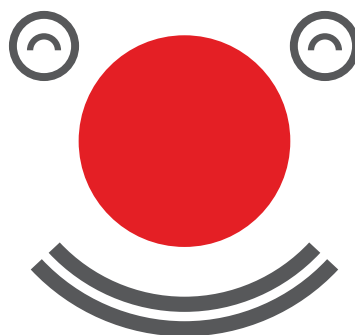


第12回
食品産業もったいない大賞
表彰 事例集



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】

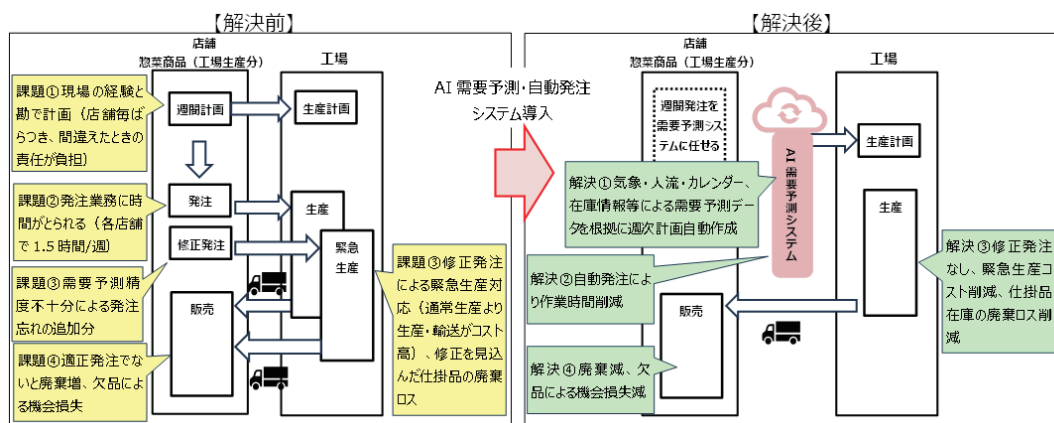
バローグループは、「サステナビリティ・ビジョン 2030」の重点領域の一つに「地球環境」をテーマに掲げ、長期的なサプライチェーン上での温室効果ガス排出量の削減目標を設定し、低炭素社会への移行を促す事業や温室効果ガス排出量の削減に積極的に取り組んでいる。食品廃棄物発生量について 2016 年度 18,983t から 2029 年度 45%削減、CO2 排出量について 2019 年 233,486t から 2029 年度 40%削減を目指す。当グループは、スーパーマーケットの他、惣菜事業を運営する中部フーズ(株)や、ドラッグストア等、地域の多様なニーズに応える事業を展開している。スーパーマーケットバロー（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けると見込み、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

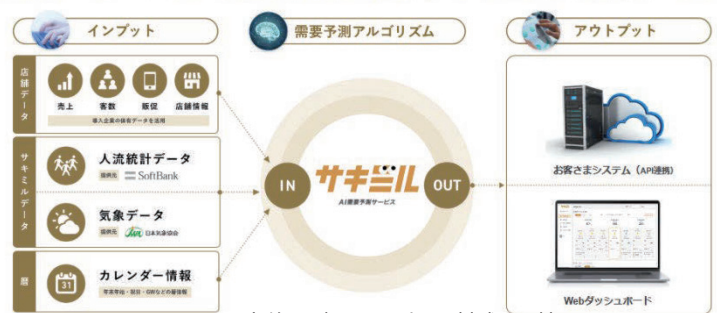


AI 需要予測・自動発注導入による課題解決

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、ポ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 & ポ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

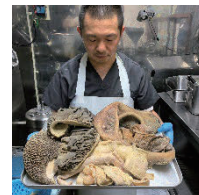
たかきを活用した
リデュースミートソーセージ

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/>

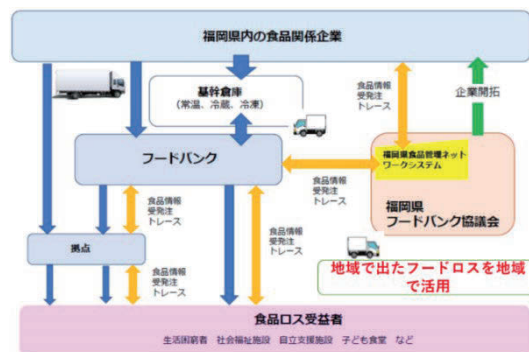
【目的】

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、エフコープ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。エフコープ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。



【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。

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

～夕食で「もったいない」を言わせない～
受注生産方式でレシピ付きミールキットをお届け

★会社名・事業場名

ヨシケイ開発株式会社（静岡県静岡市）

URL：https://yoshikei-dvlp.co.jp/

【目的】

当社は、1975年の創業以来、食材宅配のパイオニアとして64社のフランチャイズを通じ、全国約50万世帯に管理栄養士監修のレシピと共にミールキットや冷凍弁当などの宅配サービスを自社便で提供している。そもそもの事業活動がもったいないを削減する取組みに繋がっている。かつ、事業活動の幅を時代のニーズに合わせ広げている。

【具体的な内容】

- ① **1975年の創業以来、継続するミールキットのお届け**：その日の夕食に必要な食材を必要な人数分お届けするレシピ付きミールキットを受注生産方式にて販売している。ミールキットという商品自体が家庭で使い切れずに廃棄される食材を削減できる仕組みとなっており、1975年の創業以来、継続している。お届けはダンボールに入れず、繰り返し利用できるクールボックスを使用し、食材だけでなく資材の廃棄も抑えている。2013年より、個人宅だけでなく施設にもミールキットをお届けする「ヨシケイキッチン！」の事業を開始。高齢者施設・障がい者施設等において施設利用者の健康を支える「食事」の準備は、栄養・価格を見ながらの献立作成、食材の仕入れ、運搬、調理など多くの時間を要し、施設側の負担であるが、それら調理の労力の軽減に繋がり、人材不足をカバーしている。
- ② **鍵付きの「あんしん BOX」で再配達ゼロ**：手渡しを基本とするも、留守しがち等の理由により希望するお宅向けに、鍵付き宅配ボックス「あんしん BOX」の貸出しを1985年より開始。「あんしん BOX で再配達ゼロ!!」を目指し、全国約4,700台の再配達ゼロを達成している。



【効果】

ミールキットは、家庭で使い切れず廃棄してしまう食材削減につながっている。また施設向けにもミールキットを展開し、施設の食事を支えつつ、施設の労力軽減に寄与する活動を広げている。また、1985年より取り組む「あんしん BOX」の運用により、再配達がゼロとなり、全国約4,700台の配達車によるCO2削減に貢献している。

◆今後の展開◆

ミールキット市場規模は2025年には1,800億円まで拡大と予想される。全国約50万世帯のお客様に利用され、施設向けにお届けする事業は、6,000件を突破。当社ミールキット企業シェア率50%であり、今後も需要に応え続けていく。

◆評価◆

ミールキットの先駆けである当社は、そもそもお客様の利便性向上に役立つ取組みとして継続してきたことがもったいないを削減する取組みにも繋がっている。施設の食の支援にも取組み、取組みの歴史と活動の拡大を評価する。

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

「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

★会社名・事業場名

築野食品工業株式会社（和歌山県伊都郡かつらぎ町）

URL：https://www.agries-nagano.jp/wp/wp-content/uploads/2019/04/2018-2-g13.pdf

【目的】

当社は、和歌山県の地に昭和 22 年に創業。米ぬか高度有効利用の企画、研究開発と、こめ油の製造、販売、研究開発を行う。戦後、「食糧の安定供給が図れる事業で社会に貢献したい」との想いで昭和 22 年 2 月農林省指定の精麦工場を創立するも、麦の消費減退に伴い、米ぬかを原料とする製油業に進出。米中心として事業を拡大させ、付加価値商品の物づくりに取り組んでいる。米ぬかを 100%使いこなすことを目標にすべての工程で発生する副産物を有効に活用すべく副産物を用いた製品開発に力を入れている。

【具体的な内容】

- ① **こめ油の製造工程で生じる「廃白土」の有効活用**：植物油の製造工程（脱色工程）で使用する副資材の白土は、使用後に廃白土として産業廃棄物となり、かつて当社では月間約 150 トンの廃白土を廃棄していた。この廃白土と、米ぬかから油分を取り出した後の脱脂ぬかを使って、「築野 MIX」というキノコの培地（菌床培地）を開発。一般的にはキノコの培地には米ぬかが使用されるが、その米ぬかは日本で唯一自給可能な植物油（こめ油）の貴重な原料である。そのため、米ぬかをそのままキノコ培地に利用するのではなく、米ぬかを食用油（こめ油）の原料として利用した後、副産物から「築野 MIX」を作り、キノコの培地として活用している。2019 年にキノコの培地として築野 MIX の販売を開始し、2023 年には 1185 トンの製品を出荷した。



- ② **長野県野菜花き試験場との共同研究**：築野 MIX については、長野県野菜花き試験場と共同研究で、元来用いていた米ぬかでの栽培との比較を行い、収量・品質ともに同程度の安定性であることを実証した。

【効果】

キノコ培地に使用する米ぬかを脱脂ぬかに置き換えたことを想定すると、約 88 トンのこめ油増産に繋がっている。また、産業廃棄物として廃棄する廃白土の量については、築野 MIX 販売前の 2018 年は約 1600 トン/年であったが、2023 年には 0 トンとなった。廃白土を焼却した場合で換算すると、CO2 発生量約 1,440t/年の削減に繋がるといえる。

◆今後の展開◆

現在、1 社のきのこ培地メーカーで取扱いが始まっているが、今後新たな培地メーカーにも広がっていく可能性がある。また、廃白土は、他の植物油の製造工程でも発生するため、それらの製造工場での産業廃棄物削減に繋がる可能性がある。

◆評価◆

当社の長年の研究開発の経験と知恵を強みに、廃棄されていた廃白土を有効活用できる道を築いた。日本で唯一自給可能な油脂資源を食用油として最大限活用しつつ、CO2 削減に繋がっている。今後の同業者間での展開にも期待したい。

資料 過去の受賞者

第1回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成26年3月）	14
第2回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成27年3月）	14
第3回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成28年1月）	15
第4回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成29年3月）	15
第5回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成30年1月）	16
第6回食品産業もったいない大賞	受賞者（平成31年1月）	16
第7回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和2年2月）	17
第8回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和3年1月）	17
第9回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和3年1月）	18
第10回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和4年1月）	18
第11回食品産業もったいない大賞	受賞者（令和5年2月）	19

第1回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成26年3月）

農林水産大臣賞

- 山梨罐詰株式会社（静岡県静岡市） 缶詰工場のシロップ廃液を利用したメタン発酵システムの確立

農林水産省食料産業局長賞

- 生活協同組合コープさっぽろ（北海道札幌市） 循環型社会を目指した取組 ～バイオガスプラント～
- セカンドハーベスト・ジャパン（東京都台東区） もったいない食べものを、ありがとうへと変える、フードバンク活動
- ケンコーマヨネーズ株式会社（東京都杉並区） ポテト皮の液状飼料化で高度なゼロエミッションを実現
- 朝日酒造株式会社（新潟県長岡市） 燃料・資材・設備にかかるエネルギーがもったいない！ 清酒製造工場の環境活動
- 株式会社みすずコーポレーション（長野県長野市） 製造工程端材品の商品化

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- いわて生活協同組合（岩手県滝沢市） 地産地消・産直の推進と創電でエネルギー削減！
- 株式会社大都技研（栃木県栃木市） 食品加工場への油水分離技術導入による資源回収と排水処理システムの改善
- パルシステム生活協同組合連合会（東京都新宿区） パルシステム100万人の食づくり・もったいないプロジェクト
- 湘南AO株式会社（神奈川県鎌倉市） 青みかんの活用 ～湘南みかんを守ろう～
- 特定非営利活動法人フードバンク山梨（山梨県アルプス市） 多くのステークホルダーとの連携で実現した食品ロス有効活用・食のセーフティネット事業
- 日豊食品工業株式会社 城南工場（熊本県熊本市） みんなの知恵と工夫で水とエネルギーの有効活用

第2回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成27年3月）

農林水産大臣賞

- スターバックスコーヒー・ジャパン株式会社（東京都品川区）、株式会社メコン（愛知県名古屋）（連名） コーヒー豆かすリサイクル（牛の飼料化）の取組

農林水産省食料産業局長賞

- 株式会社伊藤園（東京都渋谷区）/ 東洋製罐株式会社（東京都品川区）（連名） 持続可能な消費を実現した新飲料充填システム
- 株式会社日本フードエコロジーセンター（神奈川県相模原市） 多様な食品廃棄物のエコフィード化とリサイクルループの構築
- みやぎ生活協同組合（宮城県仙台市） エコフィード化（液飼料）によるCO₂ 削減
- 山崎製パン株式会社（東京都千代田区） 各工場における地域農産物を利用した製品開発の取組
- 株式会社ローソン（東京都品川区） 自然冷媒（CO₂ 冷媒）活用等による地球温暖化防止の推進

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 伊万里市農業協同組合小葱部会（佐賀県伊万里市） 伊万里のもったいない（未利用農産物）をゼロに ～伊万里グリーンカレー物語～
- うどんまると循環コンソーシアム（香川県高松市） 廃棄うどんをバイオガス発電し、肥料から小麦を作り、うどんを再生するプロジェクト
- 加藤産業株式会社（兵庫県西宮市） お得意先様との連携による配送車両台数の削減等、積極的な環境活動を実施
- 株式会社こむらさき（宮城県仙台市） ラーメン店厨房内で行う節水・省エネと排水量及び汚濁負荷の削減
- 株式会社ユーグレナ（東京都文京区） 炭素循環型社会を目指した食品生産利用技術

第3回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成28年1月）

農林水産大臣賞

- 三井化学東セロ株式会社（東京都千代田区） 鮮度保持フィルムの製造販売による食品ロスの削減

農林水産省食料産業局長賞

- 味の素ゼネラルフーズ株式会社（東京都新宿区）

スティックミックス商品のコンパクト化による容器包装の軽薄短小化と輸送効率向上及び「ほっとするエコ」マーク表示による消費者への伝達

- 甲陽ケミカル株式会社（鳥取県境港市） 地元水産加工残渣だったカニ殻を利用した健康食品素材等の開発

- 株式会社長野地方卸売市場、長野卸売市場協同組合（長野県長野市）（連名）

食品を大切に：市場一体となって生ごみの減量化等をはじめとした「環境型社会」に挑戦 ～日本一美しい市場を目指す～

- 富士電機株式会社（東京都品川区） 高機能保冷コンテナを活用した物流効率化による消費エネルギー削減及び包装材使用量削減

- 松本市役所（長野県松本市） 「残さず食べよう！ 30・10運動」をはじめとする食品ロス削減の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 油藤商事株式会社（滋賀県犬上郡豊郷町） 地産地消エネルギー・廃食用油をまちのエネルギーに

- 有限会社エコ・ネット（青森県弘前市）

〇〇〇が生ハムになっちゃった ～エコフィード製造から精肉等の販売まで 食品リサイクルループの構築と地元雇用の創出～

- 大分県立大分東高等学校（大分県大分市） リボベジって知っていますか？ ～再生栽培の野菜を利用することによる生ごみ減量化～

- 太田油脂株式会社（愛知県岡崎市） 資源循環型事業における使用済み食用油のバイオディーゼル燃料（BDF）への活用

- 合同会社西友（東京都北区） 西友のインフラを活用した規格外野菜の定期的寄付

- 大日本印刷株式会社（東京都新宿区）、フジッコ株式会社（兵庫県神戸市）（連名）

地球温暖化防止に貢献できる画期的な食品製造システムで作る「美味しいレディミール」

第4回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成29年3月）

農林水産大臣賞

- 松本大学、長野県中野地区6次産業推進協議会（長野県松本市）（連名） そば粉とわさびのゼロミッションプロジェクトによる安曇野6次産業の推進

農林水産省食料産業局長賞

- 熊本県立熊本農業高等学校（熊本県熊本市） 高校生による「規格外海苔からブランド卵・海苔ノリたまごの開発」

- コカ・コーライーストジャパン株式会社（東京都港区）、一般財団法人蔵王酪農センター（宮城県刈田郡蔵王町）、宮城県蔵王町（宮城県刈田郡蔵王町）（連名） 茶殻と乳清を地域資源に ～地元産エコフィードで育てた牛による蔵王町振興の取組～

- 食品ロス削減連合会（東京都豊島区）（相模屋食料株式会社、株式会社伊藤園、国分グループ本社株式会社、株式会社タイヨー、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、一般財団法人日本気象協会） 需要予測の精度向上・共有化による作りすぎ廃棄ロスの削減と省エネ

- 日本マクドナルド株式会社（東京都新宿区） オーダーメイド方式によるファストフードの食品ロス削減

- 福井県 「おいしいふくい食べきり運動」と「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」による食品ロス削減の取組

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 味の素ゼネラルフーズ株式会社（東京都渋谷区） ペットボトル商品への再生PET樹脂100%導入による、「完全循環型サイクル」の実現

- 味の素冷凍食品株式会社 九州工場（佐賀県佐賀市） 低温水熱源ヒートポンプ利用など、各種取組による熱エネルギーの有効活用

- 株式会社伊藤園（東京都渋谷区） 遊休農地と地域人材を活かして新たな茶産地を創生

- 国分グループ本社株式会社（東京都中央区） 輸配送時のもったいない待ち時間削減のための「入荷受付システム」の導入

- 生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合（宮城県富谷市）

生協の物流を使って東北6県に広がる、被災地だからこそ出来る災害用備蓄品の有効活用

- ヤマキ株式会社（愛媛県伊予市） 「鰹節だし抽出殻」の調味料化による資源リサイクル技術の確立

第5回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成30年1月）

農林水産大臣賞

- ユニー株式会社（愛知県稲沢市） 食品リサイクルループは命をつなぐ環

農林水産省食料産業局長賞

- 北海道美幌高等学校（北海道網走郡美幌町） 規格外野菜を用いた循環型養豚経営の構築
- 三菱食品株式会社（東京都大田区） 製・配・販・集によるサプライチェーン全体の効率化活動
- ミナミ産業株式会社（三重県四日市市） おから無排出化による資源の有効活用

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 伊賀の里モクモク手づくりファーム（三重県伊賀市） 6次産業を活かした食農体験施設を軸とした『できるかぎりやさしさ宣言』
- 井村屋グループ株式会社（三重県津市） エコロジカルはエコノミカル！～木質バイオマスボイラー導入などCO₂削減活動を含む環境マネジメント～
- 日進乳業株式会社アルプス工場（長野県駒ヶ根市） 中小企業における電力使用量削減などの省エネルギーの取組
- 日本マクドナルド株式会社（東京都新宿区） PDCAシステム活用による省エネルギーシステム
- 株式会社マツザワ（長野県下伊那郡高森町） 地元関係者との連携による「摘果りんご」の活用
- 森永乳業株式会社（東京都港区） 長期保存可能な豆腐の開発及びおからの飼料化

第6回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成31年1月）

農林水産大臣賞

- 特定非営利活動法人伊万里はちがめプラン（佐賀県伊万里市） 「生ゴミを宝に！」食資源循環による地球温暖化防止の推進を目指して

農林水産省食料産業局長賞

- 株式会社グリーンメッセージ（神奈川県大和市）/ キューピー株式会社（東京都渋谷区） 野菜未利用部サイレージによる三方よしの取組
- 株式会社ハローズ（広島県福山市） フードバンク提供促進の先進的な取組
- 株式会社平井料理システム（香川県高松市） 「地産循環型再利用」による食品残さ対策

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 株式会社セブン&アイ・ホールディングス（東京都千代田区） サステナビリティ経営～社会課題の解決と企業価値向上を両立させるために～
- 住友ベークライト株式会社（東京都品川区） 青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減
- 株式会社ハチバン（石川県金沢市） ハチバングループの食品リサイクルの取組み
- 大阪府立農芸高等学校（大阪府堺市） とびだせ！農芸エコフィード ～未利用資源を活かした畜産物の流通～
- 株式会社DINS堺バイオエタノール事業所（大阪府堺市） 廃棄飲料からバイオエタノール燃料を製造し循環型社会形成に貢献
- 鹿児島県立鶴翔（かくしゅう）高等学校（鹿児島県阿久根市） 食品廃棄物「ウニ」の有効活用でゼロエミッション ～SDGs持続可能な発展に向けて～

第7回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和2年2月）

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
- コーペ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

第8回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和3年1月）

農林水産大臣賞

- 生活協同組合コープこうべ（兵庫県神戸市） 組合員・地域とすすめる食品ロス半減

農林水産省食料産業局長賞

- 公益財団法人 Save Earth Foundation（東京都大田区）
全国初！外食事業者 5 社連携による飼料化の共同食品リサイクルループ構築～食のサーキュラーエコノミーを目指して～
- ミチナル株式会社（岐阜県高山市） 農家さんのもったいないの気持ちを繋いで廃棄ほうれん草を地域の宝へ
- 三重県立相可高等学校生産経済科（三重県多気郡多気町）
バイオマス産業のまちづくりを目指して～消化液の農業利活用の取り組み～

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 日清食品ホールディングス株式会社（東京都新宿区）
「カップヌードル」への環境配慮型容器「バイオマス ECO カップ」の採用、並びに「ごみ発電電力」の使用による、気候変動対策
および資源有効活用の推進
- 株式会社 艶金（岐阜県大垣市） 食品残渣の色素利用の染色布（「のこり染」）使用の生活雑貨商品
- 株式会社ビューティフルスマイル（大阪府大阪市）
食品メーカーで発生する「もったいない」食品に光をあて、消費者に直接つなぐことで食べきりを目指すプラットフォーム「ロスゼロ」
- 大阪いずみ市民生活協同組合（大阪府堺市） 「もったいない」をなくしたい！！
- 長崎県立諫早農業高等学校（長崎県諫早市） 規格外温州みかんが生み出す新たな地域興しと廃棄物の再利用

第9回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和4年1月）

農林水産大臣賞

■ 特定非営利活動法人 eワーク愛媛（愛媛県新居浜市）

愛媛県内地域循環型食品ロス削減ネットワーク活動

農林水産省大臣官房長賞

■ 株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター（神奈川県厚木市）

粕を活かして健康および健康寿命延伸を！～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～

■ 三重県立明野高等学校生産科学科畜産専攻（三重県伊勢市）

SDGs 持続可能な養豚への挑戦～伊勢あかりのぼーくで地域を明るく～

■ 株式会社リヴァックス（兵庫県西宮市）

飲料製品・食品廃棄物のリサイクル事業

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ 合同会社ファンタイム（東京都港区）

行き場を失った廃棄予定食品の再流通を通じた食品ロス削減と消費者啓蒙

■ 株式会社中村商事 Re-wine 事業部（山梨県都留市）

RE-WINE PROJECT

第10回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和5年1月）

農林水産大臣賞

■ 株式会社日本アクセス（東京都品川区）

製・配・販をつなげて取り組む食品ロス削減

農林水産省大臣官房長賞

■ 株式会社アレフ（北海道札幌市）

ハンバーグレストラン『びっくりドンキー』の『食』からつながる SDGs

■ オイシックス・ラ・大地株式会社（東京都品川区）

産地や食品製造現場で生じるもったいない原料を新たな食品にアップサイクル。おいしく食べるだけで食品ロス削減に繋がる食ブランド『Upcycle by Oisix』でフードロスを累計約 64 トン削減！

■ 熊本県立熊本農業高等学校 養豚プロジェクト（熊本県熊本市）

養豚業によるゼロエミッションへの挑戦

食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ ZERO 株式会社（東京都台東区）

あらゆる食品の『もったいない』を IT の力でゼロに

■ 三本珈琲株式会社（神奈川県横浜市）

広げよう！幸せの輪 全員参加型食品ロス削減推進モデル

第11回食品産業もったいない大賞 受賞者（令和6年2月）

農林水産大臣賞

■ 長崎県立諫早農業高等学校 生物工学部（長崎県諫早市）

フードロスニュートラル活動で食品ロスから次の食品へ！～離島との連携で行う食品残渣堆肥づくり～

農林水産省大臣官房長賞

■ キューピー株式会社（東京都渋谷区）

資源の有効活用、もったいないを価値あるものへ 食品残さ廃棄マヨネーズの有効活用

■ 特定非営利活動法人グッドネーバーズ・ジャパン（東京都大田区）

「グッドごはん」ひとり親家庭を対象としたフードバンク事業

■ 株式会社 Mizkan Holdings（愛知県半田市）

ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案

野菜を無駄なくおいしく食べつくす！『もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー』

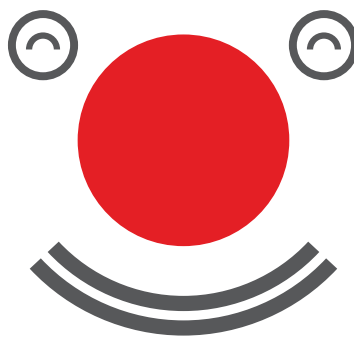
食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

■ 佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部（佐賀県伊万里市）

ストップ食品ロス！～地域で創る伊万里サステナブルシティ計画～

■ 株式会社ファミリーマート（東京都港区）

ファミマフードドライブ



NO-FOODLOSS PROJECT

令和6年度食品ロス削減総合対策事業

食品ロス削減等課題解決事業

優良者表彰の開催事業

公益財団法人食品等流通合理化促進機構

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第1東ビル 6階

TEL : 03-5809-2176 FAX : 03-5809-2183