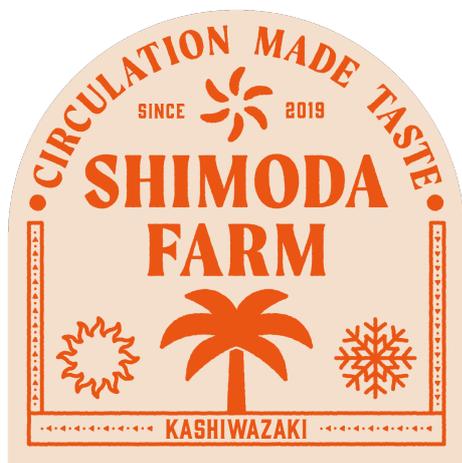


国内初・国内唯一 排熱利用による循環型農園「シモダファーム」  
雪国新潟産の高品質・高糖度ブランドバナナ「越後バナナ」を通じた  
持続可能な地域づくりを目指してファーム新ブランド事業構想を発表

新潟で廃棄物処理事業を行なっているシモダ産業株式会社(本社:新潟県柏崎市、代表取締役:霜田 彰)は、自社の産業廃棄物焼却施設で発生する排熱を再利用し運営する循環型農園「シモダファーム」で、2019年8月から新潟産のサステナブルなブランドバナナ「越後バナナ」栽培事業をスタートしました。

この度、事業立ち上げ5周年を迎え、産地である柏崎の地域活性化を目指し、「越後バナナ」を通じた地域内外の方が集うことができる「シモダファームエリア」の事業構想を計画いたします。



シモダファーム 新ブランドスイーツロゴイメージ



当社は、2017年焼却施設を設置し運転を開始しました。焼却施設は常に外壁を冷やし続けなくてはならず、毎分200ℓの熱湯が発生します。その「熱」を何かに循環利用できないかと考え、弊社代表が着目したのが、温室ハウスによる南国フルーツ「バナナ」の栽培です。通常であればハウスの熱源をボイラーや加温機によって全て重油で賄う為、著しい量の重油が必要となりますが、排熱を再利用する熱交換器を使用したことで、重油使用量(年間)は約188,323ℓの削減、電力消費量(年間)は約4,801kWhの削減、CO2排出量(年間)は約505.01tの削減効果を生み出します。※1

シモダ産業が長く事業のテーマにしてきた「循環」。本事業は、熱エネルギーを循環させるサーマルリサイクルを取り入れることで、雪国でも温暖な気候を好むバナナの栽培に成功した、国内初で唯一のプロジェクトです。

本事業は、排熱利用による「環境の循環」と併せて、越後バナナを通じた「地域交流との循環」も重要なミッションとしております。これまでに、地域の事業者様との越後バナナ商品の開発(「経済の循環」)や、越後バナナを題材とした小中学生の学習のお手伝い、地域の特産品化(「社会の循環」)などを実施してきました。

そしてこの度、事業5周年を迎え、当社では雪国新潟産のブランドバナナ「越後バナナ」を通じ、将来世代の健やかな環境を守ることを宣言し、持続可能な社会の実現に向けた活動の推進と、将来は企業の枠を超えて広く取り込まれる「活動の循環」へ発展する場となるような「シモダファーム」エリアの活性化を図ります。



## ■越後バナーナ5th Anniversary「Bana-na Sweets Table」イベント事後レポート

シモダファームは、「越後バナーナ」栽培事業5周年を記念し、これまでの実績、今後のファームの展望の発表する場として「越後バナーナ5th Anniversary「Bana-na Sweets Table」を11月19日(火)に開催いたしました。当日は、今回、シモダファームのサステナブルな取り組みに共感と、越後バナーナの美味しさを堪能し、より多くの方に広めていきたいと考えていただいた新潟、東京から4名の食のプロが来場し、越後バナーナを使用したその日だけの特別スイーツを参加者にご提供させていただきました。

越後バナーナの素材の良さを余すことなく活かすだけでなく、普段は捨てられてしまう葉や皮を使っていただき、かつ、どのスイーツも絶品に出来上がったことで、新たな可能性を引き出すことに成功し、幅広い可能性が広がることを実感できたイベントとなりました。

## ■参加した食のプロからのメッセージ

### 武田 海 氏 (BAR FARO)

以前より、お店では越後バナーナを使ったカクテルをご提供しています。お客様は国内の方はもちろんのこと、最近では海外の方も多くご来店いただいておりますので、そういった方々に、新潟の新しい特産であり、雪国新潟で作る南国のスイーツ・バナナのメニューは大変喜ばれています。今回のカクテルには、越後バナーナの皮も使用いたしました。シモダファームのサステナブルな特徴も味わって欲しいと思い作りました。

### 佐川 優 氏

環境への配慮・フードロス・無農薬など、意味のある何かを伝える食材を使い、スイーツを通して伝えるということに、自分も力を入れているので、シモダ産業の事業には共感があり、ぜひ、一緒に5周年を盛り上げたいという思いで参加をいたしました。今回のスイーツには、バナナの葉っぱや皮、日本ではほとんど使われることが無い花を使ったり、柏崎特産のカリフラワー・柏崎で採れた黒いちじくを使ったデザートです。シモダファームの思いを表現したいと思い、捨てるものを素材として取り入れ、無駄のないように、また、無農薬だからこそできる一皿に仕上げました。

### 平山 拓徳 氏 (CHOCOLATERIE NOIROUGE)

越後バナーナは、市場に出回る海外産のバナナよりも、香りも甘味も強く、加熱することで甘味がより濃くなり、もっちりなめらかな舌触りにもなりますので、冷たいデザートだけでなく温かいデザートにもぴったりです。今回は、バナナを温めて、相性のいいチョコとクレープでデザートを作りました。温めたバナナは越後バナーナを熟で育てるシモダファームを表現しています。

### 鈴木 鉄平 氏 (KIKI NATURAL ICECREAM)

越後バナーナをご紹介いただいたとき、バナナの皮を食べることができることに、まず大変驚きました。市場に多く流通しているバナナは、実が青い時期に収穫され、流通の過程で黄色く熟成されますが、越後バナーナは、樹上で長く育ててから収穫することという過程である為、皮もとても柔らかく、果物としてとても充実していると感じ、その美味しさをアイスクリームとして届けたいと思いました。また、越後バナーナは、果物としてというより、植物としてのバナナであると感じ、それを味わっていただきたいと思い、花・子株・葉っぱなど素材を余すことなく使用しております。



## ■シモダファーム 概要

設立: 2019年8月

場所: シモダファーム(新潟県柏崎市荒浜2丁目12番32号 シモダ産業クリーンセンター 隣)

運営: シモダ産業株式会社

HP : <https://shimoda-farm.com>

X: [https://x.com/shimoda\\_farm](https://x.com/shimoda_farm)

Instagram: <https://www.instagram.com/shimoda.farm/>

Facebook: <https://www.facebook.com/shimoda.farm/>



越後バナーナ