

食品ロス削減月間の取組について



本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」は、国内において平成30年度には約600万トン発生しており、そのうち事業系が約324万トン、家庭系が約276万トンと推計されています。

このような状況を受けて、国民運動として食品ロス削減を推進するため、令和元年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」において、10月が「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められています。

当局において、当月間に取り組んだ内容を紹介します。

①食品関連事業者への啓発活動の呼びかけ

令和2年3月31日に閣議決定された基本方針では、食品関連事業者は、消費者とのコミュニケーションをとりながら、食品ロス削減に向けた取組を進めていくことが求められています。

このため、当月間において、県内の小売業者に消費者への啓発活動と呼びかけたところ、昨年度に引き続き9事業者に加え、コンビニエンスストア3社から参加があり、各店舗において食品ロス削減のポスターを掲示していただきました。

このうちJA沖縄中部ファーマー



「ちゃんぶる〜市場」におけるポスター掲示の様子

提供にも取り組んでいます。子ども食堂に食材を提供している



合同庁舎内コンビニエンスストアにおけるポスター掲示の様子

ネット「ちゃんぶる〜市場」では、ポスター掲示のほか、食品ロス削減に関連して、地域の植物園、動物園への廃棄予定食品の寄付、子ども食堂への食材

ファーマーズ生産者会の方は、「自分たちの作った農産物が子ども食堂で利用されることで、社会貢献ができていくという気持ちが強くなった。また、子ども達が地元農産物を食べてくれることで、旬を知ってもらい、将来的には農業に興味を持ってほしい。」との想いで活動に取り組まれており、食品ロス削減や食育の好事例となっています。

②パネル展の開催

令和3年10月25日〜29日、那覇第2地方合同庁舎2号館1階行政プラザにおいて、「食品ロス削減パネル展」を開催しました。

パネルは、食品ロス削減についての知識を広げてもらうことを目的に、①食品ロスの現状、②削減目標、③削減に向けてできること、④フードバンク活動の他、沖縄管内で食品リサイクルを行っている事業者の取組を紹介しました。

また、「一般の消費者が普段の生活で身近に出来ることを紹介してほしい。」



子ども食堂支援の食材を集荷する店舗内専用棚

との要望もあり、食品ロス削減啓発用パンフレット（消費者庁作成）も配布しました。

来場した方にアンケートを実施したところ、日頃から食品ロス削減に取り組んでいる内容について、①※てまえどりの実践、②食材の必要な分だけ買い物をする、③賞味期限を意識して買い物をするなど、食品ロス削減の取組についての関心の高さが伺える回答がありました。

一方、フードバンク活動、食品リサイクルについては「知っている」と回答した方が多かったものの、食品ロス削減月間については「知らなかった」と回答した方が多い結果となりました。このことから、「食品ロス削減月間」について更なる周知を行い、多くの方に知っていただき、食品ロス削減に関心を持ってもらう必要があると考えております。



「食品ロス削減パネル展」の様子

③未利用食品の寄付の呼びかけ

食品ロス削減の方法として、未利用食品をフードバンクを通じて必要ところで活用していただく取組が必要です。そこで、パネル展開催に併せて、局職員に未利用食品の寄付の呼びかけ

を行い、期間内に各部の職員から米、缶詰等132点の寄付がありました。寄付された食品は、NPO法人フードバンク2h沖縄にお届けし、必要ところで活用していただけることとなりました。

食品ロスを減らす行動をしてみよう

食品の期限表示を正しく理解する

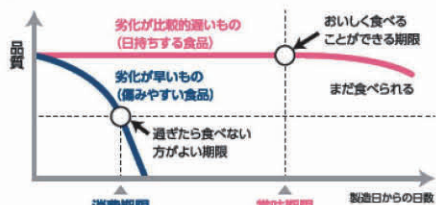
食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。

いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限は、「食べても安全な期限」、**賞味期限**は、「おいしく食べることができる期限」です。

賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

食品ロス削減に効果的な方法

ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気づきが得られます。また、以下の取組も有効です。

まずは一週間、記録してみましょう。記録様式はこちら。

- 使いきれ的分だけ買う。
- 家にある食材・食品をチェックする。
- 肉や魚の保存方法を工夫する。



平成29年度産廃処理における食品ロス削減に関する実証事業の結果より

調理で作りすぎない 余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ

料理レシピサイト「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン（公式ページ）」



消費者庁食品ロス削減啓発用 パンフレット（一部抜粋）

当月間のみならず、食品関連事業者、消費者等それぞれの立場で食品ロス削減について引き続き関心を持つていただき、食品ロスの削減に繋がることを期待しております。

※「てまえどり」とは、消費者の日頃のお買い物の中で、購入してすぐに食べる場合には、商品棚の手前にある販売期限の迫った商品を選んでいただく購買行動のことです。

お問合せ先

農林水産部 食料産業課

☎098-866-1673



NPO法人フードバンク2h沖縄へ未利用食品をお届けした様子