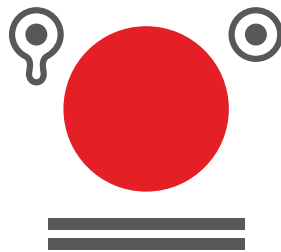


「第5回 食品産業もったいない大賞」 表彰 事例集



NO-FOODLOSS PROJECT

平成 30 年 1 月

「第5回食品産業もったいない大賞」



NO-FOODLOSS PROJECT

実施目的

食品産業は、私たちの毎日の食生活を支えるという消費者にとって極めて身近で必要不可欠な産業である一方で、エネルギー消費のロスや廃棄物等の発生を伴いやすい産業です。そこで、食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策の一環でもある「エネルギー・CO₂削減」、「廃棄量削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な“食品”を通し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おけるこのような取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く表彰し、世の中に周知することとしています。

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み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：一般社団法人日本有機資源協会

協賛：農林水産省

後援：環境省、消費者庁

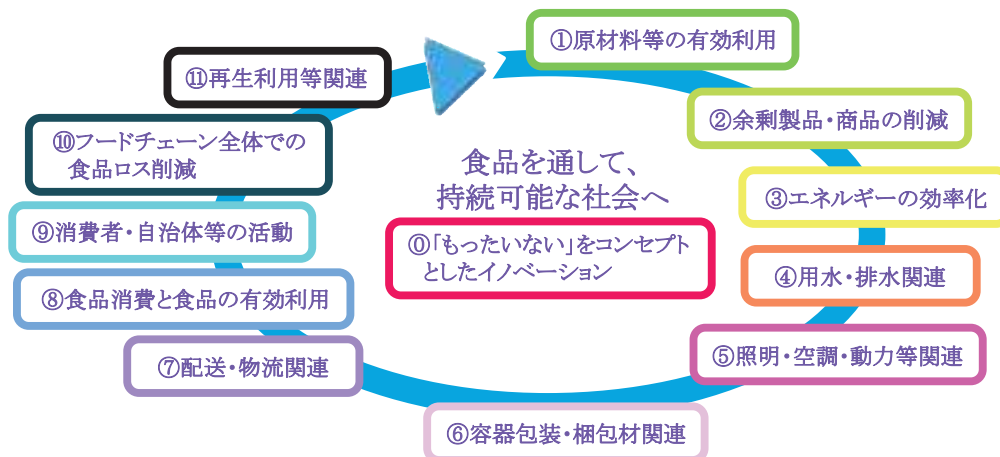
募集対象

募集の対象としては、食品産業の持続可能な発展に向け、以下のような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（地方公共団体を含む）及び個人とし、自薦・他薦は問いません。また、連名での応募も可能です。

今までに受賞された方も、受賞内容と異なる取組であれば応募可能です。



<大賞コンセプト：食品を通して、持続可能な社会へ>



第5回食品産業もったいない大賞の受賞者について

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 / 審査委員会委員長賞…6点

農林水産大臣賞

■ ユニー株式会社

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

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

製・配・販連携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

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

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

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

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

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

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

長期保存可能な豆腐の開発及びおからの飼料化

審査基準

審査は、下記の「審査にあたっての基本的考え方」に基づき、「食品産業もったいない大賞」審査委員が選考しました。

【審査にあたっての基本的考え方】

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他者の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等について評価する
地域性	活動範囲の広さ、他者との連携、地域に密着した取組であるか等を評価する
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、継続性を評価する
経済性	取組を実施することによる経済効果等を評価する
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を評価する
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・省エネルギー効果を評価する

農林水産大臣賞

応募名称

食品リサイクルループは命をつなぐ環

会社名、事業場名

ユニー株式会社

愛知県稲沢市／<http://www.uny.co.jp/>

■ 具体的な取組内容 ■

【目 的】

食料自給率がカロリーベースで40%に満たない日本では、多くの食料を輸入に頼りながらも沢山の食料品を廃棄しています。当社は食品リサイクル法を遵守して食品廃棄物の発生抑制に取り組みつつ、2005年より地域循環農業による「食品リサイクルループ」を構築し、循環の環を継続していくことを目標にしています。この環は食品廃棄物を資源として活用し、生産した農畜産物を消費者に購入してもらうことによる地産地消も実現しています。また、家庭ごみの60%を占める容器包装の3Rを推進することでCO₂削減を図っています。

これらの活動は「お買い物で環境貢献」を消費者と一緒に進める、持続可能な社会を目指したものです。

【具体的な内容】

2007年に全国で初めて、食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画」認定を受けて以来、店舗所在地域の再生利用事業者、農業生産者とのパートナーシップを基に、食品リサイクルループを構築し、運用しています。

2013年には、1府18県で16ループを構築することができました（現在は再生利用事業者の廃業などにより、14ループを運用、新たに2ループの構築を進めています）。当社のリサイクルループは、単に食品廃棄物をリサイクル処理することのみが目的ではなく、地域循環・地産地消などを意識し生産者と消費者を結び、安全安心な農畜産物を提供するという、小売業の役割を果たすことでもあります。

また、販売時の容器包装使用削減（レジ袋有料化など）、使用済み容器包装の店頭回収リサイクルを全店で実施しており、廃棄物の発生抑制と再資源化を推進した結果、CO₂削減に寄与しています。これらを継続的に推進するため、次世代を担う子ども達に環境教育や循環型農業体験を通じてSDGs*の取組を行っています。

そして、食を通して「生物多様性を大切にするお買い物」を実践しています。

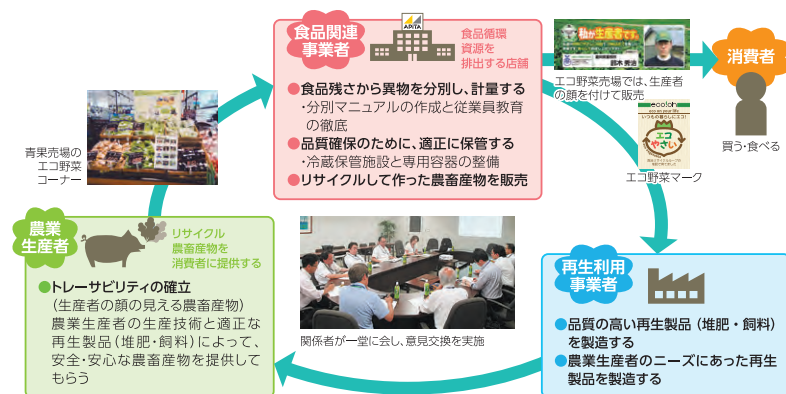
*SDGs…2015年、国連持続可能なサミットにおいて全会一致で採択された「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」

【効 果】

店舗から排出する全ての廃棄物を分別・計量することで、廃棄物発生抑制とリサイクル推進を実現しました。さらに廃棄物を分別することで食品リサイクルを推進でき、2016年度のリサイクル実績は、11,108tを再生製品化し、リサイクル率は63.6%、発生抑制を加味した再生利用等実施率は74.9%でした。

容器包装の3Rでは、2億7,000万枚のレジ袋を使用削減したことによりCO₂を8,317t削減でき、また、使用済みの容器包装を3,846tリサイクルすることで、16,344tのCO₂を削減することができました（合計24,661tのCO₂を削減）。

● リサイクルループを構築するパートナーシップ



● エコ野菜売り場



● 農業体験



■ 今後の展開 ■

これまでは食品廃棄物をリサイクルループで資源化することに努めてきましたが、今後は製品廃棄（食品ロス）の発生抑制をフードチェーン全体で取り組みます。また、食品として価値のあるものは食品として利用するため、フードバンクや子ども食堂などの支援活動への参加を検討しています。

■ 評価 ■

「お買い物で環境貢献」の考えの下、小売業が中心となり消費者、生産者、再生利用事業者との信頼関係を築き、一体となった食品リサイクルループを構築し、長期にわたって継続的に推進・拡張している。特に各店舗に計量器を備え、組織的に廃棄物の分別・計量体制を整備・運用して、食品や包装材の廃棄物を削減し、CO₂削減に成果を挙げている点が高く評価できる。また、リサイクルループの拡大や環境教育を通じて「生物多様性を大切にするお買い物」のさらなる推進が期待される。

農林水産省
食料産業局長賞

応募名称

規格外野菜を用いた循環型養豚経営の構築

会社名、事業場名

北海道美幌高等学校

北海道網走郡美幌町／<http://www.bihoro-highschool.hokkaido.jp/>

■ 具体的な取組内容 ■

【目 的】

本校は、2004年より生徒による「町を元気にしたい」との思いから、規格外野菜を用いた豚の飼養体系を確立して美幌豚の肉質を改善するとともに、美幌商工会議所と共同で美幌豚醬（豚肉と米こうじで製造する醤油）「まるまんま」を商品化しました。また、2010年より様々な地元企業等と連携して合同会社「びほろ笑顔プロジェクト」を設立し、町内の未利用資源の循環から人材育成まで一貫した取組を実施することを目的に活動しています。

【具体的な内容】

校内で生産したジャガイモやニンジン、カボチャなど年間10～15t発生する規格外野菜を発酵乾燥して粉末飼料化することで、市販の配合飼料より粗タンパク質（CP）が1.5～2.0倍含まれる飼料を製造しています。その飼料を用いた養豚飼養体系を検討した結果、70日齢から徐々に給与割合を増やし、出荷までの70%を自給飼料に置き換えた肥育を確立しました。この養豚飼養体系で育てた「美幌豚」は、肉質分析の結果、市販の配合飼料で育てられた豚と比較して、肉を美味しく感じさせる「オレイン酸」が1.5倍含まれていることが判明しました。

この取組は、豚肉を用いた豚醬の商品化や町内飲食店でのメニュー化を進めており、地元に着しつづつあります。なお、豚醬は市販の醤油に比べてうま味成分が1.7倍ほど含まれるとの分析結果が出ています。

商品開発を機に美幌商工会議所を中心とした多様な職種集団と本校が連携して合同会社「びほろ笑顔プロジェクト」を設立し、本校生徒も社員として関わっています。このことは、将来、地域経済を担う高校生が経済活動を実体験することで地元企業での人材育成や異世代の交流に繋がっています。また、2016年より美幌町より美幌伝道大使として任命され、町内の園児や小学生を対象に五感を刺激するような循環型養豚体験ツアーを実施し、次世代の人材育成の役割を果たしています。

さらに、「美幌豚」は、肥育後期（120日齢～180日齢）に自給飼料を100%給与しており、この期間に排出された豚糞を堆肥化しています。この堆肥は土壌微生物活性が良く、この堆肥を用いた農産物に「Soilマーク」* を付けることができました。

* Soil マーク…土壌微生物多様性と活性値が高い生物的に豊かな土で育った農産物につけられるマーク



■ 今後の展開 ■

規格外野菜から始まる養豚飼育、良質な堆肥による農地還元、また人材交流などによる地域を担う人材の育成を行うことで、美幌町の経済発展に貢献していきます。

■ 評価 ■

校内産品から出る規格外野菜から高タンパク粉末飼料を製造し、これを用いて口どけの良い脂を多く含んだ「美幌豚」を育てる養豚飼養体系を確立し、さらに美幌商工会議所と共同で付加価値商品化している。特に、様々な地元企業と連携して「びほろ笑顔プロジェクト」を設立し社員として関わり、将来地域経済を担う高校生が経済活動を実体験することによる人材育成や就業機会の創出、地域活性化に繋がっている点が高く評価できる。

農林水産省
食料産業局長賞

応募名称

製・配・販連携によるサプライチェーン全体の効率化活動

会社名、事業場名

三菱食品株式会社

東京都大田区／<http://www.mitsubishi-shokuhin.com/>

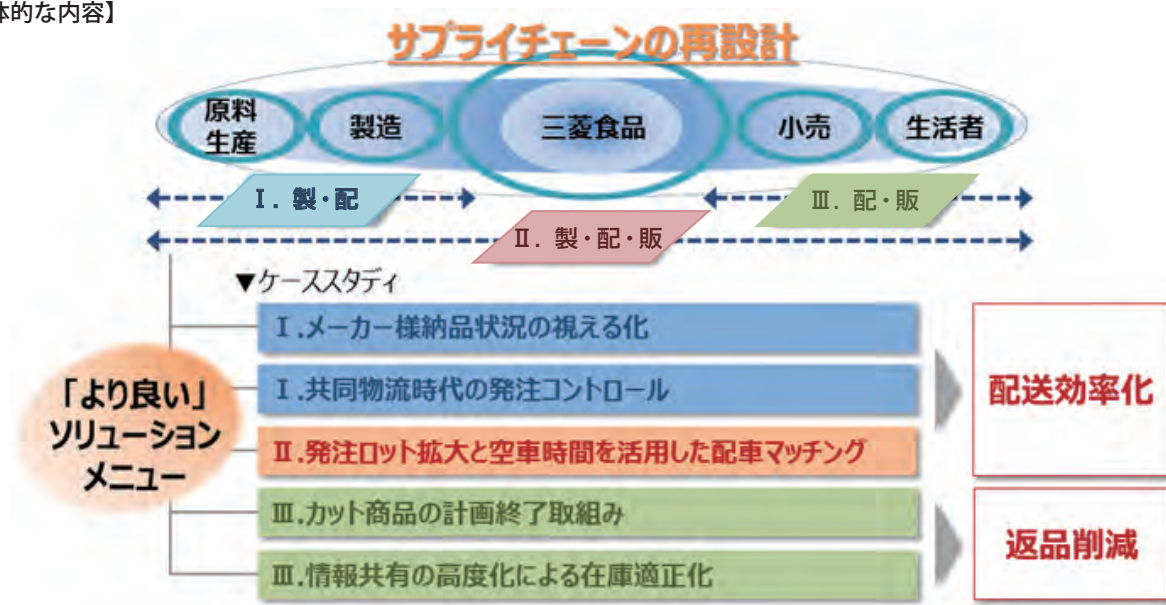
■ 具体的な取組内容 ■

【目的】

サプライチェーン全体に関わる物流現場では、倉庫内の作業員や配送ドライバー不足が慢性化・常態化しています。また、食品物流業界においては、顧客ニーズの多様化や商品数の増加、納品リードタイムの短縮化などの変化がある中で、個社単位での効率性追求・部分最適による対応では限界に達しており、サプライチェーンの効率化を妨げる一因と思われます。

荷主同士のコミュニケーションを図り、製・配・販の垣根を超えたサプライチェーン全体の効率性の追求が必要な状況の下、当社は、メーカーや小売業と向き合い、相談しながら『より良い』ソリューションメニューの構築を目指しています。

【具体的な内容】



【効果】

<配送効率化> 卸センターにおける納品状況の実態の可視化や発注コントロールを行うことにより、待機時間の削減や車両の有効活用に資する取組ができました。

<返品削減> 小売業との取組で当該センターの返品・廃棄率の低さは、関係する事業者それぞれが高水準となっています。

■ 今後の展開 ■

抜本的な解決策がないとはいえ、製・配・販が連携し、相互のインフラ・情報共有を行うことによる改善の余地は、十分に残されていると考えています。

引き続き、賛同いただけるメーカーや小売業と連携を密にし、エリアや立地ごとにお互いの課題やニーズをマッチングして解決プランを導き出していきます。

■ 評価 ■

食品卸業者が中心となって、物流センターにおける納品実態の把握と可視化、発注コントロール、情報共有による在庫の適正化などによって、返品や廃棄率を大幅に削減するとともに、近年大きな問題となっているトラックの待機時間削減、車両の有効活用をも実現した点が高く評価できる。食品産業のエネルギー・CO₂削減には「物流」も考慮する必要があり、今後さらなる製・配・販のサプライチェーン全体での取組が期待される。