

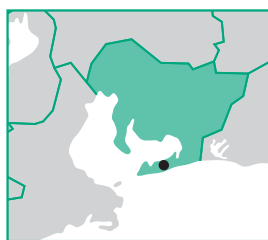
シリーズ

新・農業人

食品廃棄物で循環型農業
遊休農地の取得で急拡大

株式会社渥美フーズ 代表取締役

渡会 一仁 さん



所在地●愛知県田原市
 創立●1978年
 事業内容●スーパーマーケット経営、
 飲食店経営、
 食料品の製造・卸、農業
 従業員●583人
 URL●<https://www.foodoasis.jp/>



納品時に豆腐製造業者からおからの残渣を毎朝回収する(左)
 グループ全店舗から集めた野菜くずを鶏が競うように食べる(右)



卵を自社スーパーで販売

愛知県の渥美半島を中心に食品スーパーや飲食店を展開する株式会社渥美フーズは、店舗で生じた食品残渣を家畜の飼料や堆肥として活用するなど、循環型農業に乗り出した。周辺の遊休農地を次々と取得し、「オアシスファーム」として事業を急拡大させている。

愛知県豊橋市郊外の養鶏場では、毎日午前11時過ぎになると、同社のスーパーや飲食店で生じた野菜などの食品残渣が軽トラックで運ばれてくる。屋外の放牧場にまくと、数百羽が鶏舎から一斉に飛び出し、競うように食べる。

ここで産まれた卵は「めぐるたまご」のブランドで、同社のスーパーなどで販売する。社長の渡会一仁さん(53歳)は「食品残渣が鶏のエサとなり、毎日600個の卵が採れる。残渣の焼却代も減らせる。メリットしかない」とアピールする。残渣や鶏糞は堆肥化し、近くの果樹園で活用する。

渥美フーズは、渡会さんの祖父が始めた小さな商店を前身として1978年に創立。渡会さんは3代目の社長となる。現在は、「フードアシスあつみ」「ピオ・あつみ

エピソード」など食品スーパー6店舗と、飲食店「あつみ食堂」などを運営している。

15年前に社長に就任した渡会さんが定めた経営理念は「五方良し」。売り手良し、買い手良し、世間良しの三方良しに、働き手良しと自然良しを加えたものだ。持続可能な開発目標(SDGs)が打ち出される前から、「持続可能社会の実現」を前面に打ち出してきた。

「ゼロ・ウェイスト」を推進

渡会さんにとって、食品ロスの削減は当然重要な課題だったものの、あまり実行できていなかったという。そんななか、一人の客からプレゼントされた『ゼロ・ウェイスト・ホーム ごみを出さないシンブルな暮らし』(ベア・ジョンソン著、服部雄一郎訳)という本を読んだことが大きな転機となった。

この本は、米国に移住したフランス人女性が環境にやさしい生活をめざし、ペットボトル入りの商品の購入やレジ袋の使用を減らしたり、量り売りの店に容器を持参したりして、ごみの削減に取り組む内容。著者は、リデュース(削減)、リユース(再利用)、リサイクルの3Rに、リフューズ(不要なものは

断る」とロット（残りは堆肥化する）を加えた5Rを提唱している。

この本の内容は渡会さんにとって「目からうろこだった」。そこで、2019年の開店に向けて準備を進めていた「ビオ・あつみエピソード」をゼロ・ウェイスト（ごみゼロ）の店舗をめざす方針に転換。シリアルやナッツなどの量り売りや対面販売のコーナーを設け、消費者が容器を持参して購入できる仕組みを導入した。

ところが、容器を持ってきて購入する消費者は意外にも少なく、「大苦戦している。家から容器を持って買いに来る文化がなさすぎる」と打ち明ける。そこで次に取り組んだのが、食品残渣の堆肥化だった。「家から容器を持ってきてもらう取り組みより、資源循環の観点ではインパクトが大きい」と考えた。

堆肥作りから養鶏に

新型コロナウイルス禍の2021年1月、使われていなかった土地を借り受け、堆肥作りを開始。耕作放棄地となっていた2畝の農地を借り、レモンやオリーブ、イチジクなどの果樹栽培も始めた。当初は、店舗からの食品

残渣の輸送を含め、渡会さんが一人で作業していた。

もともと農業をやろうという気持ちではなく、「自分には体力的にも農業はできないと思っていた」と話す。父からは「農業は絶対に儲からない」と猛反対された。しかし、「コロナでやるのがなかった。コロナは憎らしかったけど、今となってはチャンスだった」と振り返る。食品残渣を自社で活用することで、処理業者に支払う費用を大幅に減らせるメリットもある。

堆肥作りについては、「最初はちゃんとできるか不安だったが、だんだん上手になった」と滑り出しは順調だった。ところが、同年秋に害虫が大量に発生するという大きな試練に直面。自身のFacebookに写真を投稿して、どうしたらいいか尋ねたところ、「鶏を飼えば食べてくれる」という返答があり、6羽の採卵鶏を譲り受け、養鶏を始めた。

鶏は野菜や果物、総菜などとともに、虫もよく食べ、よく育ち、卵を毎日産むようになった。「ひたすら堆肥を作ってもお金にはならないが、鶏が卵を産めば、現金化できる」として、卵の販売を始めた。その後、鶏をどんどん増やし、現在は

約900羽を平飼い方式で飼育している。

また、レモンなどを栽培する2カ所の果樹園では、害虫や雑草の処理のために、約400羽の鶏を活用。「24年は一度も草取りをしなくて済み、害虫の被害もなかった」と語る。現在はこれらの3カ所で合計約1300羽の鶏を飼育している。

農地が1年半で9倍に拡大

短角牛の放牧にも乗り出した。

これは、『ビッグ・リトル・ファーム 理想の暮らしのつくり方』という米国のドキュメンタリー映画を1年半ほど前にたまたま見たことがきっかけだった。

この映画は、米国カリフォルニア州の郊外に移住した夫婦が、牛や豚などの畜産や果樹の栽培を始め、数多くの困難を乗り越えながら、7年以上をかけて自然と共生した農業をつくり上げるという内容。渡会さんは「それまでは牛を飼いたいとか牧場をやりたいなんて一度も考えたことはなかったが、まったく同じことをやりたくなった。自分もビッグ・リトル・ファームをつくりたいと思った」と振り返る。



約1年前に迎えた短角牛は放棄地の草をきれいに食べてくれた

牧場になりそうな土地がないかと周辺を見回してみると、耕作放棄地が多いことに気づいた。そこで、農地を買ったり借りたりすることで、1年半ほど前は2畝だった農地が、18畝へと一気に9倍に拡大。2カ所の牧場では計7頭の肉牛を飼育し、いつかは酪農業も手掛けたと考えている。

果樹については、現在は20品目ほどを栽培している。「ビッグ・リトル・ファームでは、植えられるものはすべて植えている」として、さらに品目を増やしていく考えだ。「果樹1万本プロジェクト」を掲げ、毎年1000本を植え、最終的に1万本に増やす構想を描いている。



「ピオ・あつみエプスリー豊橋」には良質な食品が整然と並び(右上) 量り売り商品も豊富に取り揃える(右下)

農業については、渡会さんが渥美フーズの社長業の傍ら、会社の農業部門としてしばらくは一人でこなっていた。事業拡大に伴い、2024年5月に社員を1人、25年4月に海外からの研修生を1人雇用。業務委託やアルバイトも活用し、スーパリーの社員にも草取りや堆肥作りなどで協力を仰ぐようになった。「あつみ環境塾」と題し、毎週火曜と金曜にスーパリーの社員が交代で農場を訪れている。

周囲では高齢で離農する農家も多い。農地を譲ってくれないかと渡会さんが話しに行くと、「最初は『はっ?』という顔をされるが、『スーパリーの渥美フーズの渡会で』と言うと、対応が180度変わる。地域スーパーとしての実績が役立った」と打ち明ける。これまでのスーパー事業で培った信頼が農業の後押しとなり、「どんどん買ってくれ」と言われることもあるという。

有機農業に取り組むうえで、「4割は自然に返し、6割取れば、有機農業に就いたのか」と後から気づき、経営にも3原則を採り入れた。商業生産のめどがついたら、有機JASの認証を申請することもある。

有機農業に取り組むうえで、「4割は自然に返し、6割取れば、有機農業に就いたのか」と後から気づき、経営にも3原則を採り入れた。商業生産のめどがついたら、有機JASの認証を申請することもある。

同時に打ち出したのが「2035年渥美半島エコガーデンシティ構

想」だ。これは、「2035年の渥美半島は山や海のおいしいものがあふれるオーガニック半島になり、食や自然での遊びの達人が集まり、エコツーリズムで長期滞在できる地球にやさしいオアシスをめざす」というものだ。

農業を会社の成長に

渡会さんはコロナ禍に見舞われた2020年、若手社員の研修の一環として「渥美フーズの5年後のビジョンと成長ストーリー」を考えるよう求めた。その答えとして出てきたのが「エコサークル」という言葉だった。

渥美半島は温暖な気候や日照時間の長さ、豊川用水の整備、大消費地に近いといった条件を備える、全国有数の農業地帯だ。23年の市町村別の農業総産出額では、田原市が全国で2位、豊橋市が15位に入る。

渡会さんは「こんなに恵まれた場所は日本中を探しても存在しない。ここで農業がうまくいかなければ、どこでもうまくいかないと思う。それを生かし、会社の成長につなげていきたい」と話す。

(ジャーナリスト 菅正治/文)

藤井 大介/撮影