

休暇村越前三国の食品リサイクル

地元農家との連携で
カニ殻を有効活用

北陸の冬の味覚「越前がに」。休暇村越前三国では、地元農家と連携し、宿泊客が食べ終わったカニ殻を野菜づくりに活用しています。



右：カニ殻はハウスの中で2週間ほど乾燥
(写真提供：休暇村)

左：乾燥したカニ殻は機械にかけて粉末状に

カニ殻で育てた野菜を
宿泊客に提供

「お客様が食べ終わったカニ殻で、野菜を育て、その野菜をもう一度お客様に提供する。そんな良いつながりが、少しずつできつつあるのかなと思っています」と語るのは、休暇村越前三国の営業課長で支配人代行を務める鈴木知敏さん。

休暇村越前三国（福井県坂井市）は、越前加賀海岸国定公園の豊かな自然に囲まれた公共の宿。毎年、11月から3月にかけては、地域の名産「越前がに」を目当てに訪れる宿泊客でにぎわいます。シーズン中に、休暇村で消費される越前がには約



「お客様に、環境にやさしい素敵な宿と思っていただけるとうれしい」と、休暇村越前三国・営業課長の鈴木さん

2万杯にも上ります。休暇村では、その食べ終わった後の大量のカニ殻を野菜づくりに活用するという取り組みを、昨年12月から、地元農家と協力して開始。協力農家がカニ殻で育てた野菜を、朝食で宿泊客に提供しています。

宿泊客の感想を聞いてみると、「色も味も濃くておいしい」「ほかのトマトより甘みがある」と好評です。

休暇村のカニ殻を
地元農家が有効活用

使用されるカニ殻は、休暇村がポリバケツに分別し、協力農家によって回収されます。昨年冬から今年春までのシーズン中に回収されたカニ殻は、90リットルのポリバケツ77杯分にもなったそうです。回収された

カニ殻は、ハウスで2週間ほど乾燥させてから、細かく粉砕され、そのまま土の中に入れたり、油かすや牛ふんなどと混ぜて堆肥にしたりして使われています。

協力農家の一人で、野菜を育てている袖亮二さんは、カニ殻を使い始めて、化学肥料や農薬の使用量が減ったといいます。「カニ殻には土を良くする効果がある。自分たちが成功例になって、地域にも広がってくればうれしい」（袖さん）。

これまで、カニ殻で育てた野菜は、そらまめやスナップエンドウ、タマネギ、トマトなど。休暇村では、

こうしたカニ殻育ちの野菜を紹介するための試食会も、この6月に開催しました。

「カニ殻の有効活用は、ごみの削減や地産地消（＝9ページ

参照）への貢献にもつながり、休暇村にとっ

ては環境にやさしい取り組みをしていること

をアピールできる。農家の皆さんと協力しな

がら、この取り組みを軌道に乗せていきたい

ですね」（鈴木さん）

休暇村越前三国

〒913-0065 福井県坂井市三国町崎

<http://www.qkamura.or.jp/echizen/>