

審査委員会委員長賞

森永乳業株式会社

長期保存可能な豆腐の開発及びおからの飼料化



長期保存できる豆腐とおからの飼料化について簡単に教えてください。

森永乳業では、1986年より保存料不使用ながら長期保存が可能な無菌充填豆腐を販売しています。日本では冷蔵で10ヶ月販売が可能です。東日本大震災以降、こうした長期保存可能な食品の価値が見直されて、食品ロス削減に繋がる点からも再注目されています。一方、豆腐の製造過程においては、大量のおからが生成されます。これは長らく産業廃棄物として当社が責任を持って処理してきましたが、現在はこれを乳酸発酵させることで「サイレージ飼料」として有効活用しています。できた飼料は酪農家に販売され、その飼料を食べて育った牛の乳を森永乳業の工場で受け入れて乳製品の原料としています。飼料化することで、産業廃棄物の処理費用が削減される以外にも、飼料の輸入による輸送エネルギーの削減、国産の安価な飼料による酪農家の経営改善などにも寄与しています。



豆腐の常温販売が可能になるとどのような効果がありますか？



アメリカ・ヨーロッパ等の海外では長期保存が可能な豆腐を常温で販売が可能のため、利便性が非常に高いと評価されています。今後、日本でも国の規格基準が改正され常温販売が可能になれば、食品ロスの削減だけでなく、災害時の緊急物資としても本格的に活用できると考えています。

POINT !



- ・無菌充填技術により、豆腐の保存の長期化が実現！
- ・産業廃棄物として処理していたおからが牛の飼料に！