



株式会社 hakken 代表取締役

竹井 淳平 さん

東北大学 地域イノベーション研究センター 賞

LEAP OVER 賞



ロス野菜の乾燥アップサイクル！ 食・農・地域の課題に挑む プロジェクト『UNDR12』

2019年に株式会社 hakken を設立した竹井淳平さんは、総合商社、戦略コンサル、メーカーを経て起業に至り、「その1秒をもっと豊かに」を理念に、世の中のさまざまな課題を解決する事業を作り続けています。「食糧廃棄と飢餓が共存しているのはなぜ?」、「野菜を作る人と食べる人の距離はなぜこんなに離

れているんだろう?」そうした矛盾を抱えた社会は、きっと、変えられるのを待っているんだと感じた竹井さんは、一歩踏み出す勇気から、行動を起こします。生産・加工段階のロス野菜を温風乾燥させて製品化する事業を立ち上げます。

社会を変えるため、食農 × 地方で勝てるビジネスを狙う

食品ロスの数値は、農林水産省からは年間600万トンという数字が出されていますが、その中に未出荷の食品は含まれていません。そこまで含めると野菜だけでも推定400万トンあり、WFPの世界への食糧支援量に匹敵します。対岸の火事ではなく日本でも、6分の1の世帯は相対的貧困に苦しみ、給食が無いと痩せてしまう子供もいます。地球の反対側にあるアマゾンでは、大規模農園のために大量の森林が失われ、農園主との争いで原住民たちが命を失っています。食と農をめぐるあらゆる矛盾がうずまく世界で、竹井さんは「これよりも自分に必然性のある課題解決は無い」と判断し、「食農」と「地方」を日本の勝ち筋として最大限に活かす仕組み作りを挑戦します。

乾燥野菜が狙える市場は、カット野菜や冷凍食品、防災食、健康食品のリプレースの他、廃棄している野菜の1割を市場の半値で取引しても1600億円に上ります。また、世界に目を向けると既存の代替ではなく、アップサイクル食品の振興巨大市場の誕生も予想されています。国内の食品市場はレッドオーシャンですが、予防医学をはじめ防災備蓄、自然由来の健康素材市場については未だ今後の伸長が期待されるほか、国や自治体が手がける地方創生や6次産業化の各種事業へも参入が可能です。



本格的なラー油の香りでご飯が進む、▲野菜で作ったピリ辛調味料“四川坦々やさい”

住所 京都府京都市中京区河原町通二条下る二丁目下丸屋町403番地
URL <https://about.hakken.io>
創業 2019年10月9日

事業内容 ロス野菜を乾燥させ、地域の自律分散生産方式でアップサイクル商品化する『UNDR12』
地球と地方の課題に、同時に挑みます！



規模を出すことで課題解決のインパクトを示す

乾燥ロス野菜「UNDR12」は、地域のロス野菜をその土地に設置する加工場で乾燥させ、おいしい商品へのアップサイクルを実現。野菜の重量は1/10、賞味期限は20倍以上となります。また、地方に乾燥加工拠点を置くことで、スタッフは長期間、目安として7年間常駐することになり、フードロス以外の地域課題にも積極的に関わる“自治体の中の人”として、一過性に終わらない地域の活性化に寄与します。大量生産大量消費が生み出した食品ロスを生産方法から立て直していく“小規模分散生産方式”で、野菜の水分も地域の課題も両方蒸発させていくのが「UNDR12」です。

社会課題の解決は、規模が出て初めてインパクトを発揮できると語る竹井さん。製造した商品は、ECでの販売や都心の展示をはじめ、味噌汁キットへの専用パックの提供、給食配給会社とのセミナー付き給食メニュー提供、大手養殖業者との共同商品開発など、続々と事業拡大の道を進みます。

福島県内では玉川村に生産拠点の設置を準備中。玉川村は、130拠点を目指すUNDR12の東日本初の拠点になります。玉川村でのこれからの7年間、食品ロス解決と地域活性化

にフルスイングしたいと力強く語る竹井さんは、福島県のみなさんの応援を背に、日本へ、世界へ、矛盾の少ない社会を拓いていくために走り続けます。



野菜の乾燥作業の様子▲



hakken 広島 Office でのメンバー集合写真▲