

世界のソーシャル・ビジネス

欧州編
オランダ

ユニボから工場に届いた搾りかす。将来は飲料メーカーからも回収したいという

オレンジの搾りかす
オイルや紙に変身

オランダは政府主導で、2050年までに「サーキュラーエコノミー（循環型経済）」の完全実現を目指している。これに従い、自治体も大企業も次々に環境対応を進め、スタートアップ企業も増えている。「ピールパイオニアズ」は、企業から出るオレンジの搾りかすを人や家畜のために役立てている。

（チューリヒ＝岩澤 里美）

ピールパイオニアズ社は、オランダ南部アイントホーフェン近郊のソーンに工場を構え、オレンジの搾りかすから2つの加工品を商品化している。1つは精油で、食用、洗剤用、コスメ用と用途は広い。もう1つはオレンジパルプで飼料として販売。この紙は国際基準GMPプラス認証を受けていて安全だ。オレンジのかすかな香りと味がして、農家は、主食を補うエサとして牛などに与えている。

同社は2017年に事業を開始し、様々な企業や財団から資金を得て、昨年11月末に工場の稼働を開始した。オランダでは毎年、25万トンの柑橘類の搾りかすが捨てられている。主にフレッシュジュースを作るときに出て、特にオレンジが多い。

顧客1号は、オランダ全土に140店舗をもつスーパーのユニボだ。パートナー企業で廃棄物のアップサイクルのマネージメントを行うリ



左から共同設立者のファン・ステンブフォート氏、ヘンゼン氏、ファン・ヴィーリングン氏

ニューイ社がユニボから搾りかすを回収して、工場に運ぶ。1日の処理量は40ト。ここから精油0.2ト、そして、牛8千頭分の飼料になるオレンジパルプが作れる。ケータリングも含め顧客は増え、将来は飲料メーカーからの搾りかすも視野に入れている。

オレンジの性質を熟知

このビジネスは20代のシツツェ・ファン・ステンブフォート氏の構想だった。化学を勉強し、柑橘類の皮を有効活用するプロジェクトに参加した。そのとき、柑橘類は堆肥にな

るのにとっても時間がかかるため、堆肥化はほとんど不可能だということ、そしてバイオガスにしたとしても強い柑橘類の香りが残ってしまい、香りを消すのは手間がかかるうえ高額になることを知った。最後の案が、貴重な素材を取り出すことだった。

この柑橘類の活用のおかげで、起業応援のイベントで発表したところ、ベンチャー支援企業のリンディー・ヘンゼン氏とバス・ファン・ヴィーリングン氏が興味を持ち、3人で共同設立となった。

同社はいま、第2段階に入っている。搾りかすからほかの有効成分を取り出そうと研究中で、セルロース、ペクチン、フラボノイドなどの抽出を期待している。「これらは少量だが、技術的に可能になれば、まさに搾りかすのすべてが活用できる」。2022年には、ほかの欧州国に工場を開こうと準備を進めている。