

『横浜市食の3Rきら星活動賞』

【横浜市食のきら星活動賞とは】

食品廃棄物の発生抑制や再生利用、啓発等で、他の模範となる取組を行い、顕著な功績を挙げている事業者を表彰し、その取組を広く紹介することにより、食品廃棄物のより一層の削減を図ることを目的に、平成29年度に創設しました。

この活動賞には、下記の3部門があります。

1 発生抑制部門

自らの事業活動によって生ずる食品廃棄物を独自の方法などで発生抑制を行っているもの。

2 再生利用部門

自らの事業活動によって生ずる食品廃棄物を飼料や堆肥として再生利用するもの。また、食品廃棄物の再生利用に顕著な功績を挙げ、他の模範となるもの。

3 啓発部門

食品廃棄物の削減に向けた積極的な啓発活動を行うとともに、本市事業の啓発に協力的な取組を行っているもの。

【発生抑制部門：株式会社 JVC ケンウッド本社・横浜事業所】

JVCケンウッド本社・横浜事業所は、事業活動を通じて発生する廃棄物をこまめに分別・分解し、社内での従業員への環境教育や再利用、有価物化等に積極的に取り組んでいます。

その中で食品廃棄物の発生抑制にも力を入れており、事業所内の社員食堂では、当日午前10時時点での入館者数をもとに喫食数を予測して、食べ残しを最小限に留め、調理の際には野菜の皮や葉ごと使用することで調理残さを減らし、更に従業員に対してアンケート（メニュー、味、量など）を実施するなど精度の高い喫食数を生み出しています。

さらに、事業所内コンビニエンスストアで月に約120kgほど発生する「コーヒーかす」を事業所内敷地で堆肥化し、敷地内緑地で使用するなど、様々な方法で食品廃棄物の発生抑制を行っています。



<社員食堂での掲示>



<「コーヒーかす」の堆肥化>

【再生利用部門：山崎製パン株式会社横浜第一工場】

山崎製パン株式会社横浜第一工場は今年で稼働 60 周年を迎える老舗の事業所であり、パンや和洋菓子など数々のベストセラー商品の製造・販売を行っています。

製造工程において発生した、食パンの耳などを有効利用し、「ちょいパラスク」といった新たな製品を生み出すことによって、食品廃棄物の発生を最小限に留めています。

また、どうしても発生してしまう副産物は、粉碎加工されたのちに養豚業者が回収し、乾燥させて飼料にし、「エコニコポーク」というブランド豚としてグループ会社のスーパーヤマザキで販売されたり、当工場の従業員食堂でその豚肉を使った料理を提供するなど、「食品リサイクルループ」が構築されています。さらに、水分含有量が多く飼料化が難しい生地などについても平成 30 年からリキッド飼料としてリサイクルするなど、他の模範となる取組となっています。



<リサイクルループの図>



<食パンの耳部分の製品化>

【啓発部門：生活協同組合パルシステム神奈川ゆめコープ】

パルシステム神奈川ゆめコープは、横浜市を中心に、「食の安全・安心」を基本とした宅配事業などを行っています。2014 年より「もったいないプロジェクト」などをスタートさせ、インターネット限定「産直いきいきショップ」での余剰品や規格外の青果販売、注文した食材を無理なく無駄なく使いきるための食材管理ができる、スマートフォンアプリ「まめパル」をリリースするなど、様々な手法で、食品ロス削減につながる取組を行っています。

また、横浜市と横浜メディアビジネス総合研究所が協働して開催した、食品ロス削減フォーラム (H31.3) への参加や、市と協力して、食品ロス削減のための啓発チラシを利用者に配布する (R 元. 10) など、発生抑制を意識した啓発に率先して取り組んでいます。

<産直いきいきショップ>

<スマートフォンアプリ「まめパル」>