

「人と社会と地球の健康」へ 家庭からの食品ロス削減も



▲「ミツカン×京都市」で開催した親子イベント

ミツカングループはサステナビリティの推進に取り組んでいる。2019年に「ミツカン未来ビジョン宣言」を策定。サステナビリティ推進室を設置し、サステナビリティポリシー「自然のために、自然にやってきたことを、高めていく。」を制定した。創業時から取り組んできた商品やメニューを提案する活動、食文化を発信する活動に加え、新しい活動にも力を注いでいる。

同社の創業は1804年。その歴史は日本酒の製造工程で生じる酒粕を原料に粕酢を造ることから始まり、当時江戸で流行しつつあった早ずしに粕酢がよく合ったことが、その成長につながった。創業時から資源循環、食文化に深く関わってきた。

ミツカンはサステナビリティの推進に向けたさまざまな取り組みを進めている。環境への取り組みに関しては、容器包装の軽量化を含め、環境に配慮した商品開発を推進し、廃棄物排出量の削減、CO₂排出量の削減、水使用量の削減などにも取り組んでいる。

「ZENB（ゼンブ）」ブランドでは、植物を可能な限りまるごと使い、おいしくてカラダにいい、人と社会と地球の健康に貢献する、ウェルビーイングな食生活を提案している。また、食品の循環を推進するエレン・マッカーサー財団フードイニシアティブに、19年のキックオフ時から参画していることも、取り組みのひとつだ。

20年8月には京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結した。同社の

紹介をきっかけに京都市はエレン・マッカーサー財団フードイニシアティブに参画。ミツカンが持つメニュー提案や商品開発などの強み、京都市が持つ食品ロス削減に関する先進的な取り組みの知見を連携させることで、循環型社会の実現に向けた取り組みを進めている。

「京都の野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす」をコンセプトに、おいしく食品ロスを減らせるメニューを市と共同開発。20年10月に「もったい鍋」、21年2月に「もったい菜漬け」を発表し、市内のスーパーマーケットなどの協力も得ながら、普及活動に取り組んだ。21年8月には親子向けの体感型学習プログラムも開催した。

京都市におけるさらなる食品ロス削減の取り組みとして、「メゾンカイザー」を運営するブルーランジェリーエリックカイザージャパンとピクルスサンドを共同開発。21年9月にメゾンカイザーJR京都伊勢丹店で、野菜をまるごと使ったピクルスとパンを組み合わせた「まるごとベーカリー」として販売した。

この企画は、同志社大学商学部高橋ゼミナールで、学生から「ピクルス×食品ロス削減×京都」のアイデアを募集したことがきっかけで生まれたものだ。

同社は引き続き、活動の輪を広げながら、「未来ビジョン宣言」で掲げた「人と社会と地球の健康」「新しいおいしさで変えていく社会」の実現に向けた取り組みを進めていく考えだ。