

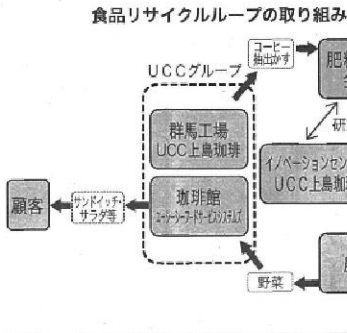
ぐんま経済新聞

食品リサイクルループ構築

国内コーヒー製造業界初

コーヒーかす利用し野菜栽培

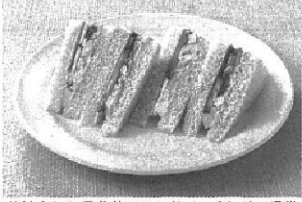
UCC上島珈琲



飲料製造大手のUCC上島珈琲(群馬県神保町・上高屋)社長は、UCC群馬工場(伊勢崎市北千木町14101)から排出されるコーヒー抽出かすの一部を肥料化して活用する再生利用事業計画(食品リサイクルループ)を構築し、このほど国から認定を受けた。国内コーヒー製造業界では初の取り組みで、コーヒー抽出かすの一部を県内の肥料製造会社で肥料化し、同肥料を県内農家で野菜栽培に使用。栽培された野菜をUCCグループの外食チェーン「珈琲館」の県内店舗でメニュー化し提供する。

今回、実施する食品リサイクルループの取り組みは、群馬県産(前橋市)野菜栽培に使用。残さとしてメニュー化する。また、群馬県産(前橋市)野菜を「珈琲館」で提供する。また、群馬県産(前橋市)野菜を「珈琲館」で提供する。また、群馬県産(前橋市)野菜を「珈琲館」で提供する。

している店舗は、珈琲館(群馬県前橋市文京町、同高崎小島町、同高崎市下小島町、同伊勢崎西店、同伊勢崎市中高町)、メニューは「珈琲館ハウス・ホットサンド」(税別280円)や「珈琲館切りカツサンド」(税別380円)など。また、排出した食品廃棄物(コーヒーかす)を肥料・飼料の原料として活用すること。資源物の種類を増やしている。また、季節に合わせて野菜の種類を増やしている。



栽培された農作物はサンドイッチなどで提供

食品リサイクルループとは、排出した食品廃棄物を生産する循環型モデルのこと。食品リサイクルループの取り組みを食料・農産物・資源物の再生利用事業として共同で再生利用事業計画を作成し、農林水産大臣、環境大臣等から認定を受けることが可能。UCCでは「カップから農園までの活動で世界を笑顔にする」をCSR活動のスローガンとし、活動を続けてきた。コーヒー抽出かすを廃棄物としてとらえたことはないが、UCCらしい取り組みがまた一つ増えたと思う。また、風市場は「若い生産者が増えること」に挑戦する人が増えてきている。前々から食品リサイクルループの構築を目指していた。伊勢崎工場

大生地産では「飲料会社との食品リサイクルループの構築は初めて。以前からコーヒーの絞りかすを使用した肥料は作っていたが、農家との立地環境があまり良くなかったためにループ関係はうまく確立できなかった。今回は立地環境や地元企業との連携がうまく図れたことにより、良い仕組みができた」と話す。

また、風市場は「若い生産者が増えること」に挑戦する人が増えてきている。前々から食品リサイクルループの構築を目指していた。伊勢崎工場