

# アップサイクルフードに向けた環境整備の進展

主席研究員 藤島義之

食品ロスやフードロスやフードウェイストなどとして社会課題として、取り組みが進みつつあるが、アップサイクルフード(アップサイクル食品)も食品ロス解決に重要である。アップサイクルとは、何らかの理由により廃棄されるものに付加価値を付けて販売することである。具体的には、ほ場段階での余剰農産物、食品製造工程で発生する規格外品や端材等の副産物等を加工処理することで、新たに製品化することでロス削減が期待できる。

## 1 民間による環境整備に向けた機運の高まり

食品産業におけるアップサイクルフードの大きな課題は、未熟なサプライチェーンとそれに伴う原料確保の困難さに起因する採算確保であるとされる。この課題を解決に向けて、一般財団法人バイオインダストリー協会(JBA)がフード・バイオ・プラス研究会として、学术界と産業間の連携を図る動きがある。また、農林水産省が事務局となるフードテック官民協議会も取り組みを進めている。

官民協議会は様々なワーキングチームを持つが、アップサイクルフードについて、2025年11月に初めてのアップサイクルワーキングチーム(以下UCWT)会合が、アストラフードプラン、オイシックス・ラ・大地、オリゼ、グリーンエースの4社の呼びかけで、開催された。UCWT開催を呼び掛けたこれら企業は、先進的にアップサイクルフードに取り組んできた。アストラフードプランは、加熱水蒸気処理による玉ねぎなどのパウダー化「ぐるりこ」、オイシックス・ラ・大地は様々な野菜や

果実のドライ処理によるスナック商品の展開、オリゼは「発酵アップサイクル」による甘味料やグラノーラ等の製造、グリーンエースは廃棄野菜を粉末化させて活用したドレッシング、パン、スープやドリンクへと展開している。

UCWTにおける課題認識として、アップサイクルフードの生活者への認知度が10%にとどまること、また新たに製品化された商品の価格設定において、食品リサイクルの場合は費用負担を加味できるが、アップサイクルは制度が無いと難しいということも挙げられている。したがって、官民協議会でのあり方の議論を通して、アップサイクル認証と制度創設といった事業環境を整備し、さらに啓蒙活動に取り組むことが求められている。

## 2 国は推進を模索

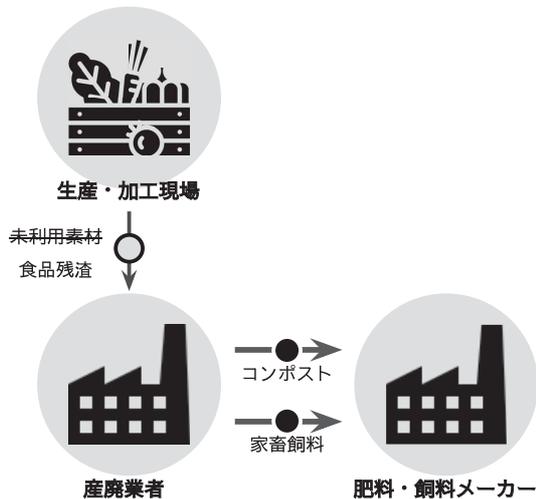
食品ロスは2000年から2030年に向けて50%減が目標である。既に2022年に事業系の食品



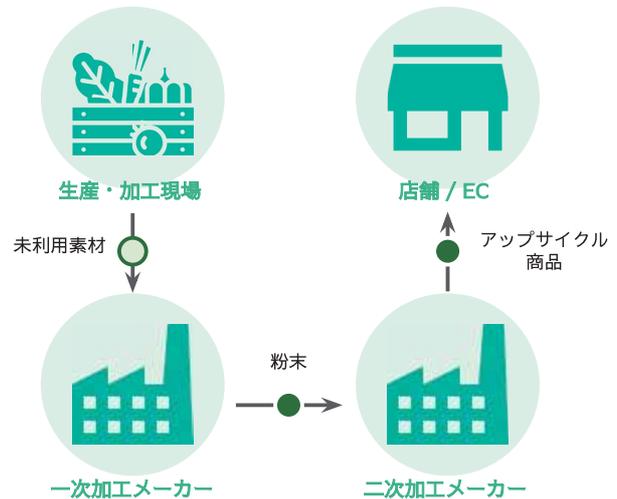
写真 アップサイクルワーキングチーム第1回会合登壇者 (筆者撮影)

第1図 食品のリサイクルとアップサイクルの違い

# RECYCLE



# UPCYCLE



資料 株式会社グリーンエース提供

ロスの削減目標は達成しているが、これは食品製造業や小売りがロス削減に大きく寄与しており、家庭系と外食産業における取り組みは進んでいないのが実態である。

こうしたなか、農林水産省では、今後の進展のため新たな目標として、食品ロス60%減を掲げ、取り組むべき内容として、環境整備だけでなく、企業価値と収益性を実現、ブランド化(コストが発生することに対する社会正義の価値化)、パートナーシップ(新しいことをやった際の表彰やインセンティブの付与など)を後押ししていく方針である。

また、環境省においても、「令和3年地域脱炭素ロードマップ」のなかで、廃棄物削減の観点から食品廃棄ゼロエリア構想を進め、アップサイクルを含めた有効利用ができないものは資源回収などのリサイクルへ回すことなどを、事業者と家庭で取り組むことを自治体の判断で進めることとしている。この活動のモデル事業は各所で進む。

### 3 加工技術等の多様な支援も重要

廃棄に回される食品には流通に乗せられない理由があるからに他ならない。そのような食品素材に手間暇をかけて商品化することは、コストがかかるゆえに通常の食品に比べて割高になってしまうため、消費者の手は伸びにくい。しかしながら、限られた耕地で作られた農作物をほ場における廃棄はせずに使い切ることは食料自給の向上に加え、環境負荷の低減が期待できる。

既述した事業環境整備に加えて、普及・拡大のためには加工方法の多様化などの技術的なサポート、原料となる規格外等の食品の収穫・集積、小ロットでも処理できる共用製造施設の拡充、流通や消費者の理解向上が必要と考える。既存食品にない魅力を生み出す努力は各事業者の腕の見せ所であり、より価値ある商品、販売方法の創出が重要と考える。

(ふじしま よしゆき)