

# 令和5年度「横浜市食の3R きら星活動賞」 受賞者を決定しました

横浜市では、食品廃棄物の発生抑制、再生利用、啓発等で、他の模範となる取組を行い、顕著な功績を挙げている事業者等を表彰し、その取組を広く紹介することにより、食品廃棄物のより一層の削減を図ることを目的に「横浜市食の3Rきら星活動賞」を実施しています。令和5年度は、次の4事業者を受賞者として決定しました。

<p style="text-align: center;">さわい かよ 干し野菜研究家 澤井 香予</p>  <p>○「未利用野菜」を使って農福連携でつくる干し野菜製品</p>	<p style="text-align: center;">よこはままるうお 横浜丸魚株式会社</p>  <p>○「未利用魚」を活用した商品の開発・販売 ○学校給食への「未利用魚」活用実現</p>
<p style="text-align: center;">ビアザファースト 株式会社 Beer the First</p>  <p>○売れ残りのパンや消費期限間近の災害備蓄品等をクラフトビールの原料としてアップサイクルした商品を開発・販売</p>	<p style="text-align: center;">しばたのりこ 横浜市立大学 国際商学部 柴田典子ゼミナール</p>  <p>○横浜中華街ならではの食べ残し持ち帰り策「打包(ダァパオ)」文化の広報・普及 ○横浜食品サービスの商品開発に参画、製造工程で廃棄されていたマグロやサーモンの端材、おからを用いた商品の企画・広報</p>

※ 取組内容の詳細は別紙をご覧ください。

●取材について

受賞者に対して個別に表彰を行いました。表彰時の写真は提供可能です。また、受賞者への取材希望の方は、お問合せ先までご連絡ください。

お問合せ先
資源循環局事業系廃棄物対策課担当課長 大島 貴至 Tel 045-671-2558

# 1 干し野菜研究家 澤井 香予

## つくるひと・たべるひと・地球 ～みんなを「干し野菜」で幸せに～

澤井氏は、「干し野菜研究家」として商品やレシピの開発・干し野菜を広める活動を行っています。中でも「未利用野菜」を使って農福連携でつくる干し野菜製品は、簡単な調理で美味しく栄養ある野菜が摂れる商品として、注目を集めています。



### 〈干すと地球にやさしくなれる〉

生では長くても数週間しか日持ちのしない野菜も、干すことで消費期限の長い「ロングライフ」な食品に生まれ変わり、食べられる期間が長くなることで食品ロスの削減につながります。

形や大きさが不揃いなどの理由で捨てられてしまっていた「未利用野菜」も、干し野菜に加工すれば活用できます。

### 〈簡単なのに絶品！農福連携でうまれた「未利用野菜」のミールキット〉

市内の農家や卸売業者で廃棄されていた「未利用野菜」を利用して澤井氏が開発したミールキットは、カットした干し野菜とパスタなどがセットになっており、調味料を加えて鍋にかけるだけの簡単調理でいただくことができます。野菜のカットや袋詰めなどの製造作業を担うのは福祉作業所の利用者さんで、やりがいを持って取り組んでいただいています。

簡単なのに絶品なミールキットは、福祉作業所つぼみの家・るあな、JA 横浜直売所、市内商業施設、各種イベント会場などで販売しています。



形・大きさが不揃いな未利用トマト



福祉作業所つぼみの家での野菜加工作業



パッケージもおしゃれなミールキット

### 〈誰でも「干して食べきる」を生活に〉

澤井氏は、テレビやラジオ、イベント講師や自身のブログなど幅広いチャンネルで干し野菜の魅力を発信し続けています。「使い切れない野菜は干して食べ切る」ことが当たり前になれば、家庭からの食品ロスも減らせます。

#### ●表彰時の写真



(中) 澤井 香予 様

(左)(右)

製造作業に携わる福祉作業所るあなの利用者のお二人

## 2 横浜丸魚株式会社

### 「未利用魚」から「利用魚」へ ～サステナブルな取組～



横浜丸魚株式会社は、横浜市中心卸売市場の卸売業者です。日本の漁獲量が昭和 59 年をピークに減少している中、これまで市場に出回らずに廃棄されていた「未利用魚※」の活用に着目し、オリジナル商品の開発・販売を行いました。さらに、横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会では、中心となって、学校給食への未利用魚の活用に尽力しています。

←魚体のサイズが小さい未利用魚のサバ

#### ※「未利用魚」とは？

魚体のサイズが不揃いであったり、漁獲量が少なくロットがまとまらないなどの理由から、味や鮮度は変わらないにも関わらず、買い手が付きにくく、低い価格でしか評価されない可能性が高いため、市場などに出荷されず廃棄されている魚のことです。

#### 〈オリジナル商品「特製サバまん」〉

未利用魚のサバを使ったオリジナル商品「特製サバまん」を開発しました。特製サバまんは、横浜のご当地グルメでもある中華まんじゅうで、地元の老舗食品メーカーと連携して製造しています。市場関連のイベントや自社オンラインショップ等で販売しています。



特製サバまん



給食(真中の皿 さばの甘酢あんかけ)

#### 〈学校給食への未利用魚の活用〉

横浜市内の小学校で魚食普及のための出前授業を行い、その講義の中で未利用魚の存在を伝えてきた結果、平成 30 年度から小学校 12 校による個別の取組として、学校給食への未利用魚の活用が開始されました。その後、横浜市教育委員会等と連携し、令和 4 年度には全横浜市立小学校で実現することができました。

#### ●表彰時の写真



(左) 代表取締役社長 小島 雅裕 様 (右) 常務取締役 源波 秀樹 様



未利用魚活用に携わった皆様

### 3 株式会社 Beer the First

#### クラフトビールで食品ロス削減にアプローチ

株式会社 Beer the Firstは、代表者がクラフトビールで社会問題に貢献したいという思いから会社を立ち上げ、食品ロス削減につながるクラフトビールを企業や自治体と連携して企画・開発しています。

可食部分の食品ロス量のうち、大きなウェイトを占める炭水化物に着目し、ビールの原料として、売れ残りのパンや製麺工場から出る麺の端材、災害備蓄品の乾パンやアルファ米などを活用しています。廃棄間近の食品を、風味豊かな独自性の高いクラフトビールとしてアップサイクル※しています。

※「アップサイクル」とは、本来は捨てられるはずの製品に新たな価値を与えて再生すること



「RE:BREAD」

#### 〈売れ残りのパンを原料にしたクラフトビール〉

「RE:BREAD」（2021年に本数限定で販売。現在は完売。）

横浜高島屋・地下食料品フロアにある「ベーカリースクエア」の売れ残りのパンを原料とし、白ビールの一種であるホワイトエールのビアスタイルで製造。本来使用される「麦」の23%をパンで代用しています。

「神大寺なビール」（2022年に本数限定で販売。現在は完売。）

神奈川区神大寺にあるパン屋「Le mitron」の売れ残りのパンを原料にして製造。本来使用される「麦」の20%をパンで代用しています。



醸造所でパンを投入する工程

#### 〈消費期限間近の災害備蓄品を原料にしたクラフトビール〉

アルファ米が原料の「White Thumb Rice」

乾パンが原料の「Brown Thumb kanpan」

企業や自治体が「災害備蓄品」をストックしている一方で、消費期限により更新が必要となります。消費期限がくる前にスタッフに配布するなど、食べきる事を前提としても余ってしまうのが現状です。その課題解決のひとつとして、災害備蓄品を使用してクラフトビールへアップサイクルし、生まれ変わりました。



「White Thumb Rice」



「Brown Thumb kanpan」

#### ●表彰時の写真



(右) 代表取締役社長 坂本 錦一 様

(左) 山川 大介 様

## 4 横浜市立大学 国際商学部 柴田典子ゼミナール

### 産学連携で食品ロス削減の広報・普及活動から商品開発まで

横浜市立大学柴田ゼミでは、企業や商店街と連携し、多様な食品ロス削減の取組を行っています。



#### 〈柴田ゼミについて〉

柴田ゼミでは、学生が柴田典子准教授の下で、マーケティングに関わる理論、分析手法等を学び、マーケティング事象に関する分析・研究を行っています。

ゼミ発足以来、企業と連携し、企業の経営課題に対して、マーケティング論を用いたアプローチを行ってきましたが、近年は特に食品ロスに着目し、学生目線のアイデアを生かすことにより、食品ロス削減の取組に貢献しています。

#### 〈食品ロス削減の広報・普及活動〉

横浜中華街発展会協同組合とは、横浜中華街ならではの食べ残しを持ち帰る文化「打包(ダアパオ)」に着目しました。中国の「たくさんの食事を出すのがおもてなしで食べきれないのが食事のマナー」と日本の「もったいない」精神の文化が合わさり、横浜中華街で広がったのが「打包」です。柴田ゼミは、SNSでの情報発信、周知チラシや店内ポップの制作、普及のための実証実験をするなど、「打包」文化の普及に大きく貢献しました。



ゼミ生が制作した「打包」店内ポップ



まぐろやサーモンの端材を活用したおさかな弁当

#### 〈廃棄予定品を活用した商品開発〉

株式会社横浜食品サービスとは、製造工程で廃棄されていたまぐろやサーモンの端材、おからを活用した商品の開発を行いました。端材を使ったハンバーグは横浜市立大学の生協食堂や横浜食品サービスのお弁当として販売され、その味も美味しいと好評でした。商品によっては、レシピからゼミ生で考案・試作し、広報も行っています。

#### ●表彰時の写真



(左) 准教授 柴田 典子 様 (中・右) ゼミの学生



柴田准教授、ゼミの学生と横浜食品サービス、大学の生協食堂の担当者様