

令和4年度受賞団体の取組概要

🍎 射水市環境衛生協議会（射水市）

- ・ 広報誌や市内全戸へ配布したチラシにより、食品ロス削減に向けた啓発を実施。
- ・ 市内の小中学生を対象としたポスターや壁新聞の募集を通じ、食品ロス問題を考えるきっかけとしている。



<市内全戸へ配布したチラシ>

🍎 三友商事有限会社（滑川市）

- ・ 店頭や加工場等で廃棄される魚残渣を収集し、魚粕肥飼料を製造。
- ・ 腐敗の早い魚残渣を、できる限り即日回収することで、質の良い飼料や肥料の製造を可能とし、効果的な資源循環を実施。



<回収した残渣を肥飼料にして販売>

🍎 大野菓子店（富山市）

- ・ 廃棄されがちな春絞りの酒粕をお菓子の原料として活用。
- ・ 栄養成分も有効に利用し、健康機能に優れた商品としての販売につなげている。



<酒粕を洋菓子の原材料に使用>

🍎 富山県立石動高等学校 商業科（小矢部市）

- ・ 野菜の皮などを取り入れ、食品ロス削減を図る「ロスメシ」なるレシピを考案し、配布。
- ・ 家庭での食品ロスや調理負担を減らすため、ミールキット活用の研究にも取り組む。
※ミールキット：料理に必要な食材とレシピがセットになっているもの



<ロスメシレシピの配布>

🍎 富山県立氷見高等学校 海洋科学科（氷見市）

- ・ イワシの缶詰の製造時に発生する不可食部を肥料化し、食品廃棄物の資源化を実施。
- ・ 製造した肥料は民間事業者と連携し、えごま栽培で活用。



<有機質肥料(魚粕)をえごま栽培で使用>

🍎 ANAクラウンプラザホテル富山（富山市）

- ・ 朝食buffetで提供されなかった食材をテイクアウト商品として活用。
- ・ 商品の販売は「3015 運動」にならって毎月 15 日と 30 日に実施。



<15日と30日にテイクアウト商品を販売>

🍎 富山ムスージーラボ（富山市）

- ・ 規格外を理由として廃棄される未利用の青果を活用し商品開発を実施。
- ・ 使用する青果に一定の対価を支払うことで、生産者支援にも取り組む。



<未利用の青果を使用したスムージー>