

企業や学校の
取り組みを
紹介するのん!



減らそう「食品ロス」02

「もったいない」を 大変革!

様々な手法で食品ロス削減に尽力している企業や学校を紹介します。
私たちの生活でも実践できるヒントがあるかもしれません。



見どころ!

- > Case1 捨てられそうになった食品を再流通 年間約700トンの食品ロス削減
- > Case2 捨てられていた食材をアップサイクル 食べて食品ロスを減らす製品づくり
- > Case3 食品廃棄物を使った飼料や豚脂を使った石けんを開発
- > 賞味期限は「おいしく食べられる」目安です

Case 1

捨てられそうになった食品を再流通 年間約700トンの食品ロス削減

お話を聞いた人

合同会社ファンタイム 代表
松井順子さん

食品ロス削減を目的としたスーパーマーケット「マルヤス」代表。
2018年に創業し、2023年11月現在、東京都と埼玉県で7店舗を展開。



賞味期限切れの食品も食べられる

食品スーパーの「マルヤス」では、賞味期限切れや外装のダメージ商品など流通のチャンスを失ってしまった商品を扱っています。以前、アパレルのネットショップを運営していたとき、知り合いの食品業者からこうした商品が常に一定数廃棄されているという現状を聞き、「もったいないな」と思っていました。賞味期限が切れてある程度日数が経った食品でも食べられるものは数多くあります。そういった食品を工夫して販売すれば、食品ロスを削減できるのではと考え、開業を決めました。



東京都足立区の足立花畑店。看板には「食品ロス削減」を明記。

商品POPや掲示を工夫して 徐々に認知されるように

賞味期限切れの食品は、私たちスタッフが味や香りをチェックし、問題ない食品だと確認してから、店頭に並べています。

ただ、2018年のオープン当初は、食品ロスという言葉があまり一般に浸透しておらず、保健所に通報されたこともありました。それでも、まだ食べられるのに廃棄される食品を再流通させることは、社会的に必要なことだと強く思っていました。

そこで、「賞味期限切れ」などの表示をPOPに大きく記載したり、会社の取組や食品ロスについての説明を店内に掲示して、お客様にもっと取組の意義を理解してもらえよう工夫を重ねました。また、いくつかのテレビ番組で店舗を紹介してもらったこともあり、徐々に「賞味期限切れでも食べられる」「食品ロス削減に貢献するための活動である」ことがお客様に伝わるようになってきました。



店内には賞味期限切れなどの食品が手取りやすい価格で山積み。



商品の仕入れ先は様々。企業や自治体の災害備蓄品なども売られている。



店の入り口に、食品ロス削減の意義を記載したポスターなどを掲示。

無料提供や寄付も実施

賞味期限切れ食品以外にも、外装のダメージ品やシーズンが過ぎたイベント用商品、余剰在庫品などを仕入れて、販売しています。また、仕入れ量が多い物はサービス品として無料提供したり、生活に困窮されている方々を支援する団体などへの寄付も積極的に行っています。

こうした取組で2022年度は全店舗で約700トンの食品ロス削減に貢献できました。2023年度は1,000トン削減を目標にしています。



外装の状態が悪い商品は、ていねいに補修。衛生的に問題ないことを確認して販売している。



通販での購入者が受け取らず、宅配業者の保管期間が過ぎたもの。販売元では再販できないこうした商品も再流通。

Case 2

捨てられていた食材をアップサイクル 食べて食品ロスを減らす製品づくり

国内約46万世帯に食品のサブスクリプションを提供しているOisix(オイシックス)では、サプライチェーン全体で食品ロス削減に取り組んでいます。2021年7月からは、畑や加工現場での廃棄品にも着目。活用されてこなかった食材をアップサイクルし、オリジナル商品として販売する新ブランド「Upcycle by Oisix」をスタートさせました。

アップサイクルとは、非可食部や未利用食材など、これまで捨てられていたものに付加価値をつけて商品にすることです。食べない部分には食べないの理由があり、どうすればおいしく、素材の味も大切にできるか考えて商品化しています。

お話を聞いた人

オイシックス・ラ・大地(株)
経営企画本部 グリーン戦略室室長
Upcycle by Oisix 事業統括
東海林園子さん



写真の「ブロッコリーの茎チップス」のほか、
全74種類が商品化されている。

例えば、冷凍ブロッコリーを作る工程で廃棄されていたブロッコリーの茎は、素材の味が引き立つように、シンプルな味付けにして食べやすいチップスにしました。

お客様からは「家でもブロッコリーの茎を食べ切ようになった」というお声をいただくことも増えましたし、家庭でもできる食品ロス対策につながることは、とても意義があると思っています。

また、他社との共同開発も行っており、チョーヤ梅酒(株)と取り組んだ商品が好評です。

この商品は、梅酒に漬けた後の梅を活用しています。梅の食味は残りにくくなっていますが、逆転の考え方をして、漬けたからこそ出るしっとりした食感や旨みを生かし、乾燥もセミドライで加工しました。

これらのようなアップサイクルの取組により、2年間で90トン近くの食品ロス削減が達成できました。



チョーヤ梅酒(株)と
共同開発した「梅酒から
生まれたしっとりドラ
イフルーツ」。



ドライフルーツの原料は梅酒づくりに使われた梅を種抜きしたもの。加工は梅農家が行うため、農家の収入アップや雇用の創出にもつながっている。

Case 3

食品廃棄物を使った飼料や 豚脂を使った石けんを開発

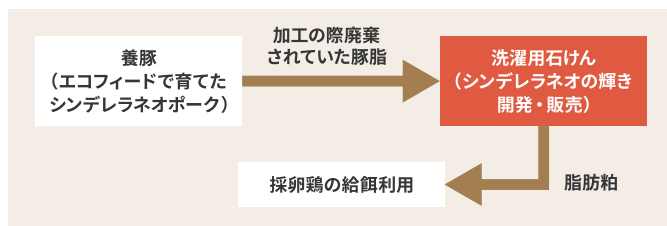


洗濯石けん「シンデレラネオの輝き」。豚のキャラクターのデザインは、高口さんが担当。

畜産科の有志で活動している「養豚プロジェクト」は、廃棄物ゼロで持続可能な畜産業を目指しています。2017年には食品廃棄物を活用した飼料(エコフィード)を開発し、畜産業の課題である飼料費を大幅に削減。さらに2018年には、地元企業に余った納豆やパンの耳、菓子くずなどを安価で提供していただき、栄養価と肉質にもこだわった食品廃棄物100パーセントの飼料を開発しました。この飼料で育てたブランド豚「シンデレラネオポーク」は、市販の飼料で育てた子豚に比べて、肉の旨み成分である脂肪酸が2倍から3.5倍、ビタミンEが1.5倍から3倍アップし、好評をいただいています。(岩村さん)

豚の加工の際に発生している豚脂を大量に破棄していたため、「持続可能な畜産業になっていないのではないか」という問題点も浮上していました。そこで私たちの先輩たちは「命を無駄にしたくない。何かに利用できないか」との思いから、地元企業の助言を得て、豚脂の洗浄力を生かした洗濯用石けんづくりをスタートさせたのです。(高口さん)

養豚業のゼロエミッション



石けんを作る際に出る「脂肪粕」は、採卵鶏の代替飼料として活用。廃棄物を出さないゼロエミッションに取り組んでいる。

お話を聞いた人

熊本県立熊本農業高等学校
畜産科・3年生
「養豚プロジェクト」メンバー
岩村みのりさん(左)
高口真子さん(右)



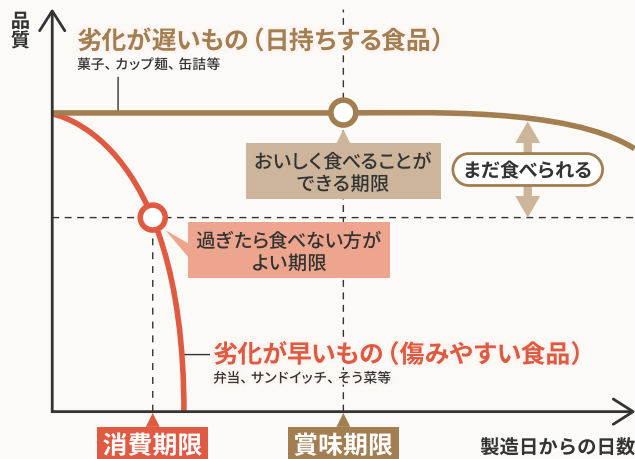
畜産科の生徒たちが育てている「シンデレラネオポーク」。

洗浄力が高く、肌にやさしい石けんを作るにはどの成分をどう配合したらいいのか。何度も計算をして実験するのは大変でしたが、その分達成感も大きかったです。約3年かけて完成させた「シンデレラネオの輝き」は洗浄力が高く、使用後の排水が微生物により分解される速度も速いことが分かりました。現在は学校や町のイベントで限定販売されていますが、今後はネット販売を考えており、より多くの方に知ってもらえることで、全体の意識も変わっていくんじゃないかなと思います。(高口さん)

2022年には、私たちの活動を知った JICA(国際協力機構)とルワンダの食品会社・ルワミツ社の提案で、石けんづくりのオンライン指導を実施。経済発展と環境保全を両立した取組が評価され、国連大学から表彰を受けました(2023年2月、サステイナビリティ高等研究所長賞)。石けんを製造・販売することで彼らの収益にもつながると考えています。これからも学びを深め、海外に目を向けた活動を増やしていきたいと思っています。(岩村さん)

column

[賞味期限は「おいしく食べられる」目安です]



出典：「食品ロス削減ガイドブック」(消費者庁)

賞味期限

定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがあります。

消費期限

定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限です。

賞味期限が過ぎた牛乳は
以下のようにになったら飲めません

① 目で見ると

分離したりブツブツが
できている



③ 味をみると

酸味や苦みがある



② においをかぐ

ふだんと違うにおいがする



④ 沸騰させる

豆腐のようにモロモロに
固まったり、分離してくる



出典：(一社) 日本乳業協会 Web ページ「乳と乳製品のQ&A」