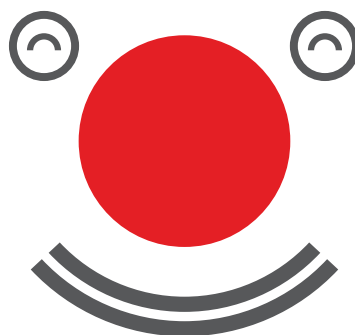


第10回
食品産業もったいない大賞
表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

令和5年2月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

第10回食品産業もったいない大賞

趣旨

食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO₂削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通じてこれらの啓発を促す。）」等の観点から顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を世の中に広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的として表彰事業を実施いたします。

東日本大震災を契機に見直されている「もったいない」の思いこそが、地球温暖化・省エネルギー対策に取り組む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

主催等

主催：公益財団法人食品等流通合理化促進機構

協賛：農林水産省

後援：環境省、消費者庁

募集対象

募集対象は、食品産業等の持続可能な発展に向け、環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業、団体及び個人。

応募できる取組の内容等

■ エネルギーの効率化

- ・ 省エネルギーハウス・設備による栽培
- ・ 木質バイオマス・水力・地熱等、地域の未利用エネルギーの利活用
- ・ 廃熱、余熱の利活用
- ・ 熱源の見直しによるCO₂削減 等

■ 余剰製品・商品の削減

- ・ 生産量・受注量の管理見直しによる廃棄ロス等の削減
- ・ 規格外品の削減 等

■ 照明、空調等

- ・ 効率化機器の導入によるエネルギー消費の削減
- ・ 電力の見える化による削減
- ・ 断熱性の向上
- ・ ヒートポンプ等による省エネ
- ・ 広告塔などの照明点灯時間の工夫 等

■ 原材料などの有効活用

- ・ 廃棄原材料の二次的利活用
- ・ 生産段階で発生する規格外品の活用、歩留まり向上、改善 等

■ 食品の消費と有効活用

- ・ 賞味期限・消費期限の見直し（ロングライフ化商品の開発）
- ・ 余剰食品の活用（フードバンク等の活用による福祉施設等への寄付）
- ・ 賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料・飼料化等）
- ・ 災害備蓄品の二次活用 等

■ 容器包装・梱包材等

- ・ 容器包装の最新技術活用による鮮度維持・賞味期限の延長
- ・ 容器・梱包材の見直しによる運送効率の改善
- ・ 通い容器等の積極的利用による容器包装・梱包資材の削減 等

■ 配送・物流関係

- ・ 共同配送によるコストの削減
- ・ 鉄道・船舶等の大量輸送によるコストの削減
- ・ 最短ルートを選択による効率的な輸配送
- ・ 一貫パレチゼーションによる輸配送の効率化 等

■ 啓発

- ・ 「食育」や「もったいない」の普及
- ・ 外食・中食産業における食べきり、食べ残し対策 等

■ 循環型社会の構築

- ・ 商慣習の見直しによる食品ロスの削減
- ・ 食品リサイクルループの構築
- ・ 食品廃棄物等の再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）等

■ 利水・排水関係

- ・ 工程の見直し、再利用等により水使用量の削減
- ・ 排水の水質改善による環境への負荷の低減 等

■ その他

- ・ リサイクル・省エネ等を推進するための組織体制、仕組み作り
- ・ 活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等）による循環負荷の低減 等

賞の種類

- 農林水産大臣賞…1点/農林水産省大臣官房長賞…3点/食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞…2点

農林水産大臣賞

- 株式会社日本アクセス（東京都品川区）
製・配・販をつなげて取り組む食品ロス削減

農林水産省大臣官房長賞

- 株式会社アレフ（北海道札幌市）
ハンバーグレストラン『びっくりドンキー』の『食』からつながる SDGs
- オイシックス・ラ・大地株式会社（東京都品川区）
産地や食品製造現場で生じるもったいない原料を新たな食品にアップサイクル。おいしく食べるだけで食品ロス削減に繋がる食ブランド『Upcycle by Oisix』でフードロスを累計約 64 トン削減！
- 熊本県立熊本農業高等学校 養豚プロジェクト（熊本県熊本市）
養豚業によるゼロエミッションへの挑戦

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- ZERO 株式会社（東京都台東区）
あらゆる食品の『もったいない』を IT の力でゼロに
- 三本珈琲株式会社（神奈川県横浜市）
広げよう！幸せの輪 全員参加型食品ロス削減推進モデル

審査基準

学識経験者・有識者からなる「食品産業もったいない大賞審査委員会」を設置し、下記の「審査の基本的考え方」により審査委員が選考を行いました。

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他社の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等
地域性	活動範囲の広さ、他社との連携、地域に密着した取組であるか等
継続性	取組の開始時期、活動年数、継続できる取組であるか等
経済性	取組を実施することによる経済効果等
波及性・普及性	他の食品事業者への波及効果や消費者の環境意識の醸成等の効果
地球温暖化防止・省エネルギー効果	取組を実施することによる地球温暖化防止・省エネルギー効果

農林水産大臣賞

★応募名称

製・配・販をつなげて取り組む食品ロス削減

★会社名・事業場名

株式会社日本アクセス（東京都品川区）

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=NWgG8pbDCXw>

【目的】

社会的課題解決を本業の中で行うべく、2020年4月に会社として「SDGs宣言」を行った。食品を扱う企業の社会的責任としてフードロス対策をSDGsにおける最重要課題の一つに位置付け取り組む事とし、数値目標として、2030年度に「食品廃棄物排出量 2016年度比50%削減」を掲げた。当社の食品ロスは2016年度753トン発生しており、2030年度376トンを目指すこととなった。

当社は食品メーカーと小売を繋ぐ物流をメインの事業としており、全国に物流センターを537拠点運営している。そのうち、主に食品ロスが発生しているのは在庫型の物流である。ISO14001の取組みの中、特に食品ロスが多く発生する50センターを重点的に取組んだ。現場ヘヒヤリングを行い、様々発生している食品ロスの状況から、4つのフェーズ

「PHASE1 ロスを出さない」、「PHASE2 売り切る」、「PHASE3 配る」、「PHASE4 リサイクル」に整理し、取り組む事とした。また、当社は全国に営業所・センターの拠点をもち、目標達成のためには現場を知る社員自らが考え行動することも求められ、社員の意識向上策にも取組んだ。50%削減の大きな目標は、1年毎の目標4%減により達成できることから、細分化し社員が実現可能性を感じられる目標を設定した。



【具体的な内容】

- ① **PHASE1 ロスを出さない** : ◆本取り組みで最も効果を上げたのは、得意先（小売）・営業・センター間でのコミュニケーション向上である。季節商品等販売期限の商品がありながらも情報共有が足りなかったため、販売終了間近にメーカーへ注文したものが当社在庫となり、販売できずにいた。食品ロス削減の観点より、得意先に理解いただき必要な情報を入手、営業、センター間で情報共有し、不要な発注を削減させた。
◆経験と勘に頼っていた受発注において、AIの導入に取り組む。当社としては効果検証中。当社子会社である(株)ドルチェにてAI受発注を取組んでおり、2018年度から2020年度迄で47.5%の食品ロス削減につながっている。
◆消費者の台所での食品ロスを削減すべく、2019年より当社開発ミールキットをメーカーにて製造、当社PBとして得意先にて販売している。消費者の「簡単に調理をしたい」ニーズも叶えている。
- ② **PHASE2 売り切る** : ◆見込み仕入れにより、PHASE1実施するも商品が滞留、納品期限オーバーとなる場合がある。期限のある季節商品や、特定のチェーン店のみで扱う商品等、商品ごとの条件があり、売り切るための対策をメーカー、当社営業・センター、得意先の3社で協働し、ある支店では食品廃棄量約6割（18→7トンへ）削減。
◆消費者向けネット販売（Smile Spoon）を2019年より開始。商習慣により卸売に於いて賞味期限の1/3ま

当社拠点数※2022年3月末時点

拠点数	営業	物流	エリア計	19年比
北海道	2	24	26	+1
東北	10	72	82	+4
関東	39	155	194	+13
中部	8	69	77	±0
近畿	12	76	88	+1
中四国	8	67	75	+1
九州・沖縄	10	74	84	+3
全国計	89	537	626	+23
建屋数	89	332	421	+17
倉庫坪数	141千坪			+4千坪

※拠点数、建屋数は本社・エリアおよび子会社を含む

※倉庫坪数は、単体の卸物流拠点のみ

での流通が求められることが多く、期間内の流通が出来ない場合、小売りルートを持つことで、食品ロス削減に繋がっている。

◆当社の本業である物流網である 365 日運行の全国チルド幹線物流を活用し、得意先が捌けない食品を全国の店舗に納品できる仕組みを用い、ロスを削減に繋げている。



- ③ **PHASE3 配る**：◆売り切る見込みがない商品はフードバンクや子供食堂へ寄贈。「SDGs 宣言」以降、社員への啓蒙活動の効果が表れ、2021 年度以降、全国各拠点の社員自らフードバンクへの寄贈検討、展示会・商談等のサンプル品や当社災害用備蓄食料、地震で破損したが食用可能な食料を寄贈、公共冷蔵庫「北長瀬コミュニティリッジ」（生活困窮家庭が 24 時間食料を受け取り可能な仕組み）への寄贈等、様々な形態の寄贈が始まっている。

◆2022 年 1 月、認定 NPO 法人フローレンスと協働し、全国の困窮する子育て家庭に食支援を行う「こどもフードアライアンス」をスタート。当社中心に食品メーカーへ呼びかけ、14 の食品メーカーから寄贈食品を集めた。物流コストを支援、全国の困窮している子育て世帯（約 1 万世帯）へ約 8 万食を届けている。



- ④ **PHASE4 リサイクル**：◆PHASE1～3 で対応できないもの（もともと破損している商品等）をリサイクルする。
◆得意先であるベシシアと連携し、リサイクルループにも取組む。店舗で発生した食品残渣を当社戻り便で回収、廃棄物収集運搬業者を経由しリサイクル工場へ運搬し、飼料化し、リサイクル飼料で養豚を行い、豚の製品をベシシアにて販売する。このフローが国の「食品リサイクルループ」に認定されている。

【効果】

社員への啓蒙活動を土台とし、全社一丸となって取り組んだ結果、食品廃棄物排出量について、2018 年度 607 トン、2019 年度 587 トン、2020 年度 449 トン、2021 年度 425 トンと、削減を続け、2016 年度 735 トンと比較し、2021 年は 328 トンの食品ロスを削減を実現した。また、償却による CO2 排出を回避した量として、2018 年～2021 年度リサイクル率向上とリサイクルループによるリサイクル化した量 369 トン×0.444（厨芥の償却から出る CO2 排出係数）＝164 トンの CO2 排出を削減できていると計算できる。

◆今後の展開◆

- ・当社で実現している AI による自動発注について、今年度検証予定。実現し、更なる受発注の効率化が期待される。
- ・農林水産省補助事業である「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」へ 2022 年度より参画。日配品は流通全体で考えることが解決に繋がると捉え、日配品検討チームへ参加した。食品流通の商習慣を見直し、食品ロスを出さないための方策を見出したい。
- ・認定 NPO 法人フローレンスと協働する「こどもフードアライアンス」について、現在 14 のメーカーから寄贈協力があるが、2022 年 11 月には 30 社となり、24 万食を届ける予定。当社サポートの運営費は、2023 年度の更なる拡大に向け運営協力企業を増やしたい。

◆評価◆

社員数が 4000 人近く在籍し、全国に支社・センターを持つことから、取組みを行うにあたり社員が自分事として捉えられる意識づくりを重視し、社員への働きかけを丁寧に行っている。また、外部とのコミュニケーションも、報道や受賞等が社員へのモチベーションにも繋がっている。目標を掲げ、PDCA を着実に行うことで食品廃棄物排出量を削減し、CO2 削減の効果も出している。普段の業務を見直すことが食品ロス削減と、事業上の効率化にも繋がる他社に参考となる事例である。



農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」の「食」からつながる S D G s

★会社名・事業場名

株式会社アレフ（北海道札幌市）

URL : <https://www.aleph-inc.co.jp/csr/>

【目的】

ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」を代表とする飲食店を全国に 346 店（びっくりドンキー直営 130 店、FC210 店、その他業態 6 店、2022 年 10 月末現在）展開する。1997 年より、店舗から出る生ごみのリサイクルについて取組みを始めた。当社飲食店は全国に広がることから、全国規模で取組むこと、本社のある北海道で行う環境負荷軽減のための取組み等、様々な活動にチャレンジし、持続可能なあり方を目指している。食品ロスを減らすために、食材仕入れ量あたりの食品廃棄物発生割合を、2019 年度の 5.8%から 2023 年度までに 5.0%にすることを目標に活動。また、再生利用等実施率については、食品リサイクル法で 2024 年度までに食品製造業 95%、外食産業 50%が目標とされる中、2020 年度の 94.6%から、2023 年度までに 95%を達成することを目標に活動を行っている。

【具体的な内容】

《全社（全国）の工場・店舗での取組み》

- ① **牛肉仕入れ先協力による食品ロス削減**：当社の扱う食材のメインとなる牛肉は、オーストラリア、ニュージーランド産である。仕入れ後の牛肉から発生する不要部位（主に脂身）を削減すべく、2019 年 2 月より現地にカット方法の指導に入り、不要部位を少なくした状態で仕入れを行うようにした。
- ② **当社食品工場（7 工場 8 拠点）での食品ロス削減**：ハンバーグパティの X 線異物検出機における、誤検知の改善活動を実施したことにより廃棄量を削減。また、工場・店舗・物流における設備を更新、HACCP システム導入、衛生管理の向上により、ハンバーグパティの消費期限を 60 時間に改定し、廃棄量を削減。ソフトクリームの原材料であるソフトミックスについては、メーカーでの製造工程とロジスティクス（物流や保管管理等）などの見直しにより、使用期間が 2 日間延びたことで前年対比 9 割以上の削減効果を出した。上記取組みを行う中で、発生した食品廃棄物量は 2021 年度 495 トンあり、そのうち 479 トン（96.8%）を再生利用事業者と提携するなどしてリサイクルを行った。
- ③ **レストラン「びっくりドンキー」での食品ロス削減**：店舗で発生する食品ロスの半分以上を占めるライスをターゲットに取組んだ。びっくりドンキーでは炊き立てのライスを提供するために、炊き上がってから一定時間を過ぎたライスは廃棄している。お客様の少ない時間帯に発生が多いため、客数に合わせて適量を炊飯できるように少量炊飯器を導入。従来の 4 キロ・2 キロ炊きに加え、新たに 1 キロ炊飯も可能にしたことで、炊き立てのライスを提供しながら廃棄を削減している。また、小学生以下の子供が、食べ残しをせずお皿をピカピカにすると、お店から表彰状等をプレゼントする食べきり推奨活動「もぐチャレ」を、直営・FC 合計約 250 店で実施し、子供の「もったいない」啓発に繋げている。これらの活動などにより、1 店当たりの生ごみ排出量が 50kg/日が 20～30kg/日となった。
- ④ **全国 12 の協力農場と生ごみ資材活用**：店舗で排出される生ごみは、各店舗に設置する生ごみ粉碎乾燥処理



機ゼロワンダーで発酵・乾燥し、約 40%に減容。直営 130 店のうち、全国で 89 台が稼働する（2022 年 8 月現在）。処理機で一次発酵した後に、全国 12 か所の協力農場に運ばれ、堆肥として生まれ変わり、自家利用するほか、びっくりドンキーで使用する大根や米の生産にも活用され、リサイクルループとなっている（店舗・時期は限定）。

《北海道での環境負荷軽減のための取組み》

- ① **廃食用油の自社リサイクル（バイオディーゼル燃料化）**：店舗では約 200 ㍓/月の廃食用油が排出されている。2007 年より北海道内 18 店舗から集めた廃食用油を北海道恵庭市にある自社バイオディーゼル燃料化プラントに集め、バイオディーゼル燃料を製造。廃食用油のうちおよそ 9 割が燃料となる。地域のイベントやイルミネーションの発電機用燃料として利用された。2021 年度は 23,000 ㍓を製造し、農業機械や②の発電機に利用している。北海道恵庭市内の 7 小学校や 5 保育園、1 幼稚園から家庭用廃食用油の回収も行い、リサイクルしている。
- ② **店舗の生ごみ資材・ビール粕を活用した発電と液体肥料づくり（バイオガスプラントの活用）**：北海道内店舗（直営 19 店、FC7 店）から出る生ごみ資材や、当社小樽ビール醸造所から出るビール粕を原料にバイオガスプラントを稼働させ、バイオガスと液体肥料を作り、リサイクルしている。得られたバイオガスと上記①で製造したバイオディーゼル燃料で発電機を動かしている。液体肥料は、隣接する牧草地（えこりん村）に散布。羊の餌となる牧草を育て、春には約 1000 頭を放牧、北海道産羊肉として全国各地に販売している。発電機で作った電力は、およそ 7 割を隣接する事務所で使い、残りは売電している。
- ③ **店舗の生ごみ資材の一部は堆肥として販売・自社ガーデン（えこりん村）で活用**：店舗の生ごみは、②の取組み以外に、一部は堆肥原料としても活用。ゼロワンダーで粉碎・乾燥した発酵資材を回収し、えこりん村内にある堆肥場で村内から排出される動物のふんや敷き藁などと一緒に堆肥化。一般家庭や近隣の農家へ販売する他、えこりん村内庭園などで活用している。



《茅ヶ崎での生ごみからエネルギー利用の取組み》

- ① **店舗の生ごみから電力へエネルギーとして利用**：びっくりドンキー茅ヶ崎店から排出された生ごみを、各社と連携し、メタン発酵施設でリサイクル。そこで発生したメタンガスで発電した再生エネルギーを同店舗で購入し、利用している。

【効果】

食材仕入れ量当たりの食品廃棄物発生割合については、2016 年度の 7.5%から 2021 年度は 5.2%まで減少。2023 年度目標 5.0%に近づいている。食品廃棄物の再生利用等実施率については、2021 年度 95.3%で目標の 95%を達成した。CO2 排出量を 2013 年度比 71.1%削減（2021 年度結果）。23,000 ㍓のバイオディーゼル燃料製造とその利用により、約 52 トンの CO2 を削減。

◆今後の展開◆

設置から 20 年を経過したゼロワンダーを徐々に更新して活動を継続する。また、びっくりドンキー全店（ポケットキッチンを除く）に「もぐチャレ」を拡大し、さらにフードバンク団体との連携を強化するなど食品廃棄物低減の活動を持続していきたい。

◆評価◆

本社のある札幌市から近い恵庭市のえこりん村を活用し、店舗から出る生ごみや廃食用油を資源化する場として活用しながら全国店舗での当社内流通に於ける食品ロス削減を進めている。廃食用油については、地域を巻き込んだ取組みを継続している。食品廃棄物削減策や再利用の方法等、取組みは多岐にわたり、他社の参考になる事例である。

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

産地や食品製造現場で生じるもったいない原料を新たな食品にアップサイクル。おいしく食べるだけで食品ロス削減に繋がる食ブランド「Upcycle by Oisix」でフードロスを累計約 64 トン削減！

★会社名・事業場名

オイシックス・ラ・大地株式会社（東京都品川区）

URL : <https://upcyclebyoisix.jp/>

【目的】

食品サプライチェーン全体のフードロスを削減する取り組みとして、2021 年 7 月に「フードロスに、新たな価値を」のコンセプトのもと Upcycle by Oisix が立ち上がる。4 人のメンバーをアサインし目標達成に向けたアイデア出しから始まった。取引先食品メーカーは大量食品加工工場であるが故に、家庭では調理に使用する部位も廃棄せざるを得ない状況にあった。食品廃棄のアップサイクルについて食品メーカーへ提案するも、廃棄物から何か新しい商品を作ることに驚嘆され、必ずしも順調に進むものではなかった。その中でも、廃棄される部位を用いた商品開発、事業化のための販売企画、更に取扱いを拡充するための加工現場と繋がりを構築し、取組み開始からこれまでに自社企画商品 49 品を創り上げる。ブロッコリーの茎や梅酒として漬けこまれた梅、パインナップルの芯等、今までは産業廃棄物として廃棄されていたものを活用し、アップサイクルし新たな形の食品として生まれ変わらせる活動が始まった。



【具体的な内容】

- ① **食材の選定と開発、加工委託先選定**：食品の生産農家や加工工場では、工場ごとに様々な廃棄される食品がある。廃棄される量など様々な条件から、アップサイクル商品として継続性や採算性等から採用できるか検討。また、消費者に美味しく食べてもらえる商品になるよう、チップスの開発では揚げ油の選択や、揚げる際の温度や時間などの揚げ方でも様々試験。代表的なチップスであるブロッコリーの茎や大根の皮等は、食材の味を活かすことを配慮し揚げ油にココナッツオイルを使うこととした。当社の開発した方法で加工を行える食品工場を探し、加工を委託している。
- ② **Upcycle by Oisix ブランドとしてのマーケティング・販売促進（パッケージ開発）**：パッケージデザインは、デザインに多くの経験のある社員が考案。まずは当社ネット販売による会員や、2022 年 4 月には有楽町マルイで初のアップサイクル商品のコンセプトショップを展開し、サステナブルである商品を選択する消費者へ紹介した。



▲廃棄されるブロッコリーの茎

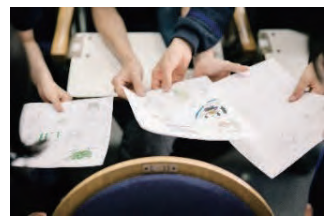


▲コンセプトを意識してデザインしたパッケージ

- ③ **食材の加工と輸送**：食品工場で廃棄されていた冷凍ブロッコリーの茎や大根の皮等、当社の開発したアップサイクル加工を行う食品加工メーカーへ輸送。加工・袋詰めし、商品の状態となったものを当社へ輸送。現在は主に当社会員向けにネット販売を行う。
- ④ **消費者からのフィードバック**：生活者にお届けしたアップサイクル商品は、約 23 万個以上にのぼる。ネット会員の約 4 人に 1 人が実際に商品を食べ、ネットの評価・コメントで会員からのフィードバックを得ている。「ブロッコリー嫌いな子どもがブロッコリーの茎チップスなら美味しいと言って食べてくれる」等、子供が野菜に興味を持つきっかけにもなっている。（チップス販売量：約 23 万個(2022/11/25 時点)、アップサイクル商品購入率(当社会員) 25%)
- ⑤ **SDGs の普及活動**：東京品川区の青稜中学校の SDGs ゼミナールで特別授業を開催し、生徒とともにアップサイクル商品を開発した。廃棄される食品の中から生徒自身が何を使いたいか検討。昆布の根元を粉末にして練り込んだ「昆布の根元そうめん」や、しいたけの軸を活用した「しいたけの軸ハンバーグ」等、試作。ネーミング、パッケージデザイン等、生徒自ら考案した。



▲中学校での SDGs 特別授業



▲生徒自らが考案

【効果】

アップサイクル事業へ協業し、食品ロスを削減した取組み先は 7 地域、6 団体。これまで 49 のアップサイクル食品をオリジナルで開発し、現在では自治体や農協等から、余っている食材の活用の問い合わせを受けるまでになっている。取組ははじめから 2022 年 8 月の約 1 年間で食品ロスを 51.8 トン削減。これら廃棄食品一般廃棄物として焼却処理されるものと仮定すると、66.7[t-CO2]を削減した。

◆今後の展開◆

①現在は会員向けネット販売が中心であるが、更に一般消費者向けに普及し、目標である年間 500 トンの食品ロス削減に向け取り組みたい。そのためには、更に手に取りやすい価格設定等検討を進める。2022 年 10 月下旬よりナチュラルローソンで取扱いを開始する。②食品廃棄場所－アップサイクル加工工場－当社間の輸送で排出される CO2 を削減したい。取組みとして、「フードレスキューセンター」を検討中。当社で食品加工できる場所を設置し、輸送による CO2 をできるだけ削減したい。③学校でのアップサイクル授業の取組みを広げ、食品ロスへの意識を高めていきたい。

◆評価◆

当社全体としては、子ども食堂支援や、らでいっしゅぼーやによる消費者を巻き込んだ家庭ごみのたい肥化等、今回の応募内容以外に食品ロス活動へ積極的に取り組んでいる。今回は、2020 年 11 月に立てた目標に対する廃棄食材削減年間 500 トンに向けた取組み開始から 1 年間のフードロス削減の活動の実績について、応募したものである。取組み開始から 49 の商品開発を行い、当社のブランドや販売網を活用し、仕入れから販売の流通を構築していることや、購入者からのフィードバック等、良い評価をもらえており、良いスタートを切れている取組みである。採算性も強く意識し、着実に進めており、継続性も期待できる。



▲有楽町マルイのコンセプトショップ

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

養豚業によるゼロエミッションへの挑戦

★会社名・事業場名

熊本農業高校 養豚プロジェクト（熊本県熊本市）

URL : <https://www.instagram.com/cinderellaneo/>

【目的】

日本の飼料自給率は 25%と低く、その大半を輸入に頼っており、飼料は価格が高騰している。その一方で、国内の食品廃棄量が多い状況が続き、社会問題となっている。当校では、これらの問題への対応策を生徒自身が考え、解決に向けた取組みが行われている。養豚プロジェクトは 1 ～ 3 年生の各学年からなる生徒 6 名（2022 年 10 月時点）で構成され、エコフィードで飼育した豚の生産、加工、販売を行う。本取組みは、第 7 回食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞を受賞しているが、常に取組みを見直し、改良させ継続している。今回は、継続・改良したエコフィードの取組みに加え、豚脂を活用した石鹼をつくり、持続可能な製造・流通を実現させた。



【具体的な内容】

《石鹼づくりで豚脂の廃棄をゼロへの挑戦！》

- ① **「気づき」から「挑戦」へ**：エコフィードを用いた「もったいない」をなくす取り組みであるシンデレラネオポークの生産を実現するも、加工の段階で 70kg のブロック肉から 6kg の豚脂を廃棄する現状に、当時 1 年生の生徒が疑問を投げかけたことから取組みを開始。食品化やクリームづくり等を検討するも、困難が続き断念。その中で企業による出前授業の中で石鹼づくりを学び、「石鹼は動物の脂から発明された」ことを知り、豚脂を活用した石鹼づくりを目指すこととなった。



▲ブロック肉から削られた豚

- ② **より高い洗浄力の石鹼にする！**：洗濯用石鹼として販売するためには、その洗浄力を示し、自信を持って提供できるものにすることが必要。そのため、80 パターン以上の石鹼を作った実験や、市販の石鹼との比較等を熊本県産業技術センター協力のもと行う。市販の石鹼との比較では、洗浄力が 1.7 倍高い結果となった。更に洗浄力を高めるために原料にクレイ素材を 0.2% 添加した石鹼を製造、洗浄力を 1.4 倍向上させた。洗浄力は、汚染布に残った色を計測する方法を専門家より指導を受け、計測。産業技術センターより、「豚脂の持つ脂肪酸バランスが優れた洗浄力に繋がっている」と評価を受ける。



- ③ **石鹼の販売へ！**：熊本県クリーニング生活衛生同業組合理事長の協力のもと、クリーニング店で石鹼を試用。襟汚れの落ち方や石鹼の使い心地について高評価を得、2022 年 8 月、全国クリーニング組合誌に掲載された。実用化への確信を持ち、原価計算の後、販売価格 200 円を決定し、地元アンテナショップや商業高校との販売活動、沖縄県や福島県等県外事業者への出荷を含め 1,500 個以上を約半年の間に販売する。

- ④ **技術を福祉施設へ移管し、安定した生産体制を実現**：更に地域貢献に繋がりたいことが



ら、近隣のきぼう福祉センターでの製造を提案。製造方法を説明し、受け入れていただき、農福連携を果たした。近隣の企業から廃棄される豚脂を利用して週 50 個製造し、道の駅等で販売している。

- ⑤ **豚脂石鹼の排水は環境への負荷が低い**：授業の中で学んだ水質検査方法を用いて、崇城大学・東海大学と協力し、石鹼使用後の排水が微生物によって分解される速度を調査。結果、市販洗剤と比較し、農業用水に利用できるまで 10 日早く分解されることが判明、生態系に影響を与えにくいことがわかった。エコマークの取得申請中である。
- ⑥ **石鹼に使えない成分も全て使う！本当のゼロエミッション到達！**：豚脂から石鹼成分抽出後に残る豚脂粕は、たんぱく質とカロリーが高いことから、採卵鶏の給餌に加えたところ、校内の他の採卵鶏と同等の卵質・産卵率を維持し、市販資料の代替飼料として利用している。

《養豚用エコフィードの継続・改良の取組み》

- ① **エコフィードのみで生産から出荷まで飼育できる飼料給与体系を確立**：前回応募時は、生後 40 日経過した豚へエコフィードを与えていたが、改良を重ね、離乳後の全育成期間をエコフィードで給餌することに取り組んだ。離乳期は、数日で大きく成長していくことから、この時期の成長にはタンパク質が重要である。大豆やきな粉等の植物性タンパク質を原料とした給餌実験に於いては発達の停滞が続いた。そこで、動物性たんぱく質が多く含まれる食品廃棄物を検討し、削り節加工会社に相談、削り節の副産物を魚粉に加工したものを含め、発育を向上させることに成功させた。
- ② **豚の成長段階に応じたエコフィードづくり**：上記①の離乳期から分かるように、豚の発育では段階に於いて必要とされる栄養素が異なる。そのため、豚の発達段階ごとの 4 種類のエコフィードを用意。発達段階に必要な栄養素を与えられるエコフィードを用意するために、該当の栄養素を食品廃棄物として出すと想定する企業に相談、エコフィードの材料を集めている。



【効果】

豚脂石鹼の取組みでは、石鹼製造を福祉施設へ移管、熊本県畜産流通センターと連携した石鹼製造により、年間 120kg の廃棄豚脂を活用でき、約 40.8kg の CO₂ を削減できた。開発した洗濯用石鹼と市販石鹼を比較した結果、植物や生物などの生態系に悪影響が少ないことがわかった。

エコフィードの取組みでは、地域の食品企業と養豚農家とのマッチングを行うことで、昨年度までに企業から出る食品廃棄物を 250 トン以上削減。約 85,000kg の CO₂ 削減に貢献した。食品廃棄物を活用した農場に於いては飼料費 10% 削減した。エコフィードで育てることで豚 1 頭あたり 504kg の CO₂ を削減している。

◆今後の展開◆

熊本県畜産流通センターでは、年間 10 トンの豚脂が廃棄され、まだ多くが利用されず廃棄されている。様々な企業や福祉施設へ豚脂石鹼を PR し、商品化を働きかけ、豚脂の廃棄量を削減させていく。具体的には、豚脂から石鹼をつくる全工程を動画にした教材を制作し、希望する福祉施設へ提供し、豚脂石鹼の製造を支援する。エコフィードの取組みに於いては、畜産農家が希望する廃棄食材を出す食品企業との懸け橋となり、マッチングを継続する。

◆評価◆

エコフィードの取組みは、第 7 回受賞時から改良を重ね、豚の離乳後の全ての期間をエコフィードで育成、継続中。また、生産から販売の過程で、廃棄される豚脂の「もったいない」の気づきから、様々な挑戦を通して活用方法を生み出し、安定生産・販売のルートを築き上げた。学業以外の時間を活用した取り組みでありながらも、農業高校の授業で知識が得られる機会と、周囲の協力を得やすい立場をフルに生かし、安定した流通を行うまでの事例をつくったことは大いに評価できる。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

あらゆる食品の「もったいない」を IT の力でゼロに

★会社名・事業場名

ZERO 株式会社（東京都台東区）

URL : [https:// www.nofoodloss.com](https://www.nofoodloss.com)



【目的】

食品ロスと Co2 排出を削減するために、食品ロス削減 BOX「fuubo」で SDGs を見える化！

「1/3 ルール」、「賞味・消費期限近」、「期間限定パッケージ」などの理由により、まだまだ食べられるのにやむなく廃棄されてしまう可能性がある食品を、駅や商業施設、オフィスなどに設置された食品ロス削減 BOX「fuubo」にて、会員向けに提供しています。

会員がお得に気軽に楽しく、「fuubo」を活用してもらうことで、食品ロスと、食品を無駄にしなかったことによる Co2 排出の削減量を算出することが可能になり、SDGs の見える化を実現できます。

【具体的な内容】

食品ロスを購入することに同意した会員は、専用 WEB サイトから「fuubo」が設置されている場所を選び、食品ロスをお得に購入することができます。購入が完了すると「fuubo」から食品ロスを受け取るための URL が発行され、好きな時に「fuubo」から食品ロスを受け取ることができます。

2021 年の 6 月よりスタートした「fuubo」は、非対面・非接触・キャッシュレスで利用することができ、唯一無二のサービスとして多くの企業や消費者から支持され、北海道から沖縄まで全国 55 台を設置しています。（2022 年 12 月時点）



◆今後の展開◆

「fuubo」は企業も消費者も気軽に取り組める SDGs のサービスとして、「もったいないを削減する啓発活動」に寄与しております。今後は、各自治体の特色や地方創生を意識した連携を加速させてまいります。さらに、誰がいつどこで何の商品を購入し、いつ商品を受け取ったかをデータ化することで、食品ロスと Co2 排出の削減のみならず、マーケティング活用やコーポレートブランディングにも効果を発揮できることから、SDGs に取り組んでいる多くの企業と連携して事業を展開することが可能です。現在、国内のみならず、海外での事業展開も計画しており、国内外を合わせて 5 年で 5000 台以上の設置を見込んでおります。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

広げよう！幸せの輪

全員参加型食品ロス削減推進モデル

★会社名・事業場名

三本(みつもと)珈琲株式会社（神奈川県横浜市）

URL : [https:// www.mmc-coffee.co.jp](https://www.mmc-coffee.co.jp)

コーヒーを、どこまでも。



MITSUMOTO
COFFEE



▲三本コーヒー
オリジナルブレンド

【目的】

1 年間に 10 トン以上出る、品質には問題ないにも関わらず、「焼きすぎ」、「焼き不足」、「ローストの過程で割れた豆」などの規格外品のほか、商習慣で出荷できないもの、箱に入らない端数品など行き場がない豆（もったいないコーヒー）は廃棄され食品ロスとなっていた。自社のもったいないをなくすこと、そして一粒のコーヒー豆の有効活用を図るこの取組を通して、共助の輪を広げることを目的として製造段階での食品ロスを再生する「三本コーヒーオリジナルブレンド」を開発。

【具体的な内容】

コーヒーの製造過程で生じる規格外品、品質には問題が無いが製品にできなかった「もったいない」原料を使用したコーヒーを製造管理で一手間かけて製品化したのが、「三本コーヒーオリジナルブレンド」。これを起点に「全員参加型食品ロス削減推進モデル」を開始。活動に賛同する小売店は取引先を中心に 292（7 月/R4 現在）店舗で販売され、売上金の一部（20 円/袋）を社会貢献活動の原資（約 120 万円（約 6 万袋））に提供している。原資を元にオリジナルブレンドを取り扱う販売店の賞味期限が近づいた商品を当社が買い取り、フードバンク等に寄贈するシステムを構築。「作り手」、「売り手」の食品ロスを同時に削減、珈琲購入者は買うことで社会貢献に参加、三方よしの「全員参加型食品ロス削減推進モデル」を構築した。



◆今後の展開◆

活動の資金はオリジナルブレンドの販売により得られている。企業活動が継続する限り、「全員参加型食品ロス削減推進モデル」に継続的に取り組むことができる。得られた活動費でフードバンクへの寄贈、被災地への支援、小学校等での啓蒙活動などにも柔軟に支援を行っていく。認知度向上に伴う効果として、業務店向けの新たな商品提案においてもストーリー性のある社会貢献型新商品の提案、導入が容易になった。また、新規取引先の増加、既存取引先との取引量の増加などに繋がっている。



◀フードバンクへの寄付
(株式会社ウジェスパーにて)



◀子ども SDGs セミナー
のようす
(ダイユーエイト MAX 福島店にて)

資料 過去の受賞者

第1回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成26年3月)	14
第2回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成27年3月)	14
第3回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成28年1月)	15
第4回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成29年3月)	15
第5回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成30年1月)	16
第6回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成31年1月)	16
第7回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和2年2月)	17
第8回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和3年1月)	17
第9回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和3年1月)	17

第1回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成26年3月）

農林水産大臣賞

- 山梨罐詰株式会社（静岡県静岡市） 缶詰工場のシロップ廃液を利用したメタン発酵システムの確立

農林水産省食料産業局長賞

- 生活協同組合コープさっぽろ（北海道札幌市） 循環型社会を目指した取組 ～バイオガスプラント～
- セカンドハーベスト・ジャパン（東京都台東区） もったいない食べものを、ありがとうへと変える、フードバンク活動
- ケンコーマヨネーズ株式会社（東京都杉並区） ポテト皮の液状飼料化で高度なゼロエミッションを実現
- 朝日酒造株式会社（新潟県長岡市） 燃料・資材・設備にかかるエネルギーがもったいない！ 清酒製造工場の環境活動
- 株式会社みすずコーポレーション（長野県長野市） 製造工程端材品の商品化

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- いわて生活協同組合（岩手県滝沢市） 地産地消・産直の推進と創電でエネルギー削減！
- 株式会社大都技研（栃木県栃木市） 食品加工場への油水分離技術導入による資源回収と排水処理システムの改善
- パルシステム生活協同組合連合会（東京都新宿区） パルシステム100万人の食づくり・もったいないプロジェクト
- 湘南AO株式会社（神奈川県鎌倉市） 青みかんの活用 ～湘南みかんを守ろう～
- 特定非営利活動法人フードバンク山梨（山梨県アルプス市） 多くのステークホルダーとの連携で実現した食品ロス有効活用・食のセーフティネット事業
- 日豊食品工業株式会社 城南工場（熊本県熊本市） みんなの知恵と工夫で水とエネルギーの有効活用

第2回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成27年3月）

農林水産大臣賞

- スターバックスコーヒージャパン株式会社（東京都品川区）、株式会社メコン（愛知県名古屋市）（連名） コーヒー豆かすリサイクル（牛の飼料化）の取組

農林水産省食料産業局長賞

- 株式会社伊藤園（東京都渋谷区）/東洋製罐株式会社（東京都品川区）（連名） 持続可能な消費を実現した新飲料充填システム
- 株式会社日本フードエコロジーセンター（神奈川県相模原市） 多様な食品廃棄物のエコフィード化とリサイクルループの構築
- みやぎ生活協同組合（宮城県仙台市） エコフィード化（液飼料）によるCO₂ 削減
- 山崎製パン株式会社（東京都千代田区） 各工場における地域農産物を利用した製品開発の取組
- 株式会社ローソン（東京都品川区） 自然冷媒（CO₂ 冷媒）活用等による地球温暖化防止の推進

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 伊万里市農業協同組合小葱部会（佐賀県伊万里市） 伊万里のもったいない（未利用農産物）をゼロに ～伊万里グリーンカレー物語～
- うどんまると循環コンソーシアム（香川県高松市） 廃棄うどんをバイオガス発電し、肥料から小麦を作り、うどんを再生するプロジェクト
- 加藤産業株式会社（兵庫県西宮市） お得意先様との連携による配送車両台数の削減等、積極的な環境活動を実施
- 株式会社こむらさき（宮城県仙台市） ラーメン店厨房内で行う節水・省エネと排水量及び汚濁負荷の削減
- 株式会社ユーグレナ（東京都文京区） 炭素循環型社会を目指した食品生産利用技術

第3回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成28年1月）

農林水産大臣賞

- 三井化学東セロ株式会社（東京都千代田区） 鮮度保持フィルムの製造販売による食品ロスの削減

農林水産省食料産業局長賞

- 味の素ゼナラルフーズ株式会社（東京都新宿区）

スティックミックス商品のコンパクト化による容器包装の軽薄短小化と輸送効率向上及び「ほっとするエコ」マーク表示による消費者への伝達

- 甲陽ケミカル株式会社（鳥取県境港市） 地元水産加工残渣だったカニ殻を利用した健康食品素材等の開発

- 株式会社長野地方卸売市場、長野卸売市場協同組合（長野県長野市）（連名）

食品を大切に：市場一体となって生ごみの減量化等をはじめとした「環境型社会」に挑戦 ～日本一美しい市場を目指す～

- 富士電機株式会社（東京都品川区） 高機能保冷コンテナを活用した物流効率化による消費エネルギー削減及び包装材使用量削減

- 松本市役所（長野県松本市） 「残さず食べよう！ 30・10運動」をはじめとする食品ロス削減の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 油藤商事株式会社（滋賀県犬上郡豊郷町） 地産地消エネルギー・廃食用油をまちのエネルギーに

- 有限会社エコ・ネット（青森県弘前市）

〇〇〇が生ハムになっちゃった ～エコフィード製造から精肉等の販売まで 食品リサイクルループの構築と地元雇用の創出～

- 大分県立大分東高等学校（大分県大分市） リボベジって知っていますか？ ～再生栽培の野菜を利用することによる生ごみ減量化～

- 太田油脂株式会社（愛知県岡崎市） 資源循環型事業における使用済み食用油のバイオディーゼル燃料（BDF）への活用

- 合同会社西友（東京都北区） 西友のインフラを活用した規格外野菜の定期的寄付

- 大日本印刷株式会社（東京都新宿区）、フジッコ株式会社（兵庫県神戸市）（連名）

地球温暖化防止に貢献できる画期的な食品製造システムで作る「美味しいレディミール」

第4回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成29年3月）

農林水産大臣賞

- 松本大学、長野県中信地区6次産業推進協議会（長野県松本市）（連名） そば粉とわさびのゼロミッションプロジェクトによる安曇野6次産業の推進

農林水産省食料産業局長賞

- 熊本県立熊本農業高等学校（熊本県熊本市） 高校生による「規格外海苔からブランド卵・海苔ノリたまごの開発」

- コカ・コーライーストジャパン株式会社（東京都港区）、一般財団法人蔵王酪農センター（宮城県刈田郡蔵王町）、宮城県蔵王町（宮城県刈田郡蔵王町）（連名） 茶殻と乳清を地域資源に ～地元産エコフィードで育てた牛による蔵王町振興の取組～

- 食品ロス削減連合会（東京都豊島区）（相模屋食料株式会社、株式会社伊藤園、国分グループ本社株式会社、株式会社タイヨー、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、一般財団法人日本気象協会） 需要予測の精度向上・共有化による作りすぎ廃棄ロスの削減と省エネ

- 日本マクドナルド株式会社（東京都新宿区） オーダーメイド方式によるファストフードの食品ロス削減

- 福井県 「おいしいふくい食べきり運動」と「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」による食品ロス削減の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 味の素ゼナラルフーズ株式会社（東京都渋谷区） ペットボトル商品への再生耐熱PET樹脂100%導入による、「完全循環型リサイクル」の実現

- 味の素冷凍食品株式会社 九州工場（佐賀県佐賀市） 低温水熱源ヒートポンプ利用など、各種取組による熱エネルギーの有効活用

- 株式会社伊藤園（東京都渋谷区） 遊休農地と地域人材を活かして新たな茶産地を創生

- 国分グループ本社株式会社（東京都中央区） 輸配送時のもったいない待ち時間削減のための「入荷受付システム」の導入

- 生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合（宮城県富谷市）

生協の物流を使って東北6県に広がる、被災地だからこそ出来る災害用備蓄品の有効活用

- ヤマキ株式会社（愛媛県伊予市） 「鰹節だし抽出殻」の調味料化による資源リサイクル技術の確立

第5回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成30年1月）

農林水産大臣賞

- ユニー株式会社（愛知県稲沢市） 食品リサイクルループは命をつなぐ環

農林水産省食料産業局長賞

- 北海道美幌高等学校（北海道網走郡美幌町） 規格外野菜を用いた循環型養豚経営の構築
- 三菱食品株式会社（東京都大田区） 製・配・販連携によるサプライチェーン全体の効率化活動
- ミナミ産業株式会社（三重県四日市市） おから無排出化による資源の有効活用

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 伊賀の里モクモク手づくりファーム（三重県伊賀市） 6次産業を活かした食農体験施設を軸とした『できるかぎりやさしさ宣言』
- 井村屋グループ株式会社（三重県津市） エコロジカルはエコノミカル！～木質バイオマスボイラー導入などCO₂削減活動を含む環境マネジメント～
- 日進乳業株式会社アルプス工場（長野県駒ヶ根市） 中小企業における電力使用量削減などの省エネルギーの取組
- 日本マクドナルド株式会社（東京都新宿区） PDCAシステム活用による省エネルギーシステム
- 株式会社マツザワ（長野県下伊那郡高森町） 地元関係者との連携による「摘果りんご」の活用
- 森永乳業株式会社（東京都港区） 長期保存可能な豆腐の開発及びおからの飼料化

第6回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成31年1月）

農林水産大臣賞

- 特定非営利活動法人伊万里はちがめブランド（佐賀県伊万里市）「生ゴミを宝に！」食資源循環による地球温暖化防止の推進を目指して

農林水産省食料産業局長賞

- 株式会社グリーンメッセージ（神奈川県大和市）/ キューピー株式会社（東京都渋谷区） 野菜未利用部サイレージによる三方よしの取組
- 株式会社ハローズ（広島県福山市） フードバンク提供促進の先進的な取組
- 株式会社平井料理システム（香川県高松市）「地産循環型再利用」による食品残さ対策

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 株式会社セブン&アイ・ホールディングス（東京都千代田区） サステナビリティ経営～社会課題の解決と企業価値向上を両立させるために～
- 住友ベークライト株式会社（東京都品川区） 青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減
- 株式会社ハチバン（石川県金沢市） ハチバングループの食品リサイクルの取組み
- 大阪府立農芸高等学校（大阪府堺市） とびだせ！農芸エコフィード ～未利用資源を活かした畜産物の流通～
- 株式会社DINS堺バイオエタノール事業所（大阪府堺市） 廃棄飲料からバイオエタノール燃料を製造し循環型社会形成に貢献
- 鹿児島県立鶴翔（かくしゅう）高等学校（鹿児島県阿久根市） 食品廃棄物「ウニ」の有効活用でゼロエミッション ～SDGs持続可能な発展に向けて～

第7回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和2年2月）

農林水産大臣賞

- 石川県立翠星高等学校（石川県白山市） 農業の未来を変える「廃棄果皮0（ゼロ）システム」の構築と普及

農林水産省食料産業局長賞

- ウム・ヴェルト株式会社（埼玉県加須市）/農業法人アグリファーム株式会社（埼玉県加須市）/フロイデ株式会社（埼玉県加須市）
食品リサイクルをコア事業とした地方創生計画実行中
- コーペデリ生活協同組合連合会（埼玉県さいたま市）「みらいにつなぐもったいない」フードチェーン全体でもったいないアクション！
- キューピー株式会社（東京都渋谷区）/キューピータマゴ株式会社（東京都調布市）
未利用資源としての卵殻および卵殻膜の価値探求と食と健康への貢献

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 株式会社ダイエー（東京都江東区）～お客さまとともに～食品ロス削減に向けたフードドライブ活動
- 株式会社クラダシ（東京都品川区）
SDGsの重要課題食品ロス削減に向けて～日本初・最大級の社会貢献型ショッピングサイト「KURADASHI.jp」がサステナブルな社会を創る～
- 株式会社紀州ほそ川（和歌山県日高郡みなべ町） 畜産物のブランド化をもたらした未利用資源「梅酢」の活用
- 株式会社ケンジャミン・フランクリン（岡山県加賀郡吉備中央町） 中山間地域と市街地を移動販売車が結ぶフードバンク活動
- 熊本県立熊本農業高等学校（熊本県熊本市） 食品廃棄物の利用価値を発信する活動配合と発酵の工夫でエコフィード作成に成功

第8回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和3年1月）

農林水産大臣賞

- 生活協同組合コープこうべ（兵庫県神戸市） 組合員・地域とすすめる食品ロス半減

農林水産省食料産業局長賞

- 公益財団法人 Save Earth Foundation（東京都大田区）
全国初！外食事業者5社連携による飼料化の共同食品リサイクルループ構築～食のサーキュラーエコノミーを目指して～
- ミチナル株式会社（岐阜県高山市） 農家さんのもったいないの気持ちを繋いで廃棄はうれん草を地域の宝へ
- 三重県立相可高等学校生産経済科（三重県多気郡多気町）
バイオマス産業のまちづくりを目指して～消化液の農業利活用の取り組み～

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 日清食品ホールディングス株式会社（東京都新宿区）
「カップヌードル」への環境配慮型容器「バイオマス ECO カップ」の採用、並びに「ごみ発電電力」の使用による、気候変動対策および資源有効活用の推進
- 株式会社 艶金（岐阜県大垣市） 食品残渣の色素利用の染色布（「のこり染」）使用の生活雑貨商品
- 株式会社ビューティフルスマイル（大阪府大阪市）
食品メーカーで発生する「もったいない」食品に光をあて、消費者に直接つなぐことで食べきりを目指すプラットフォーム「ロスゼロ」
- 大阪いずみ市民生活協同組合（大阪府堺市）「もったいない」をなくしたい！！
- 長崎県立諫早農業高等学校（長崎県諫早市） 規格外温州みかんが生み出す新たな地域興しと廃棄物の再利用

第9回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和4年1月）

農林水産大臣賞

■ 特定非営利活動法人 eワーク愛媛（愛媛県新居浜市）

愛媛県内地域循環型食品ロス削減ネットワーク活動

農林水産省大臣官房長賞

■ 株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター（神奈川県厚木市）

粕を活かして健康および健康寿命延伸を！～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～

■ 三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻（三重県伊勢市）

SDGs 持続可能な養豚への挑戦～伊勢あかりのぼーくで地域を明るく～

■ 株式会社リヴァックス（兵庫県西宮市）

飲料製品・食品廃棄物のリサイクル事業

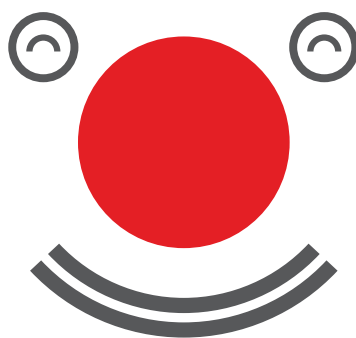
食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ 合同会社ファンタイム（東京都港区）

行き場を失った廃棄予定食品の再流通を通じた食品ロス削減と消費者啓蒙

■ 株式会社中村商事 Re-wine 事業部（山梨県都留市）

RE-WINE PROJECT



NO-FOODLOSS PROJECT

令和4年度食品ロス削減総合対策事業
食品ロス削減推進事業
優良者表彰の開催事業

公益財団法人食品等流通合理化促進機構

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第1東ビル 6階

TEL : 03-5809-2176 FAX : 03-5809-2183