

報告日 2023年9月25日

2022年度おきぎんふるさと振興基金事業報告

実践テーマ:おからの活用をすすめるオープンな場の創造「Okaraokaraメンバーズ」で沖縄の経済を元気に

Okaraokara共同代表 崎濱花鈴 知念杏珠

【テーマ概要】

島豆腐の製造過程で出るおからの活用を行う仕組みづくりを行う。沖縄県内の企業様やリソースを組み合わせて、おからの廃棄物のアップサイクルにより環境負荷を低減を目指すとともに、豆腐屋の廃棄費用の低減や、おからを活用した商品サービスにより沖縄の経済を元気にすることを目指す。

【2023年9月までの事業にかかわる取り組み】

- おからを飼料とした酪農生産者との買取保証で商品づくり

成果:

①おからを豆腐屋から牧場や養鶏場に配達することにより、高騰する飼料の代替として使用。地域資源の循環により環境負荷低減と国際情勢に左右されない安定した供給を実現する。

②おからを飼料とした酪農生産者との買取保証により、生産者プライスを実現。

③おからを飼料とした牛乳を使用し、ジェラートの製造販売。

高騰する飼料の代替としてのおから活用であるため、当事業のマネタイズポイントとして、飼料の販売をメインとせず、生産物である牛乳を買い取り、加工品であるジェラートの販売を行った。既存商品である食べられるスプーンPACOON島おから味とセットで販売が可能。脱プラスチックの観点でも評価され東京での出店を行った。

④飼料にすることで、食品加工に比べ大量のおからを使用することが可能となった。

酪農や養鶏の生産者側のニーズ:

酪農や養鶏の生産者側の課題として飼料の高騰があがっている。また、酪農家が牛乳の販売価格を決定することができず、メーカー側の価格設定によっては原価割れを起こすこともあり経営が困難な状況を知った。飼料のコストを抑えるため、米ぬかやふすま、おからを自身で取りに行ってる現状があるが、酪農側の高齢化で取りに行くことが難しくなることへの懸念あり。そのため、おからを飼料として配達する仕組みが必要と考える。

販売実績:

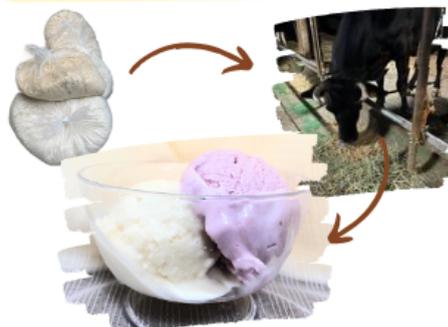
2023/7/28、7/29(2日間) 東京都有楽町マルイの「脱プラフェア」にて販売

2023/9/27～10/3(1週間) 東京都国分寺マルイの「沖縄フェア」にて販売

課題と今後の検討事項:地域単位で豆腐屋と酪農・鶏場をマッチングする必要があるため、おから飼料を必要とする酪農・養鶏場の確保と、おからの廃棄に困る豆腐屋の確保を行う。また、効率のいい配達オペレーションを模索する。



めぐるジェラート



捨てられてしまう“おから”が資源として循環！
おいしいジェラートに変身★

●グルテンフリーのおからグラノーラ

成果：

①県内リソースの活用により、Okaraokaraメンバーズの実現。

伝統的な琉球菓子の製造販売を手掛ける外間製菓様から、キッチンとテスト販売の場所をレンタルさせていただいた。

②おからをメインの原材料にすることで、食品としての活用の中では、おからを多く活用できる商品を製造することができた。

③理学療法士協会様主催のイベントにて料理教室を実施。参加者は50歳～60歳の参加者に向けて、健康増進のためにおからを取り入れた料理として、おからグラノーラのレシピの提供を行った。

販売実績：

2023/5/28 国際通りにてテスト販売（外間製菓様ご協力）

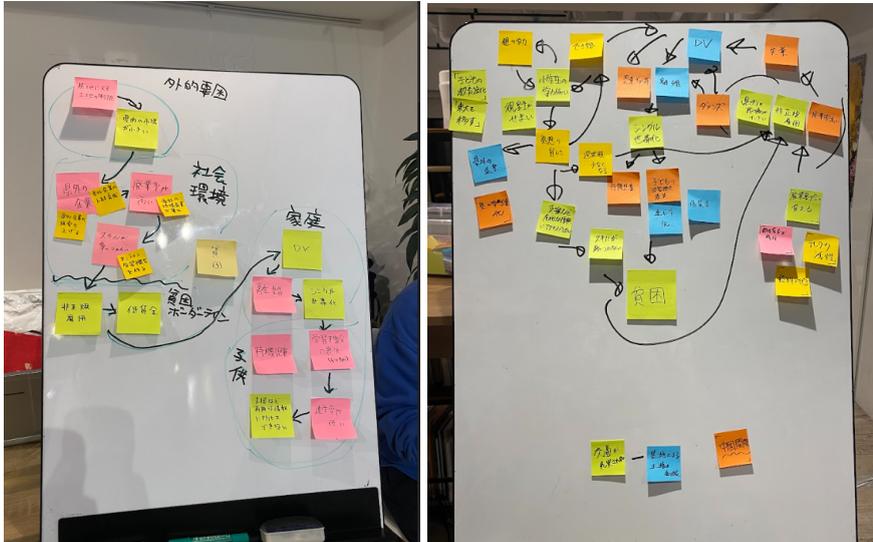
2023/7/17 医学療法の日にて販売（沖縄県理学療法士協会様主催）

課題と今後の検討事項：コストが見合わず製造を停止しているが、包丁を使わずに作ることで、医療福祉協会理事と相談をしながら福祉事業所への製造委託を検討。



【2023年9月までのその他の取り組み】

2023/9/25 東京代官山にて沖縄の経済的課題と未来づくりを考えるワークショップ実施。沖縄のStartup Lab Lagoonと接続し、東京から沖縄の経済的課題を考えるきっかけを作ることができた。



↑参加者のワークショップの様子

2023/10/30 美里高校にてフードロスと沖縄の他諸課題について考えるワークショップ実施。私たちの課題解決への取り組みの紹介を行うことに加え、沖縄の高校生が身の回りに関心のある課題を考え、解決策を話し合う機会をもつことができた。



←講義の様子

2023/3/15 琉球大学にて、琉球大学生とハワイ大学生と南山大学生に、沖縄の経済的課題と解決策を考えるワークショップを実施。沖縄とハワイという地理的にも類似した環境や産業構造から生まれる諸課題についてディスカッションを行い、沖縄の課題の理解を深めることができた。



↑参加者のワークショップの様子

2023/7/17 医学療法協会の主催のもと、泡瀬第三自治区にて、おからを活用した料理教室を実施。食と運動をテーマに、おからの活用と健康増進を考える機会をつくることができた。



料理教室の様子

【今後の展望】

これまで、おからを使用した食品の製造販売を行ってきたが、最近では販売だけではなく講演や料理教室という形で地域の方々に貢献できる機会をもただけるようになってきた。これは私どもが目指している、地域の資源を地域内で循環させ、やさしい経済を生み出すことの第一歩であると考えており、そのような機会をいただけることに心より感謝している。また、これからはよりおからの活用量としてのインパクトを目指していくために飼料や肥料としての活用にも取り組んでいきたいと考えている。

【謝辞】

まだまだ成果や社会的インパクトも少なく、道半ばである私どもに期待と貴重な資金をご提供いただいた、公益財団法人おきぎんふるさと振興基金事務局様をはじめとする関係者様に心より感謝を申し上げます。

これからも少しずつですが、周りの方々のお力添えをいただきながら沖縄県内のフードロス削減やその他の課題解決に向けて尽力いたします。どうか今後とも応援いただけますと幸いです。改めまして、この度は素晴らしい機会をいただきありがとうございました。