

# Happy Smart あいち ～食品の無駄をなくそう～

グループ名 :スマートものづくり2036

メンバー :阿部豊、桑ヶ谷英紀、鈴木弘二、西田勝志

チーフター :奥岡桂次郎、神本祐樹、栗本宗明

## 現状の把握

### 食品廃棄物 横流し事件

日本は世界的に見ても食料自給率が4割程度と少ないにもかかわらず、食品ロスが多く発生している。

### 食品製造業界 イメージダウン...

日本で食べられるのに捨てられる  
食品ロス年間632万トン  
(事業系330万トン、家庭系302万トン)  
(農林水産省2013年度推計)

### リサイクルに 頼り過ぎの社会

- 食の安全が脅かされる
- 業者任せのリサイクル社会
- 食べられる物を  
廃棄し続けている。

### 製造・卸売・小売 大量の食品ロス

## 2036年に向けての提言の概要

### ■食品ロスの多い食品の製造、卸売、小売への提案

#### 需要と供給のミスマッチ

欠品や品切れは顧客離れとなるため、販売予定量以上の量を生産。

#### 規格外・破損品等の返品

#### 需要と供給のミスマッチ

欠品や品切れは顧客離れとなるため、在庫を保有。

#### 規格外・破損品等の返品

#### 販売機会の損失

買い物の楽しみは「選ぶ」ところ  
小分け納入で端数余り。

## 製造

賞味期限を決定する1/3ルールの商慣習

## 卸売

スマートものづくりによるコスト削減

## 小売

リサイクル重視の社会から発生抑制の社会に転換

## 消費

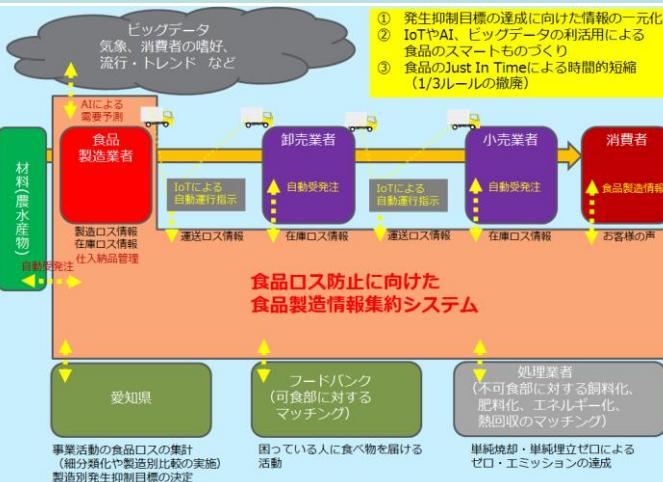
全国に先駆けた食品ロスの取り組み

## 提案の内容

### ■食品廃棄物の愛知独自の発生抑制目標に転換 (毎年前年比5%減、20年間で64%削減)

(実現する為の手段)

### ■スマートものづくりで食品廃棄物発生抑制 食品の製造・卸売・小売が三位一体の情報システム構築



## 提案実現のための具体的な取り組み

### 2036年までのロードマップ

2017年	2018年～2020年	2021年～2026年	2027年～2036年
<ul style="list-style-type: none"> <li>・愛知県食品ロス削減宣言</li> <li>・システム構築に向けた協議会「食品ロス削減プロジェクトチーム」の結成</li> <li>・大企業への発生抑制目標を先行スタート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロジェクトチーム構成</li> <li>・設計、仕様の決定</li> <li>・システムの発注</li> <li>・中小企業への発生抑制目標をスタート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定業種での暫定適用開始</li> <li>・愛知県の食品ロス削減システムの構築</li> <li>・フードバンクやリサイクル等のシステム連携</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・対象業種の拡大</li> <li>・システムの全国展開（輸入食品への運用、国際的な食品ロスの削減）</li> </ul>

### +システム(消費者側からのシステムへのアクセス)

- 対話型冷蔵庫のような家庭にある家電と食品製造業のシステムをつなぐ
- 各個人の遺伝子情報をもとに健康やアレルギー等に配慮した「テーラーメイド食品」を提供

## 波及効果

毎年前年比5%削減を  
20年間行う目標  
 $92.0\text{千t} \Rightarrow 32.9\text{千t}$   
へ排出量が低減

廃棄物処分費ベースで  
累計▲215億6100万円  
削減可能

延べ削減量718.7千トン×処理費30円/kg



HAPPY

### ■経済・資源の効率的な活用

- ・排出量の削減によるコスト減少
- ・CO<sub>2</sub>排出量の削減
- ・必要な物だけを製造する

### ■賞味期限の短縮化

- ・食品添加物の低減によるより健康的な食生活
- ・必要な物だけを購入する