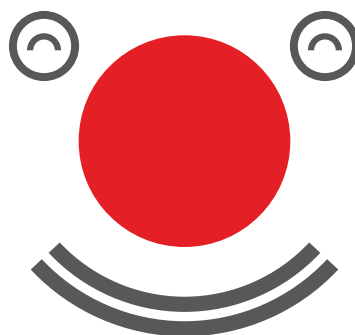


第7回
食品産業もったいない大賞
表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

令和2年2月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

第7回食品産業もったいない大賞

趣旨

食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO₂削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通じ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発掘し、その取組内容を世の中に広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的として表彰事業を実施いたします。

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。

主催等

主催：公益財団法人食品等流通合理化促進機構

協賛：農林水産省

後援：環境省、消費者庁

募集対象

募集対象は、食品産業等の持続可能な発展に向け、環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業、団体及び個人。

応募できる取組の内容等

■ 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・地熱等、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CO₂削減 等

■ 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等の削減
- ・ 規格外品の削減 等

■ 照明、空調等

- ・ 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
- ・ ヒートポンプ等による省エネ
- ・ 広告塔などの照明点灯時間の工夫 等

■ 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、歩留まり向上、改善 等

■ 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（フードバンク等の活用による福祉施設等への寄付）
- ・ 賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料・飼料化等）
- ・ 災害備蓄品の二次活用 等

■ 容器包装・梱包材等

- ・ 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
- ・ 通い容器等の積極的利用による容器包装・梱包資材の削減 等

■ 配送・物流関係

- ・ 共同配送によるコストの削減
- ・ 鉄道・船舶等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 等

■ 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きり、食べ残し対策 等

■ 循環型社会の構築

- ・ 商慣習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
- ・ 食品廃棄物等の再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）等

■ 利水・排水関係

- ・ 工程の見直し、再利用等により水使用量の削減
- ・ 排水の水質改善による環境への負荷の低減 等

■ その他

- ・ リサイクル・省エネ等を推進するための組織体制、仕組み作り
- ・ 活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等）による循環負荷の低減 等

賞の種類

■農林水産大臣賞…1点/農林水産省食料産業局長賞…3点/食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞…5点

農林水産大臣賞

■石川県立翠星高等学校（石川県白山市）

農業の未来を変える「廃棄果皮0（ゼロ）システム」の構築と普及

農林水産省食料産業局長賞

■ウム・ヴェルト株式会社（埼玉県加須市）/農業法人アグリファーム株式会社（埼玉県加須市）/フロイデ株式会社（埼玉県加須市）
食品リサイクルをコア事業とした地方創生計画実行中

■コープデリ生活協同組合連合会（埼玉県さいたま市）

「みらいにつなぐもったいない」フードチェーン全体でもったいないアクション！

■キューピー株式会社（東京都渋谷区）/キューピータマゴ株式会社（東京都調布市）

未利用資源としての卵殻および卵殻膜の価値探求と食と健康への貢献

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■株式会社ダイエー（東京都江東区）

～お客さまとともに～食品ロス削減に向けたフードドライブ活動

■株式会社クラダシ（東京都品川区）

SDGsの重要課題食品ロス削減に向けて～日本初・最大級の社会貢献型ショッピングサイト「KURADASHI.jp」がサステナブルな社会を創る～

■株式会社紀州ほそ川（和歌山県日高郡みなべ町）

畜産物のブランド化をもたらした未利用資源「梅酢」の活用

■株式会社ケンジャミン・フランクリン（岡山県加賀郡吉備中央町）

中山間地域と市街地を移動販売車が結ぶフードバンク活動

■熊本県立熊本農業高等学校（熊本県熊本市）

食品廃棄物の利用価値を発信する活動 配合と発酵の工夫でエコフィード作成に成功

審査基準

学識経験者・有識者からなる「食品産業もったいない大賞審査委員会」を設置し、下記の「審査の基本的考え方」により審査委員が選考を行いました。

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他社の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等
地域性	活動範囲の広さ、他社との連携、地域に密着した取組であるか等
継続性	取組の開始時期、活動年数、継続できる取組であるか等
経済性	取組を実施することによる経済効果等
波及性・普及性	他の食品事業者への波及効果や消費者の環境意識の醸成等の効果
地球温暖化防止・省エネルギー効果	取組を実施することによる地球温暖化防止・省エネルギー効果

農林水産大臣賞

★応募名称

農業の未来を変える「**廃棄果皮 0 (ゼロ)システム**」の構築と普及

★会社名・事業場名

石川県立翠星高等学校（石川県白山市）

URL : http://cms1.ishikawa-c.ed.jp/~suisheh/NC2/htdocs/?page_id=281

◆取組内容◆

【目的】

2011年に「ゆずの生産者が搾汁後のゆず果皮処分に困っている。果皮の再利用ができないか？」という依頼をJA金沢市金沢柚子部会から受け、「ゆずマーマレード」を製造販売したことが本プロジェクトのスタートである。搾汁後の果皮は50%が1kg90円で食品加工会社に販売されるが残りの50%は廃棄していた。しかし、そのうち30%はそのまま食べることが可能であり、残りの20%は何らかの加工が必要なが分かった。JA金沢柚子部会で発生する廃棄果皮の中で従来廃棄処分されていた50%を全て活用し、柚子農家の収入を増加させ、後継者が育つことを目的にプロジェクトがスタートした。

【具体的な内容】

廃棄果皮を商品化するまでの研究開発プロジェクトを本校「食品科学研究会」が請け負い、農業者や福祉施設等に製造ノウハウを普及させることによって6次産業化が実現している。

- ・マーマレードを提案製造販売：2011年に外観が綺麗な果皮で「ゆずマーマレード」を開発し、2017年に、JA金沢市金沢柚子部会で製造販売し、飲食業者等にも納品。
- ・菓子材料としてピール煮を製造販売：2013年はピール煮を開発し、洋菓子、パンとして商品化。2017年は「そのまま食べるピール煮」を開発。パッケージデザインまで行って商品化。JA金沢市金沢柚子部会で製造販売。2018年は「金沢ゆず大福」に使用する業務用ピール煮を、地元企業である(株)六星と共同開発。無農薬で果皮の汚れが多い能美市の「国造ゆず」からの依頼で、ゆず餡団子とゆずおはぎ用の業務用ピール煮を白山市の和菓子店(株)大松庵と共同開発。
- ・ピール煮の煮汁からドリンク：煮汁の活用も検討し、レモン汁を加えて「金沢ゆずねーど」が完成。
- ・食べられない果皮からアロマオイル：2017年アロマオイルの抽出に成功し、アロマデザイナーと共同で「金沢ゆずキャンドル」「金沢ゆず石鹸」を開発。アロマオイルの抽出は福祉施設に委託。
- ・国造ゆず和紙の開発：2019年「加藤和紙」と共同で「国造ゆず果皮の加工後残渣」を伝統工芸和紙に活用する技術を開発。名刺や賞状などを作った。さらに、ゆず和紙にゆずのお香を混ぜ込み「ゆず和紙の紙香」を開発、渋谷ヒカリエで販売された。

【効果】

- ・「金沢ゆず」では年間9300kgの搾汁後果皮が発生し、そのうちの50%が廃棄処理されていた。外観が綺麗な果皮全てがゆずピール煮として年間240万円、外観が悪い果皮はアロマオイルとして年間220万円の利益が見込まれ、就農者1名増加。
- ・「国造ゆず」は2019年度からの技術指導であり経済的効果はまだ検証されていない。しかし、ピール煮はゆず団子、ゆず和紙は表彰状や名刺として利用されており来年度以降大きな収入が期待できる。

◆今後の展開◆

- ・「金沢ゆず」では「廃棄果皮 0 システム」を本稼働させることで廃棄している果皮を完全にゼロにする。
- ・「国造ゆず」に活動が広がっているが、佐賀県・愛媛県・埼玉県からも「廃棄果皮 0 システム」導入の声が上がっており、ロゴマークとパンフレットを作成し、柑橘類を栽培している全国の産地に「廃棄果皮 0 システム」を普及させる意向である。

◆評価◆ゆずの廃棄果皮をお金に換える技術開発と商品化を行い、産地の6次産業化を実現する活動は評価できる。



農林水産省

食料産業局長賞

★応募名称

食品リサイクルをコア事業とした**地方創生計画実行中**

★会社名・事業場名

ウム・ヴェルト グループ（埼玉県加須市）

ウム・ヴェルト株式会社/農業法人アグリファーム株式会社/フロイデ株式会社

URL : <http://www.um-welt.co.jp/>

◆取組内容◆

【目的】

2000年に食品リサイクル法がスタートし、食品循環資源の再生利用が促進されるようになった。ウム・ヴェルトグループでは、食品残さを産業廃棄物として処理するのではなく、この法の精神に照らし環境負荷の少ない完全循環型社会の構築に少しでもお役に立てるようにと「[食品リサイクル.jp](http://www.um-welt.co.jp/)」を立上げた。更に、食品工場を中心とした排出事業者には、少しでも処分コストを下げることができる提案を行い、再生利用可能な食品残さが集まりやすい社会を構築することを目指している。

【具体的な内容】

- ・その場で計量！あんしん ECO 便：ルート便による毎日回収によって、食品加工業者から少量の食品廃棄物でも臭いが発生する前に回収。計量器付きの8t車を使用し正確な回収重量を請求すると共に回収コストを削減。
- ・食品ロスの飼料化及び肥料化：パン生地とパンくず及び生肉くずは資源ゴミとして有価で回収し、協力工場で飼料やラードに加工してリサイクル商品化。野菜くずは蓋付きドラムで産廃として回収し、協力工場で堆肥に加工して商品化。
- ・再生肥料及び飼料で野菜と養豚：2014年に農業生産法人を設立。長ネギ・にんにく・じゃがいも等を生産・出荷しているが使用する堆肥はほぼ100%再生堆肥。2018年に養豚を始めたが、回収した黒豆とパンくずを飼料として「くろまめ豚」で出荷。
- ・2019年4月から道の駅きたかわべ「かぞわたらせ」の運営管理を受託し、レストランでは「くろまめ豚」のメニューを提供。

【効果】

動植物性残さは日量約100t、年間で約3万6千tを回収し、堆肥や飼料等の原料として協力会社に提供している。また、本システムを利用している排出事業者では次のような経済的メリットが生まれている。

- ・野菜くず（惣菜工場）：蓋付きドラム（無償貸与）で毎日回収するため臭いなし。正確な計量で年間240万円削減。
- ・パン生地（パン工場）：毎月42tが廃棄、毎月92万円を支出。月1万円で購入することで年間1100万円削減。
- ・ケーキ生地（洋菓子工場）：処理運搬費に毎月50万円を支出。月1万5千円で購入することで年間620万円削減。
- ・アグリファームの年間出荷金額は約1千万円。周辺農家から土地を譲り受け生産は拡大中。

◆今後の展開◆

食品ロスリサイクル加工は協力工場に委託しているが、自社工場建設を計画している。2013年から「関東ど真ん中 地方創生計画」がスタートしており、農業生産法人と道の駅管理運営はその計画に従って実行されている。加須市は「加須市10大政策 日本一のリサイクルのまちを目指して！」を掲げており、当社の活動も加須市との連携で実施されている。2020年には道の駅を中核とする食のテーマパークづくりに着手し、「6次産業化+リサイクル=7次産業化」を目指す。将来はバイオガス発電に挑戦し、加須市を「日本一のリサイクルのまち」であり「災害に強いまち」にしたいと考えている。

◆評価◆

産廃事業者の機能を活かし、食品ロス最大の課題である集荷を行い、リサイクル加工から農産物の生産・販売までグループで実現している。更に加須市が目指している「日本一のリサイクルのまち」の趣旨を理解し、活動していることは高く評価できる。



農林水産省

食料産業局長賞

★応募名称

「みらいにつなぐもったいない」

フードチェーン全体でもったいないアクション！

★会社名・事業場名

コープデリ生活協同組合連合会（埼玉県さいたま市）

URL：<https://www.coopnet.jp/>

◆取組内容◆

【目的】

野菜、肉、魚、米など、食卓を笑顔にするためにかかせない食品だが、食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）がある。食品を廃棄することは、それまでのプロセスを全て無駄にすることになる。もったいない……。食品ロスは生産から消費、廃棄までフードチェーンの各段階で起こっている。生産者、製造者、廃棄業者、組合員（消費者）とのつながりを大切に、お互いの事情を共有し、コミュニケーションを進める中で、様々な「もったいないアクション」を進めてきた。「みらいにつなぐもったいない」を合言葉に、持続可能な社会に貢献することを目指している。

【具体的な内容】

宅配・店舗販売・組合員活動のそれぞれでもったいない活動を行っている。

規格外農産物の取り扱い：キズやサイズ違いで規格外となる野菜や天候被害を受けた果物等、見た目は悪いが味への影響がない農産物を「組合員に訳を伝えて」「生産者を応援する気持ちを大切に」お得な価格で提供する。組織の設立（1992年7月）から長きに渡る取り組みである。

・フードバンク等への商品寄贈：物流施設で発生する農産予備品（不良品を取り替える為の商品）や破袋したお米、店舗・組合員イベントのフードドライブで集まった食品をフードバンク団体や子ども食堂等に寄贈する。2013年10月からスタートした。

・店舗で発生する食品廃棄物のリサイクル：消費・賞味期限切れ商品や調理・加工の際に出る食品残さは、リサイクル業者が回収し、飼料や肥料・魚油・バイオガスにリサイクル利用されている。肥料は栽培を委託している産地で一部使用。バイオガスは再生可能エネルギーとして発電され、連合会の事業所で活用され、電気事業（コープデリでんき）を通して組合員も利用している。

・商品納品期限の延長：2018年9月から賞味期間180日以上の商品は1/2ルールで運用している。

・家庭内食品ロスを減少させるエコクッキング：家庭内で発生する食品ロスを少なくするために、組合員が自主的な活動としてエコクッキング教室や出前学習会を開催している。エコクッキング教室では野菜等の廃棄する部位が出ない調理方法を学びあう。

【効果】

規格外農産物の取扱いは毎年50億円以上。2018年度はフードバンク等に農産物予備品1万7千t・お米7.6t・フードドライブ6.7tを寄贈した。産業廃棄物のリサイクル率は8割を超えており、2018年度は84.2%に達している。エコクッキング教室等の開催によって、組合員の食品ロス削減意識の高揚と活発な組合員活動への発展に繋がっている。

◆今後の展開◆

フードチェーンに携わる方々との繋がりを大切にお互いの立場を尊重しながら、これらの取り組みを更に発展させる。

◆評価◆産地・物流センター・店舗・組合員の家庭それぞれで発生する食品ロスを削減するもったいない活動は評価できる。



農林水産省
食料産業局長賞

★応募名称

未利用資源としての**卵殻および卵殻膜**の価値探求と食と健康への貢献

★会社名・事業場名

キューピー株式会社（東京都渋谷区）/キューピータマゴ株式会社（東京都調布市）

URL : <https://www.kewpie.com/csr/eco/resources/>

◆取組内容◆

【目的】

年間約 25 万 t の鶏卵を使用しており、日本における鶏卵使用量の約 10 %に当たる。卵黄と卵白は用途に応じて様々な食品へ利用されているが、外側の卵殻および卵殻膜の発生量は年間約 2.8 万 t (鶏卵重量の約 11%) にものぼり、古くは 1950 年代から卵殻を天日で干し、土壌改良材(肥料)として農家へ販売してきた。現在では社内外と協働することで 100 %有効活用しているが、更に付加価値の高い活用方法を研究し続けることで環境や社会への貢献をめざしている。

【具体的な内容】

(卵殻の活用)

・水田への施肥：卵殻の肥料としての価値は土壌 pH 調整程度としてしか考えられていなかったが、天候不順時における収量改善や米の品位向上（硬さ・粘りの向上）を目指し、効果の検証を開始。

・カルシウム強化食品：世界では高齢化社会の時代を迎え、骨粗しょう症のリスクが重要な課題となっている。ビジネス展開しているベトナムにおいても同様に深刻で、この課題に対し国内外の研究機関と協働して、卵殻カルシウムのヒトの骨に与える有効性を初めて長期的に検証した。卵殻カルシウムは炭酸カルシウムに比べ骨密度が有意に増加したことが分かり、ベトナム政府の協力を得て卵殻カルシウムの強化食品を商品化。

(卵殻膜の活用)

・傷口の早期回復剤：古くは中国の古代薬物書である本草綱目で記されているように、創傷の早期回復のため傷口に貼っているなどの逸話があり、生体素材として注目をしていた。しかし膜の単離および溶解は難しく、独自の製法で卵殻と卵殻膜を分離することに成功し(特許成立)、1991 年から化粧品原料として活用されている。

・主にⅢ型コラーゲンの産生：早い年齢でのケアが必要でありアンチエイジングに有効な化粧品原料として早くから注目されていた。現在では更に研究を進め、環境負荷の少ない新たな製法を確立し、安価・安全・安心な原料として供給。

【効果】

・卵殻の有効活用では、2012 年から水田施肥に向けた小規模試験を開始し 2017 年からの大規模農家による実証試験(約 8 年)により施肥区での優位性を確認。また 2014 年から骨への効果検証試験をベトナムにて開始(約 2 年)、2017 年から栄養強化食品として販売している。2019 年から抗菌資材の原料として販売。

・卵殻膜の有効活用では、1991 年から卵殻と卵殻膜の分離技術を確立させ、化粧品原料として販売(約 28 年)、2017 年から新たな可溶化技術「酵素分解法」により環境負荷低減を実現した。

◆今後の展開◆

ベトナムでの普及を図るため、学校・病院への卵殻カルシウムソース提案を進め、子供の体位向上と高齢者の骨粗しょう症への課題解決に取り組む。また、卵殻の有効活用を含め、3R に関する啓発・教育活動を継続展開する。

◆評価◆ 既に 100%活用されている卵殻・卵殻膜であるが、更なる付加価値向上をめざして研究開発を継続していることは評価できる。



食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

～お客さまとともに～

食品ロス削減に向けたフードドライブ活動

★会社名・事業場名

株式会社ダイエー（東京都江東区）

URL：http://www.daiei.jp/corporate/PDF/daiei_CORPORATE_REPORT.pdf

◆取組内容◆

【目的】

2015年に採択された持続可能な開発目標「SDGs」の達成に向けた取り組みの一環として、店舗・商品を通じてお客さまとともに食品廃棄物の削減に向けた取り組みを推進しており、売場では、売れ残ることがないように発注精度や在庫管理を強化するとともに、2016年から風袋破損品や販売期限切れ（賞味期限内）等により廃棄せざるを得ない商品のフードバンク団体への寄贈を開始。2017年からは「各ご家庭で消費されずに残っている未開封かつ賞味期限内の加工食品」の提供をお客さまに呼びかけ、集まった食品を提携しているフードバンク団体に寄贈する「フードドライブ活動」への協力を開始。



【具体的な内容】

- ・毎月第3月曜日～翌日曜日までの7日間実施：実施中の全店舗共通の運用ルールであり、お客さまから「定期的に」「継続的に」の要請を受けたもの。回収時間は店舗毎に決定。
- ・フードドライブ活動への協力：店内の見通が良い場所に専用の回収コンテナを設置し、店頭ポスターや店内放送などを通じてお客さま及び従業員にご家庭で消費されない食品の提供協力を呼びかけ、集まった食品を店毎にフードバンク団体に寄贈。
- ・店舗にて販売が困難な商品を寄贈：賞味（消費）期限が迫っている、もしくは外箱の破損などの理由から販売が困難となり、やむを得ず廃棄予定となった食品のうち、「未開封であること」「成分表示またはアレルギー表示があること」などの条件を満たしている食品をフードバンク団体に寄贈。
- ・一部店舗は、常温のパンと和菓子は回収した日に食べることを前提にフードバンク団体に寄贈。
- ・回収の最終日に地域のフードバンク団体等が受取：集荷効率を高めるために、各店舗の搬入口の分かり易い場所にコンテナを積み上げておく。専任のスタッフはいないが、従業員が活動を理解し、対応ができるよう簡便な仕組みを構築。



【効果】

- 2017年6月から10月まで2店舗で試験的を行い、2018年1月から40店舗で本格的に活動を開始した。
- ・段階的に同活動に取り組む店舗数が拡大し、現在130店舗で実施している。（2019年10月末時点）
- ・最終的に利用しているのは生活困窮者や子ども食堂であり、経由している地元のフードバンク団体は10を超えている。
- ・寄贈品は「お菓子（煎餅、クッキー等）」「乾麺」「調味料」が多く、中には贈答品として受け取ったコーヒー・紅茶・お茶や海外のお土産食品もある。

◆今後の展開◆

消費者の視点でお客さまと共に活動を更に推進させようとしている。ダイエー各店舗だけでなく、地域行政とも連携をしながら更なる拡大を目指している。

◆評価◆

フードドライブを関東・近畿地域の130店舗で毎月開催し、家庭内の食品ロスが集まりやすくなっていることは評価できる。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

SDGs の重要課題食品ロス削減に向けて

～日本初・最大級の社会貢献型ショッピングサイト

「**KURADASHI.jp**」がサステイナブルな社会を創る～

★会社名・事業場名

株式会社クラダシ（東京都品川区）

URL : <https://www.kuradashi.jp/>

◆取組内容◆

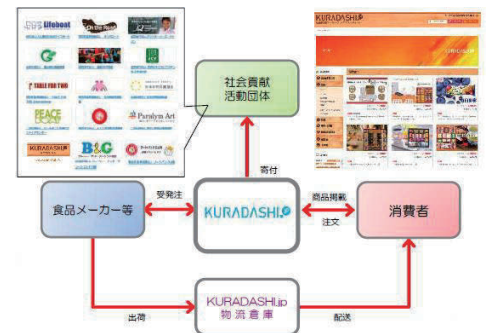
【目的】

2000 年前後、代表者は商社時代に中国へ派遣されていた時、何の問題もなく食べられる食品が、「規格に合わない」という理由だけで、コンテナ単位で大量に廃棄されるのを目の当たりにした。当時、まだ食品ロス問題はそれほど大きな社会問題ではなかったが、「何とかしたい」と考え続け、急速に発展してきた EC（E コマース＝ネットショッピング）の技術を活用して、企業にとっては廃棄コスト削減につながり、消費者は手頃な価格で商品が買える、そして社会貢献活動の支援ができる仕組みを発案した。

【具体的な内容】

・2014 年 7 月に会社を設立：商品を提供してくれる企業へ「食品ロスという課題に対して民意を味方につける新しい方法」として「KURADASHI.jp」の説明に駆け回り、目標の 100 社の協力を得ることができ、「KURADASHI.jp」がスタート。

・在庫ゼロの受注オーダー方式：在庫を抱えている食品メーカーから要請を受けたら、商品を確認の上、ネットにアップする。会員から受注した数量を発注し買い取る。商品は食品メーカーの倉庫から、KURADASHI の物流センターに送られて仕分け・出荷される。メーカー在庫がなくなったら完売となり販売は終了する。



・農業物産地の地方創生支援：これまで流通させることができなかった規格外の農産物をネットで販売。更に、「KURADASHI 地方創生基金」と連携する「社会貢献型インターンシップ」を利用して学生による収穫等の農作業支援を実施。規格外品の摘み取りや出荷も支援している。

・社会活動団体の支援：会員は購入すると商品毎に設定された金額が登録されている 16 団体のいずれかに寄付されることになる。食品ロスを購入することによって社会に貢献できる仕組みを構築している。

【効果】

・毎年取扱量は増加しており、事業開始から 6 年でフードロスを月次 150 t 削減することができた。

・メーカーからの依頼に基づいて集荷販売する事業であるため、出荷企業からの信頼を得ることができた。協賛企業は 580 社。

・本システムに共鳴して発生したロスを消費する登録会員は 8 万人に達している。フードロスをシェアリングできる組織である。

◆今後の展開◆

・農家の高齢化は更に進み、日本の農業はこのままでは廃れてしまう。基金と連携し更に担い手不足農業者を積極的に支援。

・食品ロスを販売することが本来の目的ではない。食品ロス発生の抑制に向けて、メーカー等取引実績データを提供。

・農産物を中心に地方経済を活性化させるため、地方自治体と連携して、農産物の販売を通じて地方創生を支援する。

◆評価◆

単なる安売りサイトではなく、食品メーカーや農業者が困っている食品ロスを直販できる会員制サイトとして評価できる。

食品産業
もったいない大賞
審査委員会
委員長賞

★応募名称

畜産物のブランド化をもたらした未利用資源「梅酢」の活用

★会社名・事業場名

株式会社紀州ほそ川（和歌山県日高郡みなべ町）

URL : <http://kishu-u.me/>

◆取組内容◆

【目的】

1980 年頃より紀州梅干(南高梅)の人気の高まりで梅干の生産が増加、それにもない製造過程で産出される副産物「梅酢」の生産量も増え、漬物需要だけでは消費しきれなくなった。2000 年頃から未利用分は産業廃棄物として扱われるようになった。2018 年度の和歌山県うめ生産量から梅干し以外の用途を除いても、推定約 1 万 6 千トンの梅酢が産出されている。知人に「鶏に梅酢を飲ませたら夏バテしない」との話を聞き、和歌山県畜産試験場養鶏研究所に依頼して鶏への餌付け実験を行ったことから本事業が始まった。

【具体的な内容】

1999 年から 3 年をかけた研究で、梅酢から塩分を取り除いた梅酢飼料である梅 BX70「紀州梅そだち」が鶏の生存率向上と鶏肉・鶏卵の品質向上に繋がるという結果を得た。

- ・原料となる梅酢は近隣農家から有価回収：植物残渣として廃棄物になってしまう梅酢を近隣農家から有価で引き取る。回収コンテナを 2 トン車に搭載して回収。
- ・減塩濃縮加工：調味液の再利用設備を利用して減塩と濃縮加工を行い梅酢飼料「紀州梅そだち」を生産・販売。



- ・紀州うめどり・うめたまごブランド化：うめどりとうめたまごをブランド化するため、和歌山県畜産課の協力を得て、養鶏業者及び一次加工・販売業者等の 11 業者で「紀州うめどり・うめたまごブランド化推進協議会」を設立。ロゴマークやキャラクターを制定し、商談会(わかやま産品商談会)や展示会(食祭 WAKAYAMA07、にっぽんやきとり祭りほか)に参加し PR に努めている。
- ・梅酢飼料としての活用分野拡大：「口のある生き物であれば、梅酢エキスを食べることができるはずだ」と思い立ち、他の動物の餌としての活用を模索し、豚・鯛・錦鯉・馬等の飼料にも配合されている。

【効果】

梅酢を飼料化することによって、当社は農家から年間約 700 t を仕入、35 万円程の収入を農家にもたらしている。紀州うめどりは年間約 120 万羽、紀州うめたまごの採卵鶏は 4 万羽飼育されている。和歌山県全体の特産品として県内の食品スーパー等で販売されている。鶏の他にも飼料としての実験を行い活用分野は広がっている。

- ・豚の飼料としても有効であることが実証されており、紀州うめぶた協議会が結成されている。
- ・養殖業者が使用したらサイズ、色、食感が良くなり紀州梅まだいがブランド化された。
- ・活用分野は錦鯉や馬の飼料にまで発展している。自社でも梅札やウムリン（不妊症に効果あるサプリメント）を開発販売。

◆今後の展開◆

- ・和歌山県の梅農家は 3 千軒あり、年間 1.6 万トンの梅酢が産出されている。梅酢の飼料としての活用は全体の 0.1%と微量である。梅酢には梅干と同じ成分が含まれているため、新たな利用先を発掘して更なる拡販を目指す。

◆評価◆

廃棄されていた梅酢が飼料として活用され、和歌山県のブランド鶏・卵・豚等を生み出したことは評価できる。