



## 株式会社荻野商店

### 食肉・魚介の 代替品としてのこんにゃくの 新たな可能性を切り拓く



📍 下仁田町

住 所・・・甘楽郡下仁田町下仁田28

T E L・・・0274-82-3525

U R L・・・https://konjac.co.jp

代表者・・・荻野 匡司

設 立・・・1955年6月1日

資本金・・・30,000千円

従業員・・・22名

WEBサイト



### 🏢 事業者紹介

当社は下仁田町にて1916年に創業しました。創業以来、こんにゃく粉の製粉業を営んでおります。下仁田町は、こんにゃく粉の製粉業の集積地であり、町の基幹産業の1つとなっています。こんにゃく粉はそのほとんどが板こんにゃく・白滝といった伝統的なこんにゃくになっていきますが、当社はこんにゃく粉の新たな用途を開拓すべく製品開発を行い、様々な食品に向けた提案を行っています。

### 💬 経緯・背景

昨今SDGsの観点から、水産資源や畜産資源の持続可能性が着目されています。また、地球温暖化の観点からも、畜産における温室効果ガスが問題となっています。人口と肉消費量の増加から、タンパク質不足も懸念されており、健康的な生活を継続的に送っていくための基盤が揺らいでいます。

こんにゃく産業については、こんにゃく芋の全国生産の約95%が群馬県産であり、またこんにゃく粉の全国生産の半分以上が下仁田町で生産されています。地域の基幹産業ですが、こんにゃく消費の落ち込みにより、産業を取り巻く環境は非常に厳しい状況にあります。

## 地域の基幹産業である 伝統的こんにゃく産業を 持続可能な産業に

### 🏢 具体的な取組・成果

#### ● 畜産、水産資源の代替

動物性タンパクの代替として植物由来の原料を利用した「プラントベース」フードへの注目が近年高まっています。食肉の代替として、大豆に代表される植物タンパクで肉状のものを作ります。この時、植物タンパク同士を結着する必要がありますが、その結着剤としてこんにゃく粉が優れています。特に、単体で固まってくれて加熱耐性があり、自然素材の特殊こんにゃく粉「マジックマンナン」がこの用途に適しています。



また、水産資源の不足も課題となっていますが、こちらもこんにゃく粉などによる代替品が登場しています。また、単なる代替ではなく部分的な置き換えをすることも可能であり、例えば魚のすり身の半分をこんにゃく粉由来のものに置き換えることによって、水産資源の消費量を半分にすることなどが可能です。

また、鶏卵や魚卵の代替とすることも可能です。スクランブルエッグや、魚卵のイミテーションなどの活用例があります。

当社は、こんにゃく粉の新規活用方法を提案し、貴重な資源の代替として使用していただけるよう提案を続けてまいります。

#### ● 健康と福祉

健康に暮らしていくためには、過剰なカロリー摂取は控えるべきとされています。こんにゃく粉はローカロリーであり、満足感を得つつカロリーダウンや満腹感を与えることが可能です。また、介護食分野で利用されるケースもあり、健康・福祉の観点からもこんにゃく粉の利用が進んでいます。

#### ● 産業・町・地域資源

伝統的こんにゃく産業は、こんにゃく消費の落ち込みにより危機的状況です。下仁田町も人口減少が進む中、主要産業の1つであるこんにゃく製粉業の衰退も問題となっています。その中で町や県の産業の維持も重要な課題です。当社は、こんにゃく粉を別の形態で利用してもらうことで、こんにゃく粉需要の創出を目指しています。こんにゃく粉製造の際の副産物は産業用に活用されており、資源を有効活用しています。

#### ● エネルギー

当社は2008年に小型水力発電所を設置し、発電をしております。かつてはこんにゃく製粉の動力として用いていた水の力を、現代では電力として有効活用することで、少しでもエネルギーのクリーン化に貢献したいと考えています。

#### ● ジェンダー・教育

性別に関係なく活躍できるように、社内の仕組みや環境の整備を続けています。去年はchatGPTについての教育を行いました。食品安全についての教育や、デジタル技術に関する教育も進め、誰もが活躍できる環境を整えてまいります。

### 当社にとってのSDGsビジョン

綺麗ごとだけではなく、まず第一に自社が持続可能であることを目指します。そのためには産業が持続可能でなければなりません。産業が持続可能であるためには、最終的には世界が持続可能である必要があります。こんにゃく粉を通じて豊かな食生活を誰もが送れるようにすることで、SDGsの達成を目指します。

### 今後の展望と求めるパートナー像

プラントベースフードをご検討の皆様には、ぜひ原料としてこんにゃく粉をご検討ください。その他にも、肉資源の使用量削減や、健康食品、介護食などを手掛けられている皆様にもご検討いただければ幸いです。国産原料で、為替の影響を受けないこともメリットの1つです。