

第13回

食品産業もったいない大賞

表彰 事例集



令和7年10月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

第13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。

「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…3点

農林水産大臣賞

■柴崎農園/農家レストラン nofu（群馬県高崎市）

地域循環で「もったいない」を生かす農家レストラン～福祉、教育、6次産業をつなぐ取組～

農林水産省大臣官房長賞

■一般財団法人銚子円卓会議×千葉科学大学（千葉県銚子市）

「必要なものを、必要な時に、必要な分だけ、必要な人に届ける」

無駄のない持続可能な災害支援の取り組み地域ぐるみのローリングストック「OSUSOWAKE」

■株式会社渥美フーズ（愛知県田原市）

地域の“もったいない”を徹底活用！「地域スーパー×循環型農業」による「めぐるシリーズ」の展開

■鹿児島県立市来農芸高等学校（鹿児島県いちき串木野市）

もったいない地域資源を活用した昆虫蛋白による持続可能な飼料作り

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■キンビール（東京都中野区）

キン氷結 mattainai「氷結 mottainai」シリーズの展開を中心とした、フードロス削減・果実農家支援の取り組み」の展開

■旭松食品株式会社（長野県飯田市）

高野豆腐事業の副産物である微生物塊で肥料ソイバイオソルを生産し、農福連携による農産物栽培に繋げる資源循環型の取組

■愛知県立安城農林高等学校 土壌研究研修班（愛知県安城市）

ミニトマト生産販売における食品ロス削減への取り組み

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

地域循環で「もったいない」を生かす農家レストラン
～福祉、教育、6次産業をつなぐ取組～

★会社名・事業場名

柴崎農園／農家レストラン nofu（群馬県高崎市）

URL : <https://shibasakinouen.com/>

【目的】

柴崎農園は、群馬県高崎市に36a分のハウス栽培と10aの路地栽培、育苗ハウス1棟の圃場を持つ農家である。平成元年から35年、この地でトマト、キュウリ、ナス、玉ねぎなど、年間を通して様々な野菜を育てている。特にこだわって育てているのがトマトであり、美味しいサンロードという品種をお客様に味わっていただきたいと大切に育てている。しかし、サンロードは割れやすく、収穫する30ケースのうち、5ケースは出荷できず、廃棄せざるを得ない状態が続いていた。その他の野菜についても、出荷できないものは土に返さざるを得ず、時間をかけて育てた美味しい野菜を廃棄せざるを得ない状況に「もったいない」想いを強めていった。「どうにか活用できないか」と考え、加工を委託したり、加工場を設けソース等加工品にチャレンジしたりと進めてきたが、委託費用や販売手数料等により期待する利益にはならず、採算が取れなかった。何か方法がないかと考え続けるなか、参加する交流会で「農家レストラン」の話を聞き、「レストランが解決方法になるのでは」と考え始めた。農家レストラン開業の方向性が定まり、2020年の農地法改正を機会に一部農地を活用しレストランを建設。活用できる補助金等公的支援策を探し、独学で計画書を作り上げ、資金調達を実現させた。2022年10月に開業し、現在は地域住民の集いの場、雇用の場となり、県外からもお客様が来店するレストランとなった。課題であった廃棄せざるを得なかった農作物はレストランで味わう食事や加工品販売で提供可能となり、9割の廃棄削減を実現させた。現在は、地域の食の発信拠点となり、地域の農家の加工品の販売場所としても提供、JAの売れ残った野菜を購入しレストランで活用する等、様々なアイデアで農作物を消費者に届けている。



農家レストラン nofu



ハウスのトマト

【具体的な内容】

① 収穫した野菜を全て生かし、「もったいない」を「ありがたい」にする農家レストラン：

農園の一角にレストランを建て、お客様が集まる環境を作ったことで、収穫した野菜は規格外でもキズがあっても全てが同じように活かせるようになった。レストランは、「お昼ごはん」と「お茶の時間」でサービスを提供するとともに、店頭で野菜直売と加工品を販売する。朝に収穫した野菜をその日のうちにお客様に提供する。提供するランチは、何種類の野菜が入っているかわからないほどふんだんに野菜が使われ、お客様の目も楽しませる。レストランを開店するにあたり、調理学校で技術や衛生面の知識を身につけ、安心・安全な食の提供にも細心の注意を払う。また、レストランでは管理栄養士や調理師の資格を持つスタッフ



野菜たっぷりのランチ

フも活躍し、季節の食材を生かした安全で栄養価の高いメニューを自社で開発する。廃棄を出さないための設備として急速冷凍できるブラストチラーも導入し、規格外のトマトやイチゴを美味しいまま冷凍保存し、トマトソースやスムージーとして提供している。また、近隣の加工場とも連携し農園で採れた野菜を使って開発したドレッシングも店頭に並び、月 300 本が売れる人気商品となっている。直接お客様と繋がるレストランを始めたことで、今までは流通できなかった規格外やキズものも含めて同じように提供し、「美味しい」「ありがたい」に変革することで、地域の食を無駄にしない～楽しい農家レストラン～を実現させた。



スムージー



規格外トマトをトマトソースに

傷ありトマト
店頭販売近隣の加工場と
開発したドレッシング

- ② **予約をもとに収穫量・生産を計画し、レストランの料理も“余らせない”**：収穫する野菜をレストランで使い切るためには、日々変化するお客様の注文を予測する必要がある。予約管理システムを取入れ、お客様に予約のお願いを呼びかける。メニューの種類は限定し、何をどのくらい注文があるかを毎日スタッフと共に、予約の男女比率、天気、気温、曜日等から予測し計画する。注文の際も、「大盛・普通・小盛・おかわり」の選択肢を用意し、食べ残しを出さないように徹底した努力を続けている。その配慮がお客様にも伝わり、食べ残しはほぼ発生していない。それでも、レストランで提供しきれなかった食材が残ってしまうこともあるが、サラダセットや、お弁当として提供し、Instagram で発信しその日のうちにほぼ完売できる体制を構築した。

ランチで使い切らなかった野菜
はサラダにして店頭販売

- ③ **地域の子どもや学生たちに食を伝える拠点に**：平成元年の農園を始めた当初から、地域の子もたちの食育の場として地域貢献を続けている。毎年春には小学校の農業体験の場として子どもたちが野菜の育つ姿を知る機会となっている。農業体験した子どもの親からは、「今まで食べられなかった野菜を食べられるようになった」との声も寄せられ、子どもの健康と家庭の「もったいない」をなくす貢献にも繋がっている。親子給食試食会や農園見学、高崎市主催の中学生の職業体験の場としても提供している。特別支援学校の生徒には、農業実習の場の提供も行う。大学・短大では食品ロス削減に関する講演を行い、幅広い世代に「食」と「農」のつながりを届けている。30 年以上に渡っての地域での食育の活動が、地域の食を提供するレストラン開業と共に、人々が集まりやすい場となり、「もったいない」を「ありがたい」の形で届けることを実現させている。



農業体験

大学では食品ロス削減と
農家レストラン開業について講演

【効果】

レストラン開業前は廃棄していた規格外やキズのある野菜が、レストラン運営開始とともに、加工・冷凍保存・スムージーやソースにすることで約 9 割を削減した。

◆今後の展開◆

農業は生きていくために必要な産業であるが、農業に携わることのない多くの生活者は、農産物がもったいない状況にあることを知らない場合が多い。農家レストランを起点に農家の想いを知ってもらう場所として継続させていきたい。そのために、「楽しく農業と農家レストランをやっている姿」を伝えていきたい。

◆評価◆

農家の方々に、農家レストランの実現が廃棄を大きく削減させる方法の 1 つであることを示した。また、30 年以上継続する食育等、農家レストランの場所を活用し楽しい食育の場として更に活動を広げていることも評価したい。

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

「必要なものを、必要な時に、必要な分だけ、必要な人へ届ける」

無駄のない持続可能な災害支援の取組み

地域ぐるみのローリングストック「OSUSOWAKE」

★会社名・事業場名

一般財団法人銚子円卓会議×千葉科学大学危機管理学部木村ゼミ

(千葉県銚子市)

URL : <https://choshientaku.com/>

【目的】

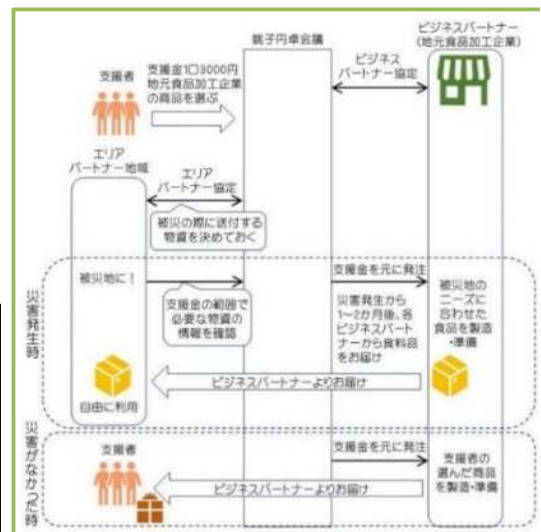
銚子円卓会議は、2013 年度千葉県「地域コミュニティ活性化支援事業」を契機に発足し、多様なまちづくりの主体が連携する協議体から始まった。2024 年に地域内外の寄付のもと一般財団法人化された。「地域資源であるヒト・モノ・コト・カネの発掘・育成・架橋によって、協働のまちづくりを推進し、魅力と活力あふれる地域社会の実現」を目指している。千葉科学大学は、危機管理学部が設置され、防災や危機管理を専門に学ぶ数少ない大学のひとつである。危機管理学部長である木村教授は銚子円卓会議の一員として活動し、2021 年に銚子円卓会議と千葉科学大学危機管理学部木村ゼミ（以下、木村ゼミ）により、災害発生時の共助の取組み「OSUSOWAKE」が開始された。構想のきっかけは、事業者でもある銚子円卓会議のメンバーが、東日本大震災や千葉県房総大型台風等による被災の現状を改善したいと想いを宿したことによる。被災地に必要な支援物資が届かず、使われなかった支援物資が廃棄されていた。需要と供給の不一致を解決し、必要なものを必要なときに必要な人に届け、食品ロスを発生させない方法として「共助」の仕組みを思いついた。銚子円卓会議と木村ゼミは検討を重ね、学生の意見を活かした「OSUSOWAKE」が始まった。2024 年には、仕組みを活用し石川県珠洲市の被災地支援が行われ、珠洲市からは「支援される側から支援する側になりたい」との申し出を受け、OSUSOWAKE の仕組みが「助け合う防災」として優しさの連鎖を広めている。

【具体的な内容】

- ① **OSUSOWAKE のしくみ** : OSUSOWAKE は、1 年（11 月 10 日～翌 11 月 9 日）を 1 期として活動する。支援者からの支援金が運営資金となり、銚子円卓会議が事務局として管理する。支援者は一口 3,000 円でビジネスパートナーの提案する食品（加工品）を選択する。支援者からすると、銚子の地元企業の食品を予約購入するイメージである。1 年間の中で、OSUSOWAKE のエリアパートナーが被災した際は、支援金を元にビジネスパートナーが食品を用意し、災害発生から 1～2 か月後に被災地に届く。1 年間、支援がない



支援者が「備蓄品」として選べる食品



OSUSOWAKE のしくみ

場合は、予約した食品が支援者の手元に届き、災害支援の必要がなかったことの喜びとなる。OSUSOWAKE は、共助の大切さを伝えつつ、日常から防災意識の高い個人を増やす取り組みとなる。賛同する地域・企業・団体とともに、地域を超えた繋がりづくりにも貢献できる仕組みである。2025 年 8 月現在、エリアパートナーは、千葉県香取郡東庄町、和歌山県有田郡広川町、千葉県香取市、石川県珠洲市の 4 か所である。また、ビジネスパートナーは 8 の地元企業が参加。支援口数は第 1 期から、第 4 期にかけて約 500 口程度を維持している。企業がまとまった支援口数を購入し福利厚生に活用する動きも見られる。地元の金融機関や多様な企業・団体もサポートパートナーとして広報活動や事業運営を支える。大量生産が日常となり、小売店では販売しきれない食品が廃棄される現状も多く見られる中、消費者でもある支援者からの予約購入が被災地支援に繋がる仕組みは、食品を必要としている人に食品を届ける過程における食品ロスを発生させない仕組みにもなった。



珠洲市へ発送した食品の一部

- ② **ATG（明るく楽しく元気よく）をスローガンとする学生たちと連携：**
OSUSOWAKE は、銚子円卓会議と木村ゼミの学生とともに具体的な仕組みづくりが実現した。学生たちは、ATG（明るく楽しく元気よく）をスローガンに防災・危機管理活動に積極的に参加している。学生たちの参加は忌憚ない素直な意見（支援金の価格設定等）を検討する機会となり、多くの人が参加しやすい仕組みとして OSUSOWAKE を実現した。



木村ゼミ 3 年生が中心に活動

- ③ **競争から共創へ、支援の輪を広げる取り組み：**消費者が支援者となり、被災地支援にも繋がる食品廃棄の発生しない仕組み「OSUSOWAKE」は新しい考え方であり、支援の輪を広げるためには丁寧な説明が必要である。木村ゼミの学生中心に広報活動を定期的に行っている。11 月には OSUSOWAKE シンポジウムを千葉科学大学にて開催する。また、地域のショッピングセンターを活用し、年 2 回イベントを開催し、ひとりひとりに防災と寄付参加について説明し支援者を募っている。Youtube では ATG チャンネルを開設し、ネットを活用した認知度向上にも取り組む。ビジネスパートナーやエリアパートナーとの繋がり構築には、サポートパートナー支援の下、OSUSOWAKE の理念に共鳴する繋がりを継続して募っている。



ショッピングセンターでの広報活動

【効果】

OSUSOWAKE は、「大量生産・大量消費」に頼らない、「必要なものを、必要な時に、必要な分だけ、必要な人へ」届ける無駄のない支援モデル。従来、備蓄品は利用されないことで廃棄されることが多いが、OSUSOWAKE は災害のなかった年は支援品を全国の参加者に届け、消費されるため、食品廃棄ゼロを実現できる。また、支援品には既存の製造ラインで作られている地元食品加工品を使用するため、新たな生産エネルギーを抑えられ、CO2 排出量を最小限に抑えられる。

◆今後の展開◆

災害時の「物理的な支援」とどまらず、日常の中に「支え合う文化」を根づかせるため、ICT プラットフォームを活用し、参加管理・物流・情報共有を効率化し、全国の地域を結ぶ分散型共助ネットワークの構築を目指す。また、大学や学校と連携し、次世代の担い手育成にも注力し、ローリングストックのしくみを「命をつなぐ学び」として継承し、“もったいない”を力に変える新しい地域のあり方を共につくっていききたい。

◆評価◆

「個人の防災意識を高め」、「被災地の支援」と「食品事業者の食品ロス削減」を連携させる新しい発想による仕組みである。食品ロスが発生してしまう場を見過ごさず、連携することが新たな取組みに繋がるという気づきを得られる事例である。

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

地域の“もったいない”を徹底活用！

「地域スーパー×循環型農業」による「めぐるシリーズ」の展開

★会社名・事業場名

株式会社 渥美フーズ（愛知県田原市）

URL : <https://oasisfarm.my.canva.site/>

【目的】

当社は、渥美半島周辺にスーパー 6 店舗、レストラン 1 店舗、加工センター 1 カ所、産直施設 3 カ所、クラフトビール工房 1 カ所を運営する。渥美半島に三代続いて地域の食を支え、持続可能な地域社会があつてこそ地域スーパーであるという想いから、地域を巻き込んだ循環型のスーパーを実現させた。代表の祖母（初代）が常に「もったいない」を実践し、代表の「もったいない精神」の原点となった。2011 年に二代目の父から承継した代表は「もったいない精神」を積極的に取り入れ始める。就任後 2 つのスーパーを新規開店し、ゼロウェイスト（ごみを出さない）型運営に挑戦。ナッツ類・調味料・油・米等、量り売りコーナーを設け、必要な分の購入と容器削減をお客様に提案した。しかし、顧客への教育は時間を要し、まずは当社ができることを更に考えた。地域に目を向けると、渥美半島はみかんやキャベツ、花卉栽培で栄えていたが、高齢化により土地を離れる住民・農家が多く、過疎化が進み耕作放棄地が増加している。代表は耕作放棄地を引き取り、果樹栽培を始め、店舗の食品残渣から堆肥づくりに挑戦した。当初、堆肥に大量のウジ虫が発生し、心が折れそうにもなるが、「鶏が虫を食べてくれる」ことを教えてもらい、鶏を放牧した。結果、鶏はウジ虫を全て食べつくし、かつ、食品残渣もほとんど食べてくれることが分かった。「堆肥をつくるどころではない！鶏に食べてもらおう！」と、店舗の食品残渣を鶏のエサとし、鶏が生む卵を店舗で販売、お菓子や総菜に活用する循環が始まった。当社の運営する農場に「オアシスファーム」と名付け、鶏や牛を放牧し、鶏の糞で発酵させた堆肥で果樹栽培する。店舗と農場を活用し、食の学びの場を提供する企業として、2035 年渥美半島エコガーデンシティ構想を中長期経営計画として描き、その実現に向け取り組み続けている。



【具体的な内容】

- ① **鶏を軸に実現した循環、「めぐるシリーズ」**：スーパー、レストラン、加工センターでは、毎日食品残渣が発生する。食品残渣はコンテナに収納し、スーパー「ビオ・あつみエプスリー豊橋店」の冷蔵室に収集。ここから毎日農場へ輸送し鶏に与える。食品残渣は 400kg/日発生するが、1300 羽の放牧する鶏が食べつくす。鶏は雑食であり、野菜・肉・魚・米等、スーパーやレストランで出た食品残渣はほとんど食べきる。鶏に食品残渣を与え始めてから色艶が良くなり、スーパーと鶏は相性が良いと代表が話す。鶏は 400～600 個/日の卵を産み、卵はスーパーで「めぐるたまご」として 1 個約 100 円で販売するほか、菓子や総菜に用いて「めぐるスイーツ」として販売する。鶏に与える食品残渣は野菜



加工場では分別



コンテナの食品残渣



食品残渣を鶏が食べてくれる



めぐるたまご



めぐるスイーツの売場

くずを主原料とするため飼料の品質が季節によりばらつき、品質（卵の黄身の色等）が一定とならないが、お客様へ取組みの背景や意義をストーリーとして店内掲示等で伝え、お客様の意識を高め、積極的に受け入れてもらっている。

鶏の糞も堆肥づくりに活用する。食品残渣の中で鶏が食べない分は堆肥とし、鶏の糞を加え発酵させ、果樹栽培に活用する。イチジクやレモン、梅等、農場には 2000 本の果樹を植樹し育てている。2025 年 8 月より初めて収穫したイチジクを「めぐる果実」として販売を予定。果樹園では夏の一定期間、雄の雛（通常廃棄処分される）を飼育し、草取りや昆虫の駆除を手伝ってもらい、「めぐる放牧鶏」として鶏肉も販売する。食品残渣を食べる鶏を軸に、新たな価値を生み出す循環型農業は、地域スーパーの新たなあり方としてのモデルとなっている。



循環型農業を飲食スペースに展示



めぐる放牧鶏

- ② **近い距離にある農業が実現する牛の「めぐる」しくみ**：クラフトビール工房での製造の過程で出る「ビール粕」も活用する。月 6 回の製造時に発生する 300kg のビール粕は、その日のうちに農場へ運び 7 頭の牛に与える。ビール粕は腐敗が早く、翌日になると牛が食べなくなる。発生したその日のうちに牛に与えることでビール粕は牛の好む餌となる。副産物が生まれる場所と農場が近い場所にあることで牛が食品ロス削減を実現した。その他にも牛の餌として、近隣の食品加工事業者から出る「おから」や「小豆の皮」を購入し与えている。食品加工事業者は、産業廃棄物としての廃棄費用削減し、当社が購入することで収入に替えることができ、お互いのメリットにも繋がっている。



ビール粕を食べる牛

- ③ **オアシスファームは社員教育・顧客体験の場へ、そして地域の人々と創る農場に**：食品残渣を餌として活用するためには、正確な分別が重要で、社員が意識高く取り組む教育が必要である。当社は社員全員が年に 1 度、農場研修に参加する。農場で鶏たちが食品残渣を食べる様子を見る体験が、正確な分別の意識を醸成する。加えて、当社では消費者を対象に農場を見学する「エコツアー」を毎月開催している。毎回 20 名以上の参加があり、年間で 300 名が参加し、循環型農業の様子を伝えている。オアシスファームは現在代表の所有として 14ha、賃貸として 4ha を運営する。耕作放棄地だった場所が農園となり開墾され、地域の人たちによる「小松原みどりの会」が結成され、地域と共に創る農場に育てられている。



農場での社員研修



エコツアーは毎月開催し、盛況



小松原みどりの会と共に創る農場

【効果】

スーパーの食品残渣には約 80% の水分が含まれるとされ、焼却処分するには大量の重油が必要である。当社の食品残渣（野菜くず等とビール粕）年間約 175 トンを焼却処分すると 333 トンの CO₂ が発生する。本事業にて焼却や乾燥を行わずにそのまま飼料として用いていることから、同量相当の CO₂ 削減に寄与していると考えられる。

◆今後の展開◆

農場のある場所は過疎化と離農が進んでいることが地域の問題となっており、当社が共に取り組むことで地域の方々とともに観光地化を目指し、渥美半島エコガーデンシティ構想を実現していきたい。その中で循環型農業と「めぐるシリーズ」を伝えていくひとつの方法として、クラウドファンディングを活用し「めぐる放牧牛」を周知するなど、積極的に発信していきたい。

◆評価◆

スーパーと農業を近隣で連携することで食品廃棄を大きく削減できることを示した。常に改善に取り組み実現させた「もったいない精神」を表したい。耕作放棄地を緑の農地に戻し、地域を巻き込み、過疎地に夢をもたらせている点も注目したい。

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

もったいない地域資源を活用した昆虫タンパクによる持続可能な飼料作り

★会社名・事業場名

鹿児島県立市来農芸高等学校（鹿児島県いちき串木野市）

URL : <https://ichiki.edu.pref.kagoshima.jp/>

【目的】

鹿児島県立市来農芸高等学校は農業科、畜産科、環境園芸科があり、文部科学省指定の農業経営者育成高等学校でもある。学校には様々な部活がある中、唯一自主的に研究を進められる集まりとして「自主研究同好会」が継続した活動を行っており、全校各科の研究したい有志が集まっている。7 年前に国の天然記念物に指定されている伝統的地域資源「薩摩鶏」の保存会とつながる機会があったことをきっかけに、養鶏農家が飼料の価格高騰に悩まされていることを知った。当同好会は、地域の問題を解決すべく取組み、動物性タンパク質となるコオロギを軸に研究を重ね、研究成果の発表を継続してきた。発信することで更に地域の様々な事業者からの関心を高め、当同好会に情報が持ち込まれ、次々にコオロギを活用した新たな研究を地域大学や事業者とともに進めている。

高校での研究は、在籍期間の 3 年間という限られた期間の中で自身の課題を見つけ研究活動を行う。現在、2 年生が 3 名、1 年生が 7 名在籍し、役割分担のもと、当同好会が見出したコオロギの適切な飼育環境での生産を継続し、自ら課題を発見し、地域課題解決に向けた取組みを進めている。

【具体的な内容】

① **第一段階《家畜昆虫「コオロギ」を活用した飼料の自給モデルの可能性を提案》**：地域の養鶏農家が飼料価格高騰の打撃を軽減する目的として研究が始まった。特に飼料の動物性タンパク質の原料である魚粉は、5 年間で価格が 2 倍に高騰し、養鶏農家が打撃を受けていた。地域の豆腐屋や米農家で廃棄されていた「おから」や「米ぬか」等の副産物を活用し、吸収を良くすることを目的に発酵させた。また、養鶏用の配合飼料は動物性タンパク質として 2% の魚粉が含まれるため、代替原料としてコオロギの活用について生徒から提案があり、コオロギ飼料の研究を開始した。世の中の昆虫食ブームが発案の引き金にもなった。コオロギを用いた研究を開始し、校内で育てている採卵鶏に給餌し、配合飼料とコオロギ飼料で生育させて採卵したものを比較した結果、有意差がない結果を得た。コオロギを代替タンパク源とし魚粉などの輸入飼料原料の代替として活用することで、採卵鶏の養鶏において飼料費を 38 円/kg 削減を可能とする持続可能なタンパク質供給モデルを導き出した。これを、鹿児島県の全養鶏羽数から資産すると、約 6,300 万円/日の飼料コストの削減に繋がる可能性がある。これらの研究結果を、地元の鹿児島中央地区畜産生産者研修会で発表し、この発表を機会となり地元の企業から課題の相談が入るようになった。

② **第二段階《コオロギの生存率の高い環境研究》**：発表をきっかけに、地元の IT 企業からコオロギの自動生産の環境づくりについて共同研究の相談が持ち掛けられた。コオロギ生産用にコンテナを貸与され、



校内で育てている採卵鶏



コオロギを軸に研究が始まる



IT 企業より貸与されたコンテナ

校内に施設を設置した。コンテナでのコオロギ生産を開始したところ、幼虫の生存率が下がったため、生存率を高めるための環境づくりの研究を開始した。3つの湿度の異なる環境を用意し比較実験を行った結果、湿度 88%がコオロギ幼虫の成育に適していることを導き出した。また、東京大学永田教授とオンライン相談の機会をつくり、コオロギの管理環境を改善。温度管理においては、おからと米ぬかの発酵熱を活用し、コオロギの生産に適温である 27℃に保っている。自然の発酵熱を取り入れることで、光熱費の節減に繋げている。



コンテナ内コオロギのコンテナ

- ③ **第三段階《桑の葉を活用した薬効成分の機能性分析》**：授業をきっかけに熊本大学の研究員より、カイコが糖尿病の薬として用いられることを学び、カイコが餌とする「桑の葉」に着目した。桑の葉を更に調べ、血糖値上昇を抑制する効果のある成分が含まれることを知った。学校の科目「昆虫学」よりコオロギの雑食性と桑の葉の薬効に着目し、「コオロギの餌に地域資源の桑の葉を混ぜることで、糖尿病の薬物療法につながる成分が見つかるのでは」という仮説を立て、研究を開始。米ぬか・おから・桑の葉の粉末を 6 種の配合割合でコオロギを飼育した。コオロギを乾燥してすりつぶし、糞とともに熊本大学薬学部に送り分析を行った。飼料・コオロギ・コオロギの糞について、薬効成分を分析。熊本大学の研究員より、「コオロギに桑の葉を食べさせた抗酸化活性の研究はまだなく、高校生とは思えない素晴らしい取り組み」と評された。



コオロギのすりつぶし



取組の記録簿ファイル

- ④ **役割分担と手順の見える化でコオロギを安定生産**：研究を着実に進めていくためにはコオロギの安定的な生産が必須である。10 人のメンバーで飼育担当日を分担し、飼育手順をコンテナ内にチェック表として見える化し、研究用の飼育を着実にやっている。



コオロギ飼育記録表

- ⑤ **生徒の課題に寄り添い、「やりたい気持ち」にまず「乗っかる」**：研究中の課題に加え、授業での学びや新たに得られた知識から「これはどうだろう？」という生徒の発想に担任の先生は「乗っかっていく」という。生徒の疑問を解決するための方法を共に探し、大学や事業者等へネットワークを構築する。生徒たちの課題に取り組む意欲に先生が「乗っかる」姿勢もまた、当同好会の結果に繋がっている。

【効果】

コオロギは牛や豚等と比較し温室効果ガス排出量が圧倒的に少ない。また、地元事業者・農家の副産物であるおから・米ぬかを鶏やコオロギの餌とし再利用。飼料原料をすべて地域資源（おから、米ぬか、桑の葉）から調達し、飼料の輸送に伴う化石燃料の消費や CO2 排出を抑制し、地域の循環型モデルを示した。コオロギ生産にあたっては、発酵飼料生成時に発生する熱を利用し、室温を 35℃に維持し加温装置の稼働を減らし、光熱費を節減している。

◆今後の展開◆

昆虫食は貴重なタンパク源として着目されつつも、一般的にはまだ受け入れられづらい風潮があり、当校の積極的な発表が学校への批判にも繋がる場合も見られた。そのため、風評被害とならないよう、コオロギ飼料を採卵鶏へ与える取り組みは現在休止している。生徒発案の研究に取り組みつつ、現在、地域で水産養殖用飼料製造企業より飼料共同開発の打診を受け、その協力に大きく舵を切った。桑の葉の実験結果を受け、機能性を有するコオロギの糞を活用したヒラメ用の餌の研究開発が始まっている。その他、コオロギを活用した機能性食品の開発や、IT 企業との協働開発であるスマートフォン対応の「生育記録アプリ」を実現させ、コオロギの自動生産に取組みたい。

◆評価◆

貴重なタンパク源であり CO2 排出が少ない昆虫食で注目されるコオロギの活用により、地域の循環型モデルを示す結果を導いた。副産物の活用等、CO2 排出削減を意識したコオロギ生産体制を築き、研究を深めた意欲にも敬意を表したい。

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

キリン 氷結® mottainai 「氷結® mottainai」シリーズの展開を中心とした、
フードロス削減・果実農家支援の取り組み

★会社名・事業場名

キリンビール株式会社マーケティング本部マーケティング部（東京都中野区）
URL : https://www.kirin.co.jp/alcohol/rtd/hyoketsu/brand_action/

【目的】

キリンの氷結®は 2001 年の開発当初から「果実本来のみずみずしいおいしさ」と「クセや雑味のないスッキリ飲みやすい味覚」を両立させる為に、渋みや雑味を取り除いて透明化処理をした「クリア果汁」を採用し続けているアルコール飲料である。キリンは、おいしいのに廃棄されてしまう規格外果実を“モッタйнаイ果実”と位置付け、おいしいチューハイにして全国に届ける取り組みを 2024 年に開始した。2025 年 5 月には第 1 弾「キリン 氷結®mottainai 浜なし（期間限定）」を、10 月に第 2 弾「キリン 氷結®mottainai ぽんかん（期間限定）」、2025 年には第 3 弾「キリン 氷結®mottainai 尾花沢すいか（期間限定）」を発売し、日本各地のもったいない果実の活用を進めている。更に、2025 年 4 月には、企業横断型プロジェクト「モッタйнаイ！をおいしい！に。プロジェクト」を立ち上げ、志を共にする他企業と協業したフードロスに取り組む。

【具体的な内容】

- ① **氷結®mottainai でフードロス削減に貢献**：商品開発において、開発担当者が農園を訪問し、生産にかかる想い・規格外品の現状・果実のおいしさを農家より直接学び、中味・コミュニケーション開発に活かしている。中味の決定にあたり、農家が試飲するプロセスを踏み、農家の意見を取入れることで果実ならではのおいしさが楽しめるようこだわっている。また、「キリン 氷結®mottainai 浜なし（期間限定）」では、トレーサビリティとして日本の飲料業界で初めて原料の生産から商品ができるまでをブロックチェーンでつなぎ、価値向上に繋げた。
- ② **協業による「モッタйнаイ！をおいしい！に。プロジェクト」**：当社のみでは見つけられない規格外品果実の情報をより早く・多く見つけ出し、お客様に美味しさを届ける体制づくりを行った。産直通販サイト「食べチョク」の「株式会社ビビッドガーデン」や、規格外品の再利用・サービス展開の「オイシックス・ラ・大地株式会社」とコラボを対外的に発表した。

【効果】

買い取り手がなく農園で廃棄されていた果実が原料となり、目標であった 18 万ケース/種類に対し、27 万ケース（目標比 150%）の実績となり、2021 年以降の限定品の中で購入率が最も高くなった。商品購入理由として、1 位の「おいしそうだから」に続き 2 位は「フードロス削減の貢献につながるから」が挙げられ、社会貢献の選択肢として消費者に提供できた。

◆今後の展開◆

“モッタйнаイ果実”を使用した商品展開や他企業とのコラボレーションによって継続的に全国の果実農家を支援し、2027 年には年間 250 トンの果実のフードロス削減を目指す。

◆評価◆

消費者に広く流通するチャネルを持つ強みを活かし、廃棄されてしまう果物を多くの消費者が味わえる形にし、かつ、消費者に社会貢献を選択できる価値として届けた点を評価したい。他社協業による更なる発展に今後も期待される。

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

高野豆腐事業の副産物である微生物塊で肥料ソイバイオソイルを生産し、
農福連携による農産物栽培につなげる資源循環型の取り組み

★会社名・事業場名

旭松食品株式会社（長野県飯田市）

URL : <https://www.asahimatsu.co.jp/>

【目的】

旭松食品株式会社は長野県で高野豆腐、即席みそ汁類、介護食等の製造販売している食品メーカーである。当社では、長野県のSDGs推進企業登録制度を活用しSDGsの取り組みを進めている。企業理念である「私たちは、お客様の生活文化の向上と共に歩み、より快適で健康な食生活を追求し日々に新たに前進します。」をSDGsと重ね、食を通して目標達成に貢献するための努力を重ねている。主力商品である高野豆腐は、製造の過程で副産物である微生物塊（汚泥）が発生し、産業廃棄物として廃棄していた。この微生物塊とともに地域で発生する間伐材チップを原料に汚泥発酵肥料「ソイバイオソイル」の生産を開始。生産の場として平成 29 年に長野県下伊那郡に「旭松バイオセンター」を竣工した。「ソイバイオソイル」は循環型農業の実現と、農福連携により、持続可能な共生社会を生み出す取り組みとなっている。

【具体的な内容】

- ① **産業廃棄物だった汚泥を発酵肥料「ソイバイオソイル」へ、そして循環型農業へ**：当社の汚泥発酵肥料「ソイバイオソイル」は昔ながらの自然に近い堆肥の作り方を追求している。微生物塊（汚泥）と間伐材チップを混ぜた後は、自然の中で発酵させる。燃料を使わず、エネルギー使用量が少ない生産方法である。また、地域で増加する耕作放棄地を借り、南信州産大豆を栽培している。この汚泥発酵肥料「ソイバイオソイル」によって、良質な圃場の土壌を作り、そこで栽培した大豆を原料に高野豆腐を製造し、資源循環型の持続可能な農業を行っている。
- ② **農福連携への取り組みで社会参画・技術習得・工賃アップの支援に**：農産物栽培は、農福連携の考えの下、地域の就労継続支援事業所の利用者と当社従業員が協同で行い、障がいを持つ方が農業分野で活躍することを通じ、社会参画を実現し、持続可能な共生社会を生み出す取り組みとなっている。令和 3 年から農福連携に取り組み、参加した利用者数は延べ 1038 人に上る。地域の耕作放棄地を借り、就労支援事業所の皆さんと一緒に、土作り、播種、除草等の作業を行いながら、商品の原料となる南信州産大豆を中心とした農作物を栽培している。

【効果】

今まで産業廃棄物として廃棄していた微生物塊（汚泥）を廃棄せずに肥料として活用。また、廃棄の際の運搬と比較し、旭松バイオセンターへの運搬により距離が短縮され、運搬による二酸化炭素削減にも繋がった。

◆今後の展開◆

ソイバイオソイル生産に一カ所の工場からの微生物塊（汚泥）を使用していたが、令和 6 年度には複数の工場から微生物塊（汚泥）の受け入れ、回数を増やす。また、間伐材チップの代わりに廃菌床やもみ殻等も資源として活用したい。

◆評価◆

工場から出る副産物である汚泥を廃棄物から生産物に変え、そこから当社製品の原料となる大豆の生産にまでつなげ、廃棄せずに循環できる環境づくりを実現させた。耕作放棄地活用や農福連携等、地域とともに変化する姿を評価したい。



★応募名称

ミニトマト生産販売における食品ロス低減への取り組み

★会社名・事業場名

愛知県立安城農林高等学校（愛知県安城市）

URL : <https://www.katch.co.jp/community/kinjo/feature/feature189/>

【目的】

愛知県立安城農林高等学校の農業クラブ・土壌研究研修班では、地域の人々と農業をつなぐ活動を通じて食品ロス削減と地域の課題解決に取り組む。当校はミニトマトを栽培し、収穫したものを地域の方々へ販売するが、取り組み開始当初の 2020 年は収穫量 1.3 トンに対し 385 キロが販売できずに廃棄されていた。理由は、収穫したトマトの裂果や規格外等の理由や、販売の際の売れ残りの発生であった。これらのトマトが食品ロスとならないよう生徒たちは、原因別に対策を立案・改善に取り組んだ。活動は、2025 年現在で 5 年目を迎える。高校生活は 3 年の在籍中のみと限られた期間であり、土壌研究研修班の「引き継がれる活動」として制度化し、毎年 3 年生が後輩へノウハウ移転と活動資産の継承が行われている。これにより、継続的な改善・発展サイクルが確立され、活動の蓄積を「点」ではなく、「線」として発展させている。

【具体的な内容】

- ① **生産方法の改善**：簡易 IoT 機器で裂果の原因を観測した。陽が上った時に温室内の温度が急上昇し、その際にトマトと温室内の温度差で結露が発生、トマトが表面の水分を吸収し裂果の原因となることを発見した。解決策として、陽が昇る前に、温めた外の空気を温室内に送風することで温度上昇を緩やかにし、裂果を大幅に削減させた。
- ② **販売方法の改善**：売れ残り削減を目指し、住民が自主的に注文を取りまとめるアンバサダー制度を開始。高齢者を含む住民をアンバサダー（伝え手）として巻き込み、試食会や家庭訪問を通じ 100 名以上のリピーターを創出した。
- ③ **規格外品の活用**：地元飲食店と共同で、規格外トマトを使った「トマシライス」等のメニューを開発。調理・洗浄時の水使用量削減も考慮し、食品ロスと水資源保全を両立させた。取り組みに協力を得るため、野菜摂取量不足や SDGs 認知度不足の課題解決に向けた企画書を作成し、賛同いただける飲食店を開拓した。
- ④ **裂果トマトの飼料化**：裂果トマトを鶏の飼料として活用。鶏の飼料の中に裂果ドライミニトマトを 4% 配合することでうまみ成分（グルタミン酸）が 1.2 倍に増加した卵「トマシエッグ」を開発し、付加価値を創出した。

【効果】

年間最大 385kg のトマト廃棄を約 7 割（約 270kg）削減。CO₂ に換算すると約 108kg の CO₂/年の削減となる。

◆今後の展開◆

現在、さらなる廃棄量削減として、トマトの葉や枝等の残渣の活用に取り組んでいる。注目したのが、ブラックソルジャーフライの幼虫である。この幼虫は、トマトの葉や茎の繊維を残してほとんど食べる。幼虫はタンパク質の含有量が高く、魚の餌としての利用も考えている。しかし、トマトの葉や茎には「トマチン」という毒があり、それを食べた虫を魚に餌とした場合、魚が成長するか、育った魚が毒を持っていないかという点がプロジェクトの次の課題になる。

◆評価◆

食品ロスの問題に高校生が自ら課題を設定し解決策を導き出した。また、地域に働きかけ、地域の人々の食品ロス削減の意識も高め、地域を巻き込む活動に育て上げた。課題への取り組みを成長させ続ける体制づくりも評価したい。

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）	15
第2回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成27年3月）	15
第3回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成28年1月）	16
第4回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成29年3月）	16
第5回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成30年1月）	17
第6回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成31年1月）	17
第7回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和2年2月）	18
第8回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和3年1月）	18
第9回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和4年1月）	19
第10回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和5年2月）	19
第11回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和6年2月）	20
第12回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和7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）、株式会社メコン（愛知県名古屋）（連名） コーヒー豆がすリサイクル（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

- 油蔭商事株式会社（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
- コープ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

第11回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和6年2月）

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！『もったい菜漬け・もったい鍋・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

第12回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和7年1月）

農林水産大臣賞

■ 4 者連名：株式会社バローホールディングス（岐阜県多治見市）／中部フーズ株式会社（岐阜県多治見市）／
一般財団法人日本気象協会（東京都豊島区）／ソフトバンク株式会社（東京都港区）

AIとビッグデータ（人流・気象データ）を活用した連携によるフードチェーン全体での食品ロス削減

農林水産省大臣官房長賞

■ 株式会社流行（はやり）（山梨県上野原市）

もったいないを形にした食べ物、それが「ソーセージ」～起源は食用動物のすべてを無駄なく包装材（腸）に詰めて保存したのがソーセージの始まり。時代と共にその神髄をカタチに～

■ 株式会社ライフコーポレーション（大阪府大阪市）

持続可能で豊かな社会の実現に貢献する食品廃棄物削減の取り組み

■ 一般社団法人福岡県フードバンク協議会（福岡県古賀市）

地域の食品ロスを地域の福祉に活用 福岡県フードバンク協議会の取組

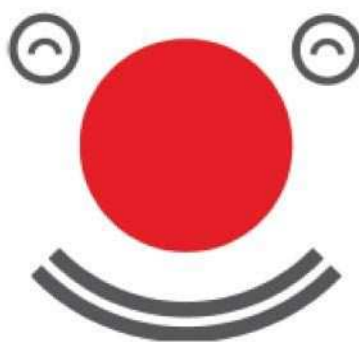
食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ ヨシケイ開発株式会社（静岡県静岡市）

～夕食で「もったいない」を言わさない～受注生産方式でレシピ付きミールキットをお届け

■ 築野（つの）食品工業株式会社（和歌山県伊都郡かつらぎ町）

「廃白土」と「脱脂米ぬか」を活用したキノコ培地の開発により、食料自給率向上と産業廃棄物削減を実現



NO-FOODLOSS PROJECT

令和 7 年度食品ロス削減総合対策事業
食品ロス削減等推進事業
優良者の表彰事業

公益財団法人食品等持続的供給推進機構
(略称：食料システム機構)

〒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