

農林水産省「食品ロス削減対策緊急事業」採択



公益財団法人 Save Earth Foundation（所在地：東京都大田区、以下「SEF」）は、農林水産省の令和 6 年度食品ロス削減対策緊急事業 未利用食品の供給体制構築緊急支援事業に採択され、食品製造現場から発生する未利用食品の品質を保持したまま、既存の物流を活用して食料支援を必要としている子ども食堂等の団体に寄贈する仕組みを構築することで社会福祉と食品ロス削減の両立を図る取り組みを行います。

■ もったいないおかずプロジェクトとは

日本の食品ロス量は年間約 464 万トン（令和 5 年度推計）に上り、そのうち約半数が事業系食品ロスとされています。今回、実証に協力いただくワタミ株式会社（所在地：東京都大田区、以下「ワタミ」）のチルド弁当製造工場でも、*食品残さ日量約 500kg のうち約 100kg が未利用食品（盛り切れなかった冷蔵惣菜）として発生しています。本プロジェクトでは、こうした未利用食品を冷凍し、品質を保持したまま既存物流を掛け合わせて保管・輸送し、支援を必要とする人々へ届ける仕組みを構築し、食品ロスの削減と社会福祉の両立を目指す日本初のモデル事業です。2025 年 10 月 22 日から第 1 回の実証として 4 団体への寄贈を実施しました。

ワタミ手づくり厨房東松山センターで製造された冷蔵弁当の未利用惣菜を冷凍加工し、ワタミの既存の物流便を活用し配送することで温度管理・品質保持・提供後の運用課題を検証します。



■ 今後の展望

実証期間（～2026 年 2 月）中は協力企業であるワタミと東京都大田区を中心にモデル構築を進め、将来的には地域を限定せず、SEF 会員企業へ活動を波及させ、全国の支援団体への拡大を目指します。SEF は今後も、「もったいない」を希望に変える社会モデルとして、持続可能な食の循環を推進してまいります。

【参考】ワタミにおけるこれまでの食品リサイクルの取り組み

ワタミの工場において発生した食品残さはこれまで、食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の一環として、「食品リサイクルループ」制度に参画いただき、共同回収・飼料化を行い、その飼料で生産された鶏卵を自社で買い戻すことで 100%リサイクルを実現してきました。しかし、「まだ美味しく食べられる惣菜を、美味しく食べてもらいたい」という思いから、“再生利用”から“一度しかない「食べる機会」の提供”へと発想を転換。その思いを形にするために、本プロジェクトが始動しました。

«お問合せ» 公益財団法人 Save Earth Foundation 事務局 担当：藤田・田中

TEL:03-5737-2744 / メール:info@save-earth.or.jp