

(一財)食品産業センター 環境委員会NEWS

No. 50

平成27年2月24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・後藤

TEL: 03-3224-2384

FAX: 03-3224-2398

=====

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。

【配信記事】

一般社団法人 日本有機資源協会は、第2回「食品産業もったいない大賞」の農林水産大臣賞、食料産業局長など各賞の受賞者を決定しました。

・ 表彰式（公開）は、平成27年3月5日（木）14:00～17:30、TKP 赤坂駅カンファレンスセンターにおいて開催されます。

・ 本表彰は、農林水産省が協賛しています。

つきましては、News Release（一般社団法人 日本有機資源協会、平成27年2月13日（金））を別添しますので、参考にしていただきますよう宜しくお願い申し上げます。

以 上

※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部数が多くなることや、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。

(一財)食品産業センター 技術環境部

環境委員会 事務局 加藤・後藤

TEL:03-3224-2384 / FAX:03-3224-2397・2398

Mail: m-kato@shokusan.or.jp

「第2回食品産業もったいない大賞」における受賞者の決定 及び表彰式の開催について

一般社団法人日本有機資源協会は、「第2回食品産業もったいない大賞」の農林水産大臣賞、食料産業局長賞、食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞の受賞者を決定しました。

また、受賞者の表彰式を平成27年3月5日（木）にTKP赤坂駅カンファレンスセンターにおいて開催いたします。

本表彰式は公開です。式典中のカメラ撮影も可能です。

1. 表彰の概要

一般社団法人日本有機資源協会は、地球温暖化・省エネルギー対策を促進する取組を推進するため、食品産業の持続可能な発展に向け、地球温暖化・省エネルギー対策である「熱の有効利用」、「運送システムの効率化」、「食品ロスの削減」、「事業者間による連携」、「消費者と連携した取組」等、顕著な実績を挙げている企業、団体及び個人を広く表彰します。

本表彰は、農林水産省が協賛しています。

2. 農林水産大臣賞受賞者について 1点

○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

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。

3. 食料産業局長賞受賞者について 5点

○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

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。

○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

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。

○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

生協では初めて、自社の店舗から発生する食品残渣を自らエコフィード化し、生産した飼料で育てられた豚肉を生産するという循環の仕組みを構築。なお、今後、店舗や共同購入で販売することを検討中。

○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

生産現場で、大きさや形状、色等の関係でやむを得ず廃棄されることの多い規格外農産物を原料とした「地産地消商品」を、全国の25工場で開発・生産する6次産業化の取組。

○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

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。また、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む。

4. 食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞受賞者について 5点

○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～

収穫されたうち50%が廃棄されていた小葱を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。

○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

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。

○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
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。

○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
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。

○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
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。

5. 表彰式の日時及び場所

日時：平成27年3月5日（木）14時00分～17時30分

場所：TKP赤坂駅カンファレンスセンター ホール14A

（東京都港区赤坂2-14-27 国際新赤坂ビル東館 14階）

6. その他

表彰式の取材に関することは、一般社団法人日本有機資源協会事務局にお問合せください。

農林水産大臣賞、食料産業局長賞、食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞の受賞結果等については、以下のアドレスから御覧いただけます。

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

7. お問い合わせ先

〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16 馬事畜産会館401

一般社団法人日本有機資源協会 事務局 担当：嶋本、土肥、出越、柴崎

TEL：03-3297-5618 FAX：03-3297-5619 E-mail：mottainai@jora.jp

以上