



野菜の皮で作ったノート

「SDGs」の気運高まり  
知名度向上の追い風に  
展示会での反応を受け、TSUGIプロデュースの下、今年4月から本格的に販売を開始。現在は、同社が運営する「TOURISTOR E(ツーリストア)」、ネットショップなどで販売を行っています。「講座の受講を始めた頃には、1年後にこんな展開になるとは思っていなかった」と話す五十嵐氏は、近

政七商店の中川政七会長から「これは絶対にいける商品」と太鼓判を押されました。同社の支援を受け出展した同社主催の合同展示会「大日本市」でも、来場者の好感度ランキングで上位に入賞するなど高い評価を得たといえます。「大手カフェチェーンや、高級ホテルの担当者がブースにいらっしやって『すごい展示会に来た』と実感しました。展示会の後も『こんな食材で紙を作ることができないか』とたくさん問い合わせがありました。変わるところではワカメの茎を送ってこられた企業さんもありましたね」

## TSUGIからひとこと

TSUGI LLC.代表 新山直広さん  
同社フードペーパー事業部 安田さん

講座を受講したのをきっかけに五十嵐さんと一緒に準備をしてきました。社会的に意義のある優翔君のアイデアを我々が、会社として利益の取れる商品にさせたいと強く思っています。

現在弊社は「フードペーパー」の卸やコーディネートを担当しています。同製品を発売してから、たくさんのお問い合わせをいただいております。メニュー表の作成など、飲食業界からOEM注文も多くいただいております。今後はOEMに広く対応させるために、加工性などの課題に取り組んでいるところです。



「大日本市」で商品説明をしている五十嵐匡美氏(右)

年脚光を浴びているSDGs(「持続可能な開発目標」という社会的なキーワードとマッチしたのではとも自己分析します。「2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す」というのがSDGsの趣旨。今年に残り10年という区切りの年でもあり、企業が「何かしなければいけない」と本腰を入れ始める時期に重なったとも思います。フードペー

パーが世に出る時期がちょっと早かったり遅かったりしたら、ここまでの反響はなかったかもしれません。5年分の自由研究ファイナルを繰りながら、五十嵐氏はかみしめるように振り返ります。

## CASE 3

# 息子のアイデアで フードロスに一石を投じる

## 株式会社五十嵐製紙

1500年の歴史を誇る越前和紙の産地、越前市。市内で100年にわたり和紙作りに取り組むのが、今回紹介する株式会社五十嵐製紙です。同社は今春、廃棄される野菜や果物から作られる紙文具ブランド『Food Paper (フードペーパー)』の販売をスタート、環境配慮型の商品展開を進めています。開発の経緯について、同社の伝統工芸士・五十嵐匡美氏に伺いました。



五十嵐匡美氏(右)、次男の優翔さん(左)

株式会社五十嵐製紙  
http://www.wagamiya.com/index.html  
専用サイト https://foodpaper.jp/

所在地:越前市岩本町12-14  
代表者:五十嵐 康三氏  
事業内容:和紙商品製造・販売  
TEL 0778-43-0267

### 「野菜で紙を作りたいたい」 次男の自由研究が原型に

フードペーパーの原型誕生は今から5年前、五十嵐氏の次男である優翔さんが取り組んだ夏休みの自由研究にさかのぼります。「テレビでたまたまバナナペーパーの特集をやっていたんです。それを見て、『きっと僕にもできる』と、野菜を使った紙作りをやってみたくらいと。私は和紙づくりの常識から『できるわけないじゃん』とは思ったのですが、形にならなかったとしても、やったという証が残ればと見守っていました」  
当時小学4年生だった優翔さん。野菜の切れ端や果物の皮を使った紙はなかなかのどきばえで、五十嵐氏も驚くほどでした。自由研究は優翔さんが中学2年生になるまで毎年続き、顕微鏡での組成観察、筆記特性の調査など内容が深まっていきました。しかし、あくまでも夏休みの自由研究で、五十嵐氏は「商品として売り出すことになるとはまったく想像がつかなかった」と振り返ります。

### 「経営とブランディング講座」で 商品化への道ひらける

商品化への道がひらけたきっかけとなったのは、昨年7月11日、当センター主催の「経営とブランディング講座」でした。雑貨製造販売の中川政七商店(奈良市)のスタッフを講師に招いた講座に、五十嵐氏は「社長に背中を押されて」参加。「会社を診断する」「ブランドをつくる」「コミュニケーションを設計する」などのテーマの下、全6回のプログラムを受講しました。  
講座の席を共にした一人が、鯖江市にあるデザインスタジオ「TSUGI」(鯖江市)代表の新山直広氏でした。五十嵐氏と新山氏は、イベン



様々な食材を使って和紙を漉いていました。

ト運営などを通してかねて親交のある間柄。最終プレゼンテーションの準備に際し、相談を持ちかけたのだそうです。「新山さんから『五十嵐さん、食べられる紙ってないんですか?』と聞かれたんです。新山さんは思いつきの一言だったみたいですが、その時、息子の自由研究がピンときたんです。プレゼンまで2カ月ほどしかない時期でしたけど、野菜を使った紙で行こうと」  
試作に当たっては、県の「小規模事業者支援強化事業補助金」事業を活用。プレゼンテーションでは最優秀MVP賞を受賞し、審査に当たった中川



野菜の皮で作ったサクッシュ