

令和7年度受賞団体の取組概要

 株式会社匠美（立山町）

- ・ 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づけられているが、豆乳製造ラインを衛生的に管理するとともに、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よう工夫。
- ・ 遠隔地での飼料(牛・豚・鶏)としての利用を可能にした。



＜おからの遠隔地への配送＞

 コマツ NTC 株式会社（南砺市）

- ・SDG s に向けた取組みと生ごみ廃棄にかかる費用削減をテーマに活動。
- ・企業内の食堂運営会社と協力し、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、職員の出勤数の共有による需要予測精度向上など、積極的に食品ロス削減に取り組んだ。



＜啓蒙ポスター＞

 百笑一喜（入善町）

- ・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「さとところつ」を製品化し年間約1tの里芋を活用。
- ・イベント時に揚げたての商品を販売するほか、冷凍の商品も販売。
- ・令和6年度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。



＜約20万個売り上げた「さとっころっ」＞

 学校法人富山国際学園 富山短期大学（富山市）

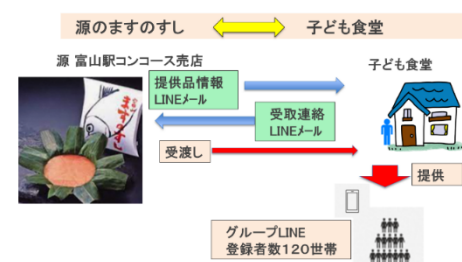
- ・JA 全農とやまと若者世代に向けて食品ロスを減らすための工夫や有効活用するための取組みを調査研究し考案。
- ・令和 6 年度は①富山県産食材を活用した商品開発、②食品ロス削減に向けた調査研究、③農業分野における産学連携協定の締結に取り組み、①②についてはレシピ集として取りまとめた。



＜作成したレシピ集＞

 株式会社 源（富山市）

- ・ SNS を活用し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、残存賞味期限の短い商品を有効活用している。
- ・ 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＞