マンガでわかる

CIC CA

CIC





食 プロジェクトってなに? へきりげんまん

食料のむだづかいを減らすために、

家庭でも外食でも

食べ残しをしない約束をみんなで守ること、 大切な食べ物を残さずにしっかりと食べきろう!だけった。もののに

「もっと! 食べきりげんまんプロジェクト」です。



、物)が、年間約646万トンも

換算すると、なんと毎日お茶碗

組んで食品ロスをみんなで削減

第は



食べ物を捨てている社会………4 家庭の食品ロスを減らすために…8かてい しょくひん

企業の取り組み………… 12

第次 3 話 **

第
だ
2
話
お

次のページから

食品ロスについて マンガで説明

していくよ!



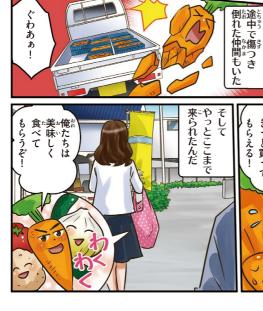


乗り越えてやっと

ごこまで来られた:

誓い合った がれたきなかま したで はなりますがま











食べ物を捨てている社会

た経験はありませんか?と漫画のように食べ物をムダにしてしまっと漫画のように食べ物をムダにしてしまって…」「冷蔵庫にあるのを忘れてしまって…」と思いつつも、「食べ切れなくもったいないと思いつつも、「食べ切れなく

にも上るといわれています。
というした食べ残しや賞味期限切れなど、はいる食べられたはずなのに廃棄されてしまって食べられたはずなのに廃棄されてしまって食いる食べ物を「食品ロス」と言います。このいる食べ物を「食品ロス」と言います。このいる食べ残しや賞味期限切れなど、こうした食べ残しや賞味期限切れなど、こうした食べ残しや賞味期限切れなど、こうした食べ残しや賞味がはいます。

とはいえ、「大量に捨てているのはスーパーとはいえ、「大量に捨てているのはスーパーを飲食店でしょ?」と思っていませんか。実や飲食店でしょ?」と思っていませんか。実際・飲食業等を含む事業者からの排出量はまり、飲食業等を含む事業者からの排出量はまり、飲食業等を含む事業者からの排出量はまり、大量にというがでいるのはスーパーというというないる。

日本の「食品ロス」: 646 だトン

家庭系

で 手つかず、 食べ残し かじょうじょきよ 過剰除去

※1/※2 2015年推計値 農林水産省(2018年)

世界全体の 食糧援助量 (2015) 約320芳トン 日本の コメ収穫量 (2017) 約782芳トン

2017) 大量廃棄をしている日本 大量廃棄をしている日本 大量廃棄をしている日本 少し街を歩いてみると、中華料理店やイッし街を歩いてみると、中華料理店やイッし街を歩いてみると、中華料理店やイッし街を歩いてみると、中華料理店やイッし街を歩いてみると、中華料理店やイッし街を歩いてみると、中華料理店やイッしている日本

頼つているのです。 頼つているのです。



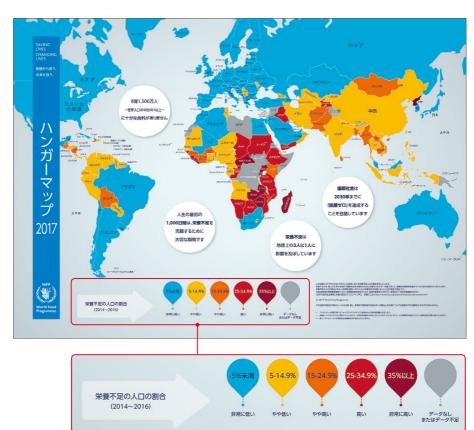
ませんか?
ませんか?
ませんか?
ませんか?

* * 4 3

国際連合世界食糧計画WFP協会となる。こくさいれたいうせのいしょくりょうけいかく きょうかい きょうかい おいまくり まっけいかく じょうかい きょうかい はいかい かいどうほうしん

平成28年度食料自給率へいせい ねんどしょくりょうじきゅうりつ

農林水産省(2018年)



ಕ್ಷಿಸಿತ್ತ 参考:WFP ハンガーマップ http://ja.wfp.org/content/hunger_map-2015.pdf































その量は国連WFPが1年間に実施している食糧援助量のおよそ何倍?日本は年間約646万トンもの食品ロスを出している。日本は年間約646万トンもの食品ロスを出している。

家庭の食品ロスを減らすために

第1話では、

(2)家庭から排出される食品ロスの量は (1)「食品ロス」とは、食べられたはずなの 289万トンにもなる に廃棄されてしまっている食べ物のこと

とお話ししました。

口)にすることが出来るものだということ 「食品ロス」は、私たちの工夫次第で0(ゼ ということは、この289万トンもの

アップしてみました。 工夫について、シーンごとにいくつかピック たご家庭で出来る食品ロスを減らすための て紹介されていました。ここでは、そういつ をする際の工夫と保存する際の工夫につい

出来ること

家庭での食品ロス削減に向けて

大量に買い込んでしまう。「いつか使う」と特売品を

●買い物リストを作る!

買い物をしましょう。 アップして、計画的に 必要なものをリスト



けます。更に冷蔵庫 保存出来て手間が省

●誘惑に負けない! の誘惑に負けずに、冷静に判断できると 何か食べておくと美味しそうな匂いなど 買い物に行く前に、





言われています。

冷蔵庫の中に何があるのか 分からなくなる。

●日頃から冷蔵庫を整理整頓! 「買い物に行く前」や「毎週何曜日」と

> る習慣をつけましょう。 いった感じで、冷蔵庫を常に整理整頓す

●一番確認しやすい中央部はなるべく空けいがはないでは、 ちゅうきうぶ

おけば、万が一料理 に作るようにして が余ってもお皿ごと すぐに使えるスペースを冷蔵庫の真ん中

二鳥ですよ。 やすくなるので一石 の奥の方も確認し

| 久しぶりの料理で 」ついつい作りすぎてしまう。

● 食べる人とのコミュニケーションを大切に! 人も空腹だとは限りません。料理をする 際には他の人との対話を忘れずに。 自分のお腹が空いているからといって他の

理解して、すぐ

23:59

期限をちゃんと ではありません。 れなくなるわけ

捨てるのではな

お土産だと思われるお菓子などもあり

もったいない

クイズ②答え:およそ2倍

●作りすぎてしまったら、しっかり保存! ことも多々あります。そんな時は、「次 ちを切り替えて、 の献立の1品が増えてラッキー」と気持 もちろん、仕方がなく余らせてしまう

ないことですよ!

しましょう。

く食べきるように して、なるべく早

でしつかりと保存

冷蔵庫や冷凍庫

せん。 け」など、様々な工夫が出来るかもしれま することを考えて、食材の下ごしらえをし て保存しておく」や「ご近所の方におすそわ ここで紹介したものの他にも、「次に調理

意外と忘れがちなこと…

れませんよ。

■賞味期限と消費期限の違いを正しく理解しょうみきげん。しょうひきげん。ちが、ただ、りかい

敏感になりすぎる。 具味期限に

する!

「賞味期限」は「おいしく食べられる」にようみきげん

期限」です。少し期限を過ぎても食べら

や、使われずに傷んでしまった食材など となく、賞味期限・消費期限が切れた食品にようのきげんできません。 ら変わりませんが、これらは食卓に並ぶこ のとおり、一見冷蔵庫に入っている食品と何いっけんれいぞうことは、 を調査した際に撮影されたものです。ご覧 これは、家庭ごみの収集日にごみの組成 こちらの画像をご覧ください(図1)。

ているかが分かりますね。 うに見てみると、いかに『食費』を無駄にし てしまっている手つかずの食品です。このよ ますが、多くが購入してそのまま捨てられ

く本当に食べられないのか確認してみま

しょう。(一番は、もちろん期限切れにし

だけでなく家計にもメリットがあるかもし い物をして上手に消費をすることで、環境 の経費が掛かっているとのことです。 するために一人当たり年間約1万5300円 今回お話ししたことを踏まえ、上手に買 平成28年の日本の推計では、ごみを処理

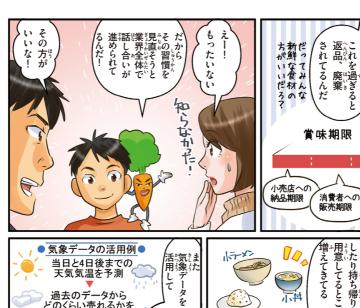


賞味期限・消費期限が切れ捨てられる食品





年間約何円といわれている? 平成28年の日本の推計で、一人当たりのごみの処理経費はへいせい。





それと食品業界には

と呼ばれる商慣習が「3分の1ルール」

あって



すごいな! おお~ 過去のデータから どのくらい売れるかを 予測し出荷 ₂

食品ロス削減

始められてるんだ!

という取り組みも試験的に して食品ロスを減らす





企業の取り組み

説明が始まります。
はないで見つけた「年月表示」の商品から、企業ので見つけた「年月表示」の商品から、企業ので見つけた「年月表示」の商品から、企業ので見つけた「年月表示」の商品から、企業ので見つけた「年月表示」の商品がら、企業ので見つけた「年月表示」の商品がいません。

飲食店における食品ロス

後に食べ残された料理です。最近では食べける食品ロスの半分を占めているのは、提供ける食品ロスの半分を占めているのは、提供のはない。 という はんぶん 農林水産省の試算によると、飲食店におのうりんかによしょう

ています。

しています。 ししています。 した 減らす飲食店も増えてきています。 している飲食店を認定する制度を設けるな している飲食店を認定する制度を設けるな しています。 しています。 しています。 しています。

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/municipality/list.php#SaitamaCell



する食品ロスの原因には、例えば流通段階する食品ロスの原因には、例えば流通段階での期間を3等分して納品期限や販売期限での期間を3等分して納品期限や販売期限を過ぎたものは返品またを設定し、各期限を過ぎたものは返品またを設定し、各期限を過ぎたものは返品またを設定し、各期限を過ぎたものは返品またを設定し、各期限を過ぎたものは返品またを設定し、各期限を過ぎたものは返品または廃棄する、いわゆる「3分の1ルール」とは廃棄する、いわゆる「3分の1ルール」とは廃棄する、いわゆる「3分の1ルール」とはがよりではれる商慣習など、個別の企業では解決が難しいものが多くあります。

こういった課題の解決に向けた取り組みの一つとして、フードチェーン全体で食品の一つとして、フードチェーン全体で食品がループ(「食品ロス削減のための商慣習がループ(「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」http://www.dei. or.jp/foodloss/)が平成2年度に設置され、高にでいる。

関心を持ち続けることはとても大切がよります。

のです。

スや、 情ぱれる project463/) など、 精じ を ジェクト_https://www.jwa.or.jp/project, 無くす取り組 することで生産 度 ま 向党 を 目』 を 輸送時に 活かっよう 上; لح ・共有化. 追 指 す Х 日本気象協 Ι プロジェクト た需要予測により カ みも試験 ・発生するCO2 ĺ 量と発注 iz **製**t よる省エネ物流 卸数 験的に始められて 会かい **配**点 事業 - (「需要予! 量のミスマッチ 連れ 販で情報共有 を削ぎ 携は 商 減 品² 测表 気き 小に す ブ の 象表 σ

12 みや、 在ざ 庫 : ŧ す 他にも品質に問題 限人 ここでは一例しかご紹介できません このような取り ために様な を延の をフー 私於 食品の容器や包装 たち消費者が、 延ばす取り ĸ でない。 バンク活動に寄き が組織 組 いきが の みなど、 組みを絶やさないためざが生まれてきていま 無な 食品ロスについて知 るを改良す Ü 規。 格外品 付亦 食品ロスを減べ することで す á 取と ゃ が、 ・余いま U)

しょくひん げんいん 食品ロスの原因 【食品メーカー・卸・小売店から】 でいばん しょくひん きかくへんこう てんとう てっきょ しょくひん ●定番カット食品=規格変更で店頭から撤去された食品 売れ残り・返品 ●売れ残った食品=期限切れで 11% ^{ほんばい} 販売できなくなったもの ●規格外品=製造過程での印字ミス きかくがいひん かこうざん など 規格外品、加工残さ等 などにより販売できなくなった食品 (食品ロス以外を含む) 平成19年 89% 食品循環資源の再生利用等実施調査報告 (農林水産省) より試算 りゅうつう ほかんかてい 流通・保管過程 しいれかてい 2% 2% いんしょくてん 【飲食店から】 ●客が食べ残した料理 ●客に提供できなかった 仕込みの済みの食材 仕込み過ぎ たのこ 39% 平成13年 58% 食品循環資源の再生利用等実施調査報告 (農林水産省) 図:食品循環資源の再生利用等実態調査報告より試算(農林水産省2010年)

九都県市首脳会議廃棄物問題検討委員会

(埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・横浜市・川崎市・千葉市・さいたま市・相模原市)

https://www.tabekirigenman.jp/ 詳しくはWEBで 食べきりげんまん 検索気 ■



お問い合わせ https://www.re-square.jp
九都県市首脳会議廃棄物問題検討委員会事務局
詳しくはWEBで 九都県市首脳会議廃棄物問題検討委員会 検索へ

