

2026年3月31日

## 「チャレンジ！フードロス削減アイデアコンテスト2025」に協賛 実証性の高い触媒配置アイデアを発表した 苫小牧工業高等専門学校に「エヌ・イー ケムキャット賞」を贈賞

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」2025（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、2026年3月23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。

今年度のコンテストでは、「デシケーター倉庫での触媒設置条件の検討」をテーマに発表した、苫小牧工業高等専門学校が選出されました。同校の発表チームは、デシケーター倉庫内全体に効果が行き渡るよう送風機を設置し、階層型デシケーターを用いて触媒条件の違いによる影響を比較検証するなど、実証性の高いアプローチが審査員から高く評価されました。昨年から継続してテーマに取り組んできた探究姿勢に加え、対象をバナナという消費量が多く社会実装した際のインパクトが大きい青果物に設定した点、さらに他の青果物への応用可能性が期待できる点が、数ある応募の中から本校が選ばれた決め手となりました。なお、同校は審査委員長賞も受賞しています。



(写真：フードロス削減コンソーシアム撮影)

### 【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ガスは、熟成や腐敗を促進する働きがあるため、発生したエチレンガ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、エチレンガ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かった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23日に審査発表会ならびに授賞式が行われました。

### ■ 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