

「ほっかいどう食品ロス削減セミナー」開催結果

- 1 日時：令和3年10月28日（木）13:30～15:30
- 2 会場：TKP札幌ビジネスセンター赤れんが前 ホール5C
（札幌市中央区北4条西6丁目毎日札幌会館5階）
- 3 参加者： 62名
（Zoom参加者52名、会場参加者10名）

おいしく残さず
食べきろう！



4 概要

○ 開会

挨拶 北海道農政部食の安全推進局食品政策課 課長 丸子剛史

○ 講演

(1) 「北海道の食品ロスについて」

北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主幹 関本みちよ

- ・我が国の食品ロスは600万トン（H30国推計値）、北海道は34万トン（H30北海道推計値）発生しています。
- ・我が国最大の食料供給地域である、北海道としては、食品ロスの削減は重要な課題です。
- ・食品ロスを減らすには、みなさんひとりひとりが我が事として、理解し、行動してもらうことが大切です。例えば、買い物の際には、すぐに食べる食品は商品陳列棚の手前の賞味期限等が近い商品を選ぶ「てまえどり」を心がけるなど、身近なことから、取組をお願いします。

(2) 「コープさっぽろの食品ロス削減の取組」

生活協同組合コープさっぽろ組織本部本部長補佐(SDGs推進担当) 鈴木昭徳 氏

- ・コープさっぽろでは、2016年5月から、宅配事業での商品の汚れ・破損、発注ミス等による返品等を福祉施設・団体へ提供する「トドックフードバンク」活動の取組を行っています。
- ・現在は、取引先の企業とも連携し、児童養護施設やファミリーホームへ食品を提供しており、引き続き、食品ロスの削減の取組を行っています。
- ・また、食品ロスの半分は家庭から発生しており、ご家庭でも「もったいない食品」を減らすために、食品の適切な保管と使い切り・食べきりをお願いします。

(3) 「家庭ですぐにできる食品ロス削減」

札幌消費者協会 札幌ポトフの会 代表 吉田陽子 氏

- ・家庭からの食品ロスの原因は「直接廃棄」、「食べ残し」、「調理の際の過剰除去」などで、食品ロスの多い食材は「野菜」、「果物」、「日持ちのしない食品」が多くを占めています。
- ・食品ロスを減らすには、買物では食材をチェックし、必要な分だけ、期限表示を知って賢く買しましょう。
- ・ご家庭では、冷凍にするなど、適切に保存し食材を上手に使い切りましょう。

○ 企業の具体的な取組の紹介

「具体的な取り組みの紹介 B面レシピプロジェクト」

(株)Mizkan北海道支店 支店長 安居浩司 氏

- ・(株)Mizkanでは、家庭での食品ロス問題の課題を解決する「B面レシピプロジェクト」をスタートさせます。
- ・多くの商品で紹介されている「レシピ」では材料を使い切れないことが多くあることから、余った食材を使って別の料理が作れる「B面レシピ」を提案。
- ・行政、他企業、大学等と連携しながら「B面レシピプロジェクト」で、食品ロス削減に繋げて参りたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。



生活協同組合コープさっぽろ組織本部
本部長補佐 (SDGs推進担当) 鈴木昭徳 氏



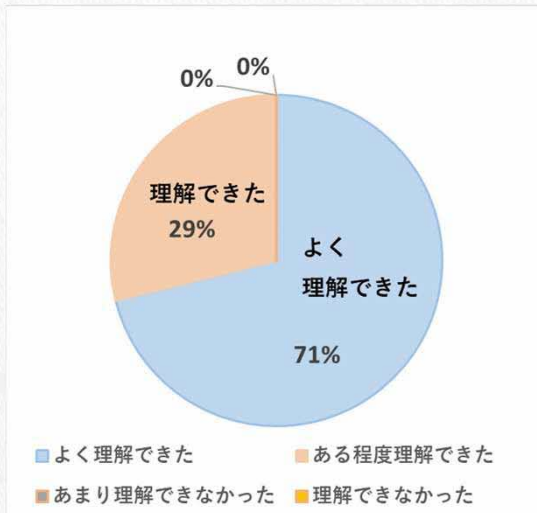
札幌消費者協会札幌ポトフの会
代表 吉田陽子 氏



(株)Mizkan北海道支店 支店長 安居浩司 氏

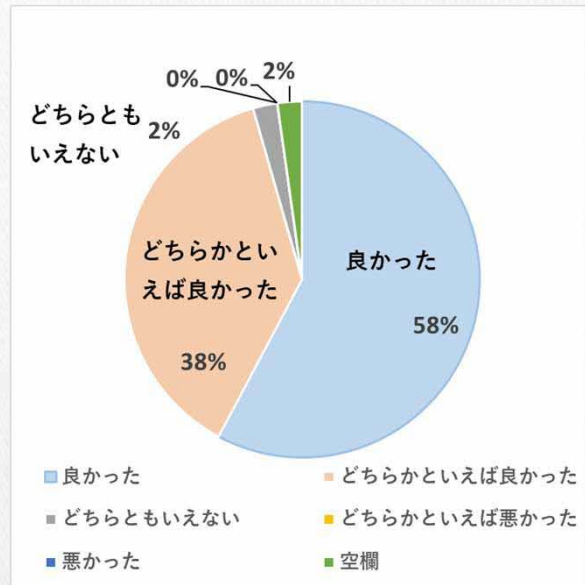
5 事後アンケート（概要）

① 今回のセミナーを通じて食品ロス削減への理解を深めることができましたか



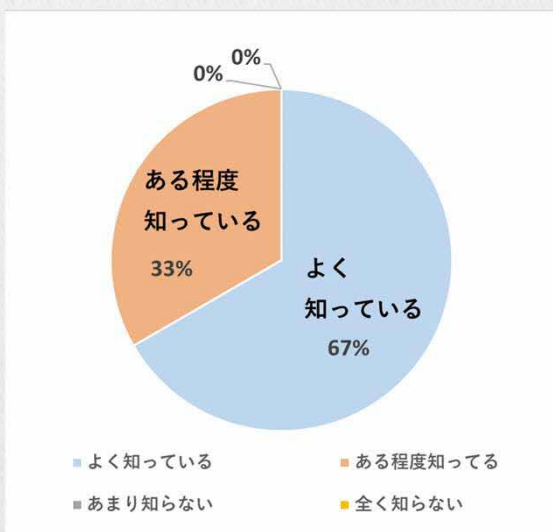
☆ 今回のセミナーで、食品ロス削減について「よく理解できた」71%、「理解できた」29%と、みなさん理解を深めることができましたようです

② 今回のセミナーのご感想をお聞かせください



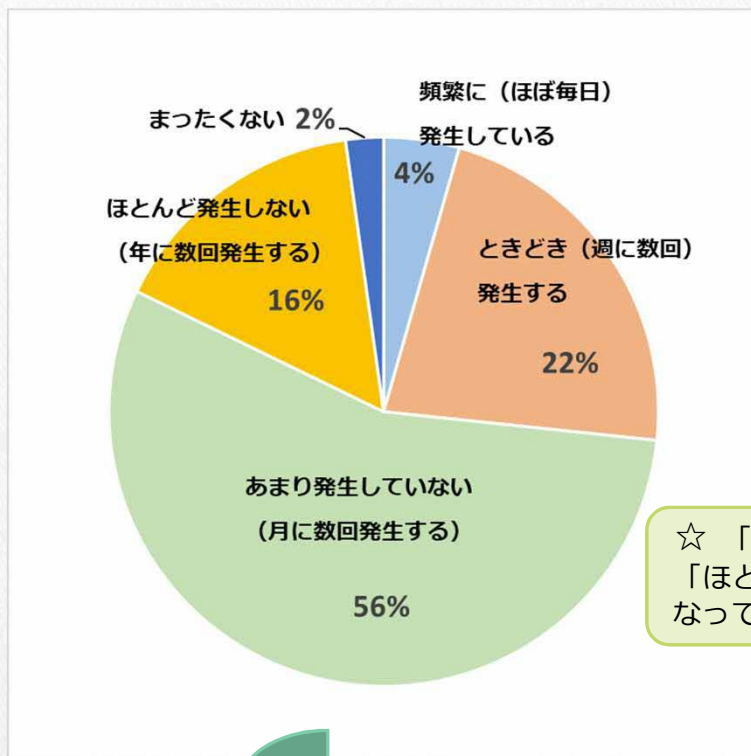
☆ セミナーについては、「良かった」58%、「どちらかといえば良かった」38%と、概ね好評でした

③ あなたは、「食品ロス」という問題を知っていましたか



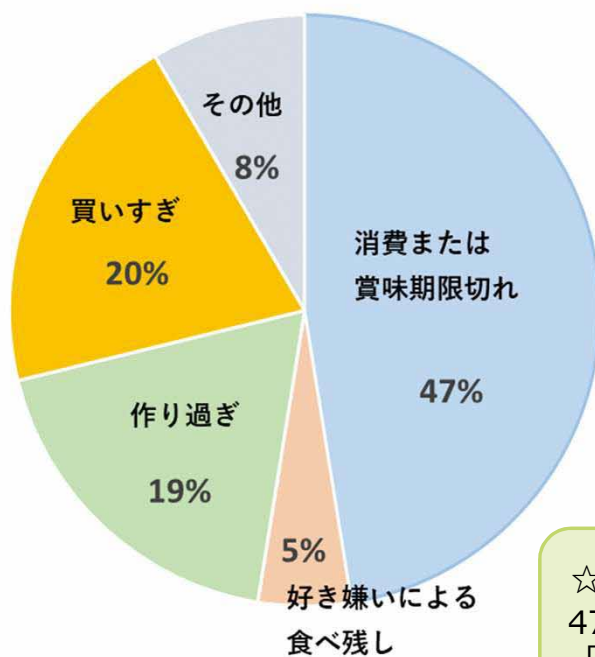
☆ 食品ロスについて、「よく知っている」67%、「ある程度知っている」33%と、ほとんどの方が、問題を承知しているようです

④ あなたのご家庭では、どのくらいの頻度で食品ロスが発生していますか



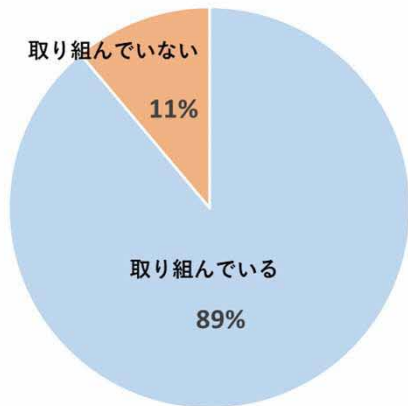
☆ 「あまり発生していない」56%、「ほとんど発生しない」16%となっている

どのような理由で食品ロスが発生していますか
(当てはまるものを5つまで選んでください)



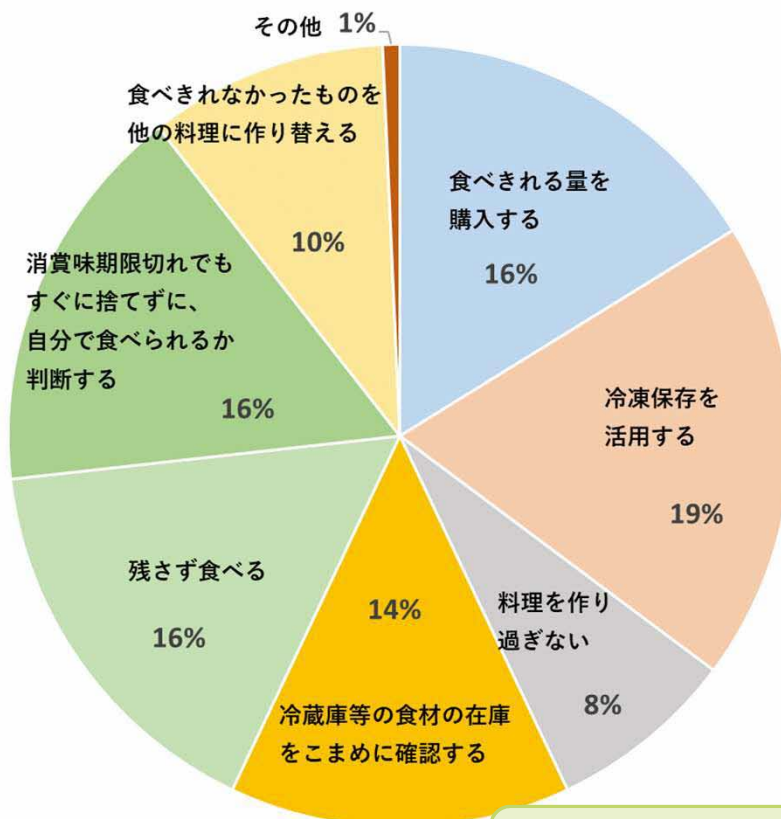
☆ 「消費または賞味期限切れ」が47%を占め、「買いすぎ」20%、「作り過ぎ」19%となっています

⑤ あなたは、ご家庭で食品ロスの削減に取り組んでいますか



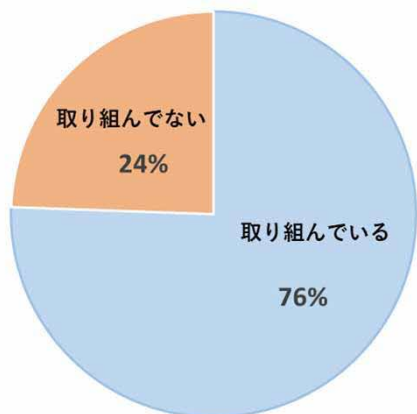
☆ 「取り組んでいる」89%と多くの方が取り組んでいます

どのような取組を行っていますか
(あてはまるもの全てをお選びください)



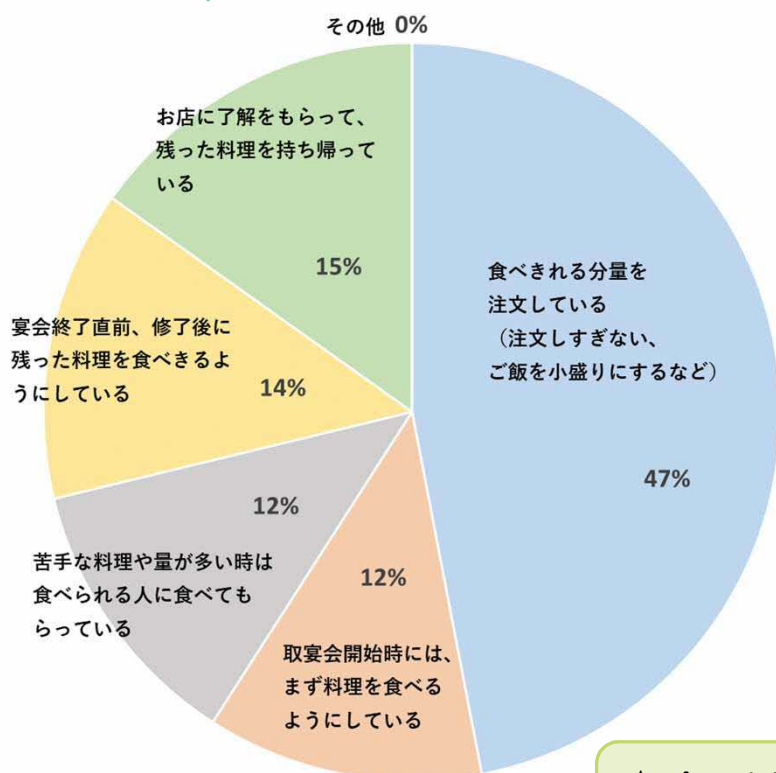
☆ 取組内容は多岐にわたっており、様々に取り組んでいます

⑥ あなたは、外食や宴会で食品ロスの削減に取り組んでいますか



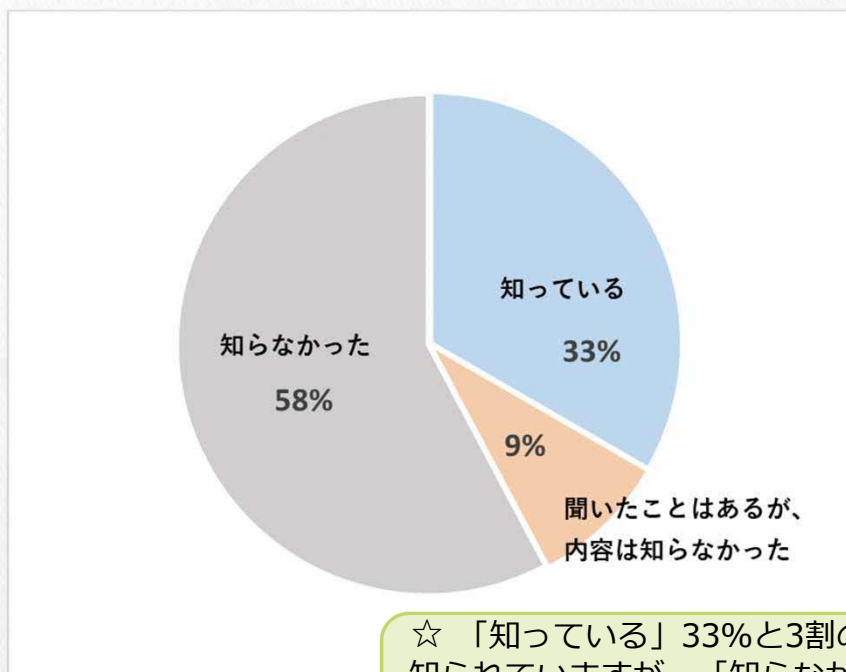
☆ 「取り組んでいる」76%と多くの方が取り組んでいます

どのような取組を行っていますか
(あてはまるもの全てをお選びください)



☆ 食べきれない分量を注文しているが47%と約半数を占めています

- ⑨ 北海道では食品ロス削減の取組を行っている小売店や飲食店、宿泊施設を「どさんこ食べきり協力店」として登録いただき、ホームページなどで紹介しています。この制度を知っていますか



☆ 「知っている」33%と3割の方には知られていますが、「知らなかった」58%が多く、引き続き制度の周知に取り組んでいきます

ご参加・ご協力
ありがとうございます！
ございました！

