



# 大分県 食品ロス削減取組事例集



大分県環境教育  
マスコットキャラクター「エコ助」

令和5年3月  
大分県生活環境部うつくし作戦推進課

## 食品ロスについての世界・日本の現状

日本全国では、年間約522万トン(令和2年度国推計)の食品ロスが発生しています。これは、日本人1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同様同じ量になります。

世界においても、食品ロスは問題視されており、全ての人が食べるのに十分な食料が生産されているにもかかわらず、9人に1人が飢餓状態、3人に1人が何らかの栄養不足の状態といわれています。

また、食料の生産や廃棄は私たちが思っている以上に大きなエネルギーを使用しています。食品ロスを削減することは、ごみの処分量を減らし、CO<sub>2</sub>の削減につながるため、地球温暖化の防止にもなります。

### 食品ロス削減の取組紹介 目次

vol.1 …… 株式会社大分からあげ

vol.2 …… イオン九州株式会社

vol.3 …… 量り売り からはな百貨店

vol.4 …… OITA PICKLES

vol.5 …… 本匠生活改善愛の里グループ 愛の里工房

vol.6 …… 株式会社山忠

vol.7 …… 健康レストラン久住屋

vol.8 …… びっくりドンキー

vol.9 …… ララチャンス迎賓館

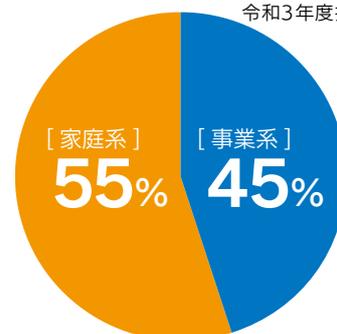
## 食品ロスについての大分県の現状

大分県では、家庭系の食品ロスの割合が事業系食品ロスの割合より多いのが特徴です。

大分県では、家庭系食品ロス削減のために、食品ロスになりそうな食材を活用したアレンジレシピの公開、フードバンクの活用推進、事業系食品ロス削減のためには、賞味・消費期限が短いものから購入することを促す手前取りキャンペーン、外食時に食事を残さない「食べきり」の推進等を実施しています。

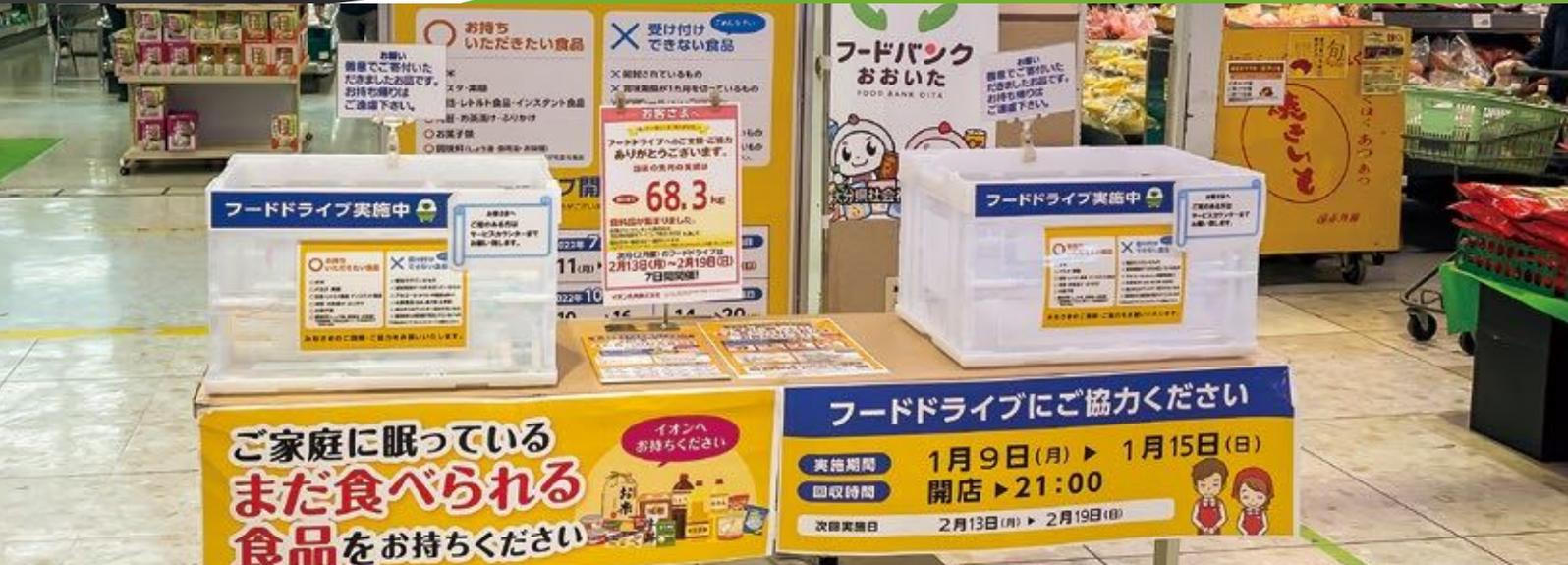
大分県に限らず、家庭系食品ロスと事業系食品ロスの両方を偏りなく削減していくことが重要です。

大分県食品ロス 区分別発生状況  
令和3年度推計



※全国：家庭系47%、事業系53%  
↑国による令和2年度推計





## フードドライブで食品ロスを削減

イオン九州株式会社では、大分県内の33店舗において毎月第2月曜日から1週間、「フードドライブ」を実施しています。集められた食品は、連携するフードバンク団体等を通して子ども食堂等に寄付しています。大分県以外の九州各地の店舗でも取組は拡大しています。

※フードドライブとは、家庭で余っている食品を持ち寄り、福祉施設や子ども食堂等に寄付する活動です。

## 食品リサイクルループの取組

### ①株式会社環境整備産業との連携

大分県内のイオン九州の店舗から出た食品残さを環境整備産業が回収し、堆肥化しています。その堆肥を大分県内のイオングループの農場で利用し、そこで栽培された農作物を店舗で販売するという、食品循環資源の再利用を行っています。



### ②大分県立大分商業高等学校との連携

この食品リサイクルループからできた堆肥は販売もされており、そのパッケージは大分県立大分商業高等学校の商業調査部の生徒たちが考えました。

また、生徒たちは、イオングループの農場から出る規格外のトマトを活用し、ユワキヤ醤油株式会社と連携、ドレッシング等も開発しました。



## イオン九州株式会社

福岡県福岡市博多区博多駅南2丁目9番11号  
TEL:092-441-0611

皆さん、ご家庭で余った加工食品があればぜひお近くのイオン、マックスバリュ、ザ・ビッグ、ホームワイド各店舗までお持ちください。イオン九州では、これからも環境に良い取組や環境に配慮した商品開発。販売を通じてサステナブル社会の実現を目指してまいります。



九州エリア政策推進  
大分担当部長  
丸山 謙さん



## 量り売りで食品ロスを削減

大分市戸次にある築120年以上の古民家を利用している「からはな百貨店」は、量り売り専門店です。味噌や醤油などの調味料はもちろん、コーヒー豆やスパイスなども量り売りで販売しています。

また、農薬・化学肥料等を使用せず、無添加の食料品を扱うことにもこだわりがあります。それらの食品を利用した日替わりカフェで美味しいランチなどもいただけます。

## 「量り売り からはな百貨店」はこんなお店です

### ①個包装なしでの量り売り

個包装なしで販売しており、必要な分だけ購入できるので、食品ロス削減につながります。

### ②生産者の顔が見える商品

大分市内など、店舗に近い小規模生産者さんの食品を中心に扱っており、地産地消にも貢献しています。

### ③日常使いができる価格設定

オーガニック商品も個包装なしで安価で仕入れが出来るので、お客様に優しい価格設定になっています。



## 量り売り からはな百貨店

大分市中戸次4343-1

TEL:097-500-9793

以前オーストラリアに住んでいましたが、日本に帰ってきた時、大量生産・大量消費に驚きました。

皆さんには日頃の生活の中で、気をつけていただき、食品ロス削減など環境に優しい生活を送りましょう。



代表  
井藤 優子さん



## OITA PICKLESについて

OITA PICKLESでは、中津市内の農家から野菜を仕入れ、一般の流通には乗せにくい、曲がったきゅうり等の規格外野菜を加工して、ピクルスを作っています。

消費者にとっては、「食品ロスの削減」になっているということよりも、「美味しい」、「オシャレ」といったことの方が重要です。そういった食べる人の視点に立つことを重要視して取組を行っています。

## 食品ロス削減に向けて

### ①ピクルスの販売

作ったピクルスは、オンラインストアの他、大分空港、中津の道の駅、スターダストビレッジ星生で販売しています。また、福岡県豊前市では、食品ロス食材を利用したお弁当や定食を提供するランチイベントも行っています（不定期開催）。このランチイベントは別府でも行う予定です。



### ②食品ロス削減以外の活動について

食品ロスだけでなく、企業から出た廃材を利用して、撮影時に使うタペストリーやエコバッグなどを作成する取組も行っています。



## OITA PICKLES

(合同会社ビジョナリープロジェクト)

中津市三光上深水1513番地1

TEL:080-3994-3861

食品ロスやごみについてネガティブなイメージを持っている方が多いと思います。

私が作っているピクルスを通して、食品ロス削減についてポジティブなイメージを持つ方が増えてほしいと思います。



代表  
林 勇士さん



## 食を通して地域づくりを

もともと本匠地域をさらに活性化し、地産地消を進めようと、異業種のシェフらと生活改善愛の里グループを結成したのが取組の始まりでした。

シャキッとした大根を肉厚のシイタケの上に乗せた「雪ん子寿司」を平成12年に開発してからは、多くの人に食べてもらい、地域の活性化につながっています。

## 食品ロス削減に向けて

雪ん子寿司を作る上で、使用しなかった大根の端をチラシ寿司など他の料理に利用。また、シイタケはパウダーにしたり、かりんとうにしたり、和え物に入れるなど、余すことなく料理に使用しています。

工夫した料理はお客様にも好評です。また、お客様が持ち帰る際には、プラスチック容器ではなく、紙素材で作った手作りのバッグを利用するようにしています。



### 本匠生活改善愛の里グループ 愛の里工房

佐伯市本匠大字字津々1989-1  
TEL:0972-56-5417

最近では、本匠に足を運んでくれる方も少なくなっています。水が綺麗で他にもたくさん良い所がある地域なので、ぜひ多くの方に本匠に来てもらいたいと思います。



代表  
高橋 文子さん



## 山忠について

佐伯市に本社を構える株式会社山忠では、その豊富な海の資源を利用して、海藻加工食品の製造販売を行っています。山忠で製造されたひじきなどは、多くの小売店や飲食店で販売・利用されています。

山忠では、取り巻く海の恵みを守り、次世代につなぐため、環境配慮に関する様々なプロジェクトを実践しています。

## 食品ロス削減にむけて

### ①廃棄「0」活動の取組

ひじきの製造ラインでは、異物が混入しないように多くの工程で機械選別をしており、その工程で、出荷出来ないひじきが発生します。

それらのひじきを佐伯市蒲江のひらめ養殖会社と連携し、ひらめの養殖に使用する自家発酵飼料に混ぜ込み有効活用を行っています。また、大分県内の農家にもひじきを提供し、畑に海藻を混ぜ混むことで、海からの栄養分を作物に取り入れています。



### ②食育への取組

佐伯市・豊後大野市の小学校から工場見学の受入れを行っています。また、佐伯市の保育園では、ひじきの収穫やふりかけ作りの体験を行っています。

地域の子どもたちが食品へ興味を持ち、食品ロスを出さないように知識を深めてもらえる活動をしています。



## 株式会社山忠

佐伯市鶴谷町1-4-30

TEL:0972-23-3344

これからは限りがある資源を上手く利用していくことが重要です。地域と上手く連携しながら、地域の輪をさらに広げていき、地域に貢献できるような企業にしていきたいと思えます。



常務取締役  
山城 達郎さん



## 事業所と地域の結びつき

社会福祉法人博愛会が運営しており、就労継続支援A型事業所の利用者さんが、接客や調理補助等に励んでいます。地産地消で大分県を豊かにすること、地域の方と障害を持っている方をつなぐことをコンセプトにお店を運営しています。

お店を始めて、令和4年で10周年であり、地域の方々に愛されるレストランとなっています。

## 食品ロス削減に向けて

お店に隣接する同法人内の精肉屋(久住屋～高原百貨店～)とつながっており、加工から調理まで一連の流れで行い、1回の調理仕込みで、レストラン、カフェ、弁当販売することで、食品ロスが削減されています。

また、食品ロス削減のため、保存は真空管理し鮮度を保ちつつ、1日で使用する量を計算し準備していることや可食部の少ない魚系の食材はあまり使用しないようにするなど様々な工夫をしています。



## 久住屋～健康レストラン～

大分市金池南1丁目9-5

TEL:097-574-8666

健康レストランと名乗っているように、たくさんの野菜をリーズナブルにお召し上がりいただけます。健康に良い野菜と豊後牛を中心とした肉料理と一緒に味わっていただきたいです。



スタッフ 小野 海利さん



## 社会に欠かせない存在を目指して

びっくりドンキーでは安全・安心で健康な食をお客様に提供するために、食・農・環境とSDGsに関する取組を進めています。

## 食品ロス削減に向けて

### ①店舗における生ごみ処理機の活用とリサイクル

1997年から生ごみ粉碎乾燥機「ゼロワンダー」を導入しています。生ごみを粉碎、発酵乾燥したあと堆肥などにリサイクルをしています。



### ②「もぐチャレ」の取組

小学生以下のお子様を対象に、残さず食べることができれば表彰状をプレゼントする取組を行っています。子どもたちに、残さず食べる喜びを学んでもらうことを目的としています。



### ③廃食用油をアップサイクル

使い終わった食用油を手肌に優しいハンドソープとして再生・循環させる取組を行っています。

純石けん成分で作られており、生分解性にも優れ、手肌と環境にやさしい製品です。



## びっくりドンキー高城店

大分市新栄町1-39

TEL:097-555-9316

「食は人を良くする」という考えのもと、2008年9月の高城店開店当初から安全・安心な食材調達、生ごみリサイクルなどの環境負荷低減に取り組んでおります。地域の皆様にさらに愛されるお店を目指しますので、今後ともよろしくお願いいたします。



西日本店舗運営部  
九州・沖縄ゾーンリーダー  
武澤 栄治さん



## 特別な空間のお届けを

大分市高江にある結婚式場「ララシヤンス迎賓館」では、『「ありがとう」感謝をカタチに、幸せを思い出に』をコンセプトに特別な空間をお届けすることを目標に取り組んでいます。

### ①「ダスポ」の活用

式場で発生した食べ残しは、「ダスポ」(下記写真)に入れ、肥料にしています。食べ残した食品も有効活用することを心がけています。



### ②コース料理の工夫

コース料理の食べ残しを削減するため、料理ごとのグラム数を量り、コース料理トータルで食べきれぬ量に調整しています。お客さんもクオリティーが高い料理に満足しています。

### ③人気のパンについて

他の店舗での試みですが、1人あたり3種類のパンを提供していましたが2つに変更しました。もっと食べたい方には、おかわりで提供する形にしています。

お客様のご意見を聞きながら、大分でも取り組みたいと考えております。



## ララシヤンス迎賓館

大分市高江西1-4323-19  
TEL:097-524-5511

食品ロスを減らす取組は会社全体で考えている問題の一つであり、お客様に満足していただけるボリュームかつクオリティーの高さを維持しつつ、完食してもらうにはどうしたら良いのか常に考えております。スタッフとともに、今後も環境保全に努める取り組みを継続していきます。



調理部 責任者  
藤本 将文さん

# 大分県 食品ロス削減取組事例集



〈お問い合わせ〉

大分県生活環境部うつくし作戦推進課

TEL : 097-506-3123

FAX : 097-506-1749

Mail : a13060@pref.oita.lg.jp