

<めん製造業での食品ロス削減対策セミナー 実施報告>

○実施日：令和5年3月7日（火） 14:00～16:00

○開催方法：ハイブリッド開催

○開催場所：AP 東京八重洲 F ルーム

○主催：一般財団法人 食品産業センター

○参加対象者：めん製造事業者を中心に制限なし

○次第：

(1) 「未利用食材等の発生状況とその活用に係る調査の結果について」

食品産業センター事務局

(2) 講演

1) 「めんを使ったビールへのアップサイクル」

株) Beer the First 代表取締役 坂本 錦一 氏

2) 「需要予測システム MINA-経営視点による AI 活用と AI の透明性の担保-」

コストサイエンス (株) ビジネスエンジニア 岩瀬 直人 氏

○参加状況及びアンケート集計結果

1. 参加状況

現地申込総数	11	実参加者	8
WEB 申込総数	89	実参加者	78
申込総数	100	実参加者	86

事務局 3 名含まず

2. アンケート集計結果（回答数：27）

Q1 貴社・貴団体の属性についてお知らせください。

企業	団体	地方 食産協	行政	教育機関	報道	回答者 合計
23	3	0	0	0	1	27

Q2 （任意）メールアドレス記入

Q3 調査内容・報告書の説明について

参考になった	13	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	10	参考にならなかった	1
どちらでもない	2		

Q4 「めんを使ったビールへのアップサイクル」について

参考になった	13	あまり参考にならなかった	0
やや参考になった	9	参考にならなかった	1
どちらでもない	4		

Q5 「需要予測システム MINA」について

参考になった	8	あまり参考にならなかった	2
やや参考になった	6	参考にならなかった	1
どちらでもない	10		

Q6 今回のセミナーで、ご質問、ご意見、ご感想、さらに知りたい点等について、自由にご記入ください。

[12名回答]

- ・自社から得意先への提案としてアップサイクルに取り組んでおり、山口の業者様とのコラボレーションの中で「うどんを使用したパン」を上市致しました。 <https://youtu.be/ErE5IznOmgI>
 まだまだ取り組みたい案があり、実現や導入、売り方等について相談させて頂ければありがたいと思っています。今回は有難うございました。"
- ・アップサイクルにおける原料品質保証はご苦労があると思います。また、数量確保も難しい点があると思います。この対策として、有名店からの供給ということがポイントになるということでしょうか？ビールという商品で、化学危害について対応された点などあれば、ご教授ください。
- ・アップサイクルについて、どうしても購入される方の意向が不明で意義が理解されないケースがおおいので、この啓蒙についてもっと推進してほしい
- ・アップサイクルの他事例があればもっと知りたいと思いました。
- ・他業界の取組やAIを駆使しての取組など大変勉強になりました。
- ・需要予測さえきっちりできればかなりのロスが減るのでは。
- ・今後もアップサイクル関係のセミナーをお願いいたします。
- ・録画されたzoomのリンクほしいです。
- ・アップサイクルの話は食品ロスに付加価値をつける活動でさらに先をいく事業展開に圧巻でした。コストサイエンス様については退出させていただきましたので評価どちらでもない、で回答です。
- ・麺を使用したビールとのことで、製造過程での問題や改善について知りたかった。
- ・環境が変わる中で大変参考になる部分と、当然ですが対応できる会社様が限定されますので難しい部分が多いと感じました。有難うございました。
- ・フードロス対策の実施例、国としての整備に関する情報等

(以上)