～食と農のサステナブルな取組をつなぐ情報誌～

あふの環アクション NEWS





テーマ：食品ロス削減・アップサイクル

アップサイクルとは、非可食部や未利用食材など、これまで捨てられていたものに付加価値をつけて商品にすることです。
今回は、様々な方法で食品ロス削減やアップサイクルに尽力しているあふの環2030プロジェクトメンバーの取組を紹介します！

取組 1

三菱食品株式会社

山梨県産ワインとワインパミスを活用したアップサイクル商品「山梨ワイン仕込みのぶどうパン」を開発

山梨県を中心にスーパーマーケットを展開する(株)オギノ、昭和冷凍食品(株)、(株)中村商事と共同で山梨県産ワインとワインパミスを活用したアップサイクル商品「山梨ワイン仕込みのぶどうパン」を開発。山梨県産ワインパミスの有効活用による食品ロス削減を目指し、地域資源を活用した商品開発に取り組みました。





関連情報▼

消費者へのメッセージ

本商品はオギノ様のベーカリー取り扱い店舗にて販売しております。

取組 2

株式会社ニッスイ

明太子の皮をおいしくアップサイクル

ニッスイグループの博多まるきた水産では、明太子製品の製造時にこれまで廃棄されていた明太子の皮を活用し、「めんたいジャーキー」を3社共同開発しました。明太子のうまみが詰まった皮を、おいしく楽しめるおつまみにアップサイクル。「もったいない」を「おいしい」に変え、おいしさと共に食品ロス削減につなげます。





関連情報▼

消費者へのメッセージ

おいしく食べて、食品ロス削減！

取組 3

みのりの農園

作った作物はすべて使う

夏は「ピーマンみそ」、冬は「ねぎみそ」と自家農園で栽培している季節ごとの農作物加工品です。この地域は、古くから麹の食文化があり、祖母は規格外野菜を使い米麹としょう油、砂糖でコトコト煮たり、時季の野菜と豆麹を漬けたり麹を使うことにより保存食となり、よく食卓に出ていました。今はもう亡き祖母の知恵を現代風に生かし規格外品を利用し作っています。これからも家族で作った農作物はすべて使いきるを目標にやっていきます。





消費者へのメッセージ

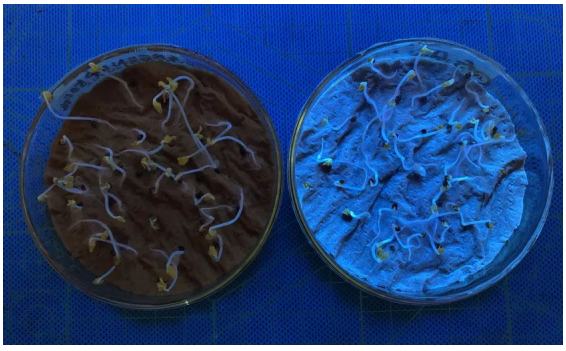
原点を確認しつつ
新しく進み繋げていくみのりの農園。

取組 4

GSアライアンス株式会社

廃食品から作る量子ドット系肥料、農薬、忌避剤など

廃食品、農業残差、畜産廃棄物などのあらゆる有機、バイオマス廃棄物を原料として、最先端材料である量子ドットを合成、製造し、それらを肥料、農薬、忌避剤、抗菌剤として応用します。量子ドットとは10nm以下の極微小粒子で、原料の組成によって、それらを肥料、農薬などにすることが可能です。最先端技術で世界初の取り組みです。最先端材料でありながら、安価に作ることが可能で、かつ、天然由来の肥料、農薬、忌避剤となります。





関連情報▼

消費者へのメッセージ

廃食品から最先端の量子ドットを
作り農業に応用

私たち一人ひとりが今日からできること

- **アップサイクル商品など、環境や社会のことを考えて買い物をする**
- **買い物前に冷蔵庫の食材をチェックする**
- **食べきれる量をつくる**

次回テーマは・・・
「環境配慮農産物」

あふの環2030プロジェクトとは？

あふの環2030プロジェクトとは、2030年のSDGs達成を目指し、今だけでなく次の世代も豊かに暮らせる未来を創るべく立ち上げられたプロジェクトで、官民連携プラットフォームとして活動中。

詳しくはこちら

プロジェクトの詳細や
メンバーの取組は
こちらから
ご覧ください