

# おとうふ屋さんが 取り組む環境問題

株式会社おとうふ工房いしかわ  
社長室 石川麻利江<sup>1</sup>

# なぜ あいち環境塾に？



## 入塾理由

友達づくり

## 中級コース

初級で友達が沢山できた

塾をきっかけに社内PJ立ち上げ

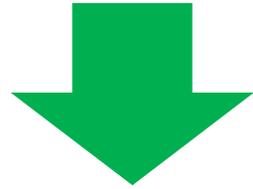


毎日、豆腐食べないと  
死ぬ人いますか？

# 1-2. 取り組み背景



## 必要とされる続けるためには？



## 豆腐だけではなく**価値を売る**

## どのような**価値を大切に**するか？

### 農業

日本の農業を守る

生産者から消費者を結ぶ実需者の立場で国内産の大豆や小麦、米をせっせと使いながら国内農業な新たな価値を創出し、生産者の「どうぞ」と消費者の「ありがとう」をつなげる仕組みを作ります。



### 環境

地球の環境を考える

私たちは、かけがえのないたった一つのふるさと地球を、ちょっとだけお借りしている立場です。私たちができることをエシカルに考え行動し、次の世代にそのまま引き渡せるようなデザインを描きます。

### 食文化

食文化を継承創造する

大陸から渡来して 1300 年間、日本の風土で紡がれてきた豆腐。その素晴らしい日本の食文化を大切に伝えたい。世界中で進化した豆腐の食文化を融合させた新しい味わいのカテゴリーを想像します。



### 地域

食で地域に貢献する

誰ひとり取り残すことなく社会の一員であり続けるために、老若男女、障がいのある方も無い方もみんなが食べるというプロセスに関わることで、お互いに認めあえるそんな社会の一助になりたい。

## 社内

TOFU + FUTURE

豆腐で未来をつくる



## 豆腐業界

各社 出来ることを

とうふ環境賞



# 2-1. 取り組み内容



## 世界初 ☆減プラスチック豆腐容器

- ・ 新規取引増加
- ・ 5日間で1万丁注文



## 2-2. 取り組み内容



売るだけじゃ**想**いは  
伝わらない！！！！！！



消費者と顔の見える関係性が強み



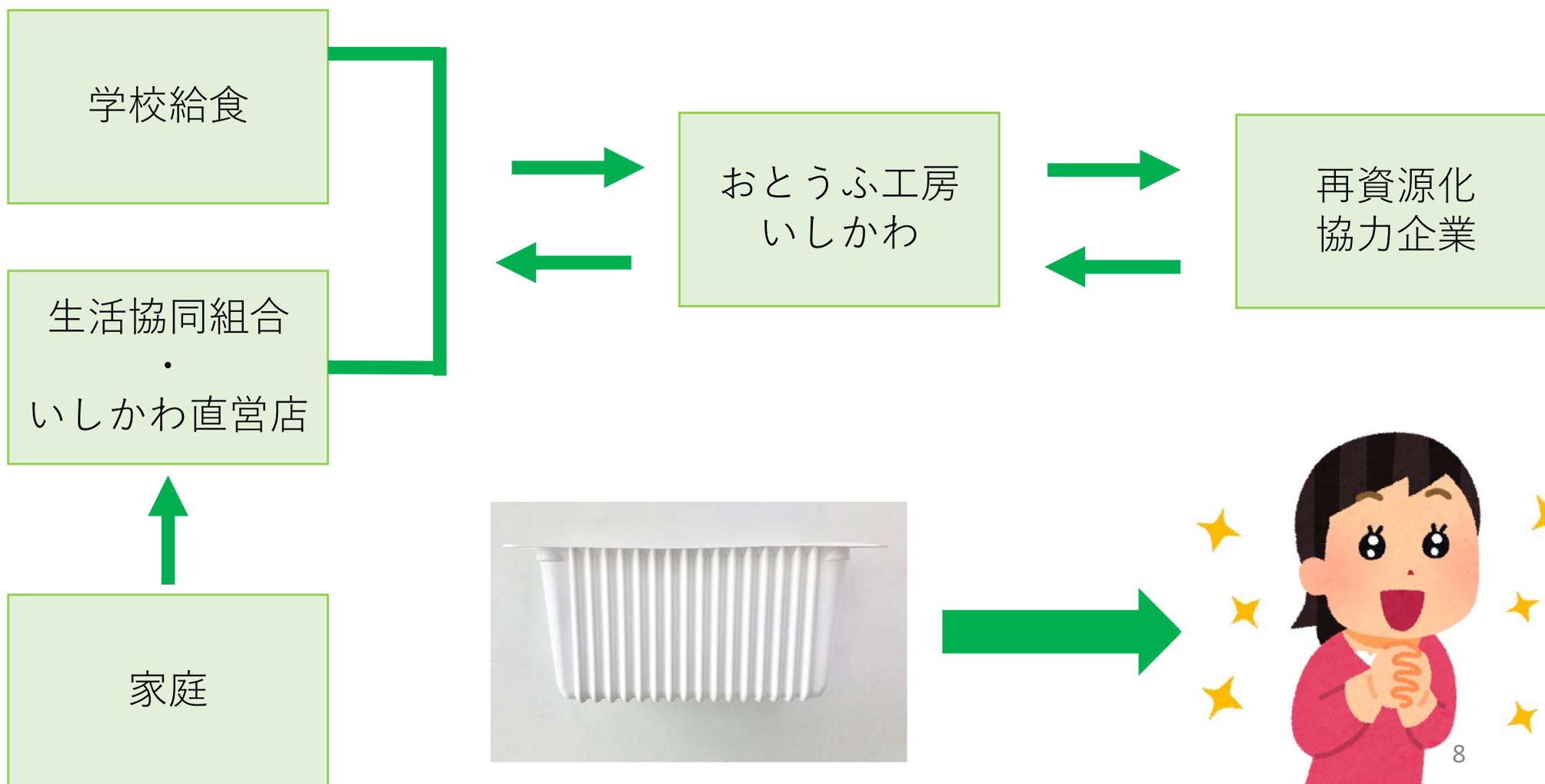
消費者をまきこんだPJを

# 2-3. 取り組み内容



## 豆腐容器回収再資源化システム構築

豆腐を取り出した後の使用済み容器の回収・再資源化



## 仲間探し

再資源化企業探しに苦慮…

→ (有)原野化学さま

---

## 回収方法

廃棄物処理法における許可…！？

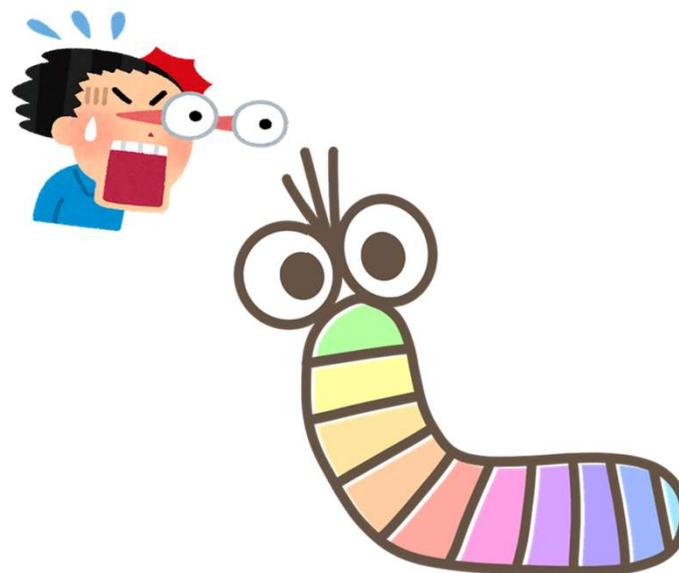
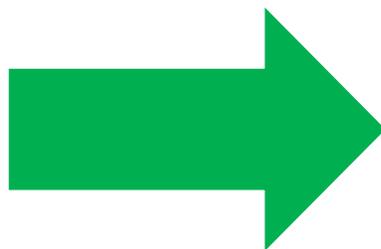
→ 製造・販売事業者による自主回収・再資源化  
プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律について  
(経産省・環境省)

## 保管方法

試験 1 回の単位が最低200kg！？ 保管集積必須

工場内保管は衛生的にNG 外に置こう！

数週間後…



粉碎洗浄？？？

熱風乾燥？？？

## 再資源化

トッパフィルム… 粉碎通風で飛ばす???



豆腐業界をはじめ色々な業界の方が協力  
鋭意検討中…!!!

---

## アップサイクル製品

定規は何万本も出来てしまう…



協力企業さまと面白いものを検討中!!

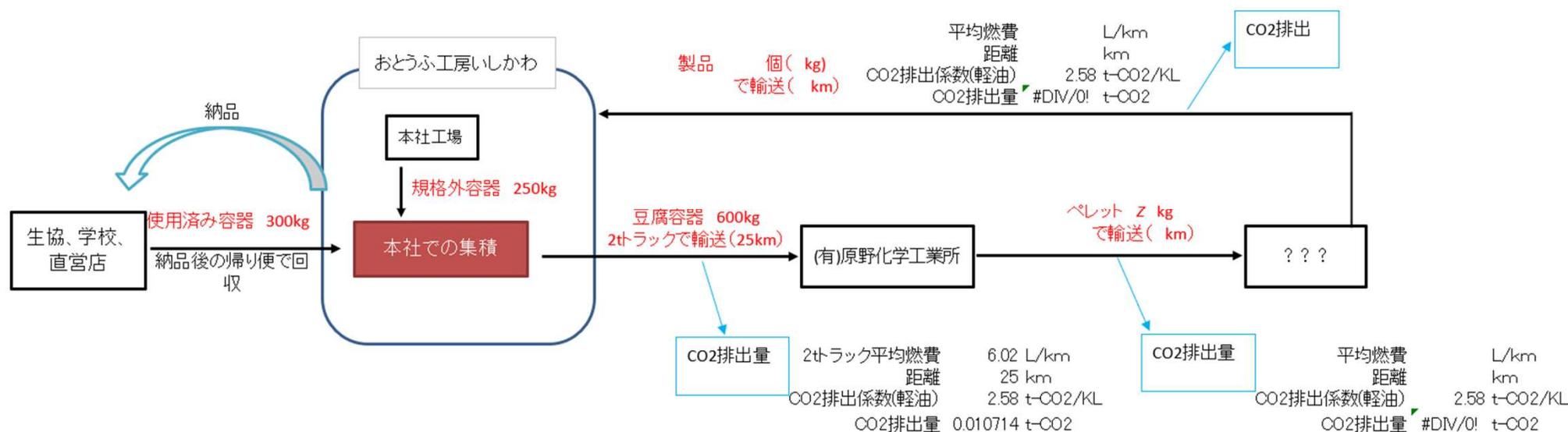
# 4-1. 今後の展望



## 環境負荷低減効果の検証

各工程決まり次第、関係各所のサポートもいただきながら算出

### 例) 容器運搬のCO2排出量の計算



# 4-2. 今後の展望

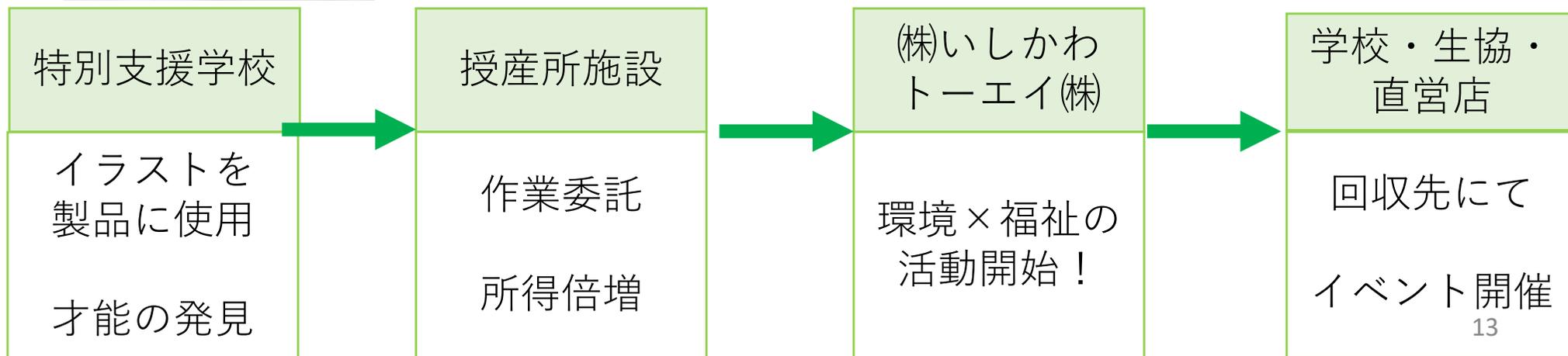


## 環福（環境×福祉）事業の実施

アップサイクル製品を用いて環境と福祉の浸透を目指す



クリスマスに  
プレイベント開催



# 【補足】今までの障がい者支援の取り組み



## 産学官福連携の 授産施設工賃倍増プロジェクト

Since2009～

(株)おとうふ工房いしかわ

×

愛知文京女子短大

×

高浜市



SDGs ⑧

### 1 貧困をなくそう

ぱりまる 高浜

と改田健児施設長(左)。障害し作業を単純化したことで、重度の障害があっても働ける役割を果たす。時間の計測などが自動化された機械を導入。きっかけは「一日働いて八百円しかもらえませんか」という当時の施設長の切実な訴え。市内に本社がある「おとうふ工房いしかわ」の石川伸

社長が、これを聞き「食を通して全ての人を幸せにした」と全面協力を申し出た。愛知文教女子短大(稲沢市)の安藤京子教授が加わりの商品を開発し、高浜市が機械設備費を補助した。

味は、プレーン、黒糖、カレーのほか、チョコレットをコーティングしたシヨコラもある。美容や健康に良いとして、保育園のほかサロン、薬局、スーパーからも引き合いがある。県内をはじめ、大阪や遠方では北海道まで流通する。コロナ禍以前は年間四百万円を売り上げ、施設の収入の二割超となっていた。

就労継続支援B型事業の利用者の工賃は、ぱりまる製造以前に比べ、二倍の月三万円に増えた。改田施設長は「工賃が上がったことで利用者さんの暮らしは少しは楽になった。好きなものも少しは買えるようになって楽しみが増えたことで、社会性の向上にもつながっている」と話す。

(福沢和義)

ぱりまるが焼き上がると自動で開く焼成機。障害者でも作業しやすい環境が整う＝高浜市の授産所高浜安立で

ぱりまる 国産の大豆と米粉が主原料のアレルゲン対応焼き菓子。小袋(20袋)100円、大袋(60袋)250円。授産所高浜安立(高浜市向山町)のオリジナルブランド。

産学官が協力してできた焼き菓子「ぱりまる」

と改田健児施設長(左)。障害し作業を単純化したことで、重度の障害があっても働ける役割を果たす。時間の計測などが自動化された機械を導入。きっかけは「一日働いて八百円しかもらえませんか」という当時の施設長の切実な訴え。市内に本社がある「おとうふ工房いしかわ」の石川伸

「自閉症の人は生地をきれいに並べることができない。こだわりが強い特性なんです」

「自閉症の人は生地をきれいに並べることができない。こだわりが強い特性なんです」

「自閉症の人は生地をきれいに並べることができない。こだわりが強い特性なんです」

# 【補足】今までの障がい者支援の取り組み



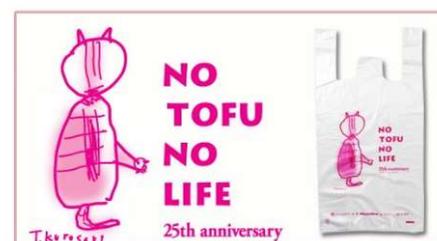
## 愛知県立安城特別支援学校のイラストを使用

### ■第1弾（2011年～）



包装紙へデザインの起用

### ■第2弾（2016年～）



寄付商品の販売／レジ袋・ダンボール 15

# 4-3. 今後の展望



## 今後のスケジュール

1 2 月	<b>課題の解決！！！！</b> 保管方法、トップフィルム、製品選定
1 月	製品試作 開始
2 月	<b>製品完成 環福活動 開始</b>
3 月	<b>成果報告</b> できるように頑張ります！！！！

# 日本一**愛される**おとうふ屋さんに



中級：長谷川画伯作