



京都府漁連



ベジポート旭センター



ニチレイフレッシュファーム

特集

# 地球の恵みを余すことなく活かす

生命の源である「食」を守っていくために、地域の方々やパートナーの皆さまと協働で、廃棄されてきた食物を資源として有効活用し、新たな価値を生み出す活動を通じて自然の恵みを地球に還元する循環型社会の実現を目指しています。

## ■ 海の恵みを活かすために

### 未利用魚を活用した水産加工品

漁獲されてもサイズがそろっていない、食用としての知名度が低いなどの理由から、廃棄されたり飼料用に使われて食卓には上りにくい「未利用魚」という水産資源を、ニチレイフーズの加工・冷凍技術

を用いて商品化し、販売する試みを行っています。

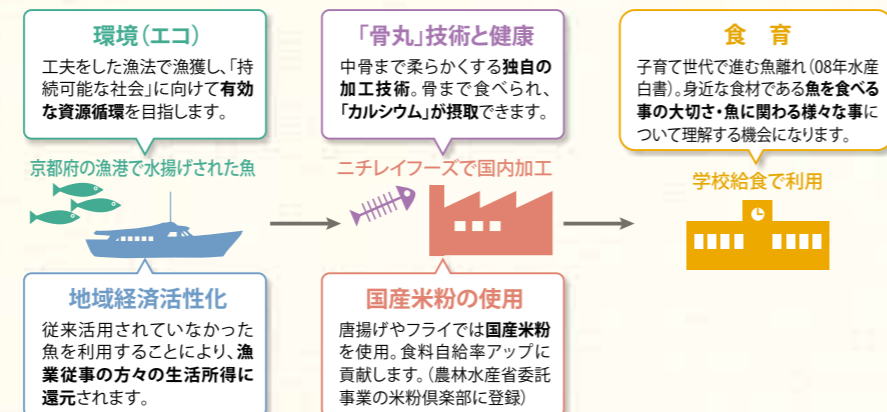
取り組みを開始した2009年度は京都府漁業協同組合連合会と協働し、舞鶴港など京都府内で水揚げされた小型の魚（アジ、サバ、サワラ等）や骨が大きかったり、とがたりして食べにくい魚（アカガレイ等）の未利用魚を、フライや唐揚げ、煮物料理などに加工。京都府内の学校給食事業者向けに販売し、地産地消のサイクル構築を目指しています。

小型の魚はそのまま揚げることで、また

骨が大きく食べにくい魚はニチレイフーズが保有する「骨丸」技術を活用することで、カルシウムの効率的な摂取にもつながり、栄養面で特に学校給食関係者から評価を得ています。

また、唐揚げの衣として小麦粉の代わりに米粉を使用するなど、国産農産物の消費拡大にも寄与。さらに、地元の水産物に対する児童・生徒の知識と理解を深めることで、食育活動への貢献も期待されています。この試みが評価され、「FOOD ACTION NIPPON アワード2009プロダクト

### ●「未利用魚を活用した取り組み」



**voice**  
京都府漁業協同組合連合会 販売部 部長 今井 昭敏様

この取り組みは、水揚げされたもののうち、小さいなどの理由から食用として規格外となり、主に飼料になってしまふ魚を加工し、学校給食向けに供給していくというものです。

今回の活動を通じて、学校給食が大きなマーケットであることに気づくとともに、学校側から「水産物を使いたいのにどこで買えば良いのかわからなかった」、「京都にも給食用の水産物があったの?」といったお問い合わせがあり、今後はマーケティングとPRIに力を入れていく予定です。

部門優秀賞」を受賞しました。

一方で未利用魚は全国的な水産資源活用の課題であることから、京都府以外の国内生産者・卸売事業者との未利用魚活用の取り組みも進めています。現在は、国内未利用魚を中国で加工し、国内の惣菜・

外食ルート向けに販売を開始しています。

今後は取り組み地域の拡大を図るとともに、他の未利用魚種に応じた加工方法、メニューの開発、提案を行い、水産資源の有効活用へのさらなる貢献を目指します。



京都サバの唐揚げ(米粉)



## ■ 土の恵みを活かすために

### ベジポート旭センター

ベジポート有限責任事業組合は、2007年10月、ニチレイフーズと千葉県の農業生産法人(株)テンアップファームとの共同出資にて設立されました。北総・東総地域でトレーサビリティが可能な国産野菜の契約栽培を進めています。

2009年6月には、千葉県旭市に青果物流通拠点施設「ベジポート旭センター」を建設。従来型の集出荷・選果・調整・包装だけでなく、貯蔵(チルド)と加工(野菜ピューレ・ジュース)機能を付加した農業生産物の複合型施設です。

ベジポートは、農業生活者・お取引先様(量販店・青果店・外食産業・メーカー等)・生活者との共生を目指しています。農業

生産物は天候などの影響で収穫に波があり、需給調整のため、生産と同時に全量販売できないのが現状です。かつ生鮮品なので日持ちがせず、結果的に大量生産と大量廃棄が繰り返されています。また、味や品質に問題がなくても、見た目や形の悪いものも廃棄されています。

ベジポートでは、農家段階での規格別選果・選別作業を廃止し、品質に問題がない限り全量契約に基づく買付を行っています。農家の労働の軽減と再生産価格の維持に努め、安心して農業に従事していただける環境を整備しています。

一方、生活者・お取引先様にとっても、生産の波は価格や調達の不安定さにつながり、国産農産物離れの一因となっていました。ベジポートでは、こういった生産と販売の波を吸収するためのチルド倉庫や温度管理されたパッキング施設を建設し、高品質野菜の安定供給を図っています。

さらに、チルド倉庫でも需給調整できない農産物は、野菜ジュースや冷凍ピューレなどに加工しています。おいしさを閉じ込めるとともに、農産物の賞味期限を延ばすことで、野菜を100%使い切り、無駄な廃棄を発生させない「環境にやさしい経営」を実践。同時に、国産農産物のコスト削減にも貢献しています。



ベジポート旭センター

### ベジポートが日経MJ賞を受賞!

ベジポート有限責任事業組合が「2009年日経優秀製品・サービス賞 最優秀賞 日経MJ賞」を受賞し、2010年2月5日に表彰式が行われました。ベジポートは、地元の契約農家約200軒から生鮮野菜(にんじん・トマト・ほうれんそう)を集荷・包装・加工して、外食チェーンやスーパー、食品加工メーカー(ニチレイフーズも含む)に供給。サイズの不揃いや形が悪いといった理由で一般には流通されない規格外の野菜も、積極的に活用しています。貯蔵や加工の拠点を集約し、無駄を排除しながら野菜を安定供給するなど、新たな農産物の流通構築への取り組みを、審査委員から高く評価されました。



**voice**  
農業生産法人 ㈱テンアップファーム 農場長 西海 敏郎様 厚子様

低迷が続く野菜市況は、農家の経営を圧迫しています。さらに丹精込めて野菜を栽培しても、行き先がないまま廃棄されることも多いのが現状です。今回の契約栽培に参加することで作った野菜を確実に流通させ、採算に合う農業が可能になり、私たち生産者は良いものを作るといふ本来の業務に専念できるようになりました。