



稲庭うどん



小川

株式会社稲庭うどん小川



稲庭うどんの切れ端を有効活用したESG 経営！ 伝統から革新へ『TENOBÉ INNOVATION』

取組の目的・背景

- ・稲庭うどんは、一定の長さに切りそろえる際に、どうしても長さ数センチの切れ端めんが出る。この切れ端めんは、通常のうどんと品質は同じため食べることはできるが、「うどん」としての販売は難しく、一部は細かく砕いて「稲庭麺がゆ」として販売しているものの、残りの部分は有効に活用できずに全て有償で処分していた。
- ・原材料の値上げを筆頭にコスト管理の厳しい状況が続く中で、廃棄料も値上がりし、経費削減が課題となっていた。
- ・また、世の中全体で食品ロス削減が叫ばれる中、当社としても製造工程で生じるロスの削減も目標としていた。

取組の内容

切れ端のロス削減の取組として、単なる「単発の再利用」ではなく、「寄贈」・「アップサイクル商品の創出」・「消費者に対する還元」という3つの視点から取り組んだ。

【寄贈について】

①高齢者施設への寄贈

長さ数センチの切れ端という特徴を逆に活かすことのできる寄贈先として、嚙む力や飲み込む力が弱くなった高齢者が入居する高齢者福祉施設を選定。湯沢市ビジネス支援センターの紹介を通じて、福祉施設に打診したところ、「高齢者にとって切れ端は食べやすく、また、給食費としての材料費も高騰していることから、このような援助は非常にありがたい」と回答をいただき、寄贈に繋がった。福祉施設を利用するお年寄りにとっても、「細めで食べやすい」と大変喜んでいただけた。

②子ども食堂への寄贈

こども食堂でも「小麦粉が高騰しているため、その代用としての利用もできる稲庭うどんはぜひ活用したい」ということになり、お好み焼きの生地等でご利用いただいている。

切れ端めんは、高齢者施設と子ども食堂を合わせて、月/800名以上の方に提供している。

【アップサイクル商品の創出】

海外の「アップサイクルビール」をヒントに、副原料として稲庭うどんの切れ端を利用できないかを模索。また、ビールの本場ドイツでは、小麦粉を原料にしたホワイトエールもあることから、切れ端を副原料に発泡酒ができるとの仮説のもと、連携先のビール醸造会社と商品化に向けて話を進めた。

世の中に稲庭うどんを使用したビールは市場に未だなかったため、開発には秋田県総合食品研究センターにて事前に発酵試験と分析を行った。開発に当たって、研究センターには「①副原料にはSDGsを意識して切り端めんを利用したい。②これまで市場で販売されていない“稲庭うどんとビールのマリアージュ”を楽しんでいただける食中酒としての商品の開発をお願いしたい。③稲庭うどんは繊細な味わいが特徴なことから、ビールのテイストとして・華やかなイメージの香り・軽めでスムーズなものと越し・軽く淡く苦味が残る後味にしたい。」と要望として提出。

稲庭うどんは製造工程で塩を練り込んでいるため、その塩分をどうするか課題の一つであったが、試作を行った結果、稲庭うどん「らしさ」を表現するため、あえて「塩味」を活かした「ほのかにソルティーな香りのするテイスト」にし、総合的な風味としても当社の要望通りの仕上がりにしていただくことができた。

初回生産300本は、7月に発売し2週間で品切れになるほどの売れ行きで、10月20日に再販し、およそ600本を生産。秋田県内の道の駅や土産物店、羽後麦酒様のオンラインショップで販売している。湯沢市の稲庭地区は「稲庭うどんの郷」として全国的にも知られているが、稲庭うどんを使用した商品が少ないのが現状である。今回、このようなうどん以外の商品が出ることで、新たなお土産品として観光客にPRできたらと考えている。

【売店でのプレゼント品として、消費者への還元として活用】

当店では稲庭町に売店がある。こちらを利用いただいたお客様には、お買い上げ金額にかかわらず、「稲庭うどん切れ端めんつかみ取り」をしていただくこととした。切り端めんをプレゼントしていることを伝えるのぼり端を複数製作・掲示し、お客様には、美味しくフードロスにご協力いただけるよう美味しいレシピやゆで方の案内などをお渡しするなど工夫をした。周辺で話題となり、前年対比440%の売上増につながった。

今後の展望

まずは、今の取組を継続して行う。

また、現在、製造工程上の廃棄品として、「乾麺・なま麺（生地 of 切れ端など）・落麺（床に落ちてしまっためん）」の3種類がある。

- ・乾麺・・・別の食品へのアップサイクル
- ・なま麺・・・紙へのリサイクル
- ・落麺・・・湯沢市犬っこまつりの「しんこ細工」に利用

上記の再利用について検討を進め、廃棄をなくすロスゼロを目指す。

最高品質の稲庭うどんを安定供給することはもちろん、環境や社会に配慮しながら健全で持続可能な発展を目指し、食品会社ができる「SDGs」への取組を広く提案し、イノベーションを起こしたい。