

林 正太郎さん

野菜の残渣を飼料や堆肥に再利用
付加価値高い商品の開発も模索中

袋を開けてすぐにサラダや調理に使えるカット野菜。便利さを受けて需要が伸びている。茨城県水戸市の株式会社旭物産は、業界に先駆け1978年にモヤシ専業からカット野菜ビジネスに進出した。毎日20ト発生する野菜の残渣は、半分を飼料、残りを堆肥としてリサイクルしている。残渣を原料に、より付加価値の高い商品の開発もめざす。

物価の優等生モヤシの苦境

——モヤシ業界が2022年に「もう生産を続けていけない状況です」と窮状を訴えました。

林 モヤシは物価の優等生と言われ、安値が長年続いてきました。一方で種豆の価格や燃料費などは値上がりです。モヤシを生産する企業は苦境

に立たされました。30年間でモヤシの生産者数は8割減っています。

そこで22年、工業組合もやし生産者協会が「モヤシ生産者の窮状をご理解ください」と新聞広告などで消費者にキャンペーンを広げました。働きかけの影響もあって、コストが上昇した分の価格転嫁をある程度進めることができました。

それまでは納入先のスーパーとの話し合いで値上げを打診すると、「他（の業者）は言ってきませんよ」と跳ね返されてしまうことが当たり前でした。

当社もかつては専業でしたが、現時点でモヤシ単体の売上高は会社全体の6%程度です。夏場は出荷が減って赤字となるものの、冬場に生産が増えて補うかたちです。周年で

茨城県水戸市
株式会社旭物産 代表取締役



モヤシの収支はトントンですが、野菜ミックスなどのモヤシ入り商品は利益が出るので、モヤシは今でも欠かせない商材です。

——早い段階で商品の多様化に踏み出しましたね。

林 今はアイテム数で200以上の商品を毎日出荷しています。当社は取引先の要望に合わせて商品を開発するため、アイテム数を増やしてきました。製造工程で取引先ごとに包装を変えることが必要で、生産効率には落ちますが、取引先との関係を強めていくことが経営の安定につながると判断しています。

1971年にモヤシ生産を始め、78年からカット野菜の製造に進出しました。たぶん、この分野では先駆者でした。野菜の変色を防ぐための工

夫とか、試行錯誤を繰り返しながら製品を改良したそうです。

米国視察でカット野菜に出会う

——カット野菜進出のきっかけは。
林 会社の創業者で私の伯父である青柳勝之が、米国に行ったときにスーパーの店頭でカット野菜を見たことが始まりです。当時から首都圏のスーパーと取引があり、その関係で視察の団体旅行に行ったようです。「将来はこれだ」とひらめいて、帰国後準備に取りかかりました。

1978年、昭和53年ごろですから、最初は売れなかったみたいですね。「なぜ、わざわざ切った野菜を買うの？ 値段も高いのに」というのが消費者一般の受け止め方でした。野菜は丸ごと買って、料理に合わせて



旭物産代表取締役の林正太郎さん＝水戸市の本社で

Profile
はやししやうたろう
茨城県出身の41歳。茨城大学農学部で園芸学を専攻。地元特産である栗の貯蔵などを研究した。卒業後別の会社に勤務した後、2009年に入社、19年に取締役、21年に副社長。社長には23年に就任した。野菜が持つ機能性に注目し、茨城大学と連携した研究をおこなう他、官能だけではなく数値でおいしさや機能性を確かめるための研究開発部門を今年3月に設立。

Data
株式会社旭物産
1971年10月1日設立。資本金2000万円。売上高は170億8000万円（2024年9月期）。従業員8500人。うち約100人がミャンマー、ラオスから来日している技能実習生。創業50周年となる21年、会社の使命として「野菜を通じてしあわせを」を掲げた。3工場すべてで太陽光発電を利用し、電力使用の2割を自社で賄う。モヤシ製造の廃熱利用などの省エネにも取り組む。

家で切り刻むのが当たり前の時代。赤字で苦勞が続いたと聞いています。

野菜サラダや野菜炒めのセットなどが今では会社の主力商品に成長しました。販路の8割以上がスーパー

で販売される家庭用です。生産体制を増強し、2013年ごろに大きく業績が伸びました。共働きの増え、料理に割ける時間が減ったことが、カット野菜の需要に結び付いたと考えています。

——先見の明があったのですね。
林 先代社長の父に話を聞くと、「も

うからないから事業を止めようか」という場面も何回あったそうです。しかし、「将来は絶対に売れる。とにかく我慢して続けた」と言っていました。

会社としてウイングを広げる必要があります。屋内で栽培するモヤシは大手業者のほうがコストが安く、圧倒的に競争力が強い。値段で競争すると、小規模なモヤシ生産から始まった当社は太刀打ちできません。リスクはあっても新しい分野にチャレンジしたことが結果的に成功した

わけです。

最近ではカットの薬味ネギも成長しています。長ネギを買って青い部分を切り落とし、白い部分だけ刻むぐらいなら、「最初からカットされているほうがよい」と消費者が考えるようになってきました。冷凍の刻みネギも伸びていますが、当社は生鮮です。

一方でダイコンを原料とする「つま」は減少傾向です。当社は日持ちする品質の高いつま製造で、国内最大の企業となりました。しかし、スー

パーの店頭で刺し身が乗るつまの量は明らかに減っています。見栄えよりもコストを重視する風潮があるのでしょうか。

国産野菜を柱に原料調達

——原料調達は多くが国内です。

林 年間に4万4000トンの野菜を使います。大半が地元の茨城県を柱とした国産野菜です。しかし、「国産だけ使う」が原則だからではありません。国内産地のほうがコミュニケーションを取りやすいことが理由です。

消費者のさまざまな意見を受け、当社は野菜を供給してくれる産地に細かい要望を出しますが、海外産地とはそのコミュニケーションが難しくなります。私たちは出荷前と後に産地を訪ねて畑を見たり、農家と意見交換をしたりします。そうしたプロセスを大切にしています。

国産野菜のほうがコストの面でも有利です。農家は収穫したキャベツやダイコンなどを鉄コンテナに入れ、当社の工場に運び込みます。地元であれば物流費も安いし、鮮度もよい。私たちと国内産地はウィンウィンの関係にあると考えています。

今後は厳しいでしょう。地球温暖化の影響で、気象災害が深刻になっ

ています。

2024年夏の異常な高温は、本来は冷涼な北海道産や長野県産の野菜に打撃となりました。干ばつや豪雨による被害も目立ってきました。これからも荒れた相場が続くのであれば、海外調達に力を入れざるを得ません。国産野菜が品薄のときには、安全性、品質やコストを見極めながら、台湾、中国、米国などから輸入を進めます。

——製造工程で発生する残渣などの処理はどうしているのですか。

林 キャベツの芯や野菜のへたなどは製品に使えません。仕入れた野菜の2割近く、数量だと毎日20トくらいが残渣となります。スクリーンプレスという機械でぎゅっと圧縮して脱水し、豆腐のおからのような状態にしてから処理に回します。残った野菜汁は、浄化槽で微生物処理し、水質規制に合わせたかたちで河川に放流します。

おから状態になった野菜くずは、半分を家畜飼料、残りを堆肥原料としてリサイクルしています。どちらも当社にとって利益を上げられる事業ではありません。

それでもまだ飼料向けのほうが当社のコスト負担が小さくなります。できれば堆肥向けを減らしたいと考

えています。

——野菜くずの種類によって、どんな家畜に向くのか異なるそうですね。例えばモヤシの場合、牛が好んで食べるため、ほぼ全量が飼料に向けられます。発芽した後の種の殻や根つこの部分を製品から取り除きます。キャベツの芯なども牛が好む一方で、ネギやタマネギは、家畜には向かないため、残渣の全量を堆肥原料に回します。

ダイコンくずは豚が喜んで食べます。ダイコンは飼料化される割合が以前は10%ぐらいでした。最近では40%ぐらいにまで向上しています。近年、穀物価格上昇などで飼料の値段が上がっています。養豚農家もできるだけ地元で調達したいと考えているようです。

ただ、課題はあります。養豚経営の多くがリキッドフィードと呼ばれる液状飼料を豚に与えるのですが、ダイコンくずをうまく液状に混ぜる設備が必要です。この設備を持っている県内の養豚農家が少ないため、いったん県外に運んで加工してから養豚農家に納入することになります。物流コストがかかるので実際には難しい。

牛もダイコンくずを食べます。しかし、「ダイコンには硝酸態窒素が多

く含まれる」として、畜産農家から敬遠されることがあります。反すう動物が硝酸態窒素を大量に摂取すると生育に問題が生じるため、牛への飼料化はなかなか普及しません。

懸念があることは理解しますが、牛に与える飼料全体の5%とか10%程度ならダイコンくずに置き換えることは可能ではないか。茨城県などの試験研究機関が調べてくれるとありがたいですね。

堆肥向けは一括で処理業者に

——堆肥向けはどうですか。

林 発生した野菜の残渣を一括して処理業者に引き取ってもらいます。飼料向けのように野菜の種類ごとに分けることはしていません。業者が堆肥化施設で肥料にして活用するからです。

施設を自社で新設することはできなくはないけれど、実際には難しい。「生ごみ」を扱うわけですから周辺住

民の理解が必要だし、堆肥そのものもそんなに価値あるものとして販売できない現状があります。環境のことを考えると、発生する野菜の残渣を資源としてもっと有効活用したいという気持ちはあるのですが、現実の課題を考えると悩ましいところですね。

——飼料向け割合は増えていますか。林 ダイコンくずの飼料化率は、先ほどお話ししたとおり、ここ数年で向上しました。

一方でキャベツは低下しています。出荷先が減ったのではなくて、カット野菜の需要がかなり増えたのに伴い、キャベツくずの発生が急増したためです。増加分を飼料に仕向けられたらよいのですが、既存の酪農や肉用牛農家が使う量をすぐに増やせるわけではありません。われわれが運べる量にも限りがあります。近隣で新しく使ってくれる農家を探しましたが、そう簡単には引き取り先が見つかりません。その分、堆肥向けの数量が増えました。

飼料や肥料以外の需要を生み出してさらに付加価値を上げられないか考えています。他社の話ですが、野菜色素を原料にしたクレヨンとか染料を製造しているところもあります。

私たちのビジネスでは野菜の残渣が必ず発生します。人間に身近で価値の高い商品にアップサイクルしていくような商品開発が必要だと考えています。まだ具体的な内容を公開できる段階ではないので、現時点では「ご期待ください」というところですね。

(ジャーナリスト 山田 優)

