

令和 5 年 2 月 15 日 (水)

食品ロス削減のための商慣習検討専門部会

食品ロス削減のための取組み事例紹介

(一社) 富山県食品産業協会  
理事・事務局長 中川 義久

【事例 1】 (株) 源の取組み 「ますのすし」

1. 産出する食品ロス

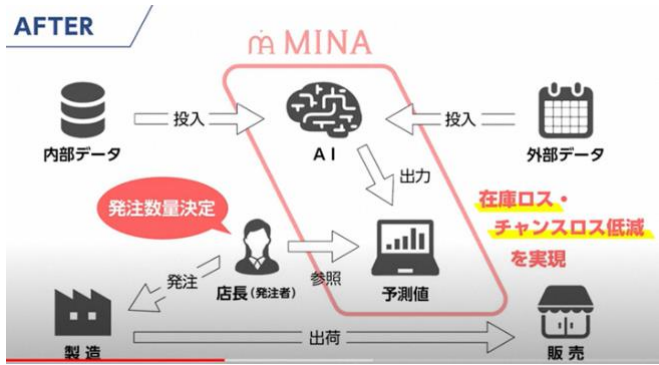
- ・製造に係るロス：魚の未利用部位(かま、ひれ)→調理品として製品化(50 年前から)
- ・製品のロス：自動発注システムの導入(2023 年の春)→生産ロスの削減

2. AI 導入のシステム

日持ちのする商品ではない。  
 製造日に売りたい商品  
 品切れにより、お客様をがっかりさせない。  
 生産ロスを最小限に押さえる。



2022 年春より AI を導入



3. AI 導入による効果

①生産ロスの軽減

昨年末時点で、効果が見られている、ゼロではない。

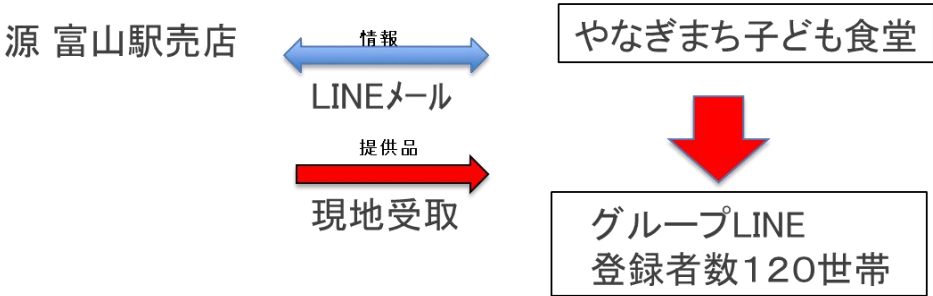
②情報伝達の軽減によるフードバンク活動への提供が可能

残存賞味期限の短い商品の提供 → 情報と物流の迅速な伝達が必要、  
 AI 導入と SNS により、可能になる。

(提供時の残存賞味期限約 10 時間、発生頻度：少量・不定期)



源のますのすし ⇔ やなぎまち子ども食堂



### ③今後の課題

- ・情報ネットワークの整備（提供側、受け取り側） → SNS の活用
- ・提供品の配送（提供側からの受取、受取団体からの配送） → 地域連携体制の確立

## 【事例2】 （有）中村海産の取組み 「冷凍、干物」

### 1. 産出する食品ロス

- ・安全であるが自社の商品品質に適合しない商品（形状が悪い、外観が悪いなど）

### 2. マッチングのポイント

- ・冷凍食品であり、賞味期限は一ヶ月以上あるが、冷凍輸送、冷凍保管が必要

### 3. 対応方法

- ・宅配便（冷凍便）を活用 → きめ細やかな情報の伝達（配送日時、場所、大きさ）  
配送コスト（現段階では、食品産業協会が支援）

### 4. 今後の課題

- ・配送コスト（近距離でも食品衛生上の取り扱いが必要）  
→ 税制優遇措置（配送費を損失決算に含む）
- ・受け入れ先のキャパ（受入用の冷凍庫が少ない。）  
→ 県外の対応可能なフードバンクへの提供

## 【事例3】 （株）ボンリブランの取組み 「和洋菓子」

### 1. 産出する食品ロス

- ・残存賞味期限が1，2週間程度の菓子類

### 2. マッチングのポイント

- ・賞味期限と受け取り側の提供日が合わない。
- ・提供場所と受取団体の受け渡し場所が離れている。

### 3. 対応方法

- ・提供情報の迅速な伝達（ホームページによる提供情報の公開）
- ・受取団体の情報の把握とネットワークの形成（いつ、どこで、どのように提供しているのか。）  
→ 迅速なマッチングにより、短い残存賞味期限に対応
- ・提供側の配送を活用（無料）、県内全域にある各店舗での受取

### 4. 今後の課題

- ・多くの場所への配送が必要となる。 配送の拠点化  
→ 流通関連業者との連携、提供側の連携システムの構築