

「もったいない」をアップグレード！事例からアップサイクルについて考える＜Meet up＞を開催

サステナブルな未来社会に向けて、廃棄する資材・食材を削減・有効活用する可能性を考えるMeet upを3月7日（火）に開催します！



● 開催概要／お申込み

開催日時：2023年3月7日（火）13:30-16:30

申込締切：2023年3月3日（金）17:00

場所：大阪産業創造館（大阪市中央区本町1-4-5）

料金：無料（要事前申込）

主催：大阪産業創造館（公益財団法人大阪産業局）

お申込はこちらから：https://www.sansokan.jp/events/eve_detail.san?H_A_NO=39677

● 事業概要

大阪市の中小企業支援拠点「大阪産業創造館」では、「O-TEX2025-大阪ビジネスチャンス獲得プロジェクト-」（※1）の一環として、アップサイクルやサステナブルについて関心がある企業や、廃棄する資材・食材を削減・有効活用したいと考える企業に向け、先行事例から学び、参加者同士で交流する中で自社での取り組みの可能性について考えていただく＜アップサイクル Meet up＞イベントを、2023年3月7日（火）に開催します。

（※1）「O-TEX2025-大阪ビジネスチャンス獲得プロジェクト-」は、2025年大阪・関西万博に向けてビジネスチャンスをつかみたい大阪市内の頑張る中小企業に対して、大規模展示会活用プログラムや様々なテーマの講座・イベントを行うサポート事業です。

事業URL：<https://www.sansokan.jp/otex/>

● イベント概要

家庭だけでなく加工業者や流通業者、飲食店などでまだ食べられるのに廃棄されてしまう「フードロス」問題。

日本のフードロスの量は、年間約522万トン（出典：農林水産省及び環境省「令和2年度推計」）と言われており、1人当たりで換算すると年間約41Kgになります。これは令和3年度の1人当たりのお米の年間消費量51.5Kg（農林水産省調べ）に近い数字です。

また、食品だけでなく、産業廃棄物の処理や運搬には、多額の処理費用や多くのCO2が発生するため、経済的・環境的にも問題視されています。一方で、そのような負のサイクルを断ち切り、「アップサイクル」への取り組みを行う企業も誕生しています。

このイベントではまず、

- ・規格外食材や端材等を用いた缶詰で食品ロス削減に貢献！
- ・不要鋼材のマッチングサイト立ち上げ
- ・廃材から自社商品を完成！
- ・「もったいない」精神から生まれたエナジーバー
- ・「廃棄物×デザイン」で誕生した新素材

など、【食品】【非食品】それぞれ今注目されている企業のアップサイクル事例についての講演やトークセッションを通じて、アップサイクル商品の開発や取り組みのヒントを得ていただきます。



その後の交流パートでは、簡単なワークを交えながら、「パートナー探し」や「情報交換」の場として参加者同士でお話しいただき、アップサイクルのキッカケを探していただきます。

SDGsで掲げられた目標は2030年が達成期限とされています。また2025年には大阪・関西万博の開催もあり、このイベントを通じて、サステナブルな未来社会に向けて取り組む企業が1社でも多く生まれることを期待しております。

● プログラム内容

【オープニング】

<ファシリテーター>

株式会社 RFC 代表取締役

伊吹 美里氏

【先行事例講演 13:35-14:10】

(1) <食品>規格外食材や食品加工時の端材等を用いた缶詰のレシピ開発・販売支援

エイチアンドダブリュー株式会社 founder&CEO

橋爪 敦哉氏

(2) <非食品>廃材マッチングサイトの開設/廃材で商品開発を行う町工場

株式会社田村商店

専務取締役 田村 友紀晃氏
広報部 田村 久美氏

【トークセッション 14:10-14:55】

- ・ エイチアンドダブリュー株式会社
- ・ 株式会社田村商店
- ・ 株式会社On-Co
- ・ 有限会社ラパン

【交流パート 15:00-16:30】

《参加企業交流ワーク》15分

簡単なワークを交えながら、「パートナー探し」や「情報交換」の場として参加者同士でお話しいただきます。

《交流時間》

参加者同士でご交流ください。

● 登壇者プロフィール

【先行事例講演/トークセッション】



エイチアンドダブリュー株式会社 founder & CEO

橋爪 敦哉氏

「日本食革命を通じて、世界中の人々としあわせに。」日本の叡智と知恵を活かした日本食を世界中に届けていくのがビジョン。

大学卒業後、IT業界にて広告マーケティング職に従事し、2003年に創業。

大手広告主及び中小企業のデジタルマーケティング課題を解決しながら、独自のフリーランスネットワークを構築し、動画広告マーケティング市場の拡大に貢献した。

。2015年からは、日本食のサステナビリティを世界中の人々と育むべく、日本の食品産業の社会課題を解決しながら、「Made in Japan」「国産食材活用」「高付加価値の共創」をテーマに国内外に高付加価値な商品を開発・流通させていく「日本産加工食品の共創開発プラットフォーム事業」を展開中。



株式会社田村商店 専務取締役

田村 友紀晃氏

金属加工の産業集積地である大阪市西区九条の町で生まれ育つ。大学卒業後、鉄鋼商社に7年間勤務。2013年家業である鉄工所に戻る。

型にはまらないやり方で町工場に小さな革命を起こすべく日々奮闘中。

MISSIONは「尊厳と希望が溢れる町工場をつくる」。



【トークセッション】

株式会社田村商店 広報部

田村 久美氏

大学卒業後、大手食品メーカーの営業職として勤務。結婚、出産を機に専業主婦に。2022年に田村商店に広報職として加入。SNS運用や新事業の立ち上げに参画。端材、廃材をインテリア小物にアップサイクルする「TEPPEN テッペン」事業のリーダーを務める。



株式会社On-Co 共同創業者/素材事業部

藤田 恭兵氏

1992年生まれ/愛知県大口町出身

2015年から空き家を借りてシェアハウスなどを運営し、2017年に創業。

不動産情報を載せない不動産サービス「さかさま不動産」、アップサイクル開発コミュニティ「上回転研究所」などPRを軸にしたサービスを複数展開。

2022年には石膏ボードを使ったアップサイクル素材「resecoco」を開発。

素材開発×PRを武器に、企業と共創しながら廃棄課題の解決に取り組んでいる。



有限会社ラパン 副社長

久保 恵理氏

アメリカに留学後、大阪国際空港にグランドスタッフとして勤務し、1999年に吹田市江坂でベーカリーを創業。

弊社のような街のベーカリーは保存料を入れないので朝焼きあがったパンが夕方には賞味期限を迎え次の日に売ることができません。長年そのことに罪悪感を抱いていたのでどうにかできないかと考え、余ったパンをパン粉にして2016年に串カツ店をオープン。そのおかげでほぼパンのロスがなくなり、今ではその串カツが吹田市のふるさと納税返礼品になっています。その流れで日本のスーパーフードである「おから」、クラフトビールの搾りかす「ビールモルト粕」などに付加価値を付けて

シリアルバーやグラノーラを作りました。

今まで捨てていたものや無駄にしていたものを、健康的な暮らしに寄与する高価値なものに転換することで、持続可能な社会の発展に貢献したいと考えています。

【ファシリテーター】



株式会社 RFC 代表取締役

伊吹 美里氏

・子どもの未来を創る音楽フェス「ROCKS FORCHILE（ロックスフォーチル）」実行委員長

・Beyond SDGs Japan認定 SDGsビジネスマスター

・未来技術推進協議会認定 SDGsボードゲームファシリテーター

・子どものためのSDGsゲーム Get The Point公認ファシリテーター

・CAMPFIRE 公式認定パートナー

・クラウドファンディングプロデューサー協会 クラファンキュレーター

子どもたちが自分の未来にワクワクする環境を創り、すべての人が環境にかかわらず、ワクワクする社会を創ること。ワクワクする未来のクリエイターとしてEntertainment × Educationで、世界を一步

ワクワクする方向へ導きます！

※本件は、大阪市政記者クラブ、大阪経済記者クラブで同日同時刻に同様の内容で発表しています。

- お問い合わせ

大阪産業創造館イベント・セミナー事務局

TEL：06-6264-9911

MAIL：ope@sansokan.jp

受付時間：月-金 10:00-17:30 (祝日除く)

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000006.000104162.html>

大阪産業創造館（公益財団法人大阪産業局）のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/104162

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

大阪産業創造館 O-TEX2025 事務局 担当：檜崎（ならさき）

電話：06-6264-9859（月～金 10:00～17:30※祝日・年末年始除く）

メールアドレス：otex@obda.or.jp