



三方よし!!でフードエコプロジェクト

カネ上株式会社(長浜市)

食品ロス削減への取組

弊社は全国に向けて業務用のかまぼこを製造しております。特徴として多品種小ロット対応をしています。配合、着色、規格などの切替えが毎日非常に多く、製造段階での食品ロスが多く発生していました。

2021年度年間80t発生していた動植物性残さの20%削減目標を立てて、取り組むこととしました。商品アイテムの絞り込み、製造の集約をすすめ、一方でいわゆる1/3ルールで製品として使ってもらえずに廃棄になっていたものを積極的にフードバンクに提供することを進めました。また、価格調整したうえでお客様に成形不良の製品をお使いいただけるように提案し、御理解いただきました。その結果、2年でほぼ目標を達成することができました。さらに、製品そのものの寿命を延ばす、つまり賞味期間の延長に取り組みました。具体的には国の方針に沿って安全係数を見直しました。延長することで、数字は見えませんがお客様のと

ころで発生する食品ロスの削減につながっているはずです。

今後取り組みたいことは、食品ロスになっている蒸しかまぼこの半製品を使った揚げかまぼこの販売です。一般的に蒸しかまぼこの方が揚げかまぼこよりも良質のすり身を使用しており、弾力があります。揚げかまぼこの練り肉をつなぎにし、蒸しかまぼこの半製品を刻んだものを練りこむ形で製品化できれば、食品ロスも減り、おいしいものができます。課題は再生品という風にユーザーからとらえられるため、B級品と思われることです。ロスになるものを利用するにはある意味で通常品以上の管理が必要になり、原価が大きく下がることはないの、どこかに理解のあるユーザーがいなか探しています。FSSC22000に準じた管理をしている工場ですので、我こそはという方、御連絡お待ち申し上げております。



カネ上株式会社



住所: 滋賀県長浜市平方町720-15
TEL: 0749-62-0908 FAX: 0749-63-8231 HP: <https://kanejo-kk.co.jp>
創業: 明治45年(1912年) 資本金: 3000万円
業種: 業務用練り製品製造業

魚肉は貴重な動物性のたんぱく質です。かまぼこは骨もなく、誰にでも食べやすく、肉などのたんぱく質よりも体への吸収がよいという研究結果もあり、お子様、スポーツされる方、年配の方、みなさんに食べていただきたいと思っています。

総務部長 上田 仁さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは...

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし! 買い手よし! 環境よし! と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。

