



ごまで、世界をしあわせに。

ごまで、世界をしあわせに。



WINA賛助会員：かどや製油株式会社

かどや製油は日本の香川県小豆島で発祥した、ごま油・食品ごま等の製造販売を行う企業です。1858年創業と、WINA会員の中でも長い歴史と伝統を持っています。小豆島ではそうめんが特産物で、もともとはそうめん製造に必要なごま油を提供したのが事業のはじまりでした。現在製造されているごま油や練りごまなどの製品は、今ではインスタントヌードルにも欠かせない重要な原料となっています。

—昨年、サステナビリティ基本方針を制定され、積極的な活動を展開されていますが、現在の取り組みに通ずる創業以来からの理念や、これまでの歩みを教えてください。

私たちは創業以来、お客様に常に感謝の心を持ち、安心安全かつ価値あるごま製品を提供し、健康でより豊かな食生活に貢献するという経営理念の下、持続可能な社会の実現を目指してきました。現在では、ごま油などの従来製品に加え、ごまに含まれる栄養成分「セサミン」をサプリメントに応用したり、ごま油を搾った残りかすを飼料とするなど、世界ではまだまだ生産量が多くはない貴重なごま資源を余すことなく提供できるよう、取り組んでいます。

また、ごまは栽培可能な地域に限られる農作物であることから、生産者支援についても今以上に取り組み、持続可能なサプライチェーンの構築を目指します。

—生産者支援は、WINAが昨年策定した業界の取り組み方針における「責任あるサプライチェーン」とも連動しており、大変興味深いです。海外での支援プロジェクトを実施される中でぶつかった困難などはありますか。

ごまは日本でほとんど生産されておらず、日本全体の消費量のうち99.9%は、アフリカや中南米などからの輸入に頼っています。世界的に需要が増加傾向にあることから、現在の生産量だけでは、そのうち不足するでしょう。

生産地の方々がごま栽培を通じて安定的な収入を得られるよう、また我々含め事業者も安定的にごまを調達できるよう、持続可能なサプライチェーンの構築を目指し、3年ほど前からタンザニア・ナイジェリア・パラグアイの3カ国で生産者支援プロジェクトを開始しました。現地では新たに産地開拓し、技術指導を行います。タンザニアではごまを普段食さないため、日本などでどのように消費されているかを知らなかったり、また、パラグアイのとある村ではこれまでごまを栽培したことがなかったりと、取り巻く状況は様々です。

農家の方々にごま製品を使った料理を食べてもらったり、栽培方法をゼロから教えたりと、まさに一番草の根に近い地道な活動から始めています。

例えばパラグアイのチュパポー村という人口100人程度の小さな村では元々、先住民の方々が自給自足の生活をしていましたが、その生活にも限界があるということ。4、5年前に地元政府とサプライヤーがごま栽培プロジェクトを開始しました。その後、生産したごまの販売先も必要という話になり、当社は3年前から参画しています。ここでの生産量はアフリカと比べると小規模でまだ数十トン程度ではあるものの、



奥：北河 智彦様
(執行役員 海外事業本部 本部長)
手前：鐘田 伸也様 (大阪支店長)



プロジェクト開始当初から収穫することができました。

ただ最近では、世界的な異常気象が発生していて、南米などの生産地においても熱波や寒波により、思ったほど生産できないこともあります。

生産結果が良ければ喜んで生産していただけますが、そうでなければ意欲低下につながりかねないので、こちらも粘り強く対話を続けるなど試行錯誤しています。もう一つ、事業者にとってごま生産を継続いただく上でのハードルは、ごまが一年草であることです。例えば多年性であるコーヒーは一度苗木を植えると、ある程度長期的に生産することになるとは思いますが、ごまの特性上、その次の年に同じ畑で違う作物を作ることもできます。生産者の方々に継続してごまを植えたいと思っていただけるように、しっかりとした指導を行い、安定的に生産できるようになることが大切です。

加えて、必ず販売先があることも、生産者にとって安心材料だと思います。これらのプロジェクトを通じて生産されたごまは全て、当社が責任を持って買い取ることをお伝えしています。ただし、最終的に誰に売るのは、生産者の方々に決めていただいています。例えば、もっと高値で買い取る業者がいれば、その業者に売るほうが生産者の方々にとってはより多く収益を得られるからです。もちろん、プロジェクト実施者である当社にすべて売ってもらえるとありがたいことではありますが、とにかく現地でごまをきちんと生産できる状態が今後何十年と続いてほしいという思いが一番なので、ごまにこだわる当社こそがイニシアティブをとるべきだと考えています。

どの程度安定的に調達できるようになるかにもよりますが、将来、支援先で生産されたごまだけを使ったごま油を商品化できればいいですね。

—サステナビリティの取り組みは重要である反面、それらに要するコストは、利益も追及すべき企業にとって難しい課題かと思いますが、どのように捉えていますか。

生産者支援にかかるコストについては実際のところ、苦しい部分もありますが、ごまを最初に使う立場である我々自身が、責任を持って着手する必要があると考えています。ごまを中長期的に安定して生産いただけることは、生産者の方々だけでなく、我々にとっても当然プラスなことなので、コストを費やしてでも企業の取り組みとして実施するべきです。

国内においても、二酸化炭素排出削減の取り組みとして、昨年袖ヶ浦工場において、太陽光発電システムを導入しました。どこまで投資に見合うか、というのがあります。やるべきことはとにかく挑戦してみようというマインドでこれらの活動に取り組んでいます。

—今後挑戦されたい、新たな領域やプロジェクトなどについて教えてください。

ごまにこだわった、世の中の役に立つものをつくり続けたいです。実は昨年、東京にごま専門カフェ「goma to (ゴマト)」をオープンし、さらに今年からはセサミオイルを活用した化粧品をオンラインなどで販売を開始しました。

最近社内では、アップサイクルに関する議論が活発化しています。ごま油を抽出した後の搾りかすは現状、飼料として提供していますが、それ以外にも使い道がきっとあるはず。例えば、ごまの搾りかすを50%以上配合したSDGsバッジを製作したり、お箸にもトライしてみました。お箸は、どうしてもごま独特の香りが付着してしまうので、まだまだ試行錯誤の段階ですが・・・。

ごまにはまだまだ解明されていないことが多くあるので、これからも研究・開発を進めてまいります。



鎌田様

北河様

WINA 清水

WINA 新原