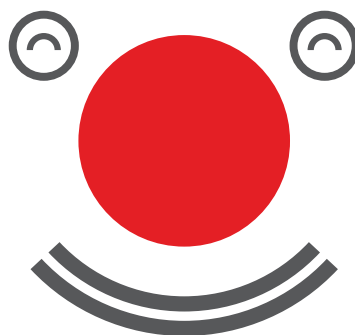


第12回
食品産業もったいない大賞
表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

令和7年1月

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

第12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。

「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/農林水産省大臣官房長賞…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…2点

農林水産大臣賞

- 4 者連名：株式会社バローホールディングス（岐阜県多治見市）／中部フーズ株式会社（岐阜県多治見市）／一般財団法人日本気象協会（東京都豊島区）／ソフトバンク株式会社（東京都港区）
AIとビッグデータ（人流・気象データ）を活用した連携によるフードチェーン全体での食品ロス削減

農林水産省大臣官房長賞

- 株式会社流行（はやり）（山梨県上野原市）
もったいないを形にした食べ物、それが「ソーセージ」～起源は食用動物のすべてを無駄なく包装材（腸）に詰めて保存したのがソーセージの始まり。時代と共にその神髄をカタチに～
- 株式会社ライフコーポレーション（大阪府大阪市）
持続可能で豊かな社会の実現に貢献する食品廃棄物削減の取り組み
- 一般社団法人福岡県フードバンク協議会（福岡県古賀市）
地域の食品ロスを地域の福祉に活用 福岡県フードバンク協議会の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- ヨシケイ開発株式会社（静岡県静岡市）
～夕食で「もったいない」を言わさない～受注生産方式でレシピ付きミールキットをお届け
- 築野（つの）食品工業株式会社（和歌山県伊都郡かつらぎ町）
「廃白土」と「脱脂米ぬか」を活用したキノコ培地の開発により、食料自給率向上と産業廃棄物削減を実現

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

AI とビッグデータ（人流・気象データ）を活用した連携によるフードチェーン全体での食品ロス削減

★会社名・事業場名

株式会社バローホールディングス(岐阜県多治見市)・中部フーズ株式会社(岐阜県多治見市)・一般財団法人日本気象協会（東京都豊島区）
・ソフトバンク株式会社（東京都港区）

URL：https://valorholdings.co.jp/sdgs/sustainability-vision2030

【目的】

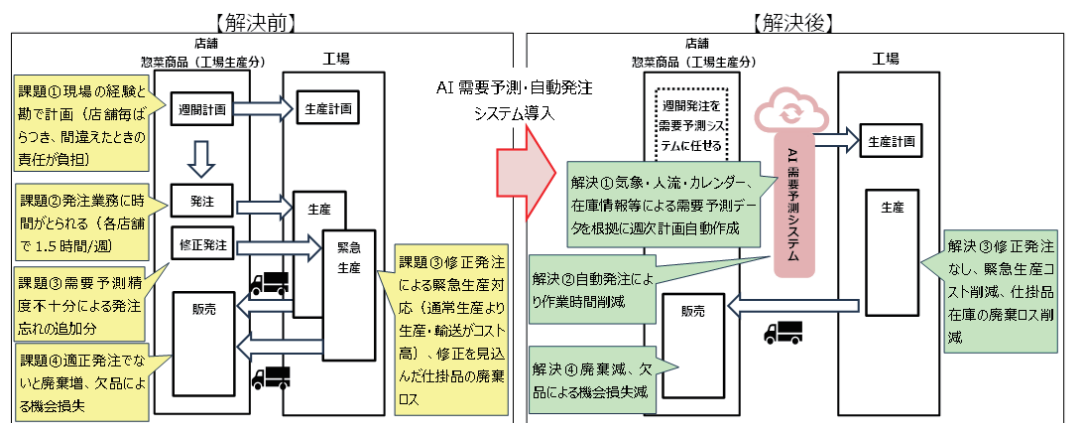
バローグループは、「サステナビリティ・ビジョン 2030」の重点領域の一つに「地球環境」をテーマに掲げ、長期的なサプライチェーン上での温室効果ガス排出量の削減目標を設定し、低炭素社会への移行を促す事業や温室効果ガス排出量の削減に積極的に取り組んでいる。食品廃棄物発生量について 2016 年度 18,983t から 2029 年度 45%削減、CO2 排出量について 2019 年 233,486t から 2029 年度 40%削減を目指す。当グループは、スーパーマーケットの他、惣菜事業を運営する中部フーズ(株)や、ドラッグストア等、地域の多様なニーズに応える事業を展開している。スーパーマーケットバロー（以下バロー）は 244 店舗を展開し、地域住民の食を支えているが、売れ残り（特に惣菜・弁当等）による食品廃棄削減について、地域性や規模の異なる個々の店舗での効果的削減は大きな課題であった。2020 年、グループ内の中部薬品(株)において客数予測が課題となり、その課題解決に向けた取り組みを開始した。2022 年に、(一財)日本気象協会の気象データおよびソフトバンク(株)の人流統計データなどを活用した「サキミル」（ソフトバンク(株)提供）の AI 客数予測を導入し、予測精度が大きく向上。この AI による客数予測がさらに当社の課題解決に活きると見込み、惣菜工場を持つ中部フーズ(株)とともに 4 社による共同実証を開始。2024 年 1～5 月、バロー31 店舗で AI 需要予測・自動発注の検証を実施。売上・利益の向上と食品廃棄削減・欠品削減などの効果があることを確認した。また、日々の運用とは異なる年中行事イベントである 2024 年 2 月の「恵方巻」の販売では、AI の活用が難しかったことから、店舗の統括者による客数予測や事前予約により、売れ残りゼロも達成している。

【具体的な内容】

《AI 需要予測・自動発注による食品廃棄ロス削減の取り組み》

① 店舗と惣菜工場のサプライチェーン最適化に向けた課題解決：当グループの店舗では、惣菜の 75%は店頭調理で

あり、25%を惣菜工場から完成品を納品し販売している。店舗や工場ではグループ目標にもあるとおり、日頃から食品廃棄物削減を意識しているが、店舗から工場に日々発注する惣菜商品は大型店では 150 種類あり、経験と勘の発注では精度を上げることが困難であり、発注の修正が多く行われていた。工場においては、修正発注を見込んだ仕掛け品の廃棄ロスや、修正発注による緊急生産によるコスト

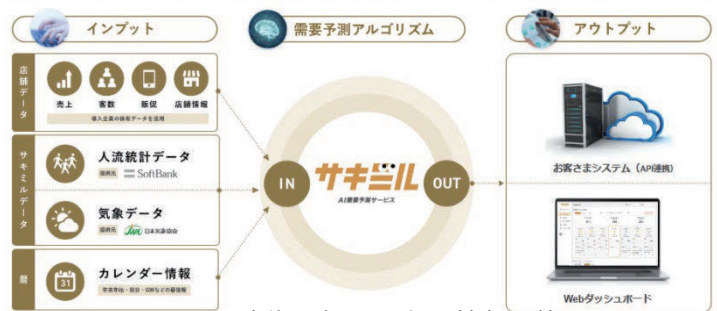


AI 需要予測・自動発注導入による課題解決

高が発生していた。これらの課題を解決すべく、AI 需要予測・自動発注システムを 31 店舗に導入した。店舗では 2 日前に修正発注を行っていたが、発注を 1 週間前に固定し、週間計画作成・発注業務をシステム化し、計画・発注担当者の負担を削減。リードタイムを長期化しても精度の高い発注により、食品廃棄ロス 17.7%削減、売上 2.3%増加、利益 4.9%増加、欠品 19.0%削減、発注作業時間 26.8%削減を実現した。工場ではリードタイム長期化によって見込み生産が受注生産になり、仕掛品在庫の廃棄 100%削減、緊急生産・緊急配送 50%削減、工場計画作業時間 19.3%削減が出来得る結果を得た。AI 需要予測・自動発注の導入による効果の検証は、導入店舗 31 店舗の導入前後比較と、比較対象店舗を設定（A/B テスト）により行った。これまでも食品廃棄量削減に努力を続けているが、AI 需要予測・自動発注は食品廃棄量削減に更に効果があることを確認。2024 年 12 月現在、244 店舗中、開設後すぐの新店等の一部店舗を除く全店に導入済み。

- ② **AI 需要予測の仕組み**：AI 需要予測は、「サキミル」の AI 客数予測をベースに、協力企業と連携して、当社向けの AI 需要予測システムとして一部個別開発を行って構築し、成果を得た。当社の運用プロセスを大きく変えることなく、作業負担を軽減させた。「サキミル」の AI 客数予測は、気象データは 1km メッシュ、人流統計データは 500m メッシュで収集したものを利用。人流統計データは、ソフトバンクの携帯電話基地局から得られる数千万台の端末の位置情報データを人口 1 億 2 千万人に換算し、店舗周辺の人流動向を把握。店舗過去データ、カレンダーデータ等を組み合わせ、客数予測を行うクラウドサービスである。

店舗データ・人流・気象を活用したクラウド型需要予測サービス



AI による客数予測によりフードロス削減に貢献

《2024 年 2 月節分「恵方巻」の廃棄ゼロ達成の取り組み》

- ③ **「恵方巻」の廃棄ゼロを達成**：バロー全店舗で 2024 年 2 月に恵方巻の廃棄ゼロを達成した。過去には最大 800 万円の廃棄金額を経験し、「食品をなぜ廃棄するのだろう。何かが間違っている。」と 2020 年より改善すべく取り組む。年 1 回のイベントは AI による需要予測が難しく、店舗の統括者が過去データと直近トレンドから個店別に客数予測を行い、事前予約にも取り組み生産量を管理。予約は、店頭予約ボード、パンフレット、ネットを活用し、売上の 25%を獲得。当日は稼働計画を立て販売率を確認しながら運用、廃棄金額 0 円を達成した。

【効果】

工場の惣菜用に利用する原材料廃棄 100%削減、廃棄削減量 3.7t。店舗での廃棄削減量 4.1t が出来得る結果を得た。恵方巻の廃棄削減量では（取り組み開始 2020 年以前の実績を基準に 5 年間の年間平均）6.0t を達成。緊急配送距離削減について、CO2 削減量 0.9tCO2/年。年間での CO2 削減量 34.4t を達成し得る結果。

◆今後の展開◆

店舗惣菜の 75%にあたる店内調理も AI 需要予測を活用した廃棄削減に取り組む検討を行う。店舗の棚割りが自動発注量に影響を与えることから棚割りシステムを構築し、かつ、惣菜工場の原料発注を紐づけ、原料発注においても AI 需要予測から適量を管理し、AI 自動発注システムと連携させたい。更に、年間予測を算出し原料サプライヤーの生産量にも紐づけ、原料から売場までを一貫した管理を行う仕組みを構築し、更なる食品廃棄量削減と CO2 排出量削減を目指す。

◆評価◆

AI 需要予測導入により、規模の異なるスーパーの惣菜売場が、業務を大きく変えることなく、業務削減のみで効果を上げた。分野の異なる事業者同士が歩み寄り、知恵を出し合える協力関係となることで結果を出せた好事例であると評価する。



恵方巻が並ぶ朝の売場



恵方巻営業終了後の売場

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

もったいないを形にした食べ物、それが「ソーセージ」
～起源は食用動物のすべてを無駄なく包装材(腸)に詰めて保存したのが
ソーセージの始まり。時代と共にその神髄をカタチに～

★会社名・事業場名

株式会社流行 hayari-sausage ハヤリソーセージ（山梨県上野原市）

URL：https://www.hayari-sausage.com/

【目的】

当社は、山梨県の上野原駅前に工房を構えるソーセージ専門店。2014年に店舗併設の工房をこの地に構えた。前身は東京都恵比寿でのソーセージ専門飲食店であり、世界各地のソーセージを探求し、無添加・こだわりの味を伝えている。需要に合わせた増産と、更なるソーセージ追求のため、研究・開発・製造に集中できる場として山梨県上野原市へ移転した。コロナ禍にエシカルに関する学びの場に出会い、ソーセージがひとつの解決策になるのではと気づいた。ソーセージは世界各地での長い歴史や文化、伝統的な技術や生きていくための知恵が詰まっている食材であり、食べづらい部位やあまった肉を無駄なく利用するための人類の知恵である。自身のソーセージへのこだわりが、エシカルを求める世の中への貢献に繋がると考えた。また、コロナ禍で魚の流通が滞る豊洲市場から魚の活用について打診を受けソーセージ開発(豊洲市場ドットコムで販売)したこともきっかけとなった。肉だけではない、様々な食材をソーセージの袋に詰めた料理とすることで、食品ロス削減に貢献できる食べ物として、ソーセージの根源に沿った取り組みを行っていくことが当社の目的にもなった。自らの取り組みは小さくとも、できることを続けることで少しでも何かが変わることを信じ、取り組む行動が輪を広げている。



上野原の店舗併設する工房

【具体的な内容】

- ① **自社工房内の「もったいない」の小さな取り組みから始まった**：当社のソーセージは添加物を一切使わない。余分な水分を抑え、ソーセージに必要な粘りは独自技術により素材本来の粘り気を引き出すことで実現し、冷凍による味覚・食感の変質を極力抑え、冷凍保存 180 日の賞味期限を実現し廃棄を削減してきた。また、ソーセージ製造において、2.5%（40 キロ分の製造にあたり 1 キロ）程度が機械のヘリやパイプ、ノズルなどに残ることから、残った材料をかき集め再形成し、ボロニアソーセージとして店舗で提供している。開発・製造において不合格となったソーセージはお客様へ無償提供を行っていたが、お客様から「不合格でも美味しい、代金を取らないともったいない」との感想から、「もうちょっとだったソーセージ」と命名し、2021 年 2 月よりメルマガ会員向け頒布会を行う等、取り組んでいる。



もうちょっとだったソーセージ & ボロニアソーセージは頒布会で人気

仕入れた肉も全てを有効活用するよう取り組む。硬い部位や余分な脂身などソーセージに使えない部分は「ソーセージ屋のミートソース」としてブランディング。また、スープをとり週末営業の店舗での提供にも活用。スープをとったあとの柔らかくなった肉は真空パックし、お客様へドネーション（寄付型）販売し、煮込み料理やペットの餌の利用を促している。「柔らかくて美味しい、ペットも喜んで食べる」と好評。ドネーションで集まったお金は環境再生財団へ寄付している。

- ② **各地から寄せられる「もったいない」を活かしたソーセージ開発**：工房でのもったいない取り組み開始後、繋がりのある雑誌社等メディアから、もったいない食材活用の情報が入るようになった。ある時、奥多摩のわさび農家の紹介があった。わさびは根茎が成長するまでの数年間、余分な茎・葉を常に取り除き、廃棄されている。その茎・葉を活用したソーセージを開発。わさび農家へ卸し、奥多摩での人気商品となっている。2023年7月の取り組み開始より1年で37キロ分のわさびの茎・葉



わさびのアップサイクルソーセージ



葡萄のアップサイクルソーセージ

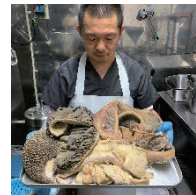
たかきびを活用した
リデュースミートソーセージ

を活用している。また、地元である山梨県の食材活用にも乗り出す。勝沼の果樹農園では、形が悪かったり、傷があったり等、販売できない葡萄の活用にも困っていた。フランスでは、フルーツと肉を合わせた食の楽しみ方もあることから、平飼鶏と葡萄のソーセージを開発。2024年秋、その味を認められ、都内レストランの季節のコースメニューに採用された。地元の上野原産たかきびを活用した畜肉60%雑穀20%大豆ミート20%のリデュースミートソーセージも開発。ソーセージとして肉は重要な食材であるが、地元産の農産物を活用し、畜肉を減らし植物活用によるCO2削減を意識した取り組みも進めている。

- ③ **命をいただく尊さへの想いを形に**：当社は、2023年7月よりアニマルウェルフェア（動物福祉）の支援にも取り組んでいる。現状、お産を終えた母牛は、肉質が劣る理由から産業廃棄物として廃棄されるか、もしくは安値で取り引きされている。その牛たちを引き取り、健康でストレスフリーな放牧飼育を施すアニマルウェルフェアに取り組む畜産農家の存在を知り、当社が支援に乗り出した。畜産農家では、牛たちに名前をつけ、命が終わる直前まで放牧で育てる。放牧飼育により旨味の濃い牛肉として販売するも、牛肉としての販売に至らない部位が残る。そのような部位を当社は積極的に受け入れ、牛の名前毎にソーセージに加工し畜産農家へ卸している。畜産農家では、母牛の名前を冠した商品として販売。ソーセージという形になることで、その命が全て捨てられることなく食となり、次の命に繋がる仕組みを作り上げた。



放牧牛には名前がある

肉のままでは
販売しづらい部位が届く名前のある個体ごとに
ソーセージに生まれ変わる放牧牛の名前「あきひめ」
が命の大切さを伝える

【効果】

冷凍ソーセージ販売実績 15 万本以上であることから、製造の過程で機械に残りソーセージにならなかった材料 300 キロを廃棄せず活用(15 万本×80g/本=12 トン、12 トン×2.5%=300 キロ)。廃棄されていたわさびの茎・葉は、2023 年 7 月から現在(2024 年 10 月)まで 37 キロ活用。干しブドウは約 4 キロを活用。放牧牛は約 72 キロ(900 本(80g/本))以上製造。放牧牛・農産物等、命あるものを数字として目標に取り組むことは難しいが、実績として算出した。

◆今後の展開◆

山梨県上野原市周辺の農産物等生産者やこれまで築いた繋がりを活かし、全国から寄せられる廃棄される食材を活用したソーセージ開発を行い、コンサルティングにも取り組む。もったいない食材(農産物や副産物)は、その時々で発生する量が変動するため、ロットに合わせた生産可能な工場と繋がりを持ち、各々のもったいないに対応していきたい。また、大量のもったいない食材に対応するには大手企業の力が必要となり、大手にも活動の重要性を伝え、当社開発のレシピ提供とともに協力者を増やし、もったいないを削減することが当たり前の世の中にしていきたい。

◆評価◆

家族経営の小規模事業者であっても「もったいない」に取り組む姿を示すことで、関心を持つお客様や関係者が集まり、更なるもったいないの取り組みに繋がっている。小さな取り組みにも未来を作る意味があることを教えてもらえる事例である。

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

持続可能で豊かな社会の実現に貢献する食品廃棄物削減の取り組み

★会社名・事業場名

株式会社ライフコーポレーション（大阪府大阪市）

URL : <http://www.lifecorp.jp/company/sustainability/index.html>

【目的】

近畿圏 169 店舗、首都圏 144 店舗、合計 313 店舗（11 月 30 日現在）を展開する食品スーパーマーケット。2005 年頃より、食育を目的にスーパーを展開する地域の子どもたちに食育体験学習をスタートし、食べ物の大切さを伝え続けている。地域に根差すスーパーとして地域の人たちの望むことや社会が求めることにいかに応えていくかを考え、顧客に寄り添う取り組みを提案する当社は、持続可能性を求める世の中へ答えるべく更に動き出す。2021 年に全社として 2030 年に向けて食品廃棄量 50%削減、CO2 排出量 50%削減の目標を打ち出し、サステナビリティ推進部を設置。2019 年頃より計画の始まったバイオガス発電を、天保山プロセスセンターに 2022 年本格的に稼働させ、目標達成に飛躍的に近づく成果を出している。更に地域に根付く食品スーパーとして、地域のお客様とともに食品ロス削減の形を作り上げていっている。

【具体的な内容】

- ① **天保山バイオガス発電設備における食品残渣を活用したバイオガス発電事業**：バイオガス発電の検討を開始したのは 2019 年からである。当社が展開する近畿圏では、ごみ処分場が枯渇しつつあり、将来に向け安定的に事業拡大を目指すためには、ごみを減容する仕組みが必要となった。そこで、バイオガス発電への設備投資を決定。天保山にあるプロセスセンター（総菜・パン等食品加工工場）隣に土地を購入、9 億円を投資しバイオガス発電設備を導入した。食品小売業業界に先駆け、2022 年 2 月に稼働開始。隣の総菜工場と近隣にあるカット野菜の 2 工場の食品残渣のバイオガス化に取り組む。2024 年 3 月からは、店舗で行っていた 1/2 カット野菜加工時に出る食品残渣削減にも取り組み、全てカット野菜工場で処理する体制に再構築。1 店舗から出る 1 トン/日の食品残渣を全て工場加工とすることで、近畿圏 168 店舗の食品残渣を削減し、バイオガス発電に使用する仕組みを実現した。食品廃棄量・CO2 排出量の削減効果の他、近年人手不足の店舗の効率化策にも繋がっている。



天保山プロセスセンターバイオガス発電設備

- ② **地域の子ども食堂への商品寄贈**：2019 年、パッケージの破損や賞味期限内ではあるものの販売期限を過ぎた商品を近隣の子ども食堂へ提供する取り組みが、お客様の声をきっかけに大阪市内の 1 店舗から始まった。世の中ではフードドライブ等の取り組みが始まっている中、当社としていかに取り組むかを検討し、子ども食堂や社会福祉協議会と直接協定を交わす「ライフモデル」を確立。サステナビリティ推進部が店舗のある地域の子ども食堂や社会福祉協議会を開拓し、協定の締結を進めている。締結した子ども食堂や社会福祉協議会は、月 1 回店舗に受け取りにくる。食品を受け取った団体から御礼の手紙や写真も贈られ、地域と心を通わせる活動となっている。提供食



子ども食堂 協定式



子ども食堂 提供食

品は、賞味期限が1週間以上ある加工食品をルールとし、店舗毎に提供食品を用意。当社は賞味期限が1か月を切った食品は廃棄するルールであり、食べられる食品を廃棄することにもったいないと感じる従業員の声も聞かれていた。地域の子ども食堂への寄付は、従業員の心の葛藤を解決し、地域貢献への取り組みが帰属意識にも繋がっている。

- ③ **お客様の心に寄り添った販促で訴えかける食品ロス削減**：当社の「てまえどり」には、「**すぐにお使いの場合はてまえから**」とメッセージがある。棚に並ぶ食品の消費期限・賞味期限が統一されていないのは、当社の問題。当社が原因で日付が違うものに対しお客様に「てまえどり」を強要するのは違うと考えた。お客様に**共感**していただいて、考えてもらうようにしたいという想いが込められている。また、賞味期限・消費期限が近い商品について、過去は「大特価」と赤色シールを貼り割引販売を行っていた。現在は**緑色のシールに変更し「食品ロスの削減にご協力をお願いします」と表示する**。お客様が食品ロスへの貢献に実感し、一緒に取り組む活動であることを共感してもらいたい。少しの心配りがお客様の共感を得、協力者として巻き込んでいる。



- ④ **食や環境に関する「出前授業」・「店舗イベント」開催が口コミで人気**：2005 年から始まった「食育体験学習」は、



出前授業風景

食べ物の大切さを店舗近隣の小学校・幼稚園・保育園対象に伝える取り組みで、「お買い物ゲーム」等、店舗の売り場で体験する学ぶ場を提供してきた。コロナ禍はオンライン型授業を継続、18 年間活動を止めることなく続ける。コロナ禍にリニューアルし、学校内で全てのプログラムが完結する「出前授業」を開始。管理栄養士の資格

を持つ社員が講師を務める。「もったいない鬼ごっこ」ゲーム等、体験型授業も提供。口コミでも広まり、2023 年度は 201 件、14,286 名に向け出前授業を実施。店舗イベントは 31 件 848 名が参加している。出前授業の実施後アンケートでは、「給食の食べ残しが減った」、「生徒同士で食品ロスを減らそうと声掛けするようになった」等、子どもたちの意識を変化させる効果があることを確認している。



出前授業お礼の手紙

- ⑤ **自治体と連携し、商品開発で地産地消・食品ロス削減**：大阪府内の規格外の農産物活用にも取り組む。大阪府より和泉市産みかんの有効利用の打診を受け、当社で開発、取引先生産委託する活動が始まっている。規格外の農産物は生産量も異なり、規模毎に適した工場に打診し、地産地消、SDGs に貢献している。

【効果】

バイオガス発電において、2023 年度は 4,446 トンの食品残渣を削減、希釈水としてプロセスセンターで発生した米のとぎ汁を約 3,000 トン再利用。食品残渣は最終的に廃棄処分となる量は 10%程度であり、減容率は 90%となる。

◆今後の展開◆

バイオガス発電施設について、今後は関東圏の食品加工センター隣にも建設し、関東圏での食品廃棄量・CO2 排出量削減に取り組む。子ども食堂への商品寄贈の仕組み「ライフモデル」を、2030 年 50 拠点目標に年 4~5 拠点の増加を目指す。また、2024 年 10 月現在、生活困窮者家庭向けに冷蔵品の寄贈運用を実証実験中。店舗のある地域に広めたい。また、店頭での食品ロスを削減すべく、AI 予測による発注のためのデータを蓄積中。順次各店舗に導入したい。

◆評価◆

地域のごみ処分場枯渇をきっかけに開始したバイオガス発電であるが、常に「地域住民・世の中のために」を意識し活動を続けてきている当社として、未来の活動に繋がる効果を生み出している。お客様への心配りも働きかけ方の良い事例である。

農林水産省
大臣官房長賞

★応募名称

地域の食品ロスを地域の福祉に活用

福岡県フードバンク協議会の取り組み

★会社名・事業場名

一般社団法人 福岡県フードバンク協議会（福岡県古賀市）

URL : <https://ffb-kyougikai.com/>

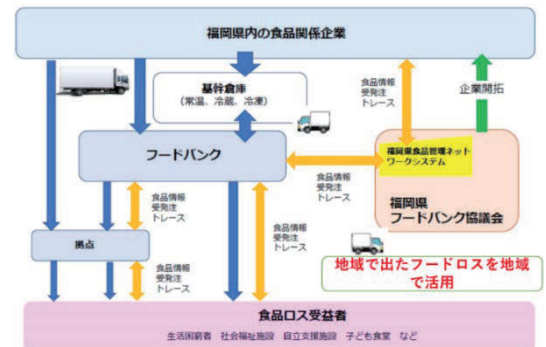
【目的】

当協議会は、福岡県各地のフードバンクの支援に特化した中間支援組織として設立、福岡県のフードバンク団体と食品寄贈者（主に企業）の窓口として活動支援に取り組む。きっかけは、福岡県リサイクル総合研究事業化センターの共同研究事業として「フードバンクを活用した食品ロス削減推進共同研究プロジェクト」のもと、(特非)フードバンク北九州ライフアゲイン、(特非)フードバンク福岡、エコーブ生活協同組合が共に協議を進めたことによる。フードバンク活動は、食品ロスの削減とともに食品を必要とする方々を支援できるが、運営団体は非営利のため資金力や人手が乏しく、かつ、世間の認知度や理解度が十分でなく、運営に苦勞し継続性に不安を持つことから、県内複数のフードバンクへの支援策が必要であると考え、当協議会が2019年に設立された。設立時社員は、共同研究プロジェクトメンバーの他、ワーカーズコープ、農協等も加わり、8団体。エコーブ生活協同組合を事務局・拠点とし、県の支援を受け活動が始まった。福岡県内全域を対象に安定的で持続可能な地産地消型の食品ロス削減システムを構築・運営し、フードバンク活動を行う県内の団体支援を通して、食品を必要とされる方々の支援を行い、互いに助け合う共助社会づくりを目的として事業を行っている。

【具体的な内容】

① **福岡県フードバンク協議会の支援の仕組み**：2024 年 10 月現在、当協議会が窓口となる食品寄贈企業は約 200 社、フードバンクは 10 団体である。エフコープ生活協同組合の敷地内にある事務所と倉庫を活動に活用している。中間支援組織としての活動は、食品寄贈者とフードバンクの抱える様々な課題を解決に繋げている。

協議会と合意書を結ぶ食品寄贈企業で日々発生する寄贈の相談は当協議会が受ける。原則は賞味期限が1か月以上あるものを取り扱うが、野菜や豆腐、パン等、賞味期限の短いものも相談がある。寄贈希望情報を即時リスト化し、フードバンクへ希望数・受取り方法を確認し、配送方法を調整する。そもそも企業は廃棄処分の輸送費が発生するため、企業側に各フードバンクへ配送を依頼する場合もあれば、協議会の持つ倉庫（常温・冷蔵・冷凍）でいったん全て預かることもある（協議会倉庫



福岡県フードバンク協議会のしくみ



協議会が窓口となる福岡県内フードバンク

は各フードバンク団体のフードパン

トリーの場所としても提供）。また、フードバンクが企業の工場に直接受け取りに行く場合もあり、その場合はフードバンクの運営に合わせた曜日を協議会にて指定し、企業側の負担軽減に配慮している。協議会では各フードバンクの特性（支援内容や運営方法等）を把握し、かつ、フードバンク毎の食品取扱量を月次で収集し把握する。そのため、賞味（消費）期限の短い食品や少量の寄贈は、フードバンク特性に合わせ寄贈先フードバンクを事務局にて指定



子どもの写真付きの感想が企業に届けられる



県と連名の協力証

する。そもそもフードバンクは、各々が食品寄贈企業を開拓する必要があるが、福岡県内では企業が少ない地域もあり、その特性も踏まえ協議会にて寄贈食品の配送先を調整し、食品ロス削減と必要とする方々への支援を円滑に行っている。フードバンクへは、寄贈された食品の活用の様子について、社内報レベルの資料作成を依頼し、寄贈企業へフィードバックする。「中身の入っているパン（菓子パン）を始めて食べた」と子どもからの感動の声が届き、食品寄贈企業の喜びにも繋がっている。また、参加するフードバンクと企業向けに、県と連名の「フードバンク協力証」を発行し、取り組みへのモチベーションにもつなげている。様々な対応策により、協議会設立

後、食品取扱量（食品ロス削減量）を年々増加させている。



2019年度164トン⇒2020年度339トン⇒
2021年度472トン⇒2022年度521トン⇒2023年度636トン

協議会設立後の食品取扱量は年々増加

- ② **インシデントへ即時対応する姿勢が食品寄贈企業の安心できる寄贈継続に**：食品寄贈企業が懸念する「目的の利用方法とならなかったインシデント発生」についても丁寧に取り組む。具体的には、過去にフードバンクの取り組みに一時的に参加した者により食品が転売されるインシデントが発生した。インシデント発生の際、対象フードバンク自ら改善策を提案してもらい、フードバンク間で共有し改善する推進役としても動く。食品寄贈企業も、インシデント発生への即時対策に安心し寄贈継続を決定した。「1つのインシデントにより、食品を必要とする人に届かなくなることは避けなければいけない。食品を届け続ける使命がある」と協議会事務局長は語る。



インシデントをきっかけに転売を防ぐため賞味期限の記載に押印する取組を開始、他のフードバンクにも情報展開

- ③ **食品寄贈企業の新規開拓**：協議会設立後、2023年度までに新規開拓企業数122社。現在200社以上の企業が参加する。新規開拓は、業界団体情報誌発行の際の同封や、講演等の機会を活用し認知を広めている。県内フードバンクの情報提供や、食品寄贈による税務上のメリット等、積極的な情報提供が企業の安心感に繋がっている。
- ④ **フードバンク新規設立支援**：協議会設立後、福岡県内に3つのフードバンク設立を支援。フードバンク設立には、事務所開設、倉庫、通信機器等の設備が必要であること、食品寄贈先を自ら開拓する必要があることなど指導し、設立に向けた心構えを伝え、覚悟を持った設立の支援に繋がっている。
- ⑤ **家庭からの食品ロス対策（フードドライブ）支援**：福岡県の食品ロス21.5万トンのうち、家庭からは約53%の11.4万トン発生し、対策となるフードドライブ支援も行う。県内企業・団体のフードドライブにより集まる寄贈食品の提供先の相談にも対応する。また、県へも推進を提案し、県のフードドライブ用資材の無償貸与が始まっている。協議会でもフードドライブポストを用意、無償提供している。



福岡県

【効果】

2023年度の福岡県におけるフードバンク団体の取扱量（食品ロス削減量）は636トン。設立から5年で3.9倍となり、取扱量を年々伸長させている。

◆今後の展開◆

福岡県の統計より、食品ロス21.5万トンのうち事業系の食品ロスは10.1万トン発生している。当協議会で636トンの食品ロス削減を実現したが、更に取り組みを広げる余地が大きい。更なる食品ロス削減に向けて取り組む。

◆評価◆

各地でフードバンクの取り組みが広まりつつあるが、地域によって異なる需給バランスを県でまとめることにより食品を必要としている人により届きやすい体制をつくりあげた。結果、廃棄される食品の削減に更に寄与する取り組みとなった好事例である。