

読賣新聞

2016年(平成28年)

1月5日 火曜日

大きさが不ぞろいだったり傷が少々付いていたりして、一般の市場では「規格外」となってしまう野菜や魚たち。従来は捨てられていた「規格外」の食材だが、最近は活用が進んでいる。インターネット通販で購入できる商品も多い。
(竹内和佳子)

■産地や県で基準 日本の食料自給率(カロリーベース)は2010年度以降、4割を割り込んでおり、14年度は39%。一方、食べられるのに捨てられている食品は、年間約640万トン(農林水産省推計)にも上る。廃棄される食品の中には「規格外」の生鮮食品なども多く、これらを有効利用するため、販売する企業や団体が増えている。

「規格外」とは何か。全国農業協同組合連合会によると「野菜は産地や県ごとに形や大小の基準が定められており、該当しなかった野菜が規格外となる」という。

■加工品も 生協の「パルシステム生活協同組合連合会」(東京都新宿区)は2009年から「もったいないプロジェクト」を

「規格外」人気者に变身

野菜・魚 生協や居酒屋 商品化

開始した。「小さすぎる、大きすぎる」「台風で傷が付いた」などの理由から廃棄されていた野菜や果物を、これまでに30品目、商品化してきた。大きさが不ぞろいな「ぞろいエリンギ」(150g、160円税込み)などの生鮮品のほか、規格外の野菜を加熱・裏ごし・冷凍した「うらごし野菜」シリーズなどの加工品がある。同プロジェクトでは通常の商品よりも1〜2割ほど安く販売しており、味や食感は規格品と遜色なく、毎回ほぼ完売する人気(「企画・広報部」という)。

「大地を守る会」(千葉市)の「大地宅配」は「もったいない魚」シリーズを展開。「傷が付いている」「なじみが薄

い魚種」などの理由から捨てられていた魚を商品化している。10年以降、これまで約110品目を販売。価格は規格品よりも3〜5割ほど割安だ。

小粒だったりが身が欠けたりしたカキを急速冷凍した「規格外冷凍カキ」(300g、671円税込み)や、肉質を確認するために切り落としマグロの「尾肉」の産田揚(150g、551円税込み)など、多彩な商品を随時販売している。知名度が低い魚には、漁師直伝のレシピも添えている。

同社の生産課畜産水産チームの浅海博志チーム長は、「生産者が『売れない』と思いつ

んでいても、アイデア次第で商品化できる食材は結構ある。資源の発掘と商品化を今後も進めていきたい」と意気込む。

■工夫で主役に 外食でも、規格外の食材を活用する動きが出てきた。15年1月に開店した「築地もったいないプロジェクト 魚治」(東京都千代田区)。「傷が付いている」「サイズが規格外」などとして売れない魚介類を中心に扱う海鮮居酒屋だ。午前10時過ぎ、大田原淑亮料理長が東京・築地市場の大手仲卸店「山治」に足を運び、売れ残った魚介類をまとめて仕入れる。内臓の破損で色が付いた白子は「麻婆白子」に、傷がある生ホッケは刺し身にと、売り物にならなかった魚が、主役へと变身する。

規格外の生鮮食品を購入できる主なサイトなど

サイト/サービス名	主な特徴
pal*system パルシステム	「もったいないプロジェクト」では、茎の部分を多く残した冷凍ブロッコリーなどの加工食品や、台風で傷が付いたリンゴなどの青果を販売
d 大地宅配 大地宅配	「もったいない魚」シリーズでは、小粒のカキを冷凍した商品などを販売。2014年からは規格外の青果も「もったいない野菜」としてシリーズ化
野菜ソムリエの店 おにおん ぼうず	北海道内の契約農家から規格品・規格外を問わず仕入れたタマネギやジャガイモなどの野菜を、規格によって選別せずに重量で販売している
さかな屋さんドットコム	佐世保魚市場(長崎県佐世保市)に水揚げされた、大きすぎたり小さすぎたりする魚、数が十分にそろわなかった魚を「もったいない魚」として販売



大地を守る会の通販で売られている「もったいない魚」の商品。「長崎産サバフィレ」(手前)と「骨なしマカジキ切落し」