

# 株式会社 さあかコーポレーション 浜松市

## おからの再利用で、食品ロスを削減

所在地 浜松市北区都田町6515  
 業務内容 豆腐・油揚げ製造専門の株式会社須部商店のグループ会社として、創業以来130余年の製造技術を基に、豆乳および大豆飲料製造を行う専門会社



### 概要 取組内容紹介

豆腐製造で発生する食品製造副産物「おから」を有効利用するために餃子を開発。食品ロスを回避し、健康志向の高い層に向けた脱肉食品として販売。



### 環境課題の解決 おからを利用した脱肉餃子の開発

#### 環境ビジネスとしての注目すべき着眼点

#### 産廃となる「おから」は業界全体の課題

大豆から豆乳を絞った残りがいわゆる「おから」であり、豆腐や豆乳を製造する上で必ず出される副産物である。栄養価も高い「卵の花」として料理にも使われてきたが、豆腐の製造量が増えるにつれおからの量も増加し、現在国内で年間約70万トンが廃棄されている。近年は、すぐれた栄養価から一部は、農作物の堆肥や家畜の飼料として有効活用されるようになってきているが、それも限りがあり、食品ロスの削減やゴミ処理、環境問題の観点からも、おからの有効利用の推進は必須であった。



#### 健康志向にマッチした再利用を

グループ会社の須部商店では豆腐製造に伴い1日1tものおからが産出されている。さあかコーポレーションではこれを原料に、健康志向の高まりに適した食品を製造できないかと開発に着手した。餃子で有名な浜松地区らしく、大豆を原料として肉を使用しない餃子の開発を進め、2022年、さあかコーポレーションは、国産大豆のおからを使用した、肉、不使用の100%植物系素材餃子「大豆と野菜のやさしい餃子」（冷凍）の販売を開始した。

現在も回収業者を通じて飼料に加工されたり、直接近隣の農家に引き渡したりしているが、この取組により産業廃棄物となっていたおからの一部が水平リサイクルされるようになった。

#### 展望

#### 脱肉食品へのニーズの高まり

首都圏などでは脱肉食品への意識は高まっているが、実際に商品を購入する人は、一部の健康意識の高い人である。そのため、「大豆と野菜のやさしい餃子」を、新規プロジェクトを応援するサイトに掲載しクラウドファンディング型の先行販売を行い、全国の新商品や健康に関心の高い層へ訴求を試みるなどした。クラウドファンディングの参加者からは、「肉を使わない商品を探していた」という声が届くなど参加者からは概ね好評を得たため、現在は工場直営の店舗やオンラインショップでも販売している。脱肉食品は、マーケットとしてはまだ未成熟ではあるが、今後の成長が期待されているため、今後も引き続き工夫を重ね、脱肉食品の開発とさらなる普及に取り組んでいく。

### 背景・地域課題 食品ロスの削減と、製品の流通

須部商店では豆腐製造を行う上で、「おから」の大部分を産業廃棄物として廃棄・焼却処理していたが、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、資源循環、環境保全の観点からもその有効活用は課題とされていた。食物繊維や栄養価の高い成分が豊富に含まれているのにそ

れを食べないことへのもったいなさを感じていたため、食品としての再利用を進めることにした。

おからの「水分が多く、消費期限が2日と短い」というデメリットを補うべく、餃子専門店と連携しレシピ開発を行った。冷凍流通を行うことで消費期限の課題にも答

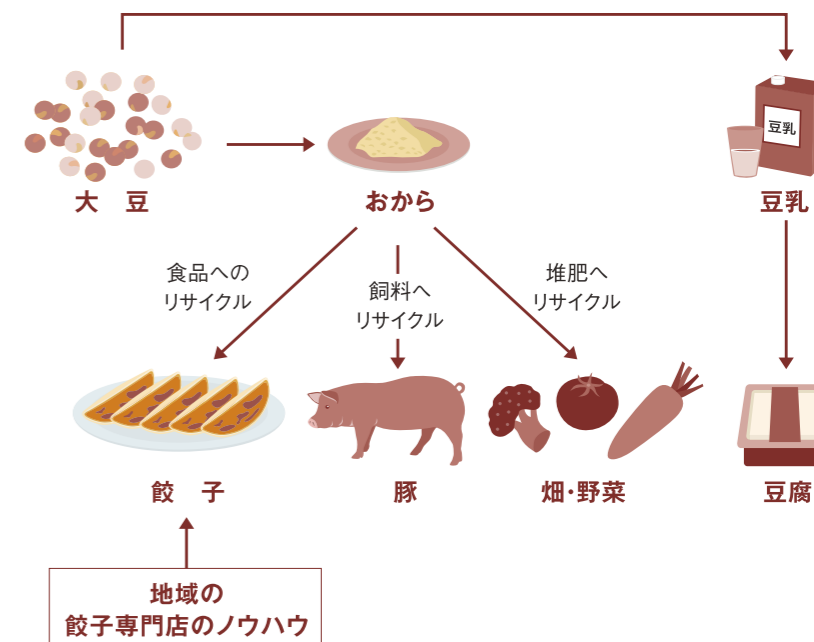
えを見出していく。健康志向で大豆の魅力が高まる中、他製品との差別化を図った製品の開発を進めている。



### 具体的な取組内容 肉を使わない、美味しさを追求したレシピの開発

おからの高い栄養価、レシチンやサポニン・イソフラボンなどの現代人にとって注目すべき成分を含む特性を活かし、味が淡泊といった弱みを加熱滅菌処理や水分調整材料などで補った加工食品「大豆と野菜のやさしい餃子」を開発した。冷凍食品とすることで3ヶ月以上の賞味期限を確保している。餃子にはおからだけでなく肉の代わりに大豆ミート（肉の代替として作られた大豆加工品）を使用している。

※大豆ミートは関係企業から仕入



### 今後の活動 もったいないを原点に。食品としてきちんと美味しいものを提供

当社は創業から約140年都田の名水で豆腐を作り続けてきました。豆腐を作れば、おからもできます。美味しいし栄養もあるのに食べないのはもったいない。目の前に原料があるのに使わない手はない、浜松だから餃子を作ってみようというのが出発点です。

肉を使わない餃子は、食品ロスの削減と同時に畜産で排出されるCO<sub>2</sub>の削減にも寄与する環境負荷の少ない食品。SDGsな製品を目指してはいましたが、食品製造業としての本分は味へのこだわり。水分の多いおからのために工夫した独自のレシピを作成しました。国産大豆のおからのみを使用、安全性も提供しています。普通の餃子より2割ほど値段は高めですがリピーターも多く、食べてもらえば価値がわかると自負しています。

豆腐の流通と冷凍物の流通は異なるため、量販店を販路とするには課題もありますが、今後肉を使用しない植物性原料への意識が高まるにつれ、市場も大きくなると期待しています。

株式会社さあかコーポレーション 代表取締役 須部 治

