

国内4工場で資源循環スキームを実現

～工場の動植物性残渣を堆肥化しパートナー生産者で活用、
サステナブルな原料調達を拡大～

味の素冷凍食品株式会社は、2025年12月に中部工場（岐阜県揖斐郡）、2026年1月に関東工場（群馬県邑楽郡）で、それぞれ資源循環スキームを構築しました。これにより「AJINOMOTO ギョーザ」を製造する国内4工場すべてで資源循環スキームを導入しました。このスキームは、工場の生産工程で出る動植物性残渣を資源として再利用し、地域の生産者と連携して「AJINOMOTO ギョーザ」の主要原材料であるキャベツ等の栽培に活用され、再び当社商品の原材料として活かす、循環型の取り組みです（下図参照）。

味の素冷凍食品株式会社 原材料部長 高橋 政光コメント

当社の資源循環スキームは2023年の四国工場のたまねぎから始まり、九州工場での2024年ニラ、2025年キャベツへ拡大し、このたび当初予定より早く4工場で展開できることになりました。これは、生産者の皆さまや資源化に協力いただいたサプライチェーン、地域の関係者の方々のご理解とご支援のおかげです。今回の取り組みは、まだ全体の使用量から見るとごく一部ですが、着実に範囲を広げ、持続可能な調達のひとつのモデルとして定着させていきます。今後はこれらの取り組みの情報発信を一層図るとともに、「AJINOMOTO ギョーザ」をはじめとする当社商品を通じて、生活者の方に環境にやさしい選択ができるようコミュニケーションしてまいります。



(例) 関東工場の資源循環スキーム

「AJINOMOTO ギョーザ」を製造する4工場の資源循環スキーム構築状況

工場	四国工場 (香川県さぬき市)	九州工場 (佐賀県佐賀市)	中部工場 (岐阜県揖斐郡)	関東工場 (群馬県邑楽郡)
製造開始	2023年5月～	①2024年4月～ ②2025年5月～	2025年12月～	2026年1月～
対象原材料	たまねぎ	①ニラ ②キャベツ	キャベツ	キャベツ
堆肥化	(有)岡井建設 (香川県三豊市)	(有)レクスト (宮崎県えびの市)	(株)エム・シー・エス (三重県伊賀市)	(株)イル・クリーンテック (埼玉県大里郡)
生産者	三谷農園、山本農園、 (株)共同アグリ (香川県三豊市)	①(株)サンロード出荷組合 (宮崎県東諸県郡) ②(株)立久井農園 (宮崎県えびの市)	長野ライス(株) (三重県松阪市)	上彩ファーム(株) (株)SKYファーム (群馬県太田市)

■関係各社コメント

<上彩ファーム（株） 代表取締役 土屋 弘一（つちや こういち）様>

地域内に点在する農場のほとんどは粘土質の土壤で水はけが悪く、土壤分析を定期的に実施してミネラルバランスを調整し、土づくりには気を遣っています。また、作物に与える水は基本的には雨水が頼りです。近年の夏場の異常高温やゲリラ豪雨、逆に雨が期待できる時期に乾燥する日が続くといったことが頻発していて、キャベツに限らず栽培が本当に難しくなってきています。作物のストレスを緩和するためにも土づくりは重要だと思いますし、播種時期を変えたり補助資材をいろいろと試しながら収穫が安定するよう努力しています。今シーズンは秋から初冬にかけて雨が少なく全体的に玉が小さいですが、巻きがしっかりととして味がのった良いキャベツが収穫できました。味の素冷凍食品さんの「AJINOMOTO ギョーザ」の原材料として自信を持ってお届けします。



上彩ファームの皆さん（中央が土屋社長）

<長野ライス（株） 代表取締役 長野 翔太（ながの しょうた）様>

私たちは三重県松阪市でお米と加工用キャベツを主に栽培しています。堆肥は従来から地元の松阪牛飼育で出てくる敷き藁堆肥を自家配合して使ってきましたが、今回はこれに味の素冷凍食品さんの食品残渣堆肥を混合したスペシャル堆肥を使ってキャベツを栽培してみました。食品残渣堆肥を加えたことで従来に比べてスペシャル堆肥は発酵と熟成がしっかりと進み、これを畑に入れて柔らかくなった土がデリケートなキャベツの苗をしっかりと育んでくれました。そして日照りや集中豪雨にも負けず 12 月に収穫したキャベツの出来は上々で、私たちが丹精込めて作ったキャベツが「AJINOMOTO ギョーザ」になって全国の皆さんに届けられることに大きな喜びを感じています。



長野ライスの皆さん（中央が長野社長）

2026 年は味の素冷凍食品さん向けの循環型キャベツの作付けをさらに増やして頑張ります！

<味の素冷凍食品（株） 原材料部 鳥居 英樹（とりい ひでき）>

関東工場の資源循環は、過去千葉県で実現できていたのですが、残念なことに堆肥化業者さんの廃業に伴い、一旦途絶えてしまい、2年ぶりの再開となります。また、中部工場では初めてとなる資源循環スキームをこのたび構築することができました。これらのスキームの構築には、堆肥化業者さんや新しい栽培方法への挑戦に意欲的な生産者の皆さまとの出会いなどサプライチェーンの皆さまのご理解とご協力があって実現するものです。これからも関係者間の連携を深め、この取り組みの拡大を図っていきたいと考えています。

参考資料

1. プレスリリース

2025 年 5 月 20 日付

「資源化率 100%※」から「地域連携の資源循環スキーム」へ～おいしさを支える仲間たちと共に～

※2021 年度～2024 年度 国内 6 工場

https://www.ffa.ajinomoto.com/_var/pdf/20250520.pdf

2. 当社公式サイト内「味の素冷凍食品（株）のサステナビリティ」

<https://www.ffa.ajinomoto.com/sustainability>