

## サステナアワード2022伝えたい日本の“サステナブル”



「あふの環（わ）2030プロジェクト」では、食と農林水産業に関わるサステナブルな取組動画を令和4年10月3日（月曜日）から令和4年11月30日（水曜日）まで募集します。

特に優れた動画作品には、**農林水産大臣賞**をはじめとして、**脱炭素賞**、**生物多様性保全賞**、**地域資源循環賞**などを授与し、世界に発信いたします。

[（詳しくはこちら）](#)

\*「あふの環2030プロジェクト～食と農林水産業のサステナビリティを考える～」は、国連の持続可能な開発目標(SDGs)の2030年までの達成を目指し、持続可能な生産消費を広めるための活動を推進するプロジェクトです（農林水産省、消費者庁、環境省連携）。9月末現在、168社・団体等が参画しています。

### 1. サステナアワードとは

食と農林水産業に関わるサステナブルな消費、環境との調和、脱炭素、生物多様性、資源循環など、サステナブルな生産やサービス・商品を扱う地域・生産者・事業者の取組に関する動画作品を募集します。

優秀な作品を表彰し、あふの環プロジェクトホームページや省公式YouTubeチャンネル（maffchannel）で紹介するとともに、農林水産省、消費者庁、環境省の様々なイベント等で発信するほか、特に優秀な作品は、英語版を作成の上、国際会議の場などを通じて国外にも広く発信します。以下の募集内容を参照の上、奮って御応募ください。

主催：あふの環2030プロジェクト～食と農林水産業のサステナビリティを考える～  
（農林水産省、消費者庁、環境省）

共催：一般社団法人 AgVenture Lab

アワード事務局：農林水産省みどりの食料システム戦略グループ地球環境対策室  
（協力：消費者庁、環境省）

[サステナアワード2022フライヤー](#)(PDF：1,614KB)

参考：[昨年度のアワード受賞作品](#)



賞の名称	受賞者・【作品名】	コメント
農林水産大臣賞	兵庫県・明石浦漁業協同組合 【「豊かな海へ」海底耕耘プロジェクト】  作品動画は <a href="#">こちら</a> (外部リンク)	2021年度農林水産大臣賞という輝かしい賞を頂戴し、光栄に思います。ありがとうございました。 受賞後、兵庫県知事へ表敬訪問し、動画を高く評価して受賞を共に喜んでくれました。テレビ、新聞でも大きく取り上げられ、漁師は魚を獲るだけではなく、海底耕耘はじめ資源や環境を守るためにさまざまな活動をしている事を知ってもらえる機会が増え、海への関心も広がってきているように感じています。 明石海峡や瀬戸内海では、海がきれいになり過ぎて栄養塩やエサが減ってきています。「きれいな海」ではなく「豊かな海」を目指して、「今できることを信じて、やれることは何でもやる」、このメッセージがより多くの人々に伝わり、漁業関係者の意識も変わってきたように思います。 受賞を励みに、今後も地道な活動と発信を続けていきたいです。さらに、日本国内のみならず、英語字幕を付けていただいたことも生かして「豊かな海へ～海底耕耘プロジェクト～」と、その根本にある海への思いを海外にも広げていきたいです。
環境大臣賞	神奈川県・パタゴニアプロビジョンズ 【五人娘（寺田本家）パタゴニアプロビジョンズ】  作品動画は <a href="#">こちら</a> (外部リンク)	昨年はサステナアワード2021において環境大臣賞を受賞させていただき、誠にありがとうございました。 寺田本家醸造による自然酒はパタゴニア プロビジョンズが初めてグローバルで展開した日本製品です。 現代の食や農業は気候変動に大きな影響を与えていると言われていますが、土壌や水、空気そして野生動物などを保護もしくは回復するようなやり方で食べ物を育て、それを選び食べることで問題の解決策になります。そのような方法で育てたお米を使い、微生物と自然に寄り添って醸されたお酒は、その味も自然発酵ならではの深みと複雑な芳醇さと兼ね備えています。この賞をいただけたことで、そのストーリーが多くの方々に届き、共感の声をいただいています。今後も引き続き、美味しく自然環境を再生する食べ物やそのストーリーをお届けしていきたいと思えます。
消費者庁長官賞	長崎県・波佐見町地域内循環プロジェクト 【半農半陶の里・波佐見の地域内循環の取り組み】  作品動画は <a href="#">こちら</a> (外部リンク)	サステナアワードを受賞させていただいてから、大変な反響をいただいております。 今回の取り組みは、窯業での課題であった石膏型のリサイクルを、もう一つの産業である農業と連携しながら、多くの人を巻き込んだ「地域内循環モデル」だと思っています。 この取り組みの動画を制作することで、波佐見町の窯業、農業、事業者、行政など、地域が一丸となった取り組みが整理され、誰でも分かりやすく、取り組みへの理解を深めてもらうことができる一つの手段が得られました。 また、受賞をきっかけに翻訳していただいた動画は、私たちだけでは手が届かなかった海外の消費者にまで広がり、取り組みを広く知ってもらい、応援していただく機会に繋がりました。 全国紙（日経新聞）で一面に取り上げていただいたシンポジウムの講演への反響も絶大で、また、地元紙や日本農業新聞でも紹介していただいたことで、多くの人に認知していただき、取り組みの幅も拡大しました。 波佐見町では現在、米粉用米の栽培にとどまらず、石膏型土壌改良剤を使用した食用米や野菜の栽培が進み、波佐見焼の窯元を中心とした新たな動き「八三三米プロジェクト」などが注目されています。 受賞をきっかけにした今後の波佐見町の躍進にも、ぜひ注目していただければ嬉しいです。

## 2.募集内容

### 応募テーマ

食と農林水産業に関する、持続可能な消費（例：見た目重視より持続性重視）、環境との調和、脱炭素、生物多様性、資源循環などのサステナブルな取組。

### 応募資格

食と農林水産業のサステナビリティに関心のある団体。企業、学校、NPO、自治体、地域コミュニティなど、プロ、アマ、年齢等は問いません（個人は除く・未成年は保護者等の了解を得た上で応募すること）。

### 応募条件

(ア)動画の長さは最長3分30秒とします。(超えた場合は減点対象になります。)

(イ)YouTube対応のファイル形式としてください(.mp4を推奨)。

(ウ)ビデオカメラやスマートフォンで撮影の実写、アニメーション、CG、各種動画編集ソフトの使用等は問いません。

(エ)作品は、1団体3点まで応募できます。

### 応募方法

企業や事業者、団体等のYouTube チャンネルで動画を公開し、応募フォームよりお送りください。  
公開方法は限定公開でも可能です。

応募フォームは[こちら](#)  
簡単な「動画作成の手引き」も作成いたしましたので、ご参照下さい。

## 応募期間

---

令和4年10月3日（月曜日）～令和4年11月30日（水曜日）

## 3.審査方法

食と農林水産業のサステナビリティに関する学識経験や知見等を有する委員で構成する審査委員会を設置し、審査のポイント等に基づいて審査します。また、後述の注意事項への適合性について、アワード事務局で確認を行います。

## 審査委員

---

秋葉 芳江氏（公立大学法人長野県立大学大学院 ソーシャル・イノベーション研究科教授）  
末吉 里花氏（一般社団法人エシカル協会代表理事）  
古田 菜穂子氏（furuta & associates 代表 / 公立大学法人兵庫県立大学大学院 緑環境景観マネジメント研究科特任教授）  
石川 淳哉氏（ソーシャルグッドプロデューサー / 一般社団法人ソーシャルアクション財団）

## 審査のポイント

---

- (ア)食と農林水産業に関するサステナブルな取組を表現している作品であること（必須）
- (イ)社会的課題の解決につながる取組を表現している作品であること（社会変容性）
- (ウ)人や地域のつながりや支え合いを表現している作品であること（つながり）
- (エ)地域の特徴や強みを活かした取組を表現力している作品であること（地域性）
- (オ)革新性や独創性のある取組を表現している作品であること（革新性）
- (カ)わかりやすく、実践する際の参考となる作品であること（わかりやすさ・汎用性）
- (キ)異なる価値観を排除するものではないこと（必須）

## 4.表彰について

### 表彰区分

---

農林水産大臣賞  
環境大臣賞  
消費者庁長官賞  
AgVenture Lab賞  
脱炭素賞  
生物多様性保全賞  
地域資源循環賞  
支え合い賞  
優秀賞  
みどりの食料システム参加賞

### 表彰式

---

日時：令和5年1月下旬開催予定

場所：AgVenture Lab（アグベンチャーラボ）

東京都千代田区大手町1丁目6-1 大手町ビルディング 9階

## ※ サステナアワードにおける「サステナブルな取組」の考え方

食と農林水産業のサステナビリティに関する6つの項目について、

○少なくとも1つは考慮し、残りの項目に大きな影響を及ぼさないもの

○商品の場合、その内容について、企業HP等で情報が確認できること（認証やタグから確認できるものでも可）

### 6つの項目とその例（あくまで例）

 <ul style="list-style-type: none"><li>・化石燃料の使用を減らしている</li><li>・適切に管理された森林由来の木材や紙を使っている</li><li>・家畜の飼育に国産のエサを使っている(概ね8割以上)</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>・包装を減らしている</li><li>・通常廃棄される食品等を活用している</li><li>・バイオマス由来の廃棄物を有効活用している</li></ul>
 <ul style="list-style-type: none"><li>・農薬や化学肥料を使わない有機農業を行っている</li><li>・資源を守りつつ漁業を行っている</li><li>・水田の冬期湛水を行っている</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>・行き場がない農産物等の支援を行っている</li><li>・フードバンクやこども食堂と連携して必要な人に届ける</li><li>・人手が足りない農林漁業者を支えている</li></ul>
 <ul style="list-style-type: none"><li>・排水量の削減など環境への負荷を低減している</li><li>・地下水等を汚染させないように適切な管理を行っている</li><li>・生産過程で水を過剰に使わないよう工夫している</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>・土壌診断を行って化学肥料の投入を最少化している</li><li>・被覆作物を植える等で土壌浸食を防いでいる</li><li>・有害物質で汚染させないようにしている</li></ul>

## 5.注意事項

お送りいただく動画の著作権者は、当該動画が公開されている媒体のURLが記載された応募フォームをアワード事務局（農林水産省、協力：消費者庁、環境省）に送信することをもって、当該動画の著作権等に関する以下の事項に同意したものとみなします。

(ア)応募動画の著作権は応募者に帰属する。ただし、事務局、事務局協力主体及び事務局の許可した団体は、応募者の許諾を要することなく、応募動画を公開、編集及び利用することができる。

(イ)作品自体や作品に使用される素材（画像、音楽等）については、応募者自らが創作して著作権を有しているか、著作権者からの許諾（国外での使用も含む）を受けたものに限る。

(ウ)出演者（個人が容易に特定し得る通行人も含む）には、撮影の承諾を得るか、個人を特定できないよう配慮した上で応募しなければならない。未成年者が映っている場合には、それぞれの親権者又は保護者から承諾を得ていなければならない。

(エ)万一、第三者から著作権、肖像権等の権利侵害、損害賠償などの主張がなされた場合は、事務局及び事務局協力主体は一切の責任を負わない。

(オ)他のコンテンツに応募した作品も応募可能だが、入賞した作品については応募できないものとする（過去のサステナアワード入賞者も応募可能だが、受賞作品の再応募は不可とする）。

(カ)公序良俗に反する内容、政治目的、宗教勧誘、特定の商品の広告目的（例：お買い得、〇〇円（値段）、お得等）などの宣伝又は勧誘を意図する内容の作品と事務局が判断した場合は、審査の対象外とする。

(キ)食と農林水産業の持続可能性に関係ない内容と事務局が判断した場合は、審査の対象外とする。（例：運動、まちの美化活動等）

(ク)入賞後であっても、虚偽の事実や不正が存在すると事務局が判断した場合は、入賞を取り消す。

(ケ)入賞作品、入賞者の氏名（団体名）については、報道機関に発表するほか、農林水産省ホームページ等で公開する。

## 動画作成の手引きHow to make a movie

[動画作成の手引き（サステナアワード2022）\(PDF：1,344KB\)](#)

## お問合せ先

大臣官房みどりの食料システム戦略グループ地球環境対策室

代表：03-3502-8111（内線3292）  
ダイヤルイン：03-3502-8056

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。  
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



公式SNS



イベント情報

関連リンク集

農林水産省  
トップページへ

# 農林水産省

住所：〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
電話：03-3502-8111（代表）[代表番号へのお電話について](#)  
法人番号：5000012080001

ご意見・お問い合わせ

アクセス・地図

[サイトマップ](#) [プライバシーポリシー](#) [リンクについて・著作権](#) [免責事項](#)

Copyright : Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries