令和7年度富山県食品ロス・食品廃棄物削減優良活動表彰

〇富山県食品ロス・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。

〇選考の概況

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
株式会社匠美坂井沢豆乳工場	│ │ 豆乳製造時に排出されるオカラは活用が困難で産業廃棄物に位置付けら
	れているが、豆乳製造ラインを衛生的に管理するとともに、産出されたオ
	カラと空気の接触を遮断しオカラの腐敗臭の発生を抑えることにより、1週
	間毎 35 t の集荷発送で、遠隔地での飼料(牛・豚・鶏)としての利用を可能に
	した。
コマツ NTC 株式会社	費用改善プロジェクトチームが、SDGsに向けた取組みと生ごみ廃棄にか
	かる費用を削減することをテーマに活動し、企業内の食堂運営会社と協力
	し、作る側・食べる側双方の取り組みとして、野菜まるごと SDG s メニュー
	考案、生ごみ回収量の見える化、社員の出勤数を食堂運営会社と共有し需
	 要予測精度向上をはかるなど、積極的に食品ロス削減に取り組んだ。
百笑一喜	規格外の里芋や廃棄される里芋の親芋を使用したコロッケ「さとっころ」
	を製品化し、年間で約1tの里芋を活用している。イベント時に揚げたての
	商品を販売するほか、冷凍の商品を販売しており、この 10 年間で約 20 万
	個を売り上げている。令和6年には規格外の町産サツマイモを活用したデ
	ザート風コロッケを製品化し販売した。
学校法人富山国際学園 富山短期大学	食品ロスや食品廃棄の削減の地域課題を JA 全農とやまと共有し、若者世
	代に向けて食品ロスを減らすための工夫や有効活用するための取組みを調
	査研究し考案している。令和6年度は①富山県産食材を活用した商品開発、
	②食品ロス削減に向けた調査研究、③農業分野における産学連携協定の締
	結に取り組み、①②についてはレシピ集として取りまとめた。
株式会社源	消費期限の24時間前に店頭から下げられた残存賞味期限の短い商品を、
	SNS を活用してこども食堂と連携し、迅速な情報伝達と提供品配布・消費を
	行う流れを構築している。SNS の活用とこども食堂の機動力により廃棄に
	ならず、新たな食べる人とのマッチングを行う社会活動になっている。

令和7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該当し、優れた取組みと認められるものを表彰しています。

株式会社 匠美 坂井沢豆乳工場

豆乳製造時に排出されるオカラは活用が困難で産業廃棄物に位置付けられているが、豆乳製造ラインを衛生的に管理するとともに、産出されたオカラと空気の接触を遮断しオカラの腐敗臭の発生を抑えることにより、1週間毎35tの集荷発送で、遠隔地での飼料(牛・豚・鶏)としての利用を可能にした。



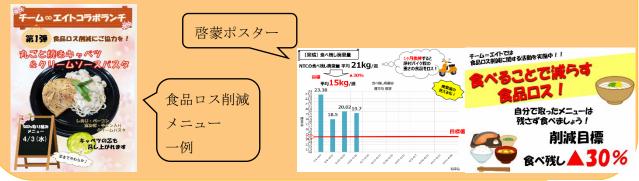
排出されるオカラ

空気との接触を遮断して 遠隔地へ配送可能に



コマツ NTC 株式会社

費用改善プロジェクトチームが、SDG s に向けた取組みと生ごみ廃棄にかかる費用を削減することをテーマに活動し、企業内の食堂運営会社と協力し、作る側・食べる側双方の取り組みとして、野菜まるごと SDG s メニューの考案、生ごみ回収量の見える化、社員の出勤数を食堂運営会社と共有し需要予測精度向上をはかるなど、積極的に食品ロス削減に取り組んだ。





百笑一喜

規格外の里芋や廃棄される里芋の親芋を使用したコロッケ「さとっころ」を製品化し、年間で約1tの里芋を活用している。イベント時に揚げたての商品を販売するほか、冷凍の商品を販売しており、この10年間で約20万個を売り上げている。令和6年には規格外の町産サツマイモを活用したデザート風コロッケを製品化し販売した。





約20万個売り上げた「さとっころ」



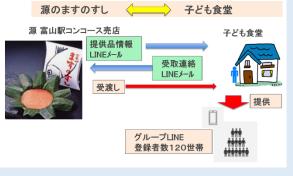
学校法人富山国際学園 富山短期大学

食品ロスや食品廃棄の削減の地域課題を JA 全農とやまと共有し、若者世代に向けて食品ロスを減らすための工夫や有効活用するための取組みを調査研究し考案している。令和 6 年度は①富山県産食材を活用した商品開発、②食品ロス削減に向けた調査研究、③農業分野における産学連携協定の締結に取り組み、①②についてはレシピ集として取りまとめた。



株式会社源

消費期限の24時間前に店頭から下げられた残存賞味期限の短い商品を、SNSを活用してこども食堂と連携し、迅速な情報伝達と提供品配布・消費を行う流れを構築している。SNSの活用とこども食堂の機動力により廃棄にならず、新たな食べる人とのマッチングを行う社会活動になっている。



受け渡しの 流れ