

事業系 食品ロス削減

STUDENTS' REPORTS

取組事例集



■ 食品産業のSDGsは食品ロス削減から	1
■ 食品ロス削減に向けたフードチェーン全体での取組	2
■ 事例紹介	
① 株式会社グルメストーリー(製造業・清須市)	3
② 生活協同組合コープあいち(小売業・名古屋市)	4
③ トヨタファーム(畜産業・豊田市)	5
④ フードバンク愛知(フードバンク・北名古屋市)	6
⑤ 株式会社折兼(卸売業・名古屋市)	7
⑥ 敷島製パン株式会社(製造業・名古屋市)	8
⑦ 名城食品株式会社(製造業・阿久比町)	9
⑧ 株式会社物語コーポレーション(飲食業・豊橋市)	10

食品産業のSDGsは 食品ロス削減から



国民一人1日あたり、
約114gの食べ物を
捨てていることになります。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。
日本全体で年間約523万トン(2021年度)、
愛知県では約48万トン(2019年度)発生しています。

食品ロスの削減は、
食品そのものを無駄にしないだけでなく、
その生産から廃棄までに要する資源や
エネルギーの削減にもつながることから、
SDGsのターゲットに設定されている
国際的に重要な課題です。

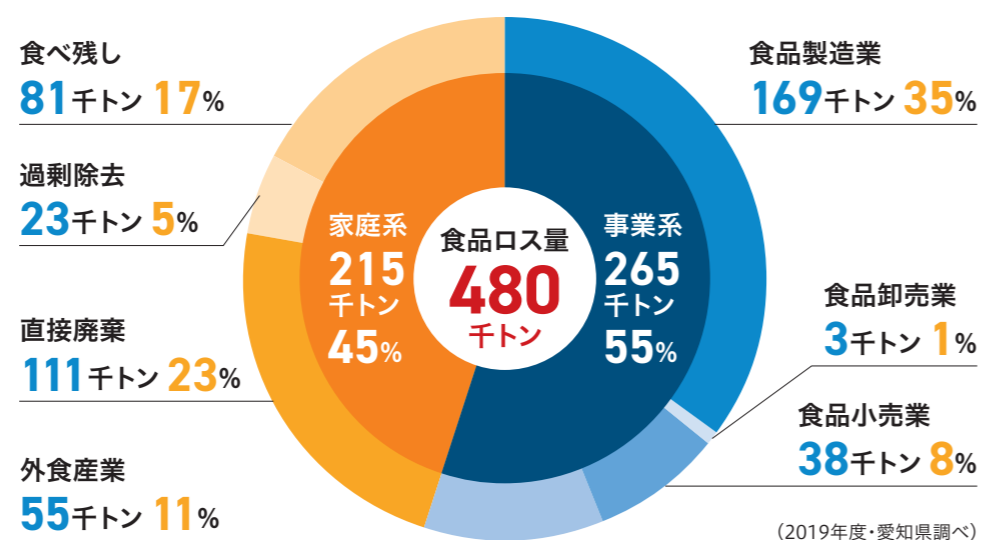
この事例集は、大学生の皆さんが事業者を
取材して書かれた原稿をもとに作成しました。
事例を参考に、食品ロス削減に取り組みましょう。



事業系食品ロスの現状

愛知県では、
食品ロスの半分以上が
事業活動から発生しています。
食品製造業や外食産業、
食品小売業からの排出が
多くを占めています。

食品ロス量	480千トン
事業系食品ロス量	265千トン
家庭系食品ロス量	215千トン



食品ロス削減に向けたフードチェーン全体での取組

食品ロスは、食料生産から消費までのあらゆる段階で発生しています。
それぞれの事業者ができることを考え、
フードチェーン全体で食品ロス削減に取り組んでいくことが期待されます。

フードチェーンの各段階での食品ロス削減発生要因と取組例

| 食料生産・製造業

発生要因

- ①とれすぎや規格外による廃棄
- ②需要を上回る製造
- ③パッケージの印字ミスや破損

規格外農産物の活用

賞味期限の年月表示化

見込み生産の精度向上

賞味期限の延長

製造工程でのロス削減

製造残渣の食品としての利用

| 卸売・小売業

発生要因

- ①流通段階での破損
- ②過度な鮮度志向や納品基準
- ③多量発注による売れ残り

発注精度の向上

納品期限の緩和、販売期限の延長

適切な不良品判別による返品抑制

適正な在庫管理

売り切り(てまえどり、見切り販売)

フードバンクへの寄付

| 飲食業

発生要因

- ①過剰な仕入れ、作りすぎ
- ②客の食べ残し

仕入れ、仕込みの精度向上

食材の有効活用

食べ切りの啓発、食べ残しの持ち帰り

| 消費者

発生要因

- ①買いすぎ
- ②食べ残し
- ③食材の使い忘れ

献立作成により計画的な買い物

定期的に賞味期限をチェック

てまえどり

見切り品等の活用

株式会社グルメストーリー

所在地/清須市阿原池之表80番地 ■ <https://www.g-story.co.jp/>

1 規格外野菜・果物の活用



「世界中をおいしく、笑顔に。」をモットーに、規格外野菜・果物を使用したハラル食品(イスラム教の戒律によって食べることが許された食べ物)も製造している。

! 無駄なく多くの人に食べてもらいたい

取組のきっかけは何ですか？

食品には「おいしく食べられる目安の期間」として賞味期限が設定されていますが、賞味期限の3分の1が経過する前に卸業者が小売店に納品しなければならないという商習慣が定着しています。グルメストーリーでは「まだおいしく食べられる食品を廃棄してしまうのはもったいない。社員が一生懸命製造した商品が誰の手に届くこともなく廃棄されてしまうのは悲しい」といった気持ちから、食品ロス削減に対する取組を積極的に行っています。少しでも多くの人に食べてもらおうとする取組は、社員の意識向上にもつながっています。

♡ 「ロスチャンス」。新たな価値につなげて

食品ロス削減に取り組む方に一言

「ロスチャンスだと考えています。食品ロス削減の取組はコストがかかり大変だと感じるかもしれませんが、SDGsの考え方が浸透した今、新しいビジネスチャンスを創造するきっかけにもなります。当社で

🍃 自社の強みを活かして、介護食に参入

取組内容は？

味と安全性は問題ないが店頭に並べられない規格外野菜や果物をJAや農家から仕入れ、介護現場で提供されるミキサー食(食材すべてをミキサーにかけてペースト状にした食品)を製造しています。「元々、ドレッシングやソースなどの液体系の商品を多く製造していたため、ミキサー食の製造は当社の強みを活かせる分野でした。原材料に規格外の野菜・果物を使用して食品ロスの削減に取り組みながら、安心・安全でおいしい介護食の提供、介護者の調理の負担軽減といった課題にも向き合っています。また、子ども食堂への寄付などにも積極的に取り組んでいます。

も食品ロス削減の取組を通じて子ども食堂や農家との新しい取引やネットワークが生まれていて、そこから価値ある商品やソリューションを展開できています」

📈 JAや農家の方とのつながり創出にも一役

取組の成果は？

「規格外野菜を買い取ることで農家の方も喜ぶ、当社にとっても生産者とのご縁が生まれる。そして、食品ロス削減にもつながります。このように、規格外野菜の有効利用を通じてJAや農家とのつながりが生まれ、よりよい循環が生まれているようです。「規格外野菜は用途が限られるため廃棄されることが多いのですが、当社の強みを活かして他社と差別化した製品を作ることができるので、取り組む価値が大きいと感じています」

EDITORIAL NOTE

中部大学 因藤 来夢

鈴木信輝社長の「ロスチャンス」という言葉がとても印象的でした。

中部大学 近藤 佳瑚

取組が人とのつながりも創出している点に魅力を感じました。

生活協同組合コープあいち

所在地/名古屋市名東区猪高町大字上社字井堀25-1 ■ <https://coopaichi.tcoop.or.jp/>

2 みんなで「てまえどり」!



エシカルチャレンジのチラシ。参加者は食品ロス削減の工夫も記入でき、今までに1,000以上の声を集めた。

! 現場従業員の熱意が大きな活動に発展

取組のきっかけは何ですか？

「商品を手前から取っていただき賞味期限の近いものから無駄なく利用していただきたいと思ったのがきっかけです。食品廃棄物を2030年度までに2020年度比で半分にするという目標を立て、国や県、生協がどのような取組を行っているのか学び、参考にしました。まず一つの店舗でてまえどりポスターを掲示し従業員の希望をくみ取りながら、各店舗に横展開で広まっていきました。「てまえどりは売りに直結するだけでなく、食品破棄の削減にもつながるので環境面でのメリットも大きいと実感しています」と語っていただきました。

♡ みんなで取り組む、それが楽しい

今の思いを教えてください!

「従業員から『食品ロス削減の新しい知識を勉強するようになった』『食品ロス削減に自分も気をつけたい』という感想をもらったときは、とてもうれしかったです」と現場と一体となって食品ロス削減に取り組む様

🍃 「てまえどり」から「エシカルチャレンジ」へ

具体的な取組内容は？

「てまえどりの告知ポスター掲載や、てまえどりをしやすい棚づくりに取り組んでいます」。取組を行う際は会議を行い、情報を共有するそうです。さらに、人や社会、環境に優しいライフスタイルに挑戦する消費者を支援する「エシカルチャレンジ」も実施しています。エシカルチャレンジのシートには日常的に行える取組がチェック項目として記載されており、チェックして応募すると景品がもらえます。「多くの人に環境に関心を持ってほしい」という思いから2021年に始めたもので、てまえどりのチャレンジ項目の一つとして挙げられています。

📈 お客様も従業員も前向きに

取組の反響は？

お客様の意識が大きく変わったとのこと、「ポスターは来店者の注目を集めており、今では掲示を忘れてと指摘をいただくほどです。てまえどりが浸透してきたと感じます」。エシカルチャレンジでは、目標であった組合員の1%以上の参加を達成し、多くの消費者に向けて食品ロス削減の取組をアピールできたといいます。従業員からも、食品ロスに関する学習会を開催する要望があるなど、関心が高まっています。「今後、食品ロス削減量を数値で明示して取組の進捗状況を正確に把握し、新たな取組につなげたい」と語っていただきました。

EDITORIAL NOTE

名古屋大学 宮入 菜

従業員にも消費者にも食品ロスへの興味を引き出す工夫に感動しました。

愛知学院大学 村瀬 巧

食品ロス削減への思いを肌で感じました。自分事として取り組みたいです。

トヨタファーム

所在地 / 豊田市堤本町落田12-1 <https://toyotafarm.com/>

3 廃棄食品を食につなげる



豊田市の花である「ひまわり」の種を餌にした、「ひまわりポーク」も生産している。小学生たちが育ててきたひまわりの種も使っている。

昔は残飯で豚を育てていた

エコフィードのきっかけは？

「昭和40年頃は、トヨタ自動車の社員食堂から出る残飯を、料金を貰いながら引き取っていました。しかし廃棄物処理法ができてからは、費用を払って有価物として残飯を買い取らないと利用が難しくなりました。また、当時の残飯には、割り箸や醤油のビニールなどの食べられないものも混入しており、それらを取り除く必要がありました。こうした経緯から、トヨタファームでは食品工場から出る乾麺の切れ端や規格外の焼き菓子などが効率よく肥料化できると考え、それらを買収するようになりました。」

廃棄食品からできるエコフィード

取組内容は？

「エコフィードとは、廃棄されてしまう食品を事業者から買い取り、養豚用の飼料に加工する取組です。受入を小麦原料のものに限定することで、配合飼料のみで育てる場合と比べて肉質が劣らないようにしています」

トヨタファームでは、使用する餌の約3割にこのエコフィードを使っているそうです。農場内に大型の粉砕機を設置し、複数の廃棄食品を粉砕、攪拌して飼料を作っています。

食品ロスの現状を多くの人に知ってほしい

食品ロスに対する思いは？

同社では、食品ロス削減に対する改善の方法をいろいろ模索しており、今後も積極的に活動していきたいといます。「当社にはものすごい量の廃棄食品が毎日届くので本当に驚きます。企業には、まだ活用

できる廃棄食品が非常に多いという現状をもっと知ってほしいです。賞味期限1/3ルールも変わっていけば、食品ロスは大幅に減らせるのではないかと思います。消費者には、例えば『てまどり』など、食品ロスにもっと意識を持ってほしいです」

飼料の経費削減にも

メリットとデメリットは？

「エコフィードのみでは栄養価が少ないため、最初は骨折してしまう豚もいました。そこで、健康的に育てられるように栄養素を補う飼料を混ぜ合わせるようにしました」

エコフィードには、通常の配合飼料の半分以上に調達コストを抑えられるという大きなメリットがあります。最初は課題もあったようですが、試行錯誤してエコフィードをうまく取り入れているようです。

EDITORIAL NOTE

名古屋大学 北村 颯太
命の尊さを再認識できました。

榎山女学園大学 関口 香音
実際に廃棄されたものを見て、その種類や量の多さに驚きました。

名古屋大学 前田 えりい
取材を通し、より多くの人に食品ロスへの意識を高めてもらいたいと感じました。

フードバンク愛知

所在地 / 北名古屋市高田寺砂場18番地 <https://foodbank-aichi.org/>

4 食品ロスを活用した食支援



支援先の子ども食堂の様子。全国から集まった食材が子ども食堂を通してたくさん子どもたちに届けられている。

誰も取り残さない社会に向けて

取組のきっかけは何ですか？

現在、日本の食品ロスの中で事業系は53%を占めており、減少傾向はゆるやかです。フードバンク愛知は、食品ロス問題をフードバンクという活動を通じて少しでも減らしたい、必要としている方々に食品を届けることで貢献したいという思いで活動しています。「誰も取り残さない社会」を目指して2019年に設立され、当初は東海3県の子ども食堂、ひとり親支援団体、学生団体、外国人支援団体等への支援を行っていましたが、現在は範囲を広げ、10県にまたがる地域を対象に支援しています。

ぜひ廃棄の前にご相談ください！

読者の方へのメッセージ

フードバンクに集まる食品の量や種類は流動的ですが、必要としている人々に届けるために日々活動しています。「破棄されてしまう食料でも、寄付することでその食品を受け取った人々が喜んでもらえたり、企

ネットワークで多種多様な食品をレスキュー

取組内容は？

「企業からは印字や内容量計量ミスの食品、余剰品などを、農家からは規格外野菜などを引き受け、支援を必要とする人たちに無償で配布しています。寄贈元は食品メーカーをはじめ、小売や行政など多種多様です。コロナ禍の影響でイベントが中止になり余剰品となった22万個のスープ、育ちすぎってしまった3万本の野菜、家庭で眠っていた缶詰めやレトルト食品など、集まる食品も多種多様ということです。また地域の農家さんと子ども食堂をつなぐ「やさいねっと」という野菜支援ネットワークも持ち、子どもたちの支援も行っています。

EDITORIAL NOTE

中部大学 松下 愛
多種多様な食品が寄贈されていることが印象的でした。

名古屋大学 糟谷 聡美
予想以上にたくさんの食品が寄贈・分配されていて驚きました。

食料の提供先はどんどん広がっている

取組の効果は？

「支援を求める声は増加しており、食料の提供先はどんどん広がっています」。近年のコロナ禍や物価高騰などの影響により、食料を求める子どもたちや学生の数は増えているとのことで、その声に応え、「誰も取り残さない社会」を実現するために食支援を続けています。設立の2019年から2022年までで967トン、30万人以上の方々に食料を支援してきました。ただ、すべてのニーズに応えるには現在の5倍以上の食料が必要だということです。企業や市民からのいっそうの支援が求められます。

株式会社折兼

■ 所在地/名古屋市西区菊井二丁目6番16号 ■ <https://www.ori Kane.co.jp/>

5 パッケージによるロス削減



📌 きっかけは
小売店からの相談

開発のきっかけは何ですか？

牛肉は本来暗赤色をしており、酸素と触れることによって売り場で見かけられる鮮やかな赤色になります。「お客様より、新鮮かつ美味しそうな見た目を維持しながら精肉の消費期限を延長させたいという声をいただきました。そこで、適度な酸素の透過性を持たせながら牛肉の酸化を遅らせて鮮やかな赤みを持続させられる真空パック『ビーフパック』を開発いたしました。トレーでの販売と比べると、真空包装によって酸素に触れる機会が最小限となり、消費期限延長を実現します。また、トレーとラップでの包装が不要となる点で、廃棄物の削減に貢献することもできます。

📌 時代に合った新しい商品の
選択肢を広げていく

これからの展望は？

「当社ならではの技術と発想力で、お客様自身では解決できない問題に対して的確なアドバイスや状況に合った商品を提案し、食品ロス削減に貢献していきたいです。専門的な知識を活かし、食品ロス削減につ

📌 接点がない企業をつなげ、
新しい取組へ

マッチングの成功事例とは？

近年、長期保存や手軽に調理できる冷凍弁当の需要が高まっています。プラスチック容器を使用すると、冷凍環境における衝撃で割れた際の破片による異物混入や、電子レンジの使用が制限される懸念点がありました。「バガス容器に切り替えることで、耐熱・耐寒性が向上します。また、冷凍時においてバガス容器は、繊維質なので割れる心配がありません。電子レンジを使用して温めると、ほどよく蒸気が抜けて中身がべたつかず、より美味しくお召し上がりいただけます」。最適な急速冷凍機、包装方法を提案することにより、食品ロス削減と容器のエコ化の両立を実現しています。

いてパッケージの面から真摯に向き合う姿が印象的でした。「先進的に食品ロス削減に取り組んでいる企業や団体の情報収集をしながら、商品の選択肢を増やしてみたいかがでしょうか。企業間のつながりを活かすことで、さらなるSDGs達成を目指すことが大切だと思います」と、これから食品ロス削減に取り組もうとする企業や消費者に向けてエールを送ってくれました。



ノートレー包装のビーフパック。適度な酸素透過性を持たせることで、お肉の赤みを保ちつつ消費期限の延長を可能にした。

📌 子どもたちに
持続可能な未来をつなぐ

取組の成果やメリットは？

同社では、食品パッケージの開発・販売の他に、小学校などで環境配慮の必要性を伝える活動を行っています。「環境に優しい容器を販売するだけでなく、環境問題に取り組まなければならない理由を伝えていくことも使命と考えています。ある小学校では、総合学習で土の中で分解する性質を持つバガスを使用した容器を土に埋め、分解されていく様子を定期的に観察しています。環境に配慮した素材を自分の目で見て学ぶことができます。こうした活動にも、子どもたちにSDGsを意識した行動を進めてほしいという同社の思い、強い使命感が表れているようです。

EDITORIAL NOTE

名古屋市立大学 清住 麻衣

食品ロス削減をパッケージによって解決する提案内容が印象的でした。

椋山学園大学 鈴木 愛海

強い使命感で食品ロス削減へ取り組む姿に感銘を受けました。

敷島製パン株式会社

■ 所在地/名古屋市東区白壁五丁目5丁目3番地 ■ <https://www.pasconet.co.jp/>

6 創業理念にも通じる食品ロス削減



リニューアルの一例。耳も一緒に提供し、1袋あたり5gの食品ロス削減に成功。裏面には耳部分の活用方法が紹介されている。

📌 SDGsに関する
社内委員会を設置

食品ロス削減に目を向け始めたきっかけ

敷島製パンはSDGsの取組の本格化にあたり、経営層で構成した「SDGs100年委員会」を2019年に設置しました。そのもとに4つの「SDGs委員会」を2020年に発足、食品ロス削減はSDGsつくる責任つかう責任委員会が担当しています。以前は、工場単位で食品ロス削減を進めていましたが、委員会発足後は委員会が中心となり全社一丸で取り組んでいます。具体的には「端生地カット作業改善による生地ロス削減」「食堂の残渣削減」「子ども食堂への余剰製品提供」、パン耳をニワトリの飼料とし、このニワトリのタマゴの液卵を同社で購入する「食品リサイクルループ」などです。

📌 食品ロスを極力出さない
社会を目指して

企業の思いと皆様へのメッセージ

「当社は『食糧難を解決し、社会に貢献する』ことを理念として創業しました。その理念のもと、社会に貢献する取組の1つとして食品ロス削減を進めています。商品開発の段階から、ロスとなる不可食部が出

📌 社員の意識も
大きく変化した

取組による成果と変化

継続的な取組を進める中で、社内にも変化が生じています。「社内報を通じて工場だけでなく全社に発信することで、一人ひとりが当事者意識を持って食品ロス削減に向き合う姿勢が芽生えてきています」。また、従来は廃棄していたフォカッチャの耳を販売できるように商品をリニューアルすることで「商品の重量を増やしながらも工場から出る食品ロスを削減でき、お客様からうれしいお声をいただく機会も増えた」といいます。多くの取組を並行して進めることで、食品廃棄物の発生量を2019年度比で50%削減するという大きな目標に向かって、着実に成果を挙げています。

📌 他社と連携して
取り組みを進めたい

大企業ならではの役割は？

「食品ロス削減に取り組もうという意識の醸成は、今後も食品業界全体で切磋琢磨してやっていくべきだと考えています。原料価格が上がっていることから、当社として重点的に取り組まなければならないと考えています。他の会社とも積極的に連携し、『敷島製パンとなら一緒にやっていきたい』と思っていただけるような存在になりたいです」と語ってくれました。同社の幅広い取組が業界全体に波及していくのではないかと感じました。

EDITORIAL NOTE

名古屋商科大学 石塚 ひかる

企業さんの食品ロスに対する思いを生で聞けてよかったです。

名古屋商科大学 大久保 咲良

製品に込められたメッセージを知り食品ロスへの関心がより高まりました。

7 麺製品の賞味期限延長を実現



微生物の検査を行っている様子。このように検査を行うことで長時間、安心・安全に食べることのできる商品を製造している。

SDGsに貢献しつつ 収益を向上

取組のきっかけとは?

賞味期限の延長に取り組んだきっかけは、食品ロスで生じるコストを削減すること、SDGsに貢献したいという2点でした。「付加価値をつけて製造したものを捨てるということは、環境面だけでなく収益面でも多大な損失になります。だから賞味期限を延ばして食品ロスを減らせば、減らした分だけ収益を得ることができるのです。また、賞味期限を延長することで環境の負荷を低減し、SDGsに貢献したいと考えたのもきっかけの一つです。近年、SDGsが非常に重要視されています。これは会社として取り組まなければならない課題であると考えました」

廃棄食品のリサイクル比率を高めていきたい

今後、努力していきたいことは?

「食品の廃棄量は賞味期限の延長や子ども食堂への協力により、かなり減らせてきています。また製造過程で発生する廃棄物についても、これまでも飼料にしたり、メタン発酵させてエネルギーにかえるバイオマス発電の

配合や製法の工夫で 賞味期限を延長

取組内容とは?

賞味期限を延長する努力を長い年月をかけて行い、常にフレッシュな商品の提供をしています。「麺の製造ラインにおける配合や製法を工夫することで、賞味期限の延長を実現しています。具体的には、蒸し麺や茹で麺では熱殺菌を行っています。生麺では、通常のアルコール製剤では結露が生じやすくなる弱点があります。そこで配合している水に乳酸ナトリウムを加える工夫を施すことで、結露を防ぎながら傷むスピードを抑えることができます」。さらに、同社ではパッケージの賞味期限の印字の仕方を工夫することにより、印字ミスによる食品ロスも減らしています。

原料に使用するなどリサイクルへの取組は行っており、今後も更に推進していきたいと思っています」。また同社は最近、麺を載せるプラスチックトレーの削減にも力を入れています。「横に折り込みのマチを付けることで、トレーが無くてもしっかり保つことのできる容器包装を採用した結果、年間31トンのプラスチック削減に成功しました。今後は見栄えを改善し、さらに採用商品を増やしたいです」

生産性を向上し、働き方の改善に

どんなメリットがありますか?

「より長期間保存できるので、消費者は買ってから日数が経っても安心して食べることができ、家庭からの賞味期限切れによる廃棄の削減につながっていると思います。また、販売時に見切り品にしないで定価で販売できる期間が伸びたことで、スーパーなどの小売店にもメリットがあります」。さらに、同社にもメリットがあるそうです。「生産性の向上にもつながっているのです。受注前の見込み生産による作りすぎのリスクを減らし、安定した生産が可能となりました」。工場では仕込みや清掃に多大な時間を要するため、従業員の負担も軽減され、働き方の改善にもつながっています。

EDITORIAL NOTE

愛知淑徳大学 浅野 友理香
食品ロス削減を含む環境に配慮した積極的な取組に驚きました。

福山女学園大学 城田 春奈
食品ロスについて多様な視点から捉えているのがとても印象的でした。

名古屋大学 森田 恵梨
常に、食品ロスのさらなる減少を目指している姿勢に感動しました。

8 食品ロスを活用した食支援



多くの栄養やうま味成分を含む野菜の皮や芯からとっただし(ベジブロード)。

外食産業を展開するうえで 重要な取組

食品ロス削減に取り組もうと 考えたきっかけは?

物語コーポレーションでは事業活動を通じて「豊かな社会」と「お客様に必要とされるブランド・会社」の両立の実現を目指しており、食を提供する会社として、食品ロスは重要な課題であると考えています。限りある資源を有効活用し、循環型社会に貢献できる企業として、社員教育による環境意識の向上にも取り組んでいます。

お互いの意識と行動が お客様への還元につながる

お客様、読者の皆様へのメッセージ

「食べ放題という業態の特性上、食べ残しなどの食品ロス問題はお客様の意識とご協力も大切な要素です。食べ残しをなくすことで、過剰な仕入れや廃棄が発生せず、低価格と美味しさの両立が実現します。これか

「焼き肉ポリス」で 楽しみながら食べ残しを削減

食品ロス削減へ向けた取組内容とは?

同社は、飲食に関する様々な業態の店舗を運営しており、各店舗では業態に合わせた取組を行っています。「焼肉食べ放題の『焼肉ぎんぐ』では、『焼肉ポリス』が店内を回り、食べ残りの焼き具合やアレンジレシピなどを指南するサービスを実施しており、お客様に美味しいお肉を召しあがっていただきながら食べ残しを減らすことができています」また、別の食べ放題店『寿司・しゃぶしゃぶ ゆず庵』では、野菜の皮や芯から生まれた野菜だし(ベジブロード)を使用した茶碗蒸しの提供も開始しました。年間1.3トンの野菜残渣を400万食の茶碗蒸しに活用する計画です。

糖質カット麺の 廃棄を削減

その他のフードロス削減の 取組は?

『丸源ラーメン』で使用する糖質カット麺の破棄を減らすため、賞味期限延長にも取り組みました。小麦の配分や原材料の変更を行うことで、賞味期限を5日間延長させることに成功しました」

この他、同社は地域の皆様に対してNPO法人東三河フードバンクなど6団体に、約3年間で約200万円分の食品を提供しています。

EDITORIAL NOTE

金城学院大学 増田 礼奈
「地球に優しい身近なレジャーでありたい」という言葉が印象的でした。

らもより多くのお客様に美味しい食事と楽しい時間を提供できるよう、尽力してまいります。「各店舗でも、電気、水道などをこまめに消したり、ニーズを見極めて仕込みのタイミングを工夫したり、といった小さなことから取組を積み重ねています。サステナビリティへの意識を着実に高めていき、環境に配慮できる会社を目指します」。将来に向けて前向きに取り組む姿が印象に残りました。

あいち食品ロス削減パートナー



あいち食品ロス削減
パートナー

愛知県では、食品ロス削減と一緒に取り組んでいただける企業・団体等を「あいち食品ロス削減パートナー」として登録しています。登録事業者を中心として、企業・団体等における食品ロス削減の取組を促進するとともに、その取組を広く周知することで、県民の食品ロス削減に向けた意識の啓発・高揚を図っています。

登録は随時行っています。
詳しくは「愛知県食品ロス削減 Web サイト」をご覧ください。



<https://kankyojoho.pref.aichi.jp/foodloss/>

愛知県
食品ロス削減
Webサイト



■ 登録事業者(順不同・2024年2月現在)

業種	事業者名
小売業	トヨタ生活協同組合
	アルピス株式会社
	生活協同組合コープあいち
	株式会社トップワン
	かりや愛知中央生活協同組合
製造業	株式会社グルメストーリー
	名城食品株式会社
	株式会社おとうふ工房いしかわ
製造小売業	株式会社お亀堂
卸売業	株式会社折兼
飲食業	カーサクチャーナ
	株式会社皓介
フードバンク	特例認定特定非営利活動法人フードバンク愛知
	株式会社レボ・就労移行支援事業所ふらっぶ
農業	トヨタファーム
食品リサイクル業	株式会社中部クリーンシステム
情報通信業	株式会社トライエッティング

フードチェーンのコミュニケーションを通じて食品ロスの削減を！

食品ロスの発生抑制は環境問題への取組の1つであり、農業やリサイクルビジネス、そして消費者のお買い物の行動様式を含む、フードチェーン全体の在り方を考える契機にもなります。フードチェーンは、これまでの数量で圧倒してきた仕組みから、質的な豊かさの追求へとビジネスの転換を進める段階に突入しているというわけです。その際は、食品以外の企業や消費者もフードチェーンに積極的に参加することが求められます。食品ロス削減法の基本方針で「国民運動」としてあらゆる主体の役割に言及しているのはこのためであり、SDGs でも生産と消費の協力による「価値共創」が欠かせないことが示唆されています。食品ロス問題を単なる環境対策で終わらせるのではなく、新しい価値の創造に結びつけなければなりません。

今回作成した冊子は、このような食品ロス問題を多面的に解決しようとする際に大変参考になります。買ひものは「投票」です。関連企業の担当者だけでなく、消費者の皆さんにも一読をお勧めします。



日本女子大学教授 小林富雄

監修 日本女子大学家政学部家政経済学科 教授 小林富雄

発行 愛知県環境局資源循環推進課

TEL:052-954-6234

電子メール:junkan@pref.aichi.lg.jp

