



Happy Smart あいち

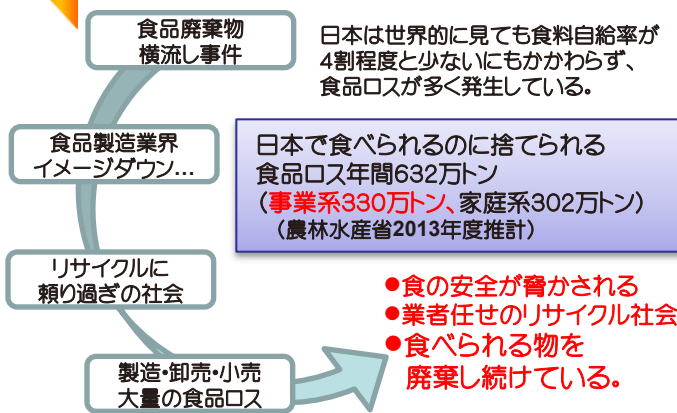
～食品の無駄をなくそう～

グループ名 : スマートものづくり2036

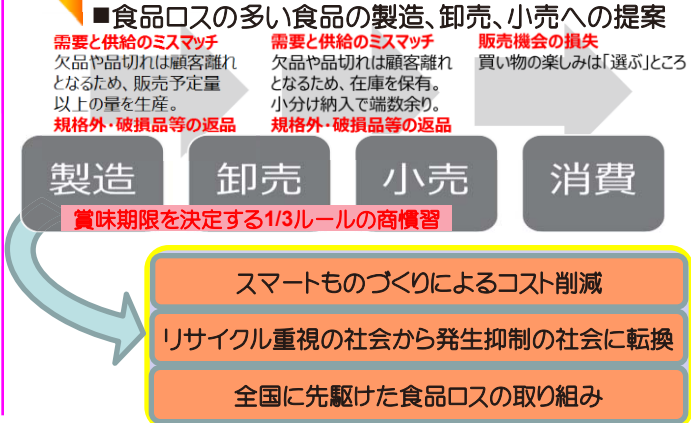
メンバー : 阿部豊、桑ヶ谷英紀、鈴木弘二、西田勝志

チューター : 奥岡桂次郎、神本祐樹、栗本宗明

現状の把握



2036年に向けての提言の概要



提案の内容

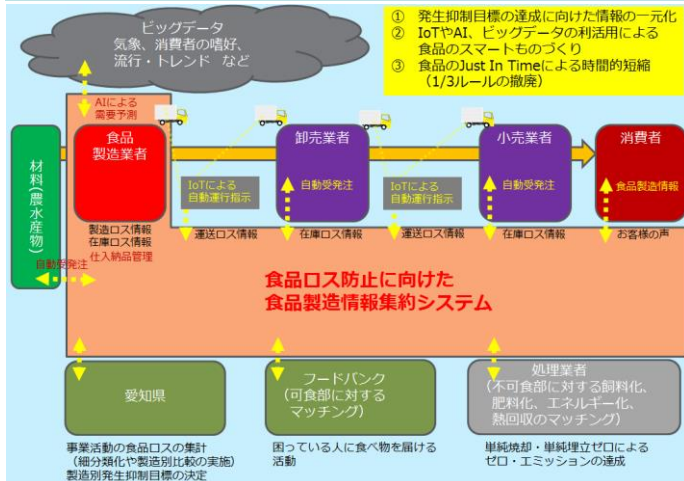
提案実現のための具体的な取り組み

食品ロス削減プロジェクトチーム
(愛知県・事業者・消費者団体・県民・学識経験者等が参加)

■食品廃棄物の愛知独自の発生抑制目標に転換
(毎年前年比5%減、20年間で64%削減)

(実現する為の手段)

■スマートものづくりで食品廃棄物発生抑制
食品の製造・卸売・小売が三位一体の情報システム構築



- AIやビッグデータによる需要の予測向上
- IoTによる自動受発注や配送の手配
- Just In Timeによる食品の流通
- 各過程のロスの見える化、自動マッチング
- スムーズなものの流れによる過剰在庫削減

2036年までのロードマップ



+システム(消費者側からのシステムへのアクセス)

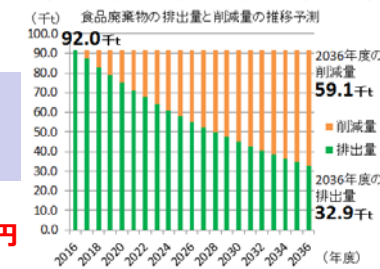
- 対話型冷蔵庫のような家庭にある家電と食品製造業のシステムをつなぐ
- 各個人の遺伝子情報をもとに健康やアレルギー等に配慮した「テーラーメイド食品」を提供

波及効果

毎年前年比5%削減を20年間行う目標
92.0千t⇒32.9千t
へ排出量が低減

廃棄物処分費ベースで
累計▲215億6100万円削減可能

延べ削減量718.7千トン×処理費30円/kg



HAPPY

■経済・資源の効率的な活用

- 排出量の削減によるコスト減少
- CO₂排出量の削減
- 必要な物だけを製造する

■賞味期限の短縮化

- 食品添加物の低減によるより健康的な食生活
- 必要な物だけを購入する