

「お米の油は、つの食品。」

つの
築野食品工業株式会社



第12回もったいない大賞 審査委員長賞

自己紹介



築野食品工業株式会社

取締役 兼 経営企画部部长

つの
築野

やすこ
靖子



「廃白土」と「脱脂米ぬか」を活用した
キノコ培地の開発により
産業廃棄物削減を実現

会社概要

の 築野食品工業株式会社

- ・ 創業

1947年2月

- ・ 所在地

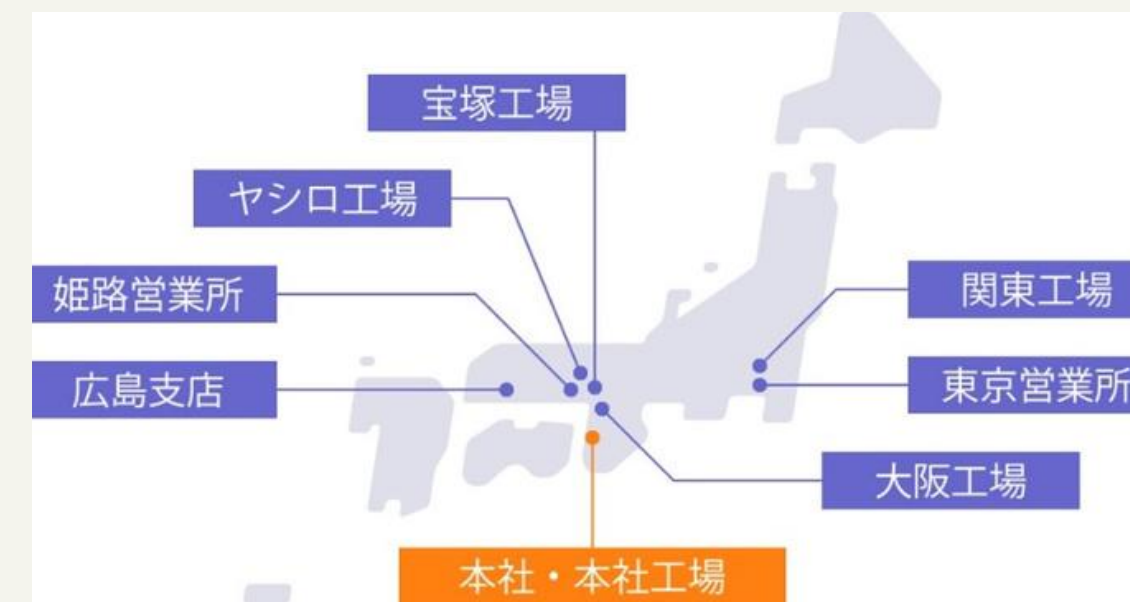
和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

- ・ 創業の理念

「食糧の安定供給が図れる事業で社会に貢献したい」

- ・ 社長方針

「環境にやさしい製品が人々の健康と美につながる」



▲ 全国の拠点



右：代表取締役社長 築野富美

左：取締役副社長 築野卓夫



玄米

米ぬか・米胚芽

こめ油

こめ油事業

製菓メーカー、食品メーカー、レストラン、ベーカリー、一般家庭 など

使用済食用油

機能性成分

ファインケミカル事業

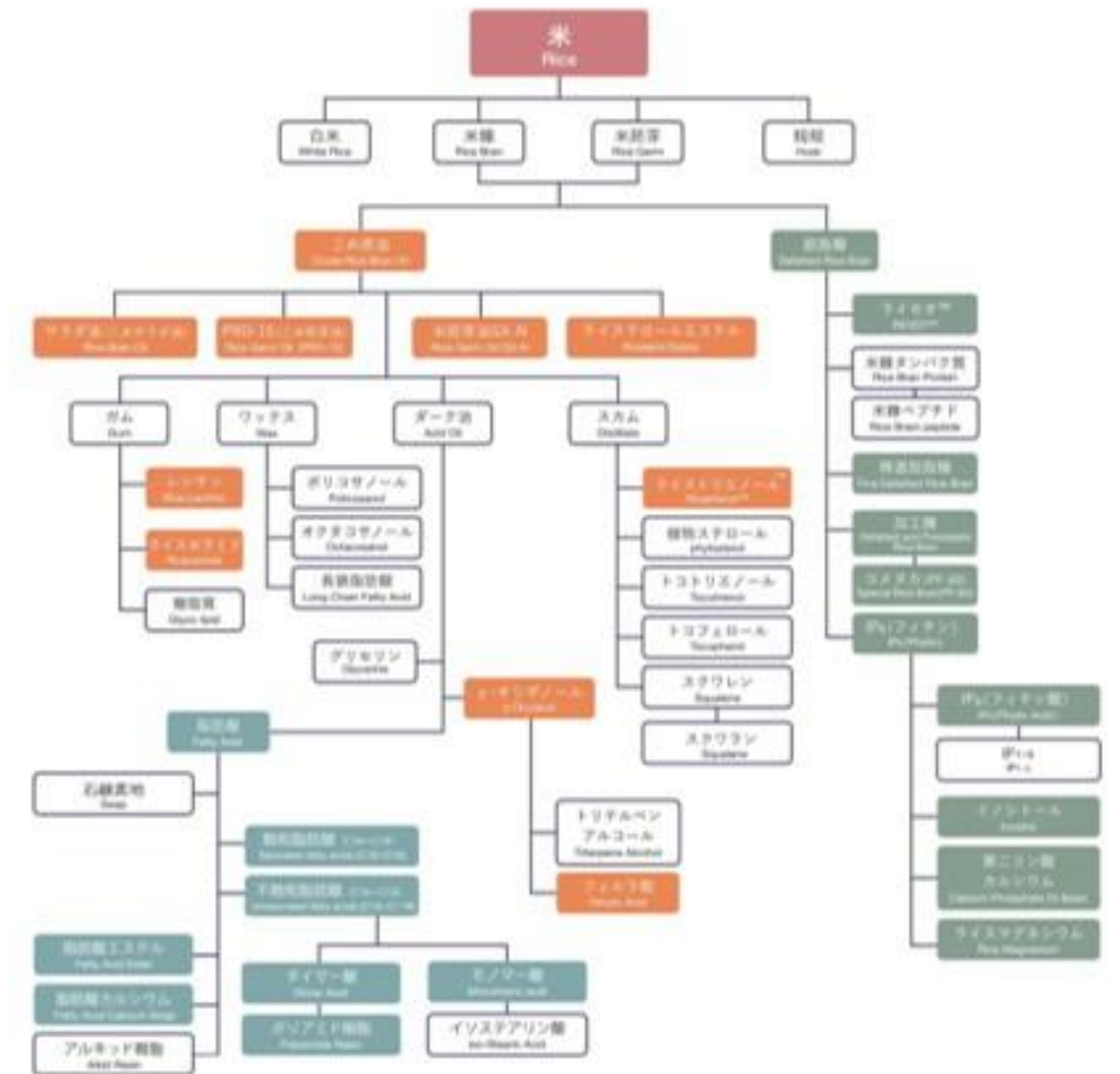
飲料メーカー、食品メーカー、医薬品メーカー、化粧品メーカー、肥料、飼料 など

脂肪酸

オレオケミカル事業

塗料・接着剤・繊維メーカー、化学メーカー など

リサイクル





＼捨てるなんてもったいない！／

米ぬかから生まれる副産物



米粉とこめ油のグルテンフリーシリーズ
コメトコメ



お米の油は、つの食品。
こめ油



米ぬかスキンケア
inaho

つの食品では米ぬかを余すことなく利用しています！



イノシトール
粉ミルクや
化粧品、
栄養ドリンク剤



脂肪酸
接着剤や
ライスインク、
グラビアインク



ライスマグネシウム
野菜ジュース



オリザノール
医薬品や化粧品



リン酸カルシウム
肥料や飼料



フェルラ酸
化粧品や
サプリメント、
チョコレートなど



フィチン酸
バナナジュースや
アイスクリーム、
ノンアルコールビール



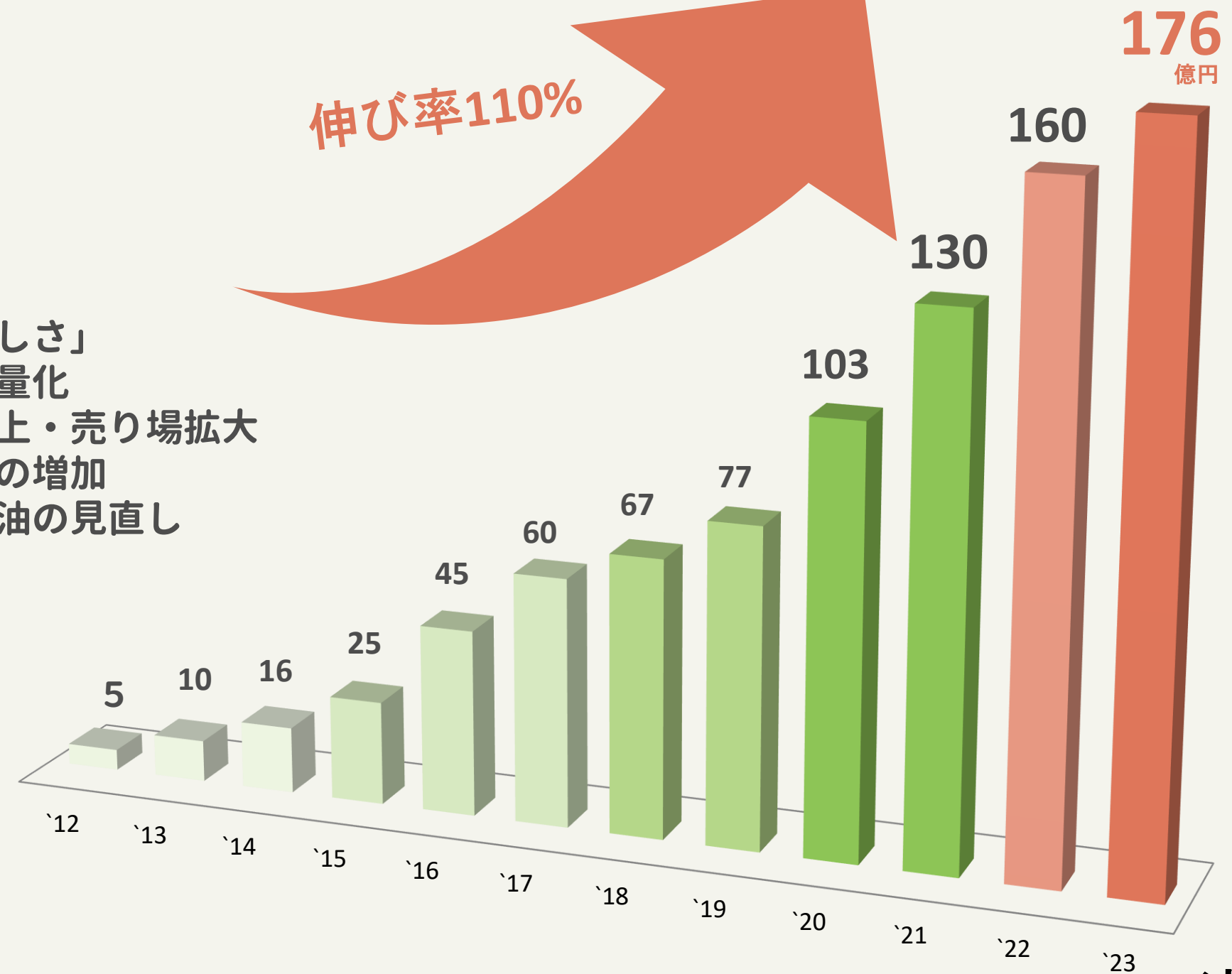
こめ油について

市場拡大

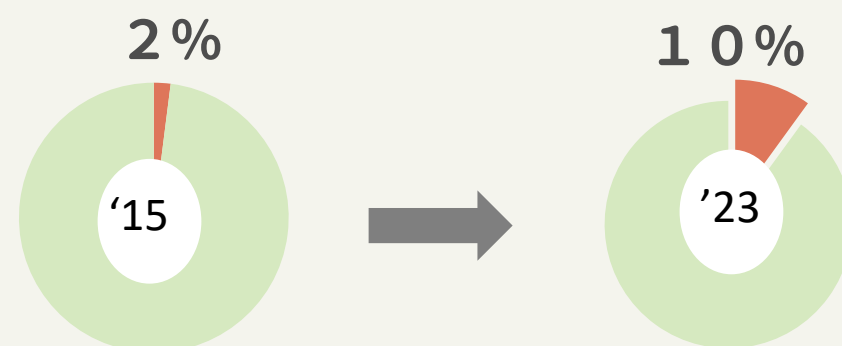


- ・ 2015年TV放映
- ・ こめ油の「健康」「おいしさ」
- ・ リピート率の高さで大容量化
- ・ 大手企業参入で認知度向上・売り場拡大
- ・ コロナによる家庭内需要の増加
- ・ 植物油の価格改定で使用油の見直し

伸び率110%



▼油全体でのこめ油シェア



油脂特報より

こめ油について



食料自給率向上に寄与

代表的な植物油の原料はほぼ100%輸入



菜種油：カナダ・オーストラリア
大豆油：アメリカ・ブラジル
コーン油：アメリカ
ごま油：アフリカ・中国
紅花油：アメリカ・メキシコ
ひまわり油：欧州、ウクライナ、アルゼンチン
オリーブ油：イタリア、スペイン
綿実油：アメリカ

こめ油は唯一国産原料で作ることができる植物油



こめ油：2/3が国産

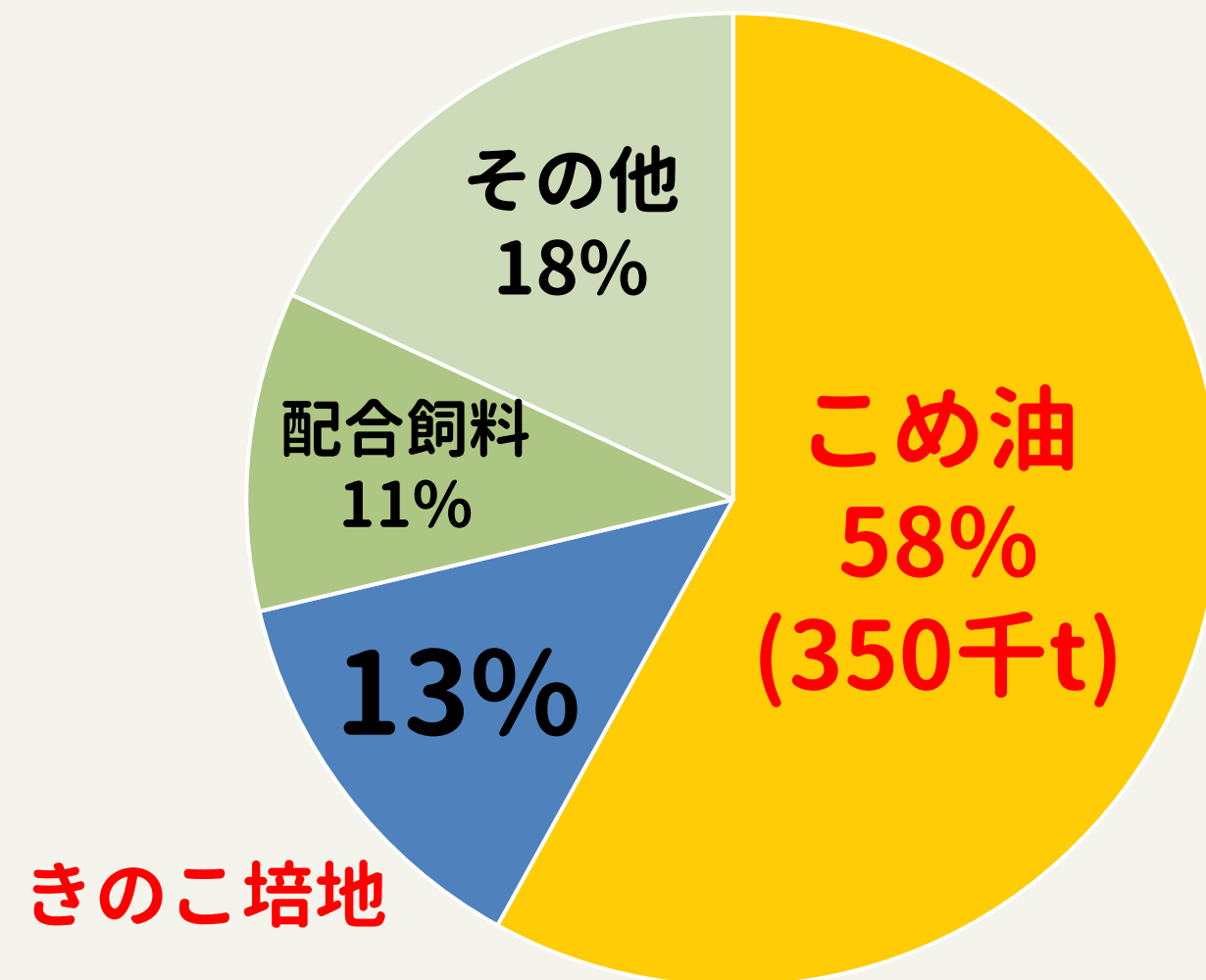


課題と問題点



原料「米ぬか」の調達

2020年米ぬかの使用用途



＊農林水産省「作物統計」，「油糧生産実績」，
「流通飼料価格等実態調査」，「肥料要覧」参照

過去の課題と問題点



食用油の製造工程で発生する産業廃棄物



▲ 廃白土（イメージ）



▲ 脱色過程（イメージ）

当社の主力製品である「こめ油」の製造工程（脱色工程）で使用する副資材の白土は、かつては使用後「廃白土」として産業廃棄物になっていました。



解決策

解決策



米ぬかの代替「築野MIX」を開発

脱脂
ぬか

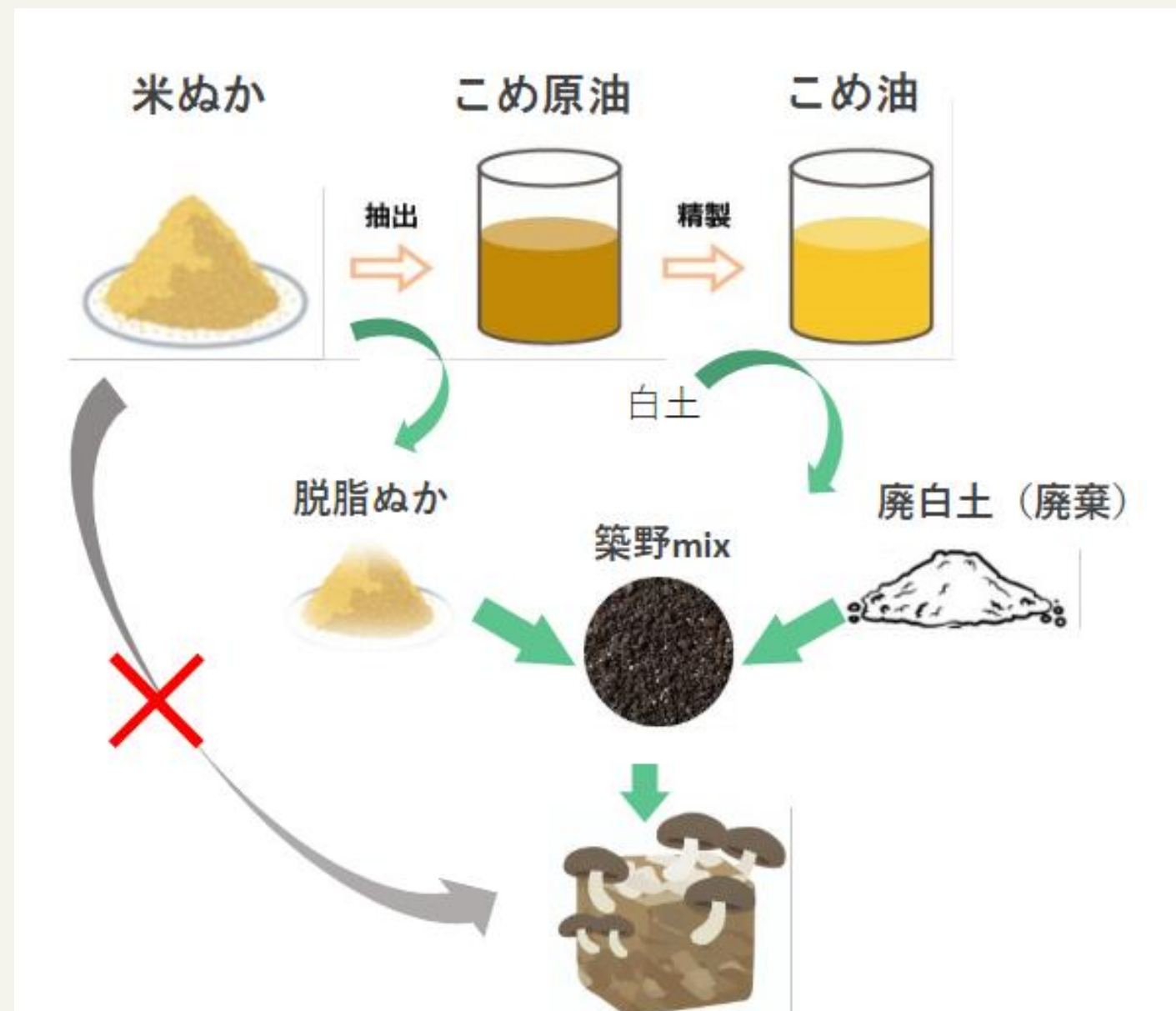
+

廃白土

米ぬかから油をとった後の「脱脂ぬか」と製造工程（脱色工程）
で使った副資材の「廃白土」を用いたキノコ培地（築野MIX）を開発



「築野 MIX」



「築野MIX」の広がり



開発

- ・長野県野菜花き試験場との共同研究

実験

- ・元々の米ぬかを用いた栽培と収量と品質ともに同程度の安定性であることを実証

実用化

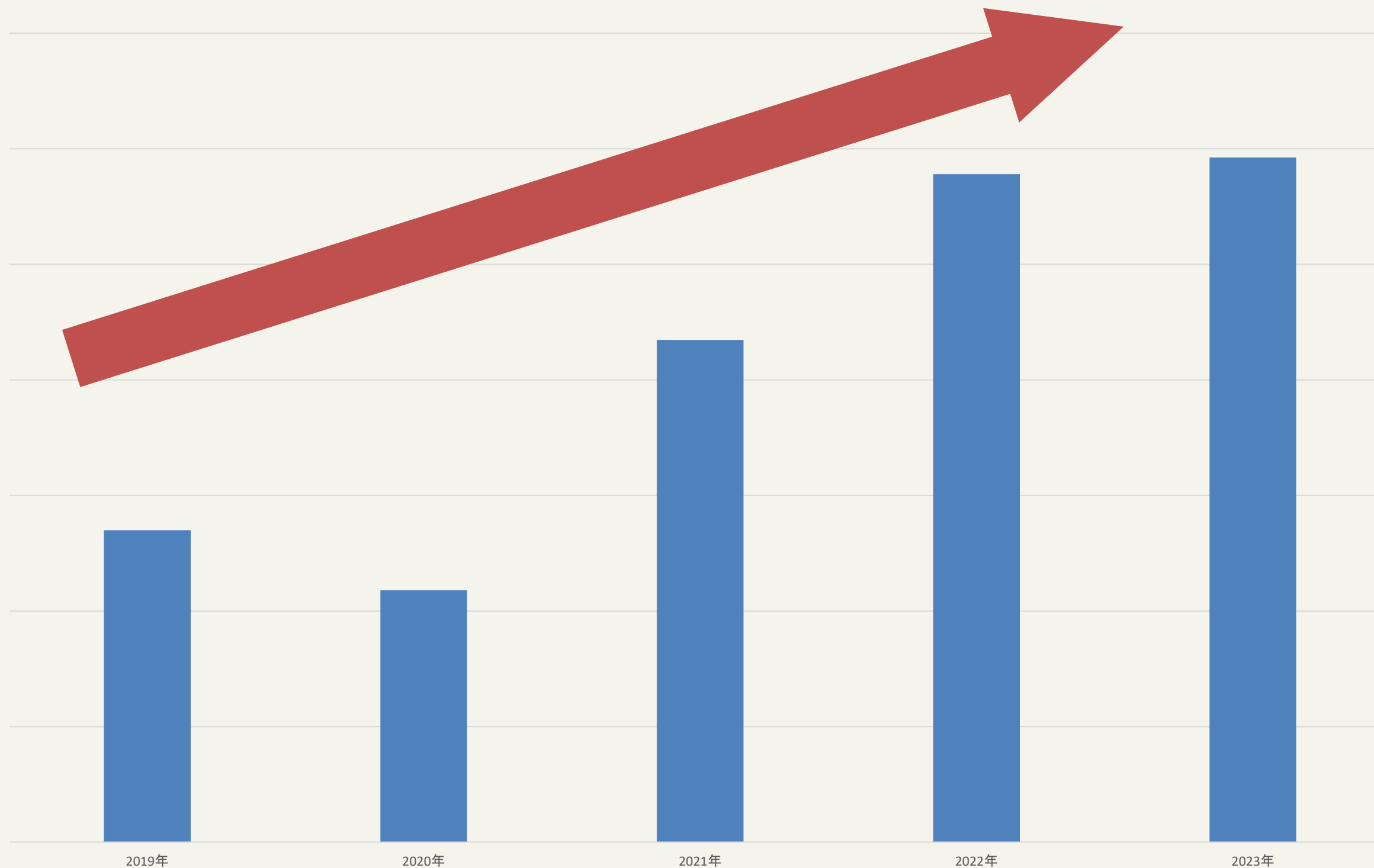
- ・民間のきのこ培地メーカーで取り扱い開始
しめじとえのきの培地として使用

供給拡大

- ・今後新たな培地メーカーにも拡大予定

結果

築野MIX出荷量



自社データ参照

2015年以降築野MIXの出荷は増えています。

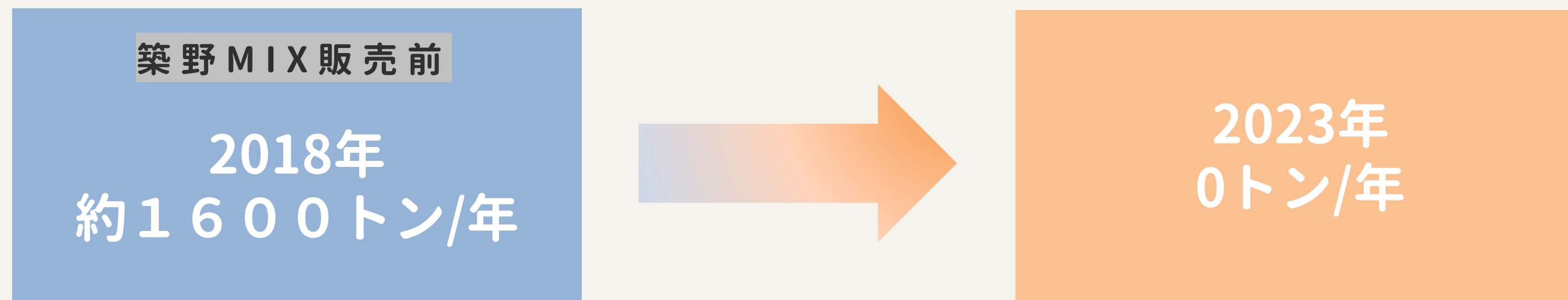
こめ油増産



キノコ培地に使用する米ぬかを「脱脂ぬか」に置き換えたことを想定すると、
約88トンのこめ油増産につながっていると言えます。



ー産業廃棄物として処理する廃白土の量ー



産業廃棄物処理費用・・・年間約2000万円の削減
年間CO₂発生量・・・約1440トンの削減

＊年間で発生していた廃白土は約1600t。廃白土には油分が30%含まれます。

油1tを焼却して発生するCO₂が約3tとして計算。

「築野MIX」開発のメリット



メリット 01



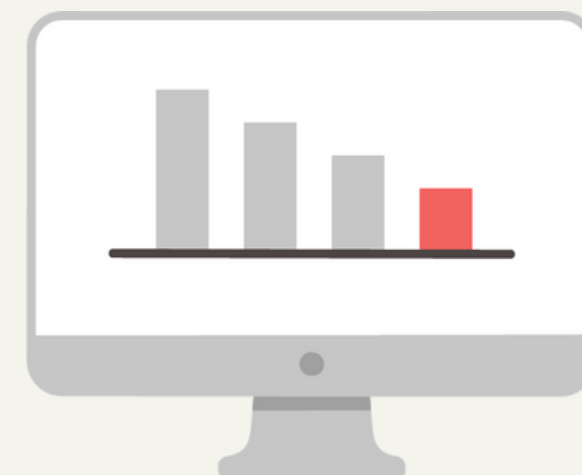
こめ油の増産

メリット 02



食料自給率向上

メリット 03



培地費用のコストダウン

メリット 04



産業廃棄物ゼロへ

こめ油業界にも、キノコ培地農家、日本にもうれしい「築野MIX」



◎ 今後新たな培地メーカーにも拡大

現在、取り扱いメーカーは1社ですが、今後新たな培地メーカーにも広がっていただける可能性があります。

◎ ほかの植物油にも応用

菜種油・大豆油・パーム油などの製造工程でも発生するため、それらの製造工場での産業廃棄物の削減にもつながる可能性



築野食品の「もったいない精神」



創業の理念

「食料の安定供給が図れる事業で社会に貢献したい」

まずは食用に活用

可食部はまず食用こめ油に。

副産物は宝の山

かつてはそのまま捨てられることもあった
「米ぬか」をさまざまな用途に活用

米ぬかを100%高度に有効利用

非可食部や、食用には向かない成分は化粧品や工業用途に。
廃食用油はそのまま燃やすのではなく、新たな付加価値を。

We have a dream in Rice Bran.
～米ぬかに夢を託して～

