

2025年3月18日

「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト」2024に協賛 触媒技術を活用した革新的なアイデアに「エヌ・イー ケムキャット賞」を授与 ～未来を担う高校生・高専生の創造力と社会課題解決を支援～

エヌ・イー ケムキャット株式会社（本社：東京都港区 代表取締役社長：遠藤晋）は、「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト」2024（主催：フードロス削減コンソーシアムおよびノーステック財団）に協賛し、3月13日に開催された授賞式にて、当社の名前を冠した「エヌ・イー ケムキャット賞」を贈賞しました。本コンテストへの協賛は、昨年に引き続き2回目となり、今年度は「プラチナ触媒を利用した共同研究プロジェクト 切り花流通の鮮度保持に係る研究」を発表した北海道岩見沢農業高等学校2年食品流通班チームへ同企業賞を授与しました。



【プラチナ触媒と鮮度保持技術】

野菜や果物から発生するエチレングスは、熟成や腐敗を促進する働きがあるため、発生したエチレングスを酸化させ除去することは、青果物の品質低下を緩やかにし、鮮度保持およびフードロス削減につながります。プラチナ触媒は、エチレングスを低温で分解できることから、新たな鮮度保持技術の一つとして実用化が進んでいます。

【チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト概要】

次世代を担う高校生や高等専門学校生を対象に、農林水産業の生産物や食料品の鮮度保持・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公募したコンテストです。具体性および実現可能性、発展性があるアイデア、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という審査視点にて、実証結果の動画審査を経て、3月13日に審査発表会ならびに授賞式が行われました。

【エヌ・イー ケムキャット賞 選定理由】

北海道岩見沢農業高等学校2年食品流通班チームは、切り花流通における鮮度保持をテーマに掲げ、過去の実験結果を活かしつつ、花卉の種類、量、空間、触媒量などの複数条件を組み合わせ、より精度の高い実験が実施されていたこと、発生するエチレン量とプラチナ触媒の効果が実験的に証明していたことを評価しました。観葉植物も人々の暮らしを豊かにするものであり、同技術が今後より効果的に活用されることを期待しています。

当社は、ビジョン2030「触媒の新たな価値を社会に提供し、持続社会の実現と地球環境保護に大きく貢献する」を実現すべく、社会課題の解決に取り組んでいます。フードロスも社会課題のひとつであり、未来を担う高校生の課題解決に向けた挑戦を支援したいという考えのもと協賛を行っております。今後もより良い未来に貢献するための取り組みを推進していきます。

■フードロス削減コンソーシアムについて

フードロス削減コンソーシアムは、プラチナ触媒を用いた食品の鮮度保持・保存技術を活用し、生産、流通、小売等のサプライチェーンにおけるフードロス問題の解決と歩留まり向上を目指し設立された組織です。当社は、本コンソーシアムに加盟し、当社触媒製品の提供や、実用化に向けた会員同士の技術情報の共有、意見交換等の活動を行っています。

■エヌ・イー ケムキャット株式会社について

エヌ・イー ケムキャット株式会社は、プロセス触媒・自動車排出ガス浄化触媒（三元触媒・ディーゼル自動車触媒等）・燃料電池電極触媒等の開発・製造・販売と貴金属の回収精製を行うとともに、「化学の力で、持続可能な住み良い地球環境と豊かな社会の実現に貢献する」ことを理念に掲げ、社会課題解決に向けた新たな技術・製品の開発を行っています。

本社：〒105-5127 東京都港区浜松町2丁目4番1号 世界貿易センタービルディング南館27階

沼津事業所：〒410-0314 静岡県沼津市一本松678

つくば事業所：〒306-0608 茨城県坂東市幸神平25番3号

■本リリースに関するお問合せ

エヌ・イー ケムキャット株式会社 広報担当 E-mail:info-pr@ne-chemcat.co.jp

以上