食品産業 もったいない大賞 審査委員会 委員長賞

応募名称

地元関係者との連携による 「摘果りんご」の活用

会社名、事業場名

株式会社マツザワ

長野県下伊那郡高森町/http://www.matsuzawa.gr.jp/

■具体的な取組内容■

【目 的】

当社は、棄てられていた農業残渣を、その地域の文化や風土、食の素材として活かすため、地域の人々と連携して新たな農業資源として活用した商品を開発し販売することによって、潤いと活力ある地域社会づくりを目指しています。

【具体的な内容】

りんごの栽培において、果実品質向上のため生育途中で間引きする摘果作業があり、2016年のりんご国内生産第2位の長野県では、摘果したりんごが農業残渣として多く廃棄されています。その摘果りんごを有効活用するため、2011年から飯田下伊那リンゴ部会やJAみなみ信州と連携し、農林水産省が定める「農薬取締法」の規制に沿った摘果リンゴの組織的な集荷方法を考案し、56~70mmの大きさの摘果りんごの利用を可能にしました。

また、毎年、地元で集荷説明会を開催し、法令順守の指導学習と、より良い栽培方法の意見交換を行うことで、それぞれの役割を最大限に発揮し地域連携事業として実施しています。

【効果】

(1) 摘果リンゴを原材料に利用し、農業残渣・未利用品の有効活用を実現

2017年では、参加農家数50戸以上となり、年間約90tの「摘果リンゴ」が資源として活かされています。

(2) 地域関係者等と明確に役割分担し、流通経費を抑えることにより農家手取りを向上

ジュースやジャムなどの加工用りんごは通常1kgあたり20~30円の相場で取引されていますが、農家、JA、当社が密接に連携し経費を抑えることで、1kgあたり60円で購入しています。



集荷説明会の様子



摘果りんごの納品の様子



摘果りんごを使用した商品

■今後の展開■

組織的に集荷可能となってきた「摘果リンゴ」の新たな商品開発とともに、グループ全体(全国17拠点)で未利用の農業残渣を有効活用するため、各地域の農家やJAなどと積極的に意見交換を行い、連携を図り、商品開発・販売していくことで地域の活性化に寄与していきます。

■評価■

これまで農業残渣として廃棄されていた摘果りんごを、スライスや、すりおろすなどして、地域のお土産菓子「りんご 乙女」に有効活用した。特に、地域事業者等と密に連携し、関係者がそれぞれの役割を分担することによって経費を抑え、 「摘果リンゴ」に高い付加価値を与え、農家の収入確保に繋げるなど、食品廃棄ロス削減と農業経営双方の持続可能なモデ ルにしている点が評価できる。