

富山県食品産業協会の フードバンク活動拡大への取組み

一般社団法人 富山県食品産業協会
理事・事務局長 中川 義久
(フードバンク活動コーディネーター)

令和5年3月10日
AP市ヶ谷 7階 Bルーム (金)

(一社)富山県食品産業協会

富山県食品産業協会は、県内食品企業と関係団体で構成された食品産業の振興と県民の食生活・食文化の向上に寄与することを目的に1975年に設立された協会です。

事業の概要

1. 食の安心安全対策の推進
2. 新商品開発支援
3. 人材の育成強化
4. 販路開拓支援
5. 表彰制度の進達・表彰
6. 広報活動の展開

(一社)富山県食品産業協会の フードバンク活動支援事業

富山県食品産業協会の取組み

令和2年度より富山県農産食品課からの委託事業でフードバンク活動の拡大、普及に取り組んでいます。

令和2年度	フードバンク活動 <u>調査</u> 事業
令和3年度	フードバンク活動 <u>実証</u> 事業
令和4年度	フードバンク活動 <u>拡大</u> 事業
令和5年度	フードバンク活動 <u>促進</u> 事業

(一社)富山県食品産業協会の フードバンク活動支援事業

令和3年度より

フードバンク活動コーディネーターを配置

県内食品関連事業者から発生する未利用食品の有効活用を促進するため、提供事業者確保に向けた普及啓発やマッチングの推進により、県内フードバンク活動の拡大を図る。



事業系食品ロス削減に向けた取組み

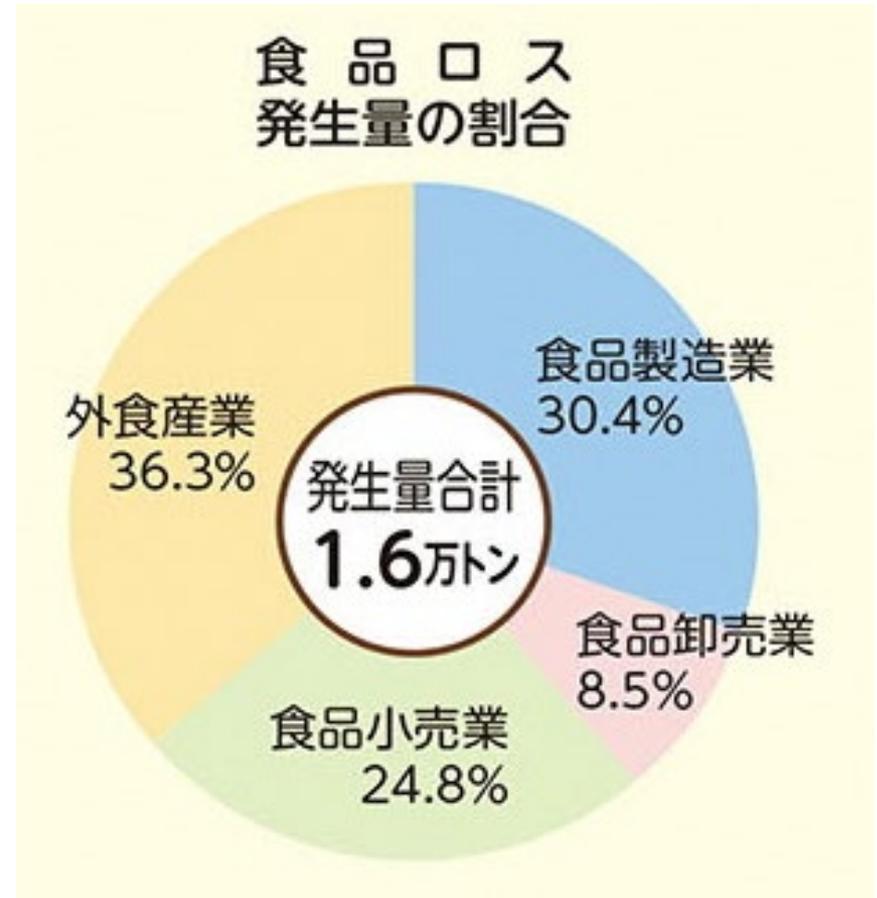
事業系食品ロスとは

- ・日本では、年間522万トンがまだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」とされています。約半分は家庭から、残りの半分は食品関連事業者から排出されています。（農林水産省及び環境省「令和2年度推計」）
- ・「事業系食品ロス」とは、**食品製造業**、食品卸売業、食品小売業、外食産業など、事業活動の場面で発生する食品ロスです。国の事業計画では、2000年度比（547万トン）で、2030年度までに半減させる（273万トン）目標が設定されています。

富山県内の事業系食品ロス発生量は？

富山県内の事業系食品ロス発生量は、合計約1.6万トンで、**外食産業**からが36.3%と最も多く、次いで**食品製造業**が30.4%となっています。

外食産業における主な食品ロス発生要因には、食べ残しが考えられます。また、食品を製造し、販売を行う**食品製造業・食品卸売業・食品小売業**における食品ロス発生要因には、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や、販売機会の損失を危惧した多量の発注などが考えられます。



事業系食品ロスの削減に向けて

事業系食品ロスの発生抑制に向けては、各事業活動に見合った対策が必要です。

食品ロスを発生させないことはもちろん、**食品ロスが発生しそうな場合の対策**を考えておくことも、事業系食品ロス削減に向けては重要なポイントです！

フードバンク活動とは

安全に食べられるのに、包装の破損や過剰在庫、印字ミス等の理由で、通常の販売が困難な食品を食品関連事業者から**寄贈**していただき、必要とする施設や団体、困窮世帯に**無償で提供する活動**です。

フードバンク活動コーディネーターの役割

富山県食品産業協会では、富山県からの委託を受け、令和3年4月よりフードバンク活動コーディネーターを配置し、**フードバンク活動**の拡大に取り組んでいます。この活動は、**事業系食品ロス**の削減に繋がり、**SDGsの「12 つくる責任 つかう責任」**の実現のためにも重要な取り組みです。当協会では、富山県SDGs宣言に賛同し、積極的にこの活動に取り組んでいます。

【フードバンク活動コーディネーターの役割】

- ①**情報**マッチングに向けた支援…ホームページを利用した情報発信
食品提供事業者や受取団体の確保
提供側と受取側の需給マッチング
- ②食品の**受け渡し**に向けた支援…**食品衛生法**に適した取扱いに係る助言
税制優遇措置に関する助言



食品提供企業からの意見

(令和2年時)

- ・ 提供品が出ない。
- ・ 計画生産でロスはない。
- ・ フードバンク活動に関する**企業全体での認知度が低い。**
- ・ ロス商品の**安全性**まで保証できない。
- ・ 転売が心配である。
- ・ **提供品により企業イメージ**が損なわれる。
- ・ 提供品社会貢献による**企業イメージアップ**に繋がる実感がない。

食品提供企業からの意見



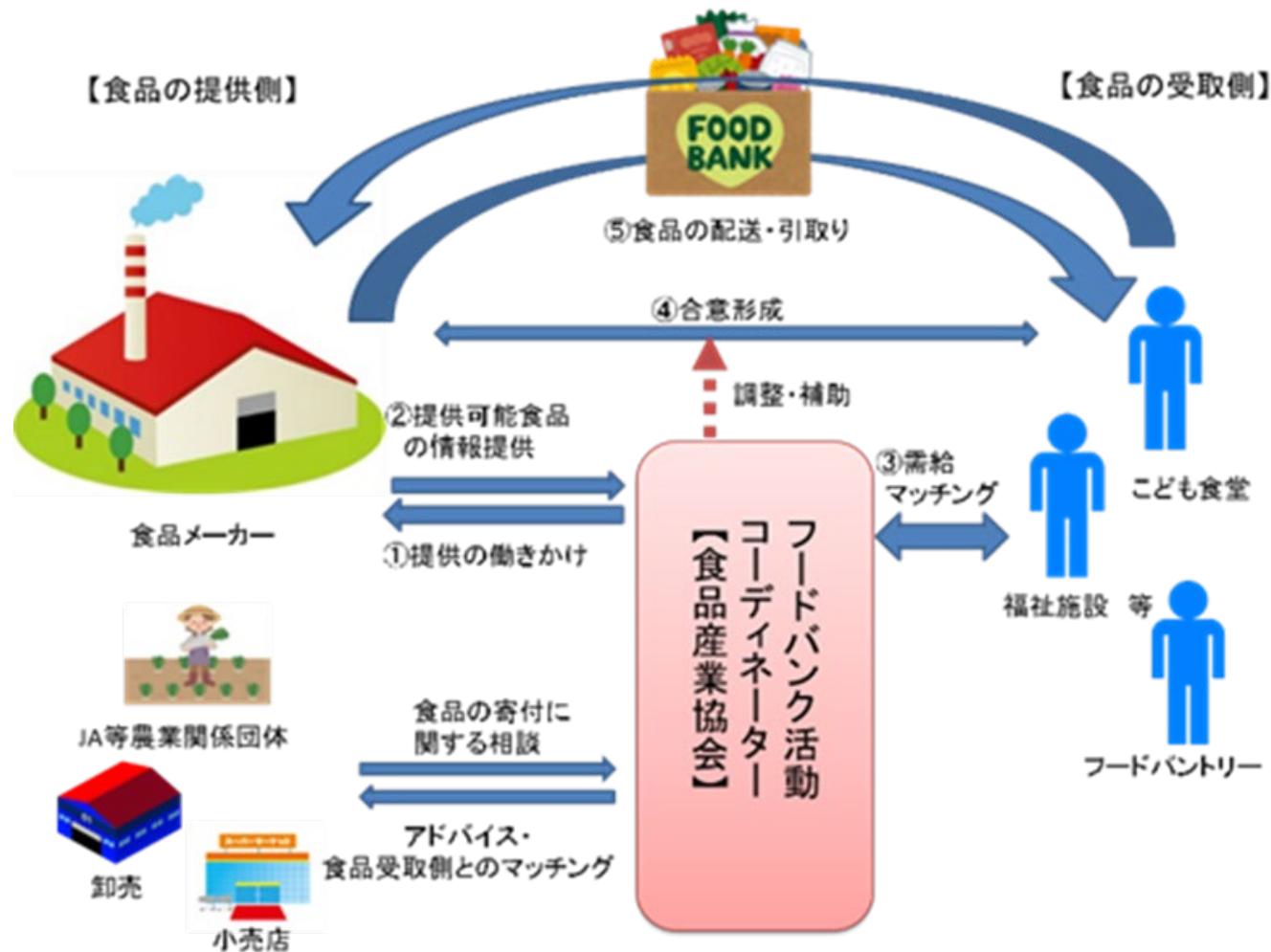
・ 提供品がない。

今のところ困っていない

【理由】

- ・ ほとんど出ない。→ ゼロではない。
- ・ いつ出るかわからない。→ ゼロではない。
- ・ 残存消費期限がほとんど無い。→ ゼロではない。
- ・ メリットがわからない。→ 情報提供
- ・ 手続きが面倒→ 支援 (合意書作成等)
- ・ **出てきたときに、どうすれば良いかわからない。**
モデルケースによる実証

富山県食品産業協会の フードバンク活動の取組み



【支援内容】

- ①食品メーカーへの提供の働きかけ
 - ②提供可能食品の情報提供
 - ③需給マッチング
 - ④合意形成支援
 - ⑤食品の配送引き取り支援
- その他
- ・他団体への相談対応、アドバイス

実証例をPRして、 エントリー企業を増やす。

- ・パンフレットの作成
 - 提供品のタイプ
 - 常温、冷凍、冷蔵
 - 残存賞味期限
 - 1日～数ヶ月までバラバラ
 - 発生量
 - 数個から1 t 単位まで

製造者の声：作ったものを廃棄するのは!

【事例1】

(株) 源の取組み

「弁当」

提供品の特徴

- ・ 流通条件：常温
- ・ 提供時の残存賞味期限 約10時間
- ・ 発生頻度：少量・不定期

問題点

- ・ 短時間での情報交換、提供品の受け渡しが必要



対応方法

- ・ AI導入による迅速な提供品情報の管理
- ・ SNS活用による迅速な情報提供
- ・ 地域連携による効率的な受け渡し

源の ますのすし 販売の面での特徴

「ますのすし」販売のスキーム



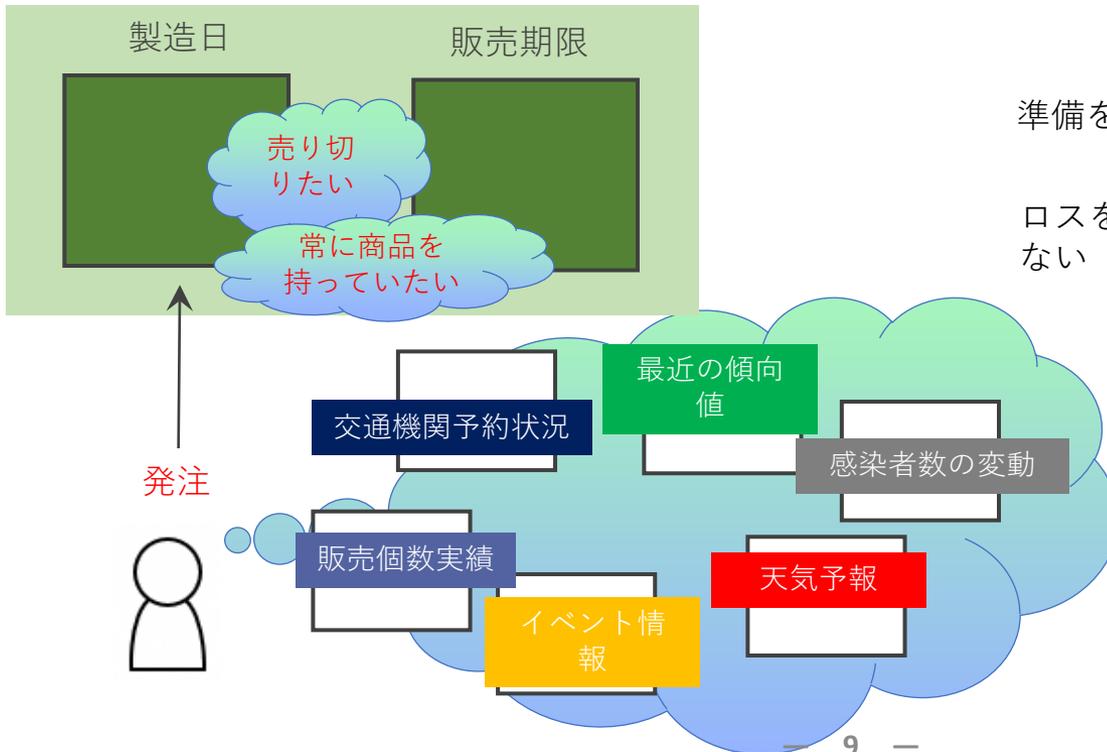
販売時間 9：30～21：00 翌日 7：00～14：00、17.5時間

日持ちのする商品ではありません

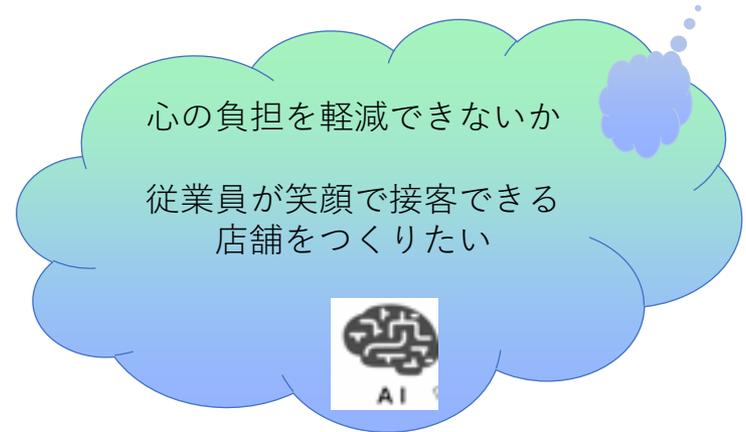
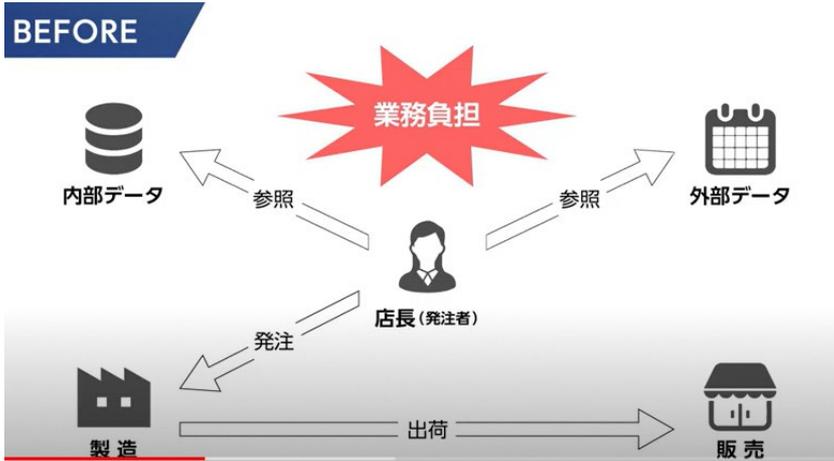
製造日に売り切りたい商品

準備をし過ぎた廃棄ロス

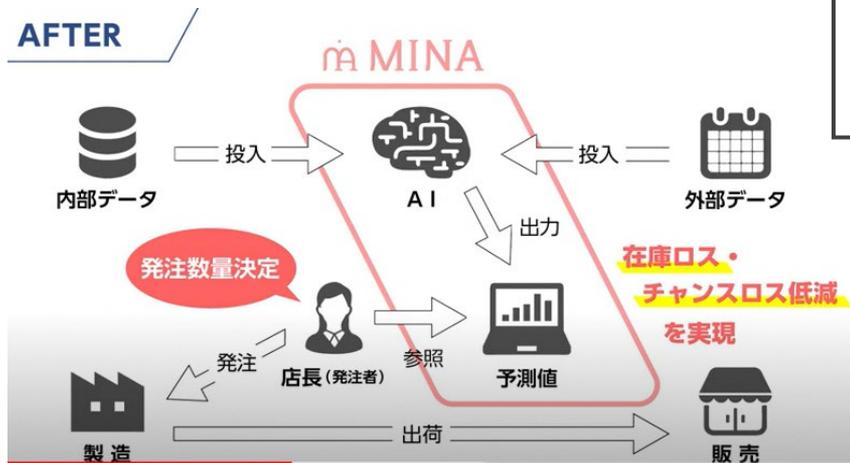
ロスを気にするとお客様に喜んでいただけない



従業員の心と時間の負担を軽減する自動発注システムの導入



従業員の精神的な負担を軽減し、お客様に笑顔で接客する時間を大切にして、源として心の込もった「おもてなし」を実現することを目的に、仕組みとして提案されたAI技術です。

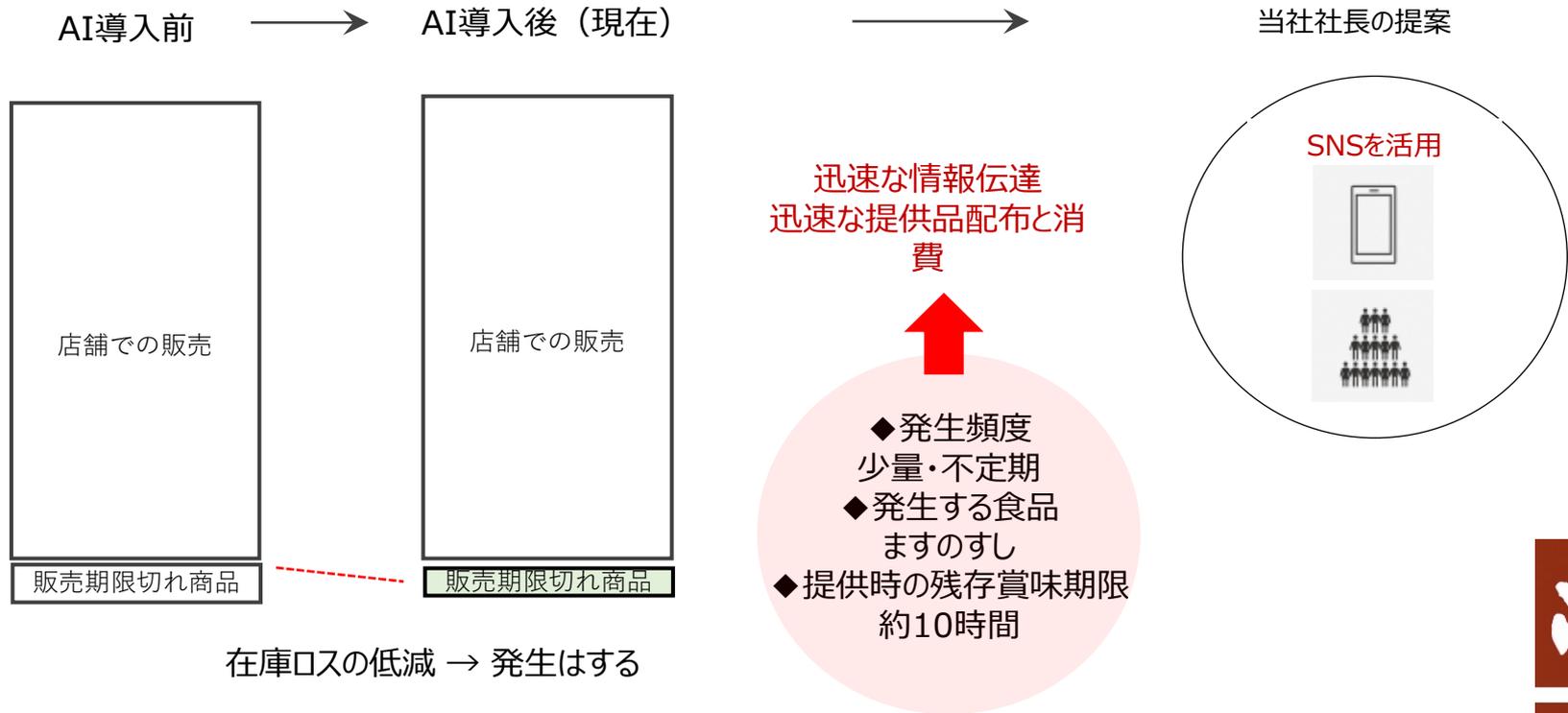


在庫ロス
チャンスロス低減
を実現



「もったいない」から「ありがとう」への思い

残存賞味期限の短い商品の提供



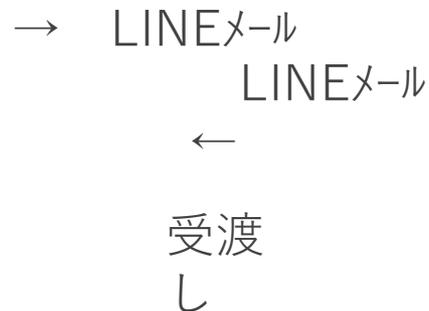
フードバンクコーディネーターの支援

源のますのすし ⇔ やなぎまち子ども食堂

源 富山駅コンコース売店



やなぎまち子ども食堂



グループLINE
登録者数 120 世帯

帯

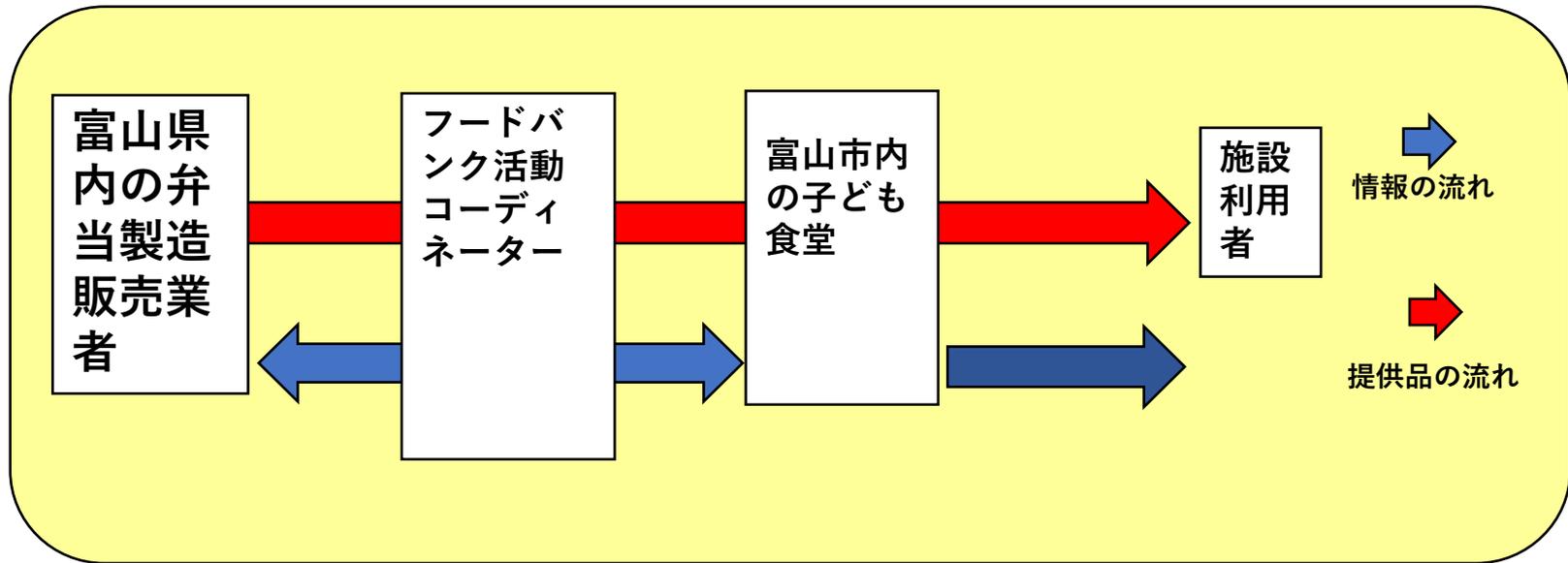


受け渡し方法の調整

合意書作成の支援



情報・食品の流れ



今後の課題

- ・ 情報ネットワークの整備 (提供側、受け取り側)
→ SNSの活用
- ・ 提供品の配送 (提供側からの受取、受取団体からの配送)
→ 地域連携体制の確立

【事例2】 中村海産の取組み

水産加工業者「冷凍、干物」

提供品の特徴

- ・ 流通条件：**冷凍**
- ・ 提供時の残存賞味期限 約2ヶ月
- ・ 発生頻度：**大量**・不定期

問題点

- ・ 冷凍保管・流通が問題
- ・ **食品衛生法**に準じた取り扱いが必要。

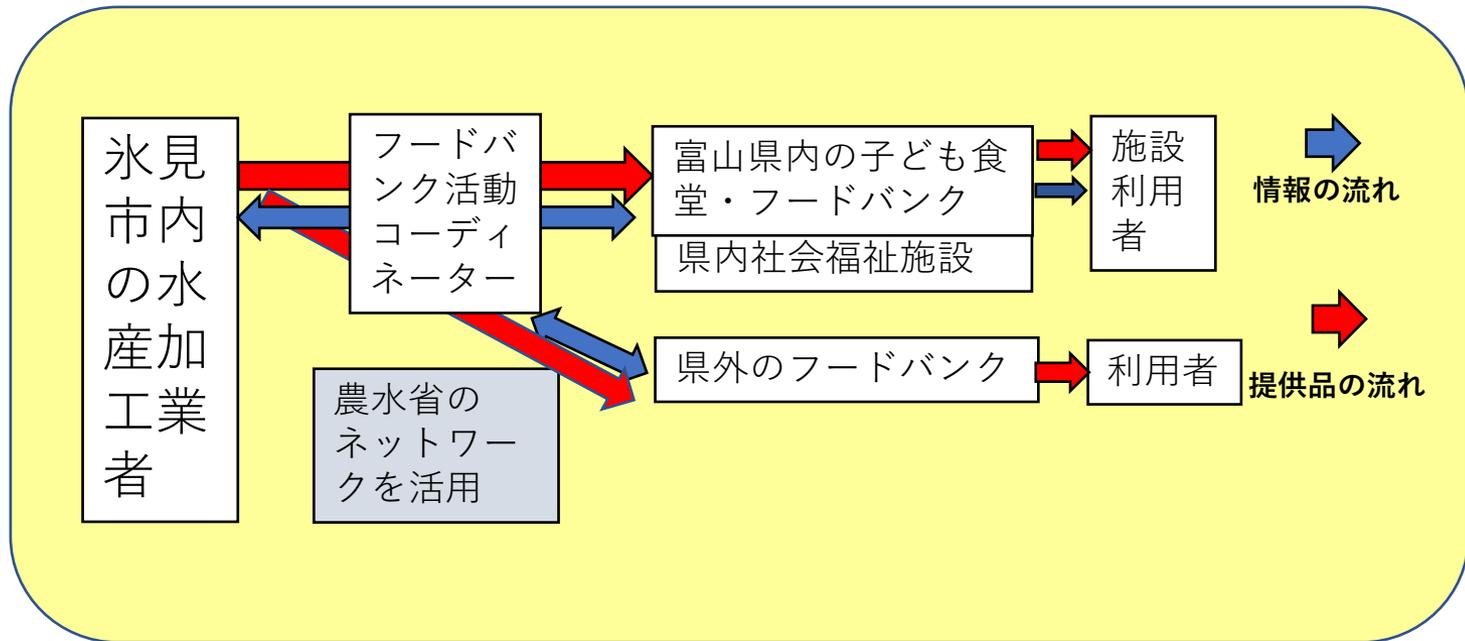
対応方法

- ・ 宅配便(冷凍便)を活用 → きめ細やかな情報の伝達(配送日時、場所、大きさ)

配送コスト
(現段階では、協会が支援)

- ・ 地域連携による効率的な受け渡し

情報・食品の流れ



今後の課題

- ・ 配送コスト(近距離でも食品衛生上の取り扱いが必要)
 - 税制優遇措置(配送費を損失決算に含む)
- ・ 受け入れ先のキャパ(受入用の冷凍庫が少ない。)
 - 県外の対応可能なフードバンクへの提供

【事例3】 (株)ボンリブランの取組み 「和洋菓子」

提供品の特徴

- ・ 流通条件：常温
- ・ 提供時の残存賞味期限：1 から 4 週間
- ・ 発生頻度：少量、不定期

問題点

- ・ 賞味期限と受け取り側の提供日が合わない。
- ・ 提供場所と受取団体の受け渡し場所が離れている。



対応方法

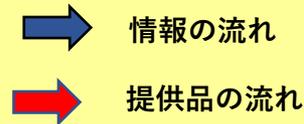
- ・ 受取団体の情報の把握とネットワークの形成
- ・ 提供側の配送を活用(無料)、県内全域にある各店舗での受取

情報・食品の流れ

富山市内の
菓子製造販
売業者

フードバン
ク活動コー
ディネー
ター

子ども
食堂



今後の課題

- ・多くの場所への配送が必要となる。 配送の拠点化
→ 流通関連業者との連携、提供側の連携システムの構築

【その他事例】

- ・パン屋 近所の子ども食堂 定期的 少量
- ・冷凍食品 近隣の社会福祉施設 不定期 少量
(地域連携、提供品のマッチング)
- ・めんつゆ 県内の社会福祉施設 不定期
(提供品のマッチング)

など

まとめ

1. 情報のマッチング

地域ネットワークの構築

提供側の情報提供、受取側の運営実態を把握した上でのきめ細やかなマッチング

(提供品の性質、残存賞味期限、受け取り側の必要量、など)

2. 提供品の受け渡し

地域ネットワークの構築

受け取り側の保管キャパ、流通業者との連携
流通コスト

フードバンク活動定着への課題

1. 食品としての問題

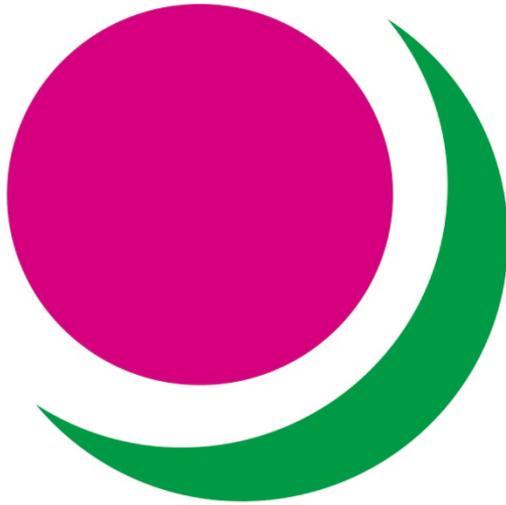
食品衛生法(安全性の確保が最優先)
提供に係るコスト、労力、保管施設など

2. 社会的認知度の問題

提供に係る費用 < 廃棄にかかる費用



提供に係る費用 < 企業としてのメリット



<https://toyama-shokusan.com/foodbank>

ご静聴ありがとうございました。