

令和6年度受賞団体の取組概要

有限会社中村海産（氷見市）

- ・外観上販売できない商品をフードバンク活動として子ども食堂へ提供。
- ・冷凍品であるが個々の提供先と密接な情報交換を行い、商品提供が可能。
- ・さらに廃棄していた商品のアップサイクルに取組み、みりん干しのふりかけやスイーツ用ペースト、ペーストを活用したチーズケーキを開発・製品化。

<販売できなかった商品を子ども食堂へ>

<商品のアップサイクル>



特定非営利活動法人フードバンクとやま（射水市）

- ・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。
- ・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。



<フードバンク活動>

コミュニティカフェ空満（富山市）

- ・フードドライブを実施し、集まった食品をこども食堂で有効活用するほか、サルベージパーティの開催やひとり親家庭への配布に使用。
- ・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。



<こども食堂での提供>

株式会社 IMATO（射水市）

- ・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。
- ・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。



<未利用魚を活用した商品>

富山県立氷見高等学校 海洋科学科（氷見市）

- ・磯焼けを起こしていたウニを捕獲し、廃棄される規格外野菜や昆布締めで使用されたあとの昆布などを餌として与え、野菜ウニを商品化。
- ・ウニの殻を野菜や改装の肥料、衣類の染料として有効活用。



<ウニを捕獲し商品化>