

# (一財)食品産業センター 環境委員会 NEWS

No. 75

平成29年8月22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5回食品産業もったいない大賞」の募集について

(一社)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」の募集を行っています。

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不可欠な重要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ともいえま  
す。そこで、この大賞は、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表彰し、  
世の中に周知することで、食品産業全体での地球温暖化・省エネルギー対策及び食品ロス削減  
等をより一層促進することを目的としています。

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む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

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。

-----  
※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。

農林水産省補助事業 平成29年度食品リサイクル促進等総合対策事業

## 「第5回食品産業もったいない大賞」募集要項

### 1. 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不可欠な重要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ともいえます。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・CO<sub>2</sub>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表彰し、世の中に周知することで、食品産業全体での地球温暖化・省エネルギー対策及び食品ロス削減等をより一層促進することを目的としています。

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む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

### 2. 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

### 3. 募集対象

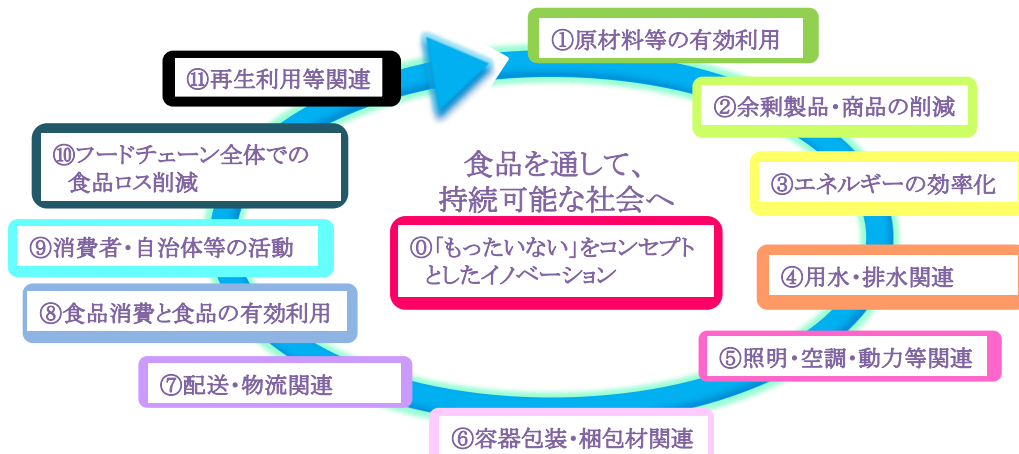
募集の対象としては、食品産業の持続可能な発展に向け、以下のような環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業、団体（地方公共団体を含む）及び個人とし、自薦・他薦は問いません。また、連名での応募も可能です。

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。

#### <募集対象>



#### <大賞コンセプト：食品を通して、持続可能な社会へ>



		項目	食品廃棄・エネルギー・CO <sub>2</sub> 削減の取組内容の例
	0	「もったいない」をコンセプトと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
原材料	1	原材料等の有効利用	・産地や製造における規格外品の活用 ・製造工程の歩留まり向上による廃棄物削減 ・廃棄していた原材料を活用した商品開発
	2	余剰製品・商品の削減	・製造工程や流通段階での生産量・注文量等の見直しによる余剰製品の廃棄削減 ・規格外品の削減 ・余剰在庫・返品等による食品ロスの削減
製造・販売	3	エネルギー（加熱・冷却）の効率化	・CO <sub>2</sub> 排出量の低いエネルギー源への転換 ・省エネルギー製造施設・設備の導入 ・保温や排熱利用による熱の有効活用
	4	用水・排水関連	・製造工程改善や洗浄方法等の見直しによる水使用量の削減 ・排水処理方法の改善による環境負荷の低減
	5	照明・空調・動力等関連	・照明・空調等のこまめな電源OFFによる省エネルギー ・ヒートポンプ空調の活用等による省エネルギー ・新エネルギー技術の導入
流通・保管	6	容器包装・梱包材関連	・可能な限りの包装・梱包材の削減 ・低炭素素材の使用等、機能性の改善や再利用等の促進 ・包装方法や包装技術活用による食品の鮮度維持
	7	配送・物流関連	・調達距離（フードマイレージ）の短縮化 ・鮮度維持技術の活用や輸送システムの工夫・効率化による省エネや廃棄量削減
消費	8	食品消費と食品の有効利用	・ロングライフ化商品、カーボンオフセット商品の販売等による環境負荷削減への貢献 ・余剰食品の活用：フードバンクによる福祉施設・団体や被災者への寄付
	9	消費者・自治体等の活動	・家庭における食品・食材を無駄にしない方法の啓発 ・地域と連携し、食べきりや外出先での食べきれない料理の持ち帰り等の普及啓発 ・消費・賞味期限表示への理解促進や食育
循環型社会構築	10	フードチェーン全体での食品ロス削減	・食品製・配・販・外食等の各段階における商慣習の改善による食品ロスの削減
	11	再生利用等関連	・食品残渣や廃棄物の循環利用（飼料化・肥料化、メタン化などのエネルギー転換） ・リサイクルループの構築と活動
	12	その他	・消費・賞味期限が残り少なくなった商品の活用による食品ロスの削減 ・食品リサイクル及びCO <sub>2</sub> 削減のための組織体制、仕組みづくり、顕著な活動

#### 4. 賞の種類

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

#### 5. 応募方法

所定の「第5回食品産業もったいない大賞応募申込書」(<http://www.jora.jp/mottainai5/>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29年10月5日(木)までに下記11の「食品産業もったいない大賞事務局」まで申請資料をメールにて送信いただき、後日書面にて郵送してください。

また、他薦の場合は、応募にあたって候補者と協議いただいた上で応募ください。詳細につきましては、ホームページ <http://www.jora.jp/mottainai5/> で確認してください。

なお、受理した応募に関する書類等は返却いたしません。

#### 6. 募集期間

平成29年6月26日(月)～平成29年10月5日(木)

#### 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」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

選考結果は受賞者へ直接通知します。また、平成29年12月頃にプレス発表するとともに、一般社団法人日本有機資源協会のホームページでも受賞結果を公表します。プレス発表の際には、各受賞取組の連絡先(応募申請書に記載の代表窓口及び電話番号)をお知らせいたします。

なお、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100人規模の表彰式及び事例発表会を平成30年1月に開催する予定です。なお、表彰式では表彰状の授与がありますので、受賞者の代表者は出席してください。

## 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。

## 11. 応募先・問い合わせ

「食品産業もったいない大賞」事務局 担当：出越、鈴木  
 〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16 馬事畜産会館401号室  
 一般社団法人日本有機資源協会内  
 TEL：03-3297-5618 FAX：03-3297-5619  
 E-mail：mottainai@jora.jp

### 参考：これまでの受賞例

#### 第4回食品産業もったいない大賞 受賞者(平成29年3月)

受賞者	取組内容
<b>【農林水産大臣賞】</b>	
松本大学 長野県中信地区6次産業推進協議会（2者連名）	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
<b>【農林水産省食料産業局長賞】</b>	
熊本県立熊本農業高等学校	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 一般財団法人蔵王酪農センター 宮城県蔵王町（3者連名）	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	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	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
<b>【食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞】</b>	
味の素ゼネラルフーズ株式会社	ペットボトル商品への再生耐熱PET樹脂100%導入による、「完全循環型リサイクル」の実現
味の素冷凍食品株式会社 九州工場	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	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	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	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	「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4回食品産業もったいない大賞 表彰事例集は下記 URL よりダウンロード可能です。

<http://www.jora.jp/mottainai3/index.html>

### 第3回食品産業もったいない大賞 受賞者 (平成28年1月)

受賞者	取組内容
<b>【農林水産大臣賞】</b>	
三井化学東セロ株式会社	鮮度保持フィルムの製造販売による食品ロス削減
<b>【農林水産省食料産業局長賞】</b>	
味の素ゼネラルフーズ株式会社	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	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 (2者連名)	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	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	「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
<b>【食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞】</b>	
油藤商事株式会社	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	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	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	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	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、 フジッコ株式会社 (2者連名)	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3回食品産業もったいない大賞 表彰事例集は下記 URL よりダウンロード可能です。

<http://www.jora.jp/mottainai3/index.html>



## 第2回食品産業もったいない大賞 受賞者 (平成27年3月)

受賞者	取組内容
<b>【農林水産大臣賞】</b>	
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
<b>【農林水産省食料産業局長賞】</b>	
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
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
みやぎ生活協同組合	エコフィード化 (液飼料) によるCO <sub>2</sub> 削減
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
株式会社ローソン	自然冷媒 (CO <sub>2</sub> 冷媒) 活用等による地球温暖化防止の 推進
<b>【食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞】</b>	
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～
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
加藤産業株式会社	お客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	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	炭素循環型社会を目指した食品生産利用技術

第2回食品産業もったいない大賞 表彰事例集は下記 URL よりダウンロード可能です。

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

## 第1回食品産業もったいない大賞 受賞者 (平成26年3月)

受賞者	取組内容
<b>【農林水産大臣賞】</b>	
山梨罐詰株式会社	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
<b>【農林水産省食料産業局長賞】</b>	
生活協同組合コープさっぽろ	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	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	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	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	製造工程端材品の商品化
<b>【食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞】</b>	
いわて生活協同組合	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	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	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A〇株式会社	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	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
日豊食品工業株式会社 城南工場	みんなの知恵と工夫で水とエネルギーの有効活用

第1回食品産業もったいない大賞 表彰事例集は下記 URL よりダウンロード可能です。

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

以上