

「第4回 食品産業もったいない大賞」



応募名称

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 蔵王町振興の取組～

会社名、事業場名

コカ・コーライーストジャパン株式会社(東京都港区)

一般財団法人蔵王酪農センター(宮城県刈田郡蔵王町)

宮城県蔵王町(宮城県刈田郡蔵王町)

<http://www.zao-soseigyuu.com/>

■ 具体的な取組内容 ■

1. 地域内連携によるエコフィード開発、 ブランド牛生産

コカ・コーライーストジャパン蔵王工場の『爽健美茶』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』製造過程から出るチーズホエイは、かつて産業廃棄物としていずれも地域外に排出されていました。

地域内での未利用資源の有効活用を目指し、両者と行政、生産者が協働し、2008年より先ず茶殻を飼料化する研究を開始しました。その後、チーズホエイを加え発酵混合飼料化したところ、茶殻単体時の課題であった牛の嗜好性、栄養価が大幅に改善されると共に、整腸作用の効果も見られたことから研究を継続し、2012年に事業化するに至りました。この新しいエコフィードは『乳茶餌(ニューチャージ)』と命名し、牛の健康と飼料コスト低減を目的に、酪農家や畜産農家の利用促進を図っています。

また、これに先立ち2011年には蔵王町と関係者で協議会を設立し、『乳茶餌』で肥育された肉牛を『蔵王爽清牛』と命名すると共に、連携して蔵王町の特産品化を推進する取組を開始しました。

2. 『蔵王爽清牛』活用による地域振興

『蔵王爽清牛』はF1(交雑種)ながら、肉質の調査で含有オレイン酸量に優れ、赤身が多い割にやわらかいという結果が出ており、地域資源の有効活用、産業廃棄物削減という社会的価値も併せ持った特産品として、協議会が中心となって地域の飲食店や宿泊施設など取扱店を増やすための取組を行っています。

また蔵王町協力のもと、『蔵王爽清牛』を使用した食事と共に関連施設見学・酪農体験と蔵王町の観光と合わせたツアーの実施が広がり始め、蔵王町の地域振興策として注目されているほか、小中学校の社会科見学や学校給食への提供など、社会教育、食育にも役立てられています。



資源循環の全体像



蔵王爽清牛



蔵王爽清牛を活用した地域振興の取組



蔵王爽清牛への給餌体験

■ 評価 ■

産業廃棄物として発生していた茶殻とチーズホエイを、行政や生産者、企業と協働で、町内施設でエコフィード化の処理をし、さらにこれを用いて肥育した牛肉をブランド化させたことによって、廃棄量の削減はもとより、食育、観光と連携したエコツアーによる地域活性化などにも拡大している点が高く評価できる。農業を基軸とした地域活性化の参考となる取組である。