



ニュースレター

リファインホールディングス株式会社

2024年10月10日発行

10月16日は「世界食料デー」

食料問題にアプローチする未利用資源活用と食のアップサイクル

食の循環事業から生まれた屋久島のブランド牛「縄文牛®」

10月16日は世界食料デー。国連食糧農業機関（FAO）が創立された1945年10月16日にちなみ、世界の食料問題を考える日として国連が制定した記念日です。

本ニュースレターでは、食糧問題の解決策となる未利用資源活用と食のアップサイクルについて、当社「食のリファイン」の取り組みとともにご紹介します。



日本の食糧自給率は、カロリーベースで約38%（2021年度）と先進国の中でも低い水準で、自分たちの食べるものを自国内でまかなえていません。多くの食料を外国からの輸入に頼り続けていると、国際情勢や気候変動などの影響を受けやすくなり、食品の安定供給が難しくなります。

一方、農林水産省によると、日本国内では、年間472万トンの食品ロスが発生しています（2022年度推計値／2024年6月農水省発表 <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html>）。

このような食の課題を解決し、食の持続可能性を高めるために有効なのが、地産地消型の食料システムへの移行と、地域資源を活かした食の循環です。

「食の循環」とは？

そもそも「食の循環」とはなんですか？それは「食料の生産から消費、そして廃棄物の処理と再利用までの一連のプロセス」のことで、これにより、資源の効率的な利用、環境負荷の低減、食料安全保障の強化など図り、持続可能な社会の実現を目指しています。

食の循環を促進する取り組みには、地産地消の推進、農業廃棄物の堆肥化や家畜廃棄物のエネルギー利用などがありますが、それらと合わせ、未利用の食品副産物の有効活用（=アップサイクル）することで、より高いレベルの循環サイクルを確立することができます。

食料自給率向上のためには、大量生産大量消費から脱却し地産地消を進めることで、環境特性に合った生産・消費サイクルをつくる必要があります。これにより、雇用創出などに、地域経済の活性化も期待できます。廃棄されるはずの食材・資源をアップサイクルすることで、食品廃棄物を削減でき、温室効果ガスの排出削減にもつながります。食のアップサイクルは新しい食品や製品を生み出す機会となり、地域産業の発展にも寄与します。

屋久島での食循環事業「やくしまりファイン」の取り組み

大量生産・大量消費が当然とされてきたこの社会には、生産効率性などの問題から廃棄されたままの「未利用資源」がたくさんあります。当社食のリファイン室は、そうした未利用資源の食分野への活用を追求し、地域特性を活かした循環型食事業を展開しています。そのひとつが、2020年から屋久島で取り組む「やくしまりファイン」です。

やくしまりファイン事業では、島内では出る焼酎・柑橘系飲料の搾りかすなどの未利用資源から発酵飼料を開発し、その飼料を経産牛に与えることで肉質や風味を向上させ、2023年、屋久島初のブランド牛「縄文牛®」を誕生させました。

食のアップサイクルから生まれた縄文牛®は、地元の食材を使用した魅力ある食事「屋久島ごっそう」の大半の飲食店に採用されています。

(参考 URL) 屋久島ごっそう <https://www.kagoshima-kankou.com/gourmet/yakushima-gossou>



地元の高校生との産学交流

屋久島で展開する食循環事業は、環境や食糧など、深刻化する社会課題に対し、民間企業として取り組む事業です。こうした社会課題を解決し、持続可能な社会を実現するためには、現役世代だけでなく次世代の活躍が不可欠です。当社は事業を行う現地・屋久島高校の生徒たちへの出前授業や新商品の共同開発などの交流を実施し、食の課題解決のプロセスを共に歩んでいます。

- ① 屋久島高校の生徒たちの会社見学（2024年6月12日）
- ② 屋久島高校での出前授業（2024年6月20日）
- ③ 屋久島高校生徒たちと連携した縄文牛®使用の新商品開発プロジェクト（進行中）



地域単位でできることを 事業を通じ見えてきた食糧問題解決への道筋

屋久島に縁のない当社が島で食の循環事業に取り組みブランド牛を作ることに対し、当初は「誰がそんな高い牛肉(経産牛)を買うのか」と反応は冷ややかでした。島内のわずかな人脈をたどり、「環境負荷を軽減し、食のアップサイクルを実現する」という事業コンセプトを地道にご説明し続けることで、地域住民の方々の理解と協力を得られるようになりました。

今では、縄文牛®畜舎で現地の肥育担当者が縄文牛の誕生ストーリーや、環境に対する意義を語っており、このような地域単位での取り組みを積み重ねることが、食糧問題の課題解決へ向けた道筋となり得ることを実感しています。

現在は、鹿児島県沖永良部島や福島県鮫川村などへ循環型食事業を拡大中です。

【会社概要】

社名： リファインホールディングス株式会社
代表： 代表取締役社長 川瀬 泰人
本社所在地： 東京都千代田区丸の内2丁目2番地1号 岸本ビル 11階
URL： <http://www.refine-hd.jp/>
設立年： 1966年
従業員数： 733名
事業内容： 有機溶剤に関わる化学事業、資源循環事業、天然資源飼料開発事業など

<本件へのお問い合わせ先>

リファインホールディングス株式会社 新規事業本部 食のリファイン推進室 担当：牧野
TEL：03-3201-3357 E-mail： makino-keiichi@refine-hd.jp