

令和5年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等



○環境省では、食品ロス削減対策と食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロを目指すエリアの創出を支援するため、「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」等を実施。本モデル事業を実施する地方公共団体・事業者等を募集した。公募の結果、以下の2部門について合計9件の事業を採択した。

採択部門	事業の名称	実施団体名	対象主体				取組類型	
			家庭	外食	小売	その他	食品ロス削減	食品リサイクル
部門Ⅰ 食品廃棄ゼロエリア 創出モデル事業	① 多様な連携による防災備蓄食品の廃棄ゼロエリア創出プロジェクト	公益社団法人日本非常食推進機構				○	●	
	② 秋田中央エリア食品廃棄物資源循環モデル事業	秋田県			○		●	●
	③ 地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリアプロジェクト2023	エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社	○		○		●	●
	④ 冷凍技術を活用した食品ロスの有効活用、既存物流や自治体・NPO等と連携した寄贈物流の効率化、および食品リサイクルのハイブリッドによる「食品廃棄ゼロエリア」モデルの創出	株式会社ローソン			○		●	●
部門Ⅱ 食品廃棄ゼロエリア 推進方策導入モデル 事業	① 自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業	mottECO普及コンソーシアム2023		○		○	●	
	② 学校給食調理場で行う廃棄される地元産食材のレトルト加工手法の確立モデル事業	倉敷市教育委員会 倉敷中央学校給食共同調理場				○	●	
	③ 学生の手で創出「学生食堂循環サイクル」	学校法人藍野大学				○	●	●
	④ 「Kuradashi」常設店舗でのフードドライブの実施によるショッピングセンターを起点とした食品廃棄ゼロエリアの創出	株式会社クラダシ	○		○		●	
	⑤ 観光産業を生業とした離島において食品廃棄ゼロを実現するための島内観光事業者の意識調査、および食品リサイクル受け皿整備に向けた調査・実証	合同会社南ぬ島バイオガス発電所						

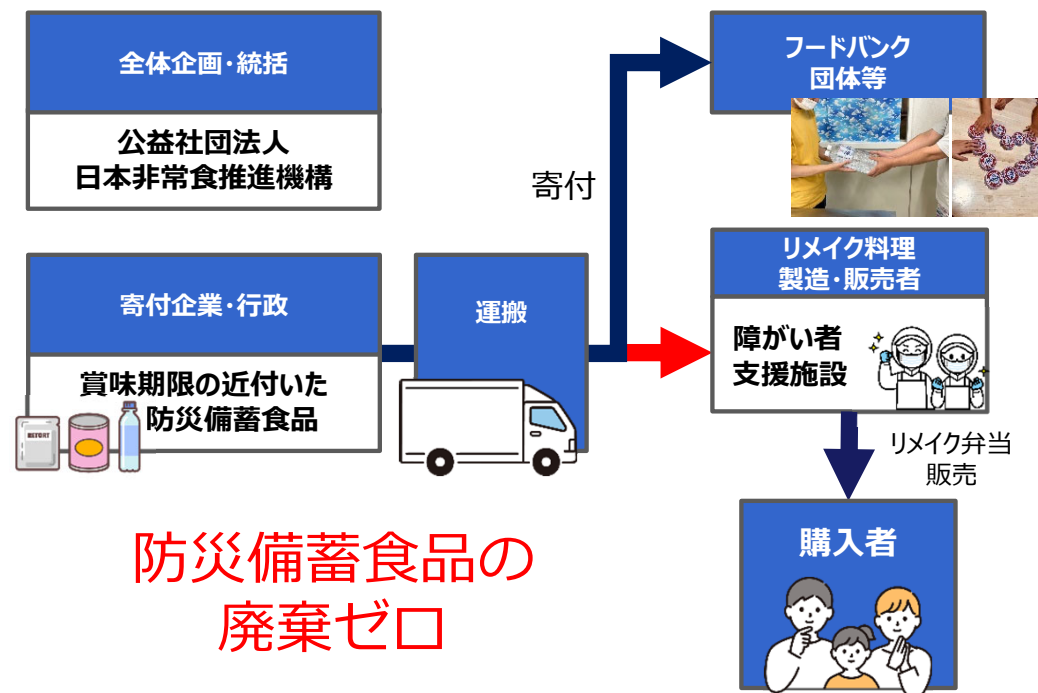
(注) 部門Ⅱ⑤(合同会社南ぬ島バイオガス発電所)は、採択後にモデル事業の実施を辞退したため、次頁以降に報告書概要版を掲載していない。

【部門Ⅰ①】多様な連携による防災備蓄食品の廃棄ゼロエリア創出プロジェクト (公益社団法人日本非常食推進機構)

- 食品ロスの統計量には含まれない防災備蓄食品の廃棄問題に対し、企業での備蓄・排出の実態調査を行うと共に、「新しい活用方法（リメイク弁当）」を検討した。
- 障がい者支援施設にて「リメイク弁当」を製造し、販売した。喫食者より、概ね好意的な意見を得た。
- 企業向けの防災備蓄食品の有効活用（廃棄ゼロ）を支援する啓発冊子を作成した。

事業の全体像

企業が保有している賞味期限の近付いた防災備蓄食品をフードバンク等へ寄付する従来の活用方法に加え、障がい者支援施設にて「防災備蓄食品を使ったリメイク弁当」を製造・販売する新しい活用方法に取り組んだ。



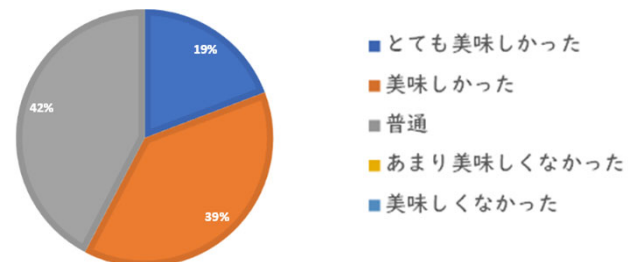
取組の様子



アルファ化米を使いたいなり弁当



備蓄用おかゆを使ったハンバーグ弁当



防災備蓄食品を活用したリメイク弁当の味についての感想（N=25）

【部門Ⅰ①】多様な連携による防災備蓄食品の廃棄ゼロエリア創出プロジェクト (公益社団法人日本非常食推進機構)



事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

事業概要	<ul style="list-style-type: none">● 防災備蓄食品の備蓄・排出の実態調査<ul style="list-style-type: none">✓ 東京都新宿区に所在する企業（計26件）における備蓄・排出の実態調査を実施した。✓ NPO法人等、フードバンク・こども食堂を実施する主体（計217件）における防災備蓄食品の活用実態を調査した。● 防災備蓄食品を用いた「リメイク弁当」の製造・販売、食品廃棄ゼロエリアの創出<ul style="list-style-type: none">✓ 東京都内の行政・企業・社会福祉法人・就労支援センター等と協議を重ね、リメイク弁当の製造・販売に協力いただける体制を構築。一定期間における防災備蓄食品の入れ替えに対し、食品廃棄ゼロを実現する。● 防災備蓄食品の廃棄ゼロに向けた啓発冊子の作成<ul style="list-style-type: none">✓ 本事業の成果を取り纏め、防災備蓄食品の有効活用を促進する冊子データを作成した。
実施体制	<ul style="list-style-type: none">● 公益社団法人日本非常食推進機構（全体企画・統括）、ミドリ安全株式会社／名鉄協商株式会社／株式会社そごう・西武（防災備蓄食品に関する寄付案内）、名鉄協商株式会社（防災備蓄食品に関する訪問調査）、公益財団法人新宿区勤労者・仕事支援センター／社会福祉法人豊芯会／日本女子大学生協（リメイク料理製造・販売者）、日本女子大学 小林富雄教授研究チーム（全体アドバイス、アンケート設計・集計）
効果検証と事業成果 (含む定量評価)	<ul style="list-style-type: none">● 防災備蓄食品の備蓄・排出の実態調査結果<ul style="list-style-type: none">✓ 防災備蓄食品を導入している企業は約54%に留まり、予算不足、保管スペースが導入を阻む課題として挙げられた。✓ 防災備蓄食品の入れ替え時における活用としては、従業員への配布が現状の主な手段であった。なお、リメイク弁当の材料として防災備蓄食品を寄付することに、約半数の企業は興味を示した。✓ NPO等では約6割の団体が防災備蓄食品の寄付を受けているが、アルファ化米や乾パン、飲料水のニーズが低いことが確認された。またNPO等の約27%では、寄付された防災備蓄食品を余らせた経験を有した。● 防災備蓄食品を用いた「リメイク弁当」の製造・販売、食品廃棄ゼロエリアの創出<ul style="list-style-type: none">✓ アルファ化米・おかゆ（計500食）を活用し、社会福祉法人・就労支援センター等で弁当を製造した（計720食）。✓ 新宿区役所（2023年9～11月）、NPO法人日本セルフセンター（2023年9月～2024年2月）における入れ替え時にて、防災備蓄食品の廃棄ゼロを実現した（啓発活動にて活用・職員配布、フードバンク等に配布、弁当へリメイク）。
事業の課題・展望	<ul style="list-style-type: none">● 防災備蓄食品の有効活用については興味をもつ事業所も多いが、有効活用に向けた予算の把握・各種調整に時間を要し、調査・呼び掛けを継続することが必要と考えられた。