

令和 6 年度富山県食品ロス・食品廃棄物削減優良活動表彰

○富山県食品ロス・食品廃棄物削減優良活動表彰 趣旨

食品ロスの削減の推進に関する法律や富山県食品ロス削減推進計画に基づき、食品ロス・食品廃棄物の削減のための取組みを県民運動として一層推進していくため、食品ロス等の削減について顕著な功績があったものに対し、その功績を讃えるため表彰する。

○選考の概況

①食品ロス等の発生を抑制する取組み、②食品ロス等の有効活用を推進するための取組み、③食品廃棄物の資源化または再生利用を推進するための取組み、のいずれかを実施し、かつその取組みが優れていると評価されたものを表彰する。

県民会議の委員の所属団体や県内市町村への推薦依頼とあわせて、県ホームページ上で応募者を募集したところ、5者より応募があり、審査員による審査結果を踏まえ、県民会議会長が表彰者を決定した。

| 受賞者 | 主な活動 |
|------------------------|--|
| 有限会社中村海産 | 従来安全性に問題はないが外観上販売できない商品（氷見まいわしみりん干し等）は廃棄されていたが、宅配便（クール便）を活用したフードバンク活動に取組み子ども食堂等に提供している。さらに、廃棄していた商品でふりかけや調味ペーストを製品化し、さらなる食品ロス削減に努めている。 |
| 特定非営利活動法人 フードバンクとやま | 食品関連事業者や農家から安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品を受取り、関係団体と連携して福祉団体等へ分配している。食品ロス削減の意識の高まりや実践する場所の提供にもなっている。 |
| コミュニティカフェ空満 | フードドライブを実施し、集まった食品を子ども食堂で食材として有効活用するほか、サルベージパーティの開催やひとり親家庭の配布に使用している。参加者の食品ロスへの関心を高め、「地域全体で取り組む」食品ロス削減を推進している。 |
| 株式会社 IMATO | 大量に漁獲され捨てられてしまうこともあったイワシと、梅干し製造の過程で廃棄されていた梅酢を掛け合わせた梅魚という商品の開発や、価値がつきにくく生食用としての流通が難しい「シイラ」の幼魚を、「お刺身ぼん酢」に漬けた商品を販売することで、以前は廃棄されていた魚の有効活用となり、食品廃棄物の削減につながった。 |
| 富山県立氷見高等学校 海洋科学科 | 近年大量発生し磯焼けを起こしていたウニを捕獲し、生産農家から廃棄される規格外野菜や昆布締めで使用された後の昆布などを譲り受け、餌として与えた野菜ウニの商品化に取り組んでいる。また、ウニの殻を野菜や海藻の肥料、衣類の染料として利用することで有効活用している。 |

令和6年度富山県食品ロス・食品廃棄物削減優良活動表彰 受賞者の取組み

県では、食品ロス・食品廃棄物の取組みを一層推進するため、①食品ロス等の発生を抑制する取組み、②食品ロス等の有効活用を推進するための取組み、③食品廃棄物の資源化または再生利用を推進するための取組みのいずれかに取り組み、優れた取組みと認められるものを表彰しています。

有限会社 中村海産

従来安全性に問題はないが外観上販売できない商品を、宅配便（クール便）を活用しフードバンク活動に取組み子ども食堂等に提供している。冷凍品のため冷凍庫に保管する必要があり、まとめての提供は困難であったが、個々の提供先と密接な情報交換を行い、必要な量を配送することにより商品提供が可能となった。さらに、廃棄していた商品のアップサイクルにも取り組み、みりん干しのふりかけ、スイーツ用ペースト「ひみすと」、そしてペーストを活用したチーズケーキを開発・製品化した。更なるペーストの活用方法として、離乳食・介護食・宇宙食としての活用も視野に入れ活動している。



商品のアップサイクル



外観上販売できなかった食品を子ども食堂へ提供



特定非営利活動法人フードバンクとやま

食品関連事業者や農家からまだ安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品を受取り、関係団体と連携して福祉団体等へ分配し、食にかかわる方のもったいないという気持ちと、食品を活用できる方を繋げ、食品ロスの削減に貢献している。また地域の食品ロス削減の意識の高まりや実践する場所の提供にもなっている。

令和5年度は約
35t の食品ロスを
削減



約15年前から継続
して活動



コミュニティカフェ空満

富山駅等でフードドライブを実施し、集まった食品を子ども食堂で有効活用している。食材として活用するほか、サルベージパーティの開催やひとり親家庭の配布に使用している。地域での活動を通して参加者の食品ロスへの関心を高め、「地域全体で取り組む」食品ロス削減を実践する。



小学校のバザー・
納涼祭等でもフー
ドドライブを実施

株式会社 IMATO

大量に漁獲され捨てられてしまうこともあったイワシと、梅干し製造の過程で廃棄されていた梅酢を掛け合わせた梅魚という商品の開発や、価値がつきにくく生食用としての流通が難しい「シイラ」の幼魚を、「お刺身ぼん酢」に漬けた商品を販売することで、以前は廃棄されていた魚の有効活用となり、食品廃棄物の削減につながった。



梅魚

おさかなぼん酢
しょうゆ漬け



富山県立氷見高等学校 海洋科学科

近年大量発生し磯焼けを起こしていたウニを捕獲し、生産農家から廃棄される規格外野菜や昆布締めで使用された後の昆布などを譲り受け、餌として与えている。野菜ウニの商品化に取り組んでいる。また、ウニの殻を野菜や海藻の肥料、衣類の染料として利用することで有効活用している。



ウニの殻・棘の活用

ウニ駆除
(藪田海岸)

