

京都市×ミツカン 「もったい菜漬け®」で余りがちな野菜と地場野菜を食べつくそう！



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)と京都市は、使い切るのが難しいお野菜を新鮮なうちに美味しく食べさせるピクルスメニュー、「もったい菜漬け」を2021年より提案しております。「もったい菜漬け」は、ごみ減量に先進的に取り組んでいる京都市と連携した食品ロス削減の取り組みとして、食べ物の“もったいない”廃棄を削減するお手伝いをしようと始めました。

今年度は、健康長寿企画課と資源循環推進課の皆様と「ともに」、食育月間である6月に京都市で実施される「そうだ、野菜とろう！」キャンペーンの一環として、約30の大学へ卓上3面POPを送付し、学生食堂などへの設置を依頼します。卓上3面POPで、「もったい菜漬け」レシピなど、手軽に美味しく野菜が摂取できるメニューの紹介を通じて、「無駄なく！美味しく！健康に！」をキャッチフレーズに「野菜摂取による健康づくり」と「食品ロス削減」を若者世代にPRします。

ミツカングローバルサイトの特設ページでは、メニューのレシピなどを公開しております。いままでの「もったい菜漬け」のレシピを1カ所で手軽にご覧いただけます。

ミツカングローバルサイトもったい菜漬け特設ページ:

<https://www.mizkanholdings.com/ja/sustainability/resources/initiative02/mottainazuke/>

■卓上3面POP

無駄なく!
 京都市の食品ロス
 約5.0万トン/年
 1世帯あたりの食品ロス
 なんと月5,000円!!
 食品ロスの内訳
 野菜が約3割
 京都市 食品ロスゼロプロジェクト

おいしく!
 野菜って意外と
 手間なく使い切れますよ!
 キャベツ半玉 使い切るレシピ集
 なす1袋 使い切るレシピ集
 #作りおき #野菜たっぷり
 #レンジで簡単 #レンジで簡単
 #カレー控えめ #節約レシピ
 #おうち自炊 #節約レシピ

健康に!
 そっだ、野菜とろう!
 野菜を食卓の常連に! 目標は1日350g
 朝・昼・夕にバランスよく食べて、体調を整えましょう。
 また、よく噛んで食べることで、満足感も得やすいです。
 生で食べるよりも加熱した方がかさが減り、多くの量を一度に食べることができます。
 覚えておくと得! これだけで約1食分
 約120g ほぼ同量
 生野菜 両手にいっぱい
 加熱野菜 片手にいっぱい
 京・けんこうひろば
 健康づくりに関する情報を一体的に発信しています。
 詳細はコチラ

■ミツカンと京都市の取り組み

未来ビジョン宣言 2024 として「人と社会と地球の健康に貢献する会社になる」「新しいおいしさで社会を変えていく会社になる」を掲げるミツカンは、食品ロス削減に関する先進的な取り組みを行ってきた自治体である京都市と、2020年8月に「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結しました。「野菜を無駄なくおいしく食べつくす」をコンセプトに2020年から、メニューの共同開発と普及活動(「もったい菜漬け」、「もったい鍋®」)、親子向けの体感型学習プログラム(京都市南部クリーンセンター環境学習施設「さすてな京都」での食品ロス削減啓発プログラム)などを実施しています。

■表彰など

「令和5年度食品ロス削減推進表彰」「環境事務次官賞」

ミツカンと京都市が2020年より締結している「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」に基づく取り組みは、2023年9月に、環境省及び消費者庁が実施している「令和5年度食品ロス削減推進表彰」で「環境事務次官賞」を受賞しました。

公益財団法人食品等流通合理化促進機構「第11回食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞

2023年12月に、公益財団法人食品等流通合理化促進機構の「第11回食品産業もったいない大賞」にて、食品ロス削減と地産地消振興の取組みが評価され「農林水産省大臣官房長賞」を受賞しました。