

CHALLENGE! フードロス削減 アイデア コンテスト

保存技術を広く活用するためのアイ
デアを高校生・高等専門学校生に募集
します。楽しいアイデアをお待ちして
おります！



プラチナ触媒を活用したフー
ドロス削減のアイデアを募集
します。アイデアの対象は、
農林水産業の生産物（花
き等の園芸作物を含む）、
食料品全般とします。

プラチナ触媒とは、北海道大
学触媒科学研究所の福岡淳
教授らが開発した低温環
境下（0℃）でエチレンを
完全酸化する技術です。
エチレンは、野菜や果
物から発生し、熟成や腐
敗を促進する植物ホルモ
ンの1つです。プラチナ触
媒でエチレンガスを酸化さ
せ除去することにより、野
菜などの鮮度保持につなが
ります。このプラチナ触媒の技術は、
2013年に論文で発表され、家庭用冷蔵
庫などにも利用されています。

■ 参加条件 全国の高等学校又は高等専門学校に在学する生徒のグループ。
なお、高等専門学校にあっては、3年生までを中心とするグループとします。

■ 応募方法 【1次募集】2023年5月12日(金)17:00まで 【2次募集】2023年5月15日(月)～6月23日(金)17:00まで
下記の応募様式を「no-foodloss.challenge@noastec.jp」にメールにて提出してください。



応募様式は、QRコードまたはURLよりダウンロードしてください。
* 応募書類は返却しませんのでご了承ください。

https://www.noastec.jp/web/news/details/post_2055.html

challenge the no foodloss idea contest

高校生・高専生のアイデアで、フードロス問題の解決へ。

フードロス削減アイデアコンテスト

実施方法

一次審査（書類審査）により採択された10グループ程度にプラチナ触媒を貸与します。採択グループは、プラチナ触媒を活用してアイデアを実証し、その成果を5分～10分程度の動画にまとめ、提出していただきます。提出された動画を審査（二次審査）し、審査発表会で各賞を発表します。

審査の視点

- 1 フードロスの削減という社会的な課題の解決に貢献するアイデアであるか。
- 2 従来の発想にとらわれない独創性・創造性に優れたアイデアであるか。

FAQ

- Q 応募グループに人数制限はありますか？**
人数に制限はありません。
- Q 1校から複数グループ応募しても良いですか？**
問題ありません。
- Q 同一人物が複数グループで応募することは可能ですか？**
1人1グループでのみ応募可能です。
- Q 審査員はどのような人ですか？**
フードロス削減コンソーシアム構成機関（北海道大学、公益財団法人北海道科学技術総合振興センター（ノーステック財団）、北海道立総合研究機構、セコマグループ）の職員・研究員等、および北海道庁に所属する職員が審査を行います。
- Q 応募は郵送でも可能ですか？**
応募は電子メールで応募様式を提出してください。

スケジュール

- 応募様式受付期間 ——— 1次募集
2023/4/3(月)-5/12(金) 17時必着
2次募集
2023/5/15(月)-6/23(金) 17時必着
- 1次審査(書類審査) ——— 1次募集 2023/5/15(月)-5/26(金)
2次募集 2023/6/26(月)-7/7(金)

書面審査により10グループ程度を選考し、それぞれのグループにプラチナ触媒を貸与します。採択グループは、この触媒の活用によりアイデアを実証してください。

- 採択グループ決定 ——— 1次募集 2023/5/30(火)
2次募集 2023/7/11(火)

オンライン説明 ——— 2023/6月上旬-7月中旬
※プラチナ触媒の説明、実証方法のアドバイス等を実施します

採択グループによる実証期間 ——— 2023/6月上旬-11月上旬

フォローアップ期間 ——— 2023/6月上旬-10月上旬
※採択グループが実証の進め方などについて福岡教授に質問できます

実証結果動画提出 ——— 2023/11/30(木) 17時必着

2次審査(動画審査) ——— 2023/12/8(金)-2024/1/12(金)

採択グループより提出された動画の審査を行い、各賞及び審査発表会にて発表いただくアイデア（5グループ程度）を選出します。

審査発表会 ——— 2024/2-3月上旬

代表グループの取り組みおよび各賞の発表を行います。代表となったグループは、当日会場またはオンラインにて出席いただきます。
日時：2024年2月-3月上旬 PM ※詳細は別途お知らせ致します。
場所：北海道大学 FMI 国際拠点 (<https://www.fmi.hokudai.ac.jp>)

表彰

審査により受賞者を決定し、審査発表会において表彰します。
表彰は、北海道知事賞、フードロス削減コンソーシアム賞などを予定しています。

参照動画

プラチナ触媒の保存技術について

「フードロス削減コンソーシアム 第1回フォーラム」福岡教授講演
※開始後1時間2分頃から講演をご覧ください。



<https://www.youtube.com/watch?v=9IFJfSbDdRg>



フードロス削減アイデアコンテスト 審査発表会

「フードロス削減コンソーシアム 第3回フォーラム」での審査発表会
※開始後1時間30分頃から発表者の動画、発表会の様子をご覧ください



<https://www.youtube.com/watch?v=rgudpQ2esjw>



情報について・・・

○応募書類に記載された個人情報は本アイデアコンテストの運営のために利用し、本人の承諾なしに目的外利用や第三者へ提供することはありません。○提出された動画は、フードロス削減を目的とするイベント等で公開することがあります。○アイデアの実証や実用化に向けて、事業者から提案があった場合は、あらかじめ応募校と協議します。