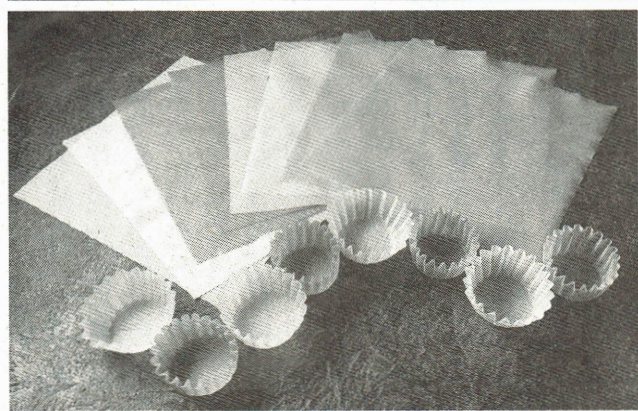


規格外野菜を活用

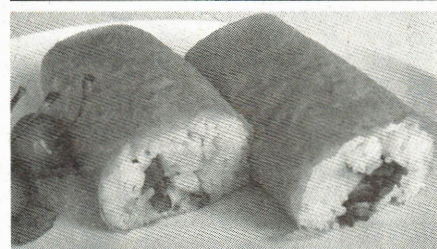
「シート」「うつつわ」摂取拡大、ゴミ削減も

青果物などで必ず発生する規格外品の活用は、フードロス対策、SDGsの機運の高まりとともに注目されている。熊本県の村川商店（村川九州男社長、熊本市北区）では、2017年から規格外品を活用した商品を開発してきたが、このほど「カラフルベジシート」およびそれを活用した「たべられるうつつわ」の販売を開始した。特殊加工した生春巻きの皮に野菜パウダーを練り込んだもので、規格外品の活用やゴミの排出抑制、野菜摂取拡大につなげる。

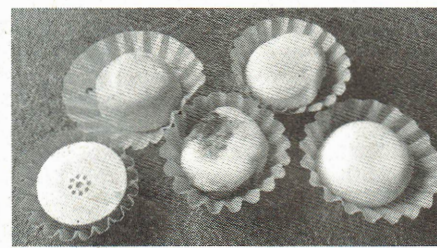
同社では生産部門ではASIA GAPを取得し、さらにカット野菜やパウダーなどの加工品製造も手掛けるなど、生産から商品企画、加工、卸物流までを手掛ける。既存のいわゆる「野菜



（写真上）村川商店が開発した「カラフルベジシート」と「たべられるうつつわ」（写真下2点）手巻き寿司や和菓子の受けなど活用方法は多様



（緑）で商品化。今後はタマネギ（白）、ニンジン（赤）、レッドキャベツ（紫）、カボチャ（黄）を商品化していく。サイズは190ミ×190ミ。利用方法は多様で、生春巻き、揚げ春巻き、巻き寿司、手巻き寿司、軍艦巻きなどのほか、焼肉でサンチュの代わりにしたり、ピザ、クレープ、スイーツにもアレンジできる。さらに四つ折りにして



ベジシートは一枚で原料から上下・左右各々にご飯とおかずをのせて折り込めば、簡単におにぎりができる。2色を使えば、さらにカラフルだ。

一方、「たべられるうつつわ」は、お弁当などに利用される、プラスチックやアルミホイル製の小分け容器の代わりに利用する。盛付けた中身と一緒に食べられるので、ゴミ削減につながり、同時に野菜摂取も。カラフルベジシートは一枚で原料

野菜15〜25g、たべられるうつつわでは同4〜5gが摂取できる。

販売はスーパーマーケット、飲食店のほか、東南アジアへの輸出も。同社の村川佳寿子取締役は「自社栽培や提携農家の規格外品をどうにかできないか」と思っていた。規格外品でも加工すれば、安心・安全でおいしく、栄養価もあり、お子さんから高齢者まで食べて頂ける商品にできた。またうつつわとしても利用できる。脱プラ、環境保全に少しでも貢献できれば」としている。

なおインスタグラムは「murakawashoten.831」または「#カラフルベジシート」で検索。