

# 食品ロス削減へ工夫学ぼう

## ふぞろい野菜 ▶ ペースト状介護食に 真空パック開発 ▶ 肉の消費期限延長



規格外野菜で介護食やドレッシングを製造している鈴木さん(清須市)



食品ロス対策の取り組みを紹介する冊のパンフレット(県庁で)

県は、また食べられる食品を捨ててしまふ「食品ロス」の削減に取り組む食品製造業や外食産業の事例集をパンフレットにまとめた。見た目がふぞろいな規格外の野菜を使って介護食やドレッシングを製造するなど、県内の事業者の取り組みを紹介している。

(細川聡子)

### 県内8事業者の事例パンフに



(はかけのニコマ)  
祖母 いうてきまーす  
子 いうてらうしゃーい  
母 (あこびしなからうい  
んー  
うてらうしゃーい

子 ちがうてしよー  
んど、いうてらうしゃーい  
て、言いなごいー かあちや  
んー  
ねきた・かなで (3歳)

2019年度の県の推計では、食品製造業など事業系の食品ロス量は年26万5千ト。県は26年度に事業系の食品ロス量を24万4千ト、30年度に23万5千トまで削減する目標を掲げており、事例集はほかの事業者の参考にしてもらおうと、初めてつくった。

取り上げているのは県内の8事業者。このうち、清須市の食品製造業「グルメストーリー」は、JAや農家から仕入れた規格外野菜をペースト状の介護食や、ドレッシングなどに利用している。同社は、食品ロス削減に取り組む事業者を県が登録する「あいち食品ロス削減パートナー」としても活動しており、鈴木信輝社長(41)は「規格外野菜の有効利用で新たな商品が生まれ、食品ロス削減につながる好循環が生まれている」と話す。

事例集ではこのほか、消費期限を延ばすために肉を包装する真空パックを開発した企業や、野菜の皮や芯でだしをとっている外食産業の取り組みなども紹介。企業への聞き取りは、福山女学園大や中部大などの大学生17人が担当した。

パンフレットはA4判12ページで5千部を発行。県費で循環推進課で配布するほか、県のホームページからもダウンロードできる。