

株式会社エーエスピー

〒564-0011
大阪府吹田市岸部南1-24-23-405

<https://www.agrisp.jp/>

農業に関わる「困った」を解決する戦略パートナーとして2018年に設立。まだ食べられる未活用農産物を加工原料に生まれ変わらせ、安定供給するサービスを展開している。「日本の農業を世界でなりたい職業No.1にする」が企業理念。

フードロスをなくすために

天候不順や新型コロナウイルスの影響で、近年、問題となっているフードロス。未活用農産物の粉末化と、加工設備のシェアリングを主な事業とする創業3年目の株式会社エーエスピーは現在、「規格外品」「フードロス」という言葉自体をなくそうと日々奮闘しています。代表取締役の林直樹氏によると、同社の事業は、SDGsの6(廃棄による環境負荷の低減)、9(保存性を高める加工や加工設備のシェアリング)、12(廃棄ゼロで無駄なく使い切る)、13(焼却処分になるものを減らす)の解決につながるといいます。

●フードロスの現状

農林水産省のデータによれば、平成30年度の食品ロス量推計値は600万トン。これに加えてフードロスにカウントされず廃棄されている農産物は約210万トン存在します。これらは畑で形状や傷など外観上の問題から規格外品として選別されているものや、豊作による供給過多で価格が下がるために廃棄されているものです。

●粉末化と加工設備シェア

このような現状を打破するため、同社では保管や配送のコストがバリューチェーン全体でコストメリットが最大化する産地の近くで加工できる「加工設備のシェアリング」とその中でも特に「粉末加工」に焦点を当て、事業を進めています。粉末化した農産物は、常温保管やダウンサイジングだけでなく、麺やパンなどに混ぜて加工しやすく、応用が利きやすいのが特長です。また、皮や種に機能性成分が含まれていることが多いため、付加価値の高い健康食品や化粧品原料開発に役立ちます。生産地ですべてを粉末化する新しい農業の在り方を構築し、農業就業者自身が農産物加工を行い、収益改善をはかることで、農業就業人口の増加も狙っています。

●新・粉もん文化の提案

現在、粉末食材を認知し、身近に感じてもらうため、結婚式場の八芳園(東京都港区)など料理人とコラボし、粉末食材のメニュー化に向けて動いています。また、2025年に開催される大阪万博に向けて大阪、の”粉もん文化をアピールするとともに、いずれは47都道府県、海外への加工設備ネットワークを広げていく予定です。