

# 令和 4 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。

## 射水市環境衛生協議会

協議会発行の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。H29 以降、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。



小中学生を対象に、食品ロス削減に関するポスターを募集



市内全戸へ配布したチラシ

## 三友商事有限会社

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している。



回収した残渣を肥飼料にして販売



スーパーなどから出た魚残渣を素早く回収

### 大野菓子店

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。食品ロスの削減を図るだけでなく、栄養成分も有効に利用することで、健康機能に優れた商品としての販売につなげている。



(一社) 富山県食品産業協会主催の地域食品評価会にて優秀賞を受賞



廃棄されがちな春絞りの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

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検討・研究にも取り組む。

調理負担や食品ロスの削減に効果的なミールキットを作成



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

イワシの缶詰の製造時に排出・廃棄されていた魚残渣を肥料化し、食品廃棄物を資源化。製造した肥料は民間事業者と連携し、えごま栽培で活用している。

イワシ缶詰製作時に出る魚残渣から、魚粕を製造



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

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。テイクアウト商品の販売は、県の食品ロス削減に向けた「3015 運動」を踏まえ、毎月15日と30日に行い、食品ロス削減につなげている。



県の「3015 運動」にならい、毎月30日と15日にテイクアウト商品の販売活動を実施

## 富山ムスージーラボ

生産現場等で廃棄されている規格外の青果の活用したスムージーやスープを商品開発し、普及を進めている。

使用する青果には一定の対価を支払うことで、生産者の支援も実施。



提供された  
スムージー



規格外の青果をスムージーやスープにして販売

## 表彰状

