



2026 No.640

月刊 全調協 ニュース

ZENCHOKYO MONTHLY NEWS

2

特集

本気で取り組む 食品ロス対策

TOPICS

学会オンラインセミナー「食品ロス!?」開催!

第3回調理技術教育学会運営部会等

第7回学術大会プログラム概要が決定

第41回グルメピック情報 ⑩

コンクール実行委員会開催

第2回広報PR戦略会議

調理師学校生のキャリアと広報の方向性を整理

第2回事業部会

今後の財政改善について意見交換

第2回財務委員会

上期財務状況を確認

第2回養成教育制度検討会議

専門分野ごとの履修状況の可視化、
質の保証がキー

第2回総務部会

協会財政健全化について意見交換

春季技術考査・

食育インストラクター認定試験実施

PICK UP

賛助会員紹介

(貝印株式会社、株式会社ジェイオフィス東京)

インフォメーション／編集後記

1

6

7

8

9

11

12

13

14

16

18

20

重要



「もったいないをおいしい」に変える食品ロス対策
(写真は楊志館高等学校)

CALENDER

- 3 / 13 ・調理技術教育学会
オンラインセミナー
- 3 / 17 ・第5回コンクール
実行委員会
- 5 / 22 ・第4回
Z-1グランプリ決戦
- 6 / 6 ・第21回
食育全国大会inとちぎ
- 6 / 12 ・第3回理事会
- 8 / 7 ・調理技術教育学会
第7回学術大会
- 9 / 15 ・令和8年度通常総会

本気で取り組む食品ロス対策

調理師は「おいしさ」を提供するだけでなく、食材を無駄なく使い切り、社会課題の解決に貢献することができます。食品ロス削減は、これからの調理師に欠かせない重要な視点です。さまざまな分野で食品ロス対策の取り組みがされていますが、ここでは調理師養成施設の教育現場に焦点を当てて考えてみたいと思います。

これまでいろいろな養成施設の特筆すべき「自慢の取り組み」を特集で取り上げてきましたが、今号では、食品ロスの対策に取り組む養成施設の取り組みを取材し、紹介します。

食品ロスとは

まだ食べることができるにもかかわらず、廃棄されている食べ物を食品ロスという。日本では年間約2,104万トンの食品廃棄物が出されており、このうち食品ロスは464万トンと試算されている(令和5年度推計：農林水産省)。この約464万トンの食品ロスのうち、約233万トンは一般家庭からのもの、約231万トンが事業系のものである。

事業系食品ロスの内訳を見ると、食品製造業、次いで外食産業が多く、主な発生要因は、規格外品や製造過程での損失、食べ残しや野菜の皮のむき過ぎなどの可食部分の過剰除去、消費期限切れや賞味期限切れによりそのまま廃棄される直接廃棄など。

これらをどのように減らしていくか、簡単ではないが、意識と具体的な計画で改善できる部分が多くある。その足がかりとなるような養成施設の取り組みについて、各校担当教員に話を伺った。

低利用魚を使用したレシピを開発

気仙沼リアス調理製菓専門学校(宮城県)
回答者: 松田大志先生



Q 貴校が取り組む「食品ロス対策」はどんなものか、具体的な活動を教えてください。

A 産学官連携の一環として、県水産漁港部との連携で①低利用魚を使用したレシピの開発、②合同庁舎食堂での料理提供、③中学高校での調理実習や地

事業系食品ロス(可食部)の業種別内訳(令和5年度推計)

業界別詳細分析

業界	発生量	事業系における構成比	主な発生要因
食品製造業	108万トン	47%	規格外品、製造過程での損失
外食産業	66万トン	29%	食べ残し、調理過程での廃棄
食品小売業	48万トン	21%	売れ残り、賞味期限切れ商品
食品卸売業	9万トン	4%	各種要因
発生量合計	231万トン		

資料) 農林水産省、環境省

特集

域料理教室でのレシピ紹介、④低利用魚を使用した学生料理コンクール（オリヴィエ・ローランジェ国際料理コンクール）の出場、⑤一次産業の現場に向き生産者側の声を聴く、⑥規格外とされた食材での実習を行う等さまざまな取り組みをしている。

県水産漁港部と連携することで、学生が実際に魚を捕っている漁師から魚や海草の話聞き、どのようなレシピにするかにつなげている（前ページ写真はサメ肉調理）。

Q 取り組む上で大変なことは何ですか。

A 県水産漁港部と、学校・学生双方の需要が合致した授業内容を作り上げること。

低利用魚、規格外野菜等を使用した調理実習は学生にとって有意義ではあるが、一般的に流通している食材を使った実習を望む学生もいる。低利用魚、規格外食材にこだわりすぎないようにしている。

食品ロス対策に取り組むことによるコスト面はプラスマイナスゼロ。教員の負担は増えるが、教員も学ばせてもらいながら進めるという意識で取り組んでいる。

Q 取り組みの中で、良かったことは何ですか。

A 学生がコンクールに出場するために研究を重ね、技術知識の向上につながった。コンクールは学生が希望した場合に参加しているが、準備を進める上で調理技術、知識の向上、プレゼンテーション力も求められるので、成長が感じられる。コンクール以外でも、これらの取り組みによって、学生の習熟度は上がると感じている。リカレント入学の学生に、調理師免許を取得するだけに収まらない経験として好評。

また、料理を公開する場を作ることによって魚食推進普及につながった（右上写真は低利用魚食普及イベント）。

食品ロス対策に取り組むことで、地元のテレビ局等から取材を受けるなど、結果的に広報効果も現れた。

Q これから挑戦したいこと、広げていきたい活動はありますか。

A 学生の取り組みから生まれた料理の商品化を実現し、フードロス対策につなげていきたい。



地元と連携した食品ロス対策

山陽女子短期大学（広島県）

回答者：有吉邦江先生



Q 貴校が取り組む「食品ロス対策」はどんなものか、具体的な活動を教えてください。

A 「フードドライブ」（以下【フ】）と「食べきりレシピ開発」（以下【レ】）がある。

【フ】昨年度から、大学祭（陽月祭）のイベントの一つとして実施。併せて本年度は、学生がボランティアで、地元のスーパーマーケット「フレスタ廿日市住吉店」の店頭フードドライブに参加した。

【レ】今年度地元廿日市市からの依頼により、食品ロス削減を目的に、学生が家庭で余りやすい食材を利用した7レシピを開発し、廿日市市特設サイト (<https://hatsumeshi.com/>) にアップ等してもらうとともに、試食を含めた広報や料理教室を行った。

Q 取り組む上で大変なことは何ですか。

A 【フ】大学祭は年に1回の行事なので、あらかじ

特集

めフードドライブの意義や対象食品等について知っていただいた上で、当日家庭から食品を持ち寄ってもらう必要がある。特に1年目は、地元市やスーパーに、フードドライブ実施の周知について協力をいただいたものの、食品が集まりにくい状況だった。2年目は多くの方々に寄付をいただき、地元のフードバンクに寄付させていただくことができた。

【レ】学生にとって新しいレシピの開発はそれだけでも大変だと思うが、単に「食材が指定されたレシピ開発」から「食品ロス削減につながるレシピ開発」に進化させていくために、冷蔵庫にある他の食材も使えないか、新たな食品ロスを生まないか、既存の調味料を使えないか、手軽にできないかなどを、学生に検討・試作を積み重ねてもらう点。

Q 取り組みの中で、良かったことは何ですか。

A 【フ】調理師養成施設として、「食品ロス対策」についても取り組みをしていること、地域貢献をしていることを、地元の方々に徐々にではあるが知ってもらったこと。

【レ】試食では子どもも含めて多くの方からおいしいと評価してもらい、家でも作ろうという声をいただいたこと。また、料理教室では、新しいレシピの一つとして家で作りた、このレシピを使った料理教室を開きたいといったうれしい声をたくさんいただいたこと。

Q これから挑戦したいこと、広げていきたい活動はありますか。

A これまでの活動をベースに、さらに地元市など地域の方々と連携した取り組みを進めていきたいと考えている。



野菜の切れ端の再利用でソース販売

北九州調理製菓専門学校（福岡県）

回答者：高柳直美先生



Q 貴校が取り組む「食品ロス対策」はどんなものか、具体的な活動を教えてください。

A 当校では食品ロス削減の取り組みの一例として、授業で出た大量の野菜の切れ端を再利用する活動を行っている。また、廃棄されがちな食材（余剰トマトなど）を活用し、保存性を高めるために中濃ソースとして加工することで、食品の有効活用と食品ロス削減の両立を考えた。

フードビジネスの授業でまず取り組み、調理実習で製造している。

Q 取り組む上で大変なことは何ですか。

A 使用する廃棄食材の種類や量が毎回異なるため、トマトの酸味等で仕上がりの味に変化が出てしまうことが最も大変だった。

Q 取り組みの中で、良かったことは何ですか。

A 中濃ソースとして商品化・販売し、多くの方にこの取り組みを知っていただけたことと、購入された方に「おいしい」と言っていただいたこと。

Q これから挑戦したいこと、広げていきたい活動はありますか。

A 調理師を目指す学校として、家庭で普段廃棄されてしまう野菜にも目を向け、原価やおいしさの両面を追求しながら、新たなソースやドレッシングの開発に取り組んでいきたいと考えている。

また、余剰野菜で作成するため、安定した供給は

特集

難しいが、校内イベントだけでなく、地域のイベントでも販売していきたいとも考えている。



規格外食材のレシピ考案から販売まで

楊志館高等学校 (大分県)

回答者: 渡辺有一先生



Q 貴校が取り組む「食品ロス対策」はどんなものか、具体的な活動を教えてください。

A ①調理実習での無駄を無くす

(食べ残し・無駄食材・在庫食材ゼロを目指す)

具体的には、①実習をして作った料理を生徒間で食べられる量に分け合う(食べ残しゼロ)②実習のメニューを年間で決める※食材が余っても次のレシピで使用できる。また、冷凍して次に使用する③発注の規格を業務用から必要量に近い規格に変える※年間で使用頻度の少ない調味料などを使うレシピにしないことで調味料の管理もしやすい。

②産学官連携で地元食材の規格外を使用した商品開発

地元食材で地産地消授業を始めて10年目。この授業は生徒が座学で生産者の食材が出来上がるまでの話や苦勞を学び、その後、生産者が作った食材で調理実習をする。その中で「規格外食材」に生徒が目出し、農家の力になれないかと動き出した取り組み。商品開発については3年目となり、月に何度も会議や味見をして四つの商品が生まれた(下写真は会議風景)。生徒によるレシピの考案、商品のネーミング、ラベル・ポスター作りに取り組む。商品はイオン九州(大分・北九州)、道の駅等で販売。また、出来上がった商品を大分県内スーパーで食品ロス削減の取り組みとして生徒が店頭で販売。現在も次の商品を開発中。

※産学官連携グループ：大分市・JAおおいた・大分市大葉部会・イオン九州・イオンアグリ創造(株)・ユワキヤ醤油・オレンジ農園・大分県信用組合



Q 取り組む上で大変なことは何ですか。

A 「連携と協力」。学内では教員間の、商品開発では連携グループ間での連携と協力をどうしていくかが大変。また、高校では専門教科以外で一般教科や学校行事も多く、どうカリキュラムの中に組み込むかが課題だったが、現在では地産地消の授業や探究の時間としても取り組んでいる。

Q 取り組みの中で、良かったことは何ですか。

A 生徒が自ら意識して動き、食品ロスの活動に取り組んでくれるようになった。

Q これから挑戦したいこと、広げていきたい活動はありますか。

特集

A 地元食材を多く方へ知ってもらい、規格外食材で「もったいないをおいしい」に変えて食品ロス削減を上げ地元を応援したい。

養成施設での食品ロス対策の視点

食品ロス削減は、環境配慮であると同時に、経営意識・職業倫理にも直結する。調理師養成施設は、次世代の調理師に「食材への敬意」と「社会的責任」を伝える重要な役割を担っている。

「食品ロス」という言葉は、2019年の「食品ロス削減推進法」が施行されて市民権を得たが、今回の取材中、「規格外食材を使用してできた商品に対して、お客様は『材料費はただなんでしょう?』と考えていて、食品ロス対策の商品をあえて手に取ろうという意識はない」という話を聞きはっとした。この考えでは食品ロスは減らせないが、あえて手に取らせるためには、楊志館高等学校の渡辺先生の「もったいないをおいしい」に変えていくことがきっかけとなる。

「食品ロス!？」オンラインセミナー

食品ロスに対する情報をしっかり身に付けることも大切である。協会では、来る3月13日に、「食品ロス!？」と題してオンラインセミナーを開催する。

農林水産省大臣官房
新事業・食品産業部外
食・食文化課食品ロ

CTE
3/13(金)
16:30~18:00
開催地: オンライン開催 (Zoom)

**調理技術教育学会
オンラインセミナー**

食品ロス!?
~事例紹介~

講師 **鈴木 学** 農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食品ロス対策推進官
事例紹介 調理師養成施設2校
日 時 2026年3月13日(金)16:30~18:00
定 員 500名(定員に達したら、募集を締め切らせていただきます)
参加費 学費は無料(要登録)・非学費制22,000円
募集期間 2月2日(月)~3月10日(火)
参加登録 <https://www.jatcc.or.jp/news/20251212>
お問い合わせ 192-9100 農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食品ロス対策推進官
TEL: 03-3276-5281 FAX: 03-3276-6402 URL: <https://www.jatcc.jp/>

ス・リサイクル対策室室長の鈴木学氏によるセミナーで、この特集で紹介した調理師養成施設2校による事例紹介もある。ぜひ参加していただきたい(詳細はP.6)。

未来のレシピコンテスト

『月刊全調協ニュース12月号』『気になる!?!』で、(一社)日本サステナブル・レストラン協会(以下、SRA ジャパン)が主催する「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025」において、次世代の若手シェフや調理師・製菓衛生師養成施設の学生による「FOOD MADE GOOD 未来のレシピコンテスト2025」を紹介した。

https://www.jatcc.or.jp/upload_files/news_202512.pdf

SRAジャパンは、レストランの持続可能性に関する取り組みを包括的に評価する国際基準である、「FOOD MADE GOODスタンダード」の実施を通じて、食の持続可能性の推進を目指して活動している。レストラン・生産者・サプライヤーなどの連携も積極的に行なっている。今回紹介したような、食品ロス対策の取り組み自体が、「何をつくるか」だけでなく「何を選ぶか」を考え調理することで、次世代の料理人としての軸を育むことができる」と考えているこのコンテストの趣旨に合致しているといえるので、食品ロス対策の取り組みの一つとして、参加を検討してみてもどうだろうか。

<https://foodmadegood.jp/gennext2025-vol5/>