

令和5年度「滋賀県食品ロス削減優良取組表彰」実施結果について

1 受賞者

- ・ 田中酒造株式会社（甲賀市甲賀町大原市場 474 番地）
- ・ 一般社団法人フードバンクながはま（長浜市難波町 483）
- ・ 農業生産法人株式会社アグリケーション（草津市北山田町 2229-1）

2 受賞者の取組

田中酒造株式会社

廃棄していた酒粕の積極的な活用と地域連帯

最終的に産業廃棄物として処分される酒粕の新たな活用方法を模索。県内の就労支援所と連帯し、酒粕を用いたマカロンやポルポローネ、パンの販売を行っている。

また、酒粕と米麴を組み合わせ使用した料理のレシピを紹介し、毎週末にはランチとして提供している。

一般社団法人フードバンクながはま

地域連携をフルに活かした長浜市食品ロスゼロ市計画

長浜市や社会福祉協議会、農家、学校、住民、企業など多様な主体と連携したフードバンク活動を実施。市内 18 か所に設置したフードボックスに寄付された食品や農家からの野菜、学級閉鎖時の食品などを回収し、生活に困られている方に提供しているほか、回収した食材を使用した炊き出し支援を実施。

農業生産法人株式会社アグリケーション

野菜残渣循環型農業と減プラでおいしいネギをお届けします

取引先である榊平和堂と連携し、加工センターから発生する野菜残渣を堆肥化して有効活用することで食品ロスを削減。

また、ネギの容器包装をパックからチャック付きの袋に変更することによる消費期限の延長の取組や、地域の小学校を対象とした食育活動を実施。

3 表彰式

- ・ 日時：2024 年 1 月 14 日（日）
- ・ 場所：イオンモール草津 1 階セントラルコート



【受賞コメント（田中酒造株式会社）】

この度は、令和5年度「滋賀県食品ロス削減優良取組表彰」の受賞にあたり当社並びに酒粕を評価いただきまして大変ありがとうございます。

日本酒造りは長い歴史と伝統の中で育まれてきた技能の継承と自負しております。また、酒粕は優れた栄養価で健康と美容に大変良いものと認知されています。しかしながらそのような資源が廃棄されている現状がとても残念でした。

今回、多くの方々の助けを受けながら優秀な食材として酒粕が見直されていることは大変嬉しいことでもあり、酒造りを担うものとして励みになっております。

酒粕の効能、能力からするとまだまだほんの一部の活用に過ぎません。これからも酒造りと伴って取り組んで参りたいと思います。



表彰状授与（田中酒造株式会社）

【受賞コメント（一般社団法人フードバンクながはま）】

この度は栄えある賞をいただき誠にありがとうございます。

当法人は『あなたの家のもったいないそこから始まる支援のかたち』をスローガンに日々、食品ロス削減、そしてアフターコロナや近年の物価高騰の影響を受けて生活に苦しんでおられる世帯への食品提供を実施しております。

しかし、これらの取り組みは私たちだけでは決して実現することができませんでした。長浜市すべての関係機関（市役所、長浜市社会福祉協議会、農家の皆さん、学校／給食センター、住民さん、企業様）が自分ごととして一緒になって取り組めたことで、食品ロスの削減に貢献できたと考えております。

今後も長浜市一致団結して、必ず長浜市食品ロスゼロ市を実現できるように取り組んで参ります。この度はありがとうございました。



表彰状授与（一般社団法人フードバンクながはま）

【受賞コメント（農業生産法人株式会社アグリケーション）】

この度は栄誉ある賞をいただきとても光栄です。誠にありがとうございます。

滋賀の農業は琵琶湖の恵で成り立っています。私たちは引き続き、限られた地域資源を活かした栽培技術の研究を進め、未来につながる持続可能な農業「環境保全型有機農業」を周知し、環境に配慮した栽培で大切な琵琶湖を後世に繋げたいと考えています。

琵琶湖の水で育った滋賀野菜の魅力や美味しさを伝える食育活動により、1人でも多くの皆様に野菜を好きになってもらい、食品ロス削減やMLGsの達成に貢献できるように精進してまいります。



表彰状授与（農業生産法人株式会社アグリケーション）



田中酒造株式会社（滋賀県甲賀市甲賀町大原市場 474 番地）

廃棄していた酒粕の積極的な活用と地域連帯

田中酒造(株)は日本酒の製造・販売を行っており、製造過程で発生する酒粕を活用した食品ロス削減に取り組んでいます。酒粕は、かつては奈良漬などに活用されていましたが、近年はあまり活用されず、産業廃棄物として処分されています。そこで、新たな活用方法を模索し、酒粕を用いたマカロンやポルポローネ（クッキー）、パンを県内の就労支援所と連携して製造しています。

さらに、酒粕と同様にお酒を造る過程でできる米麴とも組み合わせ、酒粕・米麴を健康食材として使用した料理のレシピを紹介し、毎週末にランチとしての提供も行うことで、酒粕の魅力を発信していま



毎週末に提供する酒粕を用いたランチ



甲賀流白玉爆弾ポルポローネ



さけかすまろん



酒粕を取る様子

このような新たな形での酒粕の活用を通して、酒粕の廃棄量を年間 1 トン以上削減することに成功しました。

廃棄していた製造副産物を、創意工夫を凝らして活用し、地域と連携して、地域の特産品として、また健康食材として活用しています。



ポルポローネ製造の様子



パン de 酒粕

受賞者コメント

この度は、令和5年度「滋賀県食品ロス削減優良取組表彰」の受賞にあたり当社並びに酒粕を評価いただきまして大変ありがとうございます。日本酒造りは長い歴史と伝統の中で育まれてきた技能の継承と自負しております。また、酒粕は優れた栄養価で健康と美容に大変良いものと認知されています。しかしながらそのような資源が廃棄されている現状がとても残念でした。

今回、多くの方々の助けを受けながら優秀な食材として酒粕が見直されていることは大変嬉しいことでもあり、酒造りを担うものとして励みになっております。

酒粕の効能、能力からするとまだまだほんの一部の活用に過ぎません。これからも酒造りと伴って取り組んで参りたいと思います。



一般社団法人フードバンクながはま

(滋賀県長浜市難波町 483)

地域連携をフルに活かした 長浜市食品ロスゼロ市計画

フードバンクながはまは、「あなたの家のもったいないそこから始まる支援のかたち」をスローガンに、長浜市を中心に滋賀県北部でフードバンク活動を行っています。

食品ロス削減に向けた活動として、長浜市内の18か所にフードボックスを設置し、行政等と連携して、市民のフードバンク参加を呼び掛け、家庭での食品ロスの削減や、削減に向けた機運の醸成につなげています。また、市場に出ることなく捨てられてしまっていた規格外野菜等も常時回収の対象にし、異文化交流センターや介護施設、子ども食堂等に提供しています。そのほか、市内の給食センターと連携した学級閉鎖時等の食品の回収や、回収した食材や野菜などを使用した炊き出し支援を実施しています。



給食センターから回収した食品



フードドライブ実施の様子



炊き出しの様子



上記の活動により、長浜市や社会福祉協議会、農家、学校、住民、企業など、多様な主体との連携を通じて、地域で一体となって食品ロス削減に取り組んでいます。



フードドライブで集まった食品

受賞者コメント

この度は栄えある賞をいただき誠にありがとうございます。

当法人は『あなたの家のもったいないそこから始まる支援のかたち』をスローガンに日々、食品ロス削減、そしてアフターコロナや近年の物価高騰の影響を受けて生活に苦しんでおられる世帯への食品提供を実施しております。しかし、これらの取り組みは私たちだけでは決して実現することができませんでした。長浜市すべての関係機関（市役所、長浜市社会福祉協議会、農家の皆さん、学校／給食センター、住民さん、企業様）が自分ごととして一緒になって取り組めたことで、食品ロスの削減に貢献できたと考えております。

今後も長浜市一致団結して、必ず長浜市食品ロスゼロ市を実現できるように取り組んで参ります。この度はありがとうございました。

農業生産法人株式会社アグリケーション（滋賀県草津市北山田町 2229-1）

野菜残渣循環型農業と減プラで おいしいネギをお届けします

（株）アグリケーションは、刻みねぎ・青ねぎを生産し、加工しています。製造過程で出る野菜残渣を堆肥化し、有効活用することで食品ロスを削減しています。

また、ネギの容器包装については、プラスチックを75%削減した包材を新たに採用しました。パックではなくチャック付きの袋に変更したことで密封度が強化され、従来品よりも消費期限を1日延長させることに成功しています。こうした環境配慮の取組について、（株）平和堂の全店舗の売り場でMLGsロゴを使用したPOPを通じて消費者に呼び掛けています。



ネギの栽培風景



土づくりの様子



食育活動の様子

そのほか、地域の小学校を対象に食育活動を行っており、子どもたちが資源の循環により仕上げられた土や野菜ができる過程に触れる機会を設けることで、環境意識の醸成にも寄与する取組となっています。



（榎平和堂における展開の様子）



受賞者コメント

この度は栄誉ある賞をいただきとても光栄です。誠にありがとうございます。

滋賀の農業は琵琶湖の恵で成り立っています。私たちは引き続き、限られた地域資源を活かした栽培技術の研究を進め、未来につながる持続可能な農業「環境保全型有機農業」を周知し、環境に配慮した栽培で大切な琵琶湖を後世に繋げたいと考えています。

琵琶湖の水で育った滋賀野菜の魅力や美味しさを伝える食育活動により、1人でも多くの皆様に野菜を好きになってもらい、食品ロス削減やMLGsの達成に貢献できるように精進してまいります。