

取組事例の紹介
廃棄物削減と地域貢献の取り組み



フジフーズ株式会社

Network Fuji Foods
フジフーズの拠点一覧





環境経営の取り組み

<環境経営理念>



フジフーズ株式会社は、食品製造の事業活動を通じて、安全・安心に努めるとともに、地球環境との調和を目指し、エコアクション21に基づく経営環境システムを構築して、継続的改善を推進します。
 低炭素社会や循環型社会、環境美化・保全・汚染の予防など持続可能な経済社会に貢献する為に、
従業員全員参加で環境問題に取り組み、地域社会・取引先との相互関係に基いた、環境作りを自主的・積極的に寄与する活動に取り組みます。

全員参加

地域社会

自主的



9万食/日



動物性



残渣の廃棄量が、



横浜工場



93%減

全社的な廃棄物削減への取り組み

全員参加

商品開発

店舗での食品ロス低減に取り組んだ豚焼肉弁当の開発



レタスを部位別に
サンドイッチ、チャーハン、サラダへ使い分け



全社的な廃棄物削減への取り組み

全員参加

生産部門

2014年～：茨城・笠間市で自社4工場からの廃棄原料を飼料化



4工場⇒8工場へ拡大

全社的な廃棄物削減への取り組み

全員参加

製造拡大に対する社内の声

自社で飼料を製造することに関して、廃棄物処理法が適用されるのではないかな？

専門弁護士の回答

飼料原料として有効活用し、製造方法・品質管理が安定していれば「廃棄物処理法」非適用

相談後の社内の声

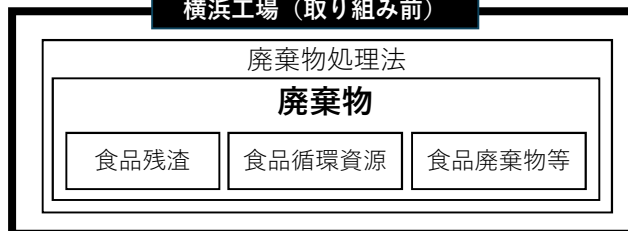
自信を持って推進できる！

専門弁護士の回答

循環型社会への貢献として有用な取組と評価できる

処理フローの変更による削減効果

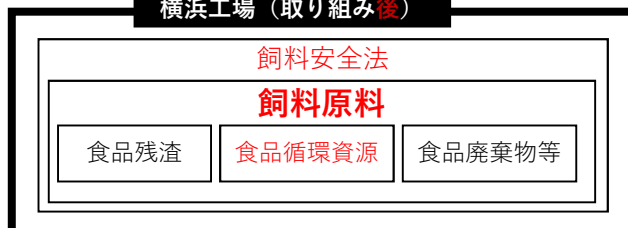
横浜工場（取り組み前）



産廃中間処理



横浜工場（取り組み後）



自社内飼料製造



行政との連携による地域課題の解決

地域社会

茨城県関係機関との協力

飼料増産に伴い、茨城県の環境政策課・畜産課を訪問
騒音・臭いへの配慮説明や飼料販売先の紹介を依頼
課題を共有し、相互理解を深めた



地域特産品の未利用資源活用

輸入トウモロコシ高騰で養豚農家に負担が発生
干しいもの残渣（未利用資源）処理に生産農家が苦慮
特産品の「干しいも」製造で発生する残渣を有効活用する企業を支援



飼料製造に干しいも残渣活用

地域連携による課題の解決

地域社会

養豚農家へのヒアリング

田口畜産様の声
干しいも未利用資源の自家回
収、自家給与の負担
価格交渉の課題を把握



地域連携による課題の解決

地域社会

干しいも生産者様との連携

干しいもの生産者様へヒアリングを実施。

干しいも未利用資源の処理に苦慮していることを確認

未利用資源は1日1トン程度発生、

決定的な処理方法を持っていない



写真提供：(株)鹿吉

地域連携による課題の解決

地域社会

養豚農家様と試験給与を開始

2023年11月より干しいも未利用資源
を生産者から買い取り、芋入り液体
飼料の試験製造を開始



地域連携による課題の解決

地域社会

フジフーズ各工場



食品循環資源(飼料原料)



笠間リサイクルセンター



芋入り液体飼料

近隣の干しいも生産者様



干しいも残渣 (飼料原料)



2023年11月～継続中

技術的課題への挑戦

自主的

芋の粘性による配管つまり

さつま芋でんぷんの加熱による粘度増

↓
生産性低下

行政への相談

該当する補助金の紹介

↓
補助金申請

補助金による設備増強

2025年2月には設備を増強

↓
生産性改善



フジフーズ株式会社（弁当等製造残渣と干しいも未利用部分の飼料化）

【事業計画：目標2027年度（令和9年度）】

※カッコ内は2023年度比

- ・食品残渣のリサイクル量 1,592トン/年（+1,081トン）
- ・飼料の製造量 2,174トン/年（+1,476トン） ※加水

【特 長】

- ・自社の弁当・惣菜製造工程で発生する米、パン、野菜等の残渣と、干しいも生産者の干しいも製造工程で発生する未利用部分（蒸した甘藷の皮と身）をリサイクル利用し、家畜用の液体飼料（リキッドフィード）を製造。本事業で導入した機械で粉碎を効率化し、残渣回収量と飼料製造量の増加を実現。
- ・製品（飼料）が県内の畜産農家で使われる資源循環モデルを構築。
- ・自社の野菜等残渣と干しいも生産者の干しいも未利用部分の処分に係る負担を軽減するとともに、輸入飼料の価格が高止まりする中、県内における国産飼料への転換にも寄与。

【イメージ】



【問合せ先】 フジフーズ株式会社 生産技術部 東京都中央区日本橋3-10-5 電話03-6262-5168

技術的課題への挑戦

自主的

干しいも未利用資源の保存性向上

蒸しいも未利用資源の腐敗



原料の翌日使い切り運用

課題解決する装置を共同開発

2024年11月 株式会社JET様と保存性向上装置の共同開発契約を締結

余談ですが、フジフーズは商品開発において製造工程の見直しやおいしさを追求した新しい調理機器の共同開発も得意とし、連続炭火焼き機やIHチャーハン炒め機などをメーカーと共同開発し製造現場にイノベーションを起こしています。

実証実験による飼料価値最大化

2025年2月 同装置を使って、その他の飼料原料、おから、卵の殻、葉物野菜などの飼料価値を最大化の取り組みを開始。



実証実験による飼料価値最大化

自主的

腐敗しやすい干しいも
未利用資源



滅菌減容乾燥による
保存性向上



混ざりやすくする
粉碎処理



干しいも残渣以外の飼料原料の価値向上

地域社会

キャベツ残渣(外葉、芯中心)調査結果まとめ

未利用資源の飼料利用を促進するための調査研究(R6～R8)

(1) 調査の流れ

① 残渣の成分分析

- ・ 飼料成分分析、硝酸態窒素濃度測定
- ・ 給与飼料設計

② 給与試験

- ・ 嗜好性の確認
- ・ 牛の体調への影響を観察

③ 生乳生産への影響調査

- ・ 乳量、乳成分の調査
- ・ 生乳のニオイについて官能試験

茨城県畜産センター



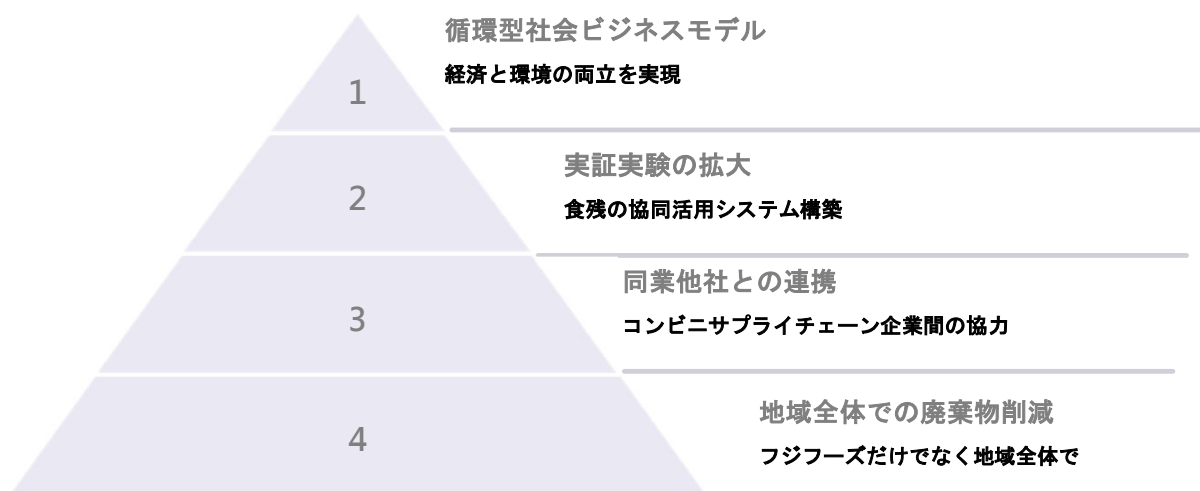
取り組みの成果

18% エコアクション21導入前（2018年比）で全社廃棄物量18%減

93% 横浜工場では動植物性残渣の発生量が前年比93%

30% テスト給与による輸入飼料の給与量30%削減に貢献

将来に向けた循環型ビジネスモデルの展望



ご清聴ありがとうございました

