

令和2年度「横浜市食の3Rきら星活動賞」受賞者決定！

1 概要

本市では、食品廃棄物の発生抑制、再生利用及び啓発等で、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等を表彰し、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「横浜市食の3Rきら星活動賞」を実施しています。

このたび、次の3事業者を受賞者として決定しました。

2 各部門の受賞者と主な取組

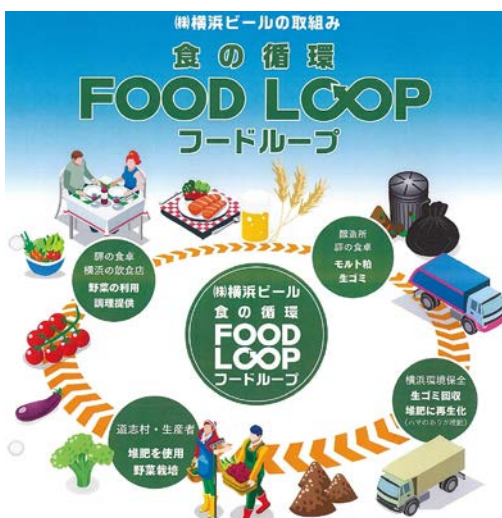
【発生抑制部門】イケア・ジャパン株式会社 I K E A港北

I K E A港北では、レストランのキッチンに、食品廃棄物を品目別に統計する計量器(ウエイストウォッチャー)を設置し、毎回従業員が計量を行っています。廃棄理由を選択するようになっており、自動的に廃棄量と損失金額が算出されるため、従業員一人ひとりになぜ廃棄するかを考えさせるシステムになっています。この取組により食品ロス削減意識の向上や、需要予測を更に高める事に繋がっています。

また、賞味期限の近い食材は、社員食堂での使用や特別メニューなどで、売り切るための工夫をしており、食品廃棄物の発生抑制を行っています。



<計量の様子>※写真はイメージ



<リサイクルループの概念図>

【再生利用部門】株式会社 横浜ビール

平成30年から、横浜市内にある醸造所のビール製造工程で発生するモルト粕や市内直営レストランから排出される食品残さを堆肥化し、本市の水源地でもある山梨県道志村でその堆肥を使って栽培した野菜を、直営レストラン等で提供する「食品のリサイクルループ」を構築しています。

一般廃棄物許可業者の協力による堆肥化や運搬、道志村野菜生産者との積極的な関係づくりなどにより、リサイクルループが円滑に行われています。

【啓発部門】アマンダリーナ合同会社

横浜市の地産地消ビジネスとして、食品ロス削減やCO₂の削減を視野に入れた商品開発に取り組んでおり、平成27年から柴シーサイドファーム（金沢区）の廃棄されていた摘果（てきか）みかんを活用し、ドレッシングやジュースを製造・販売しています。摘果みかんを収集する際には、ボランティアを募って摘果体験イベントを継続的に実施するなど、食品廃棄物の削減に関する市民意識向上を図っています。

また、環境教育にも取り組んでおり、地元の小学校と連携して、摘果みかんの陳皮（ちんぴ）もブレンドされている「金澤八味（はちみ）唐辛子」の原料の栽培や収穫体験を実施するなど、啓発に率先して取り組んでいます。



＜摘果みかん収穫後の様子＞

3 その他

受賞者に対しては個別に表彰を行いました。表彰時の写真などもご提供できますので、ご連絡をお願いします。



＜イケア・ジャパン株式会社 I K E A港北＞



＜株式会社 横浜ビール＞



＜アマンダリーナ合同会社＞

お問合せ先

資源循環局一般廃棄物対策課長 宮田 綾子 Tel 045-671-2558