

発表項目 (行事名)	「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード 2024」受賞商品のお知らせ										
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>道では、「ゼロカーボン北海道」の実現を食産業においても推進するとともに、消費者の皆様への北海道ブランドの新たな価値を提供するため、「<u>ゼロカーボン北海道への寄与</u>」と「<u>“北海道の食”としての魅力</u>」の両方を満たす道産食品を知事が表彰する「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード」を昨年度、創設しました。</p> <p>本年度は、道内各地域から13商品の応募があり、ゼロカーボンと食のそれぞれの分野の専門家に審査いただき、5商品の表彰を決定しましたので、当振興局管内の受賞商品をお知らせいたします。</p> <p><b>■食絶景北海道ゼロカーボンアワード×ゼロカーボンアワード2024 北海道知事賞【優秀賞】</b></p> <table border="1"> <tr> <td>商品名</td> <td>おつまみにしん</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>井原水産株式会社(留萌市)</td> </tr> <tr> <td>食品表示上の名称</td> <td>魚介加工品</td> </tr> <tr> <td>商品及び取組の概要</td> <td> <p>数の子製造の副産物であるニシンを使用して商品化。</p> <p>気候変動等で近年再び水揚げが増えた石狩湾系ニシンを有効活用し、再生包装材、共同輸送、冷蔵庫のノンフロン化を含め、製品のライフサイクル全体でのゼロカーボンにつながる取組が、先進的で優れていると高く評価された。</p> </td> </tr> </table>			商品名	おつまみにしん	製造者	井原水産株式会社(留萌市)	食品表示上の名称	魚介加工品	商品及び取組の概要	<p>数の子製造の副産物であるニシンを使用して商品化。</p> <p>気候変動等で近年再び水揚げが増えた石狩湾系ニシンを有効活用し、再生包装材、共同輸送、冷蔵庫のノンフロン化を含め、製品のライフサイクル全体でのゼロカーボンにつながる取組が、先進的で優れていると高く評価された。</p>
商品名	おつまみにしん										
製造者	井原水産株式会社(留萌市)										
食品表示上の名称	魚介加工品										
商品及び取組の概要	<p>数の子製造の副産物であるニシンを使用して商品化。</p> <p>気候変動等で近年再び水揚げが増えた石狩湾系ニシンを有効活用し、再生包装材、共同輸送、冷蔵庫のノンフロン化を含め、製品のライフサイクル全体でのゼロカーボンにつながる取組が、先進的で優れていると高く評価された。</p>										
参考	<p>○「食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2024」受賞商品の紹介  <a href="https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/zaward.html">https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/zaward.html</a>  (より詳細な商品紹介やその他受賞商品、制度概要を掲載)</p>										

報道(取材)に当たってのお願い	○ 制度を広く周知し、受賞商品のPRにつなげたいことから、受賞者への取材をはじめ、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)	北海道留萌振興局産業振興部商工労働観光課 課長 飯澤 聖香 0164-42-8438(内2400) 主事 三宅 啓太 0164-42-8768(内2731)		
-------------	--	--	--

# 食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2024 受賞商品紹介

# 食絶景北海道×ゼロカーボンアワード2024 受賞商品紹介

## 【大賞】

### 有機ほし甘いも

(有限会社大塚ファーム)



#### ●商品の概要

有機JAS認定の自社農場で栽培した規格外のさつまいもを使用した干し芋。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・近隣から調達した有機肥料を使用して原料を生産。
- ・加工残渣を有機養鶏場に提供し、鶏糞を堆肥化し還元。
- ・農福連携を活用してトラクター作業を削減。
- ・さつまいもを蒸すときの蒸気を貯蔵庫に活用、乾燥機の排熱をパック場に活用するなど、廃熱利用に取り組む。
- ・CO<sub>2</sub>排出量の算定、太陽光発電と蓄電池の導入、生産・製造機械の省エネ化、自然冷熱を活用した冬季限定商品の製造など、脱炭素に向けた取組を積極的に実施。

#### ●評価のポイント

有機農作物の生産から加工までのサプライチェーンにおいて、気候変動と生態系の双方の観点から包括的に取り組んでおり、優れた取組実績と持続可能な農業経営など、商品自体の魅力も含めて、特に高い評価を得た。

## 【優秀賞】

### おつまみにしん

(井原水産株式会社)



#### ●商品の概要

数の子製造の副産物であるニシンを使用した乾燥おつまみ。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・ニシンは加工の過程で発生する端材も使用し、廃棄ロスを最小化。
- ・太陽光発電システムの設置やノンフロン冷凍庫、省エネボイラーの導入、共同輸送により、CO<sub>2</sub>排出を削減。
- ・パッケージは、FSC認証済み資材を採用。植物由来原料を一部使用したバイオマスインキを使用。
- ・「ヤマニの森林」を保有し、林野庁の「法人の森林制度」へ参加。育林活動により社員らの環境意識を向上。

#### ●評価のポイント

気候変動等で近年再び水揚げが増えた石狩湾系ニシンを有効活用し、製品のライフサイクル全体でのゼロカーボンにつながる取組が、先進的で優れていると高く評価された。

## 【優秀賞】

### 北海道のちいさい焼きいも

(カドウフーズ株式会社)



#### ●商品の概要

気候変動に適応した厚沢部町産のさつまいもの規格外品をそのまま商品にした焼きいも。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・廃棄される小さいサイズのさつまいもを全量買い取り、丸ごと加工するため、ロスが生じない。「どさんこ食べきり協力店」にも登録し、食品ロス削減に取り組む。
- ・「ゼロカーボン・チャレンジャー」に登録し、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。
- ・冷凍で販売し、「冷やし焼きいも」や「半解凍でアイスのように」という食べ方の提案や包材の工夫により、賞味期限延長に向けて最大限努力。

#### ●評価のポイント

CO<sub>2</sub>削減に向けた意識が非常に高く、全体としてゼロカーボンに向かう優れた取組が、商品のストーリー性も含め高く評価された。

## 【奨励賞】

### ファームホロのアスパラガス

(農業生産法人 株式会社ファームホロ)



- 商品の概要  
日高管内初のJGAP認証(青果物)を取得した農場で生産したアスパラガス。
- ゼロカーボンに関する取組の概要
  - ・軽種馬産地の特性を活かし、生産工程に不可欠な堆肥やもみ殻を地元調達し、地産地消に取り組む。
  - ・太陽光パネルを新たに設置し、燃料削減が図れる油圧ショベルを導入。
  - ・JGAP認証取得に伴うCO<sub>2</sub>の見える化、施設や機械の節電の徹底、生産の各工程における作業効率化など、生産性向上の視点から脱炭素に取り組む。
- 評価のポイント  
地域循環の確立やゼロカーボンに向けた多角的な取組が評価された。また、商品の魅力も高く評価された。

## 【奨励賞】

### オニカ オニオンスナック

(株式会社ボナンザ)



#### ●商品の概要

岩見沢産の規格外の玉ねぎを丸ごと1個分使用したノンフライのスナック菓子。

#### ●ゼロカーボンに関する取組の概要

- ・玉ねぎを丸ごと使用し、可能な限りロスを削減。
- ・製造過程で出る3%の端材も廃棄することなく使用するため、新商品開発に取り組む。
- ・灯油ボイラーからEVの乾燥機に変更し、水分蒸発を促進することで、CO<sub>2</sub>排出量の削減と賞味期限の延長を実現。
- ・リサイクル素材のパッケージを採用。
- ・北海道グリーン・ビズ認定「優良な取組」部門に登録。

#### ●評価のポイント

廃棄ロス削減の意識が高く、生産地での加工や製造機械の省エネが先進的であることや、商品の改良によりゼロカーボンを目指していることが評価された。