

Earth hacks 提供の「デカボスコア」、
味の素（株）が 47 都道府県の自治体と連携して開発した
ご当地食材を無駄なく使う“フードロス削減メニュー”47 レシピに導入

生活者の声をもとに、脱炭素関連商品・サービスや事業の開発を目指す共創型プラットフォームを展開する Earth hacks 株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：関根澄人）が提供する、商品やサービスの環境価値における新しい選択基準「デカボスコア」は、味の素株式会社（社長：藤江 太郎、本社：東京都中央区、以下「味の素」）が全国 47 都道府県の自治体と連携し開発したご当地食材を無駄なく活用する 47 レシピ全てに導入されました。



Earth hacks は 2023 年より、味の素がフードロス削減の実践喚起を目的とした特設サイト「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない!™」で紹介しているフードロス削減につながる「捨てたもんじゃない!™」レシピに「デカボスコア」を提供しています。「デカボスコア」は、商品やサービスの環境価値における新しい選択基準として「二酸化炭素相当量に換算した値(CO2e[1])の削減率」を示した指標で、2022 年 7 月より提供を開始し、味の素を含めて 140 以上の企業やブランドに採用されています。

この度、味の素が全国 47 都道府県の自治体と連携し、開発したご当地食材を無駄なく活用するレシピが公開されるのに合わせ、新たに 47 点全てのメニューにデカボスコアが導入されました。2024 年 1 月 9 日 (火)から 2024 年 2 月 29 日(木)の期間中、フードロス削減につながるレシピの認知を高め、家庭で実践いただくことを目指して、これらのレシピを使ったグルメの中から「食べてみたい」「応援したい」などの項目を選考基準とした一般投票により No.1 を決定する「捨てたもんじゃない!™」グルメグランプリが開催されています。

本件に関する各レシピのデカボスコアに関する情報は、Earth hacks 公式サイトにて公開中です。詳細は下記 URL よりご確認いただけます。

<https://decarbo.earth-hacks.jp/products/>

*1 CO2e とは、CO2 相当量に換算した値のこと

■「デカボスコア」とは

デカボスコアとは Earth hacks が提供する商品やサービスの排出二酸化炭素削減率をスコア化した指標です。従来の素材や手法を用いた商品等と比較し、環境に配慮した工夫によって変化する排出二酸化炭素相当量の削減率を表示します。2022年7月に提供を開始し、2024年1月時点で味の素を含めて140以上の企業やブランドが導入しています。



■味の素「デカボスコア」導入背景

味の素グループは、同グループが関わるフードサプライチェーン全体におけるフードロス削減に取り組んでおり、2022年には「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない！～™」をスローガンに策定し、家庭でのフードロス削減に向けた行動を喚起する取り組みを行なっています。このプロジェクトの一環として、日本の家庭内で余らせてしまいがちな食材などをおいしく食べきる「捨てたもんじゃない！™」レシピを40種類展開しており、その全てに「デカボスコア」を導入しています。スコア化により、家庭で捨ててしまいがちな食材をおいしく使い切ることが食材調達や廃棄時のCO2排出量削減に貢献することを可視化することができ、フードロス削減への貢献を実感しながら、楽しく取り組むことに繋がります。「デカボスコア」が算出されたレシピは「捨てたもんじゃない！™」特設ページで公開され、味の素の公式SNSでも定期的に情報発信されています。今後も新規レシピ開発、「デカボスコア」の算出を通じて、継続的に家庭内フードロスの削減に貢献することを目指しています。

■「捨てたもんじゃない！™」レシピとは



味の素は、フードロス削減の実践喚起を目的とした特設サイト「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない！～™」にて、「余りがちな食材を使いこなすレシピ」、「作り過ぎてしまった料理の変身レシピ」、「食べていなかった皮や茎などをおいしく食べるレシピ」、「食材をまるごと味わうレシピ」のカテゴリーに分けて、家庭で楽しく実践しやすい「捨てたもんじゃない！™」レシピを合計40種類紹介しており、それぞれのレシピに「デカボスコア」を導入しています。

「TOO GOOD TO WASTE～捨てたもんじゃない！～™」：<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/>

■“\日本全国ご当地対抗！フードロス削減／「捨てたもんじゃない！™」グルメグランプリ”実施概要



家庭内の3大フードロスである「手つかずのまま捨ててしまう食材(賞味期限切れなどによる)」「食べ残してしまった料理(料理の作り過ぎなどによる)」「まだ使えるのに捨ててしまう食材(野菜の皮や茎の使い方がわからないなどによる)」を減らすことを目的に、全国47都道府県のご当地食材を無駄なく使い切る「捨てたもんじゃない！™」レシピを開発し、アイデアグルメを特設サイトで公開します。一般投票によってこの中からNo.1グルメを決定します。投票期間は2024年1月9日(火)から2024年2月29日(木)で、3月に結果を発表する予定です。

「捨てたもんじゃない！™」グルメグランプリ特設WEBサイト

<https://park.ajinomoto.co.jp/special/tgtw/gourmet-gp/>



<代表取締役社長 CEO 関根澄人のプロフィール>

Earth hacks 株式会社 代表取締役社長 CEO 関根澄人



東京工業大学大学院生命理工学研究科修了。細胞学を研究しながら、生物多様性や地球温暖化など環境問題を伝えていくことを仕事にしたいと思い、博報堂に入社。入社後は様々な企業のブランディングなどを担当し、博報堂従業員組合中央執行委員長を経て、2020年4月から3年間三井物産に出向。2023年5月より現職。

<共創型プラットフォーム「Earth hacks」について>

「Earth hacks」は、Z世代をはじめとする脱炭素に関心がある方や、まだよく知らないという方にも脱炭素に向けた活動を身近に感じてもらえるよう、自分の生活にも取り入れたいと思えるライフスタイルやエシカルな商品の情報を提供したり、生活者の声をもとに、脱炭素関連商品・サービスや事業の開発を目指す共創型のプラットフォームです。CO2eを従来の製品と比較し、削減率（%）を表示するというユニークなアプローチ「デカボスコア」を企業や団体に提供しています。「Earth hacks」サイト内ではデカボスコアと共に環境価値の高い商品を紹介するなど、企業主体ではなく、Z世代をはじめとした生活者が楽しみながら脱炭素に貢献できる仕組みを提供しています。また、実際のビジネス課題を通じて社会課題の解決を考え、企業と学生が共創するビジネスコンテストプログラム「デカボチャレンジ」も実施し、企業とZ世代の脱炭素社会に資するビジネス共創を促進する取り組みも行っています。他にも、行政・地方自治体に向けソリューションとして「Earth hacks for Local」の提供を開始しています。

□ウェブサイト：<https://earthhacks.jp/>

□Instagram アカウント：<https://www.instagram.com/earthhacks.jp/>
