

みんなで

10月は食品ロス削減月間

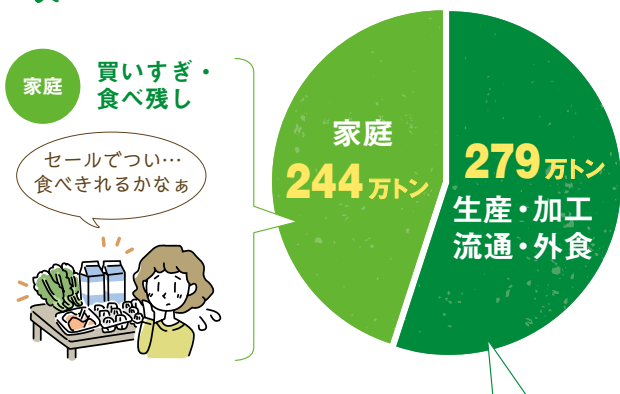
# 食品ロスを減らそう!

みんなの  
食品ロス削減  
アイデア公開中!



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



おかずが余っちゃった、食べきれないから捨てるしかない……。そんな経験はありませんか?  
まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といい、日本では年間約523万トン、1人当たり毎日お茶わん約1杯分、114グラムの食べ物が捨てられています。  
食品ロスの約半分は家庭からで、主に食べ残しや買ったまま食べずに捨てられてしまうもの。もう半分は食品工場やレストラン、スーパーなどからで、商品パッケージの破れや食べ残し、売れ残りなどが主な原因です。食品ロスは、さまざまな場所で発生します。だからこそみんなで考え合い、協力して食品ロスを出さない工夫をすることが大切です。

**家庭** 買いすぎ・食べ残し

セールでつい…食べきれかなあ

**生産・加工** 商品パッケージの破れ

パッケージが破れてしまった…

**流通** 売れ残り

賞味期限が近くて売れないなあ…

**外食** 料理をたくさん注文!!でも…

食べ残しがたくさん…

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）

## 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になります。

### 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）

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。

12 つくる責任  
つかう責任





## コープデリの エコ活

コープデリは「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 「食べずに捨てる」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、買われ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。

## 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

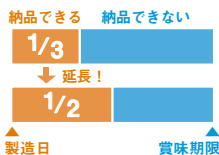
ちょっとした傷やサイズ違い、天候被害を受けた野菜や果物は、販売されることなく捨てられることがあります。こうした農産物を「ハネッコ」「不揃い」「天候被害果」として、ちょっとお得な価格で販売することで、できるだけ廃棄する農産物を減らしています。

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。



### 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。

### 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。



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。

