



リーフレタスの残渣を食用コオロギの飼料にすることで 年間 7,200 キロの食品ロスの削減に貢献

株式会社オールコセイと小林クリエイト株式会社がおこなう食品のリサイクル

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）は、小林クリエイト株式会社（愛知県刈谷市、代表取締役社長 小林友也）と食品残渣の再利用を目的とした取り組みを開始しました。



株式会社オールコセイ 事業部長 早川貴規と小林クリエイト株式会社 事業部長 長谷雄一

年間約 7,200kg のリーフレタスを有効活用 地域で手を組みフードロスを減らす取り組み

当社は静岡県富士市にコオロギの養殖場として自社ファームを持ち、年間で約 60 万匹の食用コオロギを育てています。コオロギは植物性と動物性の飼料を必要とし、夫々年間数千キロを消費しています。同じく、小林クリエイトも、静岡県富士市に完全閉鎖型の植物工場「富士ベジ工房」でリーフレタスなどの野菜を中心に、農薬を使用しない、水耕栽培をしています。

今回の取り組みでは、富士ベジ工房で栽培するリーフレタスが出荷までに出る残渣や余剰品を当社が買取り、コオロギの飼料として再利用します。コオロギは生野菜のまま食べることもでき、また、食べきれなかった生野菜は粉末に加工し与えられるため、当社で買い取ったものから残渣や廃棄物が出ることはなく、全て使い切りが可能です。それにより、年間で約 7,200 kg の食品ロスを防ぐことができます。



静岡県富士市にある自社ファーム

農薬不使用で安心・安全な野菜を食べて育つコオロギ 持続可能な社会の実現に向けた食のサイクル

リーフレタスは、植物工場（室内）栽培のため、天候に左右されることなく一年を通して収穫が可能です。一定量の残渣や余剰品が出るため飼料を確保することができます。また、傷みの早い生野菜はスピード感が重要です。地域企業で手を組むことにより、直接買い付けができ、時間や人件費を最小限に抑えるなど、管理業務の効率化、コスト削減へつながります。さらに、植物工場産の野菜をコオロギに与えることで、安心、安全、そして美味しさを追求。質の高い食用コオロギを形成していくことが可能です。この取り組みをはじめ、地元の企業や畜産業の方の協力を得ながら、食品ロスの削減に貢献し、持続可能な社会の実現に向け取り組んで参ります。



小林クリエイトの「富士ベジ工房」



生のレタスと粉末にしたレタスを食べるコオロギ

■小林クリエイト株式会社

URL : <https://k-cr.jp/>

小林クリエイト株式会社は、1937年に国内で初めて計測用記録紙の製造に成功した印刷会社です。

創業80年を超え、数多くの身近な印刷物を提供すると同時に、自動車製造業向けの生産物流システム等のシステム開発やデータ処理事業など多岐にわたる製品・サービスを提供しています。アグリ事業は、2011年に自社の設備やノウハウを活用して安心・安全な食作りに貢献したいとの思いでスタート。現在は主に静岡県の植物工場「富士ベジ工房」で6種類のリーフレタスの栽培を行っています。

■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か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げています。

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：8名

事業内容：昆虫事業・稼働スーパー事業

URL: <https://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）