

北陸中央 食品

地元企業と連携し地元商品強化 新冷凍センター活用で新規開拓



▲澤田佳宏社長

1946年創業し、富山県を中心に北陸地域の地元卸として食品界の発展に貢献し続けている。売上高は20年8月期の約108億円に対し、21年8月期は約103億円と減収減益だが、19年度比では上回っている。今期は新たな取組みをさらに強化し、巣ごもり特需があった前々年を上回る112億円を計画している。

また、インフラ面も充実しており、20年11月

から稼働した新冷凍センターが順調で、既存得意先への貢献のほか、新規開拓にもつながっている。特に最新のBCP（事業継続計画）設計としていたことで、21年1月上旬の北陸・富山が観測史上最大の大雪となった災害時も、いち早い復旧で店舗に商品を供給し、小売店などの得意先から大きな評価を得た。

商品では、特に輸入事業が好評で、EU圏からのトマト缶やオリーブオイルのほか、今年は日本初販売のニュージーランドの「キウイジュース」を販売し好評を得ており、その他では、地元企業と積極的に商品開発を実施し、地域のスーパーで「地産企業」コーナーとして販売し、スーパー側からも差別化できる商品として、川上、川下両者から好評を得ている。

一方、地域社会との連携では、富山県主体の「とやま食ロスゼロ作戦」などの持続可能な社会の実現を目指す取組みに地元卸として積極的に参加するなど、地域の課題解決や発展に、活動や地域商品の導入を通じて貢献している。

ホクレン 農業協同 組合連合会

食育を通じ北海道農業振興 工場廃棄物は再利用し還元



▲生産者と触れあえる食育プログラム

ホクレン農業協同組合連合会は、支援・教育・環境・振興・社会的課題の5つのテーマのもとにCSR活動に取り組んでいる。この活動の一環として「くるるの杜」を2010年夏にオープンした。体験型農場や農畜産物の調理加工体験施設、地産地消レストラン、直売施設など消費者と生産者を結ぶ「食と農のふれあいファーム」として、開業以来約350万人が来場。特に「たんぼの学校」「農

作業・調理加工体験」は、生産者に直接触れあえる食育プログラムとして人気が高い。

また、全国の小学校で「Green ベジフル教室」を開催し、北海道産のじゃがいも・玉ねぎ・かぼちゃなどの野菜を身近に感じ、食の大切さを学ぶ機会を提供している。教室は2011年よりスタートし、2019年度までの累計で79校（対象児童6千195名）で開催した。

一方、てん菜工場の排出物を資源に変える3R活動にも積極的に取り組んでいる。製糖工場では排水処理の過程で汚泥（微生物菌体など）が発生するが、これは従来産業廃棄物として処理されていた。ホクレンでは専用の乾燥機で乾燥処理を行い、「乾燥菌体（汚泥）肥料」として肥料メーカーに販売し、農地に還元している。冊子・WEBサイト「GREEN」では、北海道農業に関する様々な情報・体験イベントなどを発信。イベント参加者からは、「北海道の農産物を大切にしたい」など反響が大きいという。食料基地としての北海道の重要性を踏まえ、今後北海道農業への一層の貢献が期待される。