

オイシックスとプロントが共同開発した「コーヒーあられ」

城取フードサービス研究所

城取 博幸

広がる「アップサイクルの輪」

オイシックス・ラ・大地株式会社は、アップサイクル商品を開発・販売するフードロス解決型ブランド「Upcycle by OisiX」が、株式会社プロントコーポレーションと共同開発した商品「コーヒーから生まれた 黒糖あられ」「コーヒーから生まれた チョコあられ」を発売した。

コーヒーは多くの人が日常的に楽しんでいる飲料だが、家庭でコーヒーを抽出した後はコーヒーの豆かす(コーヒーグラウンズ)は、生ごみとして処理されているのが現状だ。

プロントにおいてもコーヒーグラウンズの廃棄には課題を抱えており、Upcycle by OisiX のアップサイクルと取り組むことで家庭ごみの削減、外食産業の課題解決の両方に意義があると考えた。

プロントでは取り扱うコーヒー豆にこだわりをもって選定しており、またコーヒーグラウンズには「食物繊維」が含まれている。「このまま捨てたらもったいない」という気持ちから、事業系フードロス削減の形を提示したいと考え、両者の取り組みが始まった。



プロントは、旬を嗜(たしな)むドリンクやスイーツ、パスタやお酒を提供し、働く人がいつでも立ち寄れる使い勝手の良い空間として全国に展開している。「昼はカフェ、夜はカサバ(喫茶酒場)」という「GREAT GOOD LPACE」を提供

オイシックスはどんなことに取り組んでいる会社？

2020年の国内のフードロス522万トン。その内事業系は275万トン。さらにその内訳は、食品製造業者121万トン、外食産業81万トン、食品小売業60万トン、食品卸売業13万トンとなっている(農林水産省「食品ロスとは」)

Upcycle by Oisix は、今年1月に「チョコヤの梅酒の梅アップサイクル商品」を発売し

た。形が崩れて商品にならず、家畜の餌や肥料としていた梅酒の梅を「ドライフルーツ」として発売した。事業系ごみ 1 位となっている「食品製造業」は、まず「チョーヤ」と取り組んだ。

今回は、事業系ごみ 2 位である「外食産業」は、「プロント」と取り組んだ。食のアップサイクルにはまだまだ多くの可能性があるとしている。

オイシックスはミールキットなど自社製品に使われる食材工場に、今まで棄てられていた野菜のアップサイクル専用工場(フードレスキューセンター)を立ち上げた。廃棄したほうがコスト安になるにもかかわらずあえて手作業で、玉ねぎの皮(皮と身の境)の部分や、白ネギの青い部分などをカットして自社のミールキットに使っている。

「オイシックスはお節介な会社？」

もし、「御社の食品残渣はどうしていますか？」と聞かれれば、「バイオマスに使っている」「畑の肥料に使っている」「建築資材に使っている」「動物の餌に使っている」などの答えが返ってくるだろう。本来は残渣を出さずに全部使い切るのが理想だが、人間の都合で切り離された動植物の残渣や賞味期限切れが発生している。

「人間が出した残渣は人間が責任をもって消費する」ことが理想だ。畑の肥料や動物の餌にされても畑や動物にとっては迷惑かもしれない。オイシックスはそんなお節介な取り組みを真剣に行っている素晴らしい会社だ。その提案と一緒に取り組んだプロントも素晴らしい会社だ。両社の強みは他社頼みではなく自ら販売網を持っていること。だから説得力がある。



今までコーヒー豆の搾りかすは食用に利用されていなかった

コーヒーの搾りかすは、乾燥させて「肥料」にしたり、「消臭、防虫、猫除け」、「牛舎の環境を整える」、「建築資材、プランター原料」などに使われていた。セブンイレブンは 2017 年からコーヒーの搾りかすを使った「消臭除菌剤」を店舗内の清掃に利用してきた。

今まで「食用」という発想はなかった。コーヒーの搾りかすは、水分を含んでいるため放っておくとカビや細菌が繁殖してしまう。「回収の仕組み」をつくり乾燥させないと原料とし

て使えない。「食用」にするには衛生管理にコストがかかるのが現状である。それをあえてオイシックスとプロントはお互いに「回収の仕組み」をつくり実現した。大手メーカーではなかなかできないことだ。



昔の喫茶店ではコーヒーの搾りかすを灰皿に入れたり、トイレの臭い消しなどに一部使われてはいたが殆どが廃棄されていた。家庭でももったいないと思っていたが使い道がなかった。

なぜ「クッキーやビスケット、ケーキ」ではなく「あられ」なのか

「コーヒー味」のクッキーやケーキはなどの洋菓子は市場に多くあるため、商品化には新しいおいしさ、新鮮な驚きをお客様にお届けしたいと考え、日本の伝統菓子である「あられ和」と「コーヒー 洋」との組み合わせで生まれた。

あられは「もち米」「砂糖」「塩」を原料にしたシンプルな和菓子。植物性プロテインを原料とした「リーン(素朴)な和菓子」。一方、クッキーやビスケットは「小麦粉」「バター」「たまご」など植物性プロテイン、動物性プロテインを主原料とした「リッチな洋菓子」と言える。

コーヒーグラウンズには「食物繊維」が含まれているため、ただコーヒー豆残渣を菓子に加えたという罪悪感はない。それに「プラントベース食品」としても時代に合っている。

さらに、国産のもち米は安定供給され比較的価格が安定しているのに対し、小麦粉、たまご、乳製品は価格が上昇している。たまごの供給も不安定である。できるだけ買いやすい価格で安定して商品を提供するのであれば前者が適している。



アップサイクルで「三方よし」

あられの製造を担当した、株式会社「ありがとう (ARIGATO)」は、「自分たちが「食べたい」と思う商品づくりを心掛けています。新たな技術や素材を取り入れ、常に進化し、ありがたいお菓子を求め、新たな挑戦を試みます」という。

「あられにコーヒー豆の搾りかす？」と驚いたと思われるが、オイシックス、プロントのアップサイクルへの思いを取り入れて商品開発を行ったのだろう。私は「伝統食品＋イノベーション＝未来の商品」であると思っている。

今までコーヒーメーカーやカフェは「コーヒー豆の搾りかすを食用にする」という発想はなかったと思う。アップサイクルに真剣に取り組んで「商品開発」行っているオイシックスだからできたこと。オイシックスは食品開発の提案だけでなく、自らアップサイクル商品を継続的に販売している強みもある。すでに 30 品目ほどを販売し廃棄ロスも発生させていないという（製造過程の一部を除く）。アップサイクル商品で廃棄ロスを出しては意味がない。

商品企画、販売は「オイシックス」、原料提供、販売は「プロント」、商品製造は「ありがとう」

とアップサイクルで繋がる「三方よし」の関係が築かれた。将来も持続的に取り組んでほしいと願うばかりだ。



「コーヒーから生まれた 黒糖あられ」 名称「米菓」 内容量70g 430円(税込み)

製造者:株式会社ありがとう 千葉県柏市布施 590

ラベル表示:もち米(国産)、コーヒー粉、黒糖、砂糖



「コーヒーから生まれた チョコあられ」 名称「チョコレート菓子」 内容量50g 430円(税込み)

製造者:株式会社ありがとう 千葉県柏市布施 590

ラベル表示 原材料名:チョコレート(砂糖、ココアパウダー、カカオマス、全粉乳)、(国内製造)、もち米(国産)、コーヒー粉/乳化剤(一部乳成分・大豆を含む)、香料

### 広がる「アップサイクルの輪」

プロント広報担当の山下氏は「過去にも、店内の壁面にコーヒーグラウンズ(コーヒー豆かす)」を再利用、コーヒーグラウンズからできた植木鉢を開発するなど、サステイナブルな活動に取り組んでまいりましたが、人間が食べられるようなアップサイクル製品を模索していた」と語る。

また、全国コーヒー協会は抽出後のコーヒー粉の有効活用を推進したいと考え、一般にこ

れまで「コーヒーかす」と呼ばれていたものの呼称を「抽出後のコーヒー粉」もしくは「コーヒーグラウンズ」とすることを提案し、普及啓蒙に取り組んできた。Upcycle by OisiXとプロントの新商品開発をきっかけに「アップサイクルの輪」がさらに広がりそうだ。イノベーションはいろいろな問題を解決する。一社ではできないことは協力すればその思いが実現する。



#### 海外に見るコーヒーグラウンズの活用

海外でもコーヒーグラウンズのアップサイクルが進んでいる。オランダのチーズメーカーはゴーダチーズの表面にコーヒーグラウンズをコーティングした「COFFEE CHEESE」を開発。フランスの食品展示会「2022年 SIAL INNOVATION」で表彰された。コーヒーグラウンズのアップサイクルが高評価を得たようだ。チーズの中まで練り込んでいるわけではないので量は少ないが、表面のコーヒーグラウンズはそのまま食べられる。その他、スモークつくる時のチップ(燻製材)にコーヒーグラウンズを使うなどの活用も行われている。





食品残渣はまず人が食べることを優先すべき

仏教の教えや食養に「一物全体(いちぶつぜんたい)」という言葉がある。英語は「WHOLE FOODS」。一物全体は「ありのままの姿で分割されていない状態のこと」。食材を丸ごと食べたり、使用する。小魚を丸ごと食べる。米や麦、そばなどの穀物を精白しないことです。人間の都合でおいしい部分だけ、食べやすい部分がけを切り取り残りは捨ててきた。「食料危機」が迫っている現在ではそれが通用しなくなった。まず、だれもが食べられるものは全部分食べる、食べ残さない習慣を身に着けることを最優先にしたい。それでも仕方なく出た残渣は「アップサイクル」を行う。

優先順位は「人⇒動物⇒建築素材、畑⇒バイオマス」の順。最初から焼却、バイオマス、肥料、動物の餌に回すのではなく、人間の都合で出した残渣は人間が責任をもって食料として消費すべきであると考えます。

寺の宿坊で精進料理をいただいている僧侶を見ていると、食器を頭の高さまで持ち上げて食事をいただいている。食べ物を上から見下ろすのではなく、食べ物に敬意を払い対等の高さで食べ物をいただくという意味合いがある。食べ物に敬意を払い大切にしたいものです。