

もったいないを形にした食べ物 それが「ソーセージ」



～起源は食用動物のすべてを無駄なく包装材(腸)に詰めて保存したのがソーセージの始まり。時代と共にその神髄をカタチに～

当社は、山梨県の上野原駅前に工房を構えるソーセージ専門店。2014年に店舗併設の工房をこの地に構えた。前身は東京都恵比寿でのソーセージ専門飲食店であり、世界各地のソーセージを探求し、無添加・こだわりの味を伝えている。

需要に合わせた増産と、更なるソーセージ追求のため、研究・開発・製造に集中できる場として山梨県上野原市へ移転した。コロナ禍にエシカルに関する学びの場に出会い、ソーセージがひとつの解決策になるのではと気づいた。

ソーセージは世界各地での長い歴史や文化、伝統的な技術や生きていくための知恵が詰まっている食材であり、食べづらい部位やあまった肉を無駄なく利用するための人間の知恵である。自身のソーセージへのこだわりが、エシカルを求める世の中への貢献に繋がると考えた。

また、コロナ禍で魚の流通が滞る豊洲市場から魚の活用について打診を受けソーセージ開発(豊洲市場ドットコムで販売)したこともきっかけとなった。肉だけではない、様々な食材をソーセージの袋に詰めた料理とすることで、食品ロス削減に貢献できる食べ物として、ソーセージの根源に沿った取り組みを行っていくことが当社の目的にもなった。

自らの取り組みは小さくとも、できることを続けることで少しでも何かが変わることを信じ、取り組む行動が輪を広げている。





① 自社工房内の「もったいない」の小さな取り組みから始まった

当社のソーセージは添加物を一切使わない。余分な水分を抑え、ソーセージに必要な粘りは独自技術により素材本来の粘り気を引き出すことで実現し、冷凍による味覚・食感の変質を極力抑え、冷凍保存180日の賞味期限を実現し廃棄を削減してきた。

また、ソーセージ製造において、2.5%(40キロ分の製造にあたり1キロ)程度が機械のヘリやパイプ、ノズルなどに残ることから、残った材料をかき集め再形成し、ボロニアソーセージとして店舗で提供している。



開発・製造において不合格となったソーセージはお客様へ無償提供を行っていたが、お客様から「不合格でも美味しい、代金を取らないともったいない」との感想から、「もうちょっとだったソーセージ」と命名し、2021年2月よりメルマガ会員向け頒布会を行う等、取り組んでいる。仕入れた肉も全てを有効活用するよう取り組む。

硬い部位や余分な脂身などソーセージに使えない部分は「自然派ソーセージ屋のミートソース」としてブランディング。また、スープをとり週末営業の店舗での提供にも活用。スープをとったあとの柔らかくなった肉は真空パックし、お客様へドネーション(寄付型)販売し、煮込み料理やペットの餌の利用を促している。「柔らかくて美味しい、ペットも喜んで食べる」と好評。ドネーションで集まったお金は環境再生財団へ寄付している。

②各地から寄せられる「もったいない」を活かしたソーセージ開発

工房でのもったいない取り組み開始後、繋がりのある雑誌社等メディアから、もったいない食材活用の情報が入るようになった。ある時、奥多摩のわさび農家の紹介があった。

わさびは根茎が成長するまでの数年間、余分な茎・葉を常に取り除き、廃棄されている。その茎・葉を活用したソーセージを開発。

わさび農家へ卸し、奥多摩での人気商品となっている。2023年7月の取り組み開始より1年で37キロ分のわさびの茎・葉を活用している。



わさび葉



たかきびを活用した
リデュースミートソーセージ



わさびのアップサイクル
ソーセージ



葡萄のアップサイクル
ソーセージ

また、地元である山梨県の食材活用にも乗り出す。勝沼の果樹農園では、形が悪かったり、傷があったり等、販売しづらい葡萄の活用に困っていた。海外では、フルーツと肉を合わせた食の楽しみ方もあることから、平飼い鶏と葡萄のソーセージを開発。2024年秋、その味を認められ、都内レストランの季節のコースメニューに採用された。

地元の上野原産たかきびを活用した畜肉60%雑穀20%大豆ミート20%のリデュースミートソーセージも開発。ソーセージとして肉は重要な食材であるが、地元産の農産物を活用し、畜肉を減らし植物活用によるCO2削減を意識した取り組みも進めている。

③命をいただく尊さへの想いを形に

当社は、2023年7月よりアニマルウェルフェア(動物福祉)の支援にも取り組んでいる。現状、お産を終えた母牛や乳用牛の雄は肉質が劣る理由から産業廃棄物として廃棄されるか、もしくは安値で取り引きされている。その牛たちを引き取り、健康でストレスフリーな放牧飼育を施すアニマルウェルフェアに取り組む畜産農家の存在を知り、当社が支援に乗り出した。



放牧牛の名前「ライス」が命の大切さを伝える



肉のままでは販売しづらい部位が届く



畜産農家では、牛たちに名前をつけ、命が終わる直前まで放牧で育てる。放牧飼育により旨味の濃い牛肉として販売するも、牛肉としての販売に至らない部位が残る。そのような部位を当社は積極的に受け入れ、牛の名前毎にソーセージに加工し畜産農家へ卸している。

畜産農家では、母牛や雄の乳用牛の名前を冠した商品として販売。ソーセージという形になることで、その命が全て捨てられることなく食となり、次の命に繋がる仕組みを作り上げた。

<p>加熟食肉製品 加熱後包装</p> <p>品名 自然宝牧牛ライスのサラミ</p> <p>名称 フランクフルト</p> <p>原材料名 牛肉(大分県産ジャージー牛ライス♀令和4年3月3日生)牛脂、豚腸、岩塩、ザラメ、香辛料</p> <p>内容量 80g 賞味期限 2025. 7. 11</p> <p>保存方法 冷凍-18℃以下</p>	<p>宝牧舎 加熟食肉製品 加熱後包装</p> <p>品名 自然宝牧牛ボクのサラミ</p> <p>名称 フランクフルト</p> <p>原材料名 牛肉(大分県産ジャージー牛ボク♀令和3年8月3日生)牛脂、豚腸、岩塩、ザラメ、香辛料、ブランデー</p> <p>内容量 60g 賞味期限 2025. 7. 11</p> <p>保存方法 冷凍-18℃以下</p>
<p>宝牧舎 自然放牧牛 加熟食肉製品加熱後包装</p> <p>品名 和牛あきひめのレバーナッツソーセージ</p> <p>名称 フランクフルト</p> <p>原材料名 黒毛和牛レバー(和牛あきひめ♀H20. 4. 17生)牛乳(乳成分を含む)、豚腸、ライ麦、オートミール、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、クルミ、塩(一部に小麦を含む)</p> <p>内容量 80g 賞味期限 2025. 7. 11</p> <p>保存方法 高温多湿を避け常温で保管</p>	<p>宝牧舎 自然放牧牛</p> <p>品名 和牛こまのクローブサルシッチャ</p> <p>名称 生ソーセージ</p> <p>原材料名 黒毛和牛(和牛こま♀R1. 12. 19生)肩ロース、トモスネ、マエスネ、ケンネ脂)和牛あきひめ頬肉、和牛ちはる頬肉、豚腸、塩、クローブ、香辛料、モルトビネガー(大麦、とうもろこし)</p> <p>内容量 80g 賞味期限 2025. 7. 11</p> <p>保存方法 冷凍-18℃以下</p>

名前のある個体ごとにソーセージに生まれ変わる

【効果】

冷凍ソーセージ販売実績15万本以上であることから、製造の過程で機械に残りソーセージにならなかった材料300キロを廃棄せず活用(15万本×80g/本=12トン、12トン×2.5%=300キロ)。

廃棄されていたわさびの茎・葉は、2023年7月から現在(2024年10月)まで37キロ活用。干しブドウは約4キロを活用。放牧牛は約72キロ(900本(80g/本))以上製造。放牧牛・農産物等、命あるものを数字として目標に取り組むことは難しいが、実績として算出した。

【今後の展開】

山梨県上野原市周辺の農産物等生産者やこれまで築いた繋がりを活かし、全国から寄せられる廃棄される食材を活用したソーセージ開発を行い、コンサルティングにも取り組む。

もったいない食材(農産物や副産物)は、その時々で発生する量の変動するため、ロットに合わせた生産可能な工場と繋がりをもち、各々のもったいないに対応していきたい。

また、大量のもったいない食材に対応するには大手企業の力が必要と考える。大手様にも活動の重要性を共有させて頂き、当社開発のレシピ提供とともに協力者を増やし、もったいないを削減することが当たり前の世の中にしていきたい。

