



食品ロス削減のための仕組みづくりと子ども向け食育の取り組み

山田 英夫（一社）食品ロス・リボーンセンター

表彰理由：食品ロス削減のための仕組みづくりと子どもたちの食育に取り組んだ。特に、災害備蓄食品入れ替え時の廃棄を止め、リデュースとリサイクルを推進するために一般社団法人を立ち上げて国や自治体、企業に働きかけ、5年で約 600 トンの備蓄食品の利活用を実現した。

自己紹介

愛媛県出身。中央区日本橋の食品会社に勤務、環境管理に携わる。長年関わってきた食品流通の経験、ネットワークを生かして食品ロスに取り組むため中間支援組織（一社 食品ロス・リボーンセンター）を立ち上げた。目下自治体や大手企業が抱え災害が無ければ入替時に不要とされ焼却廃棄される防災備蓄食品にターゲットを絞り取り組んでいる。

活動紹介【フードバンクとしてリデュース】

全国各地の福祉施設、こども食堂、社会福祉協議会、フードバンク、NPO 等に寄贈。単に配るのではなくリデュース(発生抑制)を食品ロス教育、防災教育と連動、学校給食に活用。活用シーンを開発し寄贈元と寄贈先とのコミュニケーションを図り地域活性化に繋げている。



災害備蓄食品の搬入風景

【食品リサイクル支援】

現場では寄贈元の様々な事情があり全てが寄贈できる訳ではない。寄贈できない物を焼却せずに有効活用するためにはリサイクルが必要で、寄贈とは段取りが違う。食品リサイクルの中で優先順位 1 位のエコフィード(飼料化)を進めている。廃棄物処理法上の必要な契約、業者のマッチング等リサイクルに必要な業務を支援している。

【エコフィード普及によるリサイクルループ支援と関係者との協業】

エコフィードの普及を図り資源循環を進め食品ロスを減らすために様々なサプライヤーと協業。エコフィードで育った豚肉による学校給食と連動した食品ロスの食育を実施（都内、兵庫県 24 校 14500 人）。また全国の学校へ教材配布のほか、授業方法を YouTube、オンラインセミナーで提供、また家庭と結びオンライン工場見学を実施し、消費者教育を行っている。

「食品ロスとリサイクル（エコフィード）が学べる」
小学生向け教材制作（12 頁）



※生産者、卸、スーパー、工場の方々の取材動画（QR コード）入り

今後に向けて

食品ロスの問題解決には、様々な手法と連携が必要。リデュース、リサイクル共に自治体や学校、小売業等とも協働していくことが求められる。環境カウンセラーとして様々なセクターの皆さんと協働し、2030 年食品ロス半減を目指す。



食品ロス・リボーンセンター

検索