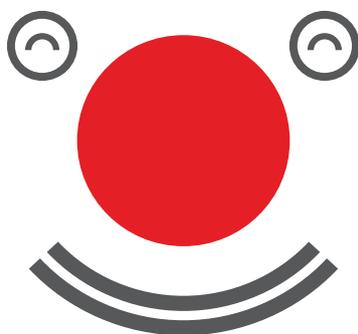


第8回

食品産業もったいない大賞

表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

令和3年1月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

第8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/農林水産省食料産業局長賞…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…5点

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ほ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

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

組合員・地域とすすめる食品ロス半減

★会社名・事業場名

生活協同組合コープこうべ（兵庫県神戸市）

URL : <https://www.kobe.coop.or.jp/>



◆取組内容◆

【目的】

一人ではできないことも、みんなの力を合わせて、願いや夢をかたちにする「愛と協同」の精神を活動の原点としており、店舗で発生する野菜くずや食物残渣を廃棄することなく有効活用したいとの組合員の思いを実現させるため、1998 年「環境共生型農園構想」に賛同した三木市の農家と連携してエコファームを設立。ここから食品リサイクル・食品ロス削減の活動が始まった。

【具体的な内容】

①環境共生型農園「エコファーム」：店舗の野菜くず・肉の加工くずを回収して堆肥を作る実験は 1995 年から始まっている。1998 年にはコープ土づくりセンターと、隣接する（有）みずほ協同農園をあわせて「エコファーム」として発足。専用の回収車が店舗や食品工場では有機資源を回収し、土づくりセンターに搬入して堆肥化。13ha のエコファームでその堆肥を使って野菜を栽培し、各店舗で供給する。店舗によっては「エコファーム」コーナーを設置し、資源循環の意義を伝えている。



②食品工場でのバイオマス発電：六甲アイランド食品工場では、パンや豆腐などを生産している。2003 年にバイオマス発電施設を導入し、工場が発生する食物残渣の 97%を電力と蒸気に変換して食品工場で使用している。

③フードドライブ運動：2015 年宅配でやむなく返品となった食品を、NPO 法人フードバンク関西に提供することから、余剰食品の提供が始まった。事業のみならず、組合員家庭から発生する食品ロスを減らすべく、家庭から食品を持ち寄るフードドライブ運動を開始。当初は期間と店舗を限定した活動だったが、現在では 40 店舗で常時食品を受け付け。店舗が少ない地域では、宅配の配達時にも食品を回収している（期間限定）。集まった食品は、直接もしくは社協やフードバンクを通じ、福祉施設や生活困窮者に無償提供している。



④店舗での廃棄ロス削減「もったいないプロジェクト」：食品リサイクルや食材提供に先立ち、まずは食品ロスを発生させない取り組みを優先。自動発注のロジック変更、納品リードタイムの短縮、発注の小ロット化等、商品管理のルールを見直して、過剰在庫を未然に防止など、取り組んでいる。

⑤すぐに食べるなら「てまえどり」運動：組合員とともにすすめる食品ロス削減の取り組みとして、期限の近い食品や値引き品を優先購入する行動を呼びかけ。組合員グループの自主的な取り組みからスタートし、2018 年には神戸市と連携。2019 年には全店舗で実施されている。「すぐに食べるなら、手前から取ってね！」POPを作成するなど、店内で呼びかけている。食べ比べ試食を行い啓蒙にも努めている。



【効果】

食品工場が発生する生ゴミは 1 日 2.2t。バイオマス発電で 1 日 1440kWh の電力と 5t の蒸気がエネルギーとして生み出されている。売場で発生する食品の廃棄ロスは全体で 15%削減を実現した。総量では年間 1700 t 以上の削減となる。

◆今後の展開◆

環境チャレンジ目標「エコチャレ 2030」の中で「食品廃棄物を半減！」を明記している。食品リサイクルを更に強化する一方、店舗での食品ロス発生を更に減少させる。組合員の家庭においても食品ロスを減らすための啓発活動を強化する。

◆評価◆

食品ロス削減活動は既に 20 年を越えている。エコファームによる食品リサイクルではじまり、食品工場のバイオマス発電、フードドライブ、もったいないプロジェクト、てまえどり運動へと、総合的な取組を行ってきた。組合員約 171 万人は自主的に勉強会や啓蒙活動を行っており、その声を事業活動に取り込み、時流に合わせ「もったいない」活動で実現している。さらに、創業 100 周年に向けて、高い目標を掲げている。

農林水産省

食料産業局長賞

★応募名称

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ミーを目指して～

★会社名・事業場名

公益財団法人 Save Earth Foundation (SEF) (東京都大田区)

URL: <https://save-earth.or.jp/archives/7013>

◆取組内容◆

【目的】

外食産業は、発生する食品廃棄物が「少量・多品種・分散発生」などリサイクルの対応が困難な課題が多く、業種別再生利用等実施率も目標 50% に対し 32% (H29 年度推計) と低迷している。そこで、主催する「ゼロエミッション研究会」への参加者のうち、環境マネジメントに関し高い水準 (ISO14001、エコアクション 21 など) で取組む外食 5 社が連携、競合的同業他社による共同食品リサイクルループを構築し、地域循環共生圏の創出への寄与と外食産業の再生利用等実施率の向上に貢献することを目的とした。

【具体的な内容】

「ゼロエミッション研究会」を開催：

食品リサイクルに取組む前段階として、食品ロスの削減に向けた各社の取組を共有し、相互啓発の場として活用した。

外食店舗の調理くず・食べ残し等のリサイクルループを構築：

SEF が事務局として外食事業者、収集運搬業者、再生利用事業者、配合飼料メーカー、生産者のパートナーシップを構築し、外食事業者が商品として使用しやすい鶏卵として買戻りリサイクルループを実現、全国初となる複数の外食事業者による飼料化の再生利用事業計画の認定を取得した。

持続可能な仕組みを構築：

関連法令の遵守、排出量等の把握といった運用状況の管理には、SEF が開発・提供する資源管理適正化支援システム「SEF-Net」を活用している。

【効果】

2020 年 12 月現在、名古屋市内 36 店舗が参加。

焼却処分から再生利用へ：

これまで焼却処分されていた年間約 170 トンの食品循環資源が約 34 トンのエコフィードとして養鶏場で使用され、生産された鶏卵のうち約 44 トン (約 70 万個) を外食事業者が買戻し、お客様に提供。

収集運搬の効率化：収集ルート効率化し、各社単独で取組んだ場合と比較して、車輛台数が 16 台から 8 台へ半減。

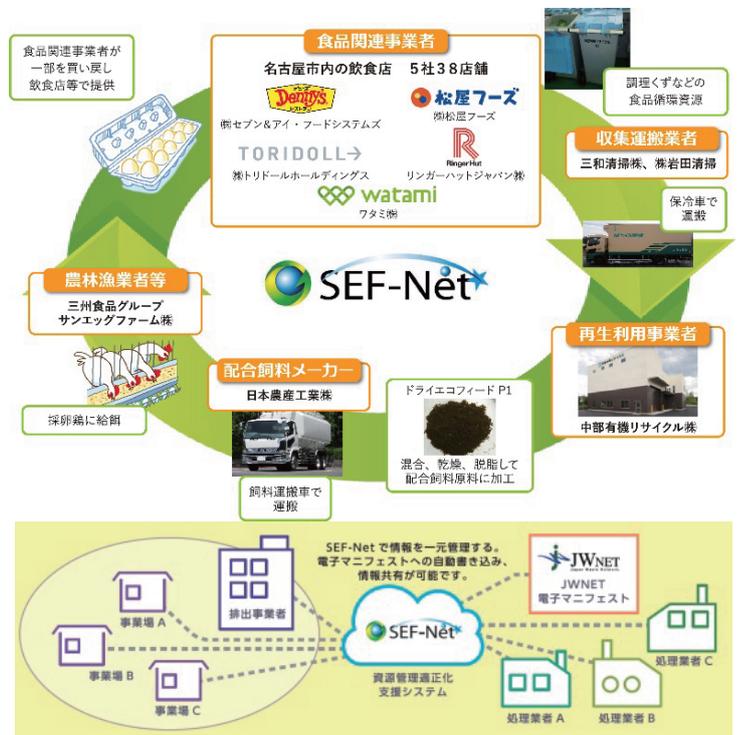
◆今後の展開◆

2020 年度中 100 店舗へ：認定取得により近隣市町村へ対象を拡げ、新たな事業者の参加や取組地域の拡大を図る。

取組みの横展開：この取組みをモデルとして、2020 年に群馬県東部、2021 年には関西、2022 年は新潟で新たな食品リサイクルループの構築を計画。群馬県東部での取組みには、外食事業者に加え食品小売事業者も 3 社が参加を検討している。

◆評価◆

外食事業者が企業の壁を越え、地域の中で共同して食品資源リサイクルに取り組み始め、それを鶏卵で実現したことは高く評価出来る。店舗での買戻し商品も野菜や畜肉へと増やすことも検討している。買戻し事業者に小売店が加われば、地域のリサイクルの輪が更に広がることになる。クラウドシステムはリサイクル業務及びリサイクルのデータベースとして今後更に重要な役割を果たすことが期待される。





★応募名称

農家さんのもったいないの気持ちを繋いで廃棄ほうれん草を地域の宝へ

★会社名・事業場名

ミチナル株式会社（岐阜県高山市）

URL : <https://www.michinaru.com/>

◆取組内容◆

【目的】

親会社の山一商事は農産加工品の製造及び卸売を行っている。2010年に自社農園を開設して、無農薬ほうれん草の栽培を試みた。その経験から、高山・飛騨地域はほうれん草生産は日本一であるが、重量の3割を占める外葉が廃棄され、腐敗すると悪臭を発することが分かった。外葉は生での出荷は出来ないが、ボイル等の加工を行えば、通常のほうれん草と同様に味が濃くおいしいことを発見した。生産者に確認したら、外葉の出荷は可能であることわかり、外葉を加工販売する「ミチナル（株）」を設立し、本格的な取組を開始した。

【具体的な内容】

高山市内 130 軒と岐阜市内 68 軒の農家から原料となるほうれん草の外葉を買い取る。専用のコンテナで回収された外葉は回転装置で異物を除去した後、洗浄され、4 cm 大にカットされる。更にボイルの後に IQF（バラ凍結）冷凍され、X 線検査機などで異常がないか確認して出荷される。冷凍に向かない外葉はパウダーとペーストに加工される。冷凍ほうれん草は「飛騨・美濃産おいしいほうれん草」、パウダーは「飛騨抹茶（HIDA MASSO）」として市販されている。他産地との差別化を目指し、岐阜県食品科学研究所とルテイン含有率が高いほうれん草の特性を研究した。日照時間に影響を受けることがわかり、特定産地の外葉だけで製造した機能性表示食品「ルテイン♡ルン♪ほうれん草」を 2020 年 10 月から販売開始。

冷凍品は一般家庭だけでなく、加工食品や飲食店の原材料として使用されている。ペーストは卵焼き等の加工食品原料になっている。パウダーは色が綺麗で色持ちが良いため、菓子店やパン屋さんが原材料として使用、地元の高校生と和菓子店のコラボでほうれん草大福も商品化された。

【効果】

残留農薬の除去や製造工程の安全性に関して生産者の理解を得ることができ、高山・飛騨地域で発生する外葉全体の約 2 割を回収出来るようになった。生産者からの仕入は、増加しており 2019 年は数量で 730 t、金額で約 2 千百万円にまで成長し、生産者の所得向上に貢献している。地元高山市からも注目されており、小中学校の教材にも掲載されている。地元のマスコミでもこの取組が紹介されており、見学者が増え、地域活動として広がりを示している。

◆今後の展開◆

外葉の回収率 4 割を目指しているが、外葉の調整作業は手作業であり、人手を確保しにくい状況にある。生産者の負担を減らし生産性を上げる為に、外葉の調整-出荷の一貫作業ができる施設が必要と考えている。また、外葉にはルテインの他にも高い栄養成分が含まれていると考えており、価格が高くても販売量が拡大するような差別化要因の研究を更に進めようとしている。

◆評価◆

当たり前で廃棄していたほうれん草の外葉に注目して、冷凍食品としての商品化に成功している。商品化の為に高度な安全衛生基準を満たす生産設備と安全衛生管理が必要となる。本事業を行うために別法人を立ち上げ、地元の生産者だけではなく、行政や教育機関さらに商工業者とも連携している。ほうれん草外葉の冷凍食品化によって、高山・飛騨地域の新たな産業づくりに繋がる事が期待できる。



農林水産省
食料産業局長賞

★応募名称

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～

★会社名・事業場名

三重県立相可高等学校生産経済科（三重県多気郡多気町）

URL : <https://www.furusato-tax.jp/product/detail/24441/4603587>

◆取組内容◆

【目的】

三重県多気町ではバイオマス産業誘致に取り組んでいるがバイオマス発電には多くの課題があった。その 1 つは発電所から排出される残渣である消化液を処理する方法が見つからなかったことである。町役場の職員から相談を受け、平成 26 年、当時の 1 年生 4 人を中心に研究がスタートした。消化液の元は食品であることから、肥料として利活用できるとの仮説を立てて、調査研究を行うこととした。

【具体的な内容】

①大阪から調達した消化液で栽培試験

大阪から消化液を取り寄せ、多気町内で多く栽培されている農産物から前川早生次郎柿・イチゴ・空心菜を選び、消化液をかん注する回数や 1 回あたりの量等を慣行栽培と比較して栽培した。その結果、空心菜で消化液が液肥として有効であることが証明できた。

②クラウドファンディングで県立秋田大学からバイオスプラントを移設

相可高校食物調理科では調理実習を行うため毎日生ゴミや食品廃棄物が排出される。高校の農場にバイオスプラントがあれば、生ゴミなどの食品残渣で発電を行い、排出される消化液を使って作物を栽培することができると考え、県立秋田大学から無償でバイオスプラントを譲り受けることにした。しかし、移動と設置するための費用が必要であった。そこで、生徒達が自らクラウドファンディングに取り組み、地元企業も含め多くの皆さまからの支援得て、令和 27 年に設置・稼働させることができた。バイオスプラントの運営・維持管理は相可高校農業クラブや相可高校生産経済科の先輩方が設立した NPO 法人「植える美 ing」が中心となり行っている。

③食物調理科と連携して持続的循環型社会を構築

生産経済科では行政や地元企業と連携して、地域農産物を使った商品開発を展開している。今回は加工原料として利用できる作物としてバジルに注目して消化液で栽培した結果、慣行栽培よりも香りが強いバジルを育てることができた。地元の油脂メーカーだけでなく食物調理科と学科間連携し開発したのが「バイオバジルオイル」である。オイルは地元産品である菜種油を使用している。農場の温室で消化液栽培されたバジルは食材としてだけでなくオイルの原料として出荷されている。また、その生産されたバジルオイルは多気町のふるさと納税返礼品としても取り上げられている。

【効果】

バイオマス消化液は食品残渣等のゴミ問題を解決し、消化液を肥料として使用する事により安全・安心で優秀な野菜（特に葉菜類）が栽培できる。学校の温室やビニルハウス等で肥料として活用し、バジルをはじめベビーリーフや青梗菜等の葉菜類を栽培している。量は少ないが、近隣農家に液肥として無償提供している。バジルはバジルオイルだけでなく、食物調理科へも食材として利用されている。

◆今後の展開◆

相可高校では農業技術や環境などを学ぶことだけでなく、これからの地域産業である農業の発展を目指している。消化液を使う農家を増やし、「バイオマス産業のまちづくり」への取り組みを 1 歩ずつ進めようとしている。

◆評価◆

町役場からの要請で始まったバイオマス消化液の活用であるが、生徒が自らプラントを導入し、調理実習等で発生する食物残渣をバイオマス処理して消化液を利活用するまでに至っている。食物残渣を処理するプラントは高校内での利用のため、広がりには限界があるが、高校内でもミニ循環システムが稼働していることは評価できる。





★応募名称

「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

★会社名・事業場名

日清食品ホールディングス株式会社（東京都新宿区）

URL : <http://nissin.com>

◆取組内容◆

【目的】

1971 年に誕生した世界初のカップ麺「カップヌードル」には、軽くて断熱性や保温性にも優れている発泡スチロール製の容器を採用した。2008 年には、環境対応を進めるため再生可能資源である紙を使用した「ECO カップ」に変更した。

今回、「気候変動問題」への取り組みをさらに強化すべく、石油由来のプラスチックを植物由来のバイオマスプラスチックに一部置き換えた「バイオマス ECO カップ」への切り換えを実施した。

また、日清食品ホールディングス東京本社では、焼却に伴うエネルギーを用いた「ごみ発電電力」を使用し、即席麺容器や食品残渣を含むごみの再資源化にも取り組んでいる。



【具体的な内容】

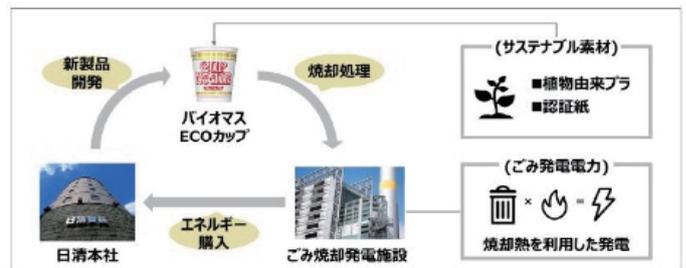
日清食品グループは 2020 年 4 月に環境戦略「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」を策定し、持続可能な社会の実現と企業価値向上を目指してさまざまな取り組みを進めている。

① 「バイオマス ECO カップ」の採用

従来の「ECO カップ」が持っている断熱性と保香性を維持しながら、バイオマスプラスチックに一部置き換え、バイオマス度 80%以上を実現した環境配慮型容器。2021 年度中に全ての「カップヌードル」容器が切り替わる予定。

② ごみ発電電力の使用

食べた後の容器には油などが付着しており、リサイクルが困難なことから、一般的には多くが廃棄され焼却処分されている。東京本社では、廃棄された容器等を燃料とする「ごみ発電電力」でつくられた電力の使用を開始した。



【効果】

「バイオマス ECO カップ」の導入によって、1 カップ当たりの石化由来プラスチックを従来比で約 50%削減、ライフサイクル全体で CO2 を約 16%削減できた。ごみ発電電力は日々発電量が変動するものの、東京本社の電力使用量の 50%~100%を賄っている。

◆今後の展開◆

「カップヌードル」ブランド製品は、バイオマス度の向上や石化由来プラスチックの削減など、さらなる環境負荷低減に努めていく。CO2 排出量の削減においては、引き続き「ごみ発電電力」を活用するとともに、工場での省エネ活動や太陽光パネルなどで発電された再生可能エネルギーの調達を推進していく。

◆評価◆

「カップヌードル」は世界 80 カ国以上に出荷され、発売以来世界累計で 450 億食を販売している。「バイオマス ECO カップ」への切り換えが終了すれば、CO2 排出量が約 16%削減され、削減量は膨大になり、業界だけでなく、世界全体に与えるインパクトは大きい。容器のコストおよびゴミ焼却発電の買い取りコストはアップし、僅かに収益性を下げることになるが、それ以上の社会貢献が期待される。

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

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

★会社名・事業場名

株式会社 艶金（岐阜県大垣市）

URL：<http://www.kurakin-jp.com>

◆取組内容◆

【目的】

アパレル業界では生産された衣服の半分以上が消費されていない状況になっている。染色事業者としてこの無駄な状況を少しでも改善できないかと検討しているところに、2008年、岐阜県産業技術総合センターから、ピーナッツ加工メーカーから排出される渋皮の色素を染色に再利用できないかという共同研究の依頼があった。試行錯誤を繰り返した結果、安定した染色技術が確立された。食品メーカー等から排出される食品残渣を有効活用して、少しでも社会に貢献したいと考え、「のこり染」事業がスタートした。

【具体的な内容】

①染色用熱源をバイオマスボイラー燃料に転換：染色では多くの水・エネルギー・化学薬品を使用する。地球環境への影響を最小限に抑えることを優先責務と考え、1987年にバイオマスボイラーへの燃料転換を行った。染色過程で必要なすべての熱を賅っている。

②「のこり染」製品化：食品加工を行い排出された残渣等から色素を抽出して布地を染め、タオル・バッグ・エプロン等を製造販売する事業部「KURAKIN」を2011年設立し、本格的な事業展開を開始。2020年現在、ワイン・あずき・うめ・くり・パセリ・ウーロン・ブルーベリー・おから・えごま・さくら・よもぎ・かき・檜皮の13カラーを開発している。いずれも有名メーカーの残渣であり、有価資源として購入している。残渣そのままでも送られてきた原料を社内でドライ加工をおこない保存し、年間加工体制を整えている。さらに、縫製設備を整え、バッグ・エプロン・ポシェット等の雑貨を生産し「のこり染」を自社製品として販売。原料提供メーカーからオリジナル製品の受注も受けている。さらに、従業員からの提案でラップの代替製品となる「エコラップ」を開発した。のこり染に蜜蝋をコーティングした抗菌作用がある繰り返し利用できる食品ラップである。テイクアウト食品の鮮度保持にも役立っている。

③社食の食物残渣リサイクル：社員の環境意識を高めるために始めたのが社員食堂の食品循環である。社食で発生する残飯をコンポストで堆肥化、敷地内の畑（TSUYAKIN FARM）で野菜を無農薬栽培して社食で利用する。役員自ら野菜の栽培を行うことによって「もったいない」意識を会社全体で共有している。

【効果】

環境保全への貢献はバイオマスボイラーが最も大きく、導入前と比べてCO₂排出量が75%削減されている。「のこり染」は「KURAKIN」ブランドで販売しており、2019年の売上高は2千万円を超えている。2018年末に発売した「のこり染みつろうエコラップ」の売上は、2020年には年間4000枚を超える予定である。のこり染や社員食堂の活動は地元メディアでも取り上げられており、新規の取引先が30社増加する結果をもたらした。

◆今後の展開◆

のこり染商品への共感者は年々増加しており、さらに多くの食品会社とのコラボレーション企画が進行している。エコラップは食品用ラップの使い捨てを削減する商品として販促を強化する。「のこり染」を新たな染色加工として本業への活用も検討中。

◆評価◆

1987年という早い時期からバイオマスボイラー導入で環境問題に取り組んでいる。岐阜県産業技術総合センターとの共同研究からスタートした「のこり染」は食品の有名メーカー各社とのコラボレーションに発展しており、経済的規模はそれほど大きくはないが、各社の企業イメージ向上には大きく貢献している。さらに多くの企業とのコラボを実現し、食品残渣の有効活用が広がることを期待したい。



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

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」

★会社名・事業場名

株式会社ビューティフルスマイル（大阪府大阪市）

URL : <https://www.losszero.jp/>



◆取組内容◆

【目的】

10 年前から日本で使われないアクセサリ4 万点を回収して途上国に寄贈・販売し、売上を教育・職業支援に回すリユース活動をしてきた。2018 年途上国支援のクラウドファンディングを行い、参加者へのリターンとして有名ブランドの規格外チョコレートを使用し、途上国支援と食品ロス削減を両立。食品メーカーが規格外品を抱えている現実を知り、「もったいない」ものを再利用するリユース経験を活かして、「もったいない」象徴ともいえる食品ロスを生活者視点で有効活用する必要性を認識。作り手の思いを伝え、それを理解し支援したいと考える消費者につなぐ IT プラットフォームを構築。

【具体的な内容】

①Eコマース：2018 年 4 月通販サイト「ロスゼロ」を開始。過剰在庫・規格外品・訳あり品等を買取り、ロスが発生した理由や作り手の思いを明記して販売している。ブランド棄損がないよう、ロスゼロが消費者目線で商品紹介。常温保管商品は原則自社倉庫から出荷、冷蔵・冷凍品は作り手から直送している。商品の一部を子ども食堂等への寄付など食の課題解決に回している。賞味期限が短くなっている商品は消費者に「食べ切りキャンペーン」を行い、完売を目指す。

②ロスゼロ食堂：レストラン・カフェ・バー等の飲食店との共同企画として不定期に開催。飲食店の仕入先を通じて、産地や生産者では規格外品となり出荷できない野菜や魚介類等を食材とするメニューを提供する。食品ロスの現状や使用食材と生産者・産地の状況もレクチャー、明日からできることを考える機会を提供。ランチを 2500 円～3000 円程度で提供しても 1 回 80 人の定員が満席となる。

③商品開発：メーカーと共に規格外品を生まれ変わらせる新商品開発もを行い、付加価値アップを目指す。余った節分豆とバレンタインチョコレートの余剰材料で作ったチョコバー「鬼に金棒！福豆チョコ」は毎年 2 月のヒット商品。2020 年末、余剰原材料で作ったオリジナルのサステナブル食品を開発、「Re;You」を製造販売する。

④ロスゼロ情報発信：ロスゼロは単なる販売サイトではなく、食品ロスや SDGs に関する情報をブログ等で積極的に発信、コンテンツ充実にも力を入れる。また食品ロス等に関心の高い大学生インターンを受入れ、情報発信やイベントの場を提供。社会で活躍する人材育成を行っている。

【効果】

全国メディアが積極的に取り上げ、知名度と信用が向上。大丸百貨店心斎橋店とのコラボでリアル店舗（二週間）が実現。複数の百貨店コラボも決定。事業 2 年で黒字化した。サイト最多一日 5 万 PV。

◆今後の展開◆

メーカーや流通段階で生じた食品ロスのシェアリングだけでなく、2021 年オリジナルのサステナブル食品の製造販売を開始。他業種の企業との協業や自治体連携を強化し、スタッフの充実やシステム・物流整備を行う。

◆評価◆

3 年目の事業であるが、2020 年は新型コロナの影響で在庫を抱える食品メーカーや産地が「ロスゼロ」を利用している。観光事業が激減して需要が激減した北海道美瑛町のトウモロコシ 3 万 5 千本を 2 日で完売することもできた。食品の販売だけでなく啓発や寄付活動にも力を入れており、食品ロスの最新情報が集まるソーシャルメディアとしての活動が期待できる。





★応募名称

「もったいない」をなくしたい！

★会社名・事業場名

大阪いずみ市民生活協同組合（大阪府堺市）

URL : <https://www.izumi.coop/>

◆取組内容◆

【目的】

2016 年 12 月に改定した「環境政策」で「環境配慮のとくみ」の基本的な考え方を明記している。その中で当組合がめざす環境に配慮した 3 つの「持続可能な社会」を示している。その一つが循環型社会（資源が無駄なく活用される社会）であり、暮らしの中でリサイクル活動が定着してきたが、まだまだ資源の大量消費・廃棄は続いており、循環型社会を促進していくことが必要であると説明している。2010 年、リサイクル事業を担う特例子会社(株)ハートコープいずみを設立し、生協の事業で発生する資源ごみや組合員からの回収物の資源化を効率的にすすめ、将来にわたって継続できるリサイクル事業がスタートした。

【具体的な内容】

①食品リサイクル・ループの構築と運用：10 店舗それぞれが店内で生鮮食品の袋詰めやパックそして惣菜の加工を行っているため食品残渣が発生してしまう。店舗で分別された廃棄物を物流車両が帰り便で回収し、物流センター内のリサイクル施設（ハートコープいずみ）に搬入する。リサイクル施設ではパッケージを外し、野菜くずと弁当・惣菜を堆肥製造装置に投入する。およそ 3 日後に堆肥「ハートコープエコ」ができていく。農業生産法人(株)いずみエコロジーファームが定期的に堆肥を引取り、4ha の農園で使用する。通年で小松菜、夏期はきゅうりを栽培し、農産加工場で袋詰めを行い、本部と価格交渉の上、宅配と 10 店舗全てに COOP 彩園（エコロジーファームで収穫した野菜）を供給する。ハートコープいずみ、いずみエコロジーファームでは従業員の約 8 割が障害者であり、出荷される農産物には農福連携の「ノウフク JAS」マークが付いている。

②店舗と宅配でフードドライブ：2018 年から始め、2020 年からは小規模な 1 店舗を除く 9 店舗で常設の回収ボックスを設置している。生鮮食品と酒類を除き賞味期間が 2 ヶ月以上であることを条件として明記している。2 週間毎に物流車両の帰り便で回収し、宅配事業の予備商品と合わせて提携している「フードバンク OSAKA」に提供している。

③生活困窮者や子供の居場所づくり等への食糧支援：大阪府をはじめ 6 つの自治体および 8 つの社会福祉協議会と協定を締結し、宅配事業の予備商品の一部を市や社会福祉協議会を通じて生活困窮者や子供の居場所づくり活動団体等に提供している。

【効果】

店舗や宅配農産加工で発生する食品廃棄物のリサイクル量は年間 400 t、リサイクル率は 87.3%に達している。COOP 彩園の出荷金額は年間 6 千 5 百万円、フードドライブでは年間 609kg のお米・レトルト食品・缶詰等が有効活用されている。リサイクル施設と圃場、農産加工場は障害者に職場を提供する大切な役割を果たしている。

◆今後の展開◆

2030 ビジョンを発表している。店舗では売り切ることを追求して食品ロスの発生を抑制する、生協の事業で発生する資源ごみや組合員からの回収物の資源化を効率的にすすめ、将来にわたって継続できるリサイクル事業として確立するとしている。

◆評価◆

店舗で発生する廃棄物や食品だけではなくプラスチックや段ボール等もまとめて物流車両が帰り便で回収することによって輸送コストを軽減している。物流センター敷地内にリサイクル施設があり、食品と非食品がそれぞれリサイクル処理されている。圃場も含め、食品リサイクル・ループは日常的に機能している。障害者に職場を提供することによって、地域社会の継続的発展に大きく寄与していることを確認した。



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

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

★会社名・事業場名

長崎県立諫早農業高等学校（長崎県諫早市）

URL : <http://shop.sugitanihonpo.co.jp/?pid=146874140>

◆取組内容◆

【目的】

2016年に食品科学科の生徒が諫早市特産の「伊木力みかん」栽培農家で実習したことから始まる。当地域の生産者団体である「このみ会」では規格外のみかんを婦人部が加工所でジュースとジャムを生産して販売していた。しかし、知名度がなく売れないため多くの在庫を抱えて困っていた。みかんの皮とジュースの搾りかすは産業廃棄物として廃棄されていた。地元の特産品でありながら売れないで残っているジュースとジャム、そして捨てられているみかんの皮と搾りかすを有効に活用し、「伊木力みかん」ブランド力を高める活動が始まった。

【具体的な内容】

①諫早市特産の「おこし」と「伊木力みかん」を組み合わせた「みかんおこし」：このみ会からジュースとジャムの提供を受けて、地元のお米で干し飯をつくることからスタート。学校内だけでは製品化が難しいと判断して、おこしメーカー「杉谷本舗」の協力を得て、試行錯誤の結果 2019年5月に「みかんおこし」完成。パッケージには生徒達が考案したキャラクター「穂みかんちゃん」が描かれている。杉谷本舗では諫早農業高校とのコラボ商品であることを明記して、製造販売を継続して行っている。

②廃棄されていたみかんの皮で椎茸の菌床栽培：食品科学科で微生物を勉強している生徒達が取り組んだのが、長崎県で生産が盛んな椎茸の「菌床栽培」にみかんの皮を使用することであった。みかんの皮と搾りかすを天日で干して粉碎、菌床で一般的に使用されている米糠に混ぜて椎茸栽培を行った。通常菌が広がるまでに90日かかるが、みかんを60%以上混ぜた菌床では60日で広がる事が確認できた。みかんの皮成分分析も行い、その理由も解明し、米糠を100%みかんに入れ替えた「子実体栽培法」で2020年3月特許を取得した。地元菌床農家での実証実験でも、実際に栽培・収穫が出来ることを実証している。

【効果】

2019年は規格外みかんが約135t発生していた。売れずに残っていたジュースとジャムは全量杉谷本舗が購入して、「みかんおこし」を製造販売している。このみ会にはジュースとジャムの売上高約50万円が新たな収入となった。2020年長崎県特産品新作展で「手みやげ大賞」を受賞し、長崎県の特産品として全国販売が可能となった。みかんの菌床栽培は実用段階には至っていないが、栽培日数が3分の2に削減できることから、みかん菌床栽培に取り組めば年間の収量が1.5倍になることが期待できる。

◆今後の展開◆

「みかんおこし」の製造販売は共同開発者である杉谷本舗が一手に行い、事業化を実現している。原材料となるみかんジュースとジャムは杉谷本舗が直接このみ会から仕入れている。諫早農高はイベント等で販売の支援を行う予定である。菌床栽培に関しては、皮と搾りかすを乾燥・粉碎できる事業者を探している。椎茸以外に木耳・舞茸の栽培を試みている。

◆評価◆

地元産品である「伊木力みかん」と「おこし」を融合させて、新たなお土産品を作りあげたセンスと執念は地元高校生ならではの。しかし、使用している規格外みかんの量は長崎県全体の1%にすぎない。この成果を県内の「おこし」メーカーが共有して、県全体活動に繋がることを期待する。みかん菌床栽培に関しても、長崎県内の菌床栽培事業者が広くこの価値を認め、事業化出来ることを期待したい。



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）	13
第2回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成27年3月）	13
第3回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成28年1月）	14
第4回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成29年3月）	14
第5回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成30年1月）	15
第6回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成31年1月）	15
第7回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和2年2月）	16

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の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）（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～
- うどんまるご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

- 味の素ネ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） そは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

- 味の素ネ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熱PET樹脂100%導入による、「完全循環型サイクル」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） 「経節だし抽出殻」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・販運集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） エコジカルはエコノカル！～木質バイオマスボイラー導入などCO₂削減種施策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プラン（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）/キユーピー株式会社（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（かかしゅう）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

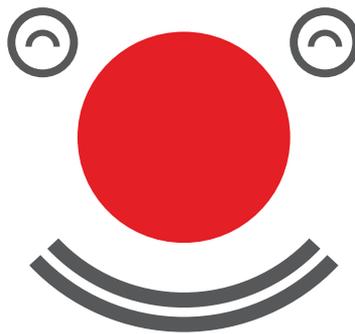
- 石川県立翠星高等学校（石川県白山市） 農業の未来を変える「廃棄果皮0（ゼロ）システム」の構築と普及

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」がサステイ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



NO-FOODLOSS PROJECT

令和2年度持続可能な循環資源活用総合対策事業

食品ロス削減等推進事業

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