

10月5日に環境省、消費者庁、農林水産省の3省庁が連携し、

食品ロス削減に向け「“MOTTAINAI®”をはじめようフェス」を実施！

料理好き芸人ロバート馬場さん、食品ロス削減の取り組みは“ゲーム感覚で楽しんで”



(左から) 平田さん、井出さん、ロバート馬場さん、
ぐっち夫婦SHINOさん・Tatsuyaさん



参加者は登壇者からの紹介を熱心に聞き入る

環境省は、10月の「食品ロス削減月間」の一環として、消費者庁・農林水産省とともに、2025年10月5日、埼玉県越谷市の「イオンレイクタウンkaze」で食品ロス削減をテーマとした参加型イベント「“MOTTAINAI®”をはじめようフェス」を開催し、延べ約500人参加しました。

会場では、「食品ロス削減推進アンバサダー」としても活動するロバート・馬場裕之さんや料理家のぐっち夫婦も登壇し、家庭の食卓で実践できる身近な工夫を披露しました。さらに、食品ロスの基本を解説するキーノートや、食品メーカーや流通・外食事業者など全11社による、「食品ロスゼロを目指す！農業と調味料からのアプローチ」「食べきる、ムダにしない」などをテーマにしたセッションも展開され、規格外食材の活用やアップサイクル商品、食べきり調理法といった食品ロスの削減につながる工夫や現場での挑戦が紹介されました。参加者アンケートでは「冷凍食品やフードロスの話がとても楽しくなった」や「規格外野菜の有効利用に感銘を受けた」、「自分もなるべく食品食材をムダにしないようにしようと改めて思った」といった声も寄せられ、参加者の意識や行動に変化を促すきっかけとなりました。

■当日プログラム *途中のご入退室可能

10:20～10:35：オープニングセッション

10:35～10:50：キーノート

「食品ロスって何？“いまだに聞けない”食品ロスガイド」

10:50～11:30：トークセッション

「食品ロスについて語ろう」

11:30～14:10：テーマ別セッション

食品ロス削減に取り組む事業者によるトークセッション

①：「食ロスゼロを目指す！農業と調味料からのアプローチ」

②：「食べきる、ムダにしない」[クイズあり]

③：「つなぐ食支援 ～もったいないをありがとうに～」

④：「外食の“もったいない”を、おいしく変える」]

14:10～14:30：SNS連動企画

14:30～14:40：わたしの“たべきり宣言”



【詳細】「“MOTTAINAI®”をはじめようフェス」の開催について | 報道発表資料 | 環境省

・登壇者：株式会社office3.11代表取締役 井出留美さん

初めに、井出留美さんが登壇し、「食品ロスって何？ “いまさら聞けない” 食品ロスガイド」と題し、日本で年間約464万トンもの食品が食べられる状態で廃棄され、その約半分が家庭から発生している現状を解説しました。さらに、食品ロスが気候変動とも深く結びついていることを示し、日常の小さな工夫が社会全体の変化につながると呼びかけました。最後に「食べものは命。命を無駄にしない世の中に」というメッセージで締めくくられました。



井出留美さんによる解説

トークセッション：「食品ロスについて語ろう」

・登壇者：井出留美さん／ぐっち夫婦／ロバート・馬場裕之さん（食品ロス削減推進アンバサダー）

・モデレーター：全国地球温暖化防止活動推進センター事務局長 平田裕之さん

当日の会場では、各登壇者が「ある日の夕食」を紹介しながら、家庭の食卓で実践できる身近な工夫を披露しました。

井出留美さんは、「ベジブロスと呼ばれる野菜の余った・捨ててしまう部分から出汁をとって、週に一度玄米カレーを作っている」と、野菜を有効活用したメニューを紹介しました。ロバート・馬場裕之さんは、冷凍していた野菜の茎を活かした一品を紹介し、「料理をし終わった後に、捨てる部分がほぼないと達成感があって嬉しいですね。僕は余った部分や卵の殻などはブレンダーにいれています。みなさんもゲーム感覚で楽しみながら食品ロス削減に取り組んでください！」と、参加者へメッセージを送りました。また、ぐっち夫婦は、「子どもが小さいので、ブロッコリーは周りの皮を薄くして芯まで食べられるようにしたり、炊き込みご飯にすることでにんじんは皮まで食べられる」など、日々の工夫についてコメントしました。

最後にモデレーターの平田裕之さんが、3組の登壇者の食卓から見てきたのは、食品ロス削減の取り組みは特別なことではなく、日々の暮らしの中にあるということ、冷蔵庫を開けて“あるもので工夫する”、それだけで食材の命を活かすことができる、とまとめ、トークセッションを締めくくりました。



ロバート・馬場裕之さんによる活用方法の紹介



井出留美さんが紹介した「ベジブロス」

テーマ別セッション（食品ロス削減に取り組む事業者によるトークセッション）

● セッション①：「食ロスゼロを目指す！ 農業と調味料からのアプローチ」

・登壇者：イオンアグリ創造株式会社 創造室 室長

高橋 寛さん

アミュード株式会社 代表取締役社長

栗原 かおりさん

このセッションでは、規格外野菜や廃棄寸前の食材を無駄にせず活用し、農業と食品加工を組み合わせる新たな価値を生み出す取り組みが紹介されました。イオンアグリ創造からは規格外トマトを活用した商品開発や地域と連携した取り組みについて、アミュードからは埼玉県内の農場の規格外野菜を県内で加工品に変え、県内で販売する地産地消を目指した取り組みについてお話いただきました。さらに両社のコラボレーションにより、規格外トマトと玉ねぎを使用した、うどんにかける「坦々ぶっかけつゆ」や、「ビーツを使ったおろしポン酢」などが誕生し、会場では試食を通じて“もったいない”を“おいしい”に変える瞬間を体験していただきました。



イオンアグリ創造の高橋さんによる取り組みの紹介

● セッション②：「食べきる、ムダにしない」

・登壇者：イオントップバリュ株式会社戦略本部 MD戦略部 環境推進グループマネージャー
株式会社ニチレイフーズ サステナビリティ推進部 部長
ハウス食品グループ本社株式会社 広告統括部 企画制作課長

水越 美登利さん
吉野 達也さん
亀田 浩司さん

このセッションでは、日々の料理や買い物の中で余りがちな食材を“捨てずに活かす”工夫が紹介されました。

イオントップバリュからは、少量パックやカット野菜など「ちょうどいいサイズ」で無駄を減らす商品が紹介され、ニチレイフーズからは冷凍保存は「距離と時間を超える技術」と示されました。さらにハウス食品からは、捨ててしまいがちな食材をカレーに取り入れるリメイクレシピが披露され、クイズを交えながら楽しく学べる場となりました。加えて、製造過程で出る規格外品をアップサイクルし、新たな商品や生活用品へ転用する事例も紹介されました。



ハウス食品グループ本社の亀田さんによる
取り組みの紹介

● セッション③：「つなぐ食支援 ～もったいないをありがとうに～」

・登壇者：一般社団法人 全国フードバンク推進協議会 代表理事
イオン株式会社 環境・社会貢献部GXグループ マネージャー
移動式こども食堂みんなのこしガーヤ号 理事

米山 廣明さん
中山 大輔さん
増田 具子さん

このセッションでは、全国フードバンク推進協議会より、まだ食べられるのに包装の破損などの理由で流通させることができない食品を支援につなぐフードバンクの仕組みが、そしてイオンからはお客様から食品を募り、地域団体に寄付する支援活動（フードドライブ）が紹介されました。こうした活動は、食品ロスの削減に貢献するだけでなく、こども食堂への支援などを通じて、地域が抱える課題の解決にもつながる社会貢献活動として広がりを見せています。さらに、地元で子どもたちに食事を届ける移動式こども食堂「みんなのこしガーヤ号」の活動も報告され、クラウドファンディングで購入したキッチンカーを活用した事例や地元企業との連携など、地域に根差した支援の形が示されました。

当日は、事前に支援で集まった食材を活用したカレーも提供され、“もったいない”が“ありがとう”に変わる支援の循環を体感していただきました。



全国フードバンク推進協議会の
米山さんによる取り組みの紹介

● セッション④：「外食の“もったいない”を、おいしく変える」

・登壇者：ワタミ株式会社 外食事業本部 執行役員 外食営業推進本部長
株式会社デニーズジャパン 環境部会長/環境カウンセラー
mottECO普及コンソーシアム 代表
株式会社コークッキング 代表取締役CEO

照内 俊克さん
中上 富之さん
川越 一磨さん

このセッションでは、外食の現場で日々生まれる“もったいない”を減らす多様な工夫が紹介されました。

ワタミからは、食品残渣を回収・飼料に再資源化し、それを使って生産された鶏卵を仕入れ、再びお客様に提供する仕組みである「食品リサイクルループ」を紹介。mottECO普及コンソーシアムからは、食べきれなかった料理を専用容器で持ち帰る新しい文化を広げ、2024年度は82トンの食品ロス削減を実現していることが共有されました。さらにコークッキングは、飲食店やパン・洋菓子・惣菜などの「中食」店舗で売れ残りそうな食品を「TABETE」のアプリを通じて消費者が「レスキュー」できる仕組みを解説し、2025年9月現在「TABETE」のローンチ7年で累計166万食、約832トンのレスキュー実績があったことが報告されました。



mottECO普及コンソーシアムの
中上さんによる取り組みの紹介

イベントの様子



アムードによる試食



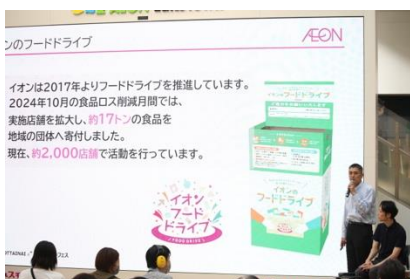
イオントップバリュの取り組み紹介



ニチレイフーズの取り組み紹介



全国フードバンク推進協会による
取り組み紹介



イオンによる取り組み紹介



みんなのこしガーヤ号の紹介



みんなのこしガーヤ号によるカレーの提供



ワタミの取り組み紹介



コークッキング「TABETE」の紹介

参加者の声（当日アンケートより抜粋）

- ・ **フードロスの現状**を詳しく知ることができました。**規格外の野菜**を有効利用する取り組みにとっても感銘を受けました (40代・男性)
- ・ 良かったです！（言葉にできないくらい）**こまった子供などもたくさんいる**と知りました (10代・男性)
- ・ **冷凍食品やフードロス**が**とても楽しく**ためになりました (40代・女性)
- ・ 意識が高まりました。**食材の知識**が**参考**になりました (40代・男性)
- ・ **フードバンクの素晴らしさ**が分かった。助け合うことが大事だと思った (10代・男性)
- ・ **野菜の茎とか皮とか捨てずに使いたい**です (40代・女性)
- ・ 物価が高い中で1人暮らしなので、**有効的なフードロスの方法**を具体的に色々使える方法をもっと聞きたかったです (40代・女性)
- ・ ニチレイさん、ハウス食品さん、両社とも**なじみのある会社**だが**食品ロスに企業として取り組んでいる事**がよく分かった自分もなるべく**食品食材をムダにしない**ようにしようと改めて思いました (50代・女性)
- ・ **ワタミの持ち帰り**できるの初めて知った (20代・女性)
- ・ **加熱済みの料理**を持ち帰るのはありがたい！ (30代・女性)