

報道発表資料の配付日時 3月14日 (木) 15時00分

発表項目 (行事名)	第3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 のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>第3回「チャレンジ! フードロス削減アイデアコンテスト」の表彰式が次のとおり開催されますので、お知らせします。</p> <p>※「フードロス削減コンソーシウム 第4回フォーラム」において表彰</p> <p>1 日時 令和6年(2024年)3月22日(金)15:00~17:15</p> <p>2 場所 北海道大学FMI国際拠点(札幌市北区北21条西11丁目)</p> <p>3 受賞者</p>		
	表彰名	受賞者	アイデア名
	北海道知事賞	北海道夕張高等学校 夕張FOOD LOSS無くし隊	青果鮮度保持運搬バッグ
	審査委員長賞	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輸送に与える影響
	ノーステック財団賞	札幌国際情報高等学校	プラチナコーティングトレー ~命をつなぐフードロス削減~
	審査委員奨励賞	苫小牧工業高等専門学校 りゅうめいず	じゃがいもとプラチナ触媒の意外な関係性
	クリエイティブ賞	苫小牧工業高等専門学校 ぼっち・ざ・りさーち!	青果の成熟度を一目でわかるようにする!
	エヌ・イー ケムキャ ット株式会社賞	苫小牧工業高等専門学校 りゅうめいず	審査委員奨励賞と同じ (2賞受賞)
参考	<p>○表彰の概要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ウム事務局 (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、道民の皆様にご関心を持っていただくため、積極的な報道をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
担当 (連絡先)	<p>農政部 食の安全推進局 食品政策課 (担当者: 小林、森川)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5427</p> <p>内線 27-653、27-662</p>		

### 【表彰式概要】

名 称：第3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、

公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財団）

共 催：北海道、北海道大学、北海道大学 COI&NEXT

後 援：北海道教育委員会

表彰式：2024年3月22日（金）15:00～17:15

16:20～17:00 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4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://youtube.com/live/JqLa3wCmN1s?feature=share>）

※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](mailto:no-foodloss@fmi.hokudai.ac.jp)

（ご来場の報道機関の方は、別紙の参加申込書をご提出ください。）

### 【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℃）においてもエチレンを完全分解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

## 参加申込書

貴社名 \_\_\_\_\_

代表者連絡先 TEL \_\_\_\_\_

メール \_\_\_\_\_

### 参加者名

職名	氏名	備考（持込機材など）

- 当日ご参加いただける場合は、準備の都合のため、この申込書を3月21日（木）14時まで  
に、メール (no-foodloss@fmi.hokudai.ac.jp) または FAX (011-706-9607) にてフードロス  
削減コンソーシアム事務局へお送りください。
- 持ち込み機材がある場合は、備考欄にご記入ください。
- 当日、会場前の受付にてお名刺を頂戴いたします。

## フォーラム・表彰式 会場

北海道大学 フード&メディカルイノベーション国際拠点（札幌市北 21 条西 11 丁目）

<https://www.fmi.hokudai.ac.jp/access>



### <お車でのご来場>

JR 札幌駅より約 15 分です。

札幌工業高校前信号交差点よりお入りください。  
しばらく進んでいただくと左手に看板が見えます。  
看板を左折し突き当たりが FMI 国際拠点になります。  
※北 20 条東門にはゲートが設置されている為、自家用車では進入できません。ご注意ください。

FMI 国際拠点手前に駐車場がございます。

