

「第4回 食品産業もったいない大賞」



応募名称

「鰹節だし抽出殻」の調味料化による 資源リサイクル技術の確立

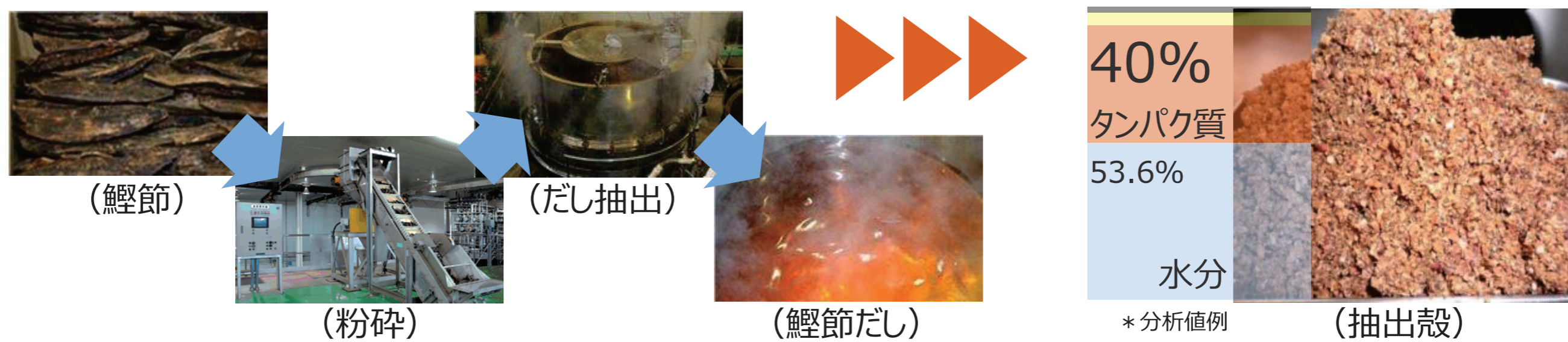
会社名、事業場名

ヤマキ株式会社

愛媛県伊予市 / <http://www.yamaki.co.jp/>

■ 具体的な取組内容 ■

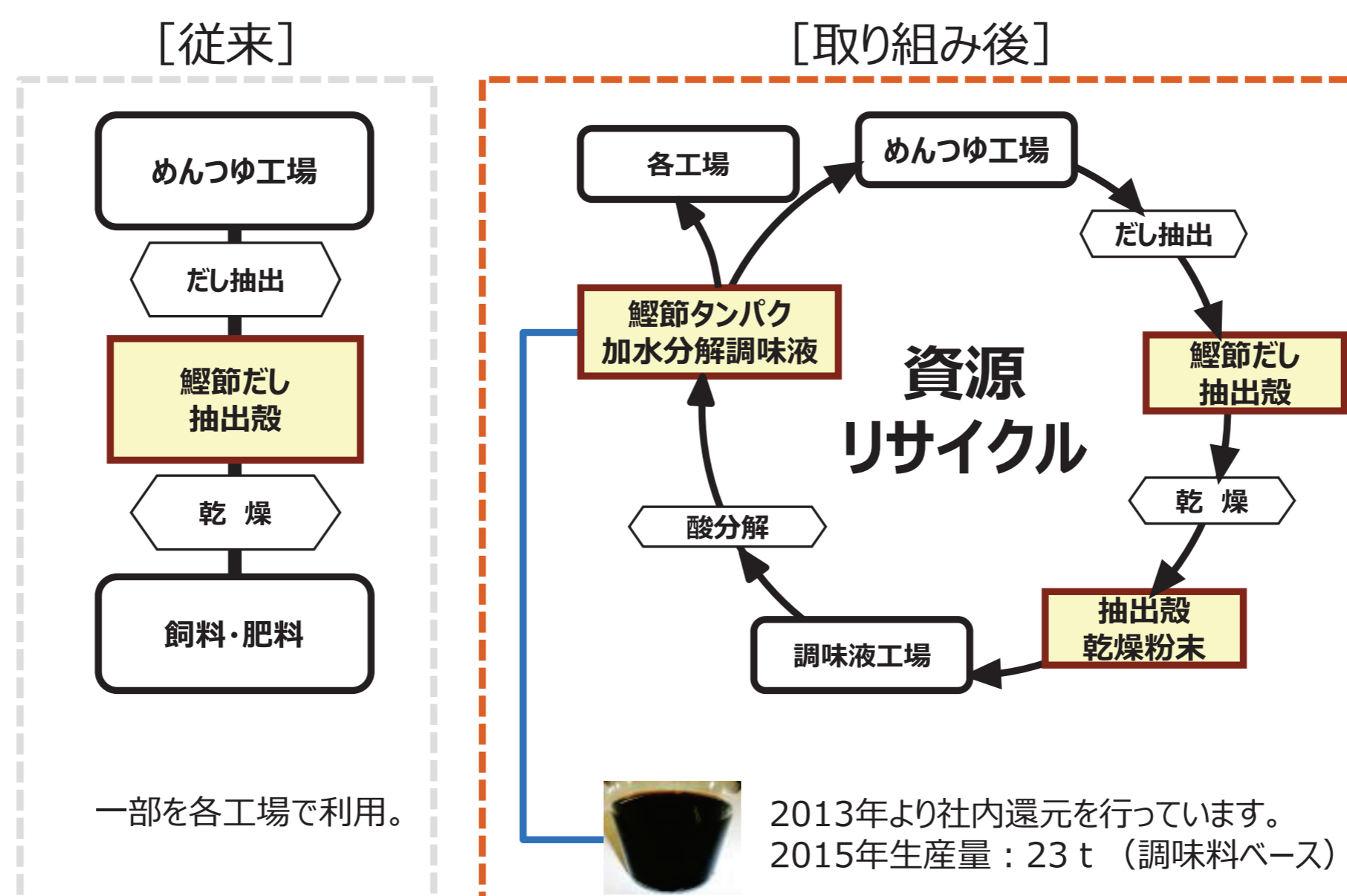
当社のめんつゆ工場では、「だし」を取った後の「鰹節だし抽出殻」が年間 1,000t 以上排出されており、その多くが飼料や肥料に利用されてきました。この抽出殻にはタンパク質が多く残っているため、加水分解してアミノ酸を豊富に含む調味料に加工することで、食品への還元を図りました。



調味料化にあたっては、飼料・肥料化に比べて、安心・安全面に、より配慮する必要があります。抽出殻の腐敗リスクへの対策、工場周辺への環境影響なども含めた評価を行い、下記の資源循環モデルを構築しました。

- 1) 抽出殻の乾燥設備をめんつゆ工場内に新設し、衛生的に即時乾燥できる環境を確保しました。
- 2) 抽出殻を「食品原料」として再利用するために、品質規格基準を設定しました。
- 3) 抽出殻を加水分解して、食品に利用できる調味料を作成しました。(鰹節タンパク加水分解調味料)
- 4) 作成した調味料は、だしとの相性がよく、様々な料理への利用が期待できます。
- 5) 抽出殻が「調味料」に変換されたことで、鰹節の資源リサイクルが確立できました。

今回実施した原材料の有効利用策は、貴重な天然資源である“鰹節”を最後まで使い切る活動の一つとして、今後も継続して実施していきます。



■ 評価 ■

今まで肥料や飼料としてしか活用できなかった鰹節の抽出殻を、豊富なたんぱく質を含む貴重な資源と捉え、成分の特性を活かして調味料の原料として有効活用する技術を開発し、食品製造後の廃棄物を再度食品原材料に活用するという「食品資源の循環利用サイクル」を構築した点が高く評価される。このような食品材料の利用・還元が拡がることを期待したい。