

第4回「食品産業もったいない大賞」における受賞者の決定 表彰式・事例発表会の開催について

一般社団法人日本有機資源協会は、第4回「食品産業もったいない大賞」の農林水産大臣賞、食料産業局長賞、食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞の受賞者を決定いたしました。また、受賞者の表彰式とそれらの事例発表会を平成29年3月1日(水)に東京証券会館において開催いたします。その他詳細は、後日お知らせいたします。

1. 表彰の概要

本表彰制度は、食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策の一環でもある「エネルギー・CO2削減」、「廃棄量削減・再生利用」、「教育・普及(消費者に最も身近な“食品”を通し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表彰し、世の中に周知することで、食品産業全体での地球温暖化・省エネルギー対策及び食品ロス削減等をより一層促進することを目的とするものです。

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。

本表彰は、農林水産省が協賛、環境省、消費者庁が後援しています。

2. 受賞者について

【農林水産大臣賞（1点）】

○松本大学、長野県中信地区6次産業推進協議会（2者連名）

・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

松本大学と地元の企業や行政が連携して長野県中信地区6次産業推進協議会を結成し、従来廃棄されていたそばの製粉残渣から「焙煎そば粉」や、ほとんどが廃棄されてきたわさびの葉から「わさび葉ペースト」を開発・商品化し、市場に流通させた。

また、商品を普及するだけでなく、それらの恵みを生み出す「自然豊かな安曇野」ブランドの価値をあげるために、さまざまな業種の企業や自治体等と協力して、県内外でのイベント出展、首都圏への販売促進、着地型観光商品の独自開発によるバスツアーを実施するなど、雇用の創出やリピーターを生んでいる。

【農林水産省食料産業局長賞受賞者（5点）】

○熊本県立熊本農業高等学校

・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」

色落ちや傷によって入札されず廃棄されていた「規格外海苔」を、本校畜産科で養鶏飼料として活用することを考え、通常飼料に3%添加したところ、栄養価の向上や鶏の免疫力向上が見られたため、「海苔ノリたまご♥黄身に夢中♥」というネーミング及びパッケージデザインを考案し、商標登録を取得した。

また、平成27年からは、産業廃棄物となるカキガラも飼料に利用する取組を始めた。廃棄物の循環利用に留まらず、付加価値をつけたブランド化にも取り組んでいる。

○コカ・コーライーストジャパン株式会社、一般財団法人蔵王酪農センター、宮城県蔵王町（3者連名）

・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～

産業廃棄物として排出されていた「茶殻」と「チーズホエイ」という地域の未利用資源の有効活用を図るため、飼料化し、肥育された肉牛を『蔵王爽清牛』と命名し特産品化していく取組を行っている。また、このエコフィード『乳茶餌(ニューチャージ)』は牛の健康と飼料コスト低減を目的に酪農家、畜産農家で利用されており、利用拡大や促進を図っている。

蔵王町の観光とあわせたエコツアー企画、施設見学や酪農体験が広がり始め、地域振興策として注目されているほか、学校給食に提供するなど社会教育、食育にも役立てられている。

○食品ロス削減連合会

・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

食品業界の現状としては、製・配・販の会社それぞれが需要量を予測しているため、各流通段階で注文量にミスマッチが発生し、廃棄や返品などの無駄が生じている。

そこで、日本気象協会が気象予測を高度化し、AIを利用して気象予測を活用した高精度な需要予測システムを開発し、各商品の需要予測を行い、連合会内の各社に共通の需要予測情報を配信することで、フードチェーン全体での食品ロス削減に取り組んでいる。

※連合会参加企業:相模屋食料、伊藤園、国分グループ本社、タイヨー、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、日本気象協会

○日本マクドナルド株式会社

・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

常に出来立ての商品を提供するとともに、可能な限り商品廃棄を削減することを目的に調理システムを「作り置き方式」からお客様の注文ごとに製造する「オーダーメイド方式」に変更した結果、完成品(商品)廃棄量は導入前のほぼ半減となった。

この「オーダーメイド方式」は「メイド・フォー・ユー」と命名され、2005年から直営・フランチャイズにかかわらず全店運用開始した。メイド・フォー・ユーで使用している各設備機器は、導入後も能力や効率、品質安定の改良を継続的に行い、運用している。

○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

福井県では、生ごみの排出量の削減のため、主な原因である食べ残しの減量化を図ることを目的として、全国に先駆けて平成18年8月から「おいしい食べ物を適量で食べきる運動」として「おいしいふくい食べきり運動」を実施している。

また、福井県が全国の自治体に呼びかけ、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」を平成28年10月に設立し(44都道府県、231市区町村が参加)、食品ロス削減に向けた各自治体の取組の情報交換・発信、全国共同キャンペーンなどの実施に取り組んでいる。

【食品産業もつたいない大賞審査委員会委員長賞受賞者 (6点)】

○味の素ゼネラルフーズ株式会社

・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

使用済みペットボトルを化学的に分解して原料に戻し、再びPET樹脂として利用することで、石油由来の原料から作られた新品のペットボトルと同等の品質へ再生することが可能となる世界唯一の革新的な技術により、AGF製造の主力の耐熱ペットボトル使用の商品全てに再生耐熱PET樹脂を100%使用し、「完全循環型リサイクル」を実現した。このことにより原料として年間約2,000t相当の石油資源使用量の削減することができた。

○味の素冷凍食品株式会社 九州工場

・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

20～35℃の冷凍機冷却水を熱源にしたヒートポンプにてボイラーの給水加温を行い、しかも冷却塔の負荷低減を行う一石二鳥の省エネルギーシステムを製作導入する等、無駄な廃熱を削減する各種の取組により熱エネルギーの有効活用を進めている。

また、これらの具体的な取組の多くは他工場や他社において横展開が可能である。

なお、当社においては「おいしさは地球から」の考えのもと、営業・開発・事業所・本社の全ての部門において、環境負荷低減・省エネ活動を行っている。

○株式会社伊藤園

・遊休農地と地域人材を活かして新たな茶産地を創生

茶産地育成事業(新産地事業)は、農業者や行政等と協働し遊休農地などを活用して畑づくりから茶葉を育成するものであり、当社にとって国産茶葉の安定調達を実現のほか、①遊休農地などの活用による食料自給率向上、②安定した農業経営、③雇用創出など、地域に眠る資源を活用した地域活性化への寄与を図っている。

なお、茶産地育成事業における茶園面積は、2006年の380haから2015年度には1,034haにまで拡大している。

○国分グループ本社株式会社

・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

「入荷受付システム」の導入により、①拠点別・温度帯別の入荷車両誘導のシステム化、②入荷受付状況の参照と待機時間の有効活用、③入荷車両のデータ化を実現した。

本運用により、入荷メーカーの入荷受付業務が効率化(車両待機時間が短縮化)し、ドライバー・車両拘束時間の短縮、車両ガス排出量削減(CO2削減)や燃料費削減に貢献している。

今後、食品卸業界全体に普及することにより、入荷メーカー(ドライバー)の負担軽減効果の拡大が期待される。

○生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合

- ・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

「誰もが安心して暮らせる地域社会」を目指して、2012年4月に「コープフードバンク」を設立。宮城県以外の県からも要請が増えたため、2014年4月にコープ東北サンネット事業連合に移行し、現在東北6県に拡大している。

取引先企業85社から余剰食品の無償提供を受け、生協の既存の物流を利用し、東北6県の福祉施設や生活困窮者支援をしている279団体に無償提供し、災害用備蓄品の有効活用を行っている。

○ヤマキ株式会社

- ・「鯉節だし抽出殻」の調味料化による資源リサイクル技術の確立

だし抽出殻の多くがこれまで飼料や肥料への利用であったが、この抽出殻に含まれるタンパク質をもとに調味料に加工することで廃棄物の削減や処理費の軽減を実現した。

このように、低利用資源であった「だし抽出殻」を調味料化することによって、食品への還元が可能となった。この調味料には食品の品質向上に寄与する効果も期待されており、現在はこの調味料の特徴を利用した新商品開発を行っている。

3. 表彰式・事例発表の日時及び場所

開催日時:平成29年3月1日(水) 13時00分～17時00分(予定)

開催場所:東京証券会館 8階 ホール (東京都中央区日本橋茅場町1-5-8)

※時間が変更される場合がございますので、ご了承ください。

※表彰式・事例発表会は公開ですが、カメラ撮影は表彰式のみ可能です。

※その他詳細は、ホームページにて後日お知らせいたします。

4. お問い合わせ先

一般社団法人日本有機資源協会 事務局 担当:嶋本、出越(ごし)

〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16 馬事畜産会館401

TEL:03-3297-5618 FAX:03-3297-5619 E-mail:mottainai@jora.jp

以上