

報道発表資料の配信日時 3月13日(月) 17時00分

発表項目 (行事名)	第2回 チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト 表彰式の開催													
記者レクチャーの のお知らせ	発表場所													
概要	<p>「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト」第2回表彰式が次のとおり開催されますので、お知らせします。</p> <p>1 表彰式 「フードロス削減コンソーシアム 第3回フォーラム」において表彰 (1)日時 令和5年3月15日(水) 15:00~17:00 (2)場所 北海道フードメディカルイノベーション国際拠点 (札幌市北区北21条西11丁目)</p> <p>2 受賞者</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>表彰名</th> <th>受賞者</th> <th>取組名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>北海道知事賞</td> <td>北海道夕張高等学校</td> <td>青果運搬コンテナ</td> </tr> <tr> <td>審査委員長賞</td> <td>北海道岩見沢農業高等学校 農業科学科2年野菜班</td> <td>プラチナ触媒を用いた農産物の 収穫時期調整にかかわる調査</td> </tr> <tr> <td>チャレンジフィールド 北海道賞</td> <td>北海道静内農業高等学校 草花研究班</td> <td>プラチナ触媒がデルフィニウムの 出荷前貯蔵に及ぼす影響</td> </tr> </tbody> </table> <p>3 主催及び共催 (1)主催 フードロス削減コンソーシアム、 チャレンジフィールド北海道(公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター) (2)共催 北海道、北海道大学 ほか</p>		表彰名	受賞者	取組名	北海道知事賞	北海道夕張高等学校	青果運搬コンテナ	審査委員長賞	北海道岩見沢農業高等学校 農業科学科2年野菜班	プラチナ触媒を用いた農産物の 収穫時期調整にかかわる調査	チャレンジフィールド 北海道賞	北海道静内農業高等学校 草花研究班	プラチナ触媒がデルフィニウムの 出荷前貯蔵に及ぼす影響
表彰名	受賞者	取組名												
北海道知事賞	北海道夕張高等学校	青果運搬コンテナ												
審査委員長賞	北海道岩見沢農業高等学校 農業科学科2年野菜班	プラチナ触媒を用いた農産物の 収穫時期調整にかかわる調査												
チャレンジフィールド 北海道賞	北海道静内農業高等学校 草花研究班	プラチナ触媒がデルフィニウムの 出荷前貯蔵に及ぼす影響												
参考	<p>・詳細は添付資料のとおりです。</p> <p>・本件に係る問い合わせはこちらへお願いします。 フードロス削減コンソーシアム事務局 (北海道大学 産学・地域協働推進機構 社会・地域創発本部) TEL:011-706-9602 / E-mail:no-foodloss@fmi.hokudai.ac.jp</p>													

報道(取材) に当たって のお願い	表彰式を機会に、道民の皆様に食品ロスへの関心を高めていただくため、積極的な報道をお願いします。	
他のクラブ との関係	同時配信(場所) 同時レク	

担当 (連絡先)	農政部食の安全推進局食品政策課(担当者:関本) TEL ダイヤルイン 011-204-5427 内線 27-666	
-------------	---	--

北海道の高校生の創意あふれるアイデアを発表！ 第2回「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト」表彰式開催

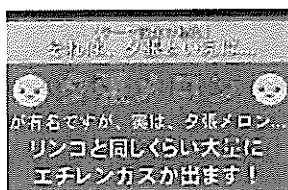
フードロス削減コンソーシアムは、北海道内の高校生・高等専門学校生を対象とし、プラチナ触媒*1を活用したフードロス削減のアイデアを募る「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト」の表彰式を実施します。

このコンテストでは、北海道大学が開発したプラチナ触媒を使った食品保存技術を活用するアイデアを募集しました。今年は5校から8件の応募があり、アイデアが採択されたチームは、実際のプラチナ触媒を使って実証を行い、動画で成果をまとめました。

表彰式は、「フードロス削減コンソーシアム 第3回フォーラム」の中で実施します。厳正なる事前審査により選ばれた3チームの高校生によるアイデア発表、表彰、講評が行われます。

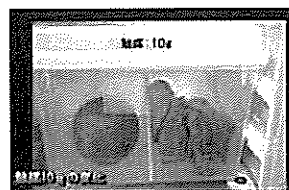
●北海道知事賞

チーム名：北海道夕張高等学校
アイデア：青果運搬コンテナ



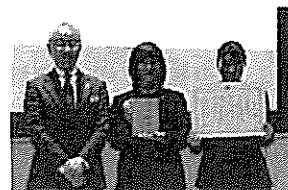
●審査委員長賞

チーム名：北海道岩見沢農業高等学校 農業科学科2年野菜班
アイデア：プラチナ触媒を用いた農産物の収穫時期調整にかかわる調査



●チャレンジフィールド北海道賞

チーム名：北海道静内農業高等学校 草花研究班
アイデア：プラチナ触媒がデルフィニウムの出荷前貯蔵に及ぼす影響



昨年度授賞式の様子

【表彰式概要】

名 称：第2回 「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト」表彰式

主 催：フードロス削減コンソーシアム、

チャレンジフィールド北海道（公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター）

共 催：北海道、北海道大学、北海道大学 COI&NEXT*2

後 援：北海道経済産業局、北海道教育委員会

表彰式：2023年3月15日（水）15:00～17:00

16:15～16:40 動画・審査結果発表、表彰、講評

（※「フードロス削減コンソーシアム第3回フォーラム」内で実施）

会 場：北海道大学 FMI 国際拠点 多目的ホール

オンライン同時配信（URL：<https://www.youtube.com/watch?v=nNU0JMqQCaw>）

※アーカイブ配信あり

【本件に関するお問合せ】

フードロス削減コンソーシアム事務局 MAIL：no-foodloss@fmi.hokudai.ac.jp

【フードロス削減コンソーシアム】

本コンソーシアムは、北海道大学にて開発した鮮度保持技術であるプラチナ触媒（図 1）を活用して、食品の生産、流通、小売等のサプライチェーンにおける、フードロス問題の解決と歩留まり向上を目指した活動を推進する目的で、北海道大学、北海道科学技術総合振興センター、北海道立総合研究機構、セコマグループにて、2020年9月に設立されました。

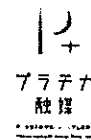
北海道大学では、触媒科学研究所の福岡 淳教授が、低温環境下（0°C）においてもエチレンを完全分解（図 2）することができるシリカ担持プラチナ触媒を 2013 年に開発し、改良を続けています。エチレンは果物や野菜そのものから発生し、熟成や腐敗に影響しますが、低温環境下でエチレンを除去できる触媒は、家庭用冷蔵庫や、食品加工前の貯蔵段階での野菜の鮮度保持に活用を広げています。

サプライチェーンにおける食品の鮮度保持は、フードロス削減や、歩留まりの向上、持続可能な生産・消費に寄与し、2015年に国連にて採択された SDGs（Sustainable Development Goals/持続可能な開発目標）の達成のためにも重要な課題です。本コンソーシアムでは、鮮度保持技術の実用化、普及に向けた活動を通して、SDGs に寄与する以下の取り組みを進めています。

- (1) 正しい保存技術の情報提供による会員機関のフードロス削減活動の支援
- (2) フォーラム等の開催による鮮度保持技術の普及のための情報発信
- (3) その他、本コンソーシアムの設立目的に沿う事業

【用語解説】

- *1 プラチナ触媒 … 触媒は、反応により自分自身は変化しないが反応を加速する物質のことで、化学反応を大幅に促進させる。プラチナ触媒は、シリカ上に白金（プラチナ）微粒子が担持されている触媒。0°Cの低温状態においても、エチレンガスを水と二酸化炭素に酸化分解することができる。
- *2 北海道大学は、文部科学省および国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)による「革新的イノベーション創出プログラム」(COI STREAM)に採択され、30社を超える企業・機関とともに北海道大学 COI『食と健康の達人』拠点をつくり、一人ひとりの健康状態に合わせた最適な「食と運動」により「女性、子どもと高齢者にやさしい社会」の実現に向けて活動を続けてきました。2021年からはJSTによる「共創の場形成支援プログラム」(COI-NEXT)に採択され、企業・機関とともに北海道大学 COI-NEXT「こころとカラダのライフデザイン共創拠点」をつくりました。「若者が、自分の選択肢を増やすことができ、他者(ひと)とともに、自分らしく幸せに生きる社会」の実現をめざします。



【参考図】

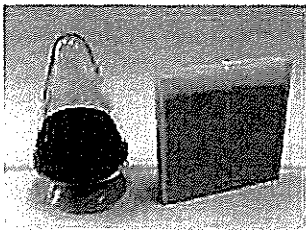


図 1. 開発したプラチナ触媒

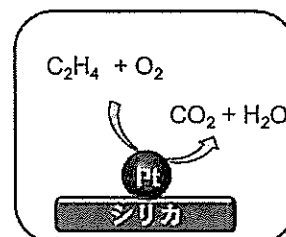
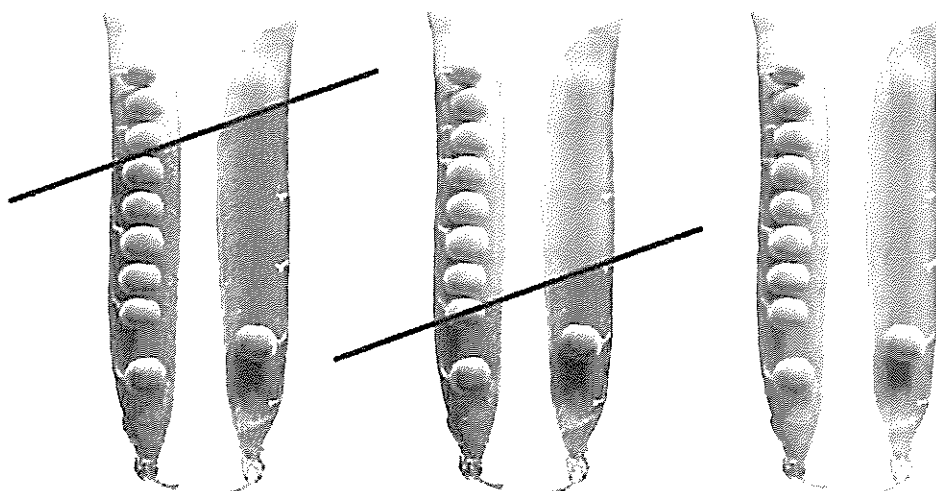


図 2. プラチナ触媒によるエチレンガスの分解

「もったいない」を減らしたい。



フードロス削減コンソーシアム 第3回フォーラム

3.15 [水] 15:00-17:00

Youtube オンライン配信

<ご視聴方法>



QRコードもしくは下記URLよりご視聴いただけます。
<https://www.youtube.com/watch?v=nNU0JMqQCaw>

事前お申込みいただいた方には、上記ご視聴用URLをメールにてお送りいたします。

<お申込み>



QRコードもしくは下記URLよりお申込みください。

<https://reg31.smp.ne.jp/regist/is?SMPPFORM=lioi-lcqjtb-5e7635c3faff4752e1aaaf5b10b3ebfe>

主催：フードロス削減コンソーシアム

共催：明治大学 産学・地域創成推進機構 社会・環境創成推進部 7月・産学連携推進センター / 財団法人総合研究機構

特別共催：産学・地域創成推進機構 産学連携推進部「食ロス削減」チーム 事務局、大塚忠雄

協賛：株式会社「フードロス削減」推進委員会（財団法人 社会・環境創成推進部） | no-foodloss.com/foodloss.jp

011-706-9602

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS





No Foodloss Consortium Forum

北海道や道内企業のフードロスの取り組みを紹介するとともに
北海道大学にて開発した鮮度保持技術や
コンソーシアムのフードロスの取り組みについて実例を交えてご紹介いたします

開 会	●	来賓挨拶	北海道 副知事 土屋 俊亮 氏
		主催者挨拶	北海道立総合研究機構 理事 丸谷 知己
ご 紹 介	○	「コンソーシアムの取り組みについて」	フードロス削減コンソーシアム 代表 播岡 淳 (北海道大学触媒科学研究所 教授)
	○	「触媒の実証事例紹介」	フードロス削減コンソーシアム会員機関
	○	「食品ロス削減に向けた札幌市の取組」	札幌市環境局 環境事業部 事業開発課長 末永 保範 氏
講 演	○	「フードロス削減に向けた大阪大学の取り組み」	大阪大学 経営企画オフィス 副オフィス長 IR 部門長 特任教授 江村 勝治 氏
	○	「JICA 民間連携事業のご紹介」	JICA 北海道センター市民参加協力課課長 橋本 文 氏
コンテスト	○	フードロス削減アイデアコンテスト	高校生によるアイデア発表、表彰、朗読
コンソーシアム ご 案 内	○	フードロス削減コンソーシアム事務局長	吉野 正剛 (北海道大学医学・地域医療推進機構 社会・地域創発本部長)
閉 会	●	主催者挨拶	北海道科学技術総合振興センター 常務理事 長橋 聡 フードロス削減コンソーシアム 会長 丸谷 智保 (株式会社セコマ 代表取締役会長)

フードロス削減コンソーシアム
 北海道大学にて開発した鮮度保持技術を活用して食品の生産、流通、小売等のサプライチェーンにおける、フードロス問題の解決と歩留まり向上を目指した活動を推進しています。
https://www.mcip.hokudai.ac.jp/about/society_regional_regional_emergence/foodloss/

<参加方法> オンライン開催となります。

<https://www.youtube.com/watch?v=nNU0JMqQCaw>



事前お申込みいただいた方には、
 ご視聴用 URL をメールにてお送りいたします。
 QRコードもしくは下記URLよりお申込みください。
<https://reg31.smp.ne.jp/reg1st/is7SMPFORM=liqi-lcqjtb-5e7635c3faf4752e1aaaf5b10b3ebfe>