

「食品産業もったいない大賞」

をご存知ですか？



第13回を迎えた「食品産業もったいない大賞」。最も優秀な取り組みに贈られる農林水産大臣賞と、大臣官房長賞、審査委員長賞から各1団体をご紹介します。



受賞対象となる 取り組み

食品に関する「もったいない」の精神に関する全ての事例が対象となります。

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、地熱など、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二酸化炭素削減など

照明、空調など



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／ヒートポンプなどによる省エネ／広告塔などの照明点灯時間の工夫など

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などの削減／規格外品の削減など

食品ロス削減の取組み (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（フードバンクなどの活用による福祉施設などへの寄付）／賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料化・飼料化など）／災害備蓄品の二次活用など



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／歩留まりの向上や改善など



循環型社会の構築

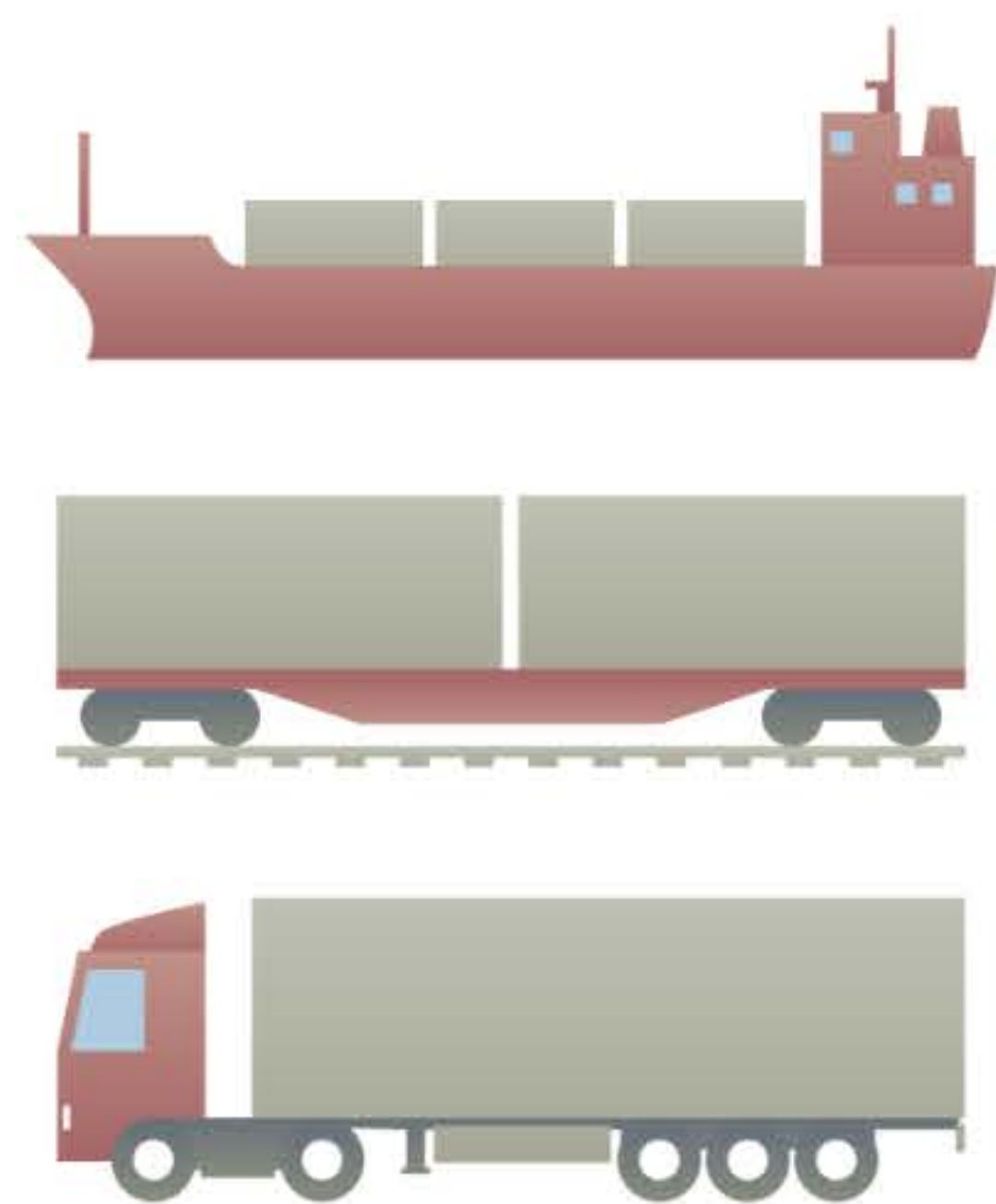
商習慣の見直しによる食品ロスの削減／食品リサイクルループの構築／食品廃棄物などの再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）など

容器包装・梱包材など

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／通い容器などの積極利用による容器包装・梱包資材の削減など



配送・ 物流関係



共同配送によるコストの削減／鉄道・船舶など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など

利水・排水関係



工程の見直しや再利用などによる、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など

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切り、食べ残し対策など

その他



リサイクル・省エネなどを推進するための組織体制、仕組みづくり／活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作りなど）による循環負荷の低減など

「食品産業もったいない大賞」とは

賞の趣旨

省エネルギー・二酸化炭素削減、廃棄物の削減・再生利用、教育・普及などの観点から実績を上げている団体・個人を表彰。その取り組みを広く周知し、食品産業全体で地球温暖化防止、省エネルギー、食品ロス削減などの促進を目的としています。



応募対象者

農林水産業者、食品製造業者、食品卸売（仲卸）・小売業者、外食（中食）事業者、食品輸出入業者、関連事業者、地方自治体、学校、フードバンク、リサイクル事業者、個人など。



募集情報

公益財団法人食品等流通合理化促進機構主催、農林水産省協賛により、毎年開催されています。応募申込書に写真や関連資料を添えて送付。詳しくは<https://www.ofsi.or.jp>へ。



2025年

「第13回食品産業もったいない大賞」 受賞者紹介

2025年5月1日から6月15日まで募集した「第13回食品産業もったいない大賞」の受賞者のうち、3団体をご紹介します。



農林水産
大臣賞

柴崎農園



家族経営で6次産業を実現

群馬県高崎市で年間約20種の野菜の生産・販売をする、家族経営の農園。生産から提供、加工、情報発信まで一体で行い、食品ロス削減とフードマイレージの圧縮を両立。



農地レストラン

2022年、農地内にレストラン「nōfu (のーふ)」を開業。規格外野菜を中心に、その日の朝に収穫した野菜をふんだんに使用したランチを提供、直売も行うことで、超近距離型の6次産業を確立。



レストランでの食品ロス対策

レストランの食事の量は「大盛・普通・小盛・おかわり」の選択肢があり、食べ残しを減らします。余った場合は当日中にInstagramで告知し、テイクアウト販売を行います。



規格外野菜を活用して商品化

規格外野菜を使用したドレッシングを販売し、レストランと合わせて廃棄野菜を約9割削減。飲食業への展開により、高付加価値化と安定収益化を実現し、地域の雇用も創出。

上記に加えて、無加温ハウス栽培による重油使用ゼロ化やAI灌水システムの導入による電力削減など、省エネルギー農業にも取り組んでいます。



(株) 渥美フーズ



果樹栽培

通常は生後すぐに廃棄される採卵用品種の鶏のオス雛を、夏の一定期間飼育。果樹園に放ち、草取りや昆虫の駆除に役立てます。また、採卵鶏から出る鶏糞も堆肥化して果樹栽培に活用しています。



養鶏

スーパーマーケットから出る食品残渣（野菜くず）を活用して育てる鶏の卵「めぐるたまご」は季節により品質にばらつきが。取り組みの意義やストーリーを消費者と共有することで、逆に信頼性を高めています。

エコツアー

消費者を対象に、農場見学をメインとするエコツアーを毎月開催。年間約300名が訪れています。同業他社や、地域の飲食施設からの問い合わせや見学にも応じています。



愛知県と静岡県でスーパーマーケット6店舗、レストラン1店舗、産直施設3カ所、加工センター1カ所を経営する渥美フーズ。食品残渣を活用した農場経営により、「めぐる」シリーズをブランド化しました。



キリンビール（株）



規格外果実を 缶チューハイに使用

「氷結®」のおいしさを支える果実農家に貢献するために、美味しいのに廃棄されてしまう規格外果実「モッタイナイ果実」を使った「氷結® mottainai」を2024年に販売開始。おいしく社会貢献できるチューハイです。



果実生産者と一緒に 商品開発

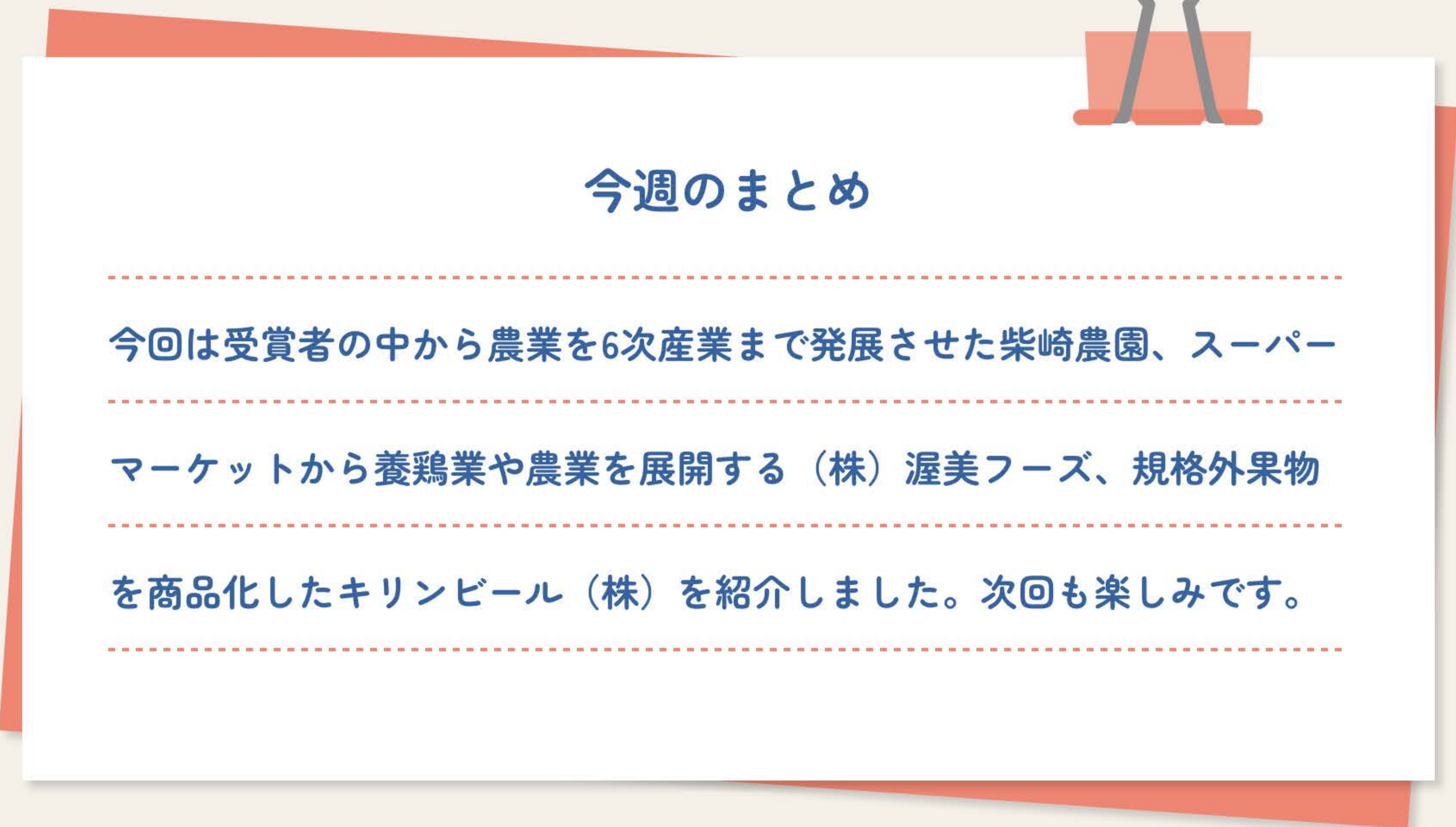
開発担当者が農園を訪問し、生産にかかる思いや規格外品の現状などを学び開発に役立てています。農家様も試飲にご参加いただくことで、果実のおいしさが楽しめる中味作りを心掛けています。



生産者からの お問合せを機に 新たな商品が誕生

過去商品を飲んだ全農・JAのご担当者からのお問合せを機に、2025年には第3弾の尾花沢すいかの販売が実現しました。

2025年4月、企業横断型の「モッタイナイ！を、おいしい！に。プロジェクト」をスタート。他企業とのコラボレーションにより、“モッタイナイ果実”を使用したさらなる商品展開を予定しています。



今週のまとめ

今回は受賞者の中から農業を6次産業まで発展させた柴崎農園、スーパーマーケットから養鶏業や農業を展開する（株）渥美フーズ、規格外果物を商品化したキリンビール（株）を紹介しました。次回も楽しみです。