

エシカルな
取組紹介

03

Change the future

“希少な在来種の大豆と和食文化を継承する”

株式会社 日本栄養給食協会

食と健康に真剣に向き合う

私たちは社名の通り、学校や幼稚園、高齢者施設の給食事業をメインに、外食、食品、アグリ事業などを展開しています。地元企業として、地産地消にこだわり、積極的に栃木県産のものを使っています。

皆さまにわかりやすいところかというと、粉から全て手作りで仕上げるパン屋さんの「パン デ パルク」があります。県内初の石窯パン工房として2006年にオープンして以来、現在では4店舗に増えています。また材料すべてを国産にこだわった、宇都宮餃子「アトム」もあります。目に見える外食事業はもちろん、私たちが携わるすべての事業において、日々、食と健康に真剣に向き合っています。



お味噌をお湯で溶いただけでもとってもおいしい。

米みそは「とちぎの星」、麦みそは「もち絹香」を使った栃木県ならではの味。



先代の想いを2代目がカタチに

私たちの事業の一番の特長は、大きな循環の輪を描いていることです。給食を提供した際に出る食材の余りなどをたい肥に変え、それを使って土壌活性液にしておいしい野菜をつくり、できた野菜を販売したり、加工品にしたり、給食に使用しています。

このサイクルをつくることは、実は先代社長の夢で、食べ物が十分でない時代に、子どもたちに栄養のある食事をさせようと給食事業を立ち上げました。その想いを受け継いだのが、2代目の現社長になります。2010年、食品リサイクル工場「エコ・ファームHAGA」をスタートし、食べ物を捨てずに有機土壌活性液「育くん」を生み出し、野菜づくりに活かす食循環システム「やさいくる活動」を確立しました。

希少在来種でつくる

豆腐と味噌

私たちがつくる加工品の中で、とくに自信をもっておすすめできるのが、この二つの豆腐-全国豆腐品評会で農林水産大臣賞を受賞した「匠選 極ソフトもめん豆腐」と、2017年に全農賞を受賞した「匠選 寄せ豆腐」です。豆腐の材料は、大豆とにがりと水だけ。シンプルだからこそ、素材の味がそのままダイレクトに伝わります。塩谷町の在来種の大豆を使った、こだわりの豆腐です。味噌には、茂木町の小深地区で100年にわたって受け継がれてきた在来種の大豆を使っています。小粒ながらも甘みがありポクポクとした食感で、素朴で旨みの強いお味噌に仕上がります。

大豆は、私たち日本人にとって食文化の根幹といえます。希少な在来種を残していくことは、私たちに課せられた大切な役割だと思っています。これからも責任をもって栽培し、上質な豆腐や味噌をつくり続けてまいります。

地域に根差し

愛される企業であるために

私たちの食循環システム「やさいくる活動」では、農福連携にも取り組んでいます。「育くんファーム」では、有機土壌活性液「育くん」を使って安心・安全な野菜を育て、出荷作業や農場での作業を障がい者の皆さんにお手伝いいただいております。

育くんファームだけではなく、弁当箱の作業や袋詰めなど、グループ企業の作業をお手伝いいただくこともあります。障がい者の方が地域社会と関わり合いをもちながら、働くことの楽しさや充実感、達成感を実感していただけるよう、最大限のサポートをさせていただきます。



企画開発部の部長入江成子さん(右)と小森真実さん(左)。



有機土壌活性液「育くん」で土づくりをしたごろごろ畑の野菜たち。甘さが増し、えぐみが少ないと評判です。

大豆で和食文化を

継承していく

今、私たちが力を入れているのが大豆をメインとした和食文化の継承です。大豆は、豆類の中でもたんぱく質が豊富で、食物繊維やカルシウムなどさまざまな栄養素が含まれています。また、味噌や豆腐、醤油など、日本の食文化を支える調味料の原材料でもあります。しかしながら、大豆の自給率は6%（2020年）と微々たるもので、とくに在来種の大豆は危機的状況といえます。だからこそ、この豊かな大豆の食文化を守っていきたいという想いで、在来種の栽培を続け、さまざまな加工品の開発に取り組んでいます。お料理に使いやすい蒸し大豆や、食べやすいクラッシュタイプ、おやつとして食べられる甘納豆や揚げ塩豆といったお菓子もあります。

これを機会に、大豆や大豆を中心とした和食の素晴らしさに改めて気づき、日々の生活に取り入れていただきたいと思います。それこそがエシカル消費だと思います。

こだわりの国産大豆で作る、自慢の加工品たち。特に味噌と、ねぎみそドレッシングソースは、自分たちで栽培した大豆を使っています。

