

特集

サステナブルな社会の実現に向けて ～モリンガの秘めた可能性を考え、具現化する～

当社では、長期ビジョン「LSV 2030」の基本方針「サステナブルな社会の実現に貢献する」にもとづく取り組みの1つとして、モリンガという植物の栽培・活用を始めました。

モリンガはワサビノキという熱帯・亜熱帯の樹木で、葉や花、種に含まれる豊富な成分を活用した食品や健康・美容関連の商品が一般的に販売されています。また、モリンガの木はその生長速度やCO₂吸収量でも注目されており、国内外で栽培されています。さらに、モリンガの種子成分には水を浄化する作用があるとの調査結果もあります。当社としてこれらモリンガの秘めた可能性の裏付けを取りながら、社会課題の解決に貢献する価値の創造を目指しています。

この取り組みはSDGs委員会から始まり、現在は事業開発室による用途開発・実証の活動と龍野工場による栽培を同時に進めています。本特集では、モリンガの栽培、加工、利用による価値の創造と提供に挑戦している従業員の姿を紹介します。

モリンガで水を浄化する SDGs委員会(チーム名:クリックケミストリー)

■ 小野部長(イノベーション推進部)

■ 高山課長代理(事業開発室)

■ 大越主任(調達部)

SDGs委員会では、社内横断的なメンバー3～6名でチームを編成し、それぞれ社内外の人達と社会課題について話し合うことで理解・関心を深め、課題解決のアイデアをつくり提案しています。

「クリックケミストリー」では、飲料水不足が起きている発展途上地域の状況を知り、電力不要の水浄化システムを開発・販売することで課題解決に貢献したいと考えました。このアイデアを形にするため、モリンガの種子から抽出した成分で水中の異物・ゴミの凝集・沈殿を確認しました。さらに太陽光による水中の有機物分解と組み合わせることで水の浄化は見通せたものの、「モリンガの種子が貴重で入手できない」「水不足の地域では購買力が低い」という壁にぶつかりました。打つ手が無くなっていた時に事業開発室や龍野工場のメンバーが加わり、当社としてモリンガを栽培する計画が動き出しました。

今後、突破力のあるメンバーと共に、直面する壁を一つひとつ乗り越えていきたいと考えています。



「クリックケミストリー」メンバー(結成当初)のアイデア出しの様子

Welsurt × モリンガで価値を創造する 事業開発室

■ 森本主席調査役

事業開発室では、Well-being、Sustainable、Smartという言葉盛り込んだ「Welsurt」ブランドを立ち上げました。誰もが豊かに、生き生きと暮らせるサステナブルな社会の実現を目指して、現在、情報通信、エレクトロニクス、エネルギー、医療、介護といった分野を中心に各種開発品を提案するなど、多岐にわたる環境・社会に関する課題解決に貢献していきたいという思いを込め活動しています。

SDGs委員会メンバーから水浄化のアイデアを聞き、モリンガの特性を調べていくうちに当社として栽培、加工、利用に携われれば、新たな側面からWelsurtのコンセプトの実現につながることに気がきました。以降、社内外との連携を深めながら、龍野工場における栽培をサポートし、加工や利用の可能性を探求しています。

これからも大学やNPO、外部パートナー企業と一緒に調査研究や実証、用途開発を進め、サステナブルな社会に貢献する価値の創造に取り組んでいきます。

- Well-being(ウェルビーイング)
身体的、精神的、社会的に満たされた幸福な状態
- Sustainable(サステナブル)
持続可能性の実現
- Smart(スマート)
エレクトロニクス技術やネットワークを駆使した社会革新

Welsurt紹介ページ



サステナブルな社会の実現に向けて ～モリンガの秘めた可能性を考え、具現化する～

将来の新たなお客様のためにモリンガを栽培する 龍野工場

栽培推進メンバー ■ 上田上席調査役 ■ 藤田調査役 ■ 水川調査役 ■ 清水課長 ■ 中安課長

龍野工場では、2021年から場内遊休地を利用し農産物栽培を始め3年でイチゴの安定生産を確立、近隣へ配り美味しいとの声をいただけるようになりました。継続して栽培するため、地域貢献だけではなく売上を確保しようと悪戦苦闘していた時にモリンガの話が持ち上がったものの、見たことも聞いたこともなく当初は栽培できるとは思いませんでした。

その後、事業開発室を通じて栽培実績のあるNPOから情報を得て、2024年春に露地栽培を開始、秋には最大約4mに育ったモリンガを約1,000本収穫できました。



50m×8畝の畑を耕作



順調に発芽し生育



最大高さ約4mまで生長

収穫したモリンガは、事業開発室の協力で葉を乾燥・パウダー化してクッキーやキャンディに混ぜ込みました。これらは事業開発室が出展した新機能性材料展2025でノベルティーとして配り「抹茶のように食べやすい」などの反響をいただき、従業員からは「パウダーをヨーグルトやカレーに入れても美味しい」との声もあがりました。



従業員が作ったモリンガカレー&サラダ



自分達の育てたモリンガのノベルティーが喜ばれたことを知り、耕作の際に大量の石を取り除いた作業など収穫までに掛かった苦労が報われました。また、モリンガの持つ可能性と具体的な用途を理解するにつれて、会社や自分達のためだけでなく「将来の新たなお客様のために」という気持ちが高まっていきました。2025年は土壌や肥料を種々試してノウハウを蓄積し、安定して栽培・収穫するスキルを磨いていきます。



耕作時に出てきた大量の石



収穫に集まったメンバー

お客様が求めているものを徹底的に探究し、独自の発想と創造で誠心誠意応える

これは当社が大切にしている姿勢であり、お客様をはじめステークホルダーの皆様の期待に応えるためのアプローチです。モリンガの栽培・活用、またその効果はまだまだ不明瞭なことが多く、試行錯誤を繰り返しています。これからもモリンガに秘められた可能性を徹底的に追究し、当社独自の価値をつくり出して、社会課題の解決やサステナブルな社会の実現に貢献したいと考えています。

