

異業種アライアンス「ふじのくに i-SEC」 未利用資源を活用した持続可能な昆虫食品産業の創出で 「静岡県 SDGs Business Award 2022」奨励賞を受賞

食用コオロギの養殖から商品開発、販売を行う株式会社オールコセイ（東京都台東区、代表取締役社長 浜地裕樹、以下 当社）が参画する、他の法人とともに結成した異業種アライアンス『ふじのくに i-SEC』は、2023 年 3 月 7 日（火）、「静岡県 SDGs Business Award 2022」において「未利用資源を活用した持続可能な昆虫食品産業の創出」をテーマとした活動に関して、幾度にわたる研究や開発、成果発表を経て、この度、奨励賞を受賞しました。

『ふじのくに i-SEC』は、株式会社ミダック（静岡県浜松市、代表取締役社長 加藤恵子）、齋藤精機株式会社（静岡県浜松市、代表取締役社長 齋藤喜信）、学校法人東京農業大学バイオロボティクス研究室（佐々木豊教授）とともに 2022 年 5 月に組成しています。



高性能蓄熱材を使った食用コオロギの孵化で脱炭素化 食品残渣をコオロギの飼料に、食品ロス・産業廃棄物の削減

『ふじのくに i-SEC』は「静岡県 SDGs Business Award 2022」で新たな技術開発によるコオロギの養殖方法や静岡県産の食品残を与えたコオロギの養殖、コオロギをよりおいしく食べるための商品開発をおこなってきました。その商品開発の中で当社は、静岡県富士市の自社ファームの一部を研究室とし、高性能蓄熱材を用いた食用コオロギの孵化技術の検証をおこないました。孵化するには生育条件よりも高い温室にするなど、技術が必要とされています。今回の技術開発では、産業技術創造研究所が開発した粘土系多孔質蓄熱材を使用したことにより一定の温室を保ち、孵化が可能な環境を実現しました。さらに、幼虫から成虫、産卵までの生産サイクルも仕組化することに成功。これにより、温室効果ガスの削減に向けた取り組みを本格化させることが可能となります。

また、コオロギを育てるには、植物性と動物性の配合飼料が必要です。栄養と味が決まる飼料は、静岡県内の食品残渣を利用してあります。処分されるはずの野菜の茎や葉、下処理で余る魚や肉を与え、食品のリサイクルによる、食品ロスや産業廃棄物の削減をおこなっています。

さらに、味を追求すべく試作を繰り返し、美味しいスイーツ「コオロギパイ」を開発しました。静岡県の名産でも馴染みのある「パイ」。「静岡県 SDGs Business Award 2022」では、審査員の皆様にも好評で、今後はブランドコオロギ『Re:Cricket』の新作として販売ができるよう進めていきます。



〈高性能蓄熱材を敷き詰め温室を保ち孵化を待つ〉



〈静岡県産の食品残渣を与える工程〉

環境負荷が少なく栄養素が高い「食用コオロギ」多様な人の雇用促進へと繋がる

当社は、持続可能な昆虫食産業が拡大された先に、多様な人への雇用促進に繋がると考えております。

コオロギの養殖は業務の切り出しが多岐に渡るため、様々な事情で働く環境を見つけるのが困難な方でも状況に応じた業務を割り振ることができます。1から10までの作業を遂行できない場合でも、部分的に作業を担うことができるため、働く環境をつくることが可能です。

この度の受賞を受け、昆虫食は環境負荷が少なく栄養素が高い、未来の希望となる食のひとつとして認識され、雇用拡大を図り、持続可能な経済成長事業として社会貢献していきたいと考えています。

新たな技術、商品開発による持続可能な昆虫食品産業を目指す

異業種アライアンス『ふじのくに i-SEC』

『ふじのくに i-SEC』とは、静岡県内の異業種企業が連携し、昆虫代替タンパク質を通じた新しい社会や産業の創造を目的に、ブランドコオロギ『Re:Cricket』の研究、開発、製造をおこなっています。それぞれの役割を果たし、循環サイクルを確立させ、持続可能な昆虫食産業の拡大を目指し取り組んでいます。

「ふじのくに i-SEC とは」

名 称：ふじのくに i-SEC (フジノクニ アイセック)

目 的：昆虫代替タンパク質を通じた新しい社会や産業の創造

ブランド名：Re:Cricket (リ クリケット)

設 立：2022 年 5 月

〈メンバー・役割〉

株式会社ミダック：昆虫生産の脱炭素化

株式会社オールコセイ：昆虫養殖・加工・販売

齋藤精機株式会社：昆虫生産設備の開発

学校法人東京農業大学バイオロボティクス研究室：

昆虫日本農業の研究・教育

〈ふじのくに i-SEC 由来〉

i-SEC は incubation of Superior Edible Cricket の頭文字をとつ

たもので、直訳は「高品質の食用コオロギの孵化」。Incubation には、孵化という意味のほか、ふじのくに・静岡県で昆虫食を通じた新規事業の創出を目指す、という想いを込めています。





■「静岡県 SDGs Business Award 2022」

<https://www.shizuoka-sdgs-business-award.com/>

地球規模の環境問題が深刻化する中で、環境ビジネスに取り組んでいる法人、もしくは、これから環境ビジネスに取り組みたい法人を対象とし、事業化に向けてメンタリングを実施。最終的な事業アイデアを「静岡県 SDGs ビジネスアワード」にて表彰しています。活動により、環境ビジネスの普及拡大を目指す取り組みをおこなっています。

■株式会社オールコセイ

食用コオロギの養殖から商品開発、販売をおこなっています。静岡県富士市にある自社ファームにて、クリーン度の高い環境で食用コオロギの養殖をし、安心安全を担保。トレーサビリティを導入し、「いつ」「どこで」「何を」食べて育ったコオロギがわかる仕組みを実現。コオロギ加工食品の「BUG TIME (バグ タイム)」を展開し、BUGTIME 御徒町（東京都台東区）、BUGTIME 富士ファーム（静岡県富士山市）にて販売しています。また、昆虫事業を通して雇用促進をおこなっています。コオロギの養殖は業務の切り出しが多岐に渡り、業務の切り出しが可能であることから、様々な事情で働くことが困難な方への雇用支援に繋がっています。昆虫食の未来、多様な方が働く環境の可能性を追求しています。

【会社概要】

社名：株式会社オールコセイ

代表者：浜地裕樹

所在地：台東区上野 3-19-7 三喜イシガミビル 1F-2

TEL：03-5858-9221

設立：2021年1月

従業員数：9名

事業内容：昆虫事業・稼働スーパー事業

URL: info@allkosei.co.jp



オールコセイ

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社オールコセイ 広報事務局

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

Mail：pr@netamoto.co.jp

担当：柴山（携帯：070-1389-0172）川田（携帯：090-7715-0717）