

# 令和6年度補正予算 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等



○環境省では、食品廃棄ゼロエリアを支援するため、「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」等を実施しています。本モデル事業を実施する地方公共団体・事業者等を募集し、以下の2部門について合計7件の事業を採択、支援しました。

採択部門	事業の名称	実施団体名
部門Ⅰ 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業	① 地域共創型「食とわ」プロジェクト 2025：生活者の行動変容を核とした食品ロス・食品廃棄物削減モデルの共創へ	エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社
	② 食品廃棄ゼロ・オーガニックシティおかざきモデル事業	岡崎市
	③ 水道筋商店街界隈の食品ロスゼロ実証事業	神戸市
	④ 無人販売 冷蔵スマートロッカー wakeatte	CiPPo株式会社
	⑤ 公共冷蔵庫を活用したフードレスキューによる食品廃棄ゼロエリア商工会議所モデル事業	草加商工会議所青年部
部門Ⅱ 食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業	① 催事や出前講座でのフードライブ活動の啓発・促進および、フードライブポータルによる情報の収集・発信による食品ロス廃棄ゼロエリアの創出	NPO法人Deep People
	② 規格外野菜を活用した食品廃棄ゼロモデルの価値検証（農家と企業・従業員をつなぐソリューション検証）	三菱電機(株) 統合デザイン研究所

# 地域共創型「食とわ」プロジェクト 2025：生活者の行動変容を核とした食品ロス・食品廃棄物削減モデルの共創へ（エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社）

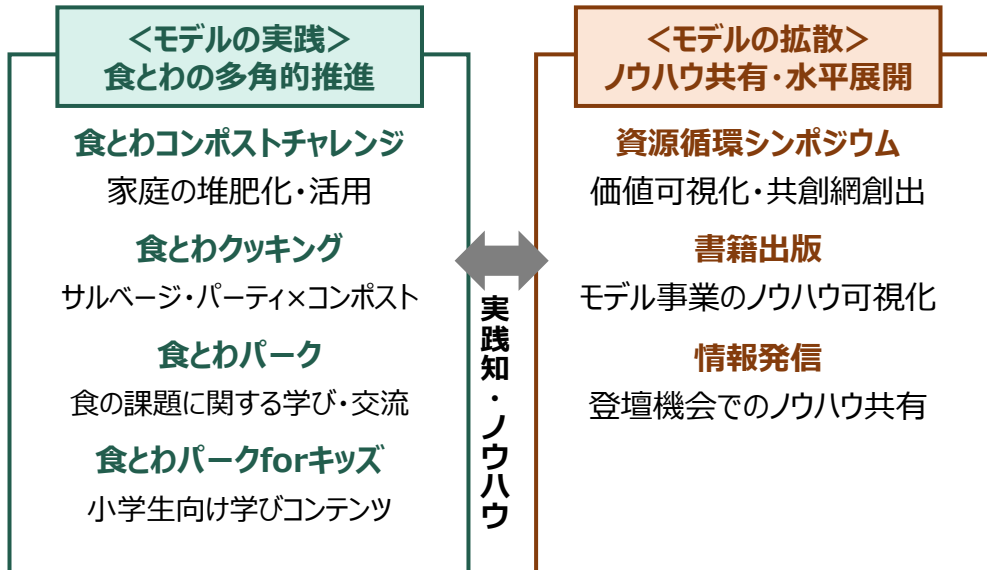


- 概要・成果：「楽しさ」を起点に生活者の行動変容を促す「食とわ」プロジェクトを推進。コンポスト、調理イベント、学習などの多角的な実践と、シンポジウムや書籍化によるノウハウの共有・拡散を実施。その結果、参加者の満足度や継続意欲は極めて高く（9割超）、家庭での食品ロス削減や環境配慮行動への変容を確認。
- 横展開のポイント：生活者が自分事化しやすいよう、循環の「ゆくえ」を可視化、参加者が「パートナー」として関われる余白の設計、そこにあるものを活かす、無理なく取り組める、「正しさ」よりも「楽しさ」のデザイン。

## 事業の全体像

コンポストや食材有効利用などの「モデル実践」と、シンポジウム・書籍化等の「モデル拡散」の各事業において、専門性を持つ企業・団体・大学と連携し、共創体制で「食とわ」を推進

【統括・全体設計】エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社



## 取組の様子



「環境のため」だけでなく動機付け「動物のため」にコンポスト



家庭の余りものがごちそうに転換



シンポジウムでの生活者との率直なパネルディスカッション



書籍による思想・ノウハウ可視化

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」  
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

# 地域共創型「食とわ」プロジェクト 2025：生活者の行動変容を核とした食品ロス・食品廃棄物削減モデルの共創へ（エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社）



## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<b>事業概要</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食とわプロジェクトの多角的推進（コンポストチャレンジ、クッキング、パーク、パーク for キッズ）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2022年より取り組んできた店舗、家庭、イベントでの具体的な食品廃棄削減アクションを組み合わせ、「楽しさ」「ワクワク感」に働きかける地域共創型の削減モデルとして、「食とわ」を展開する。</li> <li>✓ 家庭で生ごみを堆肥化する体験型プロジェクト「食とわコンポストチャレンジ」、持ち寄り食材で即興料理する「食とわクッキング」、食の課題に関する学び・交流の場「食とわパーク」、小学生向け学習コンテンツとして「食とわパーク for キッズ」の4つの取組を展開</li> </ul> </li> <li>● <b>モデルのノウハウ共有・水平展開</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 資源循環に関する取り組みの価値の可視化・共創ネットワーク創出に向けて「資源循環シンポジウム」を開催。</li> <li>✓ 食品廃棄ゼロエリアモデル事業の確立から発展に関するノウハウを書籍として取りまとめ。</li> </ul> </li> </ul>
<b>実施体制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● エイチ・ツー・オー リテイリング(株)、(株)地球Labo、(一社)フードサルベージ、(株)honshoku、関西SDGsプラットフォーム 教育分科会 SDGsナレッジラボ、大阪経済大学坂倉孝雄准教授、大手前大学松岡大介教授、各地共創パートナー（自治体、企業、大学）</li> </ul>
<b>効果検証と事業成果（含む定量評価）</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食とわコンポストチャレンジ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 夏編：90世帯（244名）参加。288kg（244g/世帯・日）の生ごみを資源化し、継続意欲は99%であった。</li> <li>✓ 秋編：99世帯（285名）参加。329kg（247g/世帯・日）の生ごみを資源化し、継続意欲は95%であった。</li> </ul> </li> <li>● <b>資源循環シンポジウム</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 資源循環をテーマとした実践事例の紹介、パネルディスカッション、新たなアクションとネットワークの創出を目的とし、大阪市・梅田のブルーミングキャンプにおいてシンポジウムを開催。</li> <li>✓ 参加者総数は110名（企業42名、行政・自治体16名、団体・教育機関7名、オンライン45名）、登壇者は14名（企業6名、行政・自治体4名、団体・教育機関2名、学生2名）であった。</li> </ul> </li> </ul>
<b>事業の課題・展望</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンポストチャレンジ等による自治体との連携について、一部のみ関与、ノウハウ提供、ツール提供などのパターンを通じて、様々な共創のあり方を探る。</li> <li>● The Consumer Goods Forum、Earth Hacks株式会社、教育機関と連携し、より広範な取り組みの実証実験を実施する。（コンポストを体験後、脱炭素の文脈から価値を理解、「食とわ」を起点に保護者・家庭に浸透させる。）</li> </ul>

# 食品廃棄ゼロ・オーガニックシティおかざきモデル事業（岡崎市）

- 市内の学校給食センター（1か所）、産直施設（1か所）から発生する調理残渣等の食品廃棄物を業務用食品残渣発酵分解装置で処理することで食品廃棄物1,173kgを削減。処理物は収集運搬し、堆肥事業者へ持ち込み堆肥化。製造した堆肥は成分分析を実施し、特殊肥料として肥料登録を行った。
- 堆肥は、次年度以降に食農教育として小学校の栽培体験等で活用することを見据え、本取組や食品ロスの説明等を市内2小学校の授業内で実施。授業を受けた児童の約54%から食品ロスが減ったと回答を得た。

## 事業の全体像

学校給食センターや産直施設から排出される食品廃棄物を発酵処理し、堆肥の原材料として活用。小学校での食農教育として本取組や食品ロスの説明等を実施。堆肥は次年度以降、教育や農業に活用。



詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>

## 取組の様子



業務用食品残渣発酵分解装置による食品廃棄物の処理



堆肥事業者による堆肥化



小学校での食農教育の実施



成分分析後に肥料登録

## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<b>事業概要</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>学校給食センター・産直施設から生じる食品廃棄物の堆肥化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 市内学校給食センター（1か所）と産直施設（1か所）から排出される食品廃棄物を、各施設に設置した業務用食品残渣発酵分解装置により一次発酵処理。この一次発酵処理物について、一般廃棄物に係る収集運搬許可を持つ事業者が収集運搬し、市内堆肥事業者へ搬入。</li> <li>✓ 堆肥事業者のもとで堆肥化を行い、成分分析を実施。完成した堆肥は特殊肥料として肥料登録を行った。</li> </ul> </li> <li>● <b>小学校を対象とした食農教育の実施</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 市内の小学校（2校）の児童102名を対象に、出前講座を実施。堆肥化の説明も行いながら、食品ロスや食品リサイクルループについての説明も行い、食品ロス削減の啓発を行った。</li> </ul> </li> </ul>
<b>実施体制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 岡崎市、公益財団法人岡崎市学校給食協会、岡崎市食品衛生協会、堆肥事業者、食品残渣発酵分解装置設置等事業者</li> </ul>
<b>効果検証と事業成果 （含む定量評価）</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食品廃棄物の削減・資源化</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 約1か月間で、学校給食センターと産直施設から排出される食品廃棄物1,173kgが削減された。また、堆肥の原材料として再利用することで資源化が実現した。</li> </ul> </li> <li>● <b>小学生の食品ロス・食品リサイクルループに対する理解度や意識の醸成</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食品ロスに対する理解度や意識の変化、給食の食べ残し量の変化に関するアンケートを小学生に対して実施したところ、約54%から食品ロスが「減った」という結果となった。なお、約30%の「あまり変わらなかった」は、以前から食べ残しがないという児童を含んでいる。</li> </ul> </li> </ul>
<b>事業の課題・展望</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 当初予定していた、食品残渣発酵分解装置による一次発酵処理物の有価物扱いを本事業内では行わなかったため、運搬優位性は消失した。自走化に向けては、現在の廃棄物としての運搬コスト等の削減に向けた改善が必要。従来の事業系一般廃棄物としての処理費用との比較については、短期的な排出量の低下では費用は変わらなかったが、長期的かつ一定量の廃棄物の削減をすればコストダウンは可能。</li> <li>● 今回の食品残渣の排出者は学校給食センターと産直施設であり、特定の製品を製造する事業者ではないため、排出される食品残渣は日々異なる。長期的に堆肥化を行う場合には、堆肥の成分にムラが発生する可能性がある。</li> </ul>

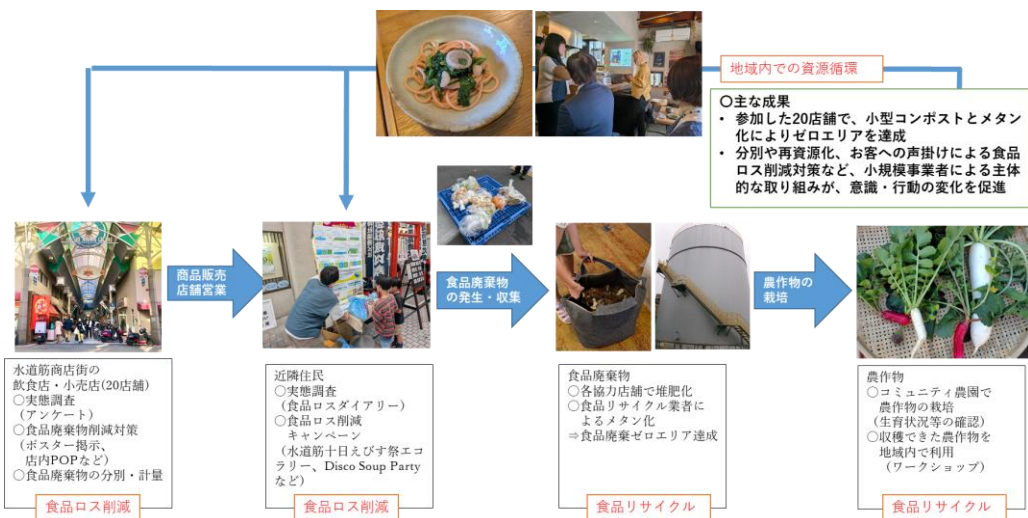
# 水道筋商店街界隈の食品ロスゼロ実証事業（神戸市）

- 地域商店街（水道筋商店街界隈）における小規模店舗の食品廃棄物の実態を把握し、事業規模に応じた実効性のある食品廃棄物削減策を検討した。
- 小規模事業者でも、意識と行動の変化により食品廃棄物の減量が可能であること、さらに小型コンポストの活用により地域内で資源循環を実現できる可能性を示した。
- 引き続き、小規模店舗に対する食品廃棄物削減対策や、小規模店舗の店主に向けたコンポストの利用拡大に取り組む。

## 事業の全体像

食品ロスの削減と、やむを得ず発生する食品廃棄物の再資源化をどのように推進していくかを検証することを目的として、水道筋商店街界隈において、食品廃棄物削減対策や分別・計量・再資源化（堆肥化・メタン化）に取り組み、その成果と持続可能性を評価した。

\*連携団体（NPO法人わくわく西灘、株式会社玉子公園、いちばたけ、神戸大学経済学部、NPO法人ごみやぱん）



## 取組の様子



①商店街内の食品ロス削減キャンペーン



②店舗における食品廃棄物削減対策



③食品廃棄物の分別・計量・再資源化(たい肥化・メタン化)



④コミュニティ農園での農作物栽培(いちばたけ)

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」  
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

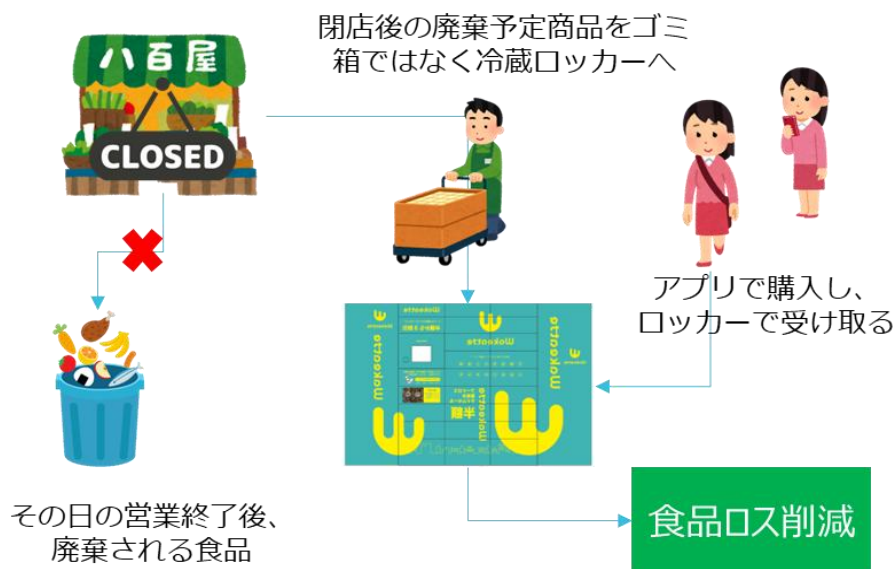
## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<b>事業概要</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>商店街の中小規模の店舗において、食品廃棄物の発生実態調査により、食品ロス対策の効果を検証</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 水道筋商店街の協力店舗において、8月18日から2週間に渡り、事業系一般廃棄物、食品廃棄物の分別・計量を実施した。後半の1週間は、食品ロス削減対策（配膳量の調整、仕入れ量の調整）から各店舗で可能な取組を実施し、取組の効果を検証した。</li> <li>✓ 商店街内で食品ロス削減キャンペーンイベント（エコラリー等）、近隣住民を対象とした食品ロスダイアリーを実施し、来店客に向けた啓発を合わせて実施。</li> </ul> </li> <li>● <b>生ごみの分別・再生利用（小型コンポスト/メタン化）を実施</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 協力店舗において、食品廃棄物の分別を依頼。各店舗の希望により分別収集によるメタン化と小型コンポスト（店舗内）を実施した。</li> </ul> </li> <li>● <b>商店街エリアでの堆肥の活用・ワークショップを開催</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 小型コンポストで生成した堆肥を商店街内の畑等で活用し、野菜を栽培。収穫後に商店街内で野菜の食味実験を兼ねたワークショップを開催し、今後の課題や取組の方向性を議論した。</li> </ul> </li> </ul>
<b>実施体制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 神戸市、株式会社玉子公園、コミュニティ農園いちばたけ、神戸大学、NPO法人ごみじゃぱん</li> </ul>
<b>効果検証と事業成果 （含む定量評価）</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食品ロス削減対策の呼びかけによる食品廃棄物の減少効果を確認</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 協力した20店舗において、実施前と実施後の1日あたりの食品廃棄物量（1週間平均）削減対策のを比較すると、実施後に減少していることが確認された。小規模事業者においても、意識と行動の変化で食品廃棄物削減を達成できる可能性を示唆。</li> </ul> </li> <li>● <b>実証期間中における食品廃棄ゼロを達成</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 20店舗がメタン化に向けた分別を実施し、一般廃棄物収集業者が収集後、メタン化施設でリサイクルされた。うち14店舗は小型コンポストを併用し、生成した堆肥で野菜を栽培し、活用できることを確認した。期間中において約180kgがリサイクルされた。</li> </ul> </li> </ul>
<b>事業の課題・展望</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 小規模店舗は家庭と同様に小型コンポストを活用できる可能性があるが、堆肥の受け入れ先の確保等の検討が必要。</li> <li>● メタン化は排出事業者、収集運搬業者、メタン化処理業者等のコーディネータを含めた全体の設計が必要である。</li> </ul>

- 冷蔵スマートロッカーを設置し、周辺店舗で生じる食品ロスをセットにした商品を半額程度で販売し、約2か月の実証で、817セットの出品、約1,085kgの食品ロス削減に貢献。
- モデル事業における出品者は、パン屋3件、農家2軒（農協含む）であり、当日の朝どれ野菜を翌日廃棄していた農協では、廃棄量が90%減少した。今後は、販売期間の最後1時間程度を生活困窮者が無償で受け取れる仕組みも導入予定。商店街や住宅地近く等、多様な地域での実現が期待される。

## 事業の全体像

登録済みの出品者が、ロッカーの空きがある場合に営業時間終了等で生じる、まだ食べられるのに廃棄せざるを得ない商品を冷蔵ロッカーに設置。専用アプリ登録者が駅構内に設置したロッカーで受け取る。



## 取組の様子



西神中央駅のロッカー



出品商品例（野菜セット）

<p><b>無人販売</b></p> <p>営業終了後に店舗外のロッカーで販売可能</p>	<p><b>非対面・非接触</b></p> <p>専用のアプリでお店は出品、利用者は予約購入が可能</p>	<p><b>利便性の向上</b></p> <p>仕事の都合で営業時間中に行けないお店の商品も購入できる</p>	<p><b>ブランド維持</b></p> <p>店舗内での二重価格が生じない</p>
---	---	---	--

wakeatteロッカーの特徴

## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<b>事業概要</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>廃棄予定の食品に価値を再度付与し、消費者・事業者にメリットある仕組み</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 国内の食品ロスの内、事業系は約231万トンが廃棄されており（令和5年度）、事業系食品ロスのみでも1.4兆円規模の経済損失が出ているため、廃棄物に価値をつけ、食品ロスの削減に伴うCO2を削減、物価高対策、事業者の売上向上等を狙う事業。営業時間終了等による廃棄予定の食品を半額程度の価格でロッカーに出品し、タイムセールとして販売。</li> <li>✓ 冷蔵ロッカーの設置のほか、事業者（出品用）・消費者（購入用）向けのアプリ開発、ロッカー設置場所の検討・交渉、出品者を増やすための営業等を行った。</li> </ul> </li> <li>● <b>困窮者支援の仕組みの検討</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ロッカーは無人かつ非対面で受け取りが可能。セール品としての販売に加え、将来的に、販売期間の最後1～2間程度を困窮者用の無料受け取りができる仕組みを導入するため、マイナアプリとの連携についても試行。ロッカーでは商品の受け取りだけのため、有料購入者か無料受け取り者かわからず、困窮者のプライバシー保護につながる。</li> </ul> </li> </ul>
<b>実施体制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● CiPPo株式会社（商品やロッカー設置での連携先：ロッカー設置場所周辺のパン屋、農家、農協等）</li> </ul>
<b>効果検証と事業成果 （含む定量評価）</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>スマートロッカーの設置・運用実証</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 令和7年11月上旬から12月末にかけて、西神中央駅（神戸市）の切符発売機横にロッカーを設置。ロッカーは19ボックスで、合計817件の出品があり、うち815件が消費者に販売され、非常に高いマッチング率となった。マッチングしなかった2件は渋柿セットと、大根10本セットであった（CiPPoが引き取り消費）。総フードロス削減量は1,085kg。</li> <li>✓ アプリの登録者もチラシ等で募り、事業期間内に3200人を超えるユーザーを獲得した。</li> </ul> </li> <li>● <b>ロッカー設置及び出品に伴う連携先の模索</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ロッカーは1か所が設置・運用まで実現。事業期間中に協力先が追加で1件見つかり、今後の運用を予定している。</li> <li>✓ 出品者の登録は農協を含む10件。</li> </ul> </li> </ul>
<b>事業の課題・展望</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 出品登録者のうち4件はロッカーとの距離等の要因により、事業期間中の出品がなかった。利用店舗の増加のため、食品ロス商品以外の販売機能の拡充や、食品工場等とも連携し、商品量の増加や、ロッカー・アプリの周知を強化していく。</li> <li>● また、ロッカーでの売れ残りが生じた場合に、廃棄する以外の仕組みがないため、困窮者支援のための仕組み導入に引き続き取り組むほか、ゼロエリア実現のためにリサイクル等の有効活用についても検討を行う必要がある。</li> </ul>

# 公共冷蔵庫を活用したフードレスキューによる食品廃棄ゼロエリア商工会議所モデル事業（草加商工会議所青年部）



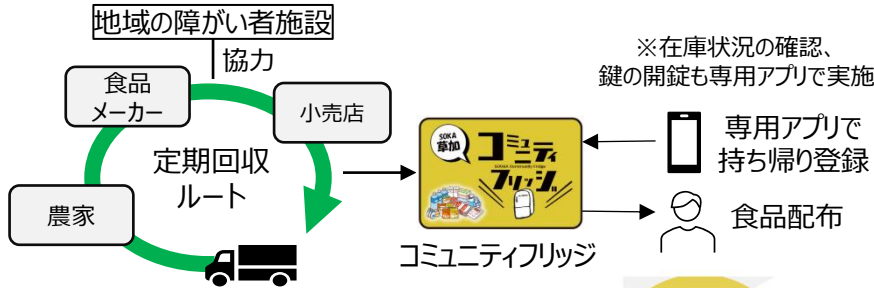
【概要】草加市内で寄附食品の定期回収ルートを構築することにより、これまで寄附が難しかった生鮮品や少量の食品の寄附を可能とし、食品廃棄ゼロエリアの実現を目指す。

【成果】4つの回収ルートを構築し、8月～12月にかけて計21回の回収を行い、草加市内の9つの事業者から合計651.3kgの食品を回収した。

【横展開のポイント】商工会議所のネットワークを生かして食品寄附の取組を拡大していく。

## 事業の全体像

定期回収ルートで回収した寄附食品を、市内に設置する公共冷蔵庫（コミュニティフリッジ）から生活困窮者に配布する。商工会議所が主体となることで、地域の幅広い食品関連事業者を巻き込み、草加市内に限定したエリアで効率よく食品回収することが可能となる。



## 取組の様子

コミュニティフリッジ草加の様子



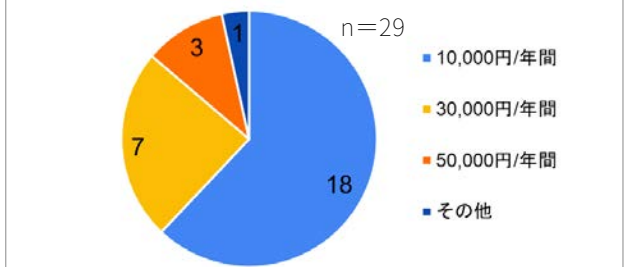
食品廃棄に関するアンケートの実施

回答数	33
配布方法	WebアンケートのQRコードをチラシ配布(右図)
回答期間	2025年7月～2025年12月
主な内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品廃棄量及びコスト</li> <li>廃棄食品の内訳</li> <li>コミュニティフリッジ草加への寄附可否</li> <li>資金提供の可否</li> </ul>



2025年11月2日～11月3日に開催したお祭り「YEGらんど」の様子

コミュニティフリッジ草加への資金提供可能額（食品廃棄に関するアンケート結果から）



10,000円/年間の回答が最も多く、次年度以降、本結果をもとに広告協賛金の回収を検討する

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>

# 公共冷蔵庫を活用したフードレスキューによる食品廃棄ゼロエリア商工会議所モデル事業（草加商工会議所青年部）



## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<b>事業概要</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食品定期回収ルート・食品寄附の仕組みの構築</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 他地域にも展開可能な食品定期回収の商工会議所モデルを構築する。具体的には、市内事業者から食品寄附者を募り、食品の回収作業は就労支援施設に委託。草加商工会議所の駐車場に設置した公共冷蔵庫において寄附を行う。</li> <li>✓ 寄附の対象は特別児童扶養手当受給者及び就学援助受給者とし、保管・陳列された食品を時間や人目を気にせず24時間、利用者の好きなタイミングで取りに行ける仕組みとしている。</li> <li>✓ 取組は、SNSや草加商工会議所青年部主催のお祭り「YEGらんど」等を通じて広報を実施。</li> </ul> </li> <li>● <b>事業継続に向けた運用費用捻出の検討</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 参加事業者からの会費徴収、参加事業者からの引取り手数料の徴収等の可能性について、アンケート調査を基に検討。</li> </ul> </li> </ul>
<b>実施体制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 草加商工会議所青年部コミュニティフリッジ委員会、草加市、一般社団法人日本フードリカバリー協会、NPO法人Japan Improvement Association、NPO法人WALEA、合同会社fujitomo-PR</li> </ul>
<b>効果検証と事業成果 (含む定量評価)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食品定期回収ルート・食品寄附の仕組みの構築</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 定期回収は4パターンのコースを構築（Aコース：生産者A→食品メーカーA社→商業施設A社等）、およそ週1回の頻度で19回の定期回収を計画通り実施。定期回収以外に食品メーカー2社に対し、2回の臨時回収を実施した。</li> <li>✓ 19回の定期回収+2回の臨時回収を通じて、合計651.3kgの食品を回収（平均約31.0kg/週）。</li> <li>✓ 6か月で延べ1,800世帯に対し、3,558kg（14,653個）を配布 ※回収品以外に持ち込み等による寄附食品も含まれる</li> </ul> </li> <li>● <b>事業継続に向けたスキームの検討</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 事業の運用にあたって、変動費+固定費（=1,038,000円）を上回る収益が必要である。</li> <li>✓ 広告協賛金の場合、アンケートの支払い意思額は「10,000円/年間」が最も多く、104社からの回収が必要となる。</li> <li>✓ 引取り手数料として廃棄費用削減分の一部を回収する場合、アンケート結果から廃棄にかかる費用は689円/kgとされ、取扱重量を約15tに拡大すれば、廃棄費用の10%（68.9円/kg）でも採算が合う見込みとなった。</li> </ul> </li> </ul>
<b>事業の課題・展望</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 小売事業者からの協力が得られにくく、特に大手においては、本部の承認を得ることが必要となることが理由とされる。</li> <li>● 多くの寄附者が集まった場合には、回収ルートの構築、食品回収にかかる人件費や燃料費等のコストを賄えるかが課題。</li> <li>● 賞味期限切れ、品質等に問題があり寄附できないものの対応ができず、企業側でのリサイクル等の取組が必要となる。</li> <li>● 今後は食品寄附マッチングプラットフォームを導入して効率化し、全国の商工会議所が取り組める仕組みの構築を目指す。</li> </ul>

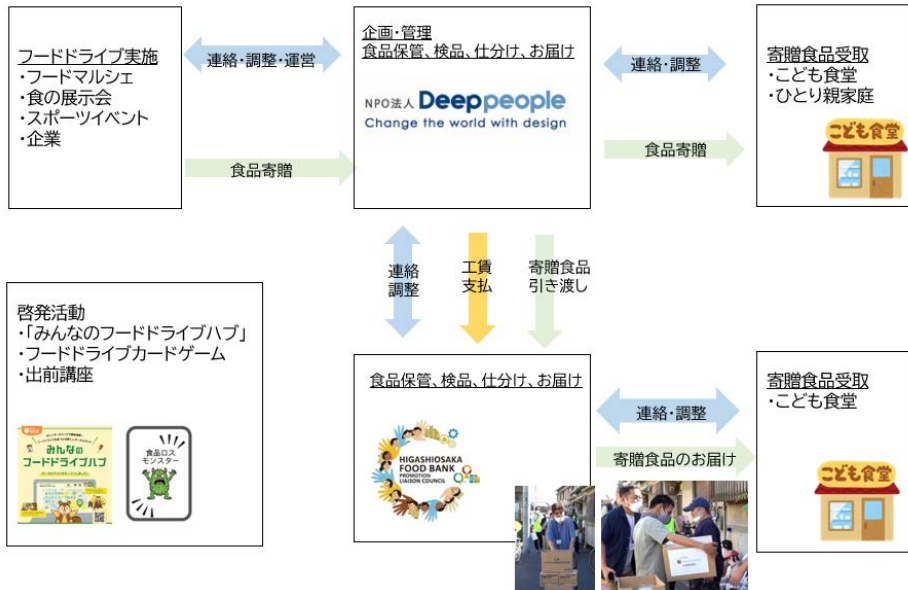
# 催事や出前講座でのフードドライブ活動の啓発・促進及び、フードドライブポータルサイトによる情報の収集・発信による食品ロス廃棄ゼロエリアの創出（特定非営利活動法人DeepPeople）



- フードドライブの認知拡大・利用促進に向け「催事・企業内でのフードドライブ」を実施。また、啓発活動として「出前講座の実施」「フードドライブポータルサイトの構築」を実施。
- 催事（計5回）・企業内での3週間のフードドライブを実施し、合計393.2kgの食品を回収。また、7回の出前講座を実施し、合計178人へのフードドライブの普及・啓発を実施。
- 突発的なフードドライブは食品が集まりにくいいため、事前周知・継続実施による認知拡大が重要。

## 事業の全体像

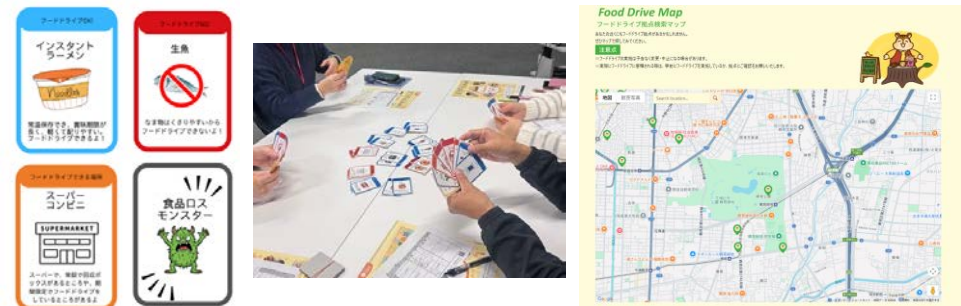
**フードドライブ**：各種の催事（フードマルシェ、食の展示会、スポーツイベント）や企業と連携して、フードドライブを実施。  
**啓発活動**：遊びながら学べる「フードドライブカードゲーム」を活用した出前講座、フードドライブの情報を集約した「フードドライブポータルサイト」の構築を実施。



## 取組の様子



催事でのフードドライブの様子、フードパントリーの様子



「カードゲーム」を用いた出前講座の様子

「ポータルサイト」でのフードドライブ拠点の案内

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>

## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<p><b>事業概要</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>催事・企業内でのフードドライブ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 大阪市内および東大阪市内での催事（マルシェ、食の展示会、スポーツイベント）にて、フードドライブの認知を広げるための啓発活動と食品を集める活動を実施。また、企業内のフロアに回収ボックスを設置してフードドライブを実施。</li> </ul> </li> <li>● <b>啓発出前講座の実施</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ フードドライブを楽しみながら知ることができるカードゲームを作成し、大阪府下の小学校や子ども食堂、企業研修、および催事にてカードゲームを活用した啓発活動を実施した。</li> </ul> </li> <li>● <b>フードドライブポータルサイトの構築</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ フードドライブに協力する際のハードルである「どこで実施されているのか」「何を寄付できるのか」といった情報を集約するため、フードドライブの情報を一元化するポータルサイトを開設した。</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>実施体制</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 特定非営利活動法人DeepPeople、大阪府環境農林水産部 流通対策室ブランド戦略推進課、社会福祉法人若草会、株式会社ドコモCS関西</li> </ul>
<p><b>効果検証と事業成果 （含む定量評価）</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>催事・企業内でのフードドライブ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食に関するマルシェ・展示会にて2回、スポーツイベントにて3回（プロのサッカー・バスケ・ラグビーの試合）の催事フードドライブを実施し、計368.4kg、また、企業内にて3週間フードドライブコーナーを設置し、24.8kgの食品を回収。回収した食品は大阪府内のこども食堂やひとり親世帯へ提供を行った。</li> </ul> </li> <li>● <b>啓発出前講座の実施</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 小学校や高校生、企業内研修にてフードドライブカードゲームを活用した出前講座を実施。出前講座の実施前後でフードドライブ実施場所やフードドライブに提供しやすい食品に関するテストを行い、出前講座実施後は結果が向上した。</li> </ul> </li> <li>● <b>フードドライブポータルサイトの構築</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ サイトを公開した2025年12月16日～2026年1月30日までに2,334ビューを獲得。</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>事業の課題・展望</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 突発的なフードドライブは食品が集まりにくいいため、事前周知・継続実施によるフードドライブの認知拡大が重要。</li> <li>● フードドライブ自体で収益性の確保は困難であるため、出前講座や企業研修とパッケージ化する等の工夫が必要。</li> <li>● フードドライブカードゲーム・出前講座の内容・実施方法が確立した段階で、教材・実施手順をウェブサイト上で公開し、地域や立場を問わず、誰もが講座を実施できる仕組みづくりを進める。</li> <li>● 大阪府以外の都道府県のフードドライブの情報についても、行政・企業と連携してポータルサイトに集約を進めていく。</li> </ul>

# 規格外野菜を活用した食品廃棄ゼロモデルの価値検証（農家と企業・従業員をつなぐソリューション検証）（三菱電機(株) 統合デザイン研究所）



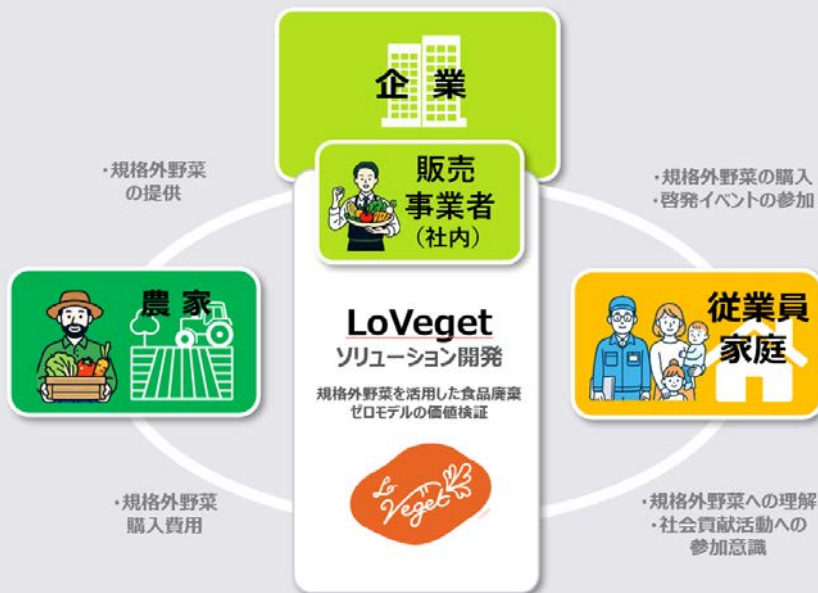
生産者、企業・販売事業者、従業員・家庭をつなぎ、規格外野菜を活用して“食品廃棄ゼロ”を目指すモデルを実現。

1. 流通されない規格外野菜を社内で販売→廃棄ゼロを達成し環境負荷を低減。農家や販売事業者の収益確保にも貢献。
2. 啓発イベント・販売会の実施→従業員の規格外野菜への理解推進や社会貢献意識を向上。健康的な食生活も支援。
3. 取り組みテーマ「LoVeget（ラブジット）」のブランディング（サービス名称及びロゴ、説明パネル、販促品:エコバック、制作）→活動への理解を深め、食品廃棄抑制の取り組みを促進。

## 事業の全体像

企業内での規格外野菜販売や啓発活動により仮説検証実施。

「三者の相互利益」を目指し、食品廃棄ゼロモデルを実現



詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」  
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>

## 取組の様子



ブランディング：規格外野菜の説明パネル、ロゴ製作



規格外野菜販売会：計13回実施。  
 野菜は地域内の農家から入手し、社内で販売



啓発イベント：キッチンカーでの規格外野菜を活用してお弁当販売



講演会：規格外野菜の理解を高める農家さんによるトークセッション

# 規格外野菜を活用した食品廃棄ゼロモデルの価値検証（農家と企業・従業員をつなぐソリューション検証）（三菱電機(株) 統合デザイン研究所）



## 事業概要、実施体制、効果検証と事業成果、課題と展望

<b>事業概要</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>生産者と企業・家庭をつなぐ規格外野菜を活用した食品廃棄ゼロモデルの価値検証</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 近隣の農家やJAなどの団体から規格外野菜を実際に購入し、収穫～出荷までの課題を抽出。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 三浦JA営農部、鎌倉市かん太村にヒアリングも実施。</li> </ul> </li> <li>✓ 企業内で規格外野菜の販売会を複数回実施し、課題や付加価値を抽出。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- キッチンカーでの販売（1回）、売店での常時販売（全10回）、特設会場でのイベント販売（計3回）。</li> </ul> </li> <li>✓ 従業員向けにトークショーや試食会などの啓発イベントを開催し、規格外野菜への理解向上や社内交流等の効果を検証。                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- サービス名称・ロゴの制作・活用（「LoVeget」に決定）、販売促進用パネルの制作・活用、啓発イベントを実施。</li> <li>- 従業員向けアンケートを実施。</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<b>実施体制</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 三菱電機株式会社、三菱電機ライフサービス株式会社、日本女子大学、鎌倉市かん太村、三浦市農業協同組合</li> </ul>
<b>効果検証と事業成果</b> （含む定量評価）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>規格外野菜の廃棄量は、かん太村：推定約500Kg/年</b></li> <li>● <b>規格外野菜の収穫～出荷までの課題抽出</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>発生量・時期の不確実性、受け入れ基準の曖昧さ、作業負担、成功例の不足による不安感等を特定。</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 継続販売の実施には、人手不足への対応、数量の不安定さの許容、少量時輸送コスト問題の解消、安全性（残留農薬検査・PL保険）の担保 などが必要。</li> <li>- 収益化には仕入れ検査で価格調整、販売品検討、物流改善 などが必要。</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● <b>食ロス廃棄ゼロ化</b> <p>流通にのらない廃棄予定の野菜を循環型資源として企業内で販売。合計538.7kg、483セットの規格外野菜の廃棄ゼロ化を実現 →今回はビジネスとして成り立つかを検証する実証実験ベースのスタートであったが、思った以上の実績が得られた。また、その過程で、ビジネス展開するための重要な課題やノウハウも得ることができた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 全13回の販売のうち、9件で完売。従業員の規格外野菜の関心の高さを確認するとともに、受容性を確認。</li> <li>✓ 人件費・物流費を含めると、販売事業者にとっては収益性の観点で課題。</li> </ul> </li> <li>● <b>アンケート実施。規格外野菜の購入動機について「社内購入による利便性」や「鮮度の高さ」、「食への欲求」、「社会貢献」に共感が集まった。販売会や啓発イベントには回答者の半数が参加し、取り組み継続にもそれぞれ前向きな反応あり。</b></li> </ul>
<b>事業の課題・展望</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 継続性の確保を念頭に、社内販売事業者と農家とともに、「無人販売モデル（自販機事業等）」を所内で実施予定。従業員向けに規格外野菜の販売機会を継続提供するとともに、健康増進支援策としての展開を目指す。</li> </ul>