

生団連には食品ロスや食品廃棄の削減に取り組まれている会員様が多くいらっしゃいます。そこで「第4回 食品産業もったいない大賞 農林水産省食料産業局長賞」(注)を受賞されたコカ・コーラ ボトラーズジャパングループ コカ・コーライーストジャパン株式会社様をご紹介します。

コカ・コーラ イーストジャパン株式会社



茶殻と乳清を地域資源に

～地元産エコフィードで育てた牛による蔵王町振興の取り組み～



▲コーポレート・コミュニケーション本部 本多永幸様

▼蔵王工場



コカ・コーライーストジャパン株式会社では、蔵王工場で「爽健美茶」の製造過程から出る茶殻と、蔵王酪農センターの「蔵王チーズ」の製造過程から出る乳清を活用してエコフィードを作る、という活動を同センター・蔵王町の共同で推進されております。そこで同社のコーポレート・コミュニケーション本部の本多永幸様にお話をうかがいました。

『爽健美茶』の茶殻と『蔵王チーズ』の乳清を蔵王町内でエコフィード化



注)「第4回 食品産業もったいない大賞」は、農林水産省補助事業として、一般社団法人日本有機資源協会が主催する持続可能な食品産業の発展に向けた取り組みを促進・支援している企業・団体・個人を広く表彰する制度です。
●現在「第5回食品産業もったいない大賞」を募集中です。詳細は以下のURLをご覧ください。
(<http://www.jora.jp/mottainai5/>)



どういった経緯で蔵王酪農センターや蔵王町との連携がはじまったのでしょうか?

元々、蔵王酪農センターとはコーヒーの「ジョージア」の製造過程で出るコーヒーかすを提供し、牛舎の敷料で活用いただいていたという関係がありました。そんな中、蔵王酪農センターの責任者と蔵王工場の責任者が話した時に、当時は蔵王町の外へ出して産業廃棄物として処理をしていた「爽健美茶」の茶殻を町内で活用できないかという話をしたことがきっかけです。

どのような経過で事業化できたのでしょうか?



「爽健美茶」の茶殻には穀物が多く含まれており、飼料化への研究開発を行っていましたが、牛の嗜好性や栄養価などの課題が出てきました。そこで蔵王酪農センターで生産されているチーズから出る乳清を混ぜ合わせたところ、課題の改善と共に乳酸発酵による整腸作用から健康面でも良いと分かり、本格的に研究を進めました。そして翌2011年に蔵王町、蔵王酪農センター、生産者や関係者と当社で推進協議会を作り、その飼料を与えた肉牛を「蔵王爽清牛」と命名し、町の活性化に繋げるため特産品にしていく取り組みが始まりました。また飼料にも「乳茶餌(ニューチャージ)」という名前を付けて事業化し、普及活動を行っています。



多くの関係者の協力によってこの事業はなりたっているんですね!

「蔵王爽清牛」や「乳茶餌」の普及により、全ての関係者がWIN×WINの関係になるので、大きな力となっています。今では蔵王町の協力により、蔵王工場と蔵王酪農センターは、小学校の社会科見学ルートにもなっています。また蔵王町の小中学校の給食には年に2回ほど、「蔵王爽清牛」を使ったメニューを無償で提供しています。食品廃棄の削減は社会的な課題であり、残さず食べる事の重要性を伝えるとともに、食品廃棄物の有効活用を知ってもらうなど食育の事業にも当社は協力しています。

このような取組は他の工場でも行われているのでしょうか?

工場によっては食品残渣をバイオマス燃料として利用したり、様々な活用に取り組んでおります。全てが飼料化ではなくても、地域特性に合わせた施策に取り組むことにより、食品ロスやCO₂排出の削減という環境負荷軽減に繋がりたいと考えています。



蔵王町観光と工場見学・酪農体験をセットにしたツアー

POINT!

- ・産業廃棄物として処理されていた茶殻と乳清が牛のエサに!
- ・町の活性化にも繋がる地域内で連携した取り組み!
- ・社会科見学での活用による小中学校の食育活動にも!

「We Are Seidanren!」では、新入会員様の紹介、また生団連の会員様の様々な活動について取材し、紹介させていただきます。ご希望の方は、事務局までご連絡ください。