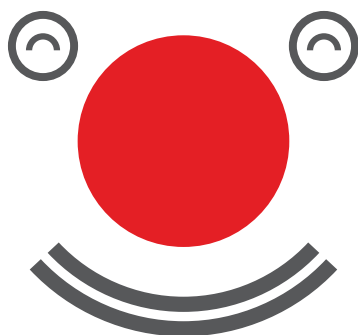


第9回  
食品産業もったいない大賞  
表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

令和4年1月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

## 第9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・CO<sub>2</sub>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CO<sub>2</sub>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

- 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

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

愛媛県内地域循環型食品ロス削減ネットワーク活動

★会社名・事業場名

特定非営利活動法人 eワーク愛媛（愛媛県新居浜市）

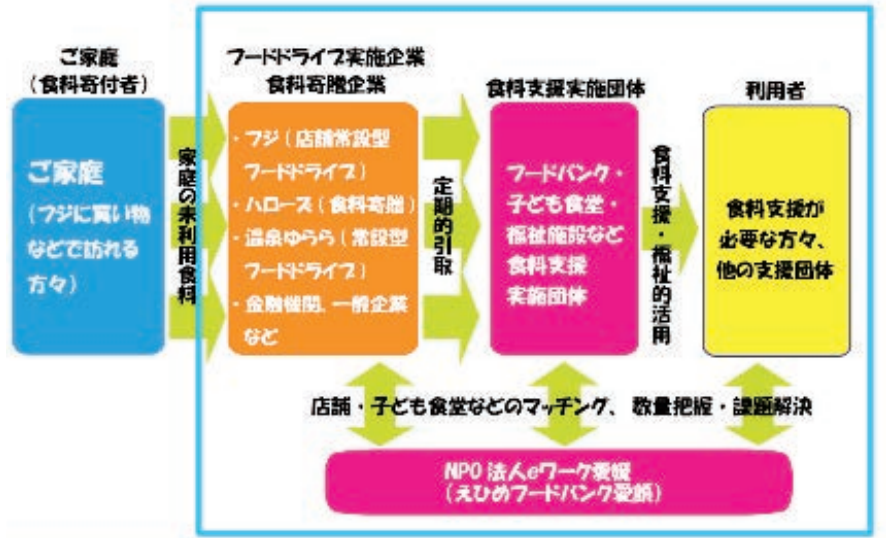
URL : <https://eworkehime.kojyuro.com/foodbank.html>



【目的】

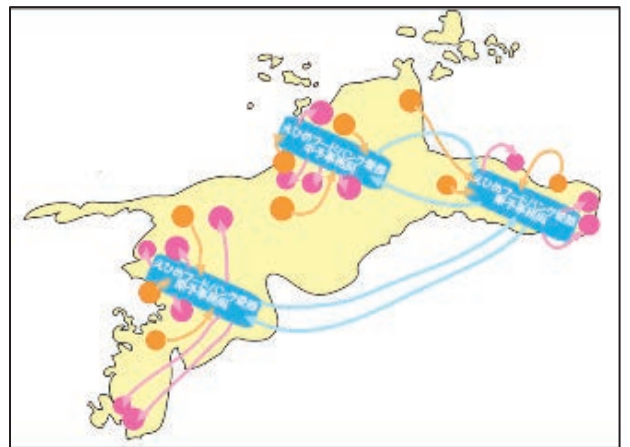
2003年若者の就労支援を目的に任意団体としてスタート。2005年に法人化して合宿型自立支援を展開。困難を抱える若者の背景には生活困窮があることを知った。2011年東日本大震災後、セカンドハーベストジャパンが食品を仙台に届けている活動に感銘し、2012年6月に見学を行った。フードバンク事業が就労支援の社会的事業体験の場にできると考え、2012年12月フードバンク事業を開始した。地元には規模が大きな食品関連事業所が少なかったため、パン屋や農家から品物を提供してもらうことから始めた。食品ロスではなく、地域の生活困窮者を支援する「おもいやり食料」と位置づけて、事業者等からの提供を求めている。

地域循環型食品ロス削減ネットワーク



【具体的な内容】

- ① **地域循環型食品ロス削減**：フードバンクで扱う食料の増加と提供先の増加によって、新居浜の拠点だけでは物流効率が悪くなってきた。地域の子ども食堂と連携を進める中で、南予（宇和島）・中予（松山）に集配拠点を追加配置。地域拠点を中心に未利用食品が地域で活用される仕組みを構築。
- ② **子ども食堂ネットワークとの連携**：大人もお年寄りも子どもも親達も、地域みんなが集まって、話をしながら、手伝いながら、食事を楽しむ場として子ども食堂を捉えている。2021年10月現在愛媛県内に80箇所開設されている子ども食堂の交流等を目的に「えひめ地域子ども食堂ネットワーク」を設立し、共同代表を務めている。フードバンク事業の6割以上は子ども食堂に提供されており、地域の新たなコミュニティを創り出すことに活用されている。



- ③ **常設型フードドライブ拡大**：食品ロス削減は個人の心がけが重要であることから、家庭で発生する食品ロス削減のためフードドライブも並行して実施。イベント的フードドライブでスタートしたが、提供者の利便性を高める目的で常設型を拡大している。食品スーパーだけでなく、金融機関や温泉施設でも設置が進んでいる。ショッピングセンターでも実験的設置が行われており、年度内に常設に移行する予定。
- ④ **対面型コミュニティパントリー**：新居浜と西条の拠点では困窮者が商品を受け取りに来る常設のパントリーを設置している。会話を大切にする対面型である。来場者は所属団体からの紹介者に限定。無料で提供するが、多くの人に商品が行き渡るよう、市販価格を参考に100円相当で1ポイントのスタンプを押し、1ヶ月50ポイントを限度に商品を受け取ることができるポイントカードを導入している。
- ⑤ **絵本等による啓蒙活動**：代表理事自ら講師となって講演会等の講師を行っている。食品ロスに関する啓蒙は子ども達に理解してもらうことと考え、「もったいないとおもいやり」の絵本を、ボランティアの協力で作成。新居浜市内の小学校・幼稚園等を中心に3000冊を寄贈。イベントや講習会でも配布する。

店舗常設型フードドライブ



**【効果】**

2012年の事業開始以来、2020年度の取扱量は17t、産廃処理費用に換算すると85万円節約できたことになる。子ども食堂等、福祉施設での食品購入金額に換算すると1千万円に相当する。廃棄されずに有効活用された食品の金額と推定できる。寄贈元となる団体は2021年8月現在

えひめフードバンク愛媛 食料取扱量、寄贈元団体数、提供先団体数、フードドライブ実績推移

年	配布(取扱)数量 (kg)	福祉食料費用 <sup>①</sup> 削減効果 (円/年)	産廃処理費用 <sup>②</sup> 削減効果 (円/年)	生ごみ焼却 <sup>③</sup> 燃料削減 (円/年)	生ごみ焼却 <sup>④</sup> 燃料費削減 (円/年)	寄贈元団体数 (個人含まず)	提供先団体数 (個人含まず)	フードドライブ実績 (日新×箇所数)
2014	1,161	696,600	58,050	109	10,932	5	15	—
2015	961	576,600	48,050	90	9,049	7	15	—
2016	534	320,400	26,700	50	5,028	7	16	2
2017	4,193	2,515,800	209,650	395	39,482	9	17	2
2018	3,153	1,891,800	157,650	297	29,689	11	21	3
2019	5,940	3,564,000	297,000	559	55,932	11	23	2
2020	17,039	10,223,400	851,950	1,604	160,441	21	39	35
2021 <sup>①</sup> (8月末時点)	11,546	6,927,600	577,300	1,087	108,718	31	52	702

で31団体、配布先は52団体にまで拡大した。フードドライブは2021年に常設が拡大しており、延べ日数が700日を超えている。地域循環型食品ロス削減ネットワークによって運搬費用が年間約540万円削減できたことも、CO2削減に貢献している。

**◆今後の展開◆**

子ども食堂を新しい地域コミュニティに発展させることをめざしており、愛媛県内子ども食堂ネットワークを中心に、香川県・徳島県・高知県と連携し、四国子ども食堂ネットワーク設立に向けて準備中。食品を集めるしくみのひとつであるフードドライブは地元食品スーパーフジとの提携によって常設店舗が更に拡大する。2020年県内の食品関連910団体にフードバンクに関するアンケート調査も実施している。今後も講演会や地元メディアで積極的に活動をPRし、「おもいやり食料」寄贈元団体を増やす計画である。

**◆評価◆**

東日本大震災発生時にセカンドハーベストジャパンが行ったフードバンク活動に感銘を受けて2012年から始まった活動であるが、食品ロス削減と生活困窮者を支援する活動に留まらず、地域の誰もが食事をしながら交流できる新しい地域コミュニティづくりに発展している。廃棄対象となった食品を「おもいやり食品」と呼ぶことによって、新たな役割が生まれている。積極的な啓蒙活動によって県民の意識を変えようとしていることも高く評価できる。



★応募名称

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～






★会社名・事業場名

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）

URL : <https://www.nippon.co.jp/BrandB/rd/>

【目的】

製粉業界共通のテーマである小麦ふすまの有効活用を永年研究している。単純で安価な利用方法しか見出すことができない中で、超高齢社会を迎え、健康寿命の延伸に貢献できる機能性食品素材の開発に注目。植物成分を探索する中で出会ったのが肌の水分蒸散量を抑えて角質水分量を高める効果がある「セラミド」である。当社の副産物である小麦ふすまから抽出することを検討したが、含有量が少なく製造コストが高くなることから断念した。安くそして安定して調達ができることをめざし、原料を小麦以外にも求めることとした。注目したのが食品工場の副産物や粕である。製油工場の副産物である「油滓」が高い含有率であることを発見した。ここから、食品工場の副産物や搾り粕から機能性食品素材を製品化する活動が始まった。

食品工場副産物から製造した機能性食品素材		
由来	素材	副産物／粕 = 素材原料
	セラミド	米油・コーン油製造副産物（油滓）
	オリーブ果実マスリン酸	オリーブ油搾り粕
	パミスエキス	ワイン搾り粕
	アマニリグナン	アマニ油圧搾粕
	ブランエース	製粉工場副産物（ふすま）

【具体的な内容】

① **美容・美肌セラミド**：米由来とコーン由来の2種類。国内の米油メーカーで発生した製油工場副産物を買取り、米由来セラミドを生産。コーンは国内の油脂メーカーで発生するコーン油製造副産物を買取り、製品化。機能性評価は帯広畜産大学・京都大学・東京大学と行った。健康食品や肌トクホ製品の原料に使用されている。



② **ロコモ対応マスリン酸**：原料は小豆島産オリーブの油搾り粕。分析の結果、筋肉を維持するマスリン酸の含有量が高いことを発見した。野積み・堆肥とされていた粕を小豆島のオリーブ油メーカーから買取り、製品化している。研究開発は東京大学・兵庫県立大学・筑波大学で行った。



③ **オーラルケアパミスエキス**：帯広畜産大学の先生との雑談から生まれた製品である。北海道・池田町では毎年数十トンのワイン搾り粕である「パミス」が発生する。広島大学の研究から虫歯菌の増殖を抑える効果があることが分かった。北海道医療大学では歯周病菌の増殖抑制効果も検証されていた。十勝ワイン工場からでるパミスを買取り、製品化を行っている。歯科資材メーカーが開発した「リカルグミ」が好評。



- ④ **メタボ予防アマニリグナン**：当社ではローストアマニやアマニ油を販売している。油搾り粕にメタボ予防効果があるリグナンの含有量が高いことを発見し、製品化を行った。アマニ油委託工場から圧搾粕を買取り、リグナンを製造している。女性向け健康食品で使用されている。



- ⑤ **お腹の調子ブランエース**：自社工場で発生する小麦ふすまを食感が良く食べやすくする加工を行ったのがブランエースである。お腹の調子を整える機能性表示食品として届出を行っている。



小麦ふすま      ブランエース      機能性表示食品

- ⑥ **抽出粕は肥料**：開発した5つの機能性食品素材を製造すると、再び抽出残渣が発生する。この残渣は堆肥として再々利用されている。

**【効果】**

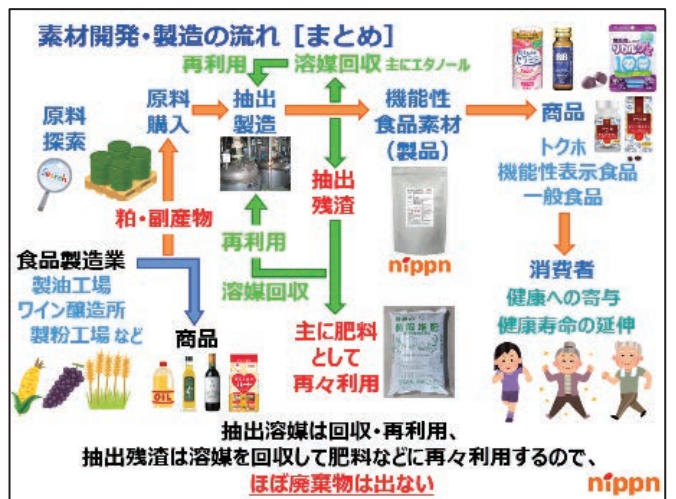
食品工場の副産物である粕の多くは飼料用として 10 円/kg 程度で販売されている。当社が機能性食品素材であることを確認すれば、数百円/kg で買い取ることが可能となる。副産物の有効活用であるとともに、地域産業の収益向上にも貢献している。そして、健康食品メーカー等に安価で安全な機能性食品素材を提供することを可能にしている。

**◆今後の展開◆**

1998 年に研究を開始して以来、食品工場で発生する搾り粕には様々な成分が凝縮されていることを確認できた。日本全国、更には世界各国の食品加工後の残渣処理に苦慮している農作物産地の「粕」を検査し、機能性食品素材を更に増やし、産地の活性化に繋げたいと考えている。ハーブやりんごジュースの搾り粕等について可能性を検討している。

**◆評価◆**

油滓に高濃度のセラミドが含まれていることを発見して以来、日本全国区で発生している搾り粕に注目している。処分に困っている搾り粕を分析して含有量が高い成分を見つけ出す。その成分にどのような機能があるかを大学や研究施設と共同で研究する。機能性が証明できると製品化して素材として販売する。このような食品廃棄物のリサイクルフローを構築している。特に、抽出された成分が持つ機能性を数値で証明するところに当社の技術力の高さが表れている。





★応募名称

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～

★会社名・事業場名

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）

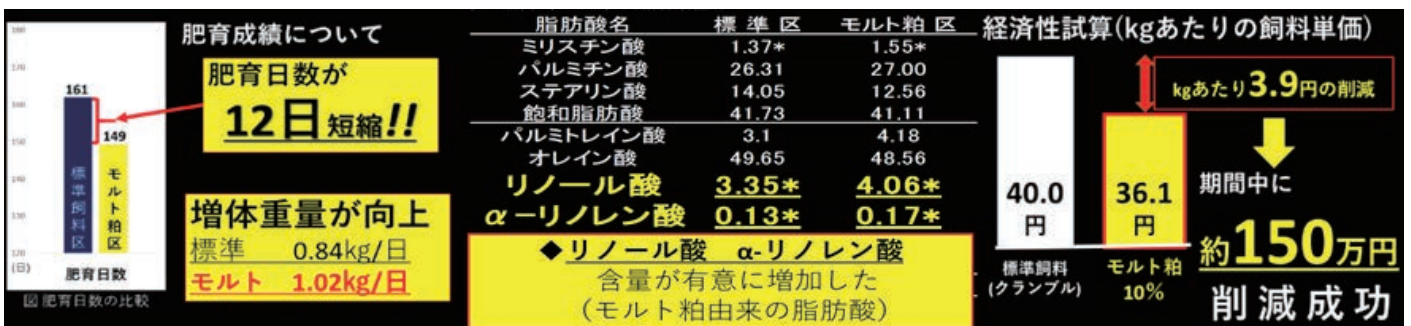
URL : <http://www.mie-c.ed.jp/hakeno/>

【目的】

生徒達が SDGs のオンライン学習会で参加者と交流している中で、養豚業が多くの課題を抱えていることを確認した。飼料の6割は輸入であり、飼料費が経営を圧迫していることも分かった。2017年、地元のクラフトビール工場伊勢角屋麦酒が排出する年間約300tのモルト粕の有効活用について、本校の豚を販売している精肉店から相談を受けた。モルト粕を養豚の飼料として活用し、産廃費用年間約1200万円を削減するとともに、養豚の飼料自給率30%達成に向けた活動がスタートした。

【具体的な内容】

- ① **モルトサイレージの製作**：角屋麦酒のモルト粕には糖分が多く含まれており乳酸菌添加することなくサイレージ化できることを確認。モルトサイレージを配合して肥育を行ったが、それだけでは体重を増やすことができなかった。可消化養分総量 TDN が高い飼料との組み合わせが必要との助言を農協改良普及センターからもらい、市内の菓子製造業「マスヤ」から菓子屑、酒蔵「河武醸造」から酒粕を提供してもらい効果的なサイレージが誕生した。健康に良いとされるリノール酸やα-リノレン酸の割合も増加し、肉質も向上させることができた。「あかりのほろよい Mix」は2021年7月エコフィード認証を獲得。
- ② **河井ファームでの実用試験**：地元の養豚業者である河井ファームが研究発表会の報道に関心を持ち来校。2020年12月から試験的導入を開始。モルト粕給与豚の肥育日数短縮や増体重量の向上など、優れた肥育成績が得られたほか、肉質面でも本校試験と同様にリノール酸やα-リノレン酸の含量が増加。1kgあたりの飼料単価を3.9円、2ヶ月の給与期間で約150万円の削減に成功。更に給与した豚は健康状態が良く治療費の削減にも繋がった。





- ③ 「伊勢あかりのぼーく」商品化：2019年10月に菰野町の畜肉加工業者と提携してソーセージ作りがスタート。地元特産品であるトマトとネギを練り込んだ2種類のソーセージを生徒と業者が共同開発。「あかりのソーセージ」と命名し12月から販売。
- ④ 河井ファームでの出荷開始：河井ファームでは2021年5月から正式に出荷開始。約5000頭全てにエコフィードを給与。



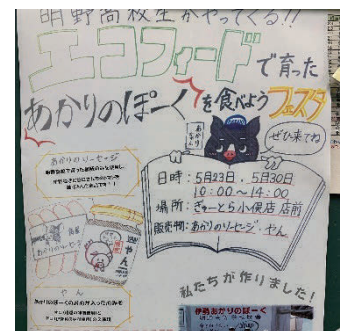
**【効果】**

モルト粕300tは本校と河井ファーム合わせて約100t使用、残りの約200tは県外の飼料会社に引き取られ、年間1200万円の処理費用は全額削減。本校では仕上げの飼料に60%配合しており、自給率目標30%を達成した。「伊勢あかりのぼーく」は精肉店を通じて、市内を中心にレストランや居酒屋等の飲食店で使用されている。伊勢角屋麦酒ではECサイトでの販売も開始。更に、伊勢市のふるさと納税返礼品にも選定され、税込アップに貢献。2021年10月27日が伊勢ブランドに認定された。河井ファームでも年間350万円以上の経費削減が見込まれている。



**◆今後の展開◆**

2019年からJGAP認証を継続取得しており、「伊勢あかりのぼーく」の信頼は高まっている。飲食店での取扱は約30店舗に拡大。伊勢市内で醸造している味噌を使用し、新たな肉みそ「YAN(やん)」も開発。地域イベントなどに加えて、東京日本橋にある三重県のアンテナショップ「三重テラス」でも販売。レトルト食品の開発も進められている。これからも地域畜産のニーズに合わせた飼料研究は継続。県内農家へのエコフィード普及活動と「伊勢あかりのぼーく」のPRにより持続可能な養豚業の支援を継続する。



**◆評価◆**

松阪牛が有名な伊勢では、養豚は行われているが規模の小さい農家が多く、コストも含め多くの課題を抱えている。「この豚で地域を明るく照らしたい」との生徒たちの想いから「伊勢あかりのぼーく」が命名されている。産業廃棄物として処理されていたモルト粕をベースにエコフィードを完成させ地元養豚業の飼料費大幅削減に成功。県内飲食店の食材だけではなく地元食品加工会社と連携した製品開発にまで発展していることは高く評価できる。更に、今後も三重県内で発生する食品廃棄物を飼料等で有効活用する研究の要になることが期待できる。

農林水産省大臣  
大臣官房長賞

★応募名称

飲料製品・食品廃棄物のリサイクル事業

★会社名・事業場名

株式会社 リヴアックス（兵庫県西宮市）

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

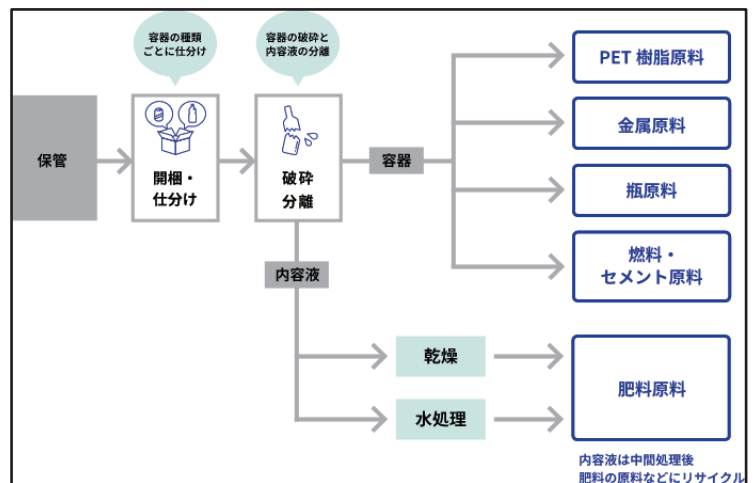


【目的】

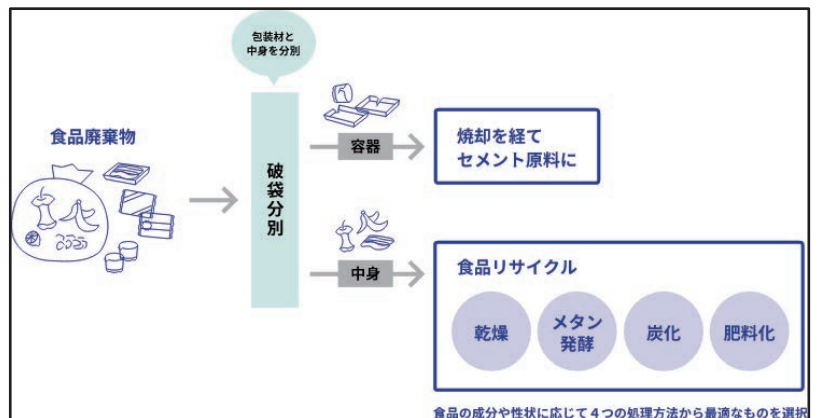
1953年創業者が家庭ゴミの収集業として創業。1974年産業廃棄物の収集・中間処理を行うリヴアックスを設立。2000年に食品リサイクル法が制定されたことから、焼却や埋め立てが中心であった廃棄物処理をリサイクル処理に方向転換することを決意。リサイクルによって廃棄物の処理コストを低減できることも確認した。2007年の食品リサイクル法改定に合わせて、飲料用に破砕機と有機性産業廃棄物の乾燥処理装置を導入した処理センターを新設。飲料製品に限定した食品リサイクル事業がスタートした。2018年には固形食品用の破砕機を導入。食品全体のリサイクルに事業が拡大した。2019年には飲料用破砕機をリニューアルして破砕後容器の素材としての価値を向上させ、食品リサイクル事業を強化。

【具体的な内容】

① **飲料製品処理**：アルコールも含め飲料メーカーで発生する飲料製品廃棄物を包装された状態で回収。容器の素材別（ペット・アルミ・スチール・透明ビン・茶ビン・その他カラービン・紙・その他）に仕分け、専用の破砕機で容器と液体を分離する。回収した容器は資源として専門のリサイクル処理業者に販売される。液体は濃縮処理を行い、他の脱水汚泥と混合して乾燥処理が行われる。含水量10%程度の粉末となり、提携先の堆肥工場や炭化工場に販売される。



② **固形食品処理**：ヨーグルト・プリン・ゼリー・アイスクリーム・冷凍食品・レトルト食品・畜肉製品等、多岐にわたる。押しつぶして容器を破砕する固形食品専用の破砕機で包材と内容物を分離する。包材は素材の種類に応じて専門のリサイクル業者に販売される。内容物は成分に応じて、堆肥・炭化・微生物処理・メタン発酵を行っている提携リサイクル工場に販売する。



- ③ **バイオマス発電**：乾燥機等の熱源は都市ガスを燃料とするボイラーであったが、2014年木質チップを燃料とするバイオマスボイラーに変更。水蒸気の熱で廃棄物の乾燥を行う。4735 t あった CO2 排出量は約 1/3 の 1385 t にまで減少。
- ④ **食品廃棄物処理のコンサル活動**：食品廃棄物をリサイクル処理してきたことからノウハウ蓄積されている。食品業者からの依頼に応じて、発生している廃棄物をリサイクルさせる為のコンサル業務を請け負っている。倉庫に山積みされている多様な食品廃棄物の一括受け入れとリサイクル処理を行う提案が求められるケースが多くなっている。
- ⑤ **啓蒙活動**：関西大学第一中学校2年生約250名の環境学習を2008年から受け入れている。事前学習・施設見学を行い、廃棄物に実際に触れてもらう。環境問題に関心を持ってもらい、廃棄物を減らすきっかけとなることを目指している。



**【効果】**

2007年に処理対象を飲料製品に限定した食品リサイクルをスタートさせて以来、地元関西だけでなく、東海や中国地域の食品工場や物流拠点で発生した食品廃棄物処理を受託している。数値を取り始めた2010年当時約4000 tであった飲料の処理量が2015年には10000 tを越え、処理能力のほぼ上限で横ばいとなっている。食品の処理料はスタートの2018年113 tから2020年には10倍の約1500 tに拡大している。契約企業数も117社となり拡大を続けている。

**◆今後の展開◆**

乾燥を中心とする飲料処理施設は処理量が不足しており、老朽化も進んでいる。現在手作業で行っている受け入れ後の仕分け作業を機械化する等、新たな食品リサイクル施設の建設を進めている。合わせて実現を目指しているのがメタン発酵を利用するバイオガス発電プラントの事業化である。提携工場で行っているメタン発酵を自社で行い、メタンガスを利用して発電し、地域電力として売電を行う。2021年度中に着工予定。



**◆評価◆**

食品リサイクル法に注目し、食品廃棄物を焼却や埋め立てではなく、資源としてリサイクル処理することを事業化した。これは産廃処理業の将来に向けた挑戦であり、廃棄処理コストを削減するだけでなく、資源としての新たな価値を創造する活動である。特に、スタート時でも引き受け手が少なかった飲料製品のリサイクル処理から手掛けたことは他社との差別化であり、廃棄飲料の有効活用に繋がっている。食品リサイクル事業での収益の一部をフードバンクに寄付する活動も2020年から始めており、食品廃棄物有効活用への熱意が強く感じられる。



合同会社ファンタイム



★応募名称

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

★会社名・事業場名

合同会社ファンタイム（東京都港区）

URL : <http://www.fun-time.co.jp>

【目的】

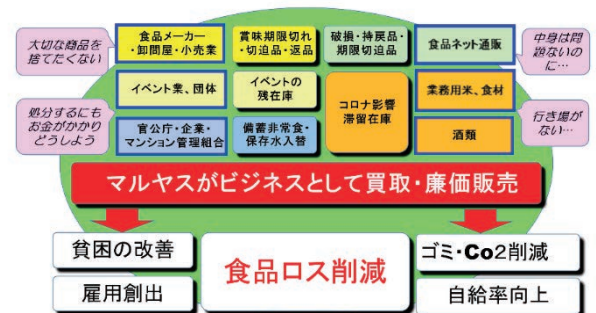
「賞味期限が近づいた食品」及び「賞味期限切れ食品」の再流通に取り組む

3分の1ルールや消費者の賞味期限への理解不足などにより賞味期限が近づいた商品は従来再販は行われずに廃棄物として廃棄費用を支払い、処理が行われていた。当社の取組は「もったいない」との思いから賞味期限が近づいた食品及び賞味期限が切れた商品を積極的に仕入れ自社の販売店（マルヤス）において廉価販売することにより「廃棄物の削減」、「食品ロス削減」に寄与。



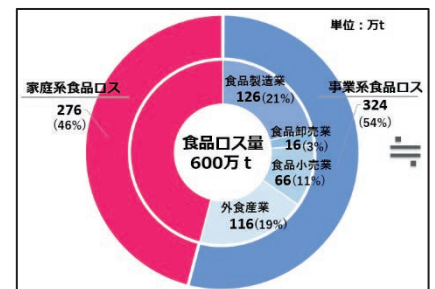
【具体的な内容】

**ビジネスとしての食品ロス削減**：賞味期限が近づき再販が困難となった食品を積極的に買い入れ、安価で販売。また、従来の量販店等では未着手の分野であった「賞味期限切れ」食品の再流通に積極的に取り組む。現在、当社の販売数に対する賞味期限切れ品の割合は約4割を占める。



【効果】

国内の食品ロスは約600万トンとされる中、当社の事業活動を通じた廃棄削減量は約600トン（マルヤス販売額（4店舗）約3億円）であり0.01%の削減に寄与。2018年5月の1号店開店から現在までに4店舗を運営し約40名の雇用を創出。②一人親家庭を支援する団体ハートフルファミリーに市価100万円相当の商品を寄贈、③コロナ禍で仕事を解雇された在日外国人支援団体（日比交流支援機構）に市価30万円相当の商品を寄贈。④出店地域（大田区、足立区、戸田市、川口市、埼玉県）の子供食堂等への支援として50万円を寄贈。



◆今後の展開◆

活動は売り手（行き場のない食品を抱える事業者）、買い手（経済的弱者やエシカル消費の実践）、地域社会（フードバンク、子供食堂など）、環境（ゴミの減量やGHGの削減）の三方、四方にメリットが生じるとの考えから新たな店舗展開により概ね150トン/店の削減が可能との判断からビジネス通じ食品ロス削減を目指す。

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

RE-WINE PROJECT

RE-WINE 

## ★会社名・事業場名

株式会社中村商事 Re-wine 事業部（山梨県都留市）

URL : <http://www.re-wine.jp>

## 【目的】

山梨県はワイン生産量全国で一番である。廃棄されるワイン搾汁残渣（ワインパミス）は年間約1万トン余りとなり大量に出るワインパミスの処理に苦慮していた。そのまま放置しておく大量のコバエが発生し悪臭も加わることから穴を掘り埋設処理を行うことが毎年の行事となっていた。果肉より果皮や種に豊富な栄養成分があることは知識としてあったことからワインパミスの成分分析を行ったところ良質なポリフェノールが多く含有されていることが確認された。大量に廃棄されるワインパミスの有効活用を目指し2017年8月にRE-WINE PROJECTがスタート。

## 【具体的な内容】

- ① **食品添加物としての利用**：ワインパミスをワイナリー別、また葡萄の品種ごとに仕分けし、ペースト状やパウダー状に加工。単なる赤ワインカレーや白ワインクッキーなどではなくカベルネソーヴィニヨンカレー、甲州クッキーなど品種を選べる楽しさを提供。
- ② **エコフィードとしての利用**：ワインパミスを給餌することで牛・豚・羊の糞尿の臭いを低減することを確認。鶏に与えることによりポリフェノールを含む卵や養殖サーモンへの給餌など多様な展開を行う。
- ③ **染料として利用**：葡萄の品種ごとに異なるワインパミスの色合いを利用し、山梨県の伝統工芸品である和紙を用い名刺を作成、またワインパミスで染めた生地を用いたトートバックを作成。



## ◆今後の展開◆

2019年11月に「すてられてしまうぶどうの皮まで大切に使いたい」、ワインパミスを経済資源として利活用することを目的として山梨県内の16市町村、60団体が「**ワイン県やまなし新名物ワインフード推進委員会**」を立ち上げた。第一の名物であるワイン、第二の名物としてワインビーフやワイン豚などから更に1歩進みワインパミスを経済資源として山梨第三の名物として県内各地の特産品づくりに活かす取組がスタート。5年後を目安に100アイテムの商品化を目指す。「いままであたり前に捨てられていた物をこれからは新しい資源」にアップサイクルされたワインフードの開発を通じサステナブルな社会の構築を目指す。



## 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CO<sub>2</sub>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（CO<sub>2</sub>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

- 味の素ゼ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） 「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CO<sub>2</sub>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（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
- コーペー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

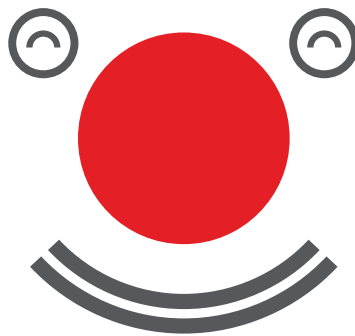
農林水産省食料産業局長賞

- 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





**NO-FOODLOSS PROJECT**

令和3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