

$\frac{1}{2}$



INTERVIEW

なぜ食品残渣を単に資源化させるのではなく、地域で循環させる挑戦を始めたのか。その背景にある想いや目指す未来について、この取り組みを進めるチームメンバーに話を聞きました。

「モッタイナイ」を笑顔に変える挑戦！

「良質な堆肥が手に入らない」という農家の方々の切実な悩みをよく耳にしていました。そんな中、私たちの九州工場の食品残渣由来の堆肥が「品質が素晴らしい」と絶賛されていると聞き、まさに「これだ！」と確信。**「工場の食品残渣から生まれた堆肥を地元農家の皆さんに使っていただき、そこから生産された野菜をまた同じ工場で使用すれば、環境に配慮した循環型の原料調達を実現できるはずだ」**。

その想いを原動力に、3年前、私たちはこのサステナブルな仕組みづくりへと踏み出したのです。

? なぜ「資源循環」を実現しようと思ったの？

挑戦を支える「固い絆」の力

まず、既に取引のあった宮崎県内のニラ生産者のサンロード出荷組合さんに堆肥を試していただき、その品質の高さを確信。私たちは、次なる目標として、より大きな挑戦となるキャベツでの資源循環を決意しました。

えびの市にご紹介いただいた立久井農園さんを訪ねた時、私たちの想いに「生産力を高め、地域にも貢献したい！」と力強く即答していただきました。

あの時の胸が熱くなるような感動と、「**共に成し遂げよう**」という**生産者の皆さんとの固い絆**が、この挑戦を進める原動力になっています。

感動の輪を、全国へ

この資源循環スキームは、**農家の方々の野菜作りへの情熱と、私たちの環境への配慮や安定しておいしいものをお届けしたいという願いを結ぶ“架け橋”**そのものです。この想いの詰まったストーリーを製品と共にお届けできることに、私たちは大きな誇りを感じています。

この感動の輪を全国へ広げるため、九州以外の工場でも挑戦が始まっています。これからも生活者の皆さまに感動と安心をお届けしていきますので、ぜひご期待ください！



味の素冷凍食品株式会社
コーポレート本部
原材料部 戦略企画グループ

鳥居 英樹

2010年に味の素冷凍食品㈱に入社。原材料部にて、前職の農業・肥料の知見を活かし国内外の安全な農産物調達を支援。現在は同部戦略企画グループで、サステナブル調達を担当。

“飼料も地産地消で”

私たちは、現在えびの市で、母猪約1,270頭、肉豚約16,000頭を飼育管理し、年間約32,000頭の肉豚を出荷しています。

“飼料も地産地消で”をテーマに地域活性化にも取り組み、「より安全・よりおいしく」をお届けするために、「健康でおいしい肉づくり」を目指しています。

今回の取り組みでは、味の素冷凍食品の工場から出る食品残渣を、私たちの独自技術で栄養豊富な飼料に再生。

さらに、その飼料で健康に育った豚のふんから、臭いの少ない良質な堆肥をつくりだしています。



株式会社立久井農園
営業課長

立久井 友文様

丈夫な野菜を育てるため 質の高い堆肥を活用

私たちは、キャベツを中心に年間3,000トン以上の野菜をえびのの地で育てています。近年の集中豪雨や干ばつといった異常気象は、私たちの畑とも無縁ではありません。このような厳しい環境に負けない丈夫な野菜を育てる鍵は、まさに「土づくり」にあるのです。

地元産で品質も確かなレクスト社の堆肥を活用する今回の取り組みは、私たちの農業を力強く支え、ひいては地域全体を盛り上げる大きな一歩になると信じています。

環境ストレスに強い ニラを安定的に栽培

私たちは、九州をはじめ全国へ年間1,200トンものニラをお届けしています。ニラは滋養に富んだ作物で、土の力が何よりも重要です。長期間の栽培で失われていく土の栄養を補うため、レクスト社の堆肥を活用しています。この堆肥のおかげで、土が本来の力を取り戻し、環境の変化に負けない、たくましいニラを安定して育てることができています。まさに、私たちのニラ作りにとって、なくてはならない存在です。

有限会社レクスト
代表取締役

長友 浩人様



株式会社サンロード出荷組合
取締役専務

松元 幸貴様

