

【スライド1、2枚目】開始～0分20秒

まず、会社紹介をさせていただきます。

【スライド3～5枚目】0分21秒～1分04秒

私は2012年に2代目として社長に就任して今に至ります。会社は、1968年創業、現在56期目で、南区で食品工場を経営しています。

【スライド6枚目】1分05秒～1分40秒

当社では、工場で魚をメインに加工しています。カットして味噌につけて、それを焼き上げて納品しています。主に京都の料亭さんの下請をメインにしています。今の時期は、おせちに向けて西京焼きをどんどん製造しています。

【スライド7枚目】1分41秒～2分03秒

弊社の取組として、地元の小学生を対象に工場見学を実施しています。コロナ禍で3年ほど止まっていますが、今後も続けていきたいと思っています。

【スライド8枚目】2分04秒～2分23秒

次に百貨店催事、地方の人に西京漬けというと、どうしても漬物と勘違いされることが多いので、全国の百貨店に京都のブランドとして西京漬け（焼き）を販売しています。

【スライド9枚目】2分24秒～2分45秒

コマーシャルについて、現在、市バスの横に広告を付けたり、わかさスタジアムのフェンスに弊社の名前を入れて出したり、桂川イオンの映画館でCMを流したりしています。

【スライド10枚目】2分46秒～3分09秒

(BGM)

これが映画館の大画面で流れます。桂川イオンだけこのCMを流しています。

【スライド11枚目】3分10秒～3分47秒

もう1つの取組として、毎週水曜日19時から私がパーソナリティーとなって1時間番組をやっています。コマーシャルとして、コロナ禍から始め、今年で5年目になります。コロナ禍は大変な時期であったので、大きく変えるという意味で取り組み始めました。

【スライド12、13枚目】3分48秒～4分48秒

MOTTAINAI（もったいない）という言葉は全国共通で、どの国に行っても通じます。

その中で弊社はもったいないをなくしたいをコンセプトに、魚の端材を使用し、少しでも捨てる場所をなくすために、いろいろなことに取り組んできました。

今まで、ミンチにしてハンバーグにしたり、コロッケにしたり色々やってきましたが、結局、手を加え

ることによってコストがかかり、どうしても売れない。結果的に捨てることになり、もったいないという思いを持ち続けていました。

**【スライド 14、15 枚目】 4分 49 秒～5分 27 秒**

通常、魚は真ん中を使用するので、残った端材はどうしても出てしまいます。端材を捨てる以外の方法がない状態がずっと続いていました。

そんな中、京都先端科学大学附属高等学校の生徒と一緒に、4年前から毎年、SDG s 飯レシピコンテストを開催し、端材を使ったレシピを考えてきました。

**【スライド 16、17 枚目】 5分 28 秒～5分 49 秒**

そこで高校生と一緒に考えたレシピとして、魚を丸ごとレトルト釜で高温調理し、骨ごと粉碎。写真のようにそれぞれ魚種別に粉碎し、それらを混ぜ合わせた商品を考えました。

**【スライド 18、19 枚目】 5分 50 秒～6分 35 秒**

このように、魚を加工した際に、まだ食べられる今まで捨てていた部分を使用した商品を作れないかと進めた結果、週に 200 kgほど出っていた端材を、40 kgまで減らすことができ、約 80%の食品ロス削減に成功しました。

そのときにできあがった商品が、全部混ぜ合わせてそぼろ状態にして甘辛く煮付けたものです。

**【スライド 20～22 枚目】 6分 36 秒～7分 23 秒**

この商品を皆様に知っていただくために、色々なところでお配りしています。先週もシンガポールで配りました。魚を甘辛く炊いたものは、日本人だけでなく色々な国の人にも懐かしい味として受け止められ、高評価をいただきました。引き続き商品化を進めていきたいと思えます。

もったいない、フードロスをなくす取組をこれからも進めていきます。

御清聴ありがとうございました。