

フードロス削減 アイデアコンテスト

challenge
the
no foodloss
idea contest



募集 開始

募集
期間

2026.5.11(月) - 2026.6.30(火)

応募
部門

部門
1

プラチナ触媒を活用した
フードロス削減に資する実証アイデア

部門
2

フードロス削減につながる
これまでにない独創的な実証アイデア

応募
概要



QRコードまたはフードロス削減コンソーシアム HP にアクセスし、
応募書類をダウンロードしてください。

応募書類は

no-foodloss.challenge@fmi.hokudai.ac.jp

宛にメールにて提出してください。

* 応募書類は返却しませんのでご了承ください。

主催：フードロス削減コンソーシアム 共催：北海道(予定)、北海道大学、北海道大学 COI&NEXT
後援：北海道教育委員会(予定)

2026 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や
フードロス削減につながる
これまでにない独創的なアイデアを
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！

実施スケジュール

提案書受付期間

1回目締切

2026/5/29(金)

2回目締切

2026/6/30(火)

1次審査(書類審査)

2026/1回目締切書類審査 6月上旬
2回目締切書類審査 7月上旬

※締切ごとに1次審査(書面審査)を行います。どちらかの締め切りまでにお申込みください。
予定されているグループ数に達した場合は応募を締め切る場合があります。

部門1の採択グループにはプラチナ触媒を貸与しますので、触媒の活用アイデアを実証してください。

オンライン説明会(部門1のみ対象)

2026/7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

2026/12月上旬までに実証してください

中間相談会

2026/10月(予定)

実証結果動画提出

2026/12/12(金)17時必着

2次審査(動画審査)

2026/12月-2027/2月中旬

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を選出します。

審査発表会・表彰

2027/2-3月

各賞の発表と表彰を行いますので、受賞グループは当日会場またはオンラインにてご出席ください。
表彰は、北海道知事賞、審査委員長賞、などを予定しています。

日時：2027年2-3月 ※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>)

参加条件 ----- プラチナ触媒について -----

全国の高等学校また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。

情報について

応募書類に記載された個人情報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。その他要項をご確認ください。

プラチナ触媒とは、北海道大学触媒科学研究所の福岡淳特任教授らが開発した低温環境下(0°C)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。

お問い合わせ：北海道大学 産学・地域協働推進機構 社会・地域創発本部内

フードロス削減コンソーシアム事務局 鳥羽・五十嵐

TEL 011-706-9602 Mail no-foodloss.challenge@fmi.hokudai.ac.jp

HPは右側のQRコードもしくは「フードロス削減コンソーシアム」で検索ください。



challenge
the
no foodloss
idea contest