

# 農林水産大臣賞(1件)

<b>農林水産大臣賞</b> 「事業所・地方公共団体等」分野	受賞者名
	マルキン食品株式会社
	取組の実践場所
	熊本県阿蘇郡西原村、熊本県宇城市、熊本県宇土市
	受賞テーマ
	納豆容器軽量化によるプラ削減と生産活動における産業廃棄物の有効活用

受賞者は、次のような3R活動を行っている。

**【リデュース：プラスチックの削減】**

プラスチックごみの削減として、納豆容器にトップシールタイプの蓋を採用した。通常の折り畳みフタ容器と比べるとプラスチックの使用料が少なく、ごみの削減につながっている。

トップシールタイプの蓋を使った商品は1998年に販売を開始した。現在、3つの自社商品と5種のPB商品にトップシール容器を採用している。

尚、トップシール容器商品のうち1つは同社で一番販売数量の多い「元気納豆 九州本仕込み」である。1食当たりの容器の重量差はわずか0.8gではあるが、今までの製造数量を考慮すると、年間平均56トン、22年間で約1,200トンのプラスチック削減につながっている。今後もトップシール容器を使った商品の販売拡大を進めていく予定である。



写真左：蓋つき容器  
 同右：トップシール容器

**【リサイクル：産業廃棄物の有効活用】**

豆腐製造で発生するおからは、乳酸菌を加えて自然発酵。サイレージ化することで、日持ちが良く、付加価値のついた飼料として「熊本県畜産農業組合連合会」に提供している(A飼料)。

また、おからを提供する際に使用する袋は、大豆入荷時に使われていたフレコン袋を再利用。

サイレージ以外の生おからについても、熊本名産馬肉になる馬の飼育に活用してもらっている。



上：フレコン袋とおからサイレージ  
 下：てん草搾りかす

ところでん製造時に残渣として発生するてん草の搾りかすは、農家に提供して、そこで肥料化し、ニラやピーマンの栽培に使ってもらっている。ところでん製造工場では、他にもこんにゃくの製造もおこなっている。

現在新たな取り組みとして、てん草搾りかす肥料を利用したこんにゃく芋栽培にも挑戦しており、「松橋工場で発生したてん草搾りかす → 堆肥化 → こんにゃく芋栽培 → こんにゃく加工」という善循環を目指している。

納豆工場で選別時に発生する「規格外大豆」や検品時に発生する「製品化できない納豆」を、熊本県立農業高校にブランド豚「シンデレラポークネオ」等の畜産の飼料として提供しており、肉質が向上し、成長が良いなど好評を得ている。

**【リサイクル：規格外品の有効活用】**

製造時にどうしても発生してしまう規格外品。食べられるのに商品として販売できないものについては社内で配布したり、食堂において昼食時、社員が自由に食べられるようにしたりと、無駄にしないようにしている。

2017年からは、商品提供の幅を広げ、フードバンクや同社の物流拠点近くにある子ども食堂にも提供している。

また、納豆の規格外品は、熊本県山都町の「坂本牧場」にて幻の豚『梅山豚』の飼料として活用している。



子ども食堂での提供

**【リユース：添付品入れにコンテナを利用】**

同社グループ内にて使用する添付品のタレを搬送する際にはコンテナを使用して、繰り返し使用することで、段ボールケースの使用量を無くしている。一部のコンテナに折り畳み式を採用する事で、コンテナ返却時のスペースを削減し、より多くの空コンテナを一度に返却している。



左：添付品入りコンテナ  
 右：折り畳みコンテナ