

# 食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2023 受賞商品紹介

## 【大賞】

### PIWIs Blend

(北海道ワイン株)



#### ●商品の概要

GI北海道認定の赤ワイン。病気に耐性を持ち、農薬使用が低減できるぶどう品種(PIWI品種)に着目した商品。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・商品コンセプトによる農薬使用減、フードマイルの削減。
- ・事業者として2022年4月から「サプライチェーン排出量」の算出を開始し、CO<sub>2</sub>排出量を見える化。エネルギー管理システム導入による電力利用の効率化にも取組中。
- ・製造の様々な段階において自然冷熱の活用、環境負荷の低い資材の調達、省エネルギーに配慮。節電に繋がる設備投資にも積極的。
- ・スマート農業やDX化にも取り組み、生産性向上を図る

#### ●評価のポイント

気候変動への適応や脱炭素の取組の全体的なレベルの高さに加え、取組を客観的に評価できるエビデンスを確実に取得していることや、商品自体の魅力も含めて、特に高い評価を得た。

## 【優秀賞】

### はこだて雪んこ

(カドウフーズ株)



#### ●商品の概要

厚沢部町産のさつまいもの規格外品を原料とし、13年前から製造・販売している大福状の冷凍スイーツ。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・ロスになる分のさつまいもを全量買い取り原料に。気候変動に適応した地域の新産業づくりにも貢献。
- ・デマンド装置の設置による節電、廃熱の暖房への活用、冬季の冷蔵保管施設での雪の活用など、製造の各段階において脱炭素を意識。
- ・「解凍して食べる」という食べ方提案や包材の工夫、販売店との1/6ルール設定など、賞味期限延長に向けて最大限努力。
- ・北海道グリーン・ビズ認定制度「優良な取組」部門登録事業所、「どさんこ食べきり協力店」加盟。

#### ●評価のポイント

フードサプライチェーン全体にわたる脱炭素・食品ロス削減に向けた意識の高さとアクションが特に評価された。

## 【優秀賞】

ゆうきくん

(株)谷口農場



### ●商品の概要

JGAP認証取得農場が30年以上にわたり販売するロングセラーの有機トマトジュース。

### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・農場運営によるCO<sub>2</sub>発生量を把握、前年比5%減の削減目標のもと、脱炭素に向けた取り組みを実践。
- ・トラクター等の廃油を燃料として再利用。また、トラクターのエンジン回転数の制御や、アイドリングストップを徹底。
- ・規格外の有機トマトを極力新鮮なうちに商品にした上で、残滓を堆肥に活用。
- ・生産情報の管理にはクラウドや社内SNSを活用、田植機やトラクターには自動操舵装置を採用。作業効率を高め、より少ないエネルギーで収量向上を実現
- ・2020年から賞味期限表示を年月表示に変更

### ●評価のポイント

商品ライフサイクルの全体で高いレベルで脱炭素に取り組んでいる点が評価された。また、商品自体の魅力への評価も高かった。4



## 【奨励賞】

北海道神恵内村産 冬の生うに  
(古宇郡漁業協同組合神恵内ウニ養殖部会)



- 商品の概要  
白菜などの野菜を給餌して肥育した、冬期に出荷される養殖ウニ。
- ゼロカーボンに関する取組の概要
  - ・養殖用の種苗として、海の藻を食い荒らし、海中へのカーボン固定を妨げる要因となる「やせウニ」を採取。
  - ・餌には、道内農場から出た規格外品や、キムチ加工場から出る廃棄部分の野菜を活用。
  - ・その他、生産の過程で可能な限り燃油使用料の削減や省エネルギー、使い捨て資材の削減や運搬の効率化などに取り組んでいる。
- 評価のポイント  
単なる環境保全に留まらず、地域経済の持続的な好循環に繋がっている点が評価された。

## 【奨励賞】

### 乳酸菌の仕業 (株式会社 香貴)



#### ●商品の概要

地産地消と原料ロスの削減に可能な限り挑戦したポギ(包み型)キムチ。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・冬期間以外はフードマイレージを意識し道産原料を優先して調達
- ・ポギキムチにすることで、一般のキムチに比べ野菜のカットロスを大幅に削減。
- ・水産加工業者から出たエビ殻を隠し味として活用
- ・職場全体で小さな工夫を重ねて省エネルギーを実践

#### ●評価のポイント

自社のみならず、他の食品関連企業と連携して、相互のロス削減を実現している点がユニークな取組として評価された。

**「食のゼロカーボンを通じて、  
ぜひ新しい北海道の魅力を創り上げていってください。」**

今回北海道の各地から応募いただき、幅広い分野で食でのゼロカーボンの動きが広がっていると強く感じられたことが一番の印象です。

食の北海道が動けば、日本全国に、さらには世界中にこの輪が広がり、北海道への注目がますます高まっていきます。食のゼロカーボンを通じて、ぜひ新しい北海道の魅力を創り上げていってください。

## 「製造工程でのゼロカーボンの実現に向けて、取り組んでいただきたい」

ゼロカーボンの実現に向けて原料生産から製造、包装、流通、消費までフードチェーン全体に取り組みを行っている商品が多く、良かったと感じています。また会社全体の取り組みがなされており、社内での位置づけが明確な優れた商品もありました。

今後に向けて付け加えるとすれば、**製造工程でのゼロカーボンの実現に向けて、取り組んで頂きたいです。**  
特に電気、水、熱等の省エネ活動の推進は、僅かな削減でも毎日の積み重ねで効果も大きくなり、他の商品にも横展開し易い活動ですので、より一層取り組みを強化・推進して頂ければと感じています。



「今後も、この取組を継続し、情報発信しながら仲間を増やし、  
スケールアップしながら挑戦していただければと思います。」

全13のエントリーにおいて、「自社でできるゼロカーボンに向けての取組み」を各工程(たとえばエネルギー、パッケージ、仕入れ等)ごとにしっかり取り組まれていることを、全体を通して感じる事ができ、北海道内の事業者のレベルの高さを伺うことが出来ました。

ゼロカーボンに向けての取組みは、事業の大小にかかわらず、各事業者において、まずはできることから積み上げていくことが重要です。その点において、皆様の取組みは素晴らしいものと評価させていただきました。

特に高評価とさせていただいたのは、温暖化の影響がじわりじわりと社会課題として大きくなり、ひいては全体経済に影響を与えつつある昨今において、その大きな社会課題に立ち向かおうと、自社の取組みを進めながらも異業種と連携したり、または国際的な仕組みを活用したりと、従来の自社のスコープを超えて取り組まれている事業者様の事例です。

環境問題において、今後は、「可能ならやったほうがいい」という時代から、「皆がやらねばならぬ取組み」にシフトしていっています。今回エントリーされた経営者の皆様は、日本の食産業の未来を見据え、取り組まれています。ぜひ、今後も、この取組を継続し、情報発信しながら仲間を増やし、スケールアップしながら挑戦していただければと思います。

皆様のますますのご発展をお祈り申しあげ、全体講評とさせていただきます。

「北海道の食から、この取組に賛同する企業・個人が増えて、ゼロカーボンの輪が企業に広がることを期待します。」

食の分野でゼロカーボンの取組を行っている企業様がたくさんいることを知り、大変勉強になりました。日常生活のなかにある「もったいない」からスタートしている取組も多く、誰でも参加できると感じました。

北海道の食から、この取組に賛同する企業・個人が増えていくことで、ゼロカーボンの輪が全道に広がることを期待いたします。

## 「おいしさとサステナビリティは互いに不可欠。 この相互関係を活かした、強い食コンテンツを」

CO<sub>2</sub>削減の取り組みに明快な評価項目を設けたこのアワードは、製品の信頼と価値を見える化してくれます。また、応募すれば具体的課題に取り組むことになるという「ゼロカーボンへの流れをつくる」働きにも期待を抱きます。

実食後に確信したのは、おいしさとサステナビリティの相互関係です。食品は、味わいで人の心身を健やかにするものであってほしい。一方、道産食品に寄せられる期待は、原料の魅力を引き出し訴求することです。食品加工は豊かな一次産品ありき、一次産品は出口の食品加工ありき。この事が食卓に浸透し、いずれは食べる人も当事者であると気づく日が来ることを念じております。

おいしさとサステナビリティは、互いに不可欠。それを実体で示せるのは私たちの北海道です。今後もこのアワードを背景に、最強の食コンテンツが生まれることを願っております。