もったいない大賞

青果物のロス削減

グリーンメッセージなど受賞

食品等流通合理化促進機構（馬場久萬男会長）は、「第6回食品産業もったいない大賞」の受賞者を決定し、都内で表彰式を行った。廃棄物の削減・再生利用などの観点から顕著な実績を挙げている食品関連事業者などを発掘、周知することで食品産業全体での地球温暖化防止、省エネルギー対策、食品ロス削減の促進につなげる。

（左から）グリーンメッセージの林素彦社長、農水省食料産業局の新井ゆたか局長、キユーピー研究開発本部 食創造研究所野菜価値創造部の有泉雅弘部長

賞は3部門からなり、高等学校を含む合計10の取組みが受賞。このうち、業務用サラダ野菜のグリーンメッセージ（GM）とキユーピーによる野菜の未利用部のサイレージ化が「農林水産省食料産業局長賞」を、住友ベークライトの青果物包装のトータルコーディネートなどの取組みが「食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞」を受賞した。

GMはキユーピーとJA全農により2013年に設立。カット野菜の製造過程でキャベツの外葉や芯などが大量に発生する。キユーピーグループではこれを「未利用部」と位置づけ、分別収集、粉砕・脱水の後、乳酸発酵させ、長期保管が可能な飼料（サイレージ）にして出荷している。

製造コストは多少かかるものの、産廃処理費を抑えられるため、輸入飼料に比べて安価での提供が可能。大学との共同研究で、通常の飼料に混ぜて乳牛に与えたところ、通常飼料に比べて摂食量が20%、乳量が10%増加した。昨年6月からは同グループのサラダクラブ遠州工場でもサイレージの製造を開始した。

一方、住友ベークライトでは鮮度保持フィルム「P-プラス」を展開。ミクロサイズの穴により包装内部を低酸素・高二酸化炭素状態にする。同フィルムの使用で鮮度保持期間が長くなり、食品ロス削減につながるうえ品質も向上。秋田県産エダマメの取組みでは、鮮度保持日数（10℃保管）が従来の梱包形態では3～4日だったところ、同フィルムでは7日間となった。それにより、出荷エリアも拡大した。

今回は、高等学校2校が「審査委員会審査委員長賞」を受賞。このうち、鹿児島県立鶴翔（かくしょう）高校は、磯焼け防止のために採捕されるウニを活用し、糖蜜と海藻粉末で発酵させた有機発酵液を製造。これを肥料として使用したところ、糖度がハクサイ（葉柄部）で18%向上、パパイヤメロンで25%向上した。