

(一財)食品産業センター 環境委員会 NEWS

No. 55

平成27年7月23日発行

<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/committee/index.html>

(一財)食品産業センター環境委員会 事務局 加藤・渡邊

TEL:03-3224-2384/FAX:03-3224-2398

Mail : m-kato@shokusan.or.jp

=====

賛助会員各位

日頃より(一財)食品産業センター 環境委員会の活動にご理解とご協力賜り誠にありがとうございます。
ございます。

配信記事

1. 「第3回食品産業もったいない大賞」の募集開始について

(一財)日本有機資源協会は、昨年に引き続き、「食品産業もったいない大賞」の募集を開始します。

そもそも、私たちの毎日の食生活を支える食品産業は、消費者にとって身近で重要な産業である一方、エネルギー消費や廃棄物の発生を伴いやすい一面があります。

そこで、食品産業の持続可能な発展に向け、「エネルギー・CO2削減」、「包装資材の削減」、「食品ロスの削減・再利用」、「流通システムの効率化」、「事業者間による連携」、「消費者と連携した取組」等、フードチェーン全体の持続的発展に寄与する取組を実施し、顕著な実績を挙げている食品関連事業者、もしくは、企業、団体（地方公共団体を含む）及び個人を広く表彰（農林水産大臣賞、食料産業局長賞等）することによって、地球温暖化・省エネルギーへの取組を推進することを目的としています。

応募の詳細は、別添資料のとおりですが、応募対象は、企業、団体（地方公共団体を含む）及び個人とし、自薦、他薦、連名も可能とのことです。

奮ってご応募下さい。

〔農林水産省補助事業 平成27年度食品ロス削減等総合対策事業〕

※環境委員ニュースは、メール又はFAXで配信しています。FAX版は、添付資料等により送付数が増えることや、内容を当方より指定させていただいたURLにて別途ご確認をお願いすることがございます。そのため、出来るだけメール配信といたしたく考えます。現在、FAXで配信させていただいている方で、メール配信にご変更いただける方は、事務局までご連絡をお願いします。

農林水産省補助事業 平成27年度食品ロス削減等総合対策事業

「第3回食品産業もったいない大賞」募集要項

1. 実施目的

私たちの毎日の食生活を支える食品産業は、消費者にとって身近で重要な産業である一方、エネルギー消費や廃棄物の発生を伴いやすい一面もあります。

そこで、食品産業の持続可能な発展に向け、「エネルギー・CO₂削減」、「包装資材の削減」、「食品ロスの削減・再利用」、「流通システムの効率化」、「事業者間による連携」、「消費者と連携した取組」等、フードチェーン全体の持続的発展に寄与する取組を実施し、顕著な実績を挙げている食品関連事業者、もしくは、企業、団体（地方公共団体を含む）及び個人を広く表彰することによって、地球温暖化・省エネルギーへの取組を推進することを目的としています。

なお、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・省エネルギー対策を取り組む大きな契機となるため、これを大賞の冠名としました。

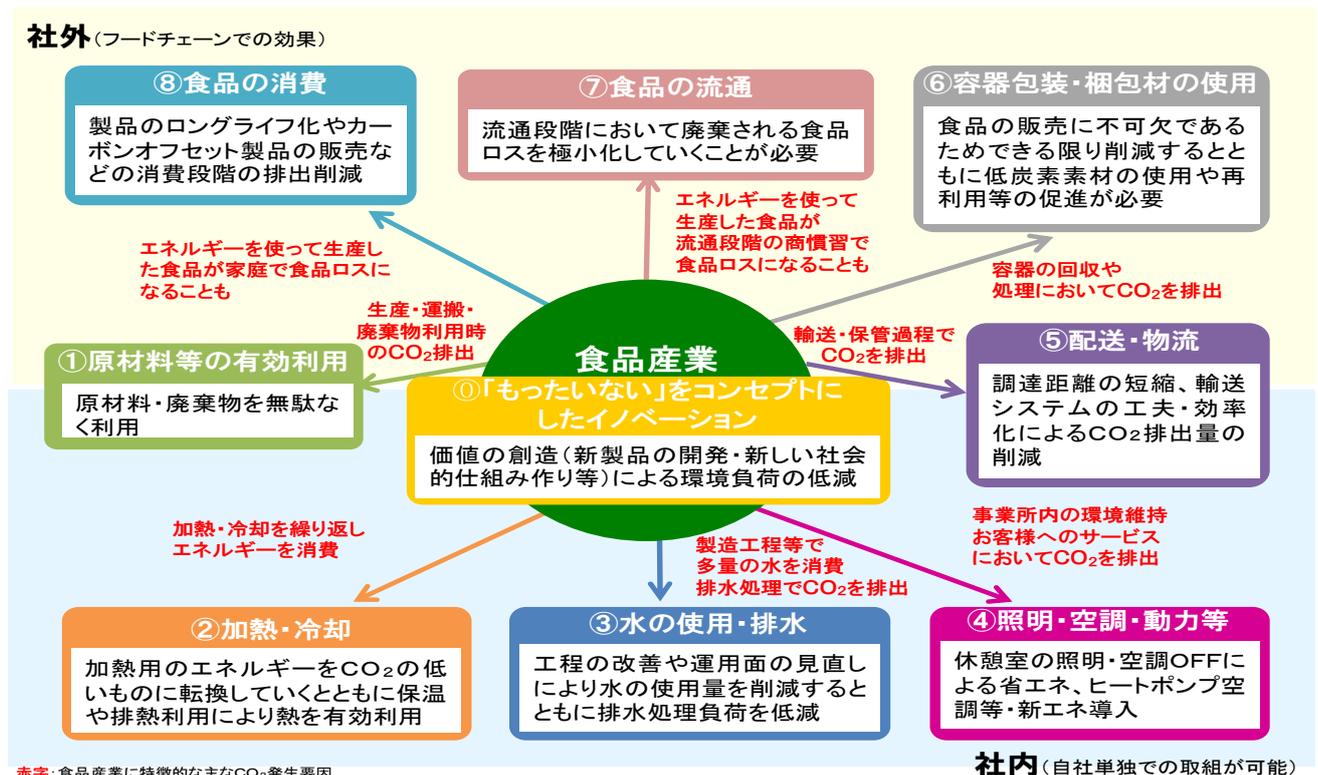
2. 主催及び協賛

主催：一般社団法人日本有機資源協会

協賛：農林水産省

3. 募集対象

食品産業の持続可能な発展に向け、以下のような地球温暖化・省エネルギー対策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）及び個人とします。なお、連名または他薦での応募も可能です。



食品産業における温暖化対策・省エネルギー対策の例

項目	取組内容の例
⑩「もったいない」をコンセプトにしたイノベーション	価値の創造（組織体制、新製品の開発、新しい社会的仕組み作り、見える化等）による環境負荷の低減
①原材料等の有効利用	原材料・廃棄物を無駄なく利用
②加熱・冷却	CO ₂ の低いエネルギー源への転換、保温や排熱利用による熱の有効利用
③水の使用・排水	工程改善等による水の使用量削減、排水処理負荷低減
④照明・空調・動力等	こまめな電源OFF、ヒートポンプ空調等、新エネルギー技術導入
⑤配送・物流	輸送システムの工夫・効率化
⑥容器包装・梱包材の使用	可能な限り削減、低炭素素材の使用
⑦食品の流通	流通段階において廃棄される食品ロスを極小化
⑧食品の消費	ロングライフ化商品、カーボンオフセット商品等
⑨その他	組織体制、仕組み作り等

4. 賞の種類

農林水産大臣賞	1点以内
食料産業局長賞	5点以内
食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞	

5. 応募方法

所定の「第3回食品産業もったいない大賞応募申込書」(<http://www.jora.jp/mottainai3/>からダウンロード)に必要事項を記入の上、説明資料を添付し、平成27年11月4日(水)までに「食品産業もったいない大賞事務局」宛にご送付(郵送とデータ送信)ください。

なお、他薦の場合は、事務局にご相談いただき、候補者と協議の上、所定の応募申込書にてご応募ください。

6. 募集期間

平成27年7月21日(火)～平成27年11月4日(水)

7. 審査基準

審査は、下記の「審査にあたっての基本的考え方」を踏まえた上、優れていると評価される取組を「食品産業もったいない大賞」審査委員が選考します。

<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、地域に密着できる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の継続性を評価する。
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。

8. 結果発表

平成27年12月中下旬頃にプレス発表するとともに、受賞者には直接通知します。また、一般社団法人日本有機資源協会のホームページでも同時に結果を公表します。結果発表後に受賞者に重大な法令違反等が明らかになった場合には、受賞が取り消されることがあります。

9. 表彰式

東京都内の会場にて食品関連事業者及び一般消費者等を対象とした200人規模の表彰式を平成28年1月29日（金）に開催する予定です。なお、表彰式では表彰状が授与されます。

10. その他

表彰された取組はホームページにて公表するとともに、食品関連のセミナー、シンポジウムで紹介する等、広く普及していきます。過去の受賞された方々の事例を一般社団法人日本有機資源協会のホームページで公開しております。

第1回 <http://www.jora.jp/mottainai/index01.html>

第2回 <http://www.jora.jp/mottainai2/index.html>

11. 応募先・問い合わせ

一般社団法人日本有機資源協会 「食品産業もったいない大賞」事務局

担当：鳴本、出越

〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16 馬事畜産会館401号室

TEL：03-3297-5618 FAX：03-3297-5619

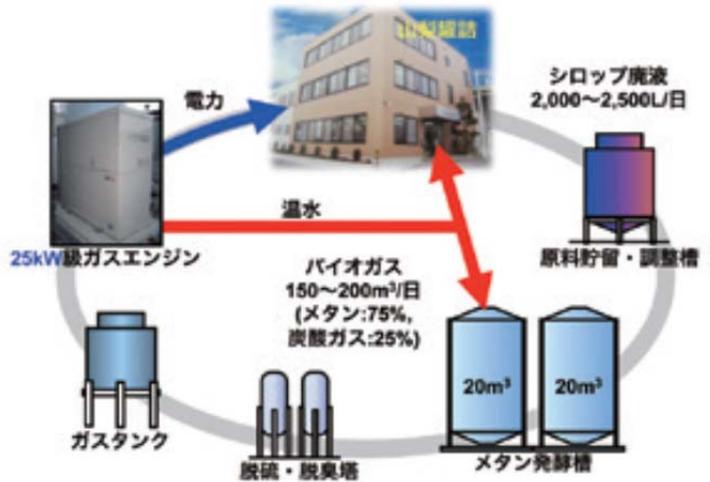
ホームページ：<http://www.jora.jp/mottainai/>

E-mail：mottainai@jora.jp

第1回農林水産大臣賞受賞者

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



■ 評価 ■

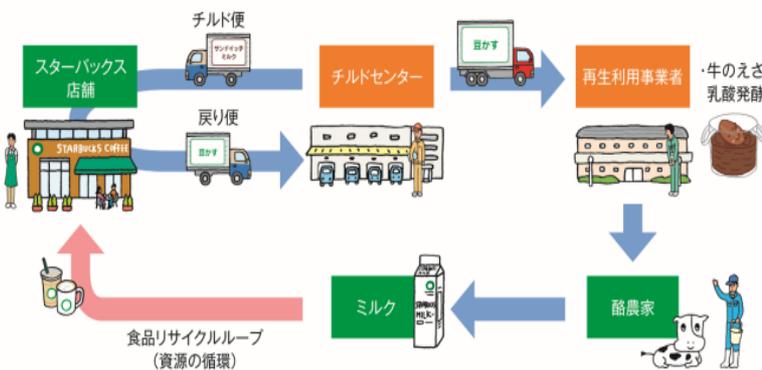
排水処理されてきたシロップ廃液を、自社敷地内に設置したプラントにおいてバイオガス発電の燃料として利用する取組を平成21年から実施している。これによって排水処理が不要となった。比較的規模の小さい食品会社でも導入しやすい小型のプラントを産官学連携で開発・設置し、実績を挙げている点が評価された。

第2回農林水産大臣賞受賞者

スターバックス コーヒー ジャパン株式会社、株式会社メニコン(2者連名)

コーヒー豆かすリサイクル(牛の飼料化)の取組

コーヒー豆かすリサイクルの流れ



■ 評価 ■

有効な食品リサイクル手法が見出されていなかったコーヒー豆かすを牛の飼料として利用し、その牛から生産されたミルクを店舗でドリンク類に循環利用する取組。食品リサイクルループの構築により、チルド物流の戻り便を利用してコーヒー豆かすを回収することで、温暖化ガスとしてのCO₂削減に努めている点などが評価された。コーヒー豆かすの高付加価値リサイクル手法として、今後の食品業界全体への波及が期待される。

第1回食品産業もったいない大賞 受賞者(平成26年3月)

食料産業局長賞

受賞者	評価
<p>■ 生活協同組合コープさっぽろ</p> <p>循環型社会を目指した取組 ～バイオガスプラント～</p>	<p>地域の複数店舗の食品残渣の回収、牛糞の回収による地域環境保全、液肥を地域の農家で活用するという地域内ループの構築等、自社の廃棄物処理を超えた取組をしている点、また、BDF製造時の副産物(グリセリン)をバイオガス化プラントに加え、ガス発生量を増加させる工夫等を評価された。</p>
<p>■ セカンドハーベスト・ジャパン</p> <p>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</p>	<p>企業、農家、個人から寄付を受け、福祉施設用に届けるフードバンク活動を継続し、2002～2013年で10,141t、47.8億円相当を食品として活用している。また、全国のフードバンク団体との緩やかなネットワーク関係を結び、加工食品のロス在全国のフードバンク活動に活用すべく配分している。我が国のフードバンクの先駆けとして貢献していることを評価された。</p>
<p>■ ケンコーマヨネーズ株式会社</p> <p>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</p>	<p>ポテトピール(じゃがいもの皮)を自社敷地内に設置した設備で液状飼料化し、廃棄と比べて大きな経済的効果を得ている。食品工場で多量に発生する端材であるポテトピールを、再生利用等の中でも優先順位の高い飼料化により有効活用している点を評価された。波及効果が期待される。</p>
<p>■ 朝日酒造株式会社</p> <p>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</p>	<p>重油から国産天然ガスへの燃料転換、照明や空調設備に先進性のある省エネ技術(エバーライト、デシカント空調)の導入、R720mlびんのリユースシステムの構築の3項目による省エネ・CO₂削減を実施。720mlの中容量規格統一リユースびんに企画段階から関与し、平成11年に全国で最初に採用した点などが評価された。</p>
<p>■ 株式会社みすずコーポレーション</p> <p>製造工程端材品の商品化</p>	<p>平成16年より、豆腐端材・成形不良品を業務用・家庭用の食品(白和えの素等)として商品化し、乾燥おからについても食品、猫砂、きのご培地等として全量を商品化している点、賞味期限を本来の豆腐より長くし、家庭における廃棄量の削減を推進している点、また、平成25年度からバイオガス発電による経済性の改善や電源の確保等の効果を得ている点等、温暖化対策・省エネに資する取組を評価された。</p>

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞受賞者

受賞者	評価
<p>■ いわて生活協同組合</p> <p>地産地消・産直の推進と創電でエネルギー削減！</p>	<p>岩手県産の食材を「地産地消」「産直」として開発・利用し、輸送・保管エネルギーを削減、プライベートブランド商品の開発や、店舗で15項目の行動項目を定めた節電の運用管理等、多種の取組を実施している。地域密着型の取組により、結果的に輸送・保管に伴うエネルギー消費の削減となること、また、プライベートブランドにも地産地消を取り入れることで、地域復興にもつながっている点を評価された。</p>
<p>■ 株式会社大都技研</p> <p>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</p>	<p>食品産業で問題の多い混油排水に特化した省エネ提案である(排水の省エネ診断)。個々の現場に適応した提案がなされ、設備の導入(売り切り)ではなく、アフターメンテナンスを充実し、継続的に管理・監視を行い、13年にわたりサービス体制を全国で展開している。油から油分回収、及び油分を助燃材や食用油として使用する技術の評価された。多量の水を使用する食品産業への技術の適用により、排水処理に関する省エネ対策、環境負荷削減の可能性が期待される。</p>
<p>■ パルシステム生活協同組合連合会</p> <p>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</p>	<p>規格外品等の商品化(ブロッコリー茎、規格外さつまいも、里芋の廃棄部)、簡易包装の推進、消費者が心がけている「もったいない」を募集し広める等、消費者を巻き込んだ多種多様な取組を展開している。取組の規模も大きく、その取組が消費者に受け入れられ継続している点等を評価された。</p>
<p>■ 湘南AO 株式会社</p> <p>青みかんの活用 ～湘南みかんを守ろう～</p>	<p>摘果した青いみかんから、「青ちんぴ茶」「青みかんジャム」を製品化、地産地消・六次産業化製品として拡販している。また、自然エネルギー(天日乾燥)の利用や地域性を活かした小規模展開により、他地域で実施している(過去に実施していた)工業的な製法(乾燥、粉碎、搾汁、精油抽出等)と比較するとエコロジーであり、地域農業振興策としても有効である。生育途中の摘果物を食用として有効利用した点、地場産業としても成立しているため、地域振興にも貢献できる点を評価された。</p>
<p>■ 特定非営利活動法人フードバンク山梨</p> <p>多くのステークホルダーとの連携で実現した 食品ロス有効活用の食のセーフティネット事業</p>	<p>「食のセーフティネット事業」の創造、多くのステークホルダーとの協働やフードドライブの実施、子ども教育プログラムによるもったいない精神の醸成など、地元地域と密接に関わった取組を評価された。</p>
<p>■ 日豊食品工業株式会社 城南工場</p> <p>みんなの知恵と工夫で水と エネルギーの有効活用</p>	<p>従業員参加型で生産時の廃棄物削減(不良品、軽過量品、落下物)活動を展開している。さらに加熱冷却、導水、照明設備に係る取組など、計15項目の取組を実施している。大きな経費をかけず、身近な取組を積み重ねて省エネ対策を行っていることを評価された。多くの中小企業が参考にできる取組である。</p>

第2回食品産業もったいない大賞 受賞者（平成27年3月）

食料産業局長賞受賞者

受賞者	評価
<p>■ 株式会社伊藤園、東洋製罐株式会社 (2者連名) 持続可能な消費を実現した新飲料充填システム</p>	<p>飲料容器内外面を殺菌剤を使用せず温水で行い、内容液を常温で無菌充填することにより、省資源及び環境負荷削減に寄与する新しい充填技術を開発。コンセプトの新規性や飲料容器の薄肉化によるCO₂削減効果に加え、製造を委託する外部企業にも同システムを導入し、普及拡大している点も評価された。</p>
<p>■ 株式会社日本フードエコロジーセンター 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</p>	<p>2005年から先進的にリキッド飼料化に取り組み、生産した豚のブランド化や、排出事業所であるスーパーや百貨店等で販売していくリサイクルループを確立。9年間継続的に事業を継続している点も評価された。</p>
<p>■ みやぎ生活協同組合 エコフィード化(液飼料)によるCO₂削減</p>	<p>2005年から先進的にリキッド飼料化に取り組み、生産した豚のブランド化や、排出事業所であるスーパーや百貨店等で販売していくリサイクルループを確立。9年間継続的に事業を継続している点も評価された。</p>
<p>■ 山崎製パン株式会社 各工場における地域農産物を利用した製品開発の取組</p>	<p>全国の25工場で開発・生産する「ご当地商品」に、生産現場で大きさや形状、色等の関係でやむを得ず未出荷となることの多い規格外農産物を原料の一部に利用した6次産業化の取組。各工場の開発部門が、地域の農業者・農業協同組合と連携し、製品企画から原料調達まで一貫して取り組んでいる点も評価された。各地のブランド農産物を主力商品に利用することで話題性も高く、波及効果が期待される。</p>
<p>■ 株式会社ローソン 自然冷媒(CO₂冷媒)活用等による地球温暖化防止の推進</p>	<p>地球温暖化係数の低いノンフロン冷媒(CO₂冷媒)を使用した冷凍・冷蔵システムを全国の店舗に導入中。フロン冷媒の漏洩による温室効果ガスの大気拡散が無視できない状況の下、ノンフロン冷媒設備を標準設備として積極的に導入するという企業の姿勢が評価された。また、店内淹れたてコーヒー「MACHI café」において、レインフォレスト・アライアンス認証を取得した農園の豆使用やカーボン・オフセット等に取り組み、一般消費者を巻き込んでいる点についても評価された。</p>

食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞受賞者

受賞者	評価
<p>■ 伊万里市農業協同組合 小葱部会 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～</p>	<p>収穫されたうち50%が廃棄されていた小葱の特質を生かしたグリーンカレーの原料として有効利用する取組。生産者団体が、伊万里市のその他の特産品の未利用資源も使った「オール伊万里のグリーンカレー」を開発。開発したレシピは規格外農産物の有効利用と特産品アピールの両面を持ち、学校給食やレトルトなど様々な展開が期待されるという点が評価された。</p>
<p>■ うどんまるごと循環コンソーシアム 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</p>	<p>うどん残渣から、うどん発電を行うためのバイオガスや小麦栽培の肥料等を生み出し、循環利用するという県の特産品を用いた取組。うどん残渣からバイオガスを作るとともに、処理後の消化液も液肥として利用している点が評価された。今後の継続や製麺業者との連携が期待される。</p>
<p>■ 加藤産業株式会社 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</p>	<p>製造部門を有する卸売事業者としての強みを活かし、原材料の有効利用から全国の事業所における設備の省エネ、物流部門における総車両台数削減等、様々な角度から積極的な環境活動を実施。顧客との連携による配送車両台数の削減等が評価された。食品流通の上流と下流をつなぐ要ともいえる卸売業の立場から、更なる温暖化対策・食品ロス削減の取組が期待される。</p>
<p>■ 株式会社こむらさき 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</p>	<p>2002年から系列ラーメン店の厨房に油水分離設備を導入し、スープの油分を除去することで、排水による下水道及び流域水系への負荷を削減し、油問題の解決を図り、節水等の経費削減に結びつける取組。食品リサイクルの責務や省エネ、処理費の削減だけでなく、自社の排水による環境負荷を削減しようとする企業の姿勢が評価された。外食店舗の衛生管理にも繋がる取組であり、普及が期待される。</p>
<p>■ 株式会社ユーグレナ 炭素循環型社会を目指した食品生産利用技術</p>	<p>藻類であるミドリムシを、世界で初めて食品用途として屋外で大量培養することに成功。ミドリムシの食品や化粧品としての商品化と市場拡大を進めると同時に、医薬品やバイオ燃料用としての研究を実施している点が評価された。</p>

「第3回食品産業もったいない大賞」応募申請書

申請日 西暦 年 月 日

応募名称		
実行開始日(半角入力)	西暦 年 月 日 から	
会社名、事業場名		
本社所在地(数字は半角入力) 都道府県 町名まで 丁目、番地 ビル名(部屋番号)	〒	
会社、事業場の業務内容(簡単に)		
区分 (該当区分に○をつけてください)	大企業 中小企業 団体 個人	
業種・業態・活動分類 (該当するものに○をつけてください)	食品産業 : 製造業 卸売業 小売業 外食産業 食品産業以外 : 設備・システム関係 包材関係 その他	
公的資金の導入状況 (国や地方公共団体の補助事業等を活用している場合は記載してください)		
大学・研究機関等との連携 (研究機関等との共同研究等を実施している場合は記載してください)		
コンプライアンスに関する確認 (該当する場合は、チェックマークを付けてください。)	法令違反の事実はない <input type="checkbox"/> 係争・紛争等の問題は無い <input type="checkbox"/>	
取組内容を把握できるWebのURL <small>注1)</small>	http://	
担当者 及び 担当者 連絡先	所属部署	
	役職	
	氏名(フリガナ)	
	住所(数字は半角入力) <small>注2)</small> 都道府県 町名まで 丁目、番地 ビル名(部屋番号)	〒
	電話(半角入力)	
	FAX(半角入力)	
	E-mail(半角入力)	@

※セル内で改行するには:Windows「Altキー+Enter」、Mac「option+command+return」

注1: 特になければ空欄でも可、事業所のホームページでも可

注2: 本社と同じ場合は「同上」と記載

1. 該当項目に○を付けてください。複数回答可

項目	取組内容
①「もったいない」をコンセプトにしたイノベーション	価値の創造(新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等)による環境負荷の低減
②原材料等の有効利用	原材料・廃棄物を無駄なく利用
③加熱・冷却	CO ₂ の低いエネルギー源への転換、保温や排熱利用による熱の有効利用
④水の使用・排水	工程改善等による水の使用量削減、排水処理負荷低減
⑤照明・空調・動力等	こまめな電源OFF、ヒートポンプ空調等、新エネルギー技術導入
⑥配送・物流	輸送システムの工夫・効率化
⑦容器包装・梱包材の使用	可能な限り削減、低炭素素材の使用
⑧食品の流通	流通段階において廃棄される食品ロスを極小化
⑨食品の消費	ロングライフ化商品、カーボンオフセット商品等
⑩その他	具体的な取組内容()

2. 具体的な取組の概要

※1. で複数の番号を選択した場合は、番号ごとに取組内容を記載してください。

※食品産業以外による応募の場合は、導入事例等をできるだけ具体的に記載してください。

3. 先進性・独自性(他の事業者の取組には見られない先進的な取組や独自の方法等)

4. 地域性(活動範囲の広さ、他社との連携、地域との密着性等)

--

5. 継続性(取組の開始時期、活動年数、継続できると取組であるか等)

--

6. 経済性(取組を実施することによる経済効果等)

--

7. 波及性・普及性(他の事業者に与える波及効果等)

--

8. 地球温暖化防止・省エネルギー効果(可能な限り定量的に)

--

9. 受賞実績及び平成 26 年度中に申請した(今後申請する)表彰名

--