


 天眼鏡

野菜を育てて食品ロスを削減！

エスディー・ジーズ

SDGs(持続可能な開発目標)が広まる中、食品ロスに関心を持つ消費者は増えつつあります。呼応するように、食品ロス削減につながる企業独自の活動も活発化しているようです。

東京・神奈川を中心に保育所を運営する(株)空のはねは、認可保育所「ラ・プリマブランカいふく保育園」において、食品ロスを防ぐために給食の食べ残しや野菜・果物の皮を生ごみ処理機にかけ、園庭にある畑やプランターで育てている野菜の肥料として再利用。子どもたち自らが肥料を撒き、野菜を育て、再び給食で喫食する取り組みを実施しています。食べ残しの量にもよりますが、多い時で残飯の3割以上を肥料として再利用し、生ごみを捨てる手間を省くと同時に、廃棄用ビニール袋の削減にもつなげています。また生ごみから作る栄養豊富な肥料を園庭の畑で育てている野菜に使用することで、無農薬の野菜が育つそうです。

(株)スプレッドが商品化したのは、消費期限を「加工日+最大6日」まで延長した、「Techno Fresh」製法による“超鮮度”「INDOOR SALAD」。小売用・加工用・業務用のカットレタス商品として、2024年6月発売を予定しています。同商品は、同社の次世代型植物工場「Techno Farm」で農薬を使わずに栽培したレタスを使用し、「Techno Fresh」

の特殊加工工程を組み合わせることで、消費期限を延長しつつフレッシュでカットしたてのような鮮度の高いロングライフカットレタスです。一般的なカットレタスは消費期限が「加工日+3日」のため、使用するタイミングが合わなければ家庭や店頭で廃棄されることも多く、業務用においても不安定な品質や長期保存ができないことにより、メニュー開発の課題にもなっていました。そこで、小売用・加工用・業務用など、さまざまなニーズに対応できるようラインアップを取りそろえています。

食品ロスをなくすことも大事ですが、結局は人が口にするもの。おいしく安全な野菜が増えることはうれしい限りです。



「天眼鏡」は、現在話題の新商品や新技術を解説したものです。ご投資の参考となる情報提供を目的としたものではありません。

「野村週報(2024年1月22日号)」

編集・執筆

野村証券 投資情報部
(2024年1月19日発行)

野村証券投資情報部 エクイティ・コンテンツ課、グローバル・コンテンツ課、デジタル・コンテンツ課

部長 東 英憲
編集長 山内 正一郎

寄稿・業績予想・株価レーティング付与

野村証券エクイティ・リサーチ部、市場戦略リサーチ部、経済調査部
野村国際(香港)、ウルフ・リサーチ社、モーニングスター社

総合ダイヤル

 0570-077-000

【利用できない場合】042-303-8100

平日:8:40~17:10
土・日:9:00~17:00
【祝日・年末年始を除く】

*ご利用の際には、電話番号をお間違えのないようご注意ください。

野村証券ホームページ

<https://www.nomura.co.jp/>

野村証券株式会社 金融商品取引業者 関東財務局長(金商) 第142号

加入協会/日本証券業協会、一般社団法人 日本投資顧問業協会、一般社団法人 金融先物取引業協会、一般社団法人 第二種金融商品取引業協会