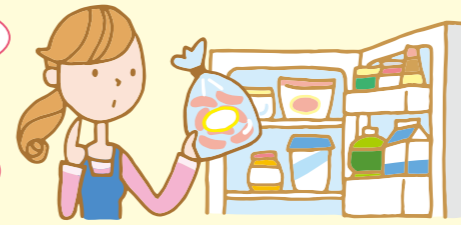


# 「食品ロス」を減らすために 食の宝庫「北海道」で、私たちにできること。

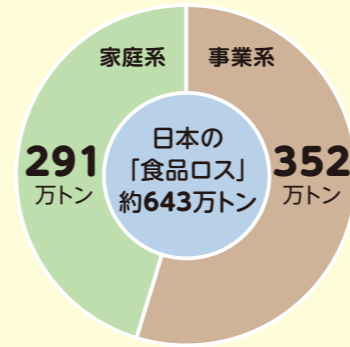
## コンファ 農業教室



買い物をする前に  
冷蔵庫を確認!  
残ったら  
冷凍保存!  
賞味期限を  
正しく理解!

### 「食品ロス」という言葉を ご存じですか?

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品のことをいいます。  
国の推計によると、2016年度の日本の食品ロスは約643万トンで、国民1人当たり、1日139グラム、おおよそお茶碗1杯分のご飯に相当する量を毎日捨てていることとなります。  
これは、国連が発表している世界全体の食料援助量約320万トンの2倍もの量に相当します。



### 食品ロスの主な発生原因

食品ロスは、発生場所から事業系と家庭系に分けられ、643万トンの食品ロス量の内訳は、事業系が352

### 動き出した食品ロス削減の 取り組み

2019年5月に成立した「食品ロス削減推進法」では、食品ロス削減に関し、道や市町村の責務として、地域の特性に応じた施策を実施することが規定された一方で、消費者にも食品の買い方を工夫するなど、自主的な取り組みを促しています。

### 北海道の食品ロス削減の 取り組み

道では、2016年11月から「おいしく残さず食べきろう」をスローガンに、「ごさんご愛食食べきり運動」を展開し、道内の市町村、企業・団体、



万トン、家庭系が291万トンとなっています。

事業系では、食品製造業と外食産業からの発生が多く、食品製造業は製造ミスや返品、外食産業はお客様の食べ残しが生じた主な発生原因となっています。

一方、家庭から出る食品ロスの発生原因は、主に「食べ残し」、「過剰除去」、「直接廃棄」の3つがあります。「食べ残し」は料理として出されたものを食べ残すこと、「過剰除去」は、果物の皮などを厚めにむくなど、調理の際に本来食べられる部分を捨ててしまうこと、「直接廃棄」は食品が傷んだり、消費期限や賞味期限が過ぎたなどの理由により、未利用のまま捨ててしまふことです。

	消費期限	賞味期限
意味	期限を過ぎたら食べない方がよい期限	おいしく食べることができる期限
表示	年月日	3カ月以内は年月日 3カ月を超えると年月も可
対象	弁当、サンドイッチ、惣菜、ケーキなど	卵、牛乳、ハム、ソーセージ、缶詰、レトルト食品、カップ麺など

### 家庭でできる 食品ロス削減の取り組み

食品ロス発生量のうち、約半分が家庭から出ています。そのため、買い物をする際には、バラ売りや少量パックなど使い切ることのできる量を買ったり、料理をする際は、作りすぎず、野菜など傷みやすいものは早めに使い切るといった工夫をすると、少しずつ家庭での食品ロス量が削減できます。そこで、道では、次のとおり、家庭でできる食品ロス削減(家庭5箇条)を策定しました。

- ① 買いすぎない お出かけ前に冷蔵庫確認
- ② 作りすぎない 残ったらリメイク・冷凍保存
- ③ むぎすぎない 野菜の茎や皮も有効利用
- ④ 捨てすぎない 賞味期限を正しく理解
- ⑤ 「もったいない」「ありがとう」を大切に!

ぜひ、皆さんもご家庭で実践し、食品ロス削減に取り組みましょう!

教育機関などと連携、協力して食品ロス削減に向けた取り組みを進めています。  
企業や団体と連携した取り組みとして、年末年始の外食や宴会の多い時期に合わせ、食べきりキャンペーンを開催しているほか、地域と連携した取り組みとして、生活協同組合コープさっぽろとの協働により、食品ロス削減セミナーを開催しています。  
また、学校教育での取り組みとして、大学や高校などでの出前講座の実施や学生食堂などへの啓発ポスターの掲示なども行っています。

