

取組名称	環境循環型農業を実践し、育てる人、作る人、食べる人の顔が見える関係を目指す			団体設立後の経過年数	122年
応募取組主体名称	ヤマキ醸造株式会社	活動地域	埼玉県	応募取組の活動年数	32年
取組主体の種別	<input checked="" type="checkbox"/> 企業 / <input type="checkbox"/> 学校 / <input type="checkbox"/> NPO・任意団体 / <input type="checkbox"/> 自治体 / <input type="checkbox"/> 地域コミュニティ / <input type="checkbox"/> 個人 / <input type="checkbox"/> ユース部門 (概ね30代以下の次世代を担う若手を中心となって実施する取組はこちらにもチェックしてください) / <input type="checkbox"/> その他				
応募取組に関連する実行委員会特別賞	<input checked="" type="checkbox"/> サステナブルデザイン賞 / <input type="checkbox"/> 子どもエンパワーメント賞 / <input type="checkbox"/> 環境と福祉賞 / <input type="checkbox"/> 環境地域ブランディング賞 / <input type="checkbox"/> 環境ひとつづくり賞 / <input type="checkbox"/> 環境社会イノベーション賞 / <input checked="" type="checkbox"/> 地球と人への想いやり賞 / <input type="checkbox"/> SDGsビジネス賞 / <input type="checkbox"/> EXPO2025 いのち動的平衡賞				



取組の要旨	<p>農業生産法人を組織し、有機栽培・特別栽培など環境循環型の栽培方法にこだわり、自社で生産した原料を用いて昔ながらの方法で味噌・醤油・豆腐・漬物を製造し、既存品を活かしたアップサイクル商品の商品開発、そして製造の副産物の有効活用し、自社にて太陽光発電からエネルギーを作り、工場稼働などに使用しております。また地元の生協組織と大豆トラスト運動やNPO法人と共に水を育む森林保全活動の活動などを行っております。</p>
実績の要旨	<p>原料生産、製品製造販売するだけでなく、アップサイクル製品の開発、規格外で出荷できない野菜を使い漬物に製品化、地元の生協組織と耕作放棄地をよみがえらせる運動は10年以上続き、製造で出る副産物の有効活用によって廃棄0を達成など、取り組みの幅は着実に広がっております。また国産原料にこだわり、手間暇惜みせず作った製品は親から子へ、子から孫へと世代を超えて、ご愛顧いただいております。</p>

取組評価の要旨	環境への貢献	環境循環型農業を実践し、製造の副産物であっても利用方法を模索し、再利用することでゴミを減らす。
	社会・経済への貢献	事業活動を通じて人材雇用の創出、食料自給率向上、さらに日本の伝統食品の輸出にも貢献しております。
	地域資源の活用	水源の近くに会社を移し、国産原料にこだわり、6次産業に邁進すると共に、フードマイレージの減少を目指しています。
	普及・汎用性	栽培・製品化だけでなく、消費者に体験そのものを提供することでより身近なものづくりを感じていただく事ができます。
	革新・ユニーク性	賞味期限内でも出荷できず、処分になってしまう豆腐を使い、アップサイクル製品『とうふのマヨ』を生み出しました。
	継続性	農業生産法人の大豆はすべて買い付け、無駄なく使い切ることで、農家の皆様に継続的に大豆を栽培していただけます。

展望の要旨	環境循環型農業の実践と拡大、増えつつある遊休農地の現実の理解と活用を図ることで、人々の生活をより豊かなものにする。
-------	---