



コープデリの「未来へつなごう」をスローガンに、組合員の皆さんが環境問題を「知る・共有する・やってみる」きっかけづくりとして「コープデリのエコ活」に取り組んでいます。

私たちにできること

① 「食わずに捨てる」を減らそう!

買い物に行く前に、冷蔵庫などに残っている食材をチェック。買いすぎを防ぎます。足りない物に気付いたときにメモを取っておいたり、冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影したりすると、いつでも簡単にチェックできます。

② 「てまえどり」をしよう!

お店では、消費期限や賞味期限が近い食品を商品棚の手前に置いています。しかし、棚の奥にある商品から買う人もいて、買わずに期限が切れた商品は捨てられてしまいます。すぐに食べる場合は、手前の商品から買う「てまえどり」を心がけましょう。



③ 食材を大事に使おう!

野菜の皮など捨ててしまいがちな部分も、調理の仕方次第で食べられます。また献立を考えるときは、残っている食材や消費期限が近い食材から使うようにしましょう。

④ 「食べ残し」を減らそう!

料理をつくりすぎてしまったら、適切に保存し、別の料理にリメイクするなど工夫して食べてみましょう。外食のときは量が多くて食べ残すことがないように、確認しましょう。

みんなで

10月は食品ロス削減月間

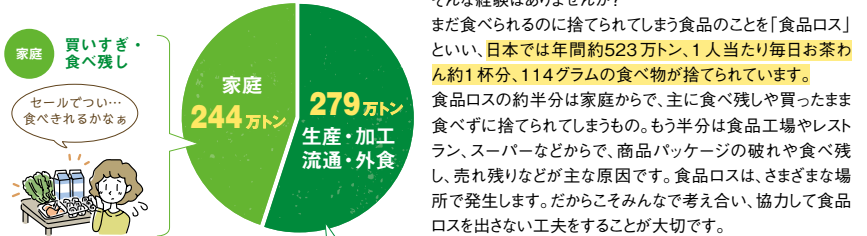
食品ロスを減らそう!

みんなの食品ロス削減アイデア公開!



私たちは、たくさんの食品を「ごみ」として捨てています。それって「もったいない!」と思いませんか? なぜ食品がごみになってしまうのか、減らすためにどうすればいいのか、考えてみましょう。

毎日1人当たりお茶わん約1杯分の食べ物が捨てられている



出典：令和3年度食品ロス発生量推計値（消費者庁・環境省・農林水産省）

コープデリは食品ロス削減に取り組んでいます

① 規格外農産物を取り扱っています

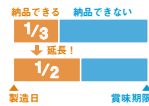
ちょっとした傷やサイズ違い、天候被害を受けた野菜や果物は、販売されることなく捨てられることがあります。こうした農産物を「ハネッコ」「不揃い」「天候被害果」として、ちょっとお得な価格で販売することで、できるだけ廃棄する農産物を減らしています。

コープデリのお店では、傷やサイズ違いの果物を「ハネッコ」として取り扱っています



② 商品の納品期限を延長しています

日本では、お店への納品期限を賞味期間の3分の1までとする商習慣がありますが、コープデリでは賞味期間が180日以上の商品は2分の1まで延長。納品期限を長くすることで、食品ロスを減らしています。



コープデリの取り組みが表彰されました

食品ロス削減の取り組みが評価され、消費者庁が主催する「令和3年度食品ロス削減推進大賞」で「審査委員会委員長賞」を受賞しました。



③ フードバンクに寄贈しています

野菜や果物の不良品などに備えて、コープデリでは産地から予備分を入荷しています。この予備分を使わなかった場合、食品ロスになってしまうため、各地のフードバンクなどに寄贈。またお店などでもフードドライブを呼びかけています。



食品ロスは何が問題なの?

① 食料をつくるための資源が無駄になる

食料は、地球上の土や水を使ってつくり、収穫された貴重な資源。食品を無駄にすることは、大切な資源をごみとして捨てることとなります。

② 食料を加工し、運び、捨てるためのエネルギーが無駄になる

つくった食料を加工し、車や船で運ぶには、石油や電気などたくさんのエネルギーが必要で、これらのエネルギーが無駄になります。またごみとして運び、焼却するためのエネルギーも、本来なら必要のないものです。

③ 必要な人に食料がいきわたらない

日本の食料自給率は38%（カロリーベース）で、約6割の食料を輸入に頼っています。一方、世界では最大8億2,800万人が慢性的な栄養不足で、コロナ禍・ウクライナ情勢の悪化などによる食料価格の高騰などもあり、飢餓人口は増え続けています。食料をこうした人たちに渡すことができれば、飢えや貧困で困っている人を助けることができます。

出典：令和3年度食料自給率（農林水産省）、世界の食料安全保障と栄養の現状2022（SOFI）報告書（国連世界食糧計画）

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標12:

つくる責任 つかう責任

につながっています。

