

株式会社平出章商店

生産者とスイーツ店を繋ぐ! 製菓材料加工プロジェクト

取組概要

●浜松市内の製菓製パン事業者には、商品の開発にあたり、地元の農産物を使いたくても材料に加工していないと使えない、加工工場が少ないという課題がありました。また、市内の農産物の生産者には規格外農産物を活用したい、作っている農産物の認知を拡大したいという課題がありました。

●こうした課題を解決するために、製菓製パン事業者と、生産者の間に入り、両者をつなぎながら、原料調達～製菓材料への加工～製菓製パン店への材料の販売を行っています。



はじめたきっかけ

前職で農産物調達から加工を経験した社員が入社し、地元農産物を原料とした製菓材料の開発に着手しました。少しずつ地元産原料を使用した自社商品を開発する中、原料調達～加工に関する課題を、産地、障がい者就労支援施設、購買者それぞれが連携して解決した取組について、多方面から評価いただき、それ以後、製菓製パン事業者、生産者双方からの要望も増え、自社製品の開発販売と加工請負事業の2タイプで地元農産物の加工を手がけています。

ポイント

生産者、製菓製パン事業者、障がい者支援施設など、多様なステークホルダーをSDGsでつなぎ、価値観を共有して取り組むことで、それぞれの課題を解決しています。原料には主に未利用農産物や規格外品を調達し、生産者の所得向上や食品ロス削減を図るとともに、材料を使用する製菓製パン店に産地情報や加工の取組情報を提供することで、差別化商品の開発販売にも貢献。生産者にとって農産物の認知拡大にもつながります。

地域課題と取組成果

浜松産・三ヶ日産など産地を謳ったお菓子を販売する店舗の増加につながっています。また、規格外農産物を調達している産地では、出荷者が増加した事例もあります。取組自体への関心も増え、規模の大小問わず問い合わせが増えつつあるとともに、浜松以外の産地や商社からも加工依頼を受けるようになりました。

規格外の未利用農産物を活用することで、農業者の収益増加と、食品ロスの削減に寄与することができました。

- 事業内容 製菓材料・パッケージ・洋酒・食品添加物の卸売及び小売、製菓・製パン機械販売等
- 創業年 1956年
- 従業員数 54名
- HP URL <https://www.hiraide.jp/>

●SDGsに取り組もうと考えられたきっかけを教えてください。

平出さん:SDGsが知られていない頃、家族で動物園に行き、『ゾウの森とポテトチップス』という本を買ったらゾウにエサをあげられるイベントをしていて、息子がどうしてもしたいと。せっかく買ったのだからと読んでみると、パーム油が動物や自然を傷つけているという内容で、とてもショックを受けたんです。パーム油をはじめ、会社が取り扱う植物性油脂やチョコレートにも、似たような背景があることを知り、このままではまずいと思い、知り合いで、この本を出版しているNPO法人ボルネオ保全トラスト・ジャパンのスタッフと話をしている中で、SDGsについて教えてもらい、取組を始めることにしました。



●社内でSDGsの取組みは、どのように進められてきたのでしょうか。

平出さん:地元の信用金庫の方を招き、SDGs勉強会をしたのが最初だと思います。私が社長になったタイミングで、全ての社員が参加する色々な社内委員会を立ち上げ、その中にSDGs委員会があり、活動の一つとして社内へ情報共有するための「SDGs通信」を発行しています。

泰澤さん:弊社主催の展示会をしたとき、脱プラスチック製品など、材料メーカーさんが取り組まれているSDGsに関連した製品を紹介するコーナーを企画しました。しかし、2018年当時、SDGsはあまり知られてなく、製品がほとんど集まらないということもありました。

●国連事務総長はSDGsの取組みについて、「本業そのもので、課題を解決してほしい」と言っていますが、どのような事業で取り組まれていますか？

平出さん:当社の主要事業は、流通している製菓材料の仕入れ販売です。このため、種類の豊富さや価格の安さで比較されてしまいます。他社との差別化を図るためにも、お客さまのニーズにあった商品、地域に貢献できる商品、他社が扱っていない商品を開発したいと考えていました。



泰澤さん:そういった中で、農家さんから余ったレモンの皮をもらい、焼き菓子に使うレモンミンス（ピール）を作ったところ好評で、大手企業からもっと欲しいという要望をいただきました。ただ、それに応えるためには、2トンものレモンが必要でした。そこで、規格外のため一般に流通しない未利用のレモンに目を付けました。ただ、レモンの皮を大量に集めようと思うと、誰かが皮をむく必要がありますので、障がい者就労支援施設さんと連携し、皮むき作業を依頼することになりました。そのようにして、関わる人たちを少しずつ増やしながら農産物の加工商品を作っていました。

●経営理念にある「社員の幸せ」を実現するためには、仕組みが大切ですね。

平出さん:社員一人ひとりが仕事を通じて、自分のしたいことを実現してくれることが願いです。人事理念に記した「人間性を磨き、幅広い見識と経験を重ね、会社だけでなく、社会で活躍できる人材を目指す」という考えを大切に、一人ひとりの成長をサポートしていきたいと思っています。



●今後の展開について教えてください。

泰澤さん:農産物加工については、県外で行っている加工を地元で行いたいと考えています。農家さんをはじめ関係者が助け合える場や、農産物加工に関わる方々のネットワークも作りたいです。今は浜松の課題として取り組んでいます。このモデルが成功すれば、他の地域でも同じ取組ができるのではないかと考えています。

左 代表取締役社長 平出慎一郎さん
中央 つながり創造事業部 社長室室長 泰澤友和さん