



左から加納千裕社長、吉岡久雄専務、加納勉相談役



私たちの目には触れない「かくれフードロス」に着目

事務所1階では野菜パウダーの試作なども行っている



青のり ショウガ 大根の葉 レモンの皮 ニンジン タマネギ

タマネギなどのパウダー



提供:ASTRA FOOD PLAN(株)

写真左上から投入、右下にパウダーとなって排出される

皮やヘタなどの食品残さが野菜パウダーに

市長の事業者訪問

FACE to FACE 18

ASTRA FOOD PLAN株式会社 所在地/鶴瀬東1-10-26



食品製造の過程で発生する芯、皮やヘタなどの野菜くず、規格外のため売り物にならずに廃棄される農作物は年間2,000万トンにも上るとされ、本来食べられるのに捨てられる「食品ロス」の4倍にあたります。こうした廃棄物を「かくれフードロス」として着目して、再利用するための食品乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎機」を開発し、SDGsに貢献する取組みが県のベンチャーマーケット受賞をはじめ、数々のビジネスコンテストにおいても受賞されるなど、躍進を続けるASTRA FOOD PLAN(株)を訪問しました。

廃棄から再利用へ

同社で開発した装置は、400℃という高温の過熱水蒸気を食品に短時間当てることで、風味と栄養価を落とさずに酸化も防ぐという唯一無二の特徴をもっています。その装置に食品残さを入れると、うまみや甘みが引き出された野菜パウダーに生まれ変わります。外食大手のタマネギのスライス加工工場では、これまで多いときには1日に500kgもの野菜くずを廃棄していましたが、この装置でパウダーにすることによ

り、パンの原料として取引されることになったといいます。同社は、こうした取引の仲介やパティシエでもある吉岡専務が考案したメニューの提供など、野菜パウダーの販路開拓や用途開発も手掛け、かくれフードロスゼロに取り組んでいます。

富士見市から全国へ

「再利用されたタマネギを使用したパンが2月から販売されることになりました。これまで廃棄されていたものが、さまざまな食品に利用できる野菜パウダーにアップデートされ、新たな商品となって消費者に届けられる、こうした循環型を体現し、その取組みを広めることで持続可能な社会を目指すSDGsへ貢献していきたい。そのために、モデル工場を設立するのが現在の目標です」と加納社長は語ります。

私は、世界中の企業が持続可能な社会を目指してさまざまな取組みを行う中、最先端の技術で企業と企業をつなぎ、お互いをウィンウィンの関係に導く企業が地元にあることを誇りに感じるとともに、こうした企業の成長を後押ししていきたいと改めて思いました。

<p>■市公式ホームページ</p>	<p>■ SNS</p> <p>LINE Facebook Twitter Instagram YouTube</p>	<p>【カタログポケット】広報「富士見」を多言語で</p> <p>【マチイロ】広報「富士見」をスマートフォンで</p> <p>【テレ玉データ放送】テレ玉(地デジ3ch)視聴中にdボタンで市の情報を視聴</p>	<p>人口と世帯数(2月1日現在)</p> <p>人口…112,755人(前月比 -84人) (男 55,315人 女 57,440人)</p> <p>世帯数…54,378世帯(前月比 -54世帯)</p>
-------------------	---	--	---

富士見市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。