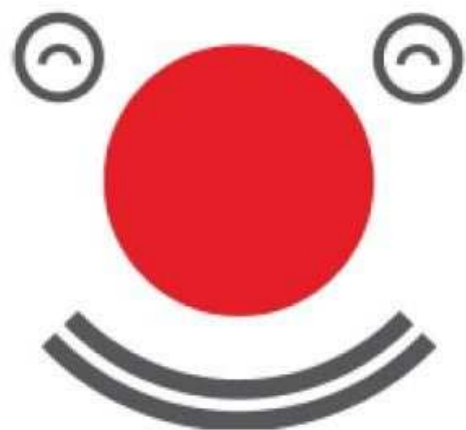


食品産業もったいない大賞

事例発表会資料



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構



日清食品グループにおける 環境課題への取り組み

日清食品ホールディングス株式会社

世界の食文化を変えた 日本発のインスタントラーメン

世界の食文化を革新した発明

- 世界初のインスタントラーメン：「チキンラーメン」
- 世界初のカップ麺：「カップヌードル」
- 世界初の宇宙食ラーメン：「スペース・ラム」



1958

チキンラーメン



1971

カップヌードル



2005

スペース・ラム



あんどう ももふく

安藤 百福

1910-2007

創業者精神：変わることのない創業の価値観

安藤百福が掲げた4つの言葉。この創業者精神は、日清食品グループの変わることのない価値観です。



日清食品グループの商品ラインナップ

即席めん



冷凍・チルド



飲料



菓子/シリアル



1971年の発売以来、累計**450億**食を突破



日清食品グループのサステナビリティ

グループ理念 「EARTH FOOD CREATOR」

人類を「食」の楽しみや喜びで満たすことを通じて社会や地球に貢献していく



日清食品グループ環境戦略



EARTH FOOD CHALLENGE 2030

地球のために。未来のために。



EARTH FOOD CHALLENGE 2030

地球のために。未来のために。

資源有効活用への チャレンジ



地球にやさしい
調達



地球資源の
節約



ごみの無い
地球

EARTH MATERIAL CHALLENGE

気候変動問題への チャレンジ



グリーンな
電力で作る



グリーンな
食材で作る



グリーンな
包材で届ける

GREEN FOOD CHALLENGE



EARTH FOOD CHALLENGE 2030

地球のために。未来のために。



資源の有効 活用への チャレンジ

資源の有効活用

地球に優しい調達
パーム油の倫理的調達



地球資源の節約
水資源の節約



ごみの無い地球
ごみの削減/再資源化



気候変動 問題への チャレンジ

CO2（二酸化炭素）削減

グリーンな電力で作る

商品の生産に使用する電力の
再エネ比率向上を目指す



グリーンな食材を使う

使用素材のLife Cycle Assessment での
排出CO2削減を目指す



グリーンな包材で届ける

石化プラスチック使用率削減及び
持続可能包材への進化を目指す



カップヌードルにおける気候変動問題への取り組み



カップヌードル容器の進化

ECOカップ

バイオマスECOカップ



発泡スチロール製

再生資源である
紙の使用

バイオマス度



LCAあたり
CO₂削減量

▲16%

石化由来
プラスチック使用量

ほぼ半減

'08年
以前

'08年

'19年~

バイオマス度
81%~



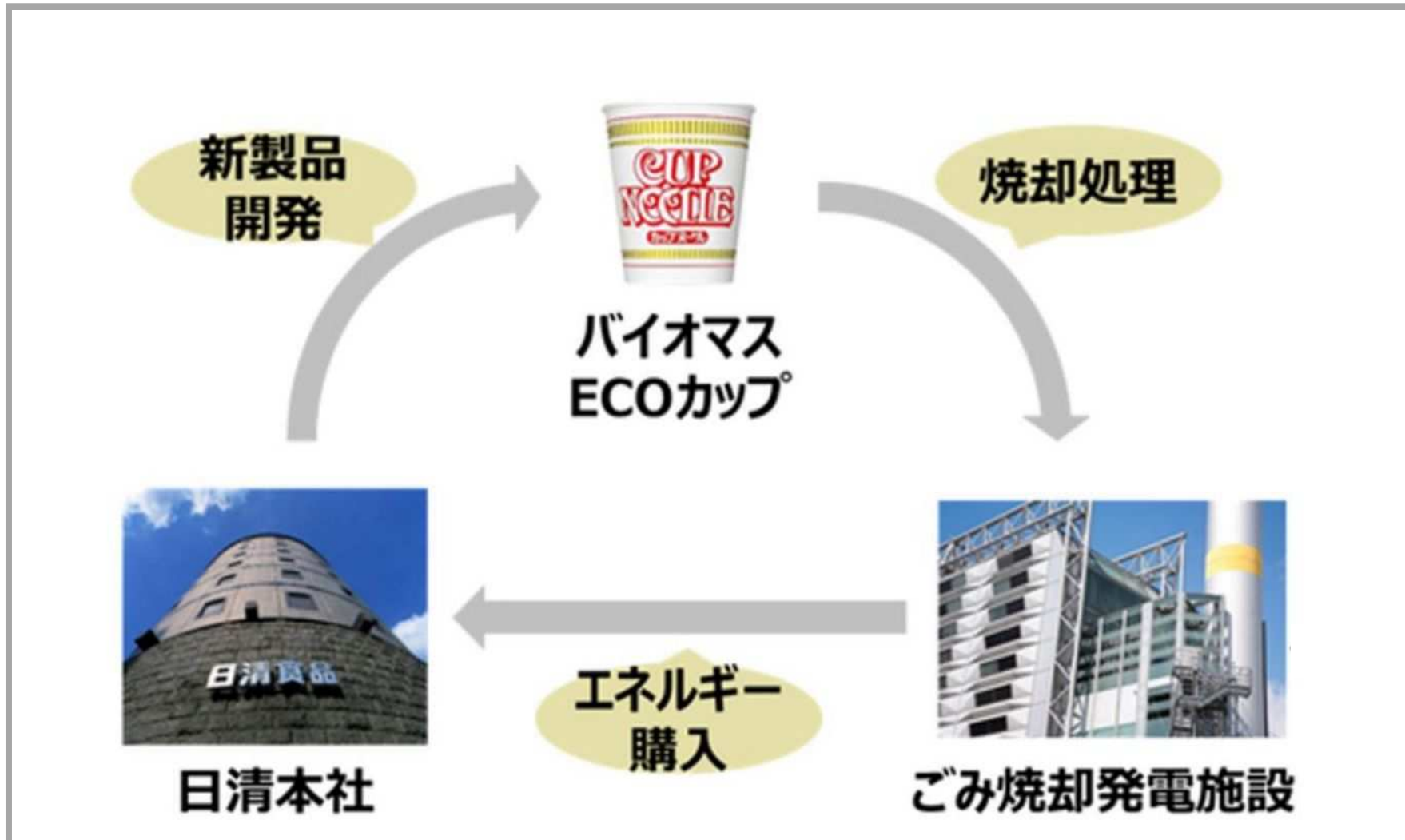
バイオマス
No.190078

バイオマスマーク

貢献するSDGs

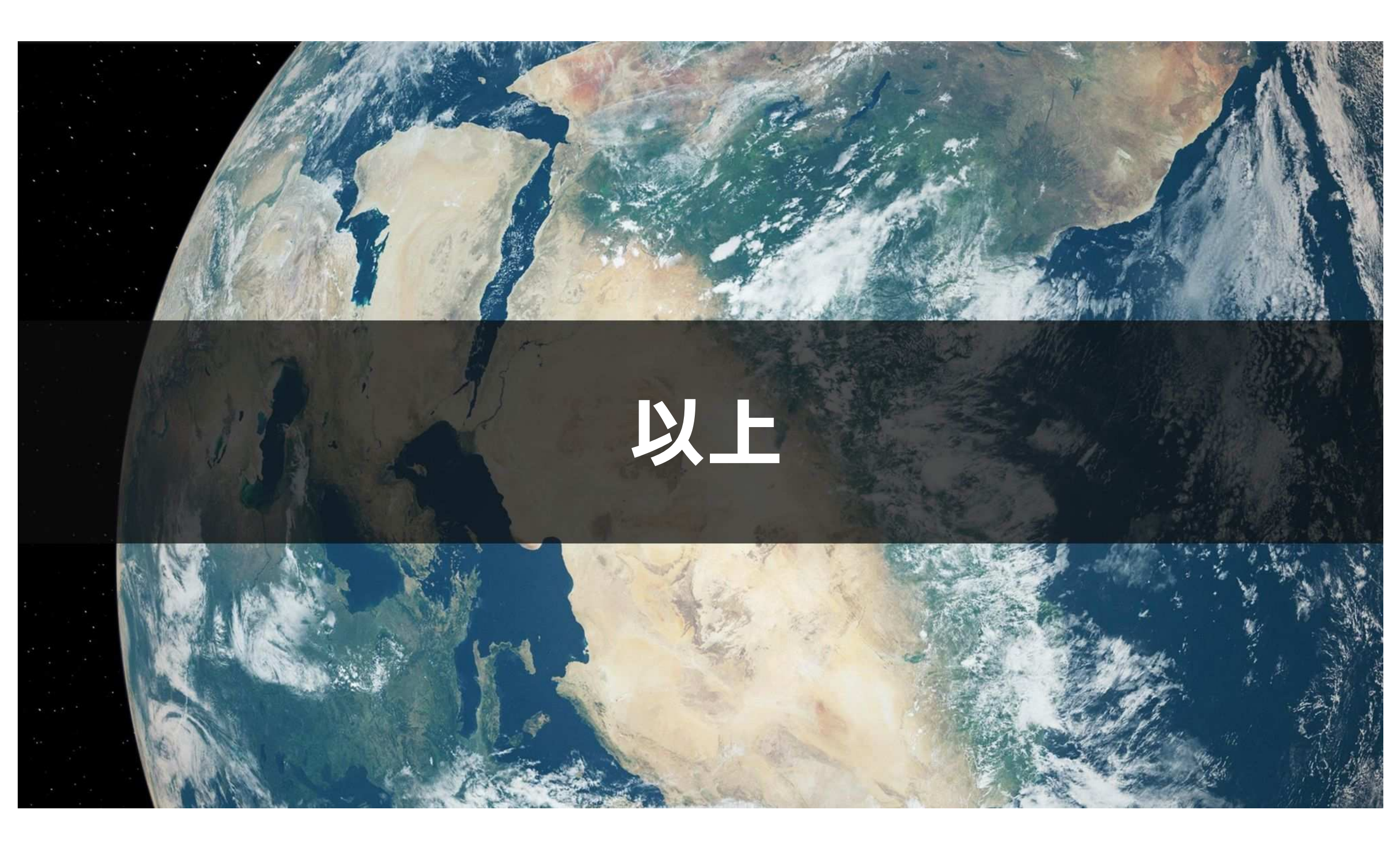


「ごみ発電電力」を東京本社で使用



貢献するSDGs





以上

第8回食品産業もったいない大賞

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

代表取締役社長 墨 勇志

Tsuyakin®

第8回「食品産業もったいない大賞」

会社概要

**場違いな会社で
申し訳ありません！**

社名 株式会社艶金

売上 19億5千万 （2019年度実績）

業務内容 洋服生地染色加工、及び生地販売、縫製品販売



第8回「食品産業もったいない大賞」

のこり染の紹介



第8回「食品産業もったいない大賞」

のこり染の紹介



食べ物や植物を加工したあとに出る、のこりもの。
普段なら捨てられてしまいます。
ワイン製造から出るぶどうの搾りかす、
桜の木を剪定したあとの枝きれ、
こしあんを作ったときの小豆の皮。
どれも元々は大地が育んでくれた貴重な恵みだったはず。
それらをただ捨ててしまうのは、もったいない。

第8回「食品産業もったいない大賞」

のこり染の紹介



そう思った私たちは、
「のこりもの」から布を染める「のこり染」を2008年に
開発しました。
食べ物や植物から出る色合いは、どこか温かくて優しい色。
日本の暮らしにもなじむ色たちです。

第8回「食品産業もったいない大賞」

のこり染に
取り組み
始めた背景

もったいないとは
真逆の現実



染色の特徴

水、エネルギー多消費型産業
地球温暖化原因の二酸化炭素排出量多い。

アパレル業界のもったいない

日本市場に投入される洋服の半分は売れ残っている。
消費者も買ってはすぐ捨てることに抵抗なし。

のこり染カラー

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・ひわだ

第8回「食品産業もったいない大賞」



タオル、ポーチ、バッグ、スリッパ、マット

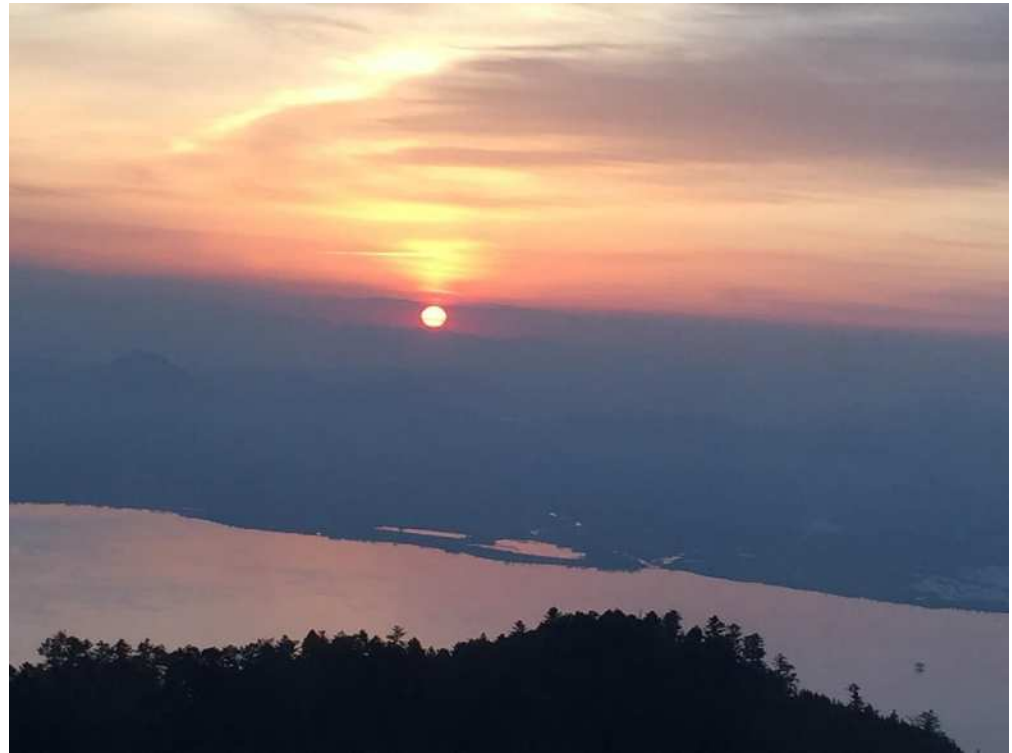
第8回「食品産業もったいない大賞」



みつろうエコラップ

第8回「食品産業もったいない大賞」

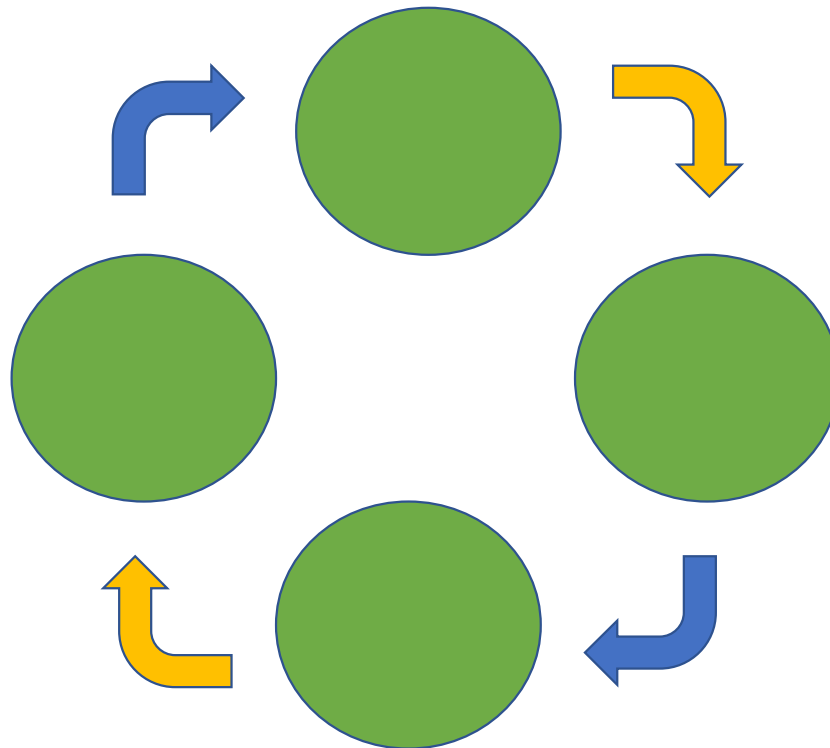
のこり染を
を通じて



食品ロス、アパレルロスにもっと関心を！
もったいない精神はどちらも共通

第8回「食品産業もったいない大賞」

のこり染を通じて、
皆様と循環したい！



第8回「食品産業もったいない大賞」

のこり染 新色候補
ほうれんそう乞うご期待！

食品産業もったいない大賞
農林水産省食料産業局長賞
ミチナル株式会社様より入手

食品等流通合理化促進機構様に感謝！
食品産業もったいない大賞の存在を
知らなかった当社に応募用紙送って
いただきました！

未利用原材料や未利用食品を資源循環させ、
消費者につなぐことで食品ロスを削減する
フードシェアリングサービス



ロスが減る、笑顔が増える。

株式会社ビューティフルスマイル 代表取締役
文 美月



ロスが減る。笑顔が増える。



- 世界にあふれる「もったいない」に光をあて、つくる人も食べる人もみんなが笑顔になれる エシカルな消費スタイルを創造します。



年間612万トンが、食べられるのに捨てられている

612万トン= 1億人が毎日
お茶碗一杯分捨てている



食品ロスを生む要因

食品関連事業者

- ・ **三分のルール**などの商慣習
- ・ サプライチェーンの **需要予測のズレ**
- ・ サプライチェーンの **在庫過多**
- ・ **規格外品の未活用**

安売りやブランド毀損を
避けるため、ロスは織り
込み済みで計算

家庭

- ・ 買い溜め、安易な廃棄、賞味期限恐怖症

参考URL :

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html



日本でも食品ロス削減について法律が施行

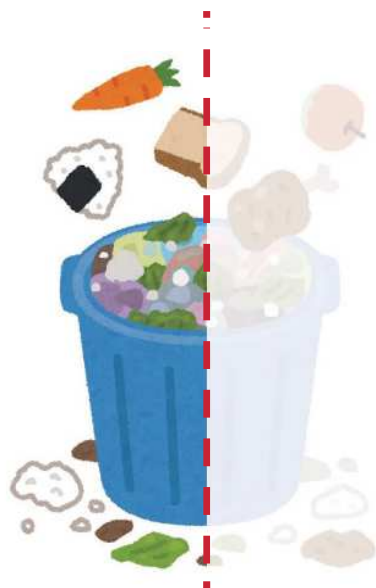
2030年までに食品ロスを半減させる目標

2000年度食品リサイクル法比で2030年度までに事業系食品ロス量を半減させることを目標

2019年10月

食品ロス削減推進法 施行

食品ロス削減を「国民運動」と位置付ける



10月を食品ロス削減月間

10月30日を「食品ロスの日」と決定。



ロスゼロも自治体と協力

2019年 大阪府の食品ロス削減推進パートナー企業として認定。

2020年 農水省 ICT活用・食品ロス削減推進企業

2020年12月 環境省「STOP!食品ロス共創会議」メンバー

2021年1月 東大阪市と包括連携協定を締結



ロスゼロ事業

作り手と食べ手をITで直接つなぐ、フードシェアリングサービス

食品ロス612万トン



メーカー・流通のロス 201万トン

原材料廃棄を防ぐ



DtoC



BtoC 過剰在庫・規格外品等をメーカーから消費者に直接つなぐ※

※賞味期限1か月弱~1年

未利用の原材料を使ってオリジナルの食品を開発、消費者に直接つなぐ

※賞味期限4か月~1年



オンライン（ネット通販）

- ・EC（BtoBtoC）
- ・未利用の原材料から作る、オリジナルの食品開発（DtoC）

オフライン（食イベント、啓発・講習、事業コラボ、）

- ・ロスゼロ食堂・ロスゼロカフェ（コロナ禍で休止中）
- ・百貨店その他有名小売店での販売
- ・異業種とのコラボ（百貨店・大手小売・SDGs推進企業）

EC (BtoBtoC) モデル

メーカー、流

消費者・企業



Happy

Happy



廃棄コスト ↓

- ・最後まで食べてもらいたい
- ・送るだけなのでラク
- ・ブランド棄損なさそう
- ・知ってもらえる

- ・もったいない！
- ・おいしい・お得！
- ・食べるだけで社会貢献
- ・応援したい！

Happy

Happy

食品ロス ↓

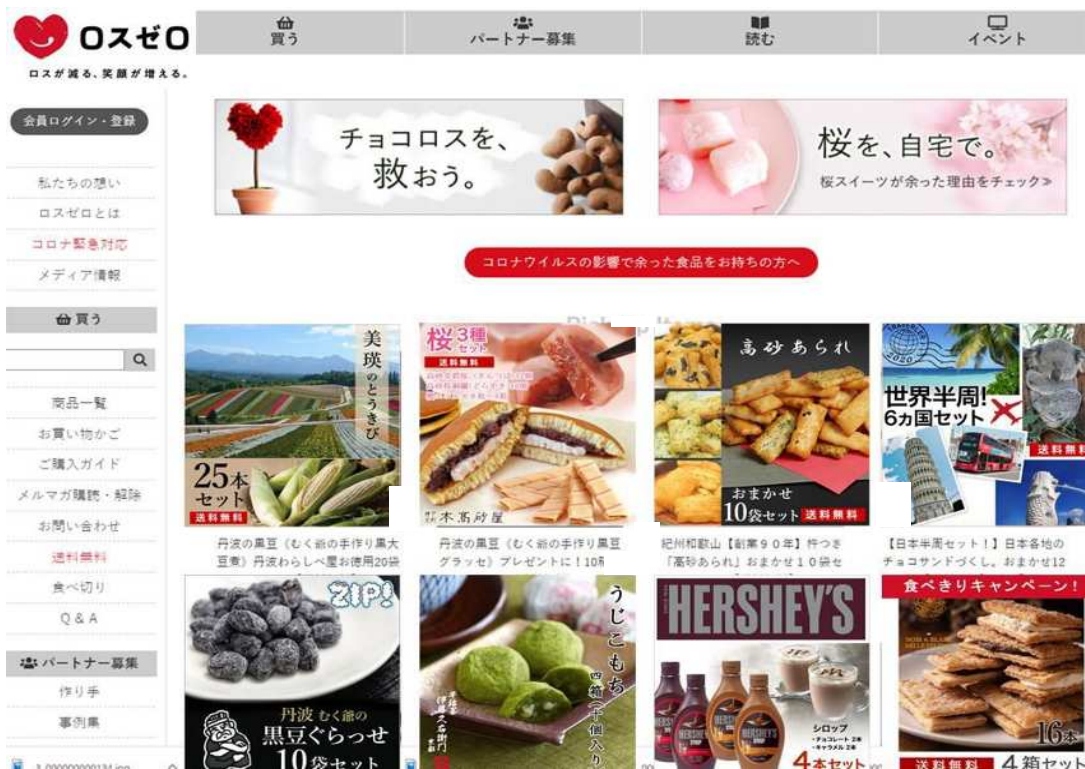
食の社会課題

Happy

寄付



エシカル購入・応援消費への理解を進める




ロスの理由、**作り手の思い**、**こだわりを丁寧に伝える。**

モノではなく**思い**を伝えるHP、カード、チラシ

メーカーのブランド棄損を
起こさない。

企業との商品開発で「もったいない」ものに**新しい価値**を見出す

節分豆 × チョコ



節分豆 × コーティング



割れマカロン × チョコ





農家やレストランとのコラボによるロスゼロ食堂

地元の生鮮・規格外・余り食材 ⇒ 地元で消費するためのメニュー作り

農家やレストランの食品ロス削減の「場」を作る



•食品ロスの現状のプチ講座

•生産者・レストラン紹介

•明日からできることを考える





将来の市場創出

食品ロスを理解する「文化」を創り出す 啓発活動



食品ロスに関する講義
SDGsについての講演など

パナソニック・
国連大学・同志社大学
桃山学院大学

インターン生受入れ
大阪大学・立命館大学ほか

教育機関との連携

ブログ500本・情報コンテンツ強化





参考：2020年の他業界とのコラボ



スポーツ

FM大阪 マラソン

食べて食品ロス削減！

ハロウィン



季節
イベント

2020年10月
神戸・六甲アイランド

Trick or Treat で食品ロス削減！



食品ロスへの理解を進めるイベント



2020年10月

百貨店
イベント

ブランド食品が定価で並ぶ百貨店
とのSDGs コラボは
画期的として非常に注目された



2021年からの取組み サステナブル食品のオリジナル開発

余っている（未利用）原材料を、付加価値の高い食品に
生まれ変わらせる、新しい食の「アップサイクル」

食べる理由があるチョコレートをあなたに。

Re;You（りゅう）



第一弾、チョコレートからスタート！



ロスが減る、笑顔が増える。

フードサプライチェーンにイノベーションを起こし
日本社会に新しい消費のあり方を根付かせていきます。



第8回食品産業もったいない大賞 事例発表会資料

もったいないをなくしたい

～食品リサイクル・ループ、食材提供、フードドライブの取り組み～



大阪いずみ市民生活協同組合
副理事長 松本 陽子

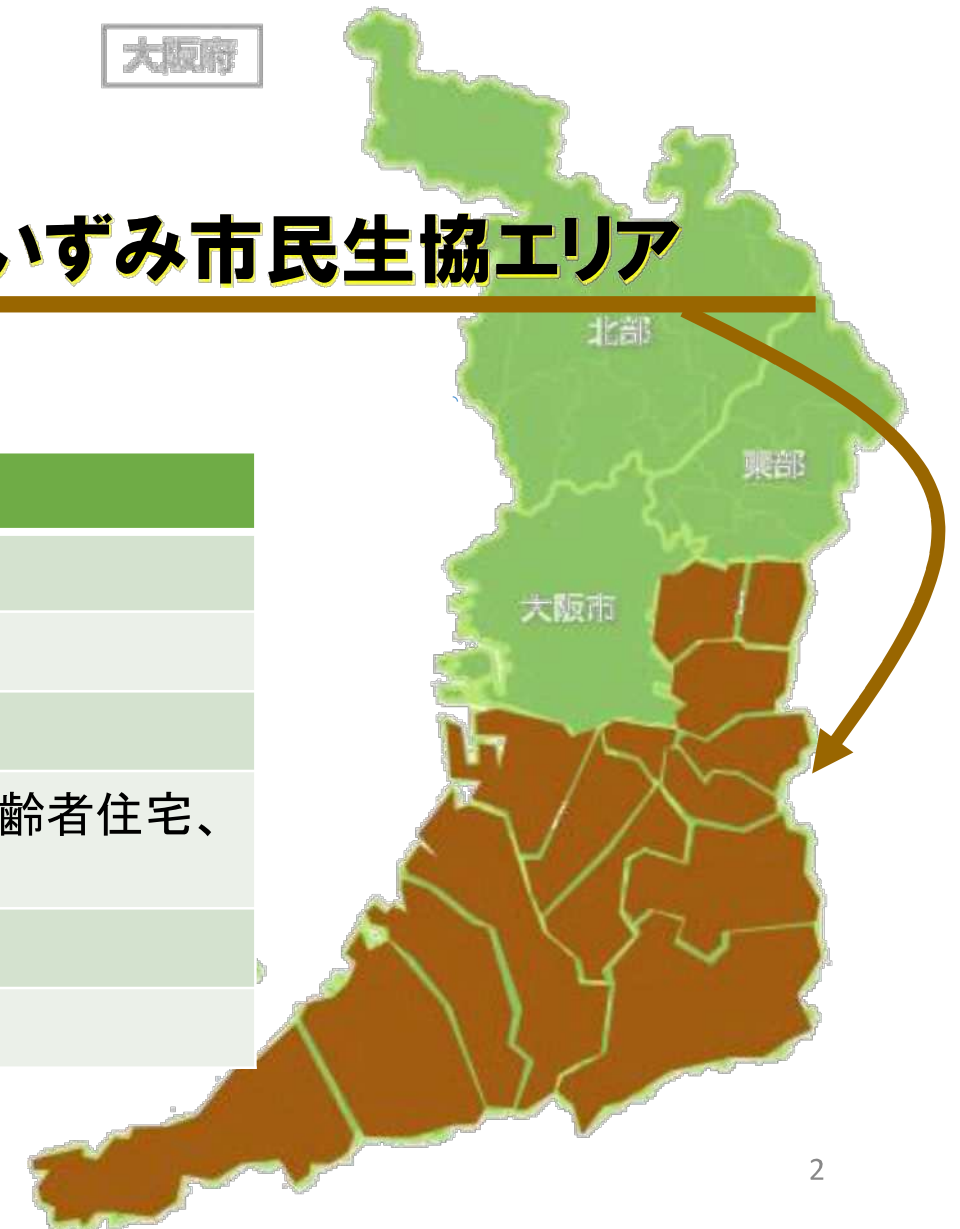


いずみ市民生協の概況

活動エリア	大阪府南部25市町村
世帯	135.1万世帯
組合員世帯数	54.2万世帯(加入率40.1%)

主な事業	供給高	備考
宅配事業	578.6億円	宅配登録組合員 26.3万人
店舗事業	228.5億円	10店舗
エネルギー・通信事業	43.5億円	でんき、ガス、タブレットなど
福祉事業	14.1億円	有料老人ホーム、サービス付き高齢者住宅、グループホーム、在宅サービス
その他	...	
合計	936.6億円	

いずみ市民生協エリア



いずみ市民生協の環境政策

環境に配慮した持続可能な社会の実現をめざしています

①脱炭素社会

(温暖化の原因となるCO₂排出の削減)



省エネ設備への切り替え(LEDなど)
再生可能エネルギーの普及
(つくる・つかう・ひろげるとりくみ)

②循環型社会

(資源の無駄のない活用)



分別によるゴミゼロのとりくみ
リサイクルの事業化
食品リサイクル・ループの構築
フードロスの削減(食材提供・フードドライブなど)

③自然共生社会

(生物の多様性の保護)



環境配慮商品の普及
産直産地の拡大
(現在93産地・185品目)
エリア内の河川や里山の生き物観察
(組合員活動)

食品リサイクル・ループについて

いずみ市民生協グループが協力して取り組みをすすめている



 株式会社 ハートコープ いずみ



特例子会社 (株)ハートコープいずみ 概要

設立：2010年7月

従業員数:51人

(うち障がい者42人)

主な事業:リサイクル事業

食品残渣の再生利用事業



農業生産法人(株)いずみエコロジーファーム 概要

設立: 2010年6月

従業員数: 29人

(うち障がい者17人)

主な事業: 農産物の生産

検品・袋詰めなど

出荷額: 6,500万円



ノウフク
JASマークを取得



農地面積4ha ビニールハウス 66棟



就労継続支援A型事業所を
開設

食品リサイクル・ループ

いずみ市民生協 店舗
●農産物を販売



農産物の運搬

食品残渣の運搬



農業生産法人
(株)いずみエコロジーファーム
●たい肥で農産物を生産・出荷



たい肥の運搬

特例子会社
(株)ハートコープいずみ
●たい肥の生産

店舗での取り組みのようす



いずみ市民生協 10店舗

各店舗に商品を納品するトラックの帰り便で
食品残さを運搬



ハートコープいずみ たい肥化作業のようす



①店舗からの集まった食品残渣



②開封作業



③野菜は脱水・粉碎



④たい肥化装置に投入



⑤約3日後たい肥へ



⑥完成したたい肥

いずみエコロジーファームでの生産のようす



①たい肥を圃場に投入



②耕運



③農産物の生産



④冷蔵車で農産加工場へ



⑤検品・袋詰め



⑥出荷

コープ宅配・店舗での販売

宅配



257 毎週
企画
大阪府 いずみ
エコロジーファーム・
堺グリーンクラブ
コープ彩園
小松菜
150g前後



本体 118円
(税込 127円)

▲コープの宅配商品案内に掲載



▲組合員宅にお届け

店舗



▲店舗で販売



▲買い物の様子

食品リサイクル・ループ取り組みの成果

●再資源化率



●生ごみの発生量は、年々、減少

●食品リサイクル率は87.3%

食品リサイクル・ループ取り組みの成果

- 責任感が出て作業にやる気が持てるようになった。
- 今までやってきた中で一番楽しく仕事ができている。
- 仕事にやりがいを感じられるようになり、積極的に取り組むようになりました。
- どの作業も、早く時間内にできるように頑張っています。



食品リサイクル・ループは、多様な方が働く場として
役割も発揮している

生活困窮者支援・子ども食堂への食材提供

食料等の寄付に関する協定や確認書などを締結し、
行政や社会福祉協議会を通じて、食材を提供

市町村との協定書・確認書

- 大阪府
- 八尾市
- 和泉市
- 泉大津市
- 泉佐野市
- 阪南市

6府市と締結

NPO法人
ふーどばんく
OSAKAと
締結

社会福祉協議会との協定書・確認書

- | | |
|-------|--------|
| ●大阪府 | ●柏原市 |
| ●藤井寺市 | ●河内長野市 |
| ●堺市 | ●泉大津市 |
| ●岸和田市 | ●阪南市 |

8府市と締結



生活困窮者支援・子ども食堂への食材提供

宅配

2016年より実施



宅配の予備食品



団体スタッフや行政の職員が、
商品を物流センターに取りに
来る



ふーどばんく
O S A K A

ふーどばんく
OSAKAで活用

行政や社会福祉協議会を
通じて活用
・生活困窮者への緊急支援
・子ども食堂への食材提供



フードドライブの取り組み

店舗

2018年より実施



①組合員に協力を呼びかけ



②店舗に回収BOXを設置



③提供いただいた食品

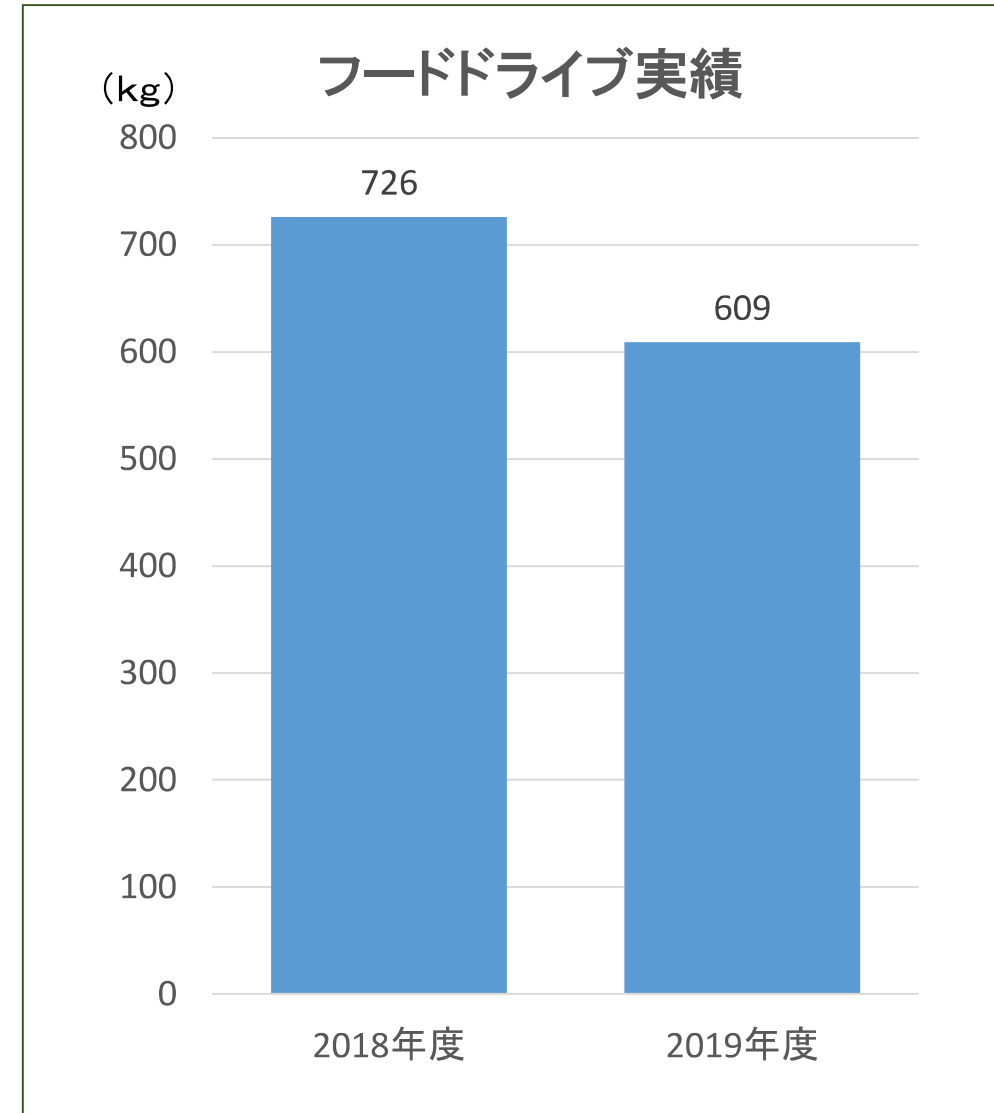
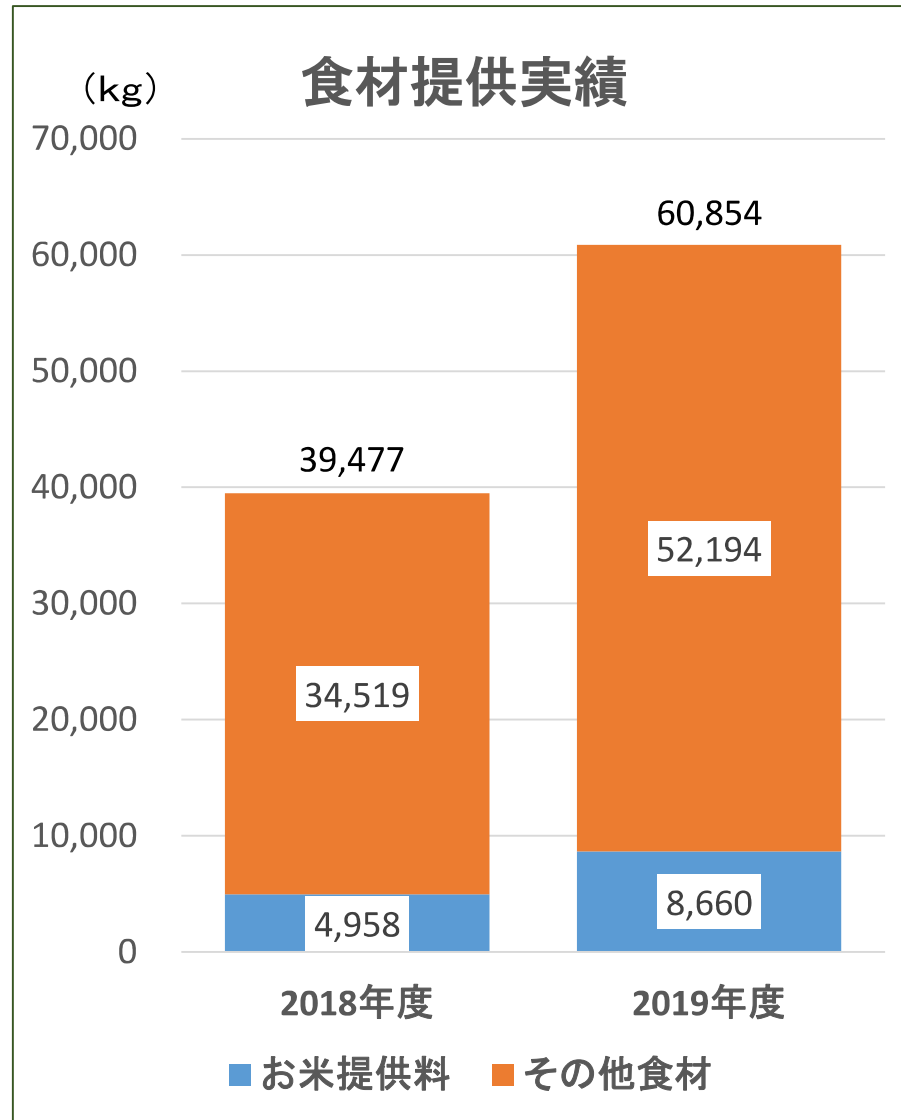


④提供いただいた食品を
店舗物流センターに集荷



⑤ふーどばんく
OSAKAに提供

食材提供・フードドライブ取り組みの成果



いずみ市民生協の理念

「くらしに笑顔」をお届けします

行政、社会福祉協議会、NPOなど、
多様な団体とともに、
「くらしに笑顔」をお届けしていきます。



ご清聴、ありがとうございました。



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～

公益財団法人Save Earth Foundation
事務局 高部 和幸



今回の受賞について



公益財団法人Save Earth Foundationの概要



◆公益財団法人Save Earth Foundation（SEF）とは

- ・ 食品資源を中心とした再生可能資源の循環利用を推進する「資源循環事業」と、森林の再生・森林の多面的機能の保全を推進する「森林再生事業」の2事業に取り組む、内閣府認定の公益法人です。
- ・ 私たちは、美しい地球を未来の子どもたちに残すため、自然資源を有効利用し、持続可能な循環型社会づくりに貢献することを目的として、活動しています。

◆概要

- ・ 所在地：東京都大田区羽田 1 - 1 - 3
- ・ 代表理事：渡邊美樹（ワタミ^(株)代表取締役会長）

◆沿革

- ・ 1965年 財団法人新農政研究所として設立
- ・ 2000年 財団法人有機質資源再生センターに改称
農林水産省所管のもと、食品リサイクル推進事業に着手
- ・ 2012年 公益認定を取得
- ・ 2014年 公益財団法人Save Earth Foundationに改称



Save Earth Foundation

SDGsは未来の子ども達のために

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



未来の子ども達のためにSDGs

地球を守るライフスタイル



人間社会と経済活動の持続可能性は地球環境に支えられている

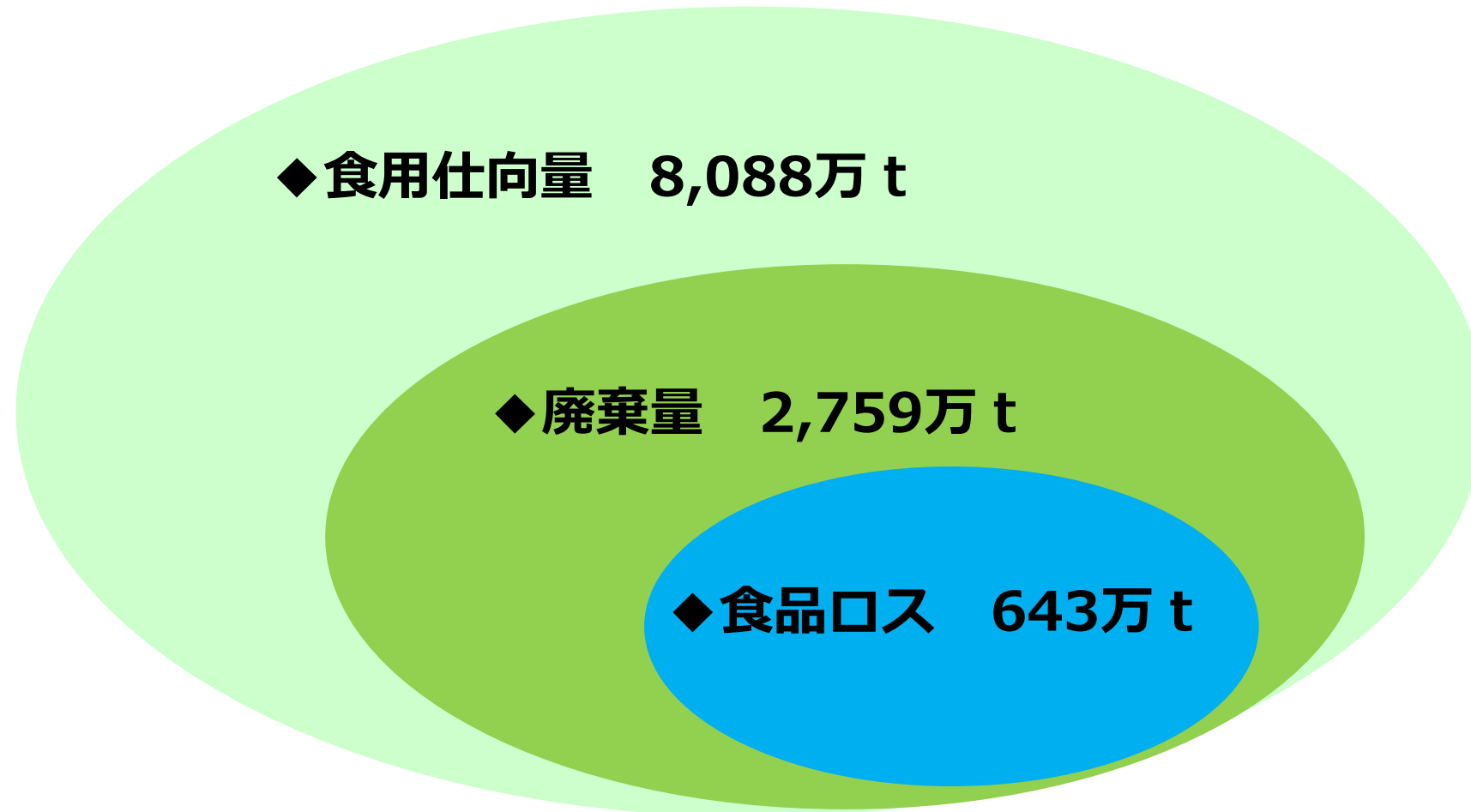


循環型社会を目指して

食用仕向量…日本で1年間に生産・製造・輸入されている食糧



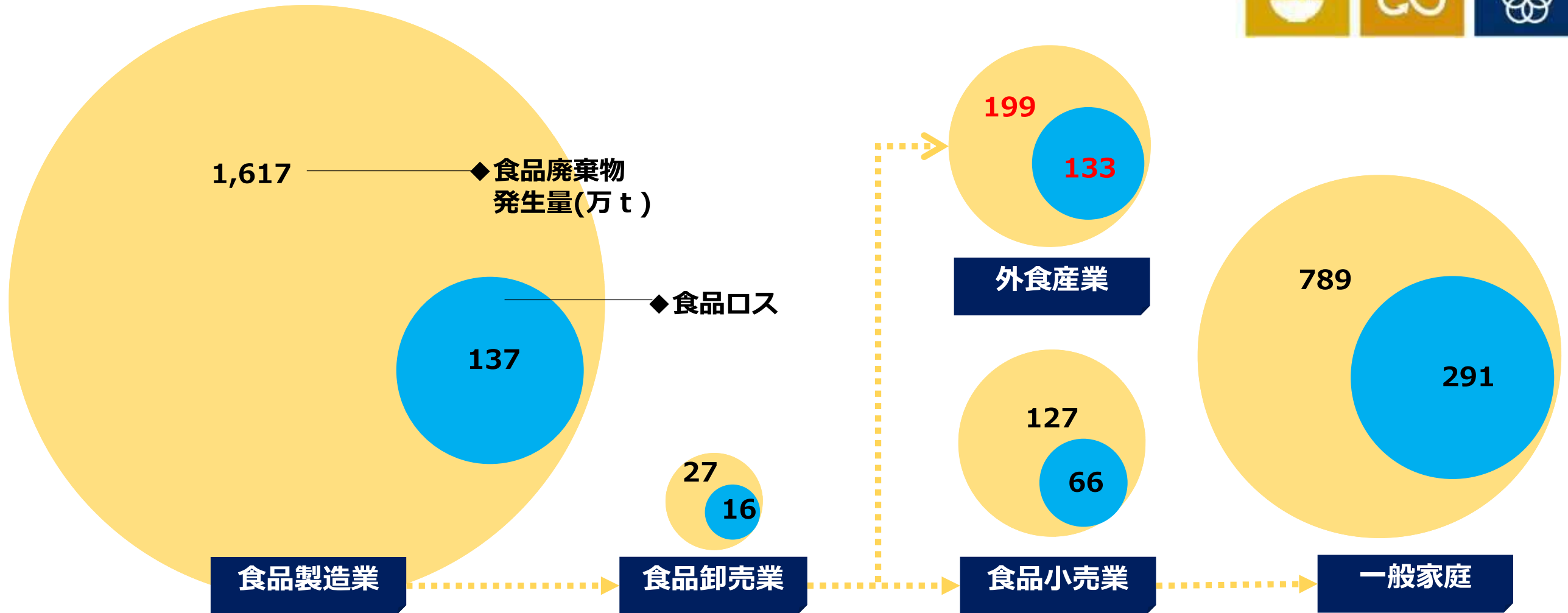
食品由来の廃棄物量はその34.1%にもなります。（平成28年度）



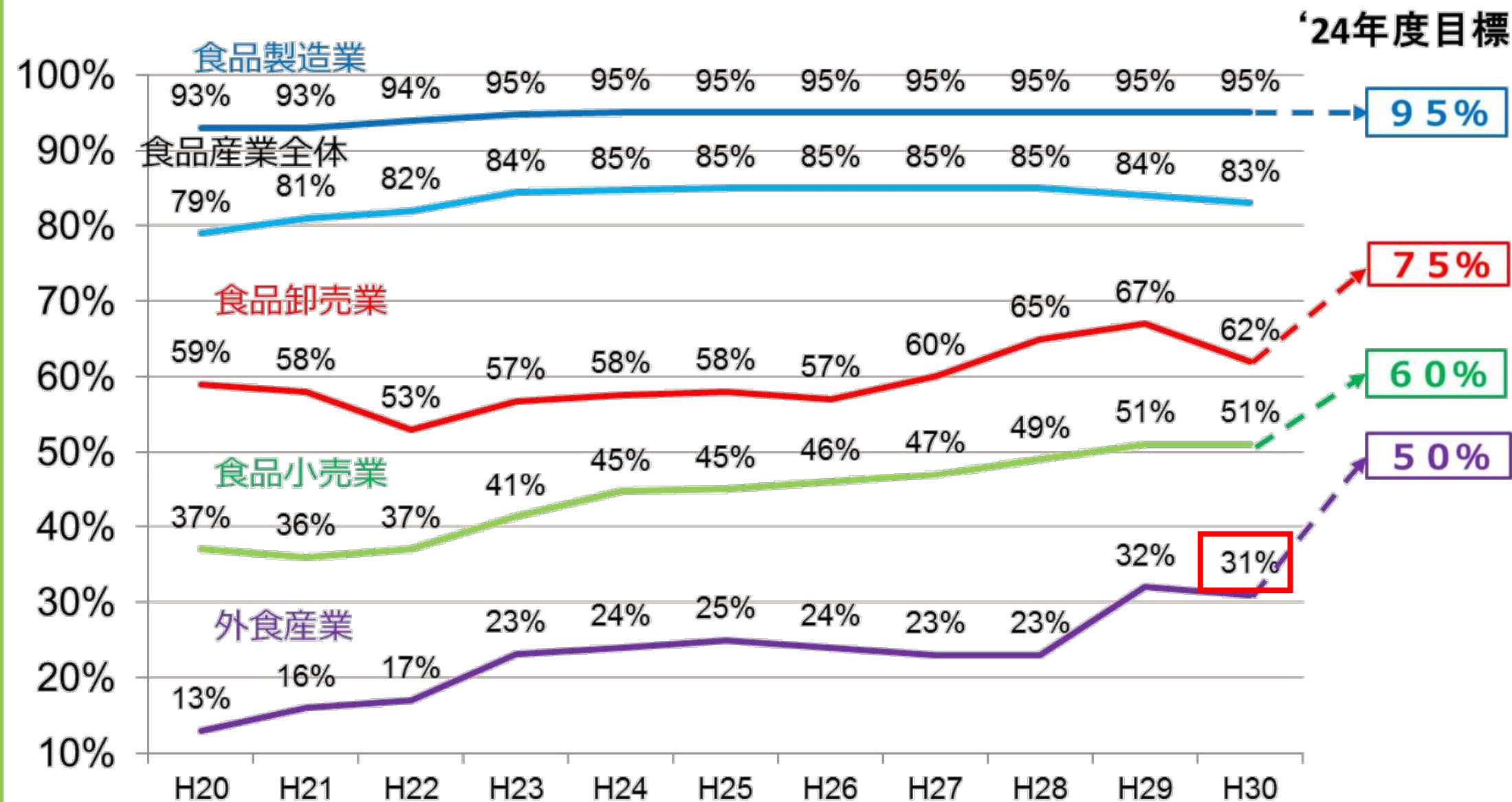
そして、未だ食べられるのに捨てられる食品…食品ロス

食べ物はものの命…私たちは命をいただいている 食品廃棄物はいったいどこから発生しているのでしょうか？

そして、食品ロスは…



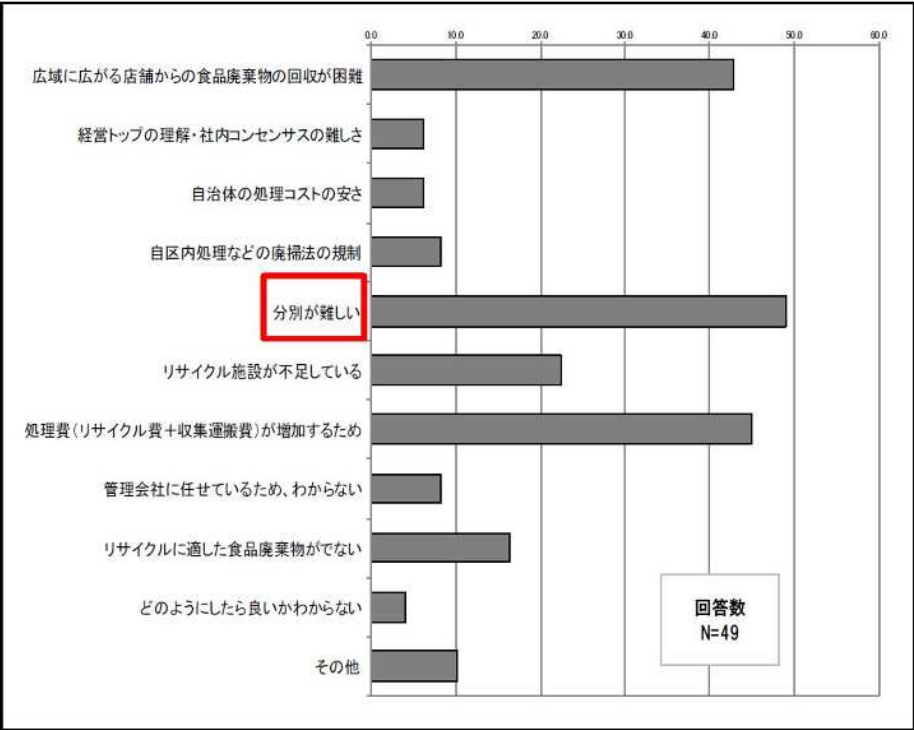
再生利用等実施率の推移（出典：農林水産省）



外食産業における食品リサイクルの課題（出典：農林水産省）

- ✓ 外食産業において食品リサイクルが進んでいない理由は、①分別が難しい、②処理費が増加するため、③広域に広がる店舗からの食品廃棄物の回収が困難となっている。
- ✓ また、店舗で発生する食品廃棄物のうち食べ残しの割合は、居酒屋・DR（ディナーレストラン）が高い傾向となっている。

■リサイクルが進んでいない理由



■食品廃棄物のうち「食べ残し」の割合（店舗）

単位:実数、%							
	回答数	合計	20%未満	20～40%未満	40～60%未満	60～80%未満	80～100%
全体	40	100.0	40.0	15.0	22.5	17.5	5.0
ファーストフード	11	100.0	81.8	0.0	9.1	9.1	0.0
ファミリーレストラン	11	100.0	36.4	27.3	9.1	18.2	9.1
居酒屋・DR	12	100.0	8.3	16.7	50.0	25.0	0.0
喫茶	3	100.0	66.7	33.3	0.0	0.0	0.0
その他	3	100.0	0.0	0.0	33.3	33.3	33.3

資料：外食産業における食品リサイクルマニュアル 外食事業者へのアンケート概要
 一般社団法人 日本フードサービス協会調査（平成29年1月）

ゼロエミッション研究会を主催



実務経験者による講演



参加事業者同士の意見交換



専門家による講演



飼料化施設等の見学

参加各社の環境マネジメントに関する取組を共有



ワタミ

- ISO14001認証取得
- エコファースト企業認定
- 全国美味しい食べきり運動ネットワーク協議会に参加
- 弁当製造工場での再生利用事業計画認定取得 など

セブン&アイ・フードシステムズ

- ISO14001認証取得
- エコマーク認定取得
- 全国美味しい食べきり運動ネットワーク協議会に参加
- フードバンクとの提携
- 全店でのロス食材計量 など

トリドールホールディングス

- エコアクション21取得
- 油濾過機導入による廃棄低減
- 省エネルギー型うどんゆで釜の開発導入
- 国産小麦100%化による輸送時のCO2低減 など

リンガーハット

- とんかつ業態における油濾過機導入による廃棄低減
- 佐賀工場での野菜くずなどの食品循環資源の飼料化
- 店舗用機器、備品類のリペア、リース推進 など



松屋フーズ

- 関東地方店舗の食品循環資源を自主回収～堆肥化のリサイクルループを構築
- 洗剤類容器の回収～リボトルによる再利用の推進
- 店舗用機器リース推進 など

食品リサイクルループ：地域で進める循環の環

名古屋市内の外食産業5社協働で構築した食品リサイクルループ

食品リサイクル法で定められている、業界別のリサイクル率に最も届かない業界が外食産業

平成29年度 食品産業全体のリサイクル率 = 84%
外食産業のリサイクル率 = 32%

原因として考えられることは、
小規模事業者が多く、一カ所からの排出量が少量であるため、回収が困難。
調理済みの食品が多く、リサイクルが難しい。

しかし、チェーン店舗の場合、全体での排出量が100トン超であれば、リサイクル実績を国に報告義務があるので、社会的責任が重い。

また、外食店舗から排出する商品残さは、事業系一般廃棄物なので域内処理が原則である。市町村内にリサイクラーが存在しないと、リサイクルは難しい。



そこで、同業他社が協働でリサイクルループを構築することに取り組んだ。
企業の枠を外し、エリアの店舗から食品残さを回収することで、
輸送効率を向上させ、国の認定を得ることで、市外の店舗も加入が可能。

食品リサイクルループ：地域で進める循環の環

2020年8月現在、この食品リサイクルループには5社38店舗が参加しています。
 計画では、年間約170トンの食品残さを再生利用事業者の中部有機リサイクルが約34トンのエコフィードに加工。
 そして、養鶏事業者のサンエッグファーム（三州食品グループ）がそのエコフィードを使用して生産した鶏卵のうち、
 約44トンを外食事業者が買い戻して商品に加工し消費者へ提供します。



ワタミ株式会社
代表取締役 清水 邦見 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信

農林水産大臣 江藤 樹

環境大臣 小泉 進次郎

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律第19条第1項の規定に基づく再生利用事業計画の認定について

令和2年4月6日付けで申請のあった再生利用事業計画については、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号）第19条第1項の規定に基づき、申請のとおり認定する。

再生利用事業計画の認定を受けることがゴールではなく、地域循環共生圏の創出に寄与するため、関連法令の遵守、食品残さの発生量・再資源化量等の把握といった運用状況の管理に資源管理適正化支援システム「SEF-Net」を活用し、安全安心で持続可能な仕組みを構築しています。

共同食品リサイクルループの更なる普及に向けて



愛知県での共同食品リサイクルループをモデルとして、2020 年は群馬県でのループ構築を予定しています。
また、2021 年以降も再生利用事業者、生産者とのパートナーシップ構築が期待できるエリアを選定し、取組の普及を図ります。



持続可能な社会を目指して

美しい地球を美しいままに、子どもたちに残していく



美しい地球を子どもたちに残したい

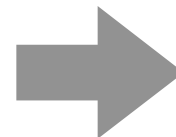
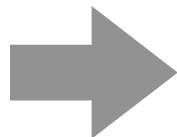
公益財団法人 Save Earth Foundation

はうれん草を地域



上
之宮町
販売

食べることは生きること。
美味しく食べることは
楽しく生きること。



「野菜を食べたい」

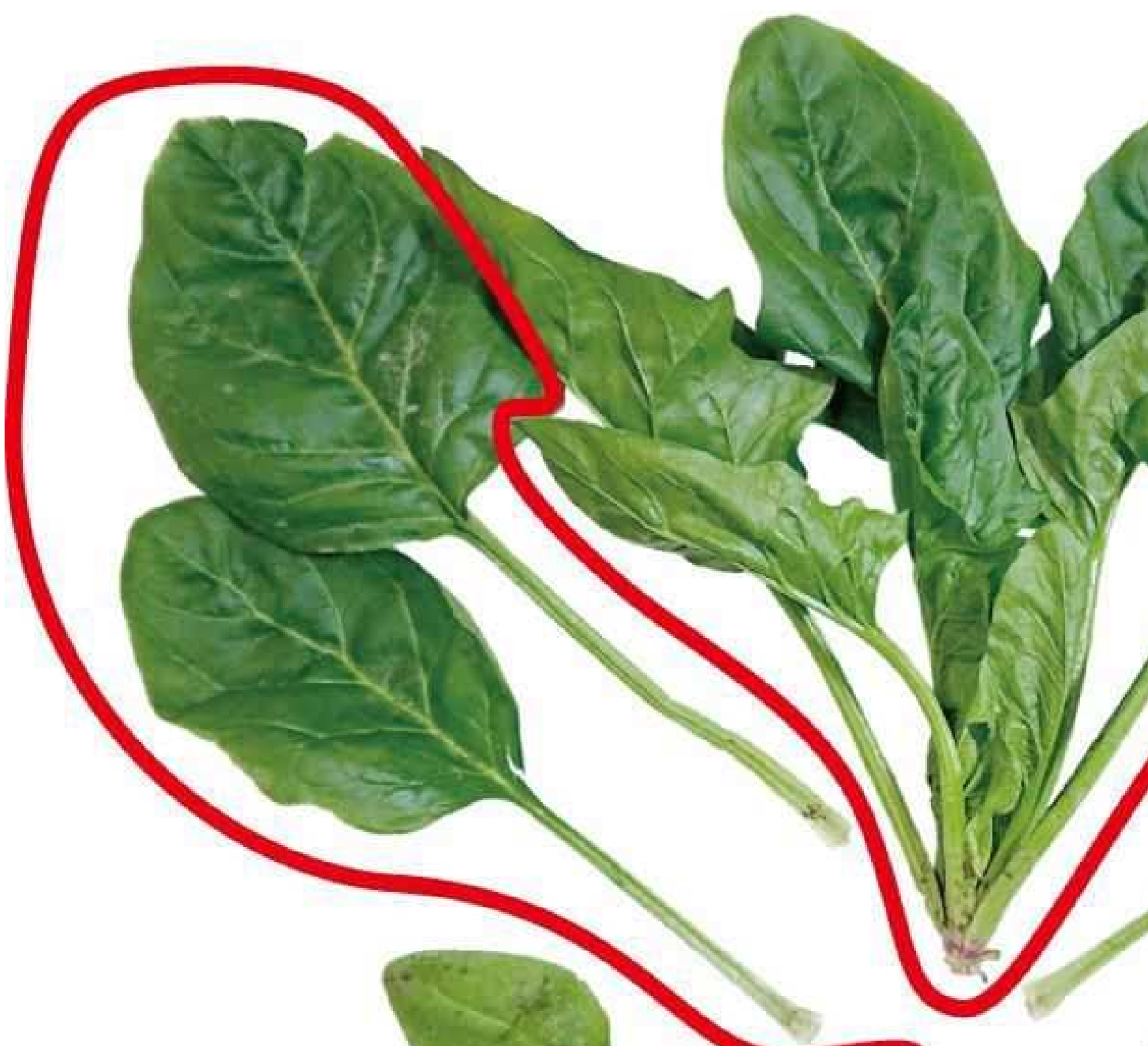
て
り直すため、
部を立ち上げ、
て農場を開設。

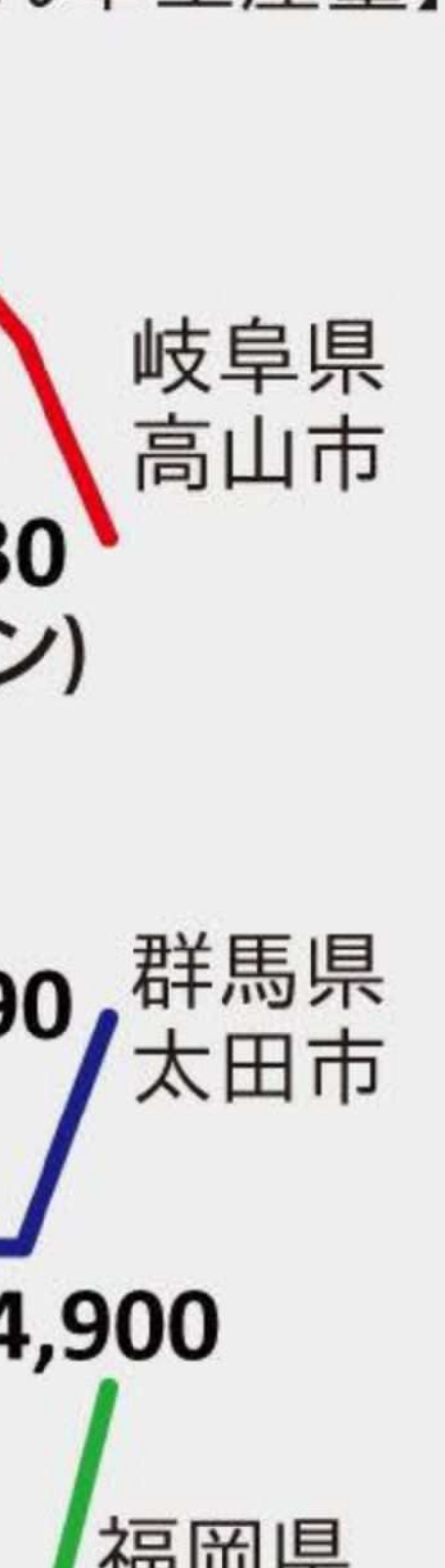
ん草の栽培を始める。





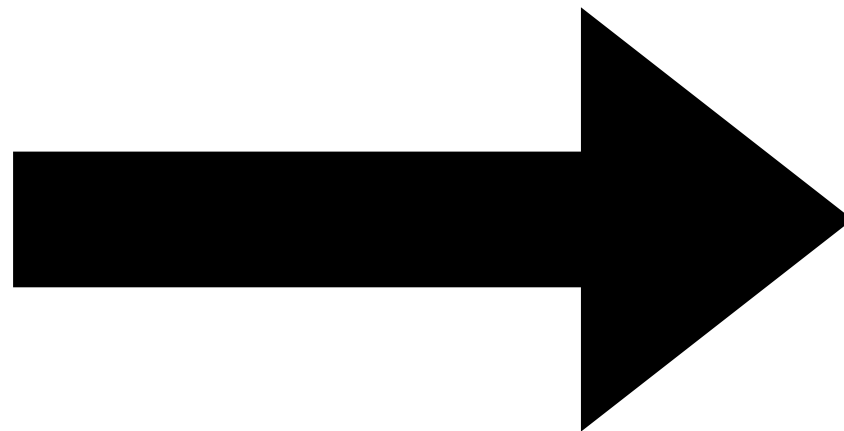
周辺の
至るとい
ほうれい
山積み
廃棄さ







遠くの原料から 近くの原料へ 事業転換



冷凍
していた





業務用1kg



茶を戀する
【
パウダー

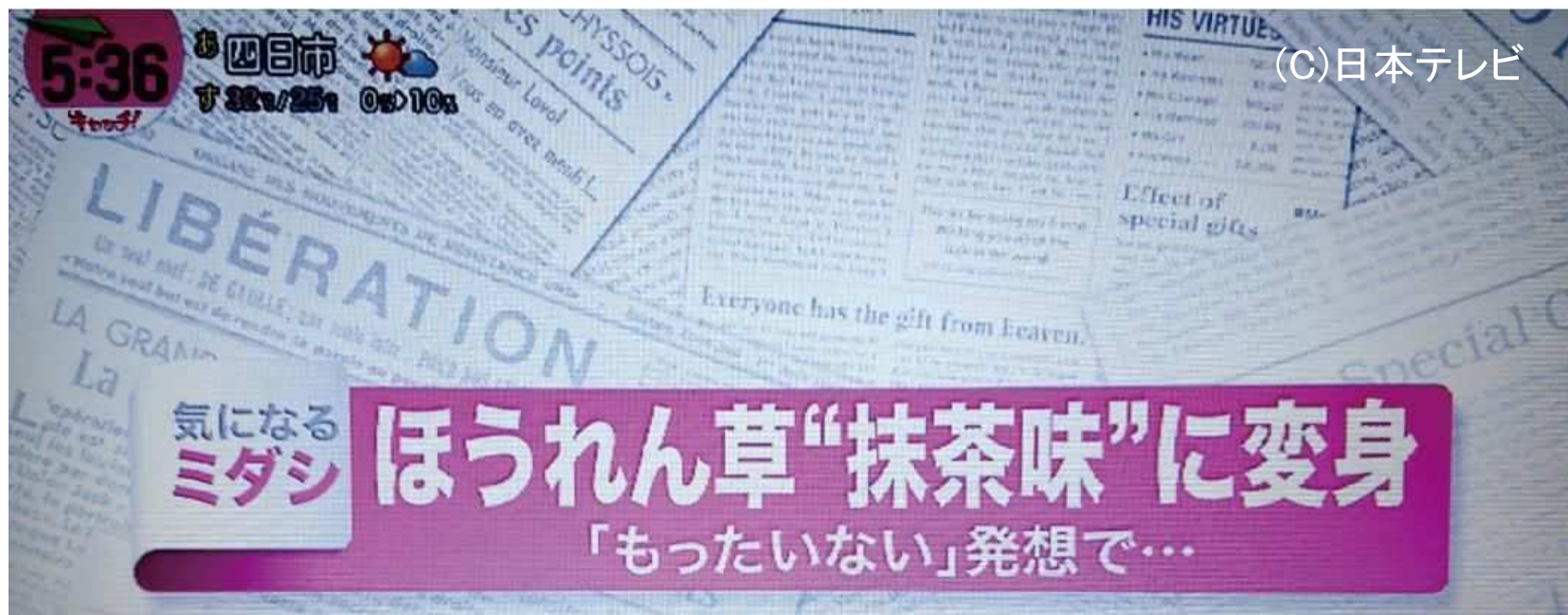


チョコレート









の
から
ン

冷凍飛騨産ほうろく

10mg/100g

某冷凍宮崎県産

10mg/170g

寒じめほうれん草

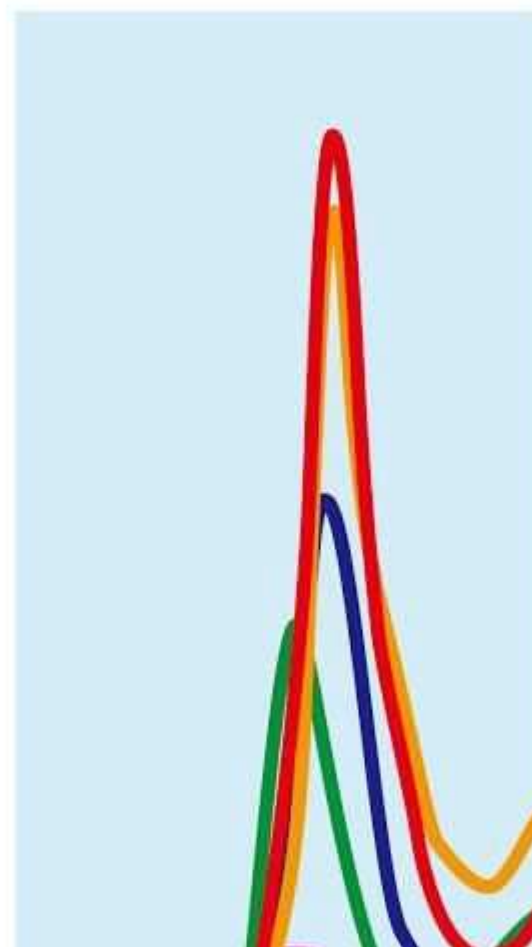
10mg/200g



ブルーライト



青色LED



- スマートフォン
- 携帯型ゲーム機
- パソコン
- 液晶テレビ
- ブラウン管テレビ

重

30

019

(万円)

外果支払金額

2,500

2,000

1,500

1,000

500

0

(年度)

977

2,008

2,157

2016

2017

2018

(万円)

30,0

25,0

20,0

15,0

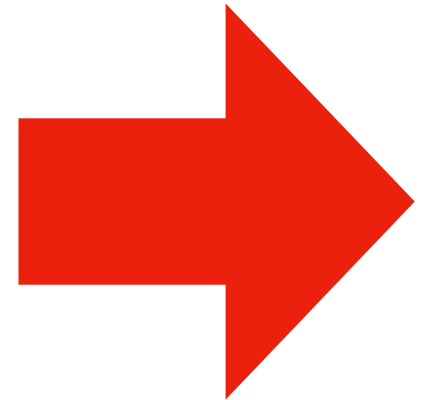
10,0

5,0

(年

手間」から2,100万円と農家さん

調整作業の センター化



さらなる価値の探求





を多くの人へ届け、あらゆる年齢の健康と福祉を確保し、持続可能な農業につなげる。



出荷できない農産物を活用することで農場やその周辺に廃棄する量を減らし、窒素汚染や腐敗による水質の悪化などを軽減し、持続可能な農業につなげる。



農薬や肥料が適正に管理された出荷できない農産物を運用することで、環境負荷を軽減し、資源生産性を向上させ、持続可能な農業につなげる。



生産者が大切に育てた農産物をすべて使い切ることで、海洋への窒素・リンの流出を削減し富栄養化を防ぎ、持続可能な農業につなげる。



生産者と地域の人々、公共団体や地方自





I.Q.F.
かんたん便利な
バラ凍結

要冷凍
-18℃以下

200g

飛騨産
100%

ルテイン♥ルンルン♪

ほうれん草

カット済み
下ゆで
自然解凍
できます

to the future, on the road
食と農を未来へつなぐ

機能性表示食品

届出番号
E647

機能性
関与成分 **ルテイン** 10mg
(100g当たり)

光による刺激から目を保護するとされる
網膜(黄斑部)色素を増加させる。

ビタミンA 601μg

鉄

1.3mg

葉酸

90μg

カルシウム 120mg
(100g当たり)

スーパ
20

冷凍
テ
酷

組合員・地域とすすめる 食品ロス**半減**

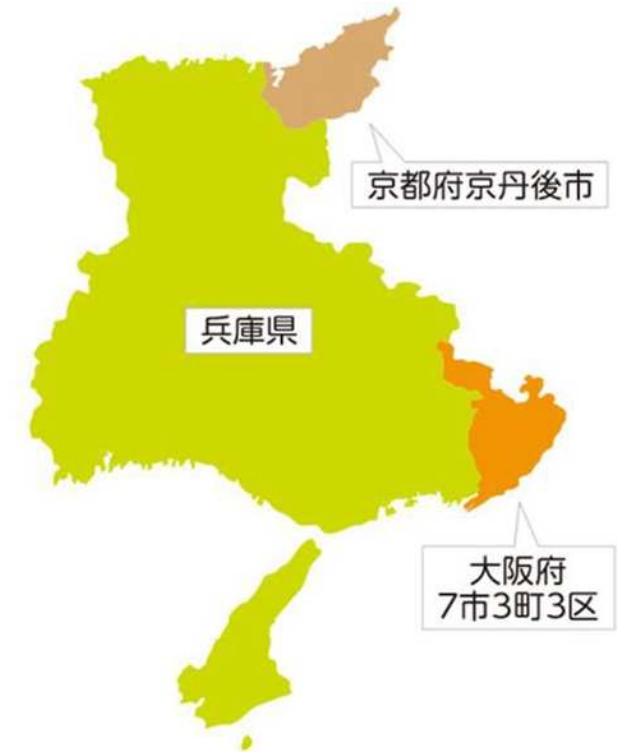


コープこうべキャラクター
「コピー」

生活協同組合コープこうべ

1.生活協同組合コープこうべについて

- 設立 1921(大正10)年 **もうすぐ100周年！**
- 組合員数 1,722,114人（世帯加入率49.6%）
- 事業エリア 兵庫県全域・大阪府北摂地域ほか
- 供給高（売上） 2460.8億円（2019年度実績）
- 職員数 9,539人
- 店舗事業 157店舗
- 宅配事業 23事業所
- その他事業 共済・サービス事業、生産事業（食品工場）、電力小売事業、福祉関連事業、文化事業など



コープこうべシンボルマーク

(2020年11月末現在)

2. コープこうべのDNA

賀川豊彦

コープこうべのルーツである「神戸購買組合」「灘購買組合」の結成（1921年）を指導し、「助け合いの社会」の実現を目指した。

コープこうべ	SDG s
 一人は万人のために、 万人は一人のために	 no one will be left behind



賀川豊彦
(1888～1960)

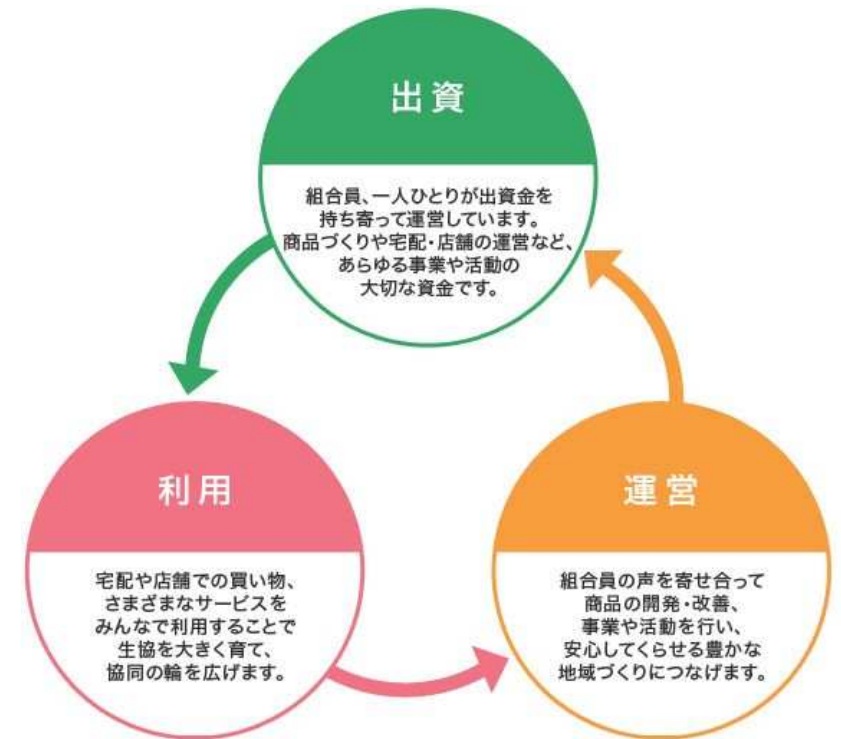
3. 生協の仕組みと環境ポリシー

＜生協の仕組み＞

生協の主役は組合員。

一人ひとりがお金を出し合い、商品やサービスをみんなで利用し、運営に参加することで成り立っています。

生協は、「1 人ではできないことも、仲間同士助け合うことで目的を達成していく」組織です。



「コープこうべ環境憲章」（1996年）

1. **くらしの見直し運動**をすすめ、環境保全型社会への転換を推進します。
2. 事業活動から発生する直接・間接の**環境負荷の低減**を推進します。

4.「食品ロス半減」取り組みの経緯

組合員・職員の声からスタート（2015年）



食品ロス削減やフード
バンクの取り組みに
力をいれてほしい！

組合員

食品を廃棄するの
は心苦しい…

職員

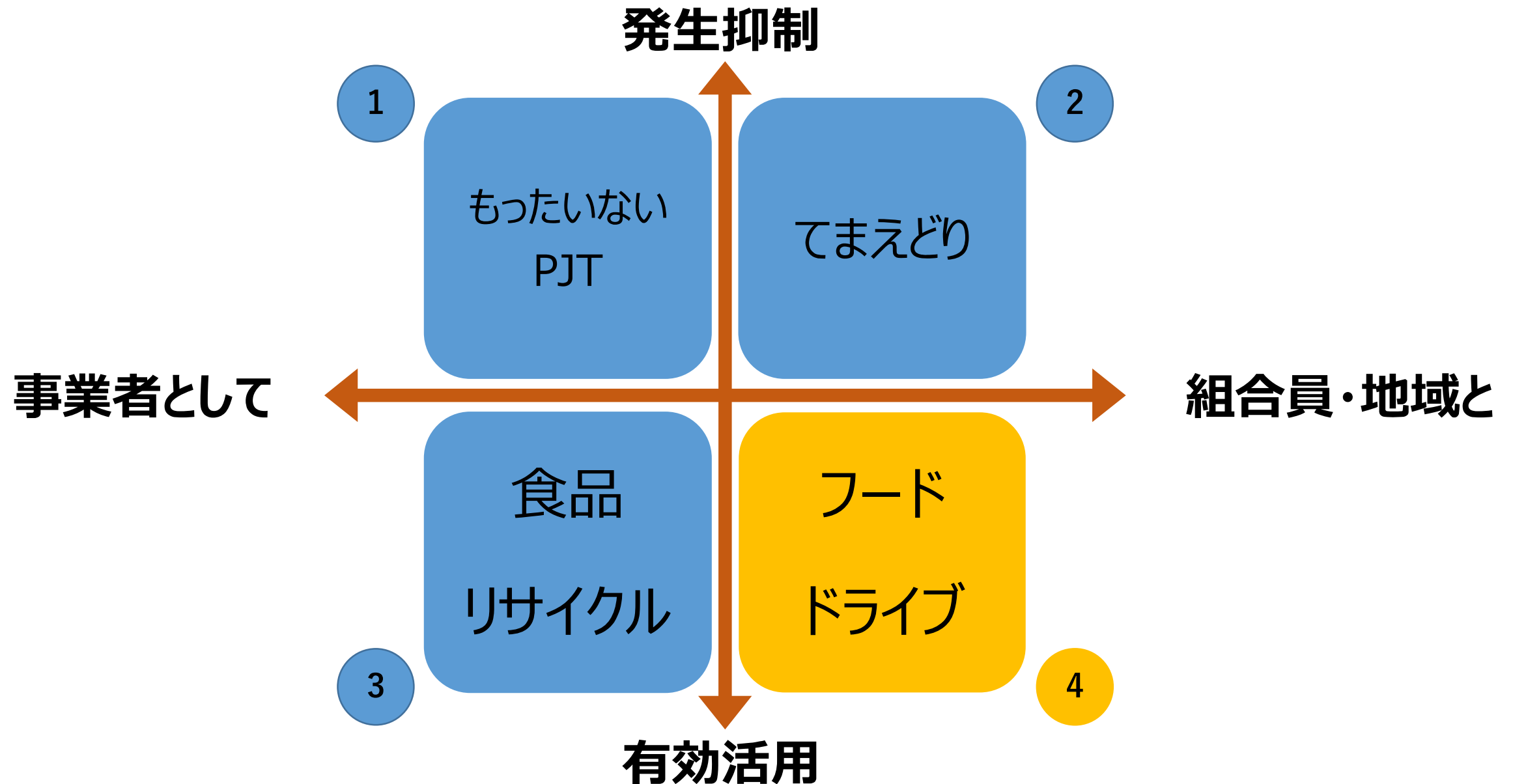
本格的な
取り組み開始！

環境チャレンジ目標
“エコチャレ” 2030
を策定（2018年）

「2030年までに
食品廃棄半減を目指す！」

- 店舗廃棄物重量削減
- フードバンク等への食品提供拡大
- 食品リサイクル率の向上

5.具体的な取り組み内容（4つの領域で展開）



6. もったいないプロジェクト（店舗の廃棄ロス削減）

もったいない
PJT

1. 具体的な施策（2018年にスタート）

- （1） **意識改革**によるロス削減 ： 「誰もが喜ばない、もったいない！、を無くす」
 - 1) 自店舗の廃棄状況を職員全員で共有化
 - 2) “いのちの大切さ”を学ぶ動画を視聴
 - 3) SDG s 学習会「1.貧困をなくそう」「2.飢餓をゼロに」「12.つくる責任つかう責任」
- （2） **システム改革**によるロス削減
 - 1) 日配品の自動発注ロジックの見直し
 - 2) 発注単位、リードタイム、計画送荷数量の見直し
 - 3) 管理日数（販売許容日数）の見直し

2. 成果

廃棄ロスを12%削減！ （2019年度実績／2017年度比）

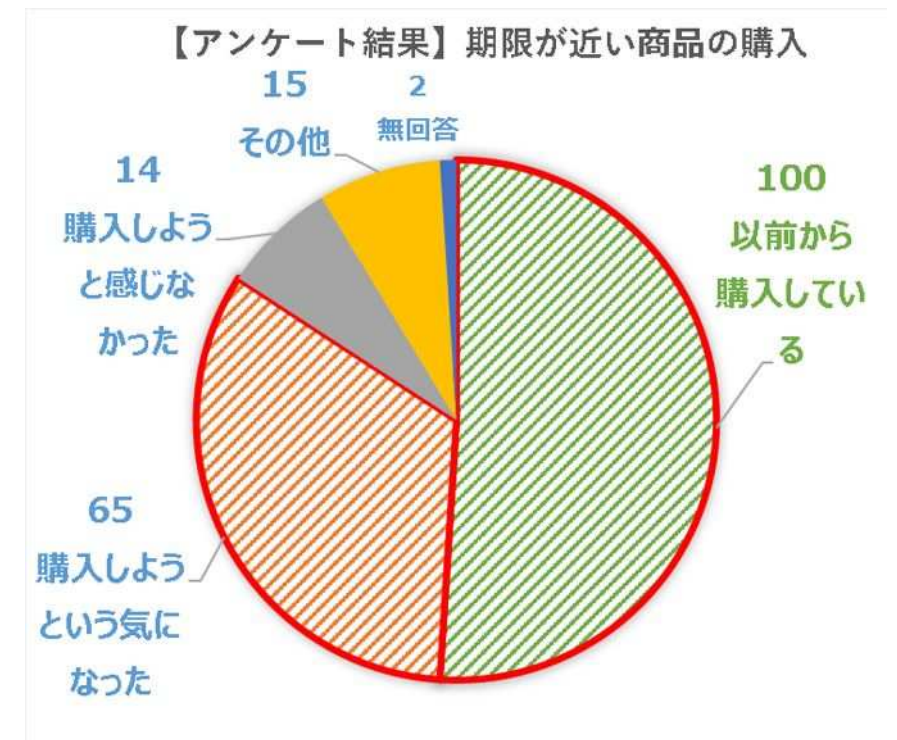
7. 「てまえどり」運動（1）

「期限が近い食品」の購入を呼びかけ（全157店舗）

てまえどり



<コベ山手 商品売り場での「てまえどり」告知>



7. 「てまえどり」運動 (2)

啓発イベント（期限の違う豆腐の食べ比べ）

てまえどり



＜コープ山手での 食べ比べ イベント風景＞



＜食べ比べ イベントでは神戸市と連携＞
（右は神戸市キャラクター「ワケトン」）

8. 食品リサイクル（1）

堆肥化を軸とした食品リサイクルループ
「エコファーム（＝コープこうべ環境共生型農園）」の取り組み

食品
リサイクル

1日約「2 t」、
年間約「690 t」の
食品循環資源を回収



年間約「202 t」の
堆肥を自前の土づくり
センターで製造

年間約「234 t」の野菜を生産・供給

8. 食品リサイクル（2）

バイオガス発電で食品リサイクル率 **97.2%**（コープこうべ六甲アイランド食品工場）

リサイクルおよび廃棄 重量（t/年）

食品
リサイクル



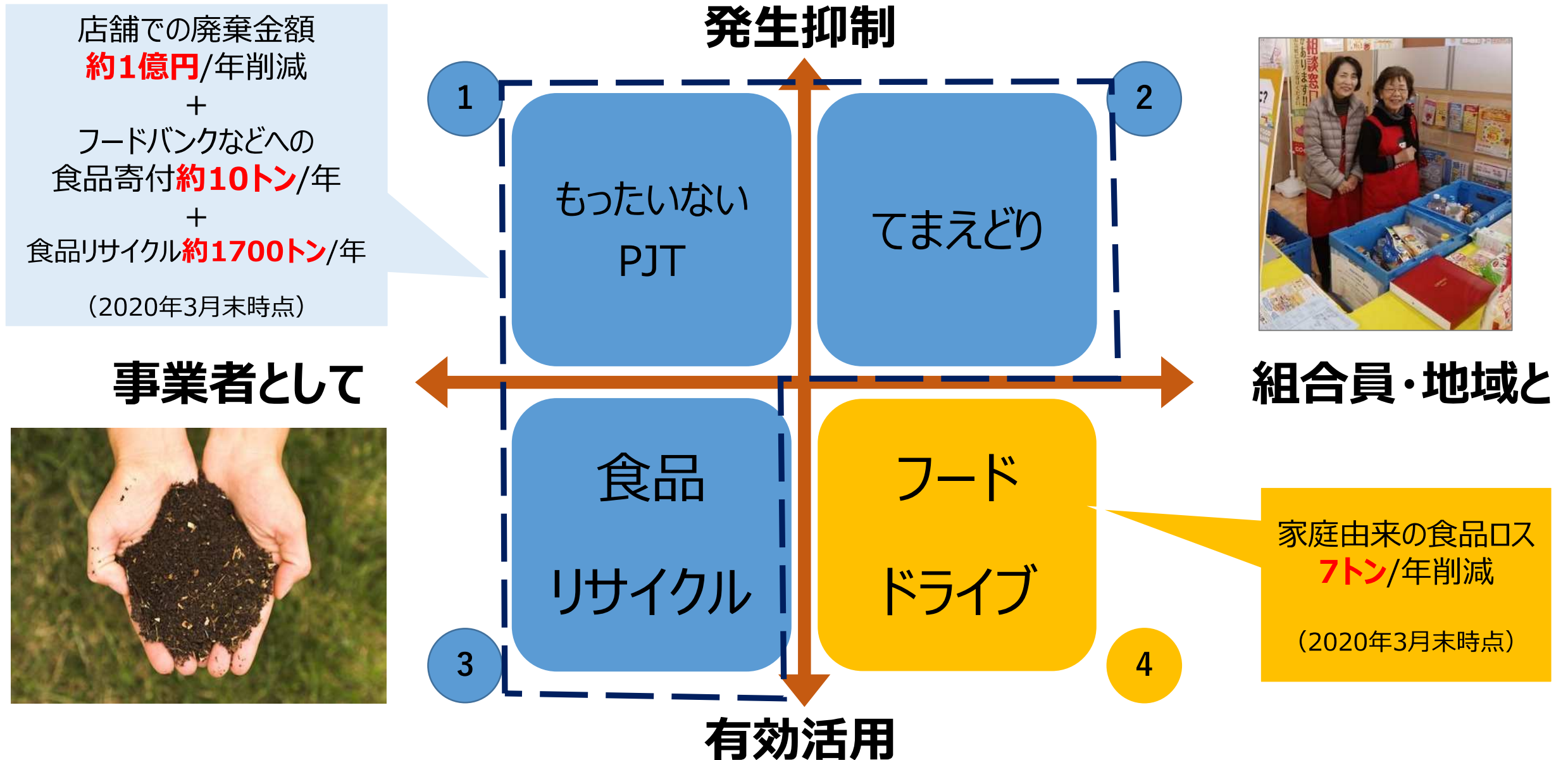
「ひょうごバイオマスecoモデル」第1号認定



9. フードドライブ 「もったいない」から「ありがとう」へ



10. 取り組みの成果



**コープこうべは次の100年を見据え
これからも組合員や地域とともに
持続可能な地域社会の実現に向けた
取り組みを進めてまいります！**

ご清聴有難うございました

