

美味しい食品ロス削減！果物と雇用を救う「世界一」のジェラート

大分県日田市 × LAB3680

取組概要

JR九州、大分県日田市、世界一のシェフ・サルヴァトーレ・レオモ氏が率いるLAB3680と連携して、規格外果物をジェラートに改良。食品ロスを発生から抑制しながら、さらに予防として、地域の農家と連携し、規格外果物を継続的に商品へと改良。販売は地域の雇用促進に繋がる。このモデルは全国の規格外果物を救うとともに、母子家庭支援のNPOと連携し、子供の食と栄養の普及、親の雇用を生み出すモデルまで進化してきた



規格外果物をジェラートに



欠けた果物も主役 ロゴにしました

基本情報

代表地方公共団体	大分県日田市
代表民間団体	LAB3680
他の連携団体等	JR九州、株式会社おおよま夢工房（道の駅 水辺の郷おおよま運営）、NPO法人リトルフンス
カテゴリ	廃棄物（ゴミ）対策／母子支援策／地域振興・交流
事業費	
めざすSDGsゴール	
事業化までの期間	2021年4月～2022年8月

取組内容



大分県産の果物をラボで商品化



耕作放棄地を開墾し無農薬野菜を栽培

この取組で解決した課題	日田市では、水に囲まれ豊かな果物は育っていたが、その商品化や地域経済の停滞、そして規格外果物の処理が慢性的な課題となっていた。近年では、環境負荷の軽減を目指し、行政や農家も規格外果物を商品にしたり、捨てる量を制限して工夫してきた。しかし、新型コロナウイルスの影響により、経済の停滞なども重なり、果物の加工、処理、廃棄に人件費がかけられなくなっていた。廃棄される果物の多くは規格外果物や人手が足りず収穫できなかった果物。それらの果物などは、通常ジャムなどに加工され、商品として販売されていたが、同様の商品は多く、販売競争に打ち勝つには厳しい状態であった。廃棄される果物を活用できない「フードロス」、県産品を十分に活用できない「商品の競争力不足」が大きな課題であった。
解決に向けた手法	大分県に移住したサルヴァトーレ・レオモ氏は、大分県全域に大ききや形が不ぞろいなどの理由で出荷されない果物があることを知り、果物を使ったジェラートの開発に着手。市場の協力を得ながら、規格外のイチゴやブドウ、スイカ、梅などを集めた。エコジカルフットプリントを配慮し、輸送の制限になる牛乳やシロップを使わず、甘さを引き立たせるために、ミネラル分を含む大分県由布市の天然炭酸水を活用。イチゴは口当たりを滑らかにし、スイカは食感を楽しめるよう、素材によって作り方を変えた。日田市に食の研究所を設立し、新商品の開発を継続的に行い、農家に還元できる仕組みを作った。JR九州と連携し、道の駅にジェラートショップを開店。このように、廃棄される果物をプロが商品化することで、フードロスの削減予防、防止のスキームを作り、販売することで地域経済の促進、開発と販売にCO2削減を配慮、持続可能な果物循環を実現した

取組詳細

事業推進上の各団体の役割分担	事業実施において、LAB 3680は商品の購入、レシピ化、商品化。大分県日田市は、市場や農家への協力、情報発信を協力、JR九州は、道の駅での販売を協力。地元農家との連携だけではなく、醤油樽を店舗の床に、古民家の廃材を店舗の柱に使用。本事業は、大分県でモデルを作り、沖縄県でもスタートをする。その際には、地元農家、母子家庭支援のNPO法人リトルワズと連携し、母子家庭の雇用、子供たちの食糧支援も行う
地域関係者との連携方法	市場、農家は廃棄される果物の集荷、提供を行った。地元で活用できていない果物を集めることは、シェフ1人では難しかったため、協力を仰いだ。一方、果物を活用するアイデアと商品化は農家、市場には大変に助かり、「世界一のシェフ」のブランドが付いた商品化により農家に還元ができる。県全体でも余っている果物や活用できていない県産品があり、それらの把握、情報提供、連携のコミュニケーションは行政が協力した
資金調達方法	「出資」、「個人借入」、「融資」、「補助金・助成金」、
資金調達方法の補足	2022年度予算：8000万円 農家からの買い取りなどは自社で実施。当事例では、複数の地域課題を包括的に対応できるよう事業設計することによりJR九州からの協力を得られ、道の駅での出展料などを抑えて行うことができた。LABは真貨で借りている
事業推進上の課題・工夫	当事例では、住民、行政のニーズにこたえているため、比較的スムーズに理解と協力を得られた。一方で、商品化のためのレシピ作り、付加価値をつけた商品の販売には苦労をした。すりつぶして、加工するのではなく、地元の果物の良さを活かしながら、市場でも戦える価値のあるジェラート作りは大変苦労し、その味を一定化し、誰でも作れるようにする普及化には多くのシェフや若手の意見を採用した。地域に根差した活動を目指したため、シェフだけではなく、一般市民、農家さんにも、味をみてもらい、実際に商品になるプロセスを体験してもらった。行政には市場や地元の果物、資源などの情報提供を求めたが、当初は理解されにくかった。そこで、調理の専門用語を使わず、果物を加工する手順などから説明をしてみた。

担当者のコメント

本事業は、単なるフードロスの削減ではありません。従来、廃棄される果物の商品化は行われていました。しかし、そこには市場のトレンド、マーケティングなどの視点が不足しているため、激しい市場競争には勝てていません。一方、地域にはたくさんの価値ある生産品があふれており、まだ価値化できていない資源もあります。特に、日本にある資源は国際的にも大変高い価値があります。まだまだ、日本が良さに気づいていないだけなのです。本事業では、世界一のシェフが商品化することで、商品にチカラがつかまりました。大分県、日田市、市場、農家をはじめ、全員がプレイヤーとなって協力した成果です。さらに、働き方も改革しています。レストランで働くシェフは厨房で延々と働いています。本事業のシェフたちは、厨房だけではなく、地域にだけかけ、より創造的な時間を体験しています。私たち次世代のシェフに、より有望な未来も提供しています。本事業は日本全国の廃棄される果物を美味しいジェラートにすることができます。さらに、母子家庭の子供たちも支援していきます。本事業は世界に通じる日本産のSDGSプロジェクトと言えます



地元産の肉で調理中

優良事例応募項目

取組のポイント（3つの視点）	<p>①地方創生SDGsの視点 以下の内容を参考にして地方創生SDGsの視点について、ご記載ください。 ・持続可能な地域社会の実現に向けたビジョンを持った取組であるか 当初から持続可能な社会の実現をサルフアークオモ氏は持ち、現在も、すべてのプレイヤーが同じ意思を共有し、地域のSDGsをともにつづけている ・経済・社会・環境の3側面の相乗効果・相互関連性を重視しているか ジェラートの商品化、販売は経済、市場、農家、専門家、行政との連携は社会、廃棄される果物の加工、ムダをださない調理、CO2に配慮した輸送は、環境 ・地域の課題解決やSDGsの達成に資する取組であるか 地域が持つフードロスの削減不足課題、複数のSDGs目標をカバーしている</p> <p>②ステークホルダーとの連携 以下の内容を参考にしてステークホルダーとの連携について、ご記載ください。 ・多様なステークホルダー（地方公共団体、住民、企業・金融機関、教育・研究機関、NPO等域内外の団体等）が参画しているか 農家、市場、大分県、日田市、JR九州などが協力しています。沖縄県でのプロジェクトでは、世界一の称号を持つ母子家庭支援のNPOが協力。 ・住民の参加や理解が得られる取組であるか 農家から果物の持ち込みがあり、行政からは県産品の開発を依頼されるようになった。 ・各団体の強みを生かした連携ができていますか それぞれの強みを生かす連携である。</p> <p>③モデル性・波及性 ・他団体のモデルとなり普遍性が高い取組であるか このモデルは日本全国で実施可能 ・新規性やインパクトがあるか ジェラートは新規性があり、世界一のシェフが作ったことはインパクトになった ・今後発展する見込みがある事例であるか すべての県で実施することができるうえ、地元のNPOと連携することで「母子家庭の支援」「障害者の就労支援」など社会的課題の解決も同時に行える。</p>
----------------	---