

# 食の未来に 挑戦だ!

ゴミ問題 担い手不足 ブランド化  
漁獲量減少 規格外野菜 新商品開発

11 住み続けられるまちづくりを



12 つくる責任 つかう責任



13 気候変動に具体的な対策を



14 海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさも守ろう



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

# 三浦半島の食材の魅力、生産者の想いと誇りを伝える——。

これが、食の仕事に携わる私たちが一番大切にしていることです。  
食べることは人々の生活に欠かすことができません。  
美味しい料理の提供を通して、地域の農家さんや漁師さんと  
みなさんをつなげていくことを考えています。

ところが近年、食を取り巻く環境が大きく変化しています。  
地球温暖化により農作物の生産量や品質に影響が出始めています。  
海水温が上がりすぎて、海の酸素が減り、魚たちが息をできなくなっています。  
本来食べられるのに捨てられている「食品ロス」も見逃ごせません。  
食べ物などのゴミ問題も深刻であり、地球環境悪化の原因になっています。  
これからの生産現場を支える担い手の育成にも目を向ける必要があります。

考え出すと不安になりますが、変えられることはあるはずですよ。  
できることから一步一步着実に——。  
私たちは、持続可能な食の未来への挑戦に取り組んでいます。



当社の取り組みを紹介した  
動画を視聴できます。

TALKING ABOUT  
たのし屋本舗

有限会社 たのし屋本舗 代表  
しもざわ としや  
下澤 敏也

神奈川県横須賀市出身  
飲食店、クラフトビール醸造所、  
水産卸業、食品加工業を展開



たのし屋本舗が取り組む/  
**食の循環**  
**イメージ**



・さるひめ(ワカメ)

漁師と連携  
 ・エイヤサメ

加工事業者と連携  
 ・三崎マグロの残渣

食品加工  
 ・よこすか海軍カレー  
 ・ドレッシング  
 ・ジンジャーシロップ

横須賀  
 セントラル  
 キッチン

未利用魚  
 ・モンスターフィッシュ  
 ・まぐろいもの加工品

横須賀ビール  
 麦芽カス残渣

COMPOST  
 設置

畑

地域の飲食店など

販売

野菜

たのし屋本舗は、三浦半島で生産された地場の食材を、域内で消費していくことをめざしています！



## 未利用魚・規格外野菜

### 神奈川県LFP（ローカル・フード・プロジェクト）

## 海と畑の資源をフル活用！ おいしいいただきます

たのしや本舗は、神奈川県が推進する「ローカル・フード・プロジェクト(LFP)」に事業参画しています。活用されていない農水産物を使用した新グルメの開発や名産品を生み出すことで地域を活性化させていく試みです。三浦半島の農家さん・漁師さんと一緒に新しい価値をつくりだす挑戦をはじめています。

## 「食のもったいない」にアプローチ

食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品をあらゆる「食品ロス」だけでなく、せっかく収穫された野菜の需要と供給によるミスマッチや色や形が規格から外れてしまったために出荷されない「畑ロス」が大きな課題となっています。こうした生産物を積極的に引き取りピューレやジュレに加工して、飲食店などがスープやソースをつくる際の材料に活用してもらっています。当社では「よこすか海軍カレー」に使用しています。



東京湾・相模湾に生息するエイやサメが、ヒラメ漁を行う「刺網」に掛かってしまい、地元の漁師さんたちを困らせています。これらの魚は鮮度が落ちると強いアンモニア臭を放ち、見栄えも悪いことから見向きもされません。その一方、東京湾・相模湾の漁獲量は年々減り続けています。気候変動や海流の変化を背景に、海の大変な資源が枯渇化へと進んでおり、日本の魚食文化を脅かしています。そこで、これまで食用として敬遠されてきた未利用魚をおいしいいただくプロジェクトに取り組んでいます。



神奈川県LFP（ローカル・フード・プロジェクト） <https://lfp-kanagawa.consulart.jp/>

## 横須賀 Monster fish

よこすかモンスターフィッシュ



エイ吉



サメの助

三浦半島の貴重な水産資源を無駄なく、美味しく！ SDGsの発想を取り入れた新商品の開発に取り組んでいます。

モンスターフィッシュの正体は地元の海で獲れるエイやサメ。これまで食用には不向きとされ、水揚げされても捨てられていましたが、丁寧な下処理と調理法の工夫で美味しい食材に生まれ変わりました。SDGsの発想を取り入れた商品を当社の飲食店で提供しています。





野菜や果物の皮や芯、魚の骨や皮、食品加工の現場や飲食店で発生する調理くず、食べ残しは「食物残渣」（ざんさ）と呼ばれます。これを単なるゴミとして処理するのではなく、堆肥化して資源として活用していくことに取り組んでいます。



豊富な栄養分を蓄積した土壌で育った「まぐろいも」

### まぐろとさつまいもの好タッグ

まぐも  
です！



オリジナルキャラクター  
「まぐも」

まぐろ加工で発生する残渣(ざんさ)を肥料にして育てたさつまいもの商品化に挑んでいます。マグロの骨や皮などを堆肥化している事業者から肥料を調達し、これを関連企業である農業生産法人が管理する畑にまいてさつまいもを収穫しています。まぐろとさつまいもを掛け合わせて「まぐろいも」と命名。これを原料とした加工食品を開発しています。海と畑の地域循環で食品ロス削減と特産品づくりをめざしています。

### ビールの搾りカスも立派な資源

ビールの醸造工程で大量の麦芽の搾りカスが発生します。自社のクラフトビール醸造所（横須賀ビール）では、1回の醸造でそれが100kgを超えます。捨てればゴミでしかありませんが、活かす発想をもちこめば立派な資源になります。提携する農家さんに堆肥と混ぜ合わせて使用してもらうことで、農作物の品質と生産量の向上につなげてもらいます。麦芽の搾りカスの処分費用の削減にもつながるもので、ムダが発生しない仕組みづくりを推進しています。



製造工程で発生する麦芽の搾りカス。堆肥に混ぜると土が柔らかくなり畑の通気性と排水性が高まる





## 養殖漁業の再生

### 漁業者と一緒に水産物のブランド化

横須賀沖 1.7kmに浮かぶ無人島・猿島周辺の海域では、「猿島わかめ」の養殖が半世紀にわたって地元の漁師さんに受け継がれています。その風味とやわらかさは格別で、高い評価を受けて地域の名産品になっています。一方で、近年は海水温の上昇や海流の変化により収穫量が減少、担い手不足も深刻化しており、わかめ養殖の存続が危ぶまれています。そうした事態を受けて、猿島わかめのブランド化に協力。「さるひめ」とネーミングした新芽のわかめを使ったメニューや加工品の商品化を進めています。

通常よりも1カ月ほど早い、1月中旬から収穫される1m未満の新芽わかめを「さるひめ」と命名。柔らかい歯触りで食べると風味豊かな香りが広がるのが特徴です。



安浦漁港で行われている養殖わかめの種付け。胞子をロープに括りつけていく

## 未来の農業人材育成



商品開発のはじめの一步は畑での作業。高校生の農業実習

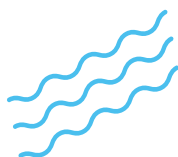
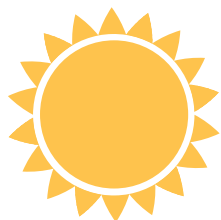
### 新時代の農業人「産農人プロジェクト」

高齢化や後継者不足を理由に農業をする人が減っています。このまま農業離れが進むと日本の農業は立ち行かなくなってしまう。反面、職業としての農業に興味を持つ若者も一定数存在。そうした人たちに農業に触れるきっかけを用意し、畑仕事だけでなく、加工や商品開発、販売や流通を学んでもらう「産農人プロジェクト」と題した取り組みを行っています。意欲のある高校生や大学生・社会人などを迎え入れ、マーケットセンスを持った新しい時代の生産者を育てる“人材の種まき、活動を行っています。



自分たちが育てた野菜を使って商品開発。農産物に付加価値をつける「6次産業化」を学んでいる





有限会社 たのし屋本舗

〒237-0064 神奈川県横須賀市追浜町3-38 E-MAIL boss@uretano.co.jp

