

<豆腐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13日（月） 14:00～16:30

○開催方法：ハイブリッド開催

○開催場所：AP市ヶ谷 Bルーム

○主催：一般財団法人 食品産業センター

○参加対象者：豆腐製造事業者を中心に制限なし

○次第：

(1) ご挨拶（録画）

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 外食・食文化課
食品ロス・リサイクル対策室長 森 幸子 様

(2) 「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

(3) 講演

1) 「おからの価値と利活用について」

(一社) 日本乾燥おから協会 事務局長 磯貝 剛成 氏

2) 「染野屋の取り組み」

(株) 染野屋 代表取締役社長 小野 篤人 氏

3) 「豆腐の活用提案」

(一社) とうふ和みごはん 代表理事 戸山 千春 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	27	実参加者	32
WEB 申込総数	155	実参加者	132
申込総数	182	実参加者	164

事務局4名含まず

2. アンケート集計結果（回答数：58）

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	豆腐マイスター 関連	行政	教育 機関	商工 組合	回答者 合計
43	7	5	1	1	1	58

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	33	あまり参考にならなかった	1
やや参考になった	21	参考にならなかった	0
どちらでもない	3		

Q4 「おからの価値と利活用」について

参考になった	3 5	あまり参考にならなかった	0
やや参考になった	2 1	参考にならなかった	0
どちらでもない	2		

Q5 「染野屋の取り組み」について

参考になった	2 7	あまり参考にならなかった	3
やや参考になった	2 0	参考にならなかった	0
どちらでもない	8		

Q6 「豆腐の活用提案」について

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

Q7 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。

[27名回答]

- ・Web 参加していましたが、今回のセミナーの資料はどのように入手できますでしょうか。調査資料含めてお送りいただくことは可能でしょうか。
- ・企業の紹介、商品の紹介より具体的な食品ロスの施策を提案していただき良かった。
- ・調査内容・報告で使用されました資料は頂くことは可能でしょうか。
- ・おからの健康効果に関する詳細がもう少し知りたいと感じました
- ・今日はありがとうございました。
おからの食品ロスは各社や色々な方の取り組みで以前より削減されていることも知れて良かったです。
おからの健康効果を改めて感じました。
染野屋さんの子ども食堂への取り組みも有効活用できていて素晴らしいと思いました。
豆腐の生チョコや油揚げのふりかけは、添加物を使わず材料にこだわっているのが凄く嬉しいし惹かれました。食品ロス削減にも繋がっていて素晴らしいし、食べてみたいと思いました。
- ・私も豆腐マイスターやおから再活プロデューサーとして、食品ロス削減について取り組んでいきたいと思いました。"
- ・生のおからは需要がないのか。乾燥ありきだったので、設備投資が絶対条件に感じる。それだと・体力のない企業や個人商店はついていけない。また、フードバンクについても日配水物には難しい課題をどうクリアしていけば社会にやさしい活動ができるのか、もっと事例が知りたい。
- ・資料も共有頂けると有難いのですが、配布予定はありますか？
- ・それぞれの熱意ある取り組みを拝見させていただき参考になりました。
- ・今回は、おからの有効利用について検討するため、参加させていただきました。今後の商品開発にとって非常に有意義なセミナーとなりました。ありがとうございました。
- ・おからの活用に役立てたいと思います。
- ・セミナーの資料が見つかりませんでした。メールで送っていただけませんか。
- ・調査内容の講演が、中身が濃いため進行が早かったので、資料をいただけると幸いです。
- ・弁当惣菜の残渣を飼料肥料にする場合の食品添加物の影響

- ・有意義な時間になりました。素晴らしい取り組みをされている企業、団体が増えている事、意識が高くなっている事を感じました。自分に何ができるか、考える事がたのしくなってきました。ありがとうございました。
- ・3名のお話大変わかりやすくさせていただきました。たくさんエネルギーをいただきました。日本の食品ロスが少しでも減るように身近なところから取り組んだりお伝えしていけたらと思います
- ・プラントベースフードや移動販売の市場の需要の高まりを改めて感じました。
移動販売などは高齢化社会や郊外や僻地の方々にとって今後さらに必要とされると思います。"
- ・「豆腐製造業での食品ロス削減対策セミナー」というタイトルに対して期待した内容とは程遠い気がした。特に、乾燥オカラの話は今回のセミナーの内容としては少しひどかった？のではないだろうか。（協会についての評価ではなくセミナーのテーマと話の内容ということですよ。）
- ・おからの活用が知りたかったので勉強になりました。煮物だけではなくて、お菓子に使えるのももっと有効につかったらいいのと思いました。
- ・講演者説明に一部間違いがあった
- ・会場参加で拝聴しましたが ppt 資料が見つらく（画面、文字が小さい）内容が全く分からない。有料にしてでも事前配布資料は必要だったのではないか。資料をアップロード予定とのことですが、時間の経過とともに記憶が薄れるので早めの実施を希望します。
- ・乾燥おからの発生状況数量や食品循環資源の利用方法など大変勉強になりました。
協会様、企業様の取り組みを知るよきっかけとなりました。
会場参加させていただきましたが、スライドの文字が小さくまったく読めませんでした。
急遽、会場から Zoom にアクセスしスライドを拝見させていただきました。
改善よろしく願いいたします。
今後もこのような機会がありましたらぜひ参加させていただきたいと思います。
この度は貴重なセミナーに参加させていただきありがとうございました。
- ・時間オーバーしたが内容はよかったです。
- ・豆腐製造時の廃棄物活用の取り組みについて、定期的に調査・報告して豆腐業界の将来に役立てて欲しいです。
- ・食品ロスの中でおからはかなりおいほうなのか、ほかの食品ではどうなのか知りたい
- ・豆腐業界向けのセミナー開催ありがとうございました。前半の食品産業センター様の発表は、食品ロスの現状がたいへんよくわかる内容で勉強になりました。もし、可能でしたら、発表資料をいただけましたら幸いです。弊社内のロス対策関係部門担当者の学習用に活用させていただきたいと存じます。何卒よろしく願い申し上げます。
- ・おからや豆腐を使った起業方法、起業された方の体験談等が知りたいです。

(以上)