

【応募用紙】

1 応募者概要

事業所	名称	(ふりがな： あまんだりーな ごうどうがいしゃ) アマンドリーナ合同会社		
	代表者役職・氏名	代表社員 奥井 奈都美	従業員数	0人
	所在地	〒236-0042 横浜市金沢区釜利谷東1-46-3 106		
	ホームページアドレス	http://hamandarina.com		
	事業開始年月	平成27年4月（個人）→平成30年8月（法人）	環境への取組を開始した年月	平成27年4月
	事業内容	これまで廃棄されていた青みかん（摘果みかん）を活用して地域産品を作り、地域の活性化を図る。 また、摘果を勧めることで、秋の収穫時のみかんの味や質の向上を促す。 摘果みかんを活用した地産地消の飲料として、地球に優しいリユースびんの普及促進。		
	環境への取組について過去に受けた表彰等	(例) 横浜□□賞(平成○年度)		
本社	名称	アマンドリーナ合同会社	所在地	横浜市金沢区釜利谷東1-46-3 106
	総従業員数	0人	資本金	200万円

2 環境に対する企業理念の設定、管理体制

(1) 基本理念・自己宣言等

“もったいない！から、おいしい！へ”（アマンドリーナの横浜産青みかん商品化プロジェクトテーマ）

(2) 環境マネジメントシステム関連

	取組等の名称	詳細内容
ア 認証等		
イ 組織体制		
ウ チェック機構		
エ その他の取組		

(3) 取組結果等の公表・広報

ホームページ及びFacebook で取組を随時公表している。

3 環境に配慮した製品や技術開発、サービス等の提供・導入

製品・技術・サービス などの名称	詳細内容
<p>横浜あおみかンドレッシング</p>	<p>“もったいない！から、おいしい！へ”をテーマにした、横浜市の地産地消事業「横浜産青みかん商品化プロジェクト」で開発し2015年12月に誕生した商品。これまで廃棄されていた青みかん（摘果みかん）を原料にして作ったドレッシング。青みかんの産地は、横浜市金沢区柴シーサイドファーム。</p> <p>毎年8月初旬に摘果した青みかんで、その年のドレッシングを作っている。青みかんの果汁を48%使用し、保存料などの添加物は無添加。開発において工夫した点は、青みかんの爽やかな酸味と香り、果汁の鮮やかな黄色を生かすため低温殺菌で仕上げている。</p> <p>現在は、横浜市内の約10店舗で委託販売と、マルシェなどで直売を行っている。</p> 
<p>小田原産青みかん果汁 100%ストレート果汁「あ おみかんのしずく」</p>	<p>横浜リユースびんプロジェクトとアマダリーナの共同企画商品。</p> <p>地球に優しいリユースびんに地産地消の飲料を詰めた飲料。</p> <p>容器は、このプロジェクトのために作られたオリジナルのリユースびん、中身は小田原産青みかん（摘果みかん）のストレート果汁。</p> <p>リユースのため、現在ではB2Bの販売のみ。現在、横浜市内の約20店舗から注文を受け販売、使用後は空きびんを回収して洗びんし、また中身を詰めて販売する、という消費循環を行っている。繰り返し使うことで、ワンウェイびんを使用するよりもCo2排出削減に貢献している。</p> 

4 事業活動において環境に配慮している取組、社会貢献活動

※取組や活動を開始した年度も記載してください。

	取組・活動等の名称	詳細内容
<p>(1)省エネ・CO2 排出量削減の 取組</p>	<p>海藻の再生資源プロジェクト 海藻農法研究会の開催</p>	<p>2018年5月23日。金沢区海の公園に打ち上げられ堆積したアマモ、アオサを畑の肥料として活用する、海藻農法の勉強会を実施。専門家を招いてのレクチャーと、海の公園の様子、これらを実際に畑に蒔いている柴シーサイドファームの小山さんの圃場を見学。 海の公園に堆積したアマモは横浜市によって焼却処分されているが、そのアマモを農業に活用している事例である。有機や自然栽培に関心の高い農業生産者や、資源リサイクル、環境保全活動に従事する人15人が参加。</p> <div data-bbox="651 539 1134 819">  </div> <div data-bbox="1187 591 1442 808"> <p>海藻農法を研究し、普及に努める新井先生のレクチャー</p> </div> <div data-bbox="683 857 938 1227">  </div> <div data-bbox="1003 947 1442 1164"> <p>この時は時期的にアマモがなく、海岸に打ち上がっているのはアカモク。</p> </div> <div data-bbox="651 1265 1107 1532">  </div> <div data-bbox="1144 1267 1498 1532"> <p>柴シーサイドファーム小山さんの畑では過去3年ほど金沢の海に上がったアマモを実際に畑に蒔いている。</p> </div>

廃棄されている青みかんを活用した地域産品作り

2015年3月、横浜市の「地産地消ビジネス創出支援事業」に応募した事業プラン「横浜産青みかん商品化プロジェクト」が同市の地産地消ビジネスとして採択され、本格的に活動を開始する。

“横浜産青みかん”の産地は金沢区柴シーサイドファーム。活動を開始した2015年から毎年、摘果みかんを集め、それらを廃棄することなく活用し、横浜あおみかンドレッシングを作っている。

以下、年度ごとの具体的な取り組み：

2015年8月4日。プロジェクトの活動を開始して、初めての柴の青みかんの摘果を柴シーサイドファーム小山収一さんの畑で行う。この時は小山さんのご家族と友人の6人で行った。この時の収量は158kg。



柴で初めての摘果。小山さんとお孫さん、友人の6人で行う。この時集まった青みかんは158kg

(2) 廃棄物削減の取組

アマンドリーナはこの青みかんで商品開発と販路開拓を行う。



2015年10月1日、横浜市内であおみかンドレッシング試食会を行う。食に関心の高い友人や、飲食店関係者を招いてドレッシングの試食、アンケート調査を行う



10月3日、2回目の試食会。参加者の中には、加工品を作っている農家さんも。意見交換が充実していた。



2015年11月24日。横浜市主催の「横浜食と農の祭典」特別に試作品の販売を許可をいただき、このために作った試作品のドレッシング。



「横浜食と農の祭典」にて試作品の販売を行う。はまふうどコンシェルジュ友人の協力を得て商品紹介と販売、160本近くを完売した。



商品開発を経て、ようやく完成した「横浜あおみかんだレッシング」。2015年12月19日、青みかんの産地、柴の農業祭で初めて一般販売を行った。

2016年8月7日。柴シーサイドファーム小山収一さんのみかん畑で青みかんの摘果を、ボランティアを募って体験イベントとして開催。参加者は約20名。また同時に8月6～8日に柴の14軒のみかん農家が摘果を行う。この年の青みかんの収穫量は1134kg



摘果イベント2016年の参加者の皆さんと



2016年に集まった摘果みかん。今まではこの量の摘果を行なっていなかった。またそれらはほとんど捨てられていた。

アマンダリーナはこの青みかんを加工して果汁にし、それを原料に横浜あおみかンドレッシングを製造。このシーズンの横浜あおみかンドレッシングの製造本数は約3200本。



2017年8月6日。柴シーサイドファーム小山収一さんのみかん畑で青みかんの摘果を、ボランティアを募って体験イベントとして開催。参加者は約25名。また同時に8月5～7日に柴のみかん農家も摘果を行う。この年は裏なりだったため、全体の収穫量は前年よりも少なく約900kg。





アマダリーナはこの年の青みかんを原料に 2600 本の横浜あおみかんだレッシングを製造。2017 年 2 月より JA 横浜直営直売所などでも販売を開始し、青みかんの存在とその美味しさ、価値を横浜市内の消費者へアピール。

2018 年 8 月 5 日。4 年目となる横浜青みかん摘果体験。柴シーサイドファーム小山収一さんのみかん畑で青みかんの摘果を、ボランティアを募って体験イベントとして開催。参加人数は約 40 人。猛暑の中の摘果作業であったが、無事に摘果を行うことができた。またこの年も 8 月 4～6 日にかけて柴のみかん農家が摘果を行う。この年は表なりで、柴全体で、1588kg の青みかんを収穫。



親子連れも含め 40 人以上が参加してくれた。横浜市の協力も



小さな子供も青みかんを摘むのは初めての体験。



「横浜リユースびんプロジェクト」への参画

現在はこの青みかんを原料に横浜あおみかんどレッシングを製造、販売を行なっている。

<まとめ>

過去3年間の実績として、延べ約3600kgの青みかんを摘果し、この活動に参加した人は、延べ85人。

アマンダリーナは、3600kgの青みかんを廃棄することなく活用して地域産品を作っている。

2017年9月。横浜市資源リサイクル事業協同組合が立ち上げたプロジェクト、「横浜リユースびんプロジェクト」に参画する。

「地球に優しいリユースびん×地産地消の飲料」をテーマにした取り組みに賛同。オリジナルのリユースびんの中身として、アマンダリーナの青みかん果汁を提供し、新しい商品を開発した。

開発した商品は、小田原産青みかん果汁100%ストレート果汁「あおみかんのしずく」と

神奈川県産みかん果汁100%のジュース「みかんのしずく」



2017年11月28日、初めてお披露目となる試飲会を中区吉田町の愛嬌酒場えにし吉田町店にて開催。訪れた人に、環境絵日記展から始まった横浜リユースびんの取り組みについて説明し、あおみかんのしずくを炭酸で割ったサワーを飲んでいただく。



12月10日横浜市資源リサイクル事業協同組合が主催する環境絵日記展に、横浜リユースびんプロジェクトとして参加。横浜リユースびんプロジェクトのパネル展示と、みかんのしずくの紹介と販売。150本=300杯を販売した。



以降、あおみかんのしずくも居酒屋やレストラン、ホテルなどB2B向けに一般販売を開始。1年間でリユースびんプロジェクトに賛同し参加して下さる店舗は徐々に増え、現在、横浜市内外の20店舗以上で取り扱いを受けている。

青みかん胡椒と即席ドレッシング作りワークショップ

以下、摘果みかんの皮を捨てずに再利用するイベントを企画、実施。

2018年9月9日、摘果した青みかんの皮を使って胡椒を作るワークショップを開催。

摘果した青みかんの果汁は絞ってドレッシングに、皮は剥いて胡椒にするという、まさに捨てるどころなし！



	<p>金沢区柴でみかん狩り & 柴のみかんの皮を使ったマイ七味作り体験</p>	<p>夏に摘果した青みかんは、捨てられることなくドレッシングなどの加工品になり、そして摘果しなかった青みかんは、秋に美味しいみかんとして実る。その実りを体験し、さらにみかんの皮を乾燥させて陳皮を作り、その陳皮を取り入れたスパイスをブレンドしたオリジナルの七味唐辛子を作るイベントを12月8日に開催。</p>  
<p>(3) 生物多様性 保全等の取組</p>	<p>1. 種の多様性について学ぶ取り組み</p> <p>2. 生態系の多様性について学ぶ取り組み</p> <p>3. 種の多様性について学ぶ取り組み</p>	<p>※生物多様性特別賞の選考の参考とする欄</p> <p>一般市民を対象に、金沢区柴シーサイドファームの青みかんの摘果体験イベントを行った。生産者から柴の温州みかんの品種や特性について、また摘果を行うことによってみかんの生育にどう影響するかなどを学んだ。さらに参加者が実際に摘果を行い、体験をもって理解を深めた。</p> <p>環境問題に関心の高い有識者や、自然栽培に取り組んでいる生産者を対象に、金沢区海の公園に打ち上げられたアマモやアオサなどの海藻を、畑の肥料として活用する取り組みについて学ぶ海藻農法ワークショップを団体として行った。専門家を招き、山・河川・農地・海にかけての生態系、水や有機物の循環について、さらに海藻が海中の二酸化炭素を吸収するという実態について講話を受ける。海岸と農地の見学し、海藻を畑の肥料として利用する方法のレクチャーを行った。</p> <p>一般市民を対象に、柴シーサイドファームの青みかん（8月）、みかん（12月）の収穫体験イベントを行った。一般的には知られていない“横浜のみかん”を知って、食べて、地産地消の良さを味わってもらう。</p>

<p>(4) 社会貢献活動</p>	<p>ボランティアを募っての青みかん摘果体験イベントの開催</p> <p>地域活動支援センターとの連携</p>	<p>2016年から毎年8月上旬に横浜市金沢区柴シーサイドファームの青みかんの摘果を、一般市民のボランティアを募って行っている。過去3年に参加したボランティアは延85人を数える。柴の農家が高齢化している現在、真夏の摘果作業はたいへんである。作業を手伝うことで農家の負担を少しでも軽減し、また参加者にも青みかんの美味しさや捨てずに食することの意味を理解してもらえると実感している。</p> <p>現在、アマンドリーナの商品のラベル貼り作業を、横浜市地域活動センター障害者地域作業所型「りよん」に依頼している。ラベル貼りという軽作業が利用者の日々の活動の一部となり、やり甲斐を持って取り組んでもらっていること、またアマンドリーナもこれまで大きな時間を割いていた作業を外部に委託できたことで、時間を有効活用できているというWin-Winの関係にある。</p>
	<p>廃材を利用した青みかんメジャーの製作</p>	<p>栄区にある地域活動団体上郷森の会にお願いして、青みかんの摘果作業に使うメジャーを作ってもらった。森の会の活動ででた廃材を利用したアマンドリーナ特注の青みかんメジャーが出来上がった。</p>



5 成果を上げている取組や先駆的・模範的な取組・事業

取組や事業の名称	詳細内容
1. 横浜産青みかん商品化プロジェクト	<p>これまでの活動を振り返って、以下時系列で記載。</p> <p>この活動が始まった初年 2015 年の柴の青みかんの摘果は、小山さんと私たち友人の 6 人であった。それが 3 年間の活動を経て、現在では、青みかんの摘果は柴シーサイド恵の里の柑橘農家の皆さんに周知され、組合の年間事業にも取り入れていただいている。また横浜市農業振興課による協力と支援のもと、毎年の地産地消イベントなどにも出展をさせていただき、アマンダリーナの商品と、そのストーリー、取り組みもだんだんと認知されてきたと言える。</p>
2. 摘果青みかん商品化プロジェクト	<p>2016 年より、アマンダリーナの取り組みに関心を持ち賛同してくれた、小田原市早川の生産者からも青みかんの提供を受けるようになる。これによって原材料が十分に確保でき、横浜あおみかンドレッシングに続き、西湘（小田原エリア）のあおみかンドレッシングなどの商品の開発ができるようになった。</p>
3. 横浜リユースびんプロジェクト	<p>そうした経緯があって、2017 年の秋、横浜リユースびんプロジェクトに参画する。多くの方の協力を得て商品開発を進め、「あおみかんのしずく」「みかんのしずく」が誕生する。この商品は、同プロジェクトによって管理され、横浜市内の飲食店を中心に現在約 20 店舗以上で消費、空きびんを回収して洗い、再利用され、循環している。これこそ、地域循環型リユースびん×地産地消の飲料による、持続可能なシステムの構築だと言える。</p> <p>このプロジェクトの取り組みは、一般市民が参加できるシンポジウムやリユースびんの現場視察バスツアーなどを開催し、多くの方に関心を持ってもらえるよう普及促進を行っている。</p>
<p>まとめ 青みかんの価値の向上と、その相乗効果</p>	<p>前述の通り、2015 年にこの活動が始まって以来、柴シーサイドファームで青みかんの摘果は年々周知され、摘果みかんの提供に参加する農家が増えてきている。また県の農業技術センターによる摘果の指導なども積極的に行われている。それにより、効果的な摘果を行い、秋の収穫時期のみかんの味も良くなっていると感じている。実際に、ここ数年柴シーサイドファームでみかんシーズン（10 月後半～12 月前半）に行われているみかん狩りは、連日来場者で賑わっている。地元の保育園、小学校、地域の活動支援センターなどの団体客も多い。私も今年のみかんを食べているが、本当に今年のみかんは味が良いと感じる。これは、正しく効果的な摘果がされていることも、一つの理由だと感じる。</p> <p>夏に摘果した青みかんは、廃棄されることなくドレッシングなどの加工品として生まれ変わり摘果しなかったみかんは秋に、大きく十分に甘く実る。</p> <p>柴のみかん農家とアマンダリーナの Win-Win の関係が築かれてこそだと感じ、今後の活動においてもこの関係を維持し続けていきたいと思う。</p>

6 審査にあたり、最も注目してもらいたい取組、PRポイント

※最も注目してもらいたい／評価してもらいたい取組や、これまでの項目に当てはまらないPRポイントについて具体的に記入してください。

現在の事業やこれまでの活動を継続しつつ、これから新しく取り組んでいきたいことは下記の通りです。

「金沢区の海に上がった海藻の肥料化」

現状では、公園の海岸に上がった海藻＝廃棄物と考えられ、市で焼却処分する決まりになっているが、これには莫大な費用を投じなければならず、また海の塩分で焼却炉が傷むというデメリットもあります。

この邪魔者扱いされている海藻を、肥料として有効利用しない手はないはずです。今年の5月に行った海藻農法研究会でも、アオサを肥料として畑に蒔いた野菜や果物の糖度が上がり、味が良くなったことはすでに実証されています。

現在この農法に関心もだんだんと高まり、海藻が欲しい！と農家の需要は増えています。このような状況にありながら、どこで手に入るかの情報が少なく、また行政の柵などもあり、ほとんど実践されていないのが現状です。この両者の問題をうまくマッチングさせて、公然とそして合法的に、海藻を農地に利用できるようにしたい。それには、横浜市の承諾と協力が不可欠であり、回収や運搬を行うシステムが必要です。育ちすぎた海藻がゴミとして廃棄処分されることなく農地に利用されることは、廃棄物削減と同時に、ブルーカーボン＝海のCo2排出削減にも繋がります。

そして海藻を肥料にして育った野菜や果物は、味がよく質も高まることから、生産者も消費者も喜びます。安価で良質、そして安全な肥料を使っただけの農業は生産者の助けとなり、またそうして育った野菜は消費者にも喜ばれ、横浜の地産地消はさらに高まります。

私は、将来的には、金沢区の海で上がった海藻を肥料にして育てた野菜を、新たな横浜ブランド野菜にしてはどうかと考えます。

横浜野菜って？

横浜の農地で育った野菜、というだけでなく、横浜の海で採れた肥料で育った美味しい野菜、として新しいブランドができれば、素晴らしいことではないでしょうか。