



かまぼこ製造を起点とした循環型社会への取り組みが 2024年度グッドデザイン賞を受賞 ～食の資源循環モデル「うみからだいち」～



鈴廣かまぼこ株式会社(神奈川県小田原市:代表取締役社長 鈴木博晶、以下「鈴廣」)の「かまぼこ製造を起点とした循環型社会への取り組み」が、2024年度グッドデザイン賞を受賞しましたことをお知らせいたします。

<https://www.g-mark.org/gallery/winners/27480>

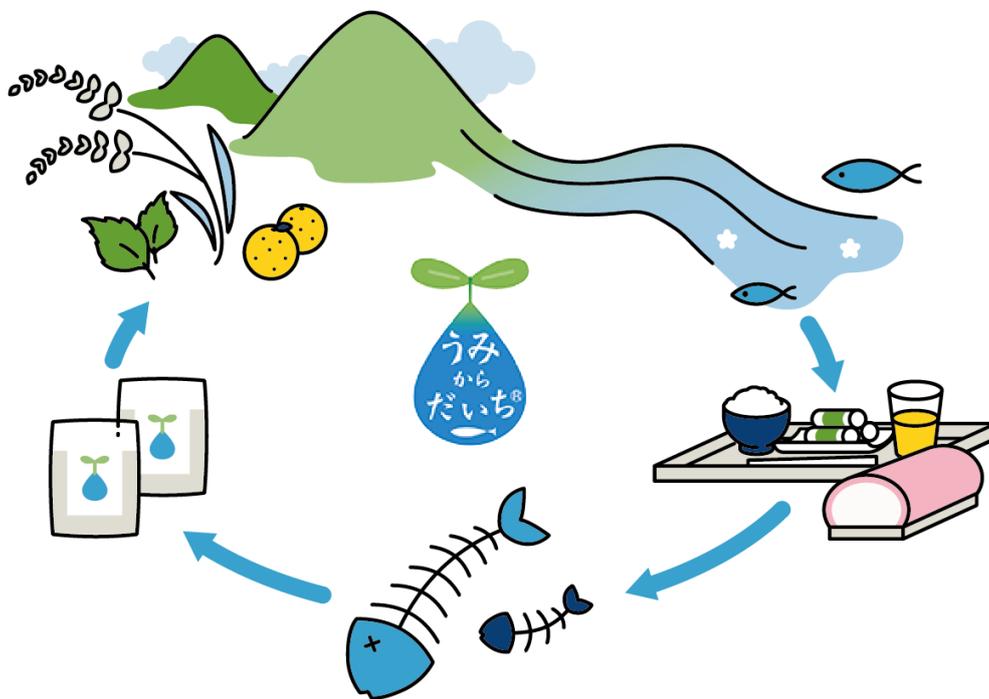
■受賞対象の概要

「かまぼこ製造を起点とした循環型社会への取り組み」として、鈴廣が2009年より取り組む食の資源循環モデル「うみからだいち」を評価いただきました。

かまぼこづくりの副産物である魚の骨や皮からオリジナル肥料「うみからだいち」を作り、米や野菜、果物の生産者に使っていただいています。育った農産物は鈴廣のかまぼこやかまぼこの里のお料理、飲み物、デザートに利用しています。このプロジェクトは魚のアラの廃棄をなくせるだけでなく、有機肥料による土地や海の環境改善にも貢献していると考えます。

【うみからだいちのメリット】

- ・かまぼこづくりで出る魚のアラを捨てずに利用できる。
- ・魚から生まれた天然由来の肥料が農業に使われる。
- ・畑や大地にしみこんだ養分が海に注がれ、豊かな海になる。



【うみからだいちを使った農産物とのコラボレーション事例】

 <p>志村屋米穀店のお米</p> <ul style="list-style-type: none">・鈴廣オリジナル地酒「海と大地」・かまぼこの里「えれんなごっそ」のお料理 	 <p>晩柑研究会の柑橘</p> <ul style="list-style-type: none">・かまぼこの里で醸造する「箱根ビール おだわられもん」・かまぼこの里「汐風の果樹園」のジャム 
 <p>佐藤さんのしそ</p> <ul style="list-style-type: none">・鈴廣かまぼこの「しそかをり巻」 	 <p>曾我の梅</p> <ul style="list-style-type: none">・鈴廣ブランド「こゆるぎ屋」の梅干し 

参考：鈴廣かまぼこのサステナビリティ

https://www.kamaboko.com/corporate/pdf/20240510_Sustainable.pdf

■ 審査委員の評価コメント

かつてから環境保全に取り組んできた老舗蒲鉾メーカーが、蒲鉾製造で出る魚の骨やアラを活用した魚肥「うみからだいち」を商品化。地元農家に化学肥料から魚肥への移行を勧め、協力農家には収穫物の買い取りを契約、自社経営のレストランで提供する。地元根付いた関係性があるからこそ、大地と海、製造者とエンドユーザーのサイクルが築かれた。SDGs というと地球規模の課題だが、経済性、地域性、人との関係といった多角的な面でのバランスによって、その人や企業、その地域でなくては作り得なかったかたちがあることを実現してみせた。

■ グッドデザイン賞について

1957年に創設された日本で唯一の総合的なデザイン評価・推奨の仕組みです。デザインを通じて産業や生活文化を高める運動として、国内外の多くの企業やデザイナーが参加しています。これまでの受賞件数 50,000 件以上にのぼり、受賞のシンボルマークである「G マーク」は、よいデザインを示すシンボルマークとして広く親しまれています。

※GOOD DESIGN AWARD

<https://www.g-mark.org/>

■ 会社概要

会社名 : 鈴廣かまぼこ株式会社
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 博晶
所在地 : 神奈川県小田原市風祭 245
主な事業内容 : かまぼこをはじめとする鈴廣ブランド商品の製造、販売、
「かまぼこの里」各種レストランやかまぼこ博物館の運営。
URL : <https://www.kamaboko.com/>

～このリリースに関するお問い合わせ～
株式会社鈴廣蒲鉾本店 企画開発部 広報担当 担当 : 田口 / 奥村
〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245
TEL: 0465-24-6278(直通) FAX: 0465-23-2225
E-mail: koho@kamaboko.com URL: <https://www.kamaboko.com>