

食とくらしの「今」が見えるWebマガジン

2025 OCTOBER

10

aFF あふ
Agriculture Forestry Fisheries

特集
食品ロス削減



農林水産省

食品ロス

削減の現状



食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のこと。これを減らすことは、環境負荷の低減、経済効率化など大きなメリットがあります。



データで読み解く

日本の食品ロス

食品ロスに関する最新データをご紹介します。まずは現状を把握し、自覚することで、食品ロス削減につながる行動を始めるきっかけになるかもしれません。

01

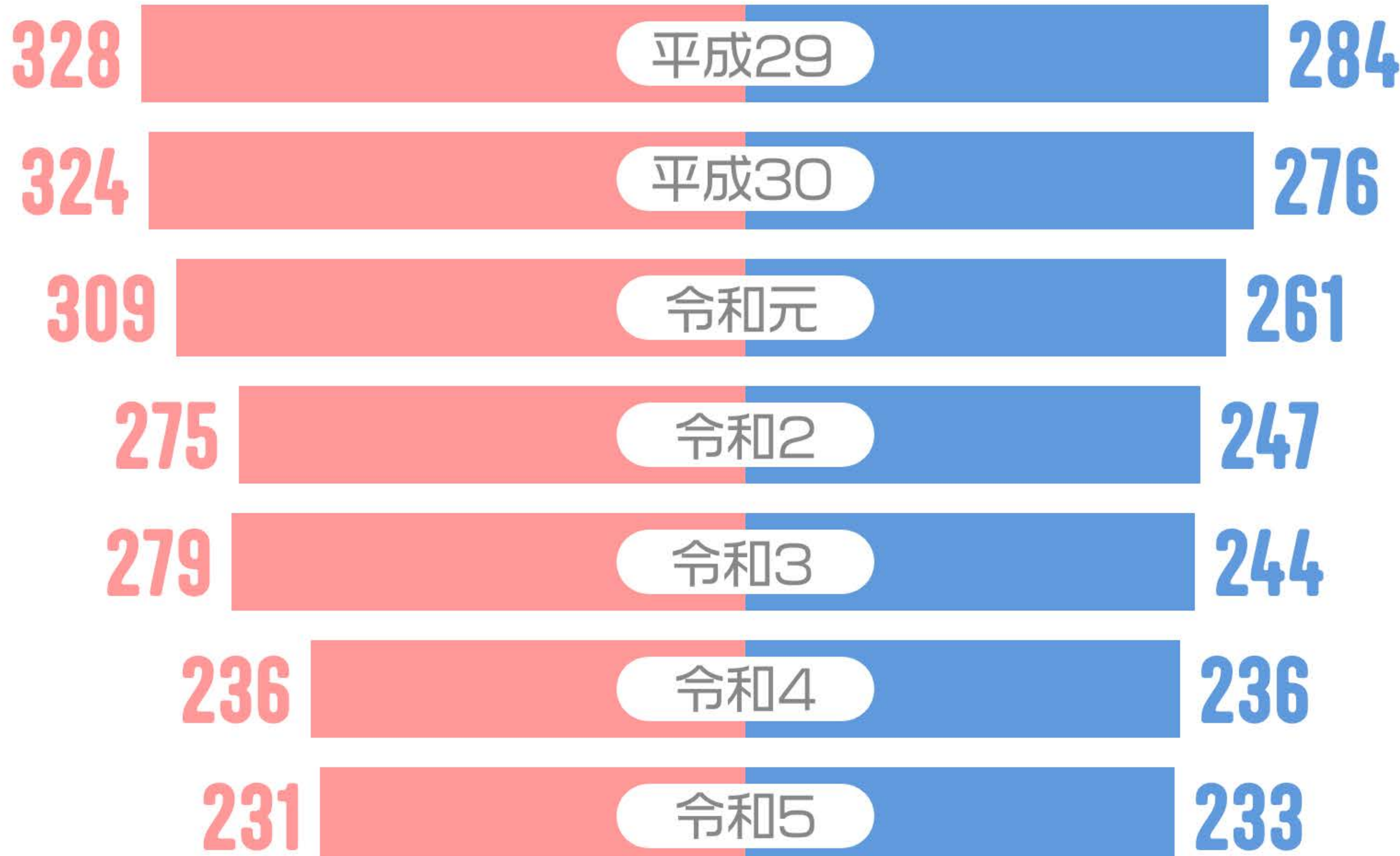
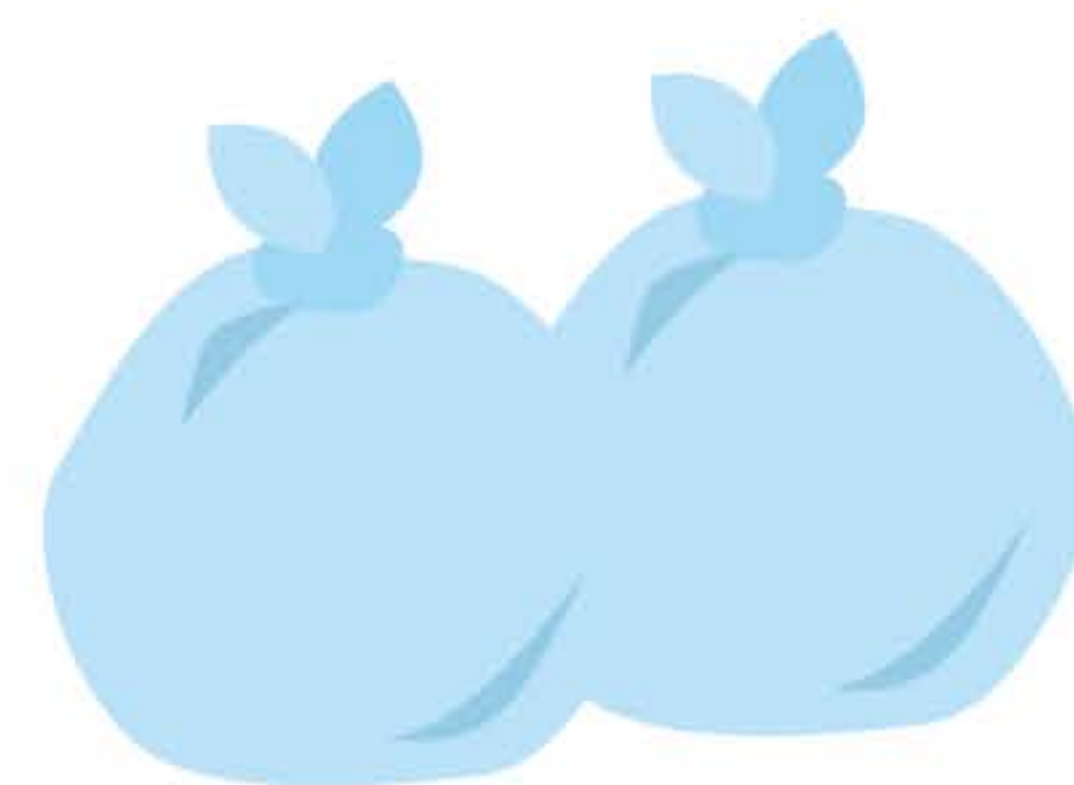
食品ロス量

(単位=万トン)



事業系

家庭系



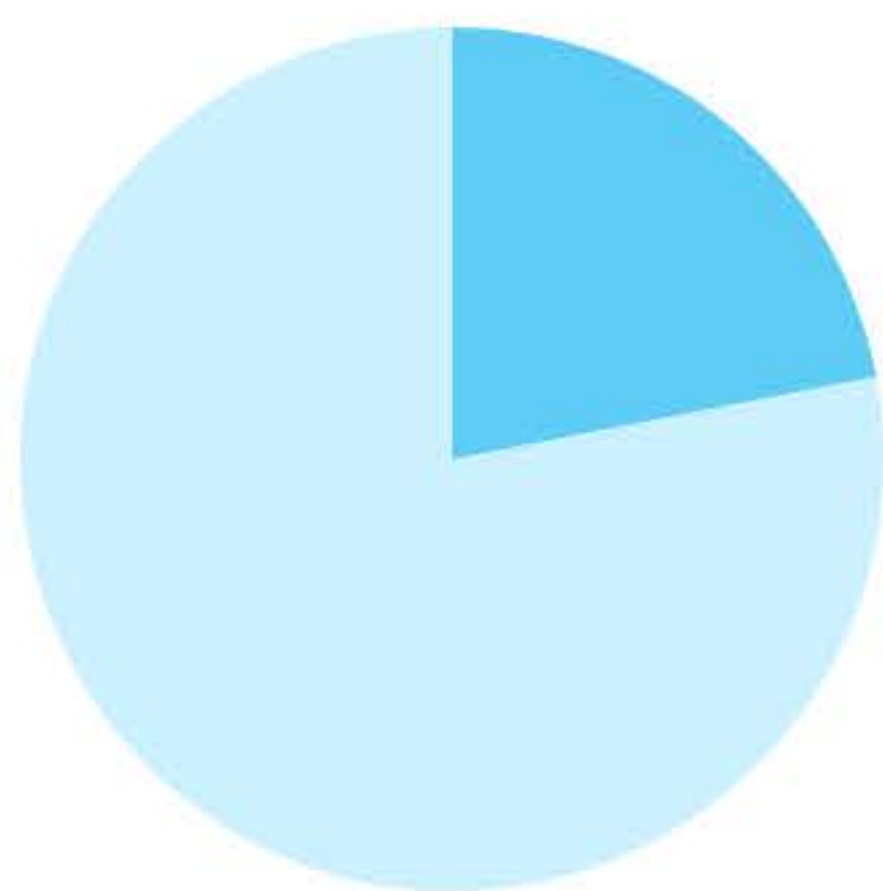
事業系、家庭系ともに食品ロスは減少方向

出典：食品ロス削減関係参考資料 令和7（2025）年6月27日版

02

食品ロスの状況

食品廃棄物全体に
占める食品ロスの割合



22%

年間食品ロス量



464万トン

毎日の食品ロス量を
大型（10トン）トラックに
換算すると



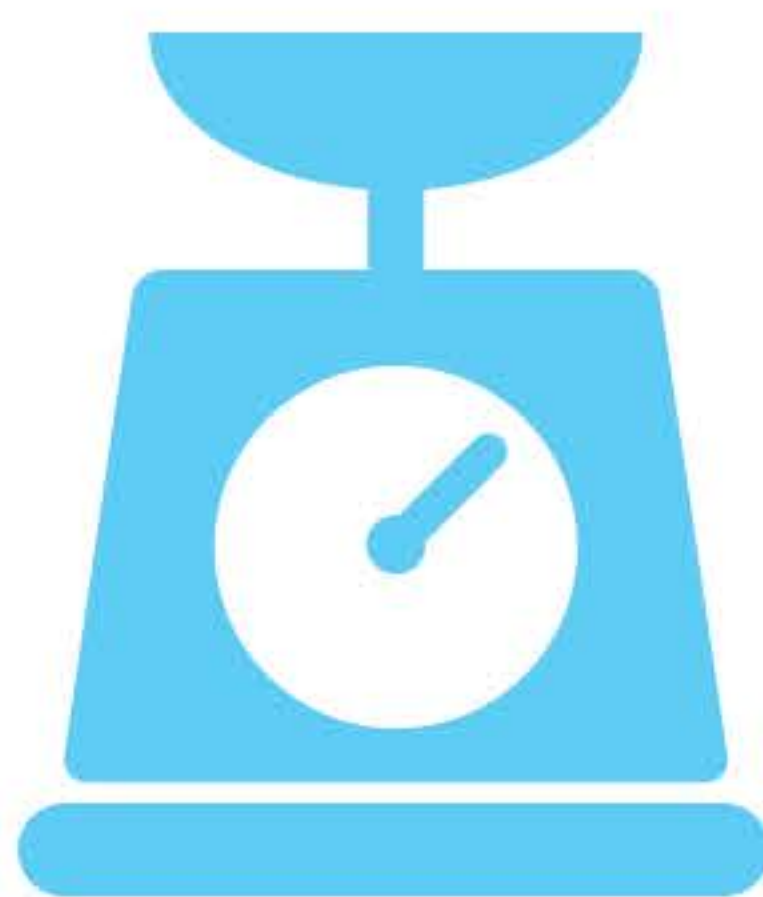
1,270台

食品ロスによる
経済損失額



4兆円

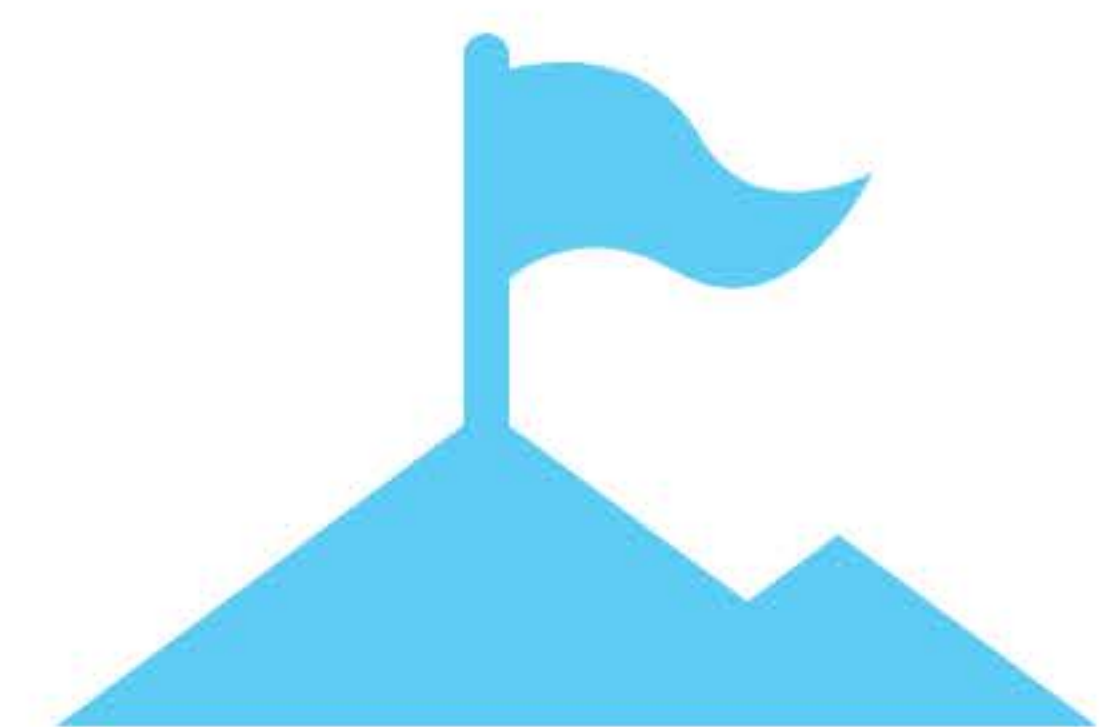
年間ひとり当たりの
食品ロス量



37キログラム

事業系食品ロス削減
新目標の設定

※当初予定50%を早期にクリアしたため
新目標を設定

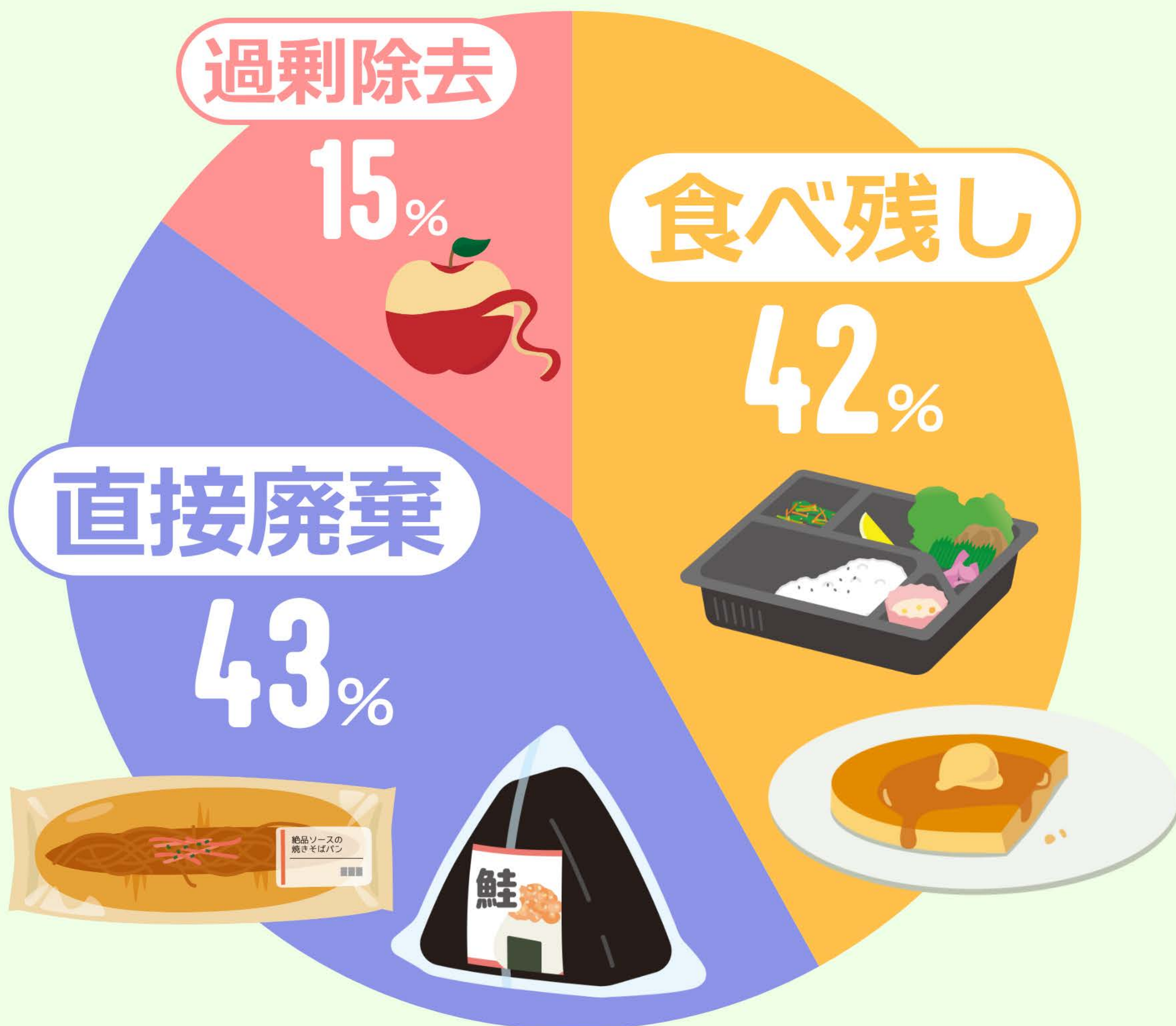


60%減

※2030年度目標（2000年度比）

出典：令和7年消費者庁食品ロス削減関連資料をもとに加工

03 家庭系食品ロスの内訳



出典：令和7年消費者庁食品ロス削減関連参考資料

食品ロスを

減らすためにできること

日本の食品ロスの約半分は家庭から発生しています。つまり、私たち一人ひとりのちょっとした工夫で減らすことができます。ここでは、日常の各場面で実践できる取り組みをご紹介します。



家庭での取り組み

お買い物

01 買物前に 食材をチェック



- ▶ 買い物に行く前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する
- ▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買い物時の参考にする

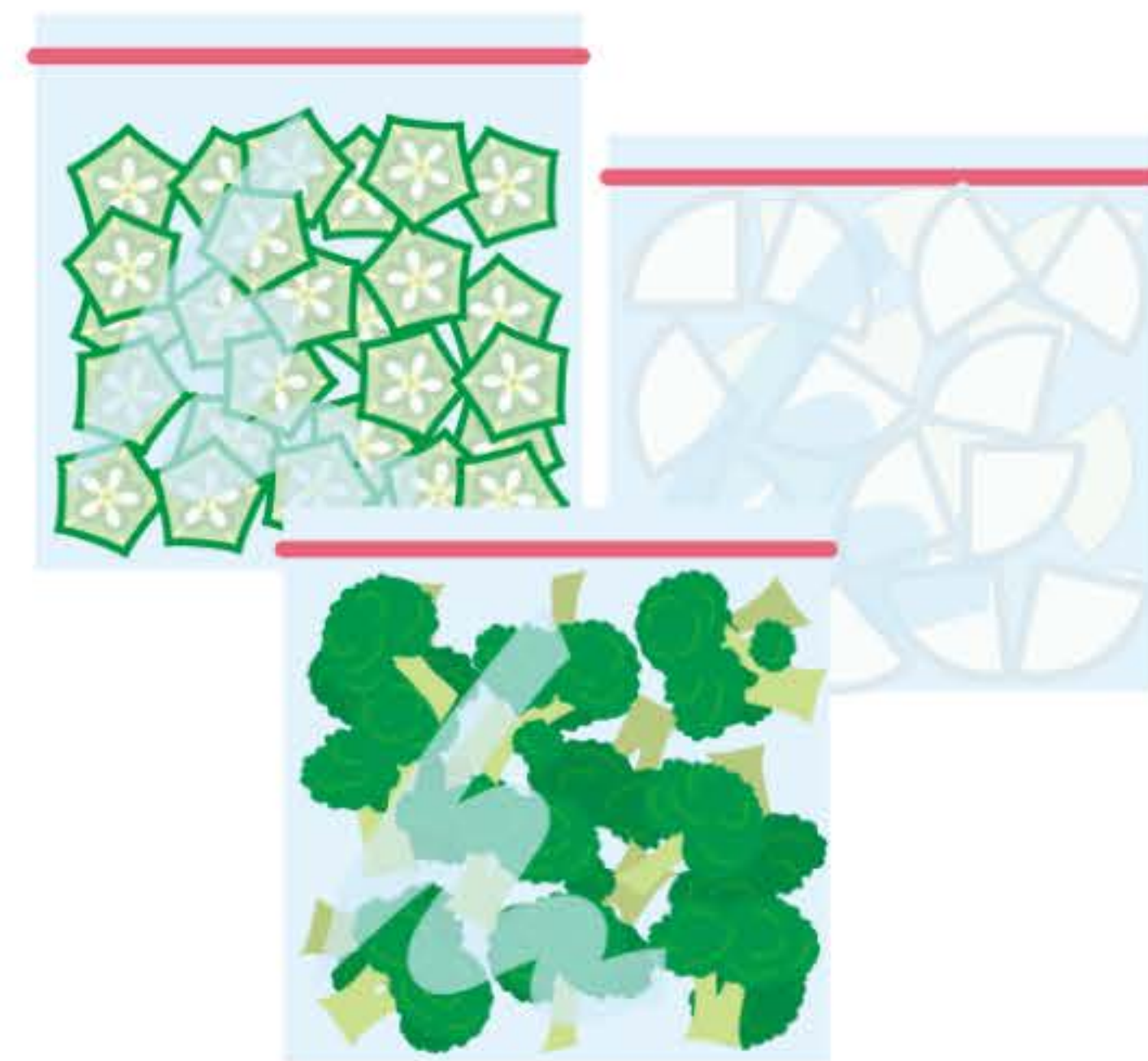
02 必要な分だけ 買う



- ▶ 使う分・食べきれる量だけ買う
- ▶ まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、使いきる

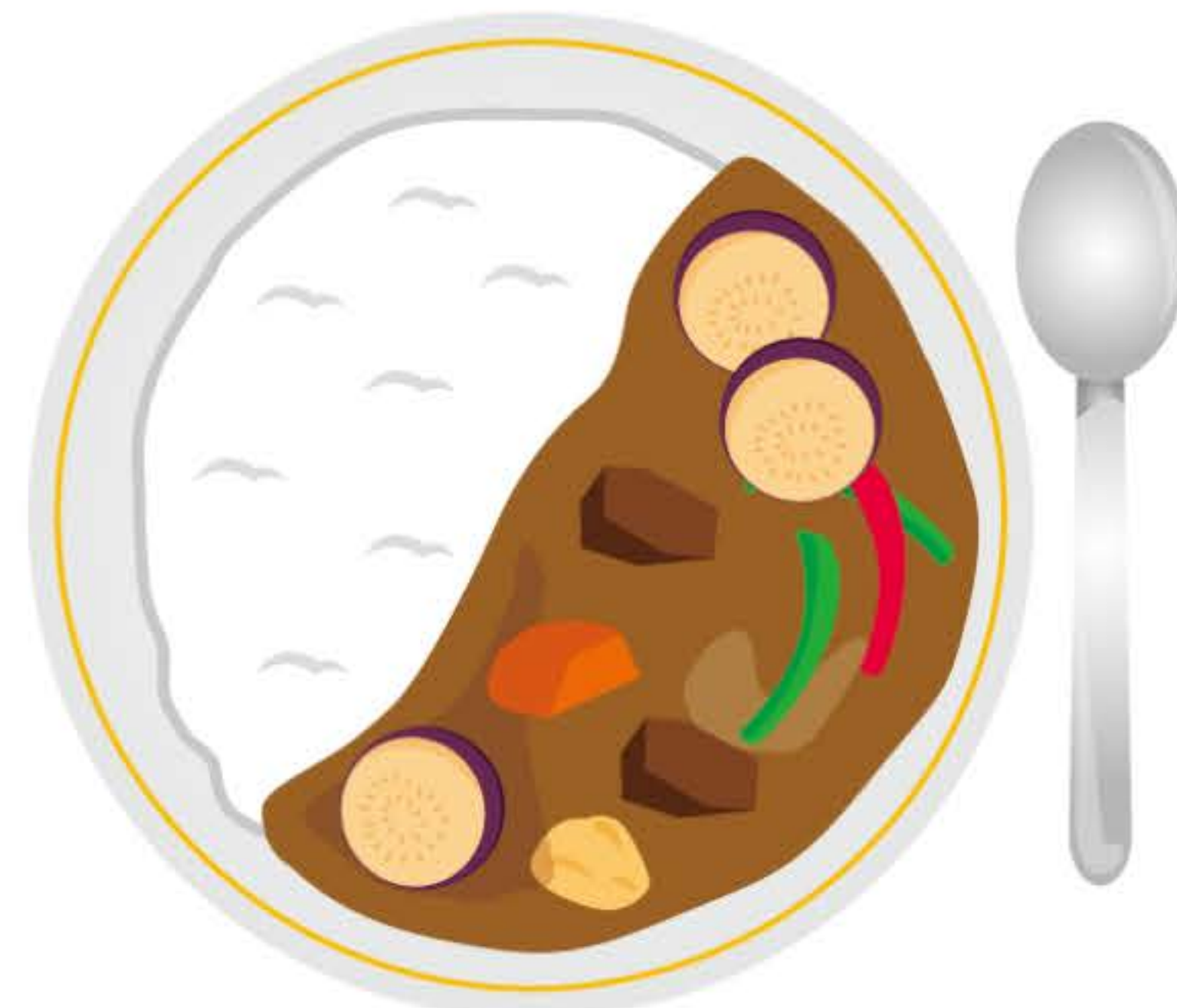
ご家庭

01 適切に 保存する



- ▶ 食品に記載された方法に従って保存する
- ▶ 野菜は、冷凍・茹でるなどの下処理をして保存する

02 食材を 上手に使いきる



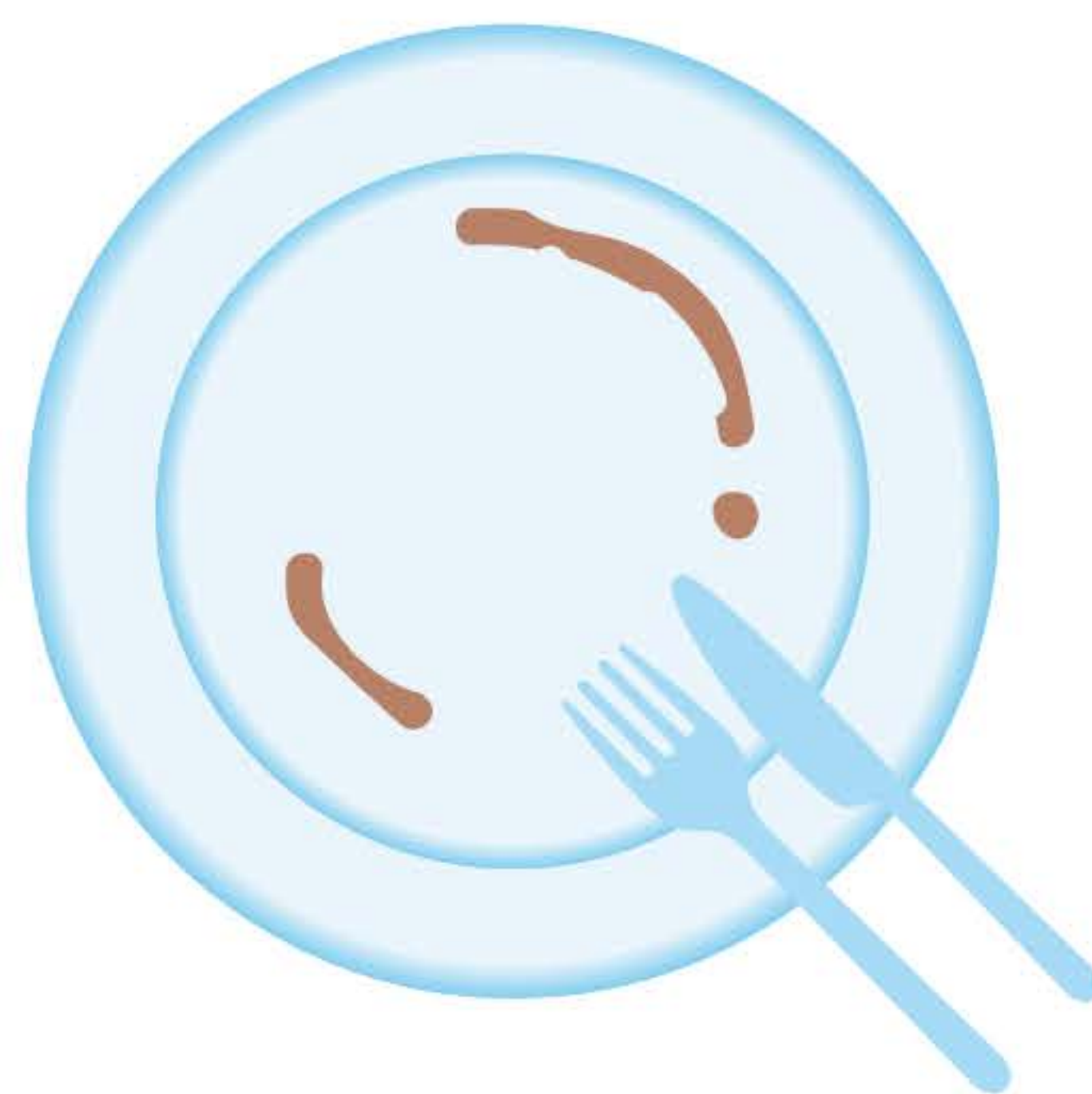
- ▶ 残っている食材から使う
- ▶ 作りすぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する

03 期限表示を知って賢く買う



- ▶ 利用予定と照らして、期限表示を確認する
- ▶ すぐ使う食品は、棚の手前から取る

03 食べられる量を作る



- ▶ 体調や健康、家族の予定も配慮する

参考資料：消費者庁「めざせ！食品ロス・ゼロ」



外食での取り組み



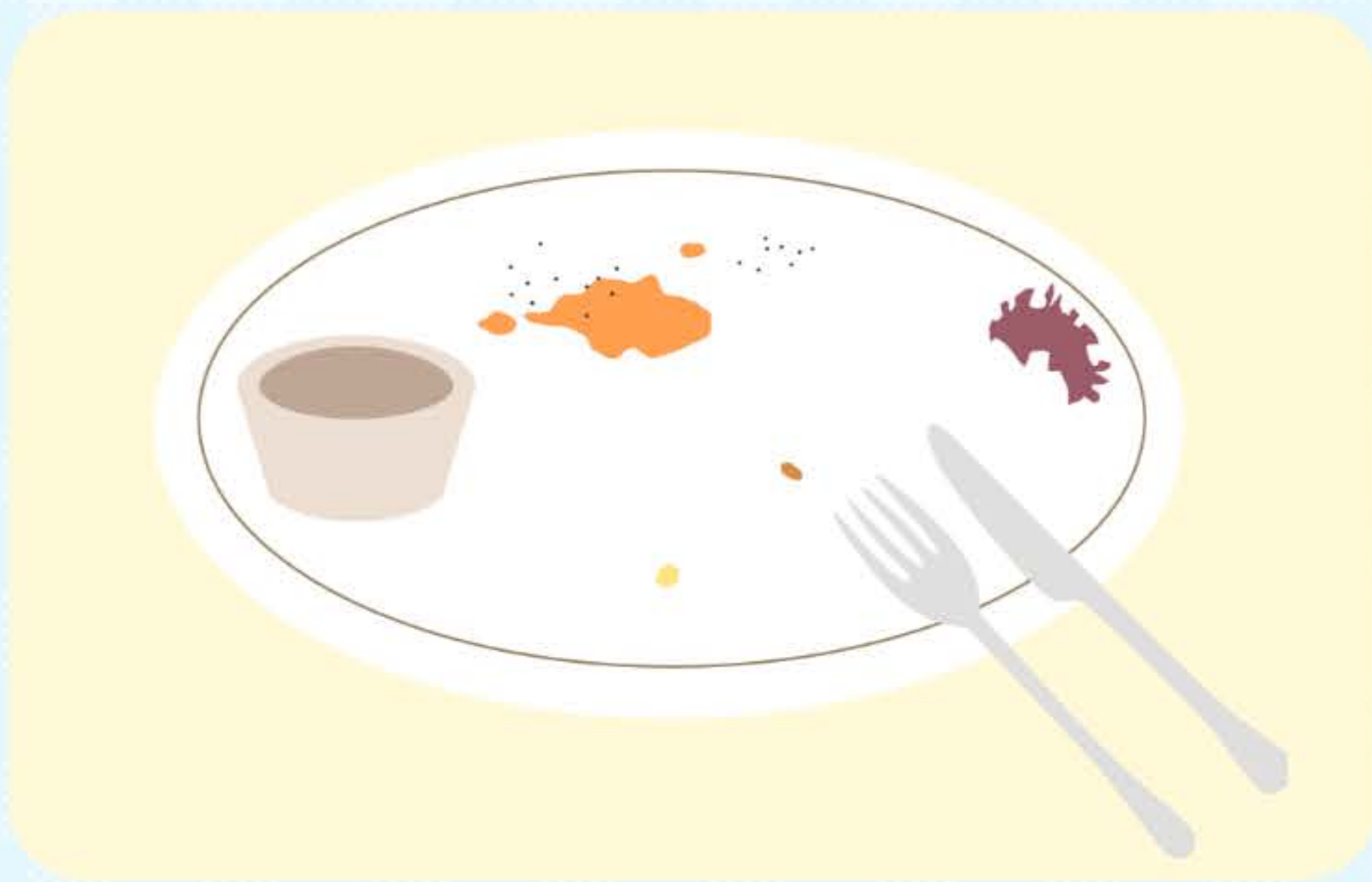
01・店選び

料理の量を選んだり、食べ残しを持ち帰ることができたりするなど、食品ロス削減に積極的に取り組むお店を選びましょう。

02・注文

あれこれ目移りしてしまうこともありますが、ハーフサイズを活用するなど、食べられる分だけを注文しましょう。注文前に量を確認することも大切です。





03 ▶ 食事

おいしく食べきる意識を持ちましょう。みんなでシェアすれば、食べきりやすくなります。どうしても食べきれない料理は、お店と相談して持ち帰ることも検討しましょう。

参考資料：消費者庁「めざせ！食品ロス・ゼロ」

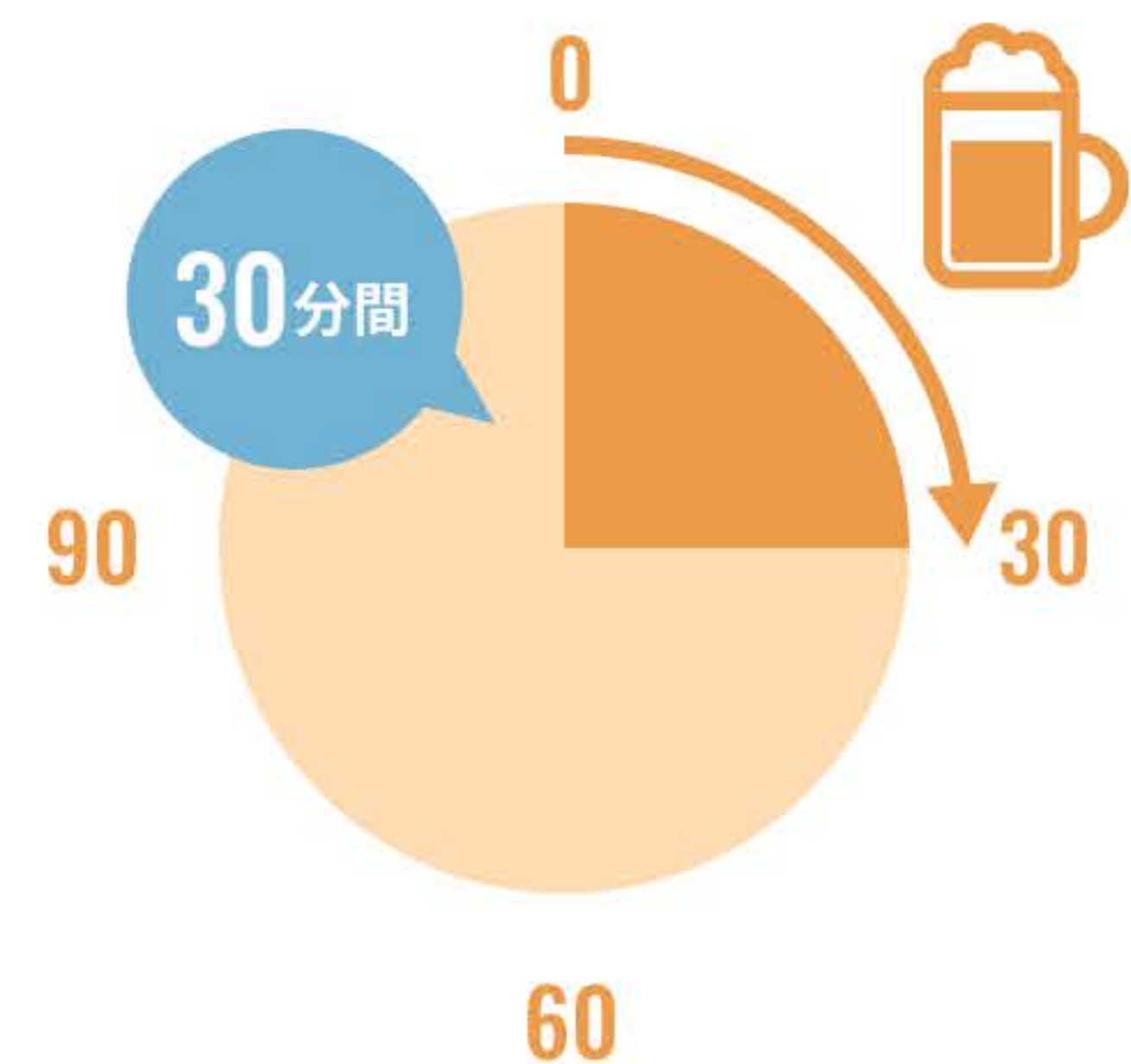


宴会での取り組み



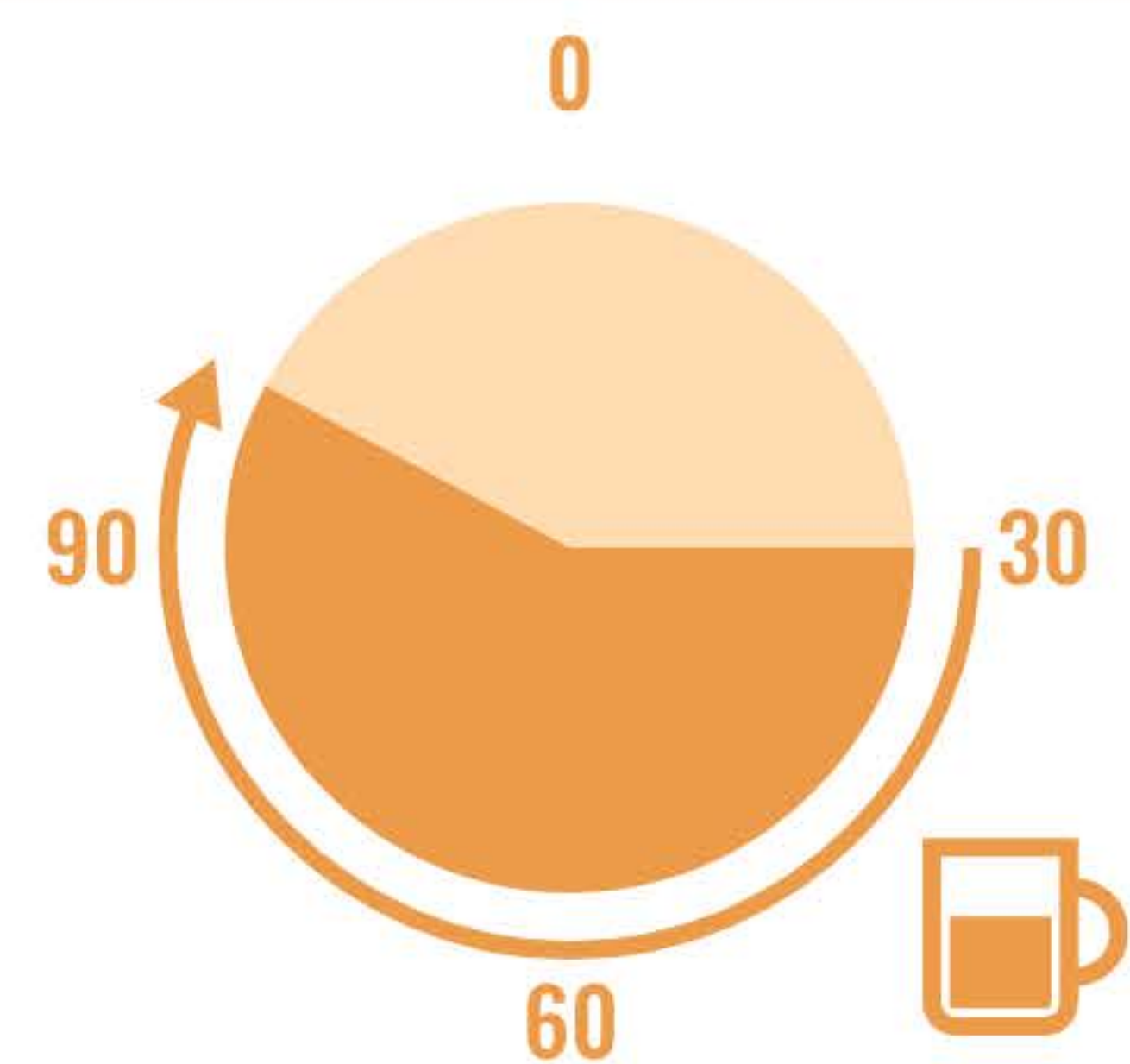
味わいタイム

宴会のスタートを告げる、乾杯。その後の30分は、出来たての料理を大いに味わう時間と考えましょう。



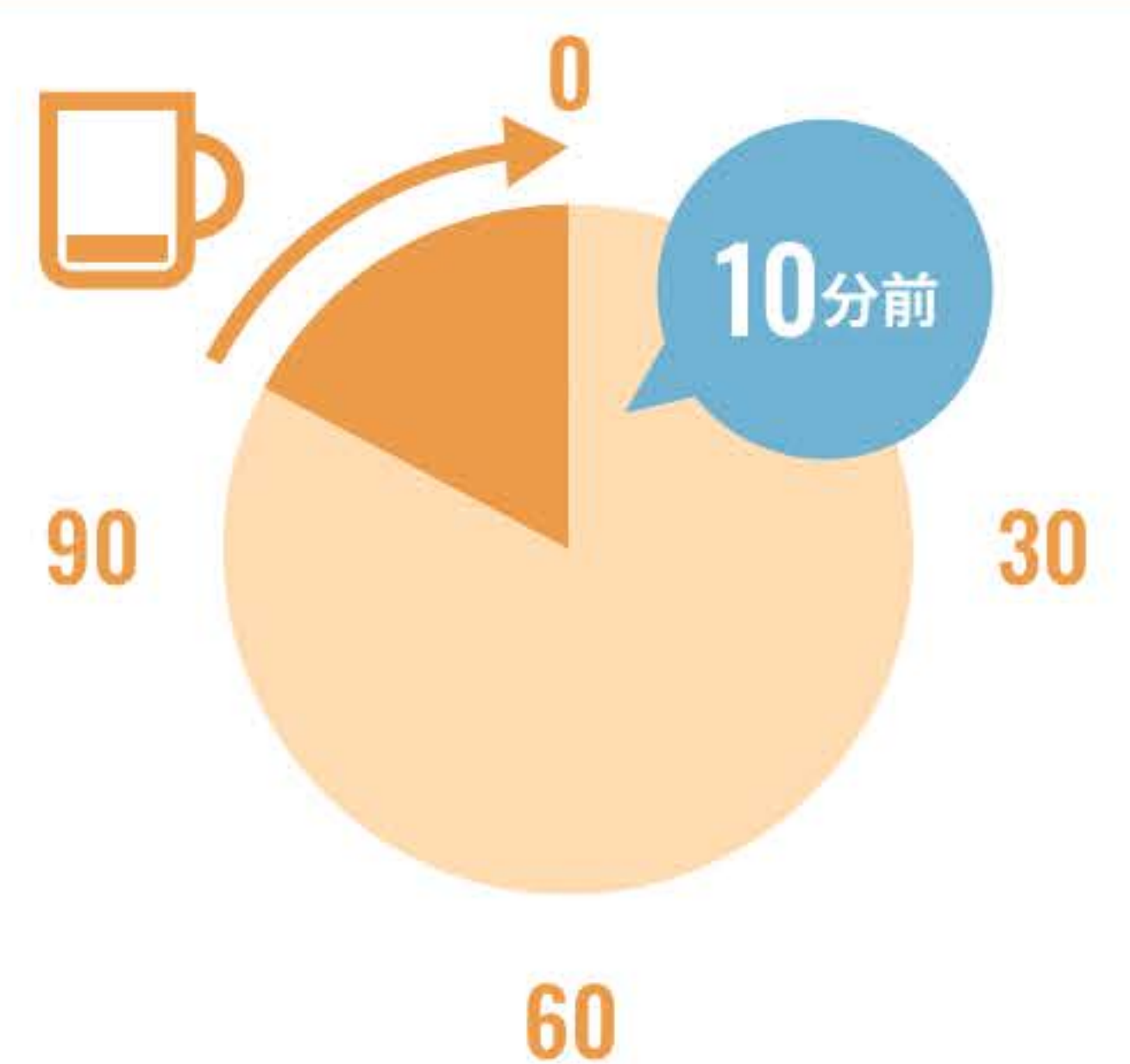
楽しみタイム

宴会の中盤。話が盛り上がり、お酒も進みますが、料理を食べることも忘れずに。親睦を深めながら、箸も動かしましょう。



食べきりタイム

お開き10分前は、大切な「食べきりタイム」。改めて料理を楽しみます。幹事の人「食べきり」を呼びかけることも大切です。



参考資料：消費者庁「めざせ！食品ロス・ゼロ」

\\ 世界で注目を集める //

フードシェアリングアプリ



世界中で、フードロス削減のための仕組み作りが進行中。小林教授が注目する、楽しみながらフードロス解消を目指す4つのスタートアップをご紹介します。



日本女子大学 教授（フードシステム論） **小林富雄**さん

1973年富山県生まれ。日本女子大学家政学部家政経済学科教授。農学および経済学博士。マーケティング論、流通論が専門。ドギーバッグ普及委員会委員長も務める。

 **アメリカ発**

Misfits Market



見た目が理由で出荷できない野菜を農家から直接引き取り、割引価格で販売するプラットフォーム。持続可能な食料システムのサポートを目指す。

 **デンマーク発**

Too Good To Go



レストランやホテル、食料品店、スーパーなどで売れ残った食品を半額以下で購入できる。ヨーロッパと北米19カ国に広がっている。

フランス発

NOUS anti-gaspi



不揃いの野菜やパッケージが少し破損した食品などが、市価の約3割引きで並ぶ実店舗。フランス国内に26店舗を展開中。

イギリス発

OLIO



余剰食料を抱える人や企業と近隣住民とのマッチングアプリ。作りすぎたクッキーやスーパーの売れ残りなど、地域で食品ロスを解消。

今週のまとめ

日本人ひとり当たりの食品ロス量は年間37キログラム。家庭でも外食でも、さまざまな工夫で削減することができます。楽しみながら削減できるアプリやプラットフォームが、世界中で開発されています。

食品ロス削減にまつわる

企業の取り組み



日本にも、食品ロス削減に取り組むさまざまな企業があります。先進的な3企業の取り組みから、今後の食品ロス削減のおもな方向性を見ていきます。



食品残渣を活用した バイオガス発電

近畿圏と首都圏で展開する食品スーパーマーケット「ライフ」。惣菜工場と連携したバイオガス発電施設に注目が集まっています。

惣菜工場の食品残渣を 有効活用して発電

惣菜工場の隣にバイオガス発電施設を建設。毎日10トン発生していた食品残渣を活用することで、残渣を1トンに削減し、年間約70万キロワットを発電します。

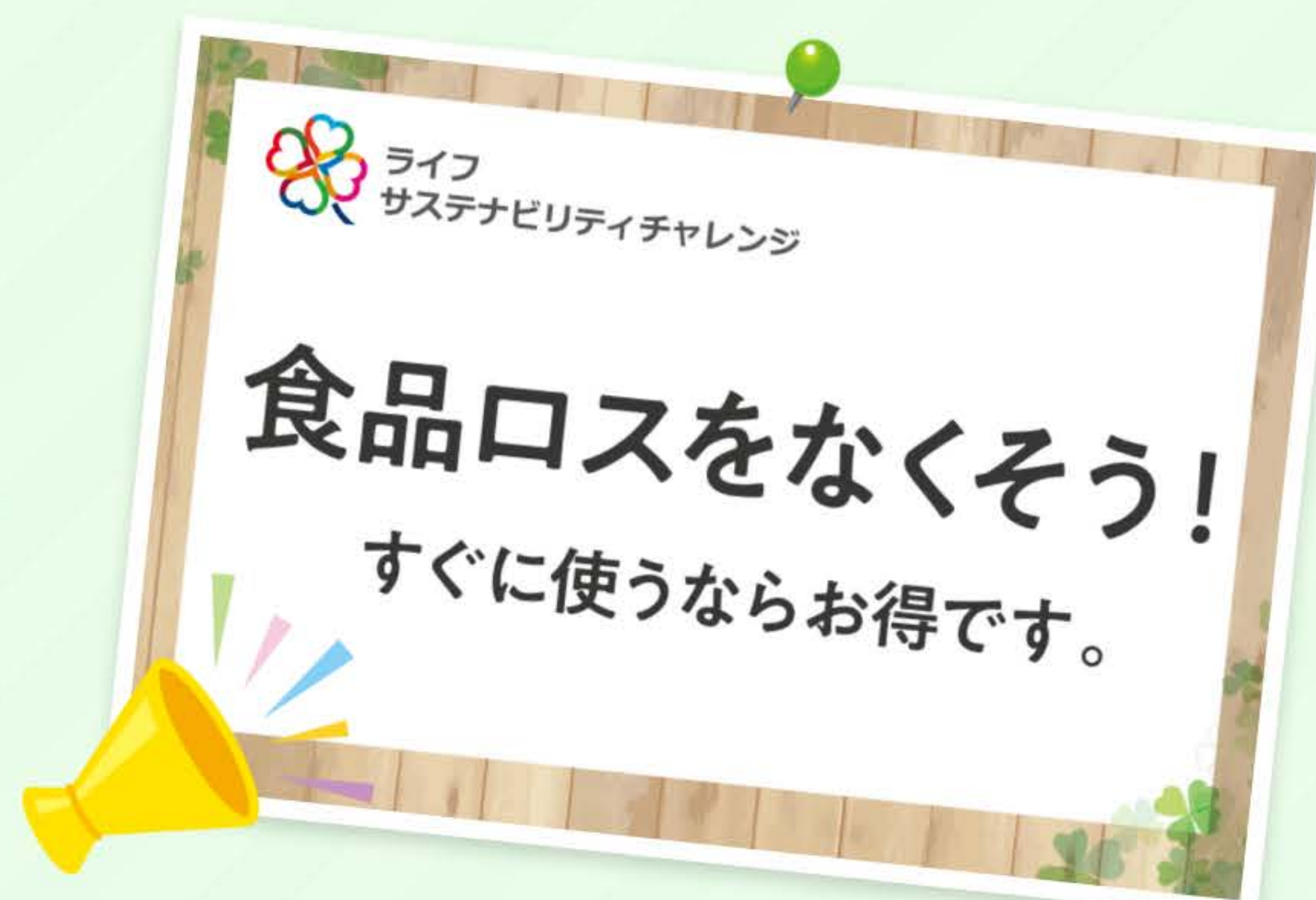


地域の子ども食堂などに 食品を寄贈

子ども食堂と、物流センターなどの拠点や店舗が連携。まだ十分に食べることができるものの販売できなくなった食料品を寄贈する活動を行っています。

食品ロス削減を 店頭で呼びかけ

値引きされていた売り切り商品を、グリーンシールで「一緒に食品ロスの解消を」という呼びかけに変更。陳列棚の手前から商品を購入する「てまえどり」も推奨しています。





食や環境に関する 出前授業やイベントを開催

オリジナル環境冊子「いっしょに未来を考える。の本」を制作。出店地域の小学生や園児を中心に授業を実施。店頭では「食の大切さ」を考えるイベントを開催。

自治体と連携した 商品開発

大阪府地域産の規格外の農産、畜産、林産、水産の原料と、それらの加工食品を「大阪産（もん）」としてブランド化。規格外みかんとレモンのお酒などを開発。



近畿圏に1か所あるバイオガス発電施設を、2025年に関東圏でも稼働開始。食品残渣を使って発電し、総菜工場の空調などに利用。1日10トンから1トンに減少した食品残渣のさらなる燃料化も研究中。子ども食堂などへの商品寄贈の地域拡大も目指しています。

企業の実例紹介 > 02

（株）日本アクセス

食品ロスを抑制する **4** つのフェーズ

総合食品卸売業として、食品メーカーと小売業者の間をつなぐ「（株）日本アクセス」。食品流通のハブの役割から見てきた、食品ロス削減の4つのフェーズとは。

1. ロスを出さない

AIの導入で需要予測精度を向上し、DX化で的確な発注・管理を行い、食品ロスを削減。加えて、消費期限の長い商品・長期保存可能な梱包材の採用などの商品開発を通じた対策も行います。



2. 売り切る

商品が滞留したり、納品期限オーバーとなったりした場合は、多様なチャンネルとの連携を活かして売り切る対策を展開。こうした商品を安価に販売する自社ECサイト「Smile Spoon」も好評です。



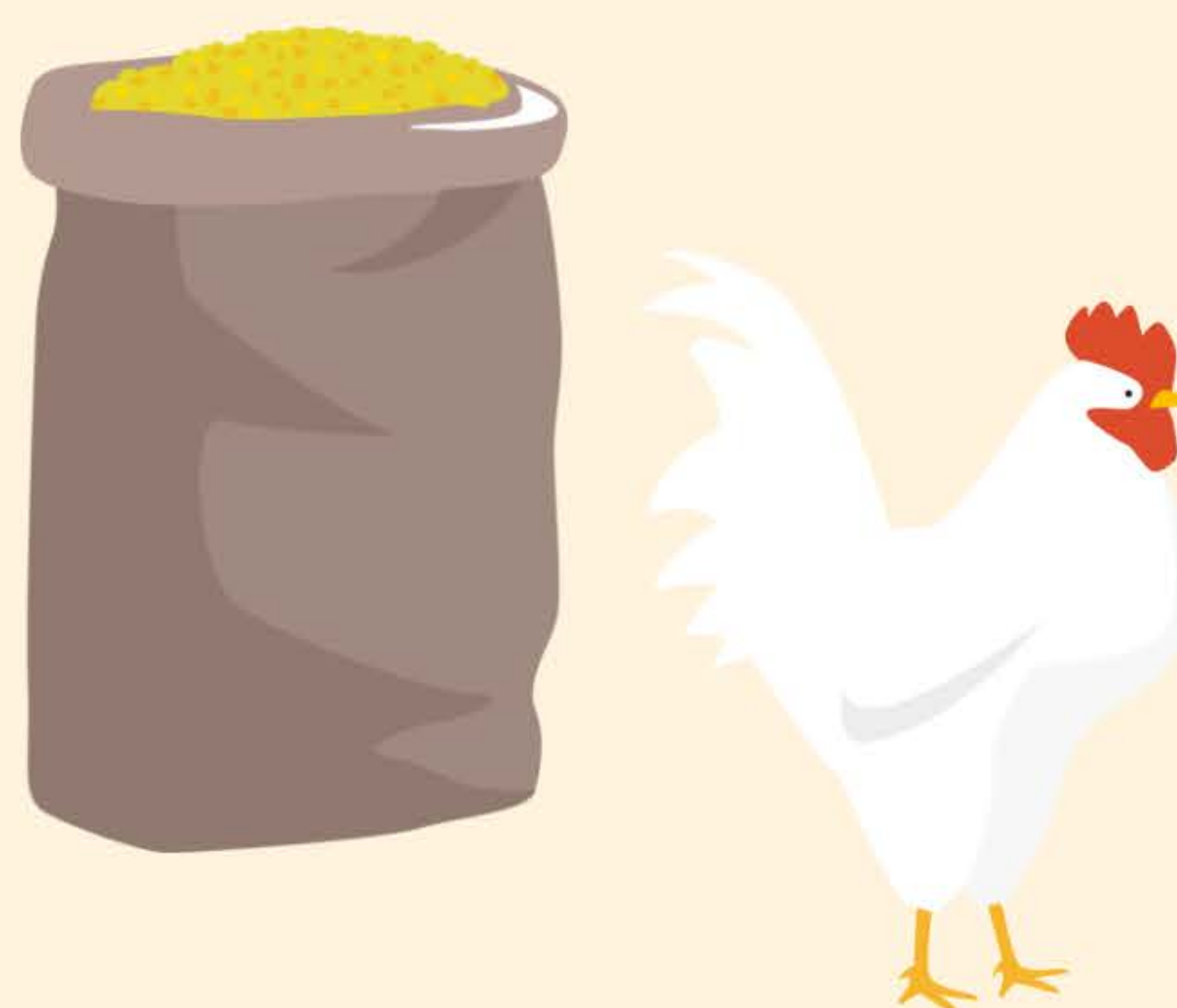
3. 配る

認定NPO法人フローレンスと協働し、「こどもフードアライアンス」を立ち上げ、全国の「こども宅食」団体と協力して、売り切る見込みのない商品をはじめとする食品・日用品を提供。



4. リサイクルする

廃棄となった食品は、可能な限りリサイクル。拠点の近隣にあるリサイクル業者を探し、必ず訪問して信頼できる業者であることを確認した上で、飼料や肥料などへのリサイクルを委託します。



食品流通における川上に位置する食品メーカー、川下にあたる小売業者の両方と協力しながら食品ロス削減を目指す企業です。AIやDXを活用して受発注をレベルアップし無駄を減らすだけでなく、フードバンクへの提供やリサイクルも積極的に行っています。

企業の実例紹介 > 03

(株) 中村商事 RE-WINE



廃棄課題を抱えた ワインパミス を有効活用



ワインパミスとは、ワインを造る際に出るぶどうの搾りかすのこと。「RE-WINE」は、年間1万トン近く廃棄されるワインパミスを活用するプロジェクトです。



中村商事 代表取締役 中村文昭さん

製造加工卸の会社に勤務後、中村商事を設立。ワインパミスの廃棄に困るワイナリーの姿を見て「RE-WINE」を立ち上げる。2023年やまなし大使に就任。



食品添加物 としての利用



ワインパミスをジャム状に仕上げた「23時は大人のジャム」。このジャムはワインよりも多くのポリフェノールを含み、ぶどうジャムとは異なる風味が味わえるユニークな一品に。

エコフィード としての利用



山梨県で飼育されるダチョウのエサとしてワインパミスを活用。低脂肪・低カロリーながら高たんぱく質・高铁分の「甲州ワインオーストリッチ」としてブランド化されました。



コスメ原料 としての利用



ワインパミスから抽出したワインエキス、ぶどう葉エキス、ぶどう種子油に、奄美群島の海洋深層水の成分を加えたシートパック。シャンプーやトリートメントも人気です。

数多くのワイナリーがある山梨県では、年間1万トン近くのワインパミスが廃棄され、畑に埋めるなどして処分されてきました。これを大切な資源と考えて、上記以外にも、プラスチックやヴィーガンレザー、染料、サプリメントの原料などとして開発を続けています。

官民が連携して食品ロスを減らす国民運動

食品ロス削減国民運動 (NO-FOODLOSS PROJECT)

2030年までに2000年度比で事業系・家庭系ともに食品ロス量を半減（※）させることを目標とした農林水産省のプロジェクト。ロゴマーク「ろすのん」はレストラン、配送車両や啓発ポスターなどで活用されています。

※令和4年度実績において、事業系食品ロス削減目標を前倒しで達成したため、2000年度比で2030年度までに6割削減とする目標を新たに設定。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT



\\ 食べ残しの持ち帰り推奨 /\n mottECO(モッテコ)

飲食店の食品ロス削減を推進するため、食べ残しの持ち帰りを促す環境省のプロジェクト「mottECO(モッテコ)」。

7月1日には、食品ロス削減を中心としたSDGs等に関する啓発イベント「mottECO FESTA2025」が開催され、当省もブース展示を行いました。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



今週のまとめ

さまざまな業態の企業が取り組む食品ロス削減。消費者も理解を深め

て、楽しみながらお得な買い物をすることで食品ロスを減らしていきま

しょう。社会貢献や福祉につながっていることにも注目です。

大学生の

食品ロス削減企画に注目



栄養学や食品学などを学ぶ学科のある大学では、食品ロス削減をテーマとした自主的な活動が盛んです。今回は、4つの大学の取り組みの一部を紹介します。



地域コミュニティ
スペースで

CASE1 美作大学 食物学科



食品ロス削減をアピール

「美作大学食品ロス削減サークル」として、月1回の子ども食堂をベースに活動。岡山県津山市のコミュニティ施設「プラットポート」との協働も盛んです。

フードドライブ^{*}の食材で ビュッフェパーティ

余っている食品を持ちより、必要としている方に寄付する「フードドライブ」で食材を集め、それを元に献立を立案。23品の料理を作成し、地域の方々へビュッフェスタイルで提供するイベントを開催。

※家庭で余っている食品を持ちより、それを必要としている方に寄付する活動。



規格外作物を 有効活用



規格外トマト50キログラムを使ったジャムでパフェを50食作り、近隣のコミュニティ施設で提供。トマトが嫌いなお子さんにも、喜んで食べてもらえました。

SDGsシンポジウムに参加

地元の新聞社の依頼で、企業の担当者や大学教授らとともに、食品ロス削減をテーマとしたシンポジウムに登壇。食品ロスについてさまざまな立場の方々で議論を交わしました。





子ども食堂で フードバンクの食材を調理

月に1回、フードドライブで集めた食材を調理し、お弁当にしています。子ども食堂をはじめ、児童館や高齢者施設、困窮家庭にも提供しています。

野菜作りから
レシピ動画
配信まで

CASE2 東海学院大学 医療栄養学科

学生が自主的に活動

2016年、学生が自主的にプロジェクトをスタート。現在は約230名の学生が、畑からYouTubeまで、約30のプロジェクトを推進しています。



食品残渣を堆肥にして 畑で使用

学生の発案により、調理実習などの学内活動で発生する食品残渣を使って堆肥を作成。この堆肥を使い、栽培期間中は農薬や化学肥料を使用せずに、野菜を育てています。

畑で育てた野菜を “大学野菜”として販売

収穫した野菜は、地元のスーパーにて“大学野菜”として販売。出荷できない規格外野菜は、こども食堂や食品ロス削減料理教室を開催し活用しています。





規格外野菜を使った カフェを運営

学内にある規格外野菜カフェ「さらまんじえ・とーかい」を学生自身の手で運営。規格外の野菜を使用した季節ごとの料理を提供しています。

市販の弁当に 規格外野菜レシピを提供

大手スーパーマーケットチェーンで販売されるお弁当に、規格外野菜を使用した料理のレシピを提供。地元各務原産のにんじんを使った料理が好評です。



食品ロス削減 リメイクレシピ動画を配信

各務原市 環境政策課とコラボレーションし、食品ロス削減のためのリメイクレシピ動画を配信。収録から配信まで、すべて学生の手で行っています。

CASE③ お茶の水女子大学 SDGs推進研究所

学びの機会
としても機能する

食品ロス削減活動

お茶の水女子大学の学部生を中心とした20～30名の学生が自主的に活動中。幼稚園から大学まで同じ敷地内にあるので、幅広い学びの機会としても機能しています。



学校構内で フードドライブを実施

附属の幼稚園から大学までの各校と企業との共同開催でフードドライブ活動を実施。集めた食品は都内のフードバンクに寄付され、必要としている人の元に届けました。



生協食堂の 売れ残りをお弁当に

生協食堂の昼食営業で売れ残った料理をお弁当にして「OchaEco弁当」として販売。SDGs推進研究所の研究の一環として行われ、結果を学術論文としてまとめています。



食品ロス削減レシピを 企業に提供

大手コンビニエンスチェーンがウェブサイトで開催するSDGsをテーマとしたオリジナルレシピ集に登場。6つのレシピを提供しました。



食品アップサイクルの ための意見交換会を開催

茨城県にある私立中学・高校の調理同好会代表の方々と、地元の名産である干し芋の残渣活用法をテーマに食品アップサイクルのための意見交換会を実施しました。

CASE4 大手前大学 健康栄養学部

＝ ランチョンマットとリーフレットで ＝ 食品ロス削減メニューを提案

健康栄養学部にて、食品ロス削減メニューを掲載したリーフレットとランチョンマットを作成しました。その中から3品を紹介します

キャベツの
芯ごと
温サラダ



材料(4人分)

キャベツ…葉と芯の部分 2分の1個分
トマト…1個
まるがスープの素…小さじ1
砂糖…大さじ4
穀物酢…大さじ4
炒り白胡麻…小さじ2
ラー油…適量

作り方

1. 調味料すべてを混ぜ合わせる。
2. 耐熱容器に芯の部分を含んだキャベツとトマト、1を入れる。
3. 2を600ワットのレンジで4分加熱する。

ピーマンを
種ごと用いた
酢鶏風



材料(4人分)

鶏むね肉(皮なし)…300グラム
たまねぎ…50グラム
ピーマン…20グラム
にんじん…10グラム
酒…大さじ2分の1
砂糖…大さじ2分の1
酢…大さじ1
ケチャップ…大さじ1
ごま油…大さじ2分の1
塩・こしょう…適量
片栗粉…適量

作り方

1. 鶏肉はひと口大に切る。塩・こしょうを振り、軽く揉み込む。
2. ピーマンはへたを取り除き、種を残したまま食べやすい大きさに切る。たまねぎとにんじんはひと口大に切る。
3. 酒、砂糖、酢、ケチャップ、ごま油を混ぜ、耐熱容器に入れる。
4. 袋に鶏肉とにんじんを入れて片栗粉をまぶし、3の調味料と混ぜ、ラップをして600ワットのレンジで4分加熱する。
5. ラップを外してピーマンとたまねぎを加え、再度ラップをして600ワットのレンジで3分加熱する。



芯ごと ブロッコリーの ツナマヨ和え



材料(3人分)

ブロッコリー…210グラム
にんじん…90グラム
ツナ缶…1缶
マヨネーズ…大さじ1
減塩醤油…小さじ1
こしょう…少々

作り方

1. ブロッコリーは小房に分け、芯の部分は5ミリメートルの短冊切りにする。ツナ缶は汁を切っておく。
2. ブロッコリーを耐熱ボウルに入れ、ラップをして600ワットのレンジで2分加熱する。
3. 2の水気を切り、ツナ缶と調味料を加えてよく混ぜる。

今週のまとめ

栄養学などを学ぶ大学生の間では食品ロス削減についての関心が高く、自主的な活動が活発に行われています。フードバンクや子ども食堂での取り組みは、社会福祉への貢献も果たしています。

食品ロスを

減らすポイント

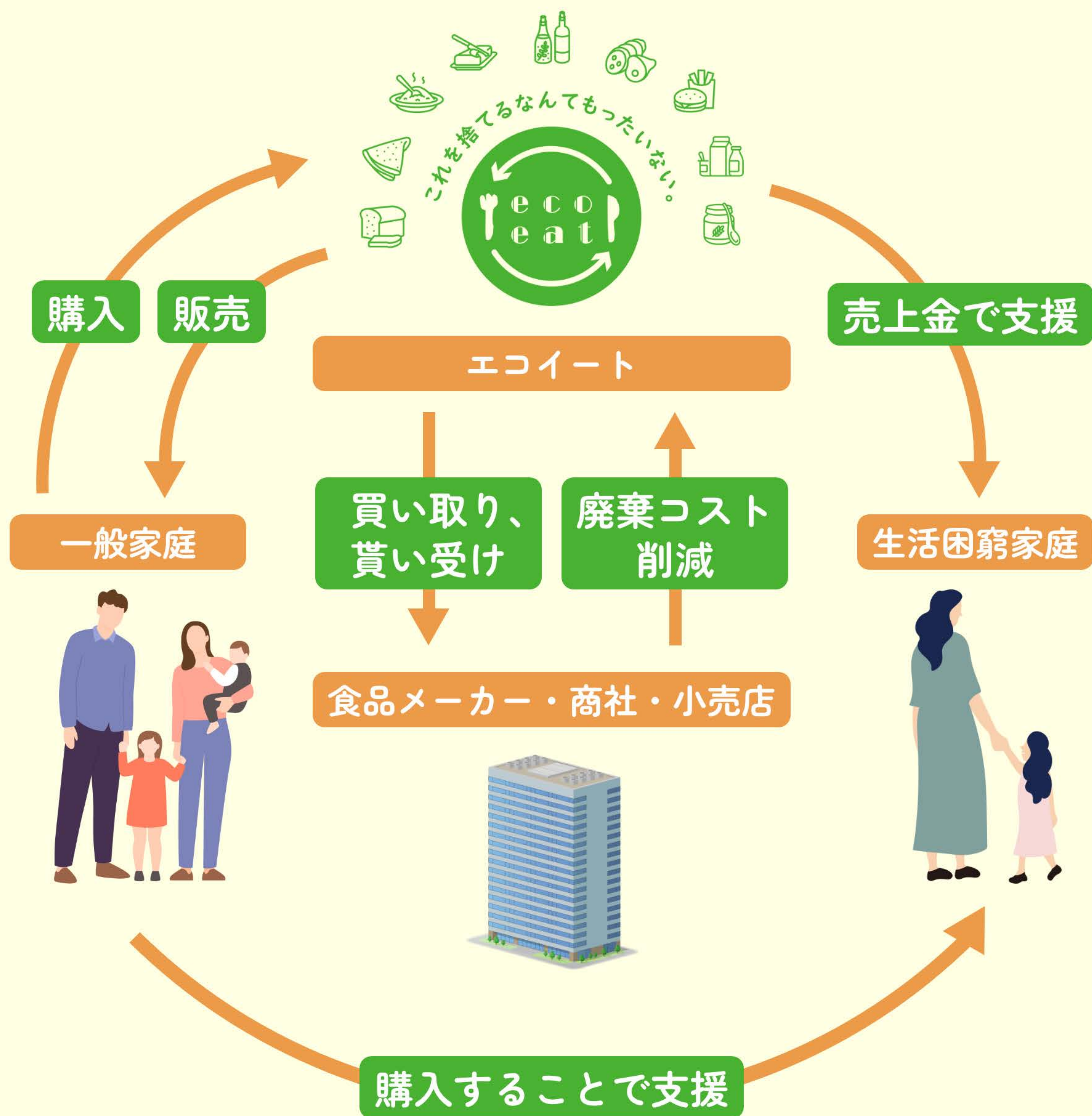


フードシェアリングの仕組みと活用法、買い物
物の工夫、家でできる保存法や調理法など、
私たちがすぐにできる食品ロス削減のポイン
トをまとめました。



フードシェアリングの仕組み

日本でも広がるフードシェアリングの仕組み。NPO法人日本もったいない食品センターが運営する食品ロス削減店「eco eat（エコイート）」の事業展開をご紹介します。



メーカーや販売店が廃棄せざるを得ない食品を引き取り、子ども食堂など食品を必要とするところに引き渡したり安価で販売したりする、フードシェアリングの仕組み。食品ロスが削減され、購入者も喜ぶシステムです。

アプリを使って、食品ロス削減！

誰もが気軽にフードシェアリングに参加できるアプリもおすすめです。ここでは2018年にサービスを開始した「TABETE（タベテ）」の事例をご紹介します。

TABETEとは？

食事を発見！



お店から出品されている、まだおいしく食べられるのに売り切るのが難しい食事を見つけることができます。

カソタンに社会貢献！



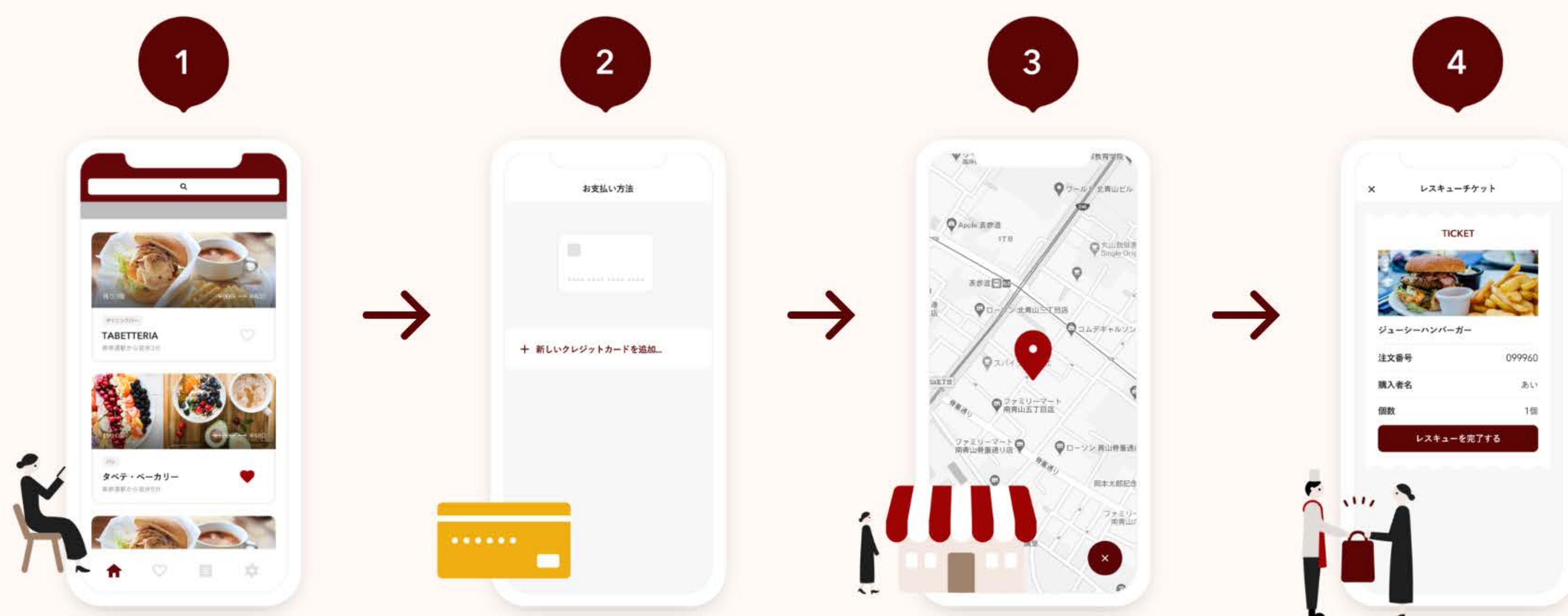
助けを待っている食事を「レスキュー」しておいしく食べることが、食品ロス削減につながります。

新しいお店との出会い！



自宅や職場、お出かけ先で、近くにある環境に配慮しているお店を検索。新しいお店との出会いが待っています。

TABETE の使い方



お店を検索

助けを求めているお店を検索。お気に入りのお店を登録しておくと「レスキュー依頼」が通知される機能も。

クレジットカードで決済も楽々

クレジットカードを登録しておけば、その場で決済が可能！あとは引き取り時間を設定するだけです。

お店へGO！

指定の時間になったらお店に行き、アプリの画面を見せるだけで受け取れます。マップ機能もあるので便利です。

レスキュー完了！

あとはおいしく食べるだけ。「今日はこんなレスキューをしたよ」とSNSに投稿して報告する楽しみもあります。

使い切れる分だけ買う ショッピング法

家庭で食品ロス削減を実践する場合、最も取り組みやすく、効果が高いのが「使い切れる分だけ買う」こと。そのショッピング法をわかりやすく解説します。



01 家にある食材を チェックしてから買い物へ

まずは冷蔵庫、冷凍庫、食品庫、床下収納などを確認し、家のどこにどんな食材や食品があるのかを把握しておきましょう。スマホで冷蔵庫や食品庫の写真を撮って買い物に行くのもおすすめ。

02 家にある食材から優先的に使う

家にある食材から順番に使っていくことを念頭に置いて、献立を組み立てましょう。食材名を入力してレシピを検索すると、今まで作ったことのない料理を知ることができるかもしれません。



03 買う時は「使い切れるか」を考えて

買い物に行く前に、今日使うもの、補充するものなどをメモしておき、使い切れる分だけ買いましょう。少量だけ必要な場合にはカット野菜などを選択することもおすすめです。

04 人や社会、環境のことも考えて買い物を

今日使うものは、スーパーの棚の手前から取って買うことを心がけましょう。消費者が、消費期限や賞味期限が近いものから順番に消費する意識をもつことで、食品ロスを削減することができます。



食品ロスを減らす 冷蔵庫活用法

冷蔵庫の「見える化」が、食品ロス削減に効果的！ 庫内を整理整頓すれば調理の効率も良くなり、気分もすっきり。無駄遣いも減って、いいことづくめです。

1 小さなものはかごを活用

2 ホワイトボードマーカーで日付や名前を記入

3 何も置かないフリースペースを用意しておく

4 中身が見える透明容器を活用

5 早く食べ切りたい料理は目立つ場所に



6 使いかけ、早く使いたい食材はクリップで留めて目立つ場所に

7 冷凍庫は「縦」に収納

参考資料：消費者庁「食品ロス削減マニュアル」



\\ 食べ切るための // 調理テクニック



買ってきた食材を調理する際にも、食品ロス削減のチャンスがあります。食べ切るための4つの調理テクニックを駆使して、キッチンから社会貢献をしましょう。

01 作りすぎない 工夫をしよう

家族の今日の予定や体調をできるだけ把握し、それぞれがどれだけ食べるのかを予測しながら、少なめに作るのが基本の考え方です。足りない時は、常備菜を活用して補いましょう。



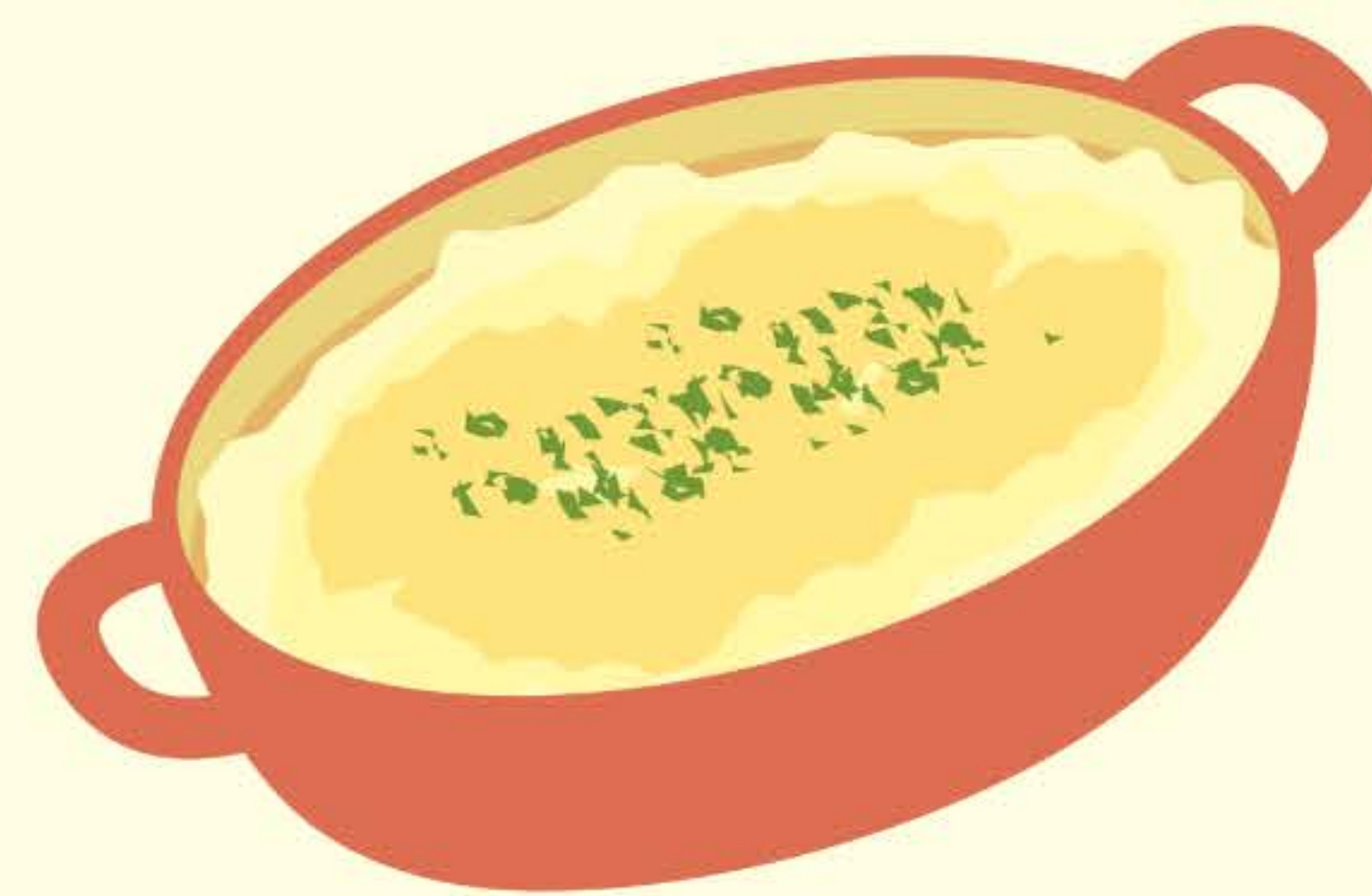
02 在庫一掃の日を設けて 食べ切ろう

日々気をつけていても、使い切れない食材が溜まってしまうもの。10日に1度など頻度を決めて、家にあるものだけで料理をする、在庫一掃料理チャレンジの日を設けてみましょう。



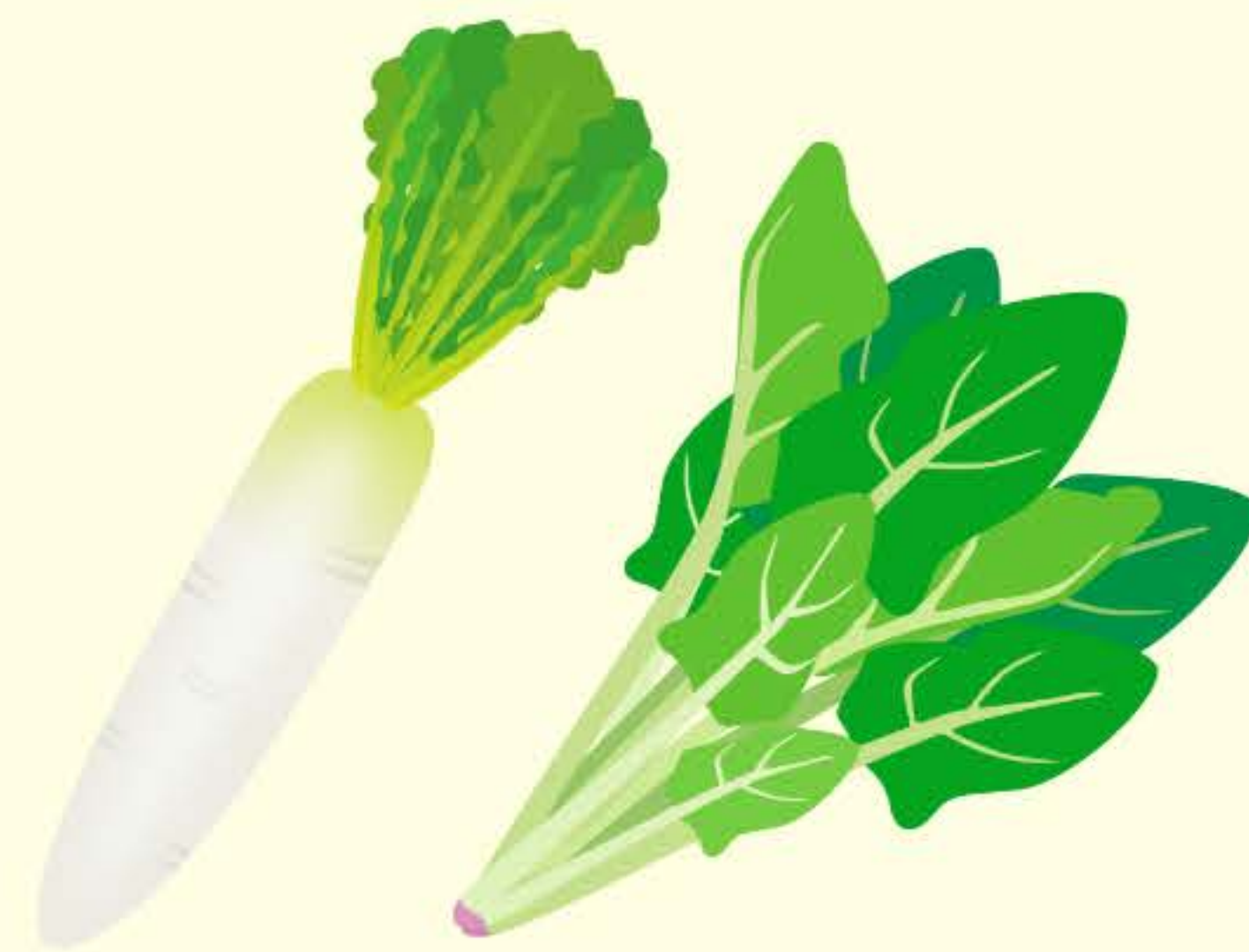
03 残った料理を リメイクしよう

食べ切れなかった料理は、リメイクして次の食卓へ。料理レシピサイト、「クックパッド」の「消費者庁のキッチン」に掲載されている、リメイク料理のレシピを参考にすると、料理の腕が上がるかも？



04 野菜はここまで 食べられる！

ほうれんそうの根元の赤い部分、にんじんやかぼちゃの皮、にらの茎などは、きれいに洗えば食べられます。だいこんやかぶの葉も、細かく刻んでカツオ節と炒めてふりかけに。工夫次第で、廃棄量を削減！



今週のまとめ

フードシェアリングやアプリを活用することで、楽しく気軽に食品ロス削減と社会貢献に参加することができます。日々の買い物や料理の仕方にも注意し、無駄を省いて廃棄量を減らす取り組みをしましょう。

「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

食品ロス削減の取り組み (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

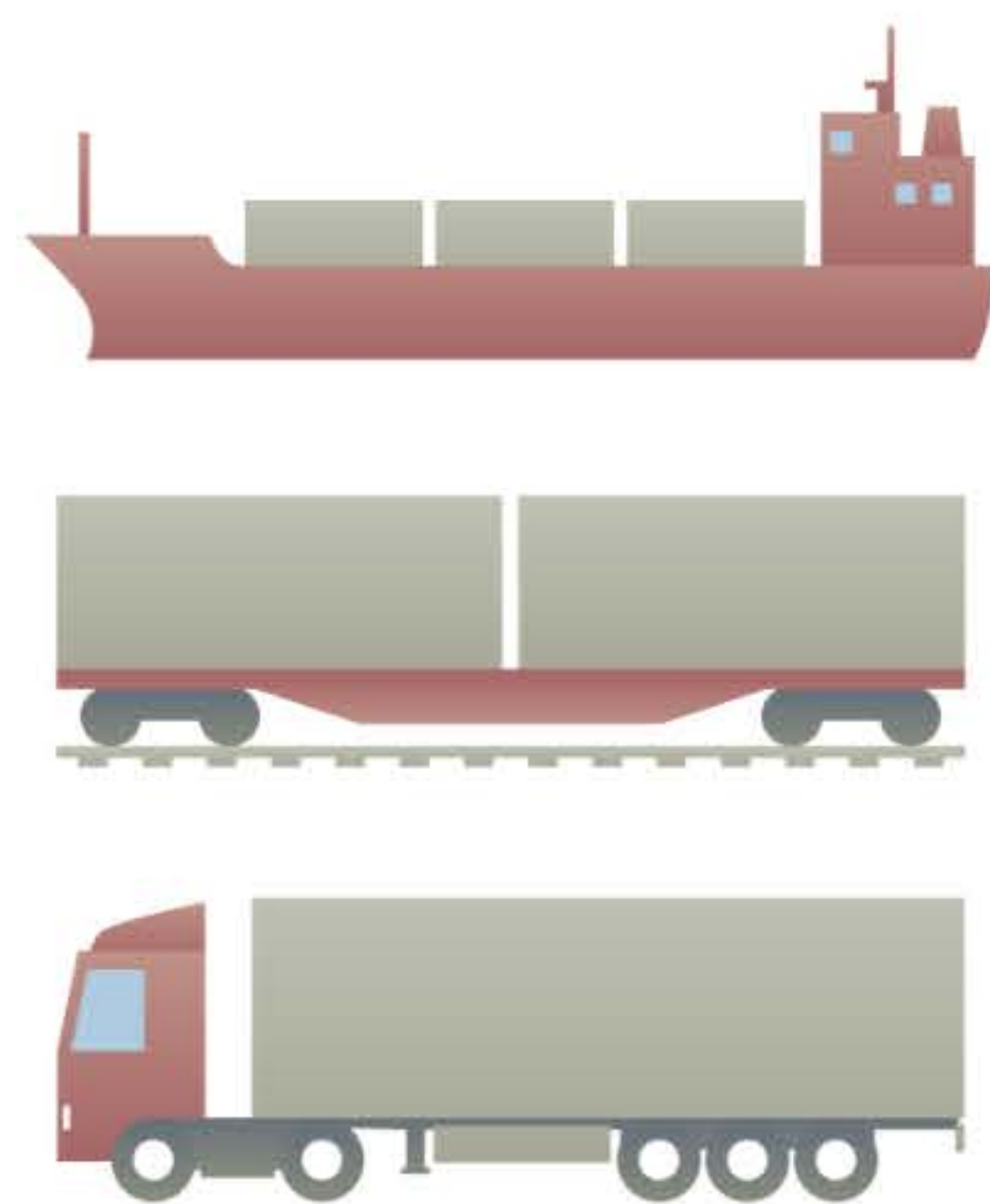
商習慣の見直しによる食品ロスの削減／食品リサイクルループの構築／食品廃棄物などの再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）など

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

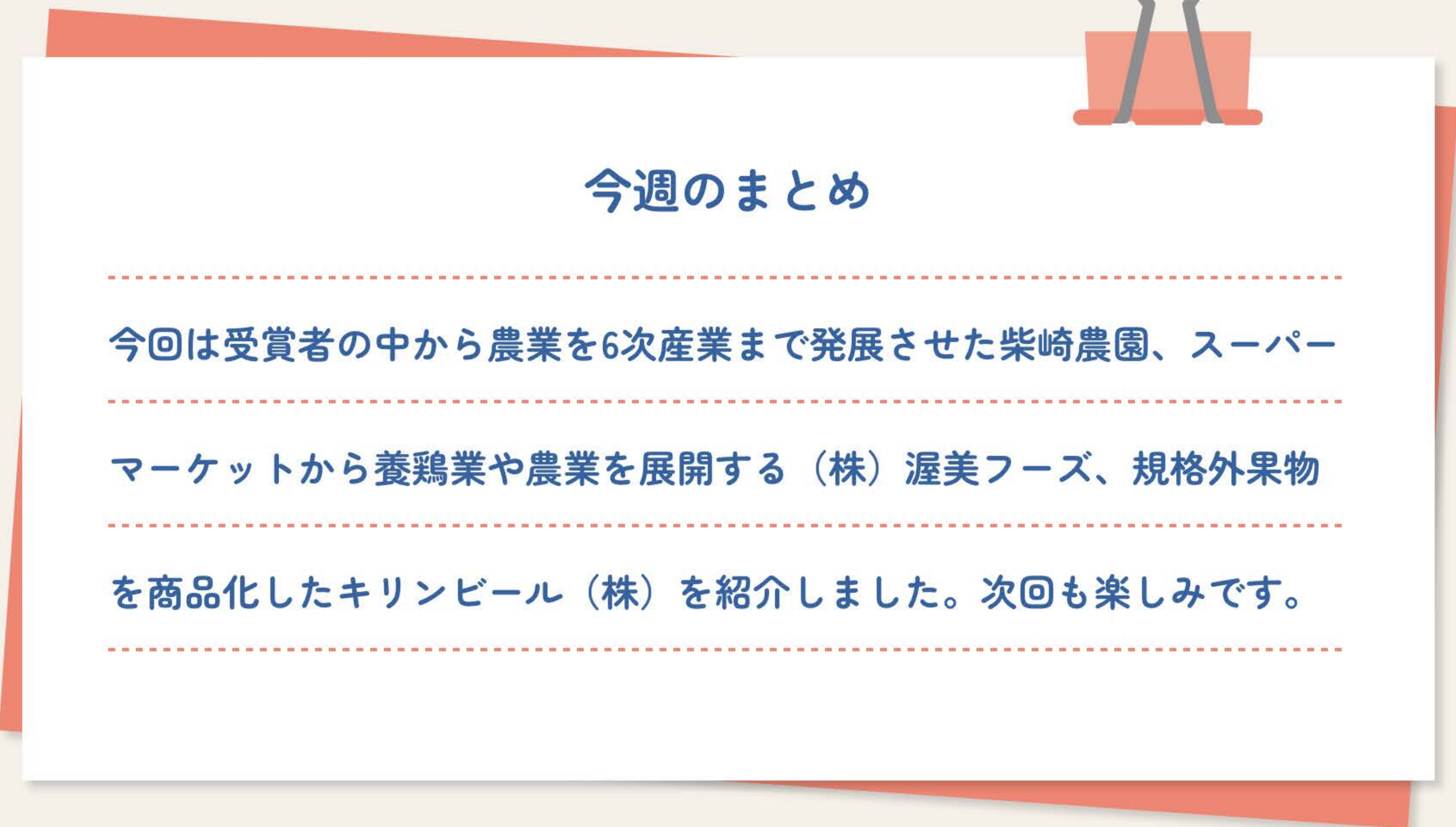
開発担当者が農園を訪問し、生産にかかる思いや規格外品の現状などを学び開発に役立てています。農家様も試飲にご参加いただくことで、果実のおいしさが楽しめる中味作りを心掛けています。



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。