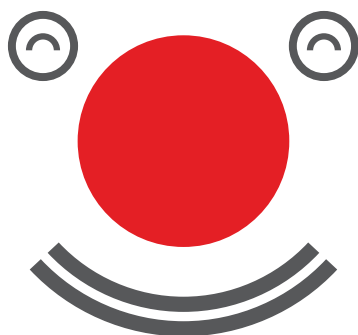


第11回
食品産業もったいない大賞
表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

令和6年2月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

第11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

- 長崎県立諫早農業高等学校 生物工学部（長崎県諫早市）
フードロスニュートラル活動で食品ロスから次の食品へ！～離島との連携で行う食品残渣堆肥づくり～

農林水産省大臣官房長賞

- キューピー株式会社（東京都渋谷区）
資源の有効活用、もったいないを価値あるものへ 食品残さ廃棄マヨネーズの有効活用
- 特定非営利活動法人グッドネーバース・ジャパン（東京都大田区）
「グッドごはん」ひとり親家庭を対象としたフードバンク事業
- 株式会社 Mizkan Holdings（愛知県半田市）
ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案
野菜を無駄なくおいしく食べつくす！『もったいない菜漬け・もったいない鍋・まるごとベーカリー』

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部（佐賀県伊万里市）
ストップ食品ロス！～地域で創る伊万里サステナブルシティ計画～
- 株式会社ファミリーマート（東京都港区）
ファミマフードドライブ

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

フードロスニュートラル活動で食品ロスから次の食品へ！

★会社名・事業場名

長崎県立諫早農業高等学校 生物工学部（長崎県諫早市）

URL：[諫農 生物工学部\(@kannouseibutukougaku\)](https://www.kannouseibutukougaku.ac.jp/)

【目的】

当校のバイオ園芸科で学ぶ生徒が、更に実践的に世の中の課題に挑戦することで自らの成長に繋げることを目的に集まる生物工学部（部活動）が、長崎県対馬市と連携し食品ロスの解決に取り組んだ。バイオ園芸科では対馬市の希少植物の保護活動で約 30 年間の連携関係があったことから、対馬市より食品ロスの問題解決に向け声がかかった。対馬市では、年間総量 7000 トンの焼却ごみが発生し、そのうち 38%が生ごみであり、家庭から出る生ごみの堆肥化を進めていた。農業に活用するためには根拠となるエビデンスが必要であると、対馬市役所環境政策課より依頼を受けた。令和 2 年 10 月より実験を開始。施肥と定植のタイミングや、一般堆肥との比較等、実験を重ね令和 3 年 11 月には、対馬市が対馬堆肥として扱うことが可能となるエビデンスを提供した。その後も肥料との比較等実験を継続、地元農業青年クラブへの研修会等で認知が広まり、農業生産が既に開始され、水稻、馬鈴薯、アスパラ等の生産が始まっている。また、地域の子どもたちへの食品ロス削減への啓発活動にも力を入れている。生物工学部の生徒は令和 5 年 10 月時点で 9 名在籍。命ある農作物の実験は、休日も待ってられない。そのような中、生徒自らが計画立案、役割分担を行い、学業や生活との両立を図ってきている。当校には常に地域の課題解決のための依頼が届く。食品ロスの解決に加え、肥料代高騰のコスト増が農家の経営を圧迫されている現状の解決に繋がると、実験と普及活動に取り組んでいる。



【具体的な内容】

《「堆ひっこ」で農家さんの経営環境改善へ、そしてフードロスニュートラルの構築へ！》

- ① **丁寧な研究データを重ね「堆ひっこ」完成へ**：対馬市の食品残渣から作られた堆肥の有効な使い方を検証するにあたり、より農産物の成育が良好になる適切な施肥時期・添加量・適合作物を調査した。ハクサイ、ブロッコリー、ジャガイモ、ダイコンを成育した結果、添加量 10 m²あたり 10kg、施肥当日の成育が良好であることを見出し、有機質肥料同等の効果であることを確認。施肥量に比例して成育が良好であり、一般堆肥と同等の効果も確認。対馬市が対馬堆肥「堆ひっこ」を完成させるための研究データを提供した。「堆ひっこ」は、対馬市が農家さんの支援にしたいと、現在（2023 年 10 月）は無料提供している。（農家さんからは有料のほうが使いやすいとの意見もあり、検討中）
- ② **肥料コスト抑制に向けて**：対馬肥料「堆ひっこ」は完成し、価格が高騰している肥料の代わりに活用されれば農家さんのコスト削減に役立つと考え、農家さんが生産活用するためには、農作物に合わせた使い方の提案が必要である。そこで、長崎県の特産品である馬鈴薯栽培から検討を開始し、馬鈴薯の専用肥料と「堆ひっこ」の成分を比較し



堆ひっこのパッケージ

た。人間の栄養に例えると炭水化物にあたる窒素(N)に着目し、窒素量を基準に「堆ひっこ」の施肥量を専用肥料の3倍で生育調査したところ、農家圃場では同量収穫、校内圃場では「堆ひっこ」において収穫量が上回り、かつ、長崎県の目標収量を大きく上回る結果となった。スイカ、メロン、カブ、ホウレンソウ、オクラでも、窒素量を基準に「堆ひっこ」の施肥量を決めることで化成肥料と同様に使用可能であることが判明。検証の結果について長崎県農林技術開発センターや南九州大学環境園芸学部より、「成分的に堆肥ではなく、肥料として十分利用可能」との評価を受ける。令和5年、価格高騰で2千円/袋の肥料が4千円/袋となり、1年間で800袋の専用肥料を使用している農家は、160万円のコスト増となっているが、「堆ひっこ」を利用することでコストを削減できることに繋がる。

専用肥料
N-P-K
12-12-10

対馬堆肥
N-P-K
4-3-2 × 3

窒素量を基準に対馬堆肥の施肥量を3倍量で調整。

- ③ **農産物の生産を実現させる**：メンバーは、実用に向けた活動にも積極的に取り組む。農業青年クラブ（4Hクラブ）へは、令和5年8月に研修会を開催。当校の活動に興味を持っていただき、「堆ひっこ」が活用された。大分県では有機稲作農家さんが使用。合計400kgの「堆ひっこ」が生産に活かされている。



堆ひっこを活用されている農家さんの馬鈴薯畑

- ④ **フードロスニュートラルの体験の場づくり**：地域のこども園等との交流も積極的に働きかけている。子ども向けに紙芝居は子どもたちから大好評。給食の食品残渣を使用したコンポスト作りや、「堆ひっこ」を用いた野菜栽培を実施し、食品残渣を活用し、フードロスニュートラルの貴重な体験に喜ばれている。



コンポストづくり コンポストでできた堆肥と堆ひっこで野菜栽培

《「堆ひっこ」は養鶏用エコフィードでも効果あり！》

- ① **「堆ひっこ」入りエコフィードにより良質な卵が採卵**：「堆ひっこ」は、食品残渣のみということに着目し、エコフィード化を研究。校内の鶏で比較実験を実施した。鶏の嗜好性に配慮し、添加量30%であれば採餌量、排卵率、卵重、体重、卵の食味に問題ないことを確認。飼料はタンパク質等栄養素が豊富であることを確認し、一般的な飼料による鶏の卵と比較し、ハウユニット（濃厚卵白の厚さ及び卵重から算出）に大きな差があることを確認し、良質な卵を採卵できることがわかった。養鶏飼料は業界の仕組みが確立していることから養鶏事業者への展開は今後の課題としている。

【効果】

今回の活動により、2,255トンの生ごみ回収を行い、約200トンの堆肥化に成功。二酸化炭素に換算すると焼却・輸入時に発生する二酸化炭素削減に貢献できた。今後、この活動を継続することで、生ごみ焼却時、肥料の運搬時に排出される二酸化炭素を削減することができる。焼却の際に必要なエネルギーも無くなり、地球温暖化防止に繋がる。

◆今後の展開◆

日本の肥料自給率は窒素4%、リン酸0%、カリウム0%で輸入に依存。生産農家の経営を圧迫し、農産物の価格にも影響していることから、更に「堆ひっこ」の利用を促進したい。また、食品ロスは日本全国どこでも発生し、全国で実践出来る可能性を秘めている。日本の食品ロスの約47%にあたる家庭系食品ロスを資源化することで、家庭から新たな食品生産へ繋がる。日本全国にスケールアップするためにも、対馬市を食品ロスゼロの島にし、モデルケースとしてPRしていく。

◆評価◆

肥料同様に実用を可能とした「堆ひっこ」での生産は既に始まっている。食品残渣が「新たな食品生産」に変革できることを実績を以て示した。日本の家庭系食品ロス資源化への具体的な有効手段として見本となる大きな成果である。



★応募名称

資源の有効活用、もったいないを価値あるものへ
食品残さ廃棄マヨネーズの有効活用

★会社名・事業場名

キューピー株式会社（東京都渋谷区）

URL : <https://www.kewpie.com/newsrelease/2023/2876/>

【目的】

キューピーグループは 1919（大正 8）年に創業以来、「良い商品は良い原料からしか生まれない」という原料に対する強いこだわりを持ち商品づくりに努めている。当社は、1925 年に日本で初めてマヨネーズの製造・販売を始めた。お客様のニーズに応えながら、アイテム数も増え、



現在、約 250 種類のマヨネーズを製造・販売している。アイテム数が増えることはお客様にとって選択肢が増えるメリットではあるが、生産する工場ではアイテム毎に切り替えが必要となり、切り替えの際、前後の異なるアイテムのマヨネーズの混合が発生することから、商品にできないマヨネーズが発生（マヨネーズ残さとなる）してしまう。その活用に社員が立ち上がった。マヨネーズ等の調味料をバイオガス化させることは難しいと業界で言われる中、バイオガス発電を行う養豚農家さんの協力のもと 1 年半の研究を経て、バイオガス化のための黄金比率を突き止め、バイオガス発電を可能とさせた。



生産のアイテム切り替えの際にマヨネーズ残さが出荷量の 0.07%発生してしまう

当社は、もとよりマヨネーズ残さ自体が出ないように改善を継続し、現在 5 つのマヨネーズ工場から出るマヨネーズ残さは、当社の出荷量の 0.07%となっている。重量にすると年間約 625 トンであるが、取り組みを開始した 2018 年からはこれを廃棄せずにバイオガス発電の材料として活用し、累計実績 1700 トンのマヨネーズ残さの削減を実現させた。現在、当社は 2030 年度に向け、2015 年度比 65%の食品残さをなくす目標を掲げ取り組みを続けている。工場から出るマヨネーズ残さを廃棄せずバイオガス発電に活用する循環づくりは目標達成を牽引し、2022 年度 46.6%を達成し、2023 年度は 50%を越す見込みである。

【具体的な内容】

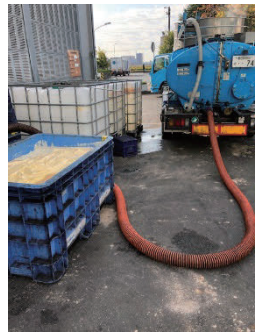
- ① **当社の理念が「もったいない」に取り組む根源となった**：この取り組みはひとりの社員（松原由紀さん）の疑問から始まった。2002 年当時、入社した松原さんは工場でもヨネーズ製造に携わる。翌年、異動で廃棄物管理の担当となり、そこで先月まで自身が一生懸命作っていたマヨネーズが焼却されている現実を知った。アイテム切り替えの際に商品にできないマヨネーズが発生することからの廃棄であり、誰もが「もったいない」と思いながらも仕方ないとあきらめていた。しかし、松原さんはあきらめなかった。生産本部に着任した松原さんは、当時子会社の食品工場から出る食品残さを解決するために、飼料化技術に強い(株)オルタナフィードさんと巡り合った。(株)オルタナフィードさんより紹介を受けた養豚農

家では、家畜の排泄物を使ったバイオガス発電に取り組んでいたが、排泄物のみでは菌の培養に不足、十分にガスを生成できなかった。マヨネーズで不足分を補えば、マヨネーズ残さが有効に活用できると、養豚農家さんとの研究が始まった。研究に1年半費やし、ついにメタンガスを効率よく生成できる排泄物とマヨネーズの**黄金比率**を発見。マヨネーズ残さをすべて活用できるようになり、長年思い描いた「マヨネーズを廃棄しない」姿を叶えられた。ここまで松原さんの思いが継続できたのは、当社の理念が根源にあったという。当社の事業は、豊かな自然の恵みのもとに成り立つものであり、自然の恵みを大切にしたい思いが社員に浸透している。だからこそ、その土壌が松原さんの感じた「もったいない」を解決に促したと言える。



養豚農家さんの松原さん

- ② **マヨネーズ残さからバイオガス発電の流れ**：当社のマヨネーズ製造は、五霞工場（茨城県）、中河原工場（東京都）、神戸工場（兵庫県）、泉佐野工場（大阪府）およびグループ会社の株式会社ケイパック（茨城県）の5つの工場で行っている。5つのマヨネーズ工場から発生するマヨネーズ残さを2週間に1度、4トン毎バキューム車を用いて関東地区・



バキューム車で運搬



マヨネーズ残さをバイオガス発電する養豚農家さんの設備

関西地区の2カ所のバイオガス発電設備へ届け、養豚農家さんへ購入いただいている。養豚農家さんは売電により収入を得ることができ、お互いにメリットのある取り組みとなっている。

- ③ **副産物の液肥は「深谷テラス」で活用**：バイオガス発電では副産物として堆肥（液肥）が発生する。バイオガス発電を行う養豚農家さんより購入し、2022年5月に埼玉県深谷市にオープンした「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」の体験農園の土づくりに活用している。



深谷テラスの体験農園

【効果】

目標の比較対象年である2015年時点ではマヨネーズ廃棄削減を実現できていなかったが、2022年は625トンのマヨネーズ廃棄量の削減を実現。マヨネーズ残さの焼却処分が発生していた約680トンのCO2削減、および、バイオマス発電と同量の電力を大手電力会社から購入した場合を比較し、約300トンのCO2削減。本取り組みの総量で約980トンのCO2削減を実現。

◆今後の展開◆

- ① 容器に付着したマヨネーズを完全に容器と分離する技術の開発を進め、マヨネーズの100%資源化を目指す。
- ② マヨネーズ以外（主に油分の高いドレッシング）に本取り組みと同様に効率的なバイオガス化の検討を進める。
- ③ 自社工場内にバイオガス発電設備を設置し、工場内で再生可能エネルギーに転換し、生産活動で資源循環したい。
- ④ 本取り組みは当社ホームページ等で公開しており、他業種含めて問い合わせがあり、高い関心がうかがわれる。黄金比の研究実績を踏まえ、当社単体の枠に収まらず、業界全体で資源循環に取り組むスキームを構築したい。

◆評価◆

一人の社員の「もったいない」思いが20年近く経って実現に至った。人も会社も地球環境に活かされている中で、地球環境のために取り組み続けるために何が必要か、原点を考えさせられる事例である。導き出した研究実績の活用に期待したい。



★応募名称

「グッドごはん」ひとり親家庭を対象としたフードバンク事業

★会社名・事業場名

特定非営利活動法人グッドネーバース・ジャパン（東京都大田区）

URL： <https://www.gnjp.org/work/domestic/gohan/>

【目的】

認定 NPO 法人グッドネーバース・ジャパンは、国際組織であるグッドネーバース・インターナショナルの一員で、子ども達のこころと身体を守る国際 NGO である。アジア・アフリカでは教育や水、医療などの支援、国内ではひとり親世帯を対象とした食料支援を行っている。国内の被災地支援にも力を入れる中、2017 年頃、日本国内の子供の貧困についてメディアで取り上げられ始め、被災地支援だけではなく日本の日常の貧困へも手を差し伸べたいと立ち上がる。ひとり親世帯の子供に手を差し伸べるべく、まずは生きることに直結する食の支援を行うこととした。国内では食品ロスが 600 万トン以上発生していることが報じられており、世の中に流通できない食品と、食の支援を必要とする子供たちとを繋げる「グッドごはん」を立ち上げた。まずは、本部のある大田区で取り組みを開始、廃棄予定の食品の寄付者とひとり親世帯とを繋げ、現在、毎月首都圏は 26 か所、大阪は 17 か所の拠点で配布を行う体制を構築した。2019 年以前は毎月平均 10 人程度の新規登録者数と 140 世帯程度の配布家庭数であったが、コロナ禍をきっかけに利用者数が急増。月間の新規登録者数は 2022 年 12 月に過去最多の 504 人を記録。配布家庭数は毎月 100～300 世帯前後のペースで増加、累計で 48,144 世帯（2023 年 6 月時点）に支援を行う。



対面配布で利用者の様子を確認する

【具体的な内容】

- ① **「必要としている人」へ届ける**：「グッドごはん」の取り組みの目的は、「必要としている人」へ食べ物と届けること。人生の中で訪れる様々な人生の転換期に、「食えること」がいままでどおりにできなくなる可能性は誰にでもある。その時に、「食えること」に安心できれば一歩先に歩む活力になる。その想いのもと、当社の事業の根幹である「子ども」への支援となるべく、支援を必要とする人に情報が届くよう働きかけている。低所得のひとり親家庭に食品配布を行うために、対象家庭に情報が届くよう、自治体窓口でチラシ配布を行ってもらえるよう協力を得る等、工夫を凝らしながら展開している。食品の提供は、拠点を設け利用者に受け取りに来てもらう。直接会うことで利用者の様子を把握する機会となっている。
- ② **食品支援の源とのつながりを作る**：食品支援を必要とする家庭が増える中、支援する食品を用意する必要がある。「グッドごはん」の取り組み開始時は供給できる量が足りないこともあり、フードドライブ事業を手掛けている他団体から協力を得る等して乗り切ってきた。徐々に食品の寄付の支援者が集まり、現在は団体でほぼ調達可能な状態となった。食品を寄付して下さる支援者は、食品関連企業から賞味期限が近いものや訳あり品等、一般企業からは防災備蓄の更新によるもの、農家さんより野菜等の支援の申し出もい



企業から届いた食品をボランティアの協力で仕分け

ただいている。支援を必要とする家庭が増える中、それに応えられる量を集めるため、団体から地域の企業に働きかけも
行い、「想い」に賛同する協力者の輪を広げている。

- ③ **冷凍・冷蔵の設備を導入、様々な温度帯の食品の受け入れを可能に**：食品は、冷凍・冷蔵することにより品質を保てる場合が多いことから、そのための設備を導入した。2023年1月に板橋区に倉庫を拡充し、7月に冷蔵・冷凍のプレハブ倉庫を備えた。寄付者への配布日程に合わせて入庫を依頼し、生鮮食品・冷凍食品も受け入れと提供を可能とした。



板橋区に拡充した冷凍倉庫

- ④ **食品寄付者から必要とする人への流れを仕組化**：食品には賞味・消費期限があることから、受入れから提供が滞留しないよう配慮が必要である。当団体は取り組み継続の中で、円滑に行う仕組みづくりを成功させている。食品の提供は月の後半に複数日・複数場所を設け、利用者は月1回の受け取り日・場所を月の上旬に選択する。その情報をもとに配布する食品を家庭数分用意。賞味期限切れとならないよう、企業側と入庫時期を調整。倉庫に保管した食品を利用者の受取り日・受取り場所に合わせて輸送し、配布を行う。各家庭への配布には、主食・副菜・お菓子のバランスを考慮しパッケージにしている。



家庭毎にバランスを考慮して配布

- ⑤ **子供たちや親からの喜びの声が届く**：各家庭に配布する食品パッケージには返信用葉書を同梱している。葉書には親子からの喜びの声や絵等が団体に寄せられる。「グッドごはん」の取り組みが子供たちにとって重要な意味を持っていることが伝わるものであり、職員・ボランティアのモチベーションにもなっている。この支援により子供たちからは、「将来困っている人を助けられる大人になりたい」という声もあり、団体はこのような助け合いの輪が広がればと期待している。



子供たちの喜びの声が届く

- ⑥ **子供たちへ体験の場を提供**：家庭の経済状況により、子どもたちの体験による学びの機会が損なわれている状況があり、学びの機会も支援企業とともに提供。キッコーマン(株)と共同開催の「しょうゆ塾」は子供たちの食育活動となった。また、ルフトハンザグループと共同で行った成田空港見学は、「パイロットになりたい」と、子どもたちに新しい夢を感じてもらう機会に繋がった。「グッドごはん」の取り組みにより、ひとり親家庭の社会体験の機会が少ない子供たちと繋がりのある団体だからこそ提供できた貴重な機会である。また、長時間共に過ごすことで、各家庭の様子を聞くことができる貴重な時間となっている。



しょうゆ塾の風景



社会体験となった成田空港見学

【効果】

・当事業に寄付される食品を廃棄する場合、相当のCO2が排出される。昨年は155社の廃棄食品や未売品等、約87トン、計1億760万円相当の食品を配布食品に活用。フードドライブそのものが食品ロスの未然防止に繋がっている。

◆今後の展開◆

佐賀県と協定を結び、2023年10月より九州での配布を開始。九州のひとり親世帯率は1.76%と、日本全体の1.30%を上回り、更に高いニーズが想定される。食品支援等の体制拡充に向け、九州地域での食品提供の協力者を募っていく。



佐賀県協定式

◆評価◆

コロナ禍を経て、フードバンク利用者増に合わせて配布できる食品の取扱量を増やすとともに、首都圏・関西圏・九州に拠点を広げ、全国規模になりつつあるほど拡大は、団体の努力の結果である。子どもたちの成長に繋がる食品活用の拡大を評価したい。



★応募名称

ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案

野菜を無駄なくおいしく食べつくす！『もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー』

★会社名・事業場名

株式会社 Mizkan Holdings（愛知県半田市）

URL : <https://www.mizkanholdings.com/ja/vision/environment/>

【目的】

「いのちの源である食品」を事業でも家庭でも上手に活用することが、ミツカンの責任と提供する価値であるという考えのもと、2018年に未来ビジョン宣言を示し、「人と社会と地球の健康」を目指すべく、2019年にサステナビリティ推進室を立ち上げた。創業当時から、お酒を作る際の残りかす(酒粕)を酢にして活用するサステナビリティの精神が根付く。そのため、調達から販売まで、事業から出る食品ロス削減の取り組みは、長年に渡り注力してきた。これに加え、食品ロス発生量の約半数は家庭から出ている点を解決すべき課題と捉え、生活者に食品を届ける企業の責任として、家庭の食品ロス削減にも取り組む。家庭の食品ロス削減は、生活者が行動の主体となるため事業として成果が見えづらく、積極的かつ継続的に取り組んでいる企業が少ないなか、生活者の行動を変えるためには、行政や地域の協力が必要であると考え、廃棄物削減に積極的に取り組む京都市へアプローチ。生活者への発信力をもつ当社との協力は、京都市にとってもメリットとなり、お互いの相乗効果に繋がることから、協定を締結。まずは、廃棄量の多い野菜(特に葉物野菜)の廃棄削減のための検討を開始した。



京都市とミツカンの協定締結(2020年8月)

京都市とミツカンの協定締結(2020年8月)

【具体的な内容】

- ① **生活者視点から winwin の循環づくり**：生活者へ働きかけるにあたり、生活者自身にチャレンジしたいと思ってもらえるかが大きな課題であった。その中で、「地産地消」は地域の生活者の応援マインドや地域活性化にも繋がり、重要な軸であると気づく。そこで、生活者との接点をもつ小売店や、小売店へ野菜を卸すJAや生産者へもアプローチした。それぞれの事業者が抱く、販売できずに廃棄する野菜を減らしたい(販売量を増やしたい)、ブランドコンセプトを普及したいなどの「想い」を実現しつつ、食品ロス削減に取り組める当社のアプローチは喜ばれた。
- ② **簡単に美味しく野菜が食べられる魅力的なレシピで、複数の食材活用術を提案**：野菜の廃棄削減に向け、地元野菜である京野菜を中心としたレシピ開発を当社の得意とするメニューで行った。もったい鍋では「野菜の皮や芯までまるごと使いきる」提案、もったい菜漬けでは「野菜を長持ちさせる」提案を行い、複数の食材活用術を、季節の旬野菜を美味しく食べられる魅力的な簡単レシピで提案することで、家族で楽しく手軽に調理しながら、食品ロス削減にも繋がる成功体験を提供している。また、提案レシピは、九条ねぎやしる菜、聖護院だいこん、京おくらなど、京都の野菜を使ったレシピに加え、全国的にも余りがちな/使い切るのが難しい一般的な野菜でも提案している。取り組みの普及は小売店でレシプリーフレットや取り組み紹介コーナーの設置、野菜



JA・生産者とともに取り組みを検討



京おくらの袋にリーフレットを入れて生活者へ

の包装内にレシピ提案のショーカード封入、飲食店(レストラン、カフェ、イートインショップ、ホテル朝食、学校の併設店舗)でメニュー提供など、協力者の強みを活かす様々な方法で生活者に伝えている。実績として、JA 京都中央が販売に注力している「京おくら」は大幅に生産が拡大し、好事例としてJA内で認識が広がっている。

- ③ **生活者のモチベーション継続の仕組みづくり**：SNS を活用した訴求も行った。取り組みに付随する京野菜等のプレゼントキャンペーンでは、47 都道府県から応募があり、全国に認知が広がった(2022 年実績:もったいない菜漬け 1,441 件、もったいない鍋 2,672 件の応募)。生活者に取り組みを実践してもらった仕組みとして、提案レシピを作り、SNS に写真を投稿頂くと、プレゼントの当選確率があがる工夫や、カンタン酢とレシプリーフレットをプレゼントし、作って頂いた提案メニューの SNS 投稿を依頼する口コミプロモーションなども活用しながら、生活者が自発的に取り組みを実践する仕組みを構築した。



SNS に写真を投稿、楽しく「もったいない」の削減に取組
(出典：Instagram 2023/7/12 「#もったいない菜漬け」検索時結果より PR 投稿含む)

- ④ **地域の学校に働きかけ、教育の題材に**：地域への取り組み浸透を狙い、2021 年に同志社大学内ゼミや、メゾンカイザー(ベーカリー)と連携した。ゼミ生のアイデアから開発した「まるごとベーカリー」では、メゾンカイザーの店頭でコラボメニューが期間限定で販売された。2022 年には大和学園と連携し、メニュー開発から販売、生活者に向けた料理教室などを学生とともにやっている。学生が学びを具体化し実現する機会を提供するとともに、調理・製菓を専門とする学生自身の食品ロスに対する意識も高まった。



2022 年から大和学園と連携、学生が学びを実践する場に

- ⑤ **外部機関を活用した定量的評価の実施**：定量的な評価のため、調査会社へ依頼し生活者向けにアンケートを実施、結果を測定している。今回の取り組みにより、「全国で約 10 人に 1 人がもったいない菜漬け・もったいない鍋・まるごとベーカリーいずれかの取り組みを認知」、「取り組み認知者の取り組み率は、平均で 70.5%、かつ、4 人に 1 人が 5 回以上取り組んだ」ことがわかった。

- ⑥ **京都市以外への波及**：「もったいない鍋、もったいない菜漬け」は、オンラインでは全国展開すると同時に、オンサイトでは京都府・大阪府・兵庫県の多くの小売店舗で普及。(2022 年小売導入チェーン及び店舗数:もったいない菜漬け 21 チェーン 338 店舗、もったいない鍋 17 チェーン 87 店舗)。成功例を社内でも共有、福岡にある当社九州支店にも波及。食品ロスと地産地消を組み合わせ、「地場野菜の食べきり」を提案。福岡県から表彰を受けた。



福岡県での表彰受賞

【効果】

- ・提案レシピにより、家庭でおいしく食べきった野菜の概算量：9803 トン/年(換算方法：もったいない菜漬け・もったいない鍋の取り組み認知者数×認知者におけるもったいない菜漬け・もったいない鍋の年間平均実施回数×もったいない菜漬け・もったいない鍋 1 回あたりの平均野菜使用重量)
- ・廃棄されるかもしれなかった野菜を食べきったことにより、CO2 排出量の削減にも寄与。

◆今後の展開◆

- ① 取り組みを、関西地域・西日本地域、更には全国へ広める。本取り組みの成功例をもとに生産者・小売店へ働きかけ、食品ロスと地産地消を掛け合わせて生活者のモチベーションを向上させた取り組みとしていく。
- ② 同業他社等にも取り組みの成功事例として紹介し、食品ロス削減の更なるアイデアを提供していきたい。

◆評価◆

家庭の食品ロス削減を事業者側からアプローチしたチャレンジングな好事例である。生活者に伝わる道を丁寧に切り開き、食品ロス削減の成功体験に促す動機づけは、現代の生活者への働きかけ方として他社への参考になると評価できる。

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

ストップ食品ロス！ ～地域で創る伊万里サステナブルシティ計画～

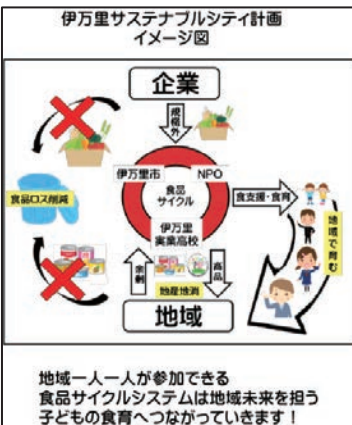
★会社名・事業場名

佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部（佐賀県伊万里市）

URL : <https://www.news.ed.jp/isahaya-ah/>

【目的】

当校は、地域に必要な人材を育成することを目的に、2019年4月に伊万里農林高校と伊万里商業高校が統合され開校。統合前の2017年、フードビジネス科の生徒が「何かしたい」と先生に相談したことから始まった。「地域には黒米や芽キャベツ（プチヴェール）等、美味しい食べ物が生産されているのに知られていない、多くの人に知ってもらうことで伊万里に人を呼び込みたい」、そのような思いを持つ生徒5人と生徒の願いを叶えたいと寄り添う顧問とが集まり取り組みが始まった。農家で廃棄される食材を活用した規格外食品活用商品の開発を継続し、認知度を上げ、農家さんからの相談も増加。更に生徒のチャレンジ精神は旺盛で、学科の食品流通での授業の学びからフードドライブへの取り組みも開始された。取り組みとともに広がった地域との繋がりが、2023年7月からは子ども食堂も始まった。



取り組み当初は「何のために勉強するのかわからない」と学びに消極的な生徒がみられたという。特にコロナ禍に学びの機会が制限され、自ら「やりたい」を発言できない生徒が見られていた。本取り組みの中で、生徒が学びに積極的になる大きな変化も起きている。生徒自身のチャレンジ精神から始まった取り組みは、伊万里市や地域の事業者、NPO に拡大し、「伊万里サステナブルシティ計画」に発展。その中核となる役割を当校のフードプロジェクト部が担うまで成長した。当初5名だったが現在は15名となり、この部活動に入ることを目的に入学する生徒も出てきている。



【具体的な内容】

- ① **地域の「もったいない」食材を加工し規格外食品活用商品を生み出す**：地域の農産物を多くの人に知ってもらいたい思いで訪問した農家さんの話から、出荷できない農産物を廃棄せざるを得ない現状を知った。食べられるが、傷がついているから売れない野菜や、「くず米」と呼ばれる規格外の黒米が大量に発生していた。生徒たちは地域の美味しい食材が「もったいない」状態であることに気づく。地域の農産物の知名度向上とともに食品ロス削減が生徒たちの取り組みの目的となった。廃棄される食材と学校の設備を使い、何かできないか模索した。「くず米」を使ったマフィンから始まり、事業者さんより相談される食材の加工に取り組み、イベントで販売を始めた。常に新たな商品化の企画開発を行い、代表的な開発商品は、黒米マフィン（くず米利用）、お魚ビスケット（アジの中骨利用）、幼児菓子（プチヴェール利用）等がある。食品ロス削減が目的であることから、家庭で作れる設備でのレシピ開発を意識し、完成したレシピは配布も行っている。2020年11月、市街地コミュニティ施



伊万里まちなか一番館常設売場

設の伊万里まちなか一番館で常設販売が開始された。常設販売は、お客様がいつでも買えるメリットの反面、食品ロスについての想いを伝えづらい。そこで地域のデザインの専門家と相談しロゴマークを開発。常設販売ではロゴマーク添付の有無による購入状況も確認し、ロゴマーク添付により販促効果が高まったことも確認。商品選択の影響について学びにも繋がった。商品開発だけではなく、消費者動向を意識した分析は、様々な学科（生物科学科、フードビジネス科、商業科、情報処理科等）の生徒が集まっているからこそ視野を広げる取り組みとなった。学科を横断し、異なる視点からの発想や教えあいは新たな学びの機会にも繋がっている。



開発したロゴマークと比較実験

- ② **フードドライブで食品ロス削減を実現**：2021年、授業で食品流通に於ける食品ロスやSDGsについて学んだ生徒がフードドライブを提案。フードドライブは食品を集めたとしても、その使い道がなければ意味がないため、伊万里市に相談したところ、「NPO 法人こすもす村（以下、NPO）」を紹介いただく。NPOでは地域で子どもの居場所づくりに取り組んでおり、連携することで集まった食品を必要な人に届けられるようになった。現在、フードドライブは規格外食品活用商品のイベント販売時に回収している。賞味期限1か月以上あるものを集め、NPOから必要な家庭へ届ける他、当校の商品開発や子ども食堂（後述③）にも活用している。



- ③ **食支援と食育を融合させた「学びの Kids レストラン」**：以前から取り組みたい想いを持ちながらも、コロナ禍により開始が遅れていたが、令和5年7月に子ども食堂を実現させた。伊万里の郷土料理に詳しい人の支援を受けたメニュー開発に取り組み、伊万里郷土料理を伝えたり、箸の持ち方や朝ごはんの大切さを伝えたりする食育の場「学びの Kids レストラン」を開催した。地元企業から食材の提供や、フードドライブで集まった食材の使い道にもなり、月1回の開催を継続している。開催場所は、伊万里駅近くの伊万里セントラルホテルのレストランを提供いただいている。伊万里市や教育委員会も共にポスター等広報活動や小学校への呼びかけ、地域全体で取り組む活動となっている。



【効果】

・地産地消を推進することで、地域農産物が地域内で消費されることにより、輸送に関わるエネルギー消費が少なくなると考えられる。また、生産者、企業からすると輸送に関わるコスト削減にも繋がる。さらに、フードドライブを推進することで家庭系食品ロス削減にもつながり、焼却の際の廃棄エネルギー削減にも貢献している。

・生徒にとって、授業で得た知識と現実の社会の課題解決の実践との両立が、意味ある学びとなっている。活動の中で地元企業と繋がる機会にもなり、地元で働きたい動機付けとなり、食品ロスの取り組みが地域の活性化にも繋がり、卒業後も地元企業とともに「もったいない」取り組みの継続・広がりが期待される。

◆今後の展開◆

地域との繋がりにより「伊万里サステナブルシティ計画」の土台ができた。取り組みを継続し、成長する子供たちがサステナブルの取り組みに加わり継続していく一役を担っていきたい。更に生徒の自らの「やりたい」気持ちを活かし、常に独自の発想にチャレンジできる土壌としたい。フードバンクは、地域住民から常設の要望もあり、地元スーパーに常設の検討を進める。

◆評価◆

生徒の「何かやりたい」のひとことが、地域の「もったいない」の問題を発見させ、市のサステナブルシティ計画にまで広がり、市全体を動かした。主体的な取り組みを周囲から大切に支援することが、地域の「もったいない」を成長させた好事例である。



★応募名称

ファミマフードドライブ

★会社名・事業場名

株式会社 ファミリーマート（東京都港区）

URL : <https://www.family.co.jp/sustainability/fooddrive.html>



【目的】

ファミリーマートは日本全国に約 16,400 店舗のコンビニエンスストアを展開し、そのうち約 2,700 店舗（2023 年 11 月末時点）で、「地域の方々」から集めた食品を「食の支援を必要とする地域の方々」に届ける中継地点となるファミマフードドライブに取り組んでいる。当社は、地域社会を「ファミリー（家族）」と考え、「子どもたち」に向けた支援に取り組んでいる。2019 年から開始した「ファミマ子ども食堂」は、店舗近隣の子どもたちや保護者が一緒に食事ができる場所づくりを通じて、地域交流の活性化を目指す取り組みで、食事以外にも、店舗の制服を着てレジ打ち体験するなど、子どもたちの職業体験の場として喜ばれていた。しかし、翌年より、新型コロナウイルスの感染症拡大の影響を受け、一時休止の判断を余儀なくされてしまった。

全国の子ども食堂も活動に制約を受ける中、子ども食堂をはじめ、食の支援を必要とする方々への支援に取り組む必要があるとの思いから、愛知県日進市の店舗での先行事例を参考に 2021 年 4 月よりフードドライブにより食品を届ける仕組みを展開することとなった。

近隣住民から家庭で食べきれない食品が集まり、かつ、食品の寄付に来ることが新たな来店誘因となり、店舗の活性化に繋がるなど、取り組みに賛同する加盟店が増え、徐々に実施店舗が増加した。近年、フードドライブの取り組みは様々な場所で行われているが、コンビニエンスストアでの取り組みは、24 時間いつでも誰でも量を気にせず気軽に食品の寄付ができる点で、食品寄付の機会喪失を防ぐことにも繋がる。また、店舗にとっても活性化の機会に繋がるとして、本部は各店舗へ参加を呼びかけた。2023 年 6 月には沖縄県でも受付が開始され、展開地域は全国 47 都道府県に拡大した。



回収ボックス
受付可能食品を記載し呼びかけ

【具体的な内容】

- ① **ファミマフードドライブのしくみ**：家庭で食べきれない食品を必要な人に届ける仕組みの中で、店舗に過剰な負担が発生しないよう、配慮した。ファミマフードドライブに取り組む店舗側の業務は、本部から提供する回収ボックスを設置するのみ。家庭で食べきれない食品がある場合、ファミマフードドライブ実施店舗へ持ち込み、回収ボックスに入れば良い。集まった食品は、地域の協力パートナー（NPO 法人や自治体等）が月に 1～数回集荷し、食の支援を必要とする方々へ届けている。受付可能な食品の条件を回収ボックスに記載し、集荷する協力パートナーにも安全性の確認への協力を依頼している。

- ② **食品を必要とする協力パートナーと店舗の繋がりづくり**：協力パートナーは、自らこども食堂を運営する NPO や地域の社会福祉協議会など様々であるが、食品の回収から必要とされる場へお届けするまでを担っていただく重要な存在として、384 団体（2023 年 10 月末時点）が活動している。

ファミリーマートでは全国各地で協力パートナーを募集しているほか、同時にファミリーマート店舗にも参加を呼び掛け、地域のフードドライブの繋がりづくりを行っている。

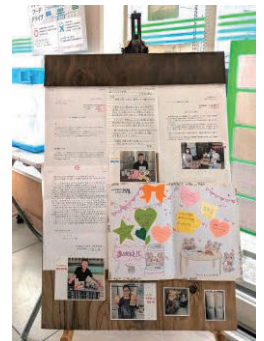


店舗オーナーと協力パートナーさん

- ③ **感謝の声が届く、みんなが嬉しい循環づくり**：協力パートナーを通じて、食品の寄付を受け取った方々からの感謝の声が寄せられており、時には感謝の手紙が届けられることもある。店舗が食品寄付の拠点になるだけでなく、寄付を受け取った人たちの喜びの声を届ける拠点、繋がりづくりのハブ（中心）ともなり、実施店舗の達成感につながっている。



こどもたちから
感謝の手紙も届く



協力パートナーから届いた
感謝の声の看板

- ④ **サステナビリティの取り組みで他社と繋がり、環境教育の場づくり**：2023 年 10 月、当社のファミマフードドライブの仕組みを活用してコカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社より余剰在庫の寄付を受け、全国 10 カ所のこども食堂などへの寄付を行った。「もったいない」に取り組みたい企業は増えており、食支援のプラットフォームを持つ当社はその架け橋にもなっている。



▲コカ・コーラ社、協力店舗、
協力パートナーとともに

【効果】

2021 年 4 月から 2023 年 8 月末日までで、食品回収量の累計は 138 トンに及ぶ。138 トンの食べきれない食品が一般廃棄物処理されたと仮定した場合の CO2 排出削減量は概算 177,813kg。

◆今後の展開◆

- ①各店舗でのファミマフードドライブは、店舗に負担のないよう、地域の協力パートナーとのマッチングとともに広めていきたい。
- ②当社社員の意識づけも進めていく。社員が「ファミマフードドライブ」を体験できる機会を提供するなど、全社で「もったいない」の意識づけを高めていく。

◆評価◆

身近な店舗でいつでも受付可能なフードドライブは、コンビニエンスストアの強みを活かした取り組みである。時代の変化に寄り添い、店舗が新たな顧客との繋がりを構築し、地域活性化の場となり、コンビニエンスストアの新たな役割を生み出した好事例である。

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)	……	16
第2回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成27年3月)	……	16
第3回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成28年1月)	……	17
第4回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成29年3月)	……	17
第5回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成30年1月)	……	18
第6回食品産業もったいない大賞	受賞者	(平成31年1月)	……	18
第7回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和2年2月)	……	19
第8回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和3年1月)	……	19
第9回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和4年1月)	……	20
第10回食品産業もったいない大賞	受賞者	(令和5年1月)	……	20

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～

- 大分県立大分高等学校（大分県大分市）リポ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
- コーブ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

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

第10回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和5年1月）

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

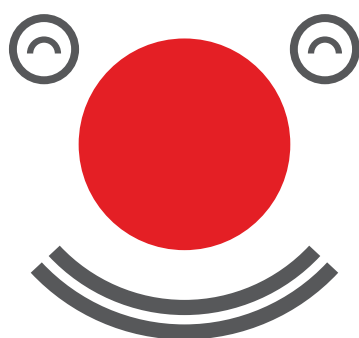
食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ 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



NO-FOODLOSS PROJECT

令和5年度食品ロス削減総合対策事業

食品ロス削減等課題解決事業

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