

関係部署へ  
回覧下さい

# 生活者包装研究例会

～食品ロスを削減する様々な事例紹介と食品包材の最新動向～

## プログラム

### コーディネーター

東海漬物株式会社 漬物機能研究所商品開発課（包装専士） 岩田 峰司 氏  
リスパック株式会社 技術開発本部 主席 伊藤 秀樹 氏

13:15～14:15 「気象データを利用した需要予測の共有化による

食品ロス削減と包材の欠品を防ぐ取り組み」

（一財）日本気象協会 中部支社 事業サービス課 課長 川村 文芳 氏

2018 年は、全国的に猛暑となり、名古屋でも 40.3℃の最高気温を記録しました。昨年の夏はアイスクリームの需要も多くなり、製造が追いつかず販売休止になる事態が発生しました。これは、アイスクリームの製造だけでなく、包装する容器等が不足したことも影響したと言われています。気象が要因となって商品の需要に影響することは多々ありますが、気象は「唯一物理学的に将来を予測できるもの」であり、「世界の全産業の 1/3 は何らかの気象によるリスクを抱えている」と言われています。

今回は、気象情報というビッグデータと AI による解析をもとに商品の需要予測を高度化することで、食品や商品のロスやそれに伴う包材の欠品を削減する取り組みについて紹介します。

14:15～15:00 「鮮度を長く保持する【オーラパック】で野菜の廃棄削減をめざす」

株式会社ベルグリーンワイズ マーケティンググループ 執行役員統括 赤尾 勉 氏

日本国内において年間約 643 万トンもの食品が本来食べられるにも関わらず廃棄されており、国や地域、企業、家庭において食品ロス削減の対応が求められています。食品業界、また我々パッケージ業界においても、食品ロス削減の取り組みは年々活性化しており、容器包装の改善による賞味期限の延長やキズ防止によるロス減など、様々な取り組みが行われている中、当社は高鮮度保持フィルム「オーラパック」の研究・開発・販売により、野菜や果物の鮮度を保ち、産地から流通、小売、家庭に至るまでの食品廃棄ロスの削減に取り組んでいます。「オーラパック」を活用した廃棄ロス削減の効果や、当社が全国の産地、小売店と協力して取り組む「STOP！フードロス」活動についてご紹介します。

15:00～15:15

<休憩>

15:15～16:30 「食品ロスを減らすアクティブパッケージとインテリジェントパッケージの最新動向」

（一社）日本食品包装協会 理事長 石谷 孝佑 氏

機能性包装の中には、酸素遮断性をはじめとする様々な遮断性の包材があり、また、酸素を吸収したり、アルコール蒸気や銀イオンなどを徐放したりする包装資材・副資材（アクティブ・パッケージ）があります。これらは、カビの発生や腐敗・中毒を抑制したり、油や色素の酸化を防いだり、澱粉の老化を防いだり、様々な機能を使って、食品の品質を長く維持し、賞味期限を延長して食品ロスを削減しています。このような多くの機能性包材や包装副資材の元祖は日本です。また、日本のインテリジェント・パッケージは、欧米でスマート・パッケージと呼ばれていますが、IoTの有効な手段の一つであり、経産省の主導でコンビニ商品 1000 億個に IC タグを付け、レジ周りの省力化、無人化などを図っていく計画が進んでおり、目が離せない技術です。この技術を使うと、賞味期限が近くなると、レジで自動的に安くなり、古いものから売れていくことが期待されており、食品ロスの削減につながると考えられます。