

## 「伝統とフードロス削減に向けて」 取材先：鳴海餅本店



ユースサポーターの3名で鳴海餅本店さんを訪問し、お話を伺ってきました。今回は、フードロス削減をテーマに、実際に対策をされているということでお話を伺ってきました。

### ●創業 150 周年で若手？

鳴海餅本店さんは、明治 8（1875）年に創業し、令和 7（2025）年で創業 150 周年を迎えられた歴史ある和菓子屋さんです。京都で初めて自動餅つき機の導入や栗赤飯を販売するなど様々な歴史がありますが、和菓子業界ではやっと思手じゃなくなったのではとのことでした。（それだけ、歴史ある業界であるということがわかりました）

### ●フードロス削減に向けた取組

まず、鳴海餅本店さんは、「京都の町の文化風習に根ざしたお赤飯やお餅、お菓子の販売」をされている会社になります。個人の方への販売の他、飲食店やホテルなどの企業向けにも販売されているとのことでした。

フードロス削減に向けて、最も大事なことは、「適切な量の製造」とのことですが、当たり前のことのように思えるかもしれませんが、実際に取り組んでいる企業は少ないのではないかということでした。鳴海餅本店さんでは、お祝いごとや祇園祭など商品が売れやすい時期は多めに作るなど、昨年度の実績を見て、製造量を決めているそうです。

その他には伝統的な製造方法により、製造中のフードロス削減はほぼ発生させていないとのことでした。



### ●新たな削減に向けた取組

フードロス削減に向けた新たな取組として、冷凍食品を販売されているとのことでした。こちらは、コロナ禍の際に食品ロスメーカーと協力して開発したもので、具体的には、お雑煮の冷凍食品を製造されているとのことでした。冷凍技術の向上により、鳴海餅本店の味を落とすことなく、賞味期限が長い商品にできたとのことでした。

## ●フードロス削減のために

鳴海餅本店さんのお話を伺う中で、フードロスが発生する背景として、経済とも関連しているという話を伺いました。例えば、物価上昇に伴い、配送も高額となることから、余分な数を発注される取引先がおられたりするそうです。

余分な発注が、フードロスに繋がることがあるため、鳴海餅本店さんでは、取引先とも対話することにより、取引も含めた全体でフードロス削減に寄与しているとのことでした。具体的には、賞味期限が長い冷凍食品を販売することにより、一度で多くの数の発注があったとしても、フードロスに繋がらないように努めているとのことでした。



## ●まとめ

WE DO KYOTO! ユースサポーター  
**鳴海餅本店への取材**  
取材者：加納 成珠、木本 恵理香、眞河 春果

**鳴海餅本店**  
明治8年(1875):創業  
大正4年(1915):京都で初の「自動もち搥き機」の稼働  
大正13年(1924):京都で初めて栗赤飯を販売  
令和7年(2025):創業150周年

**食品ロス削減の取組**

- 伝統の製法を用い製造工程で食品ロスゼロをめざす!
- 消費期限の短いお餅を使った冷凍食品にチャレンジ!
- 細やかな製造計画で、作りすぎを無くす!

**取材結果**

- インフレ経済下でも食品ロスが増加する可能性あり  
※人件費高騰で一度の納品で余分な発注が
- 前年度の販売実績で製造量を調整し、ロス削減
- 冷凍技術の活用でさらなる食品ロス削減を目指す

**サポーターの感想**

- 冷凍食品化は食品ロス削減の新たな選択肢に
- データを活用して食品ロス削減は他の企業にも広げたい!
- 創業150年の知恵で仕入れから製造までのロスを減らしていることがすごい
- 沢山作り沢山売るとい時代ではない
- まずは適切な量の製造が大事!
- 食品ロスは企業の利益や顧客ニーズの影響もある重要な課題

WE DO KYOTO! ユースサポーター 食品ロス班

**残さず食べて、地球を救おう!**

フードロスは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。フードロスが増え続けるとゴミが増え、地球温暖化にも悪影響を及ぼします。そんなフードロスを減らすためのどのような対策が行われているのか紹介します!

**なぜフードロスを減らすの?**

- ①環境への悪影響・・・ごみ処理による地球温暖化の促進
- ②経済的なコスト・・・食品の廃棄にかかる処理費用
- ③社会的な影響・・・世界中には飢饉に苦しんでいる人々もいる→フードロスはムダ!

**京都府のフードロス対策**

- ・京都府食品ロス削減推進計画  
行政、事業者、消費者が連携して食品ロス削減を推進する計画を策定しています。
- ・フードドライブ  
過剰で余った食品を集め、必要とする人々に寄付する活動を促進しています。企業や団体も参加し、地域全体で食品ロスに取り組みんでいます。
- ・食べ残しゼロ推進店舗  
食材を使い切る工夫や食べ残しを回収する工夫を実施している店舗を「食べ残しゼロ推進店舗」として認定し、消費者に紹介しています。

京都府の食品ロスの削減動向

**インタビューしてみました!**

**鳴海餅本店**

：京都府上京区下五条にある友禅和菓子店。もち、小豆、大福にこだわった京都で有名な和菓子店。

：餅づくりに関するお話を伺った。餅づくりに関するお話を伺った。餅づくりに関するお話を伺った。

**～フードロス削減に向けた取り組み～**

- ・**企業公式**  
多くの人を育てる責任をもち、その中に残る量をデータから分析し必要な量を製造することで、可能な限りロスを減らしています。
- ・**冷凍して販売**  
友人からの提案をきっかけに、食品メーカーと協働で、冷凍のお餅キットを開発しました。また成袋タイプも向けにも販売しており、少部発注も対応しています。フードロス削減の観点から高級なサービスを提供しています。
- ・**五ツ山並ぶお餅の活用**  
お餅だけでなくお餅の皮も活用しています。例えば、お餅の皮から餡子を作ったり、お餅の皮を揚げたりして販売しています。

**感想**

今回の取材を通じて、京都府の食品ロス削減の取り組みについて学ぶことができました。また、鳴海餅本店さんの取り組みについて学ぶことができました。鳴海餅本店さんの取り組みについて学ぶことができました。

飲食店等が行っているフードロス対策を具体的に知ることで、消費者も工夫を活かすことが大切だと感じました。

また、今後は人口減少していく傾向にあるため、大量生産は時代に逆行していることが分かり、適切な量の製造を心掛けることが大切だと感じました。

## 生物多様性保全と社会インフラを支える 取材先：日新電機株式会社



2024年12月19日に日新電機株式会社（以下、日新電機という。）を訪問しました。日新電機株式会社が環境に対してどんな取り組みをしているのか等について説明いただきました。取材の様子は京都府広報番組「あったか京都」（KBS 京都テレビ）でも放映されました。こちらの記事では取材当日の様子をお伝えします。

### ●地球環境を守る日新電機株式会社



まずは、社員さんから日新電機株式会社についての説明を伺いました。

日新電機は100年以上の歴史を持つ会社です。主にビルや工場に電力を安定供給するための設備を製造する電力機器メーカーです。

同社の研修施設「日新アカデミー研修センター（以下、研修センターという。）」では、太陽光パネルを設置するほか、生物多様性保全のため、希少植物や京都ゆかりの植物の保全に取り組んでいます。中でも研修センター敷地内に「雨庭」という仕組みがあることをご紹介します。「雨庭」は、地上に降った雨を下水道に流すのではなく、ゆっくりと地下浸透させることにより、緑化、水質浄化、ヒートアイランド現象の緩和や公共下水道の処理能力を超えて降った雨水が溢れ出す被害の抑制など様々な効果が期待されています。

また、フタバアオイといった希少な植物や京都ゆかりの植物の保全もされていました。

### ●工場内を実際に見学！

次に、工場内で実施中の「再生可能エネルギーアグリゲーション実証」を見学しました。この実証は、再生可能エネルギー（以下、「再エネ」という。）の地産地消と調整力の最適運用で地域循環型の脱炭素化に貢献するために始められたものです。

2050年のカーボンニュートラル実現に向けて、太陽光発電など再エネの普及が拡大していますが、電力の安定供給のためには、需要と供給が常に一致し続けるようにバランスを取る必要があるとのことでした。

再エネは天候によって発電電力が安定しないことがあるため、需給バランスの維持が課題となっています。そこで、蓄電池をはじめとする分散型電源など多種多様な需要側のリソ

ースを調整力として制御することで、地域の再エネ導入加速や再エネ地産地消への貢献が期待されています。



### ●太陽光パネルを見学！



再び研修センターに戻り、屋上に設置されている太陽光パネルを見学しました。容量は約100KWもあるそうで、およそ年間で20世帯分、日新アカデミー研修センターで使用されている年間電力の20%をこの太陽光発電で賄っているとのことでした。

●まとめ

**WE DO KYOTO!ユースサポーター**

## 日新電機株式会社への 企業取材

取材者：鹿山 雄生、間谷 鮎菜、眞河 春果

WE DO KYOTO!ユースサポーターの活動の一環として、日新電機株式会社さんへ取材に行かせていただきました！（KBS番組収録もありました）

**日新電機株式会社**  
1917年創立  
京都市右京区梅津高畝町47番地  
電気機械器具の製造・販売、ならびに付帯工事

### 生物多様性保全の取組

- 創立100周年を機に「日新アカデミー研修センター」を2019年に設立。
- 「生物多様性+雨庭」をコンセプトに緑地を整備。

**【雨庭とは？】**  
土面に雨水を一時的に貯めて時間をかけて地中に浸透させることで、公共排水への急激な雨水流出を防ぐ機能を備えた庭。公共インフラの負担を軽減し、短時間の集中豪雨による排水溝の氾濫抑制などに貢献できる！

### 環境への取組

- **日新電機の技術が災害時に役立つ！**  
太陽光発電と蓄電池を活用し、大規模停電時には通常の電力系統から切り離して、蓄電池から電力を供給  
→2024年に宮古島市で実際に活躍！
- **再生電力の有効活用**  
天候次第で安定しない再生電力を安定的に供給調整するため、アグリゲータを活用し、蓄電池等の多様なリソースで調整を実施  
→再生電力の利用拡大に一助！

### 感想

雨庭は各家庭でも取組可能！  
雨庭には準絶滅危惧種も保全しており、素晴らしい取組と感じた。  
災害時に実際にシステム稼働したことは素晴らしいことだと思う  
学生として環境問題に取り組んでいる企業について、自分事として知る・触れる機会ができてよかった。  
改めて環境問題解決に向けて、一人一人の意識と行動変容が大切と感じた。

日新電機の技術は世界で活躍

私たちの生活に必要な不可欠な電気は当たり前にあるものではなく、多くの人やいろいろな技術のおかげで不自由なく電気が使えていることが再認識できました。

取材した内容をまとめたポスターを作成し、京都環境フェスティバル2025で発表をしました。また、取材の様子は、「あったか京都」というKBSの番組でも取り上げていただきました！ぜひご覧ください！

[https://www.kbs-kyoto.co.jp/tv/attaka/entry/attaka\\_2501\\_138453.htm](https://www.kbs-kyoto.co.jp/tv/attaka/entry/attaka_2501_138453.htm)

（6月頃までの掲載予定）