

株式会社SORENA (長野市)

りんご残渣 (糖りかす)



りんごレザレット (合成皮革)

りんごレザレットの製品 (写真提供 SORENA)

赤や黒の落ち着いた色味と、滑らかな質感が印象的な財布やバッグ。「りんごレザレット」は、ジュースやシードルを製造した後のりんごの残渣を乾燥・粉末化して素材に配合した合成皮革です。代表取締役の伊藤優里さんは、食品関連会社に勤務していた時、輸送中に傷んだ果実が廃棄されることや、2019年の台風19号により近隣のりんご畑が大きな被害を受けたことを目の当たりにし、「大切に育てられたりんごをなんとか生かしたい」と、21年にりんごレザレットの事業に踏み切りました。



食品業界にも工業界にも「食品から出る残渣を工業利用する」という想定がなく、話し合いや調整を重ねると同時に、素材も自ら研究。残渣を乾燥させた際にくっつきたり焦げたりしないよう温度や時間の条件を探ったほか、品質の安定化のために粉末の粒の大きさにもこだわり、粉まみれになりながら測定と記録を繰り返したといいます。

伊藤さんは、大半が廃棄されている残渣の活用を広げるとともに、最終的な目標は「農家さんの大切さを伝え、豊かな農産物や農村の暮らしを守り、少しでも良い社会を子どもたちにつなげていくこと」と見据えています。製品を通じて、多くの人に農家の思いに触れてもらいたいと考えています。

乾燥させたりんご残渣を確認する伊藤さん(右)



株式会社マツザワ (下伊那郡高森町)

てきが摘果したりんご



株式会社マツザワ (下伊那郡高森町)



りんごごて (菓子)



直径約7.5センチのバリッとした生地の中央にあるスライスりんごが目を引き菓子「りんごごて」は、通常は廃棄される「摘果したりんご」を使っています。発売当初は東北地方産の小ぶりの加工用りんごを使用していました。県内産に変えようと、取締役執行役員の森本康雄さんがサイズの合う品種を探し回っていた時に知ったのが、摘果した実の存在でした。

摘果は、良い果実に養分を集中させるために夏場に実を減らす作業。この時期の実はまだ消毒薬が残留し、食用にするのは難しいとされています。ところが森本さんが試作に使ったところ、味もサイズも理想の仕上がりに。相談を受けた地元のりんご農家とJAみなみ信州が消毒時期や消毒薬の種類の変更に協力し、試行錯誤の末、2011年に摘果したふじで製造が始まりました。

農家にとっては手間と、消毒方法の変更による病害のリスクもあり、マツザワでは摘果した実を一般的な加工用よりも高値で購入。農家からは夏場の収入を喜ぶ声のほか、「この実がりんごごてになると思うとやりのがある」といった声をもらうそうです。

森本さんは、サイズや品種が異なり、りんごごてには使えない実も活用するため、スティックパイなど新たな商品も考案。「摘果した実はまだまだ活用できるのに大半が廃棄されてもったいない。農家さんの経営改善の一助にもなれるので、協力先をもっと増やしたい」と話しています。



りんごごてなど摘果したりんごを活用した商品と森本さん。りんごのサイズを調べる専用のスケールもある



アップサイクル

捨てられてしまうはずの物に新しい価値を付けて生まれ変わらせる「アップサイクル」。りんご脱炭素社会プロジェクトでは、りんごをモチーフに新たな価値や循環を生むことを「アップサイクル」と呼ぶことにしました。りんご王国・信州では、そんな「アップサイクル」がさまざまな場所で展開されています。その一部を取り組む人の思いと共に紹介します。

星野リゾート (北佐久郡軽井沢町)

りんご湯



星野リゾートが軽井沢町で運営する日帰り温泉施設「星野温泉 トンポの湯」の秋の恒例イベント「りんご湯」。湯に浮かべた後のりんごをスタッフ自ら堆肥にし、その堆肥を使って育てたりんごがスイーツとして提供されるという循環が生まれています。

りんご土 (堆肥)



温泉で使うりんごは小諸市の農園が育てており、トンポの湯のスタッフが「生産者の思いをもっと届けられないか」と、2020年に近くの土地にコンポストを設置。水切りしたりんごを米ぬかなどと一緒に入れ、翌年3月ごろまで2週間に1回かき混ぜて発酵させます。出来上がった堆肥を「りんご土」と名付け、地元の農家や希望する入浴客に配布してきました。



りんご湯で使ったりんごをコンポストに入れるスタッフ

りんごスイーツ



21年にはこの小諸市の農園の一角に、りんご土と一緒にシナノスイートの苗木を植栽し、24年に初めて果実を収穫。チップスに加工し、トンポの湯でソフトクリームに添えて提供しました。今年は昨年よりも収穫量が増え、トンポの湯と周辺で今月開いたイベントでスイーツにして提供しました。担当スタッフの高野優香さんは「お客さまに喜んでもらえることが何よりのやりがい」という生産者の思いとゲストの思いをつなげる取り組みをこれからも考えていきたい」と話しています。

(写真は4枚とも星野温泉 トンポの湯提供)

信州産

買って推し! 食べて推し!

こく しょう こく さん

国消国産

国消国産とは?

「私たちの国で消費する食べ物は、できる限りこの国で生産する」という考え方です

国消国産に取り組むメリット

- 食料自給率 UP
- おいしくて安全・安心
- 食べて農業を応援
- 輸送によるCO₂を削減

日本は今、食料の6割を海外に頼っています。いざという時の食料に困らないために、「食」の安全を未来につなげていくために、「国消国産」をいっしょに進めていきましょう!

信州産もっと推し党

「国消国産」の考え方を楽しく身近に広め、長野県産の農畜産物ファンを増やすための応援団として結成しました。国消国産の理念は地域で生産したものを地域で消費する、地産地消の積み重ねによって実現されます。JA長野県では今後、藤森慎吾さんを党首として長野県農畜産物「推し」人口を増やし、県内の農と食を盛り上げる取り組みを実施していきます。

信州産もっと推し党 党則

- 生産者も消費者も、信州産農畜産物は日本一であるという自覚を持つこと。
- 食すたびに美味しさを噛み締め、生産者の皆様に感謝すること。
- 特売や激安などに惑わされることなく、まっすぐに信州産を選ぶこと。
- 外食する時も、できる限り信州産食材を使用しているお店を選ぶこと。
- 信州産を美味しく感じないときは、きっとどこか体調が悪いときであるから、少し休むなど自身を思いやること。

信州産もっと推し党 党首 藤森慎吾さん