

令和 4 年度富山県食品ロス・食品廃棄物削減優良活動顕彰

○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。

○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、7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
射水市環境衛生協議会 (射水市)	協議会発行の広報誌や市内全戸向けに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。また、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。
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している。
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。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。
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」と称するレシピを考案し、配布。また、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・研究にも取り組んでいる。
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排出・廃棄されていた魚残渣を肥料化し、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、えごま栽培で活用している。
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。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。
富山ムスージーラボ (富山市)	規格外などを理由として廃棄されている青果の活用を図るため、スムージーやスープとして商品開発を実施し、普及を進めている。また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。

※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