

食品ロスを減らすために 私たちができること

製パン会社が地ビールメーカーに呼びかけ、
今まで廃棄していた食パンの耳を活用

食パン製造の過程で大量に廃棄されてしまうパンの耳を有効活用したい——
そんな思いから、製パン会社と地ビール工房、
北九州の二つの企業がタッグを組み、原料にパンの耳を使用して
試行錯誤の末クラフトビール「ブレッドヴァイツェン」が誕生しました。

おいしくて、環境にやさしい、
フードロス削減の取り組みとして、いま注目を集めています。

パン作りの教科書から得た 課題解決の糸口

戦後まもなく創業し、北九州市内および近郊の学校に日々約8万食もの給食用食パンを供給し続けることで地域に貢献しているクラウン製パン株式会社。関東や海外にまで進出を果たしたミニクロワッサン専門店「ミニヨン」、アイスクリーム店「ユキモン」などのグループブランドでも知られる地元企業です。これまで廃棄していた給食用食パンの耳を何かに利用することで食品ロス問題を解決したいと、地元クラフトビールメーカーとタッグを組みました。

同社の松岡寛樹^{まろおかひろき}常務取締役は事の発端を次のように語ります。

「業務効率化の一環として生産ラインの改善に取り組む過程で、食パン製造で発生する廃棄物の多さに気がきました。食パンから切り落とされるパンの耳はすべて廃棄されて

いるため、多い時で1日に1,000本製造される食パンに対して廃棄物が約100kg発生します。食パン製造は小麦農家や砂糖生産者などの努力からも成り立っているのですが、実にもったいない、何とかできないかと、ずっと考えていました」

そこで松岡常務は「揚げパンにする」「家畜の飼料にする」といったパンの耳の利用法を検討しましたが、手間や採算の観点からあきらめざるを得ませんでした。暗中模索の日々が続くなか、パンについて書かれた書物が一筋の光明を与えてくれたそうです。

「パン作りの教科書に、紀元前からパンはビールの原料になってきた、という記述があり、これならパンの耳をまとめて再利用できるかもしれないと。大学教授などの専門家に相談してみたところ、『難しいだろう』と言われました。しかし自分なりに調べてみると、パンからビールを製造して

いる事例は今も世界的に数例あるようでした。それで、共通の知り合いを介して繋がった門司港レトロビールさんに共同で商品開発できないか声を掛けたのです」

門司港レトロビール株式会社は、1997年設立の地ビールメーカー。親会社の代表がアメリカで初めて口にした地ビールの味に感動して興じた会社で、ビール文化発祥のヨーロッパでも広く親しまれている正統派ヨーロッパアンスタイルを貫き、「ヴァイツェン」「ペールエール」「ピルスナー」などの種類の地ビールを製造。全国各地ビール醸造者協議会が主催する「JBA全国地ビール品質審査会」において2019年、2021年最優秀賞を2回連続で受賞しています。(2020年は未開催)

クラウン製パンからの依頼に応じた醸造部部長の峯松幸之助^{みねまつさけのすけ}さんは新ビール開発の道のりを明かしてくれました。

「当社のビール製造では大麦と小麦の麦芽を使っています。パンと同じ小麦を原料にしているのだから、理屈ではできないはずはない。それに、食品業界で長らく課題となっているフードロス削減に一役買えるのであれば、とお引き受けしました」



クラウン製パン松岡常務



小麦麦芽の1割を食パンの耳で代用した「ブレッドヴァイツェン」

何度も試作を重ねて たどりついた3センチ角

開発するのは同社の主力ビールである「ヴァイツェン」で、原料の50%以上が小麦麦芽。新商品開発では、原料である小麦麦芽の代替品として

パンの耳を約1割使用することに。ひとまず第一段の仕込みとして40kgのパンの耳が用いられました。パンの耳は、クラウン製パンであらかじめこまかくカットした状態で醸造所に持ち込まれます。ところが、この工程が新商品開発の重大なポイントとなりました。

「最初はパン粉状になったパンの耳だったので、これだとビールの原料となる麦汁がうまくできない。それで、カットしてもらおう大きさを変えながら試作を繰り返しました。試行錯誤の末に導き出したベストの大きさが、3センチ角です。お話をいただいてから新商品『ブレッドヴァイツェン』が完成するまでに約半年かかりました」

酒税法上の分類では「発泡酒」扱いとなっているものの、同社のヴァイツェンビールと変わらぬおいしさにこだわって造られ、パンを原料に含んでいる分、通常のヴァイツェンよりも小麦の風味が強く感じられる、パン



クラウン製パンの本社工場では自社直営店の他、8万食もの給食用食パンや、ミニヨンで提供されるクロワッサンを製造している



右から門司港レトロビールの宮本企画部長、峯松醸造部長

由来のまろやかな味に仕上げられています。ビール缶のデザインも、食パンとビアジョッキのイラストを矢印で結ぶ工夫で新商品の特色を表すものになっています。

門司港レトロビールの企画部長を務める宮本桃子取締役は、同商品

発売時における反響の大きさを次のように語ります。

「パンが原料という意外性から多くのマスメディアが取り上げてくださったおかげで、売れ行きは予想以上に好調です。この秋には第2期仕込み分の発売も予定しています。これを機に、業界的にパン原料のビール製造が盛んになればうれしいですね。

また、当社ではビアレストラン『門司港地ビール工房』の運営も手がけていますが、ハムやソーセージなど、ビールの本場における伝統的食文化の豊かな魅力も地域に発信していきたいらと考えています」

フードロス削減のためのさらなる取り組みへ

北九州の企業による協同プロジェクトで生まれた「ブレッドヴァイツェン」。目新しさも手伝って人気を集めています。門司港レトロビールに

とっては決して利幅の大きな商品ではないとのこと。また、クラウン製パン側もパンの耳は無償提供。両社とも、あくまでも「廃棄食材の有効活用」を第一義と考えています。

そして、プロジェクトの発起人である松岡常務は、さらに「次の一手」と踏み出していました。

「フードロス削減のカギとなるのは、食品消費期限の壁。当業界ではパンを冷凍化して長期保存を可能にする動きが活発化してきており、当社でも納品先によっては冷凍状態にする工程を取り入れています。パンの冷凍食品化が今後加速するのを見込んで、さらに力を入れていきます」

国際的なSDGsの開発目標で12番目に謳われた「つくる責任つかう責任」。「持続可能な生産・消費形態の確保」を前提としたエシカルな消費、つまり「人・社会・地域・環境に配慮した消費行動」が、個々に求められる時代となりつつあります。

門司港レトロビール 株式会社

■本社所在地：〒802-0031
北九州市小倉北区赤坂海岸9-11

■電話番号：093-541-6885

■事業所：本社、レストラン門司港地ビール工房(北九州市小倉北区米町)、醸造所(北九州市門司区東港町)



自家製ハム・ソーセージもご準備しています!▶

クラウン製パン 株式会社

■本社所在地：〒803-0842
北九州市小倉北区泉台4-4-41

■電話番号：093-651-5559

■事業所：本社



〈クラウン〉京町店・大蔵店・桃園店



博多駅店・JR東日本池袋南改札横店・エキュート大宮ノース店・梅田店・小倉店・大分駅店・鹿児島店・宮崎店・熊本駅店・黒崎駅店・姪浜店・香港店



〈ユキモン〉



〈70歳パン工場〉