

# かんしょくま と学ぼう！

しょく ひん

さく げん

まき

## 食品ロス削減の巻

食品ロスをなくそう。



令和6年3月発行

山梨県 県民生活部 県民生活安全課

# 目次

- はじめに：食品ロスってなんだろう ..... 3
- 食品ロスを知ろう ..... 5
  - 日本の食品ロスはどのくらいあるの？
  - 家庭系食品ロス<sup>かていけい</sup>を分析<sup>ぶんせき</sup>してみよう
  - 事業系食品ロス<sup>じぎょうけい</sup>を分析<sup>ぶんせき</sup>してみよう
- 食品ロスを減らして、いいことあるの？ ..... 9
  - 山梨県民の食ロス意識<sup>いしぎ</sup>をデータで見てもみよう
- 私たちは食品ロスをどう減らすか 家庭系食品ロス編<sup>かていけい</sup> ..... 14
- 私たちは食品ロスをどう減らすか 事業系食品ロス編<sup>じぎょうけい</sup> ..... 21
- 食品ロスについての法律<sup>ほうりつ</sup> ..... 22
  - やまなし食ロス3ゼロ運動<sup>すいしん</sup>の推進<sup>すいしん</sup>
- 広がる！食品ロス削減<sup>さくげん</sup>の輪<sup>わ</sup>～  
やまなし食品ロス削減推進<sup>さくげん すいしん</sup>パートナー<sup>しょうかい</sup>の紹介 ..... 25
  - 生活協同組合<sup>せいかくどうくみあい</sup>パルシステム山梨 長野
  - 株式会社いちやまマート
  - セブンイレブン<sup>やまなしちくじぎょうしょ</sup>ジャパン 山梨地区事業所
- おわりに ..... 30
- 参考資料等<sup>さんこうしりょうどう</sup> ..... 31



## 「かんしょくま」ってなに？

かんしょく  
**完食** と **くま** をあわせて  
「かんしょくま」！

【職業】  
やまなし食品ロス削減推進<sup>さくげん すいしん</sup>マスコット

# はじめに：食品ロスってなんだろう

山梨県のとある地域ち いきから出された食品ロスじっ たいの実態



家庭から出された、燃える  
ごみ約250kgを分析したん  
だって



家庭から出る食品ロス



## びっくり!!

燃えるごみに混じって、こ  
んなにたくさんの食べもの  
が出てきたそうだよ。  
食べるために買ったのに、  
捨すてちゃうなんてもったい  
ない!

このように、

食べられたはずなのに

捨てられてしまう食品のことを

食品ロス というんだよ。





どうして食品ロスが出てしまうの？  
食品ロスは、減らしたほうがいいの？  
どうすれば食品ロスを減らせるの？  
山梨県は食品ロスを減らすために何か  
しているの？

## やまなし食品ロス削減推進 マスコットの



# かんしょくま

と一緒に調べていきましょう！

# 食品ロスを知ろう

世界有数の豊かな国・日本。  
今日も日本のどこかで、食べられるのに  
捨てられてしまう食品が  
生まれている.....



## 日本の食品ロスほどのくらいあるの？



日本の食品ロス量推計 (令和 3 年度)

事業者の活動によって排出される食品ロスです。  
レストラン・スーパー・食品工場などから排出されます。

事業者系  
279 万トン  
(53%)

家庭系  
244 万トン  
(47%)

家庭から排出される食品ロスです。

1年間

**523 万トン**

おしえて！  
かんじくま

**523 万トン**って、**実際どのくらいなの？**



日本国民1人あたり、  
毎日お茶わん1杯分の食品ロス  
を出している計算になるよ。

国民一人ひとりが毎日出している食品ロス量<sup>りょう</sup>

**1日 約114g**

お茶わん約1杯分



国民一人あたり、1年間で  
出す食品ロス量<sup>りょう</sup>

**年間 約42kg**



日本の食品ロスは、世界の食料支援量<sup>しょくりょう し えん りょう</sup>より  
も多いんだよ。

国連機関の世界食糧計画（WFP）は、発展途上国や戦争  
中の国など、食料不足<sup>き が</sup>や飢餓<sup>し えん</sup>のある国へ食料を支援して  
いるよ。

2021年は、440万トンの食料を支援したんだ。

日本の食品ロス<sup>りょう</sup>の量は523万トン。食料支援<sup>しょくりょう し えん</sup>よりも多い量<sup>りょう</sup>  
の食べものが、日本では捨てられてしまっているんだよ。

グラフ: 家庭系食品ロスの内訳

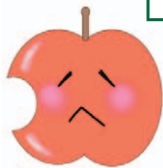


食べ残し  
105万トン  
43%

直接廃棄  
105万トン  
43%

家庭系  
発生量合計  
244万トン  
(令和3年度)

食べるために買ったのに、腐ったり  
期限切れなどで手を付けずに捨てて  
しまった、  
「手つかず食品」を指します



野菜や果物の皮のむきすぎや、  
食べられる部分まで捨てて  
しまったものです

過剰除去  
34万トン  
14%

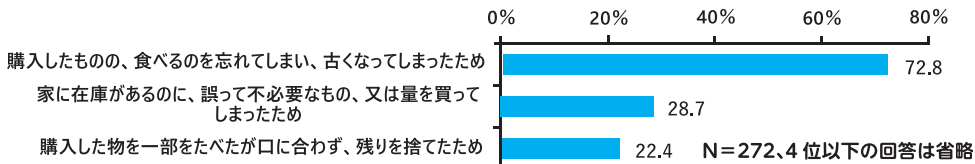


どうして、手つかず食品が出てしまうの?

手つかず食品が出てしまった理由として、**72.8%**の人が、  
「購入したものの、食べるのを忘れてしまい、古くなって  
しまったため」と回答しているよ

(山梨県食品ロス削減に関する県民・事業者意識調査、令和2年度)

家庭で「手つかず食品」が発生する理由「(複数回答)」



忘れないようにすれば減らせるね・・・



グラフ：事業系食品ロスの内訳



がいしよくさんぎょう  
外食産業  
80万トン  
29%

せいぞうぎょう  
食品製造業  
125万トン  
45%

食品工場など。  
「メーカー」ともいう。



商品をメーカーから仕  
入れて、スーパーマー  
ケットなどに売る業者  
のこと。



スーパーマーケットなど

ぎょう  
食品小売業  
62万トン  
22%

おろしうりぎょう  
食品卸売業  
13万トン  
5%

じぎょうけい  
事業系  
発生量合計  
279万トン  
(令和3年度)

がいしよくさんぎょう  
外食産業

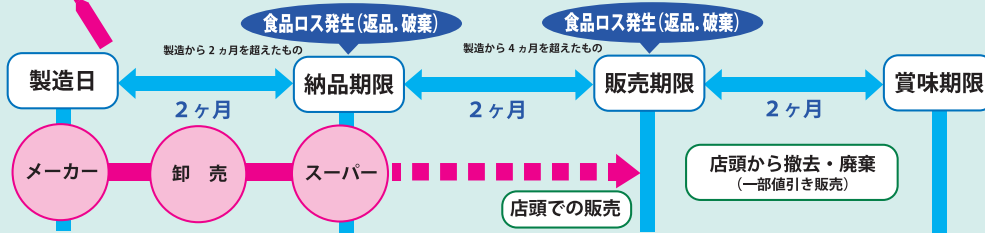
○作りすぎ・食べ残し  
などが食品ロスになる

せいぞう せいぞう おろしうり  
食品製造・食品卸売・食品小売業

○売れ残り、パッケージの印刷ミス、3分の  
1ルールによる返品などが食品ロスになる



「3分の1ルール」による返品って何？



(消費者庁「令和5年度版 食品ロス削減ガイドブック」より)

- 賞味期限の最初の3分の1がくるまでにお店へ納品できないと廃棄
- 賞味期限が残り3分の1になるまでに売れなかったら廃棄



というルールのことだよ。法律で決まっているわけではないけれど、新しい商品の方が売れやすいことや、在庫管理の都合などの理由があるんだ。

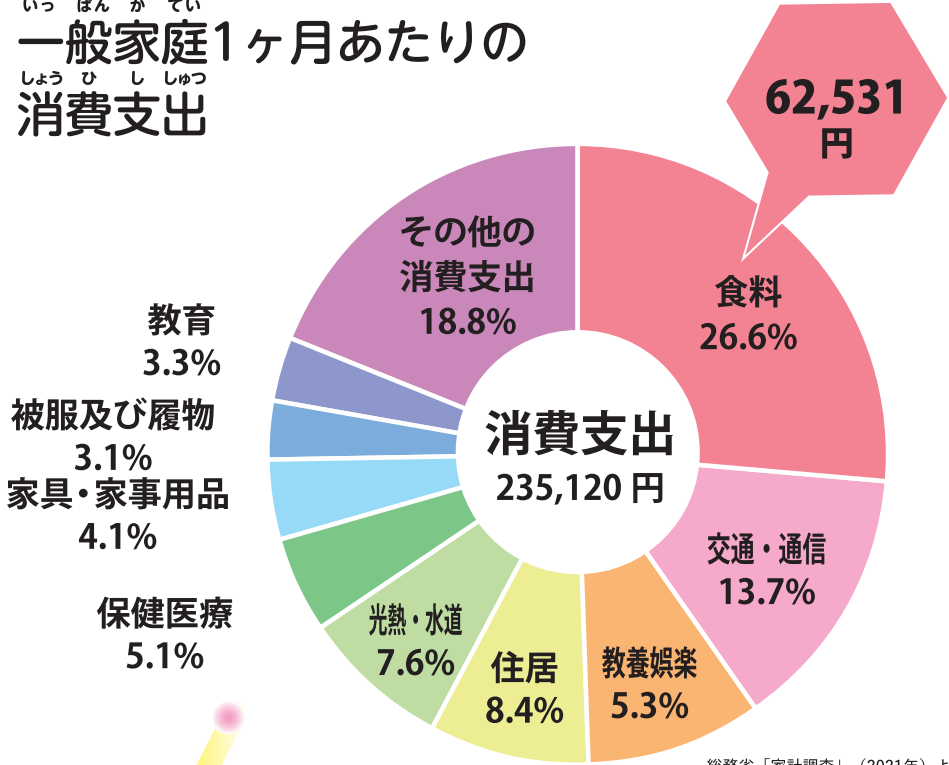
賞味期限が切れる前に廃棄することになるから、食品ロスの大きな原因になっていて、見直しの動きも進んでいるんだよ。



# 食品ロス<sup>へ</sup>を減らして、いいことあるの？

## 1. 食費<sup>しょくひ</sup>が減<sup>へ</sup>って、節約<sup>せつやく</sup>になるよ

一般家庭<sup>いっばんかてい</sup>1ヶ月あたりの  
消費支出<sup>しょうひししゅつ</sup>



総務省「家計調査」(2021年)より

およそ **4分の1** は食費<sup>しょくひ</sup>だね。



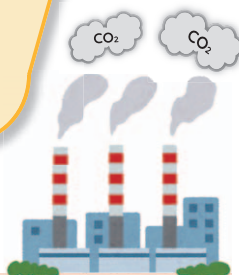
食べ<sup>たべ</sup>きれ<sup>りょう</sup>る量<sup>りょう</sup>だけ買<sup>か</sup>って、捨<sup>す</sup>てる量<sup>りょう</sup>を減<sup>へ</sup>らせれば、食費<sup>しょくひ</sup>も減<sup>へ</sup>るから、節約<sup>せつやく</sup>になるよ！

## 2. 地球温暖化を防げるよ



### 地球温暖化と食品ロスに、 いったいなんの関係があるの？

食品ロスが生じてしまうと、たいていは生ごみとして燃やして処分しないとイケないんだ。食べ物には水分が多く含まれていて、燃やすのにも燃料がたくさん必要になってしまうから、二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>) など、地球温暖化の原因となる温室効果ガスがたくさん出てしまうんだ。



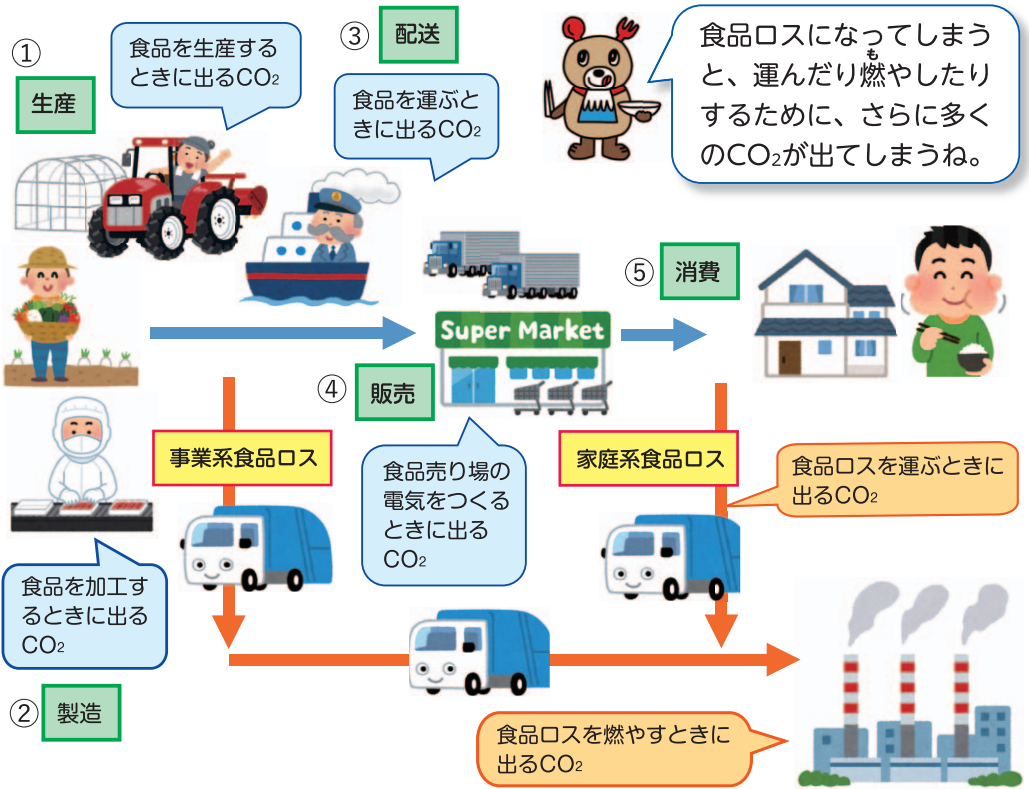
2010年から2016年までに排出された温室効果ガスのおよそ**8%から10%**は、世界の食品ロス・食品廃棄に由来するという試算もあるんだ！

(IPCC, SPECIAL REPORT Climate Change and Land, <https://www.ipcc.ch/srcl/>)

食品ロスを1トン(1000kg)減らせば、二酸化炭素を**460kg**少なくすることができるんだよ！

環境省「地球温暖化対策計画」より、食品ロスに係るCO<sub>2</sub>排出原単位0.46t-CO<sub>2</sub>/t

# 食料しょうひがにさんかたんそつくりはいしゅつられて消費されるまでにも、たくさんの二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)が排出されています。



青い矢印は「フードサプライチェーン」といって、食料が生産せいさんされてから消費される(食べられる)までの流れのことです。サプライチェーンの各段階で食品ロスやCO<sub>2</sub>が発生しています。

食品ロスを減らすことは、大切な地球を守ることにつながるんだね。

1人で減らせる食品ロスの量りょうには限界げんかいがあるけれど、食品ロスの問題について考えて、行動する人が増えれば増えるほど、それだけ多くの食品ロスを減らすことができるようになるね。



大切な地球

# 3. 持続可能な社会の実現につながるよ



持続可能な社会とは、今の人々が幸せに暮らすだけでなく、未来の人々も幸せに暮らせるように、自然や環境を大切にしながら、経済や社会を発展させることを目指す社会のことだよ。  
 持続可能な社会を実現するための世界的な目標として、“SDGs”が有名だね。



## SDGs (持続可能な開発目標)

貧困を撲滅し、持続可能な社会を実現するため、2015年に国連総会で採択された目標です。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



### 目標12 持続可能な生産消費形態を確保する

目標12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。



食品ロスを減らすことで、環境へのダメージを減らすことができるから、気候変動への対策にもなるね。  
 また、余った食料が捨てられずに多くの人に行き渡るようになれば、世界の貧困解消・栄養不足の解消にもつながるんだ。



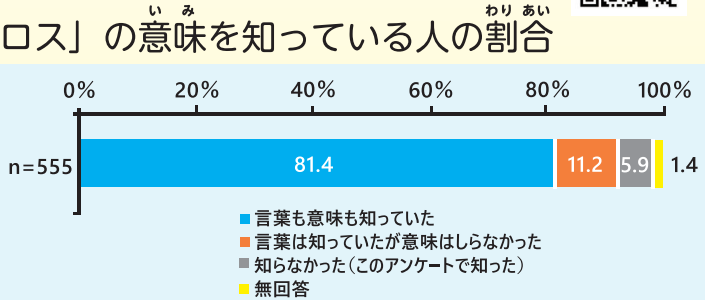
山梨県では、令和2年度に県民のみなさまへアンケート調査を行い、食品ロスに対する意識を調査したんだ。  
全ての質問・回答は、ホームページからみられるよ。

## 食品ロス削減に関する県民・事業者意識調査報告書



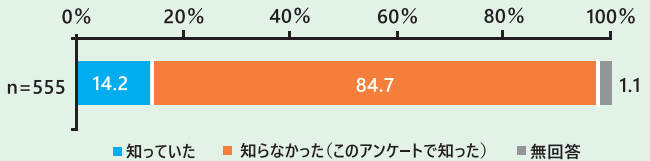
### 81.4% 「食品ロス」の意味を知っている人の割合

「食品ロス」という言葉は多くの人に知られているね。



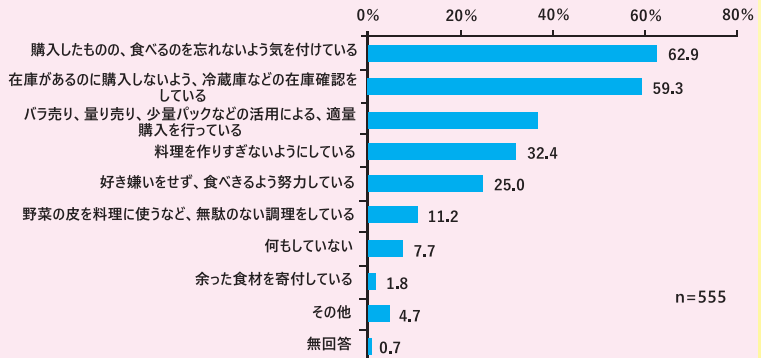
### 14.2% 日本国民1人あたり、1日にお茶わん1杯分の食品ロスを出していることを知っている人の割合

現状について、より深く知っている人が増えているね。



### 7.7% 食品ロス削減のために「何もしていない」人の割合

多くの人が何らかの取り組みをしているね。今まで取り組んでこなかったことにもチャレンジできるといいね。



# 私たちは食品ロス<sup>へん</sup>をどう減らすか



食品ロス<sup>へん</sup>を減らすために、今日から家庭<sup>かてい</sup>でできることを紹介<sup>しょうかい</sup>するよ！  
できることから試<sup>ため</sup>してみよう！

か てい けい  
家庭系  
へん  
食品ロス編

## 1. 冷蔵庫<sup>れいぞうこ</sup>に食品を入れすぎない！

冷蔵庫<sup>れいぞうこ</sup>に食品を入れすぎると、冷蔵庫<sup>れいぞうこ</sup>の中に 何があるのか分かりにくくなり、食品<sup>つか わす</sup>を使い忘れてしまう ことが多くなります。



良い例



あまり良くない例

物が多いので、食品が見つかりにくいと、古い食品が後ろへ追いやられてしまっているね。



### 冷蔵庫<sup>れいぞうこ</sup>・整理整頓<sup>せいりせいとん</sup>のコツ

1. 食品<sup>しゅるい</sup>を種類（カテゴリ）分けする
2. それぞれの置く場所を決める
3. フリースペース（何も置かない場所）を作っておく
4. 早く食べきたい料理・期限<sup>きげん</sup>が近い食品<sup>お</sup>を手前に置く

冷蔵庫<sup>れいぞうこ</sup>に入れておく量<sup>りょう</sup>は、容量全体の7割くらいが目安！

参考：「計ってみよう！家庭での食品ロス」（消費者庁）

## 2. 食材や料理はかしこく冷凍保存！

肉・魚・野菜が使いきれない  
ときは、消費期限が切れない  
うちに、チャック付き保存袋へ  
入れて冷凍保存すると長持ち  
します。



カレーやスープなども冷凍して保存できるよ。  
袋に入れすぎないように注意してね！

冷凍した食材や料理は、早めに使い切りましょう！

## 3. 野菜は余すところなく使おう！



使える部分にもかかわらず、捨ててしまっている野菜の皮などはないかな？  
実は使える野菜の部位を紹介するよ。

ニンジン・ダイコン  
・カボチャの皮



これらの野菜を、火を通して使う場合、  
皮をむかなくてもおいしく調理でき  
ます。  
皮をむくのは時間がかかるし、食品  
ロスもへらせて一石二鳥ですね。



ブロッコリーの茎

普段、みんなが食べているブロッコ  
リーは、つぼみが集まったところ  
です。

実は茎（くき）の部分も、うすくス  
ライスして、ゆでたり蒸せば食べら  
れます。

サラダにしたり、シチューなどの煮  
込み料理に入れるとおいしいですよ。

ピーマンの種

ピーマンの種も、そのまま  
炒めるなどすれば食べられ  
ます。



## 4. 食品ロス削減レシピを試そう！



あまってしまった食材や料理も、うまく料理したり、リメイクすれば、おいしく食べられて食品ロスも減らせるんだよ。

食品ロスを減らせるように、練習して新しいレシピを覚えて、試してみよう！

### 食品ロス削減レシピが見られるウェブサイトの紹介！

#### ① 山梨県庁ホームページ



あまりごはんのライスピザ



完熟バナナマフィン



ライスサラダ



あまり野菜の酢豚



山梨県のホームページで、食品ロス削減レシピを公開しているよ。





## ②料理レシピサイトブックパッド

### 消費者庁のキッチン



消費者庁 のキッチン **公的機関**

**フォローする**

消費者庁では、食品ロスの削減に向けた様々な取組を行っています。消費者庁のキッチンでは、消費者の皆様が食品ロスを削減する際に参考となるレシピを紹介しています。



ちほう しょうひしやちよう ていきよう  
地方公共団体や学生さんが消費者庁へ提供した、食品ロスを減ら  
せるレシピが紹介されているよ。冷蔵庫の中で余りがちな野菜を有効  
活用しつつ、おいしく食べられるメニューがそろっているよ。  
りようり せんもんがっこうせい ちしき  
料理の専門学校生や、食品ロスの知識がある人などが考えたメニュー  
もあって、見ているだけでも勉強になるよ。

## 山梨の名物郷土食は、「もったいない！」から 生まれた！？



山梨県の名物・鳥もつ煮。第二次世界大戦後  
間もない時代に、当時は貴重だった醤油や  
砂糖を使いつつ、安くておいしい料理となる  
よう考案されました。

実はこの料理、そば屋の店主が肉屋から  
「捨てられてしまう鶏のもつをどうにかでき  
ないか？」という相談を受けたことがきっか  
けで考え出されたそうです。

## 5. 食品ロスチェックシートを作ろう！



どのくらい食品ロスが出ているのか、「見える化」することが大切だよ！

下のような表をつくって、れいぞうこ冷蔵庫に貼り付けてきろく記録してみよう。  
捨ててしまった食べものと、捨ててしまった理由、食べものを買ったときのねだん値段を記録してみるんだ。

チェックシートの例

日付	捨ててしまった食べ物	捨てた理由	値段
7月1日(土)	なっとうの パック3個	<small>しょうみ きげん</small> 賞味期限が 2週間すぎた	128円
7月2日(日)	カレーの のこり	食べ きれなかった	<small>ざいりょうひ</small> 材料費など およそ300円
7月4日(火)	もも2個	しわしわ になった	500円
7月7日(金)	ねぎ	ひからびて しまった	128円



表に書いて「見える化」することで、どのくらい捨ててしまっているかわかれば、もったいない思いから、買すぎなどが防げたり、きげん期限が切れる前に食べられるように意識できるね！



# 6. フードドライブへ参加しよう！



フードドライブとは、会社や学校などで、ご家庭で使わない食品を集め、福祉団体へ寄付する活動のことだよ。

食品ロスを減らすだけでなく、必要とされているみなさんへ食品をお届けすることができるんだよ。

会社・地域の集まり・イベント・スーパーマーケットの店頭などの身近な場所で、フードドライブの呼びかけが行われることが増えていきます。

機会があれば、ぜひ参加してみましよう。

## フードドライブ実施団体の一部

### ■ フードドライブで集める食品（一例） ■

- お菓子、缶詰、乾麺類、レトルト食品、ジュース、お米など
- 賞味期限が1ヶ月以上残っており常温保存が可能な食品
- 入れ物が未開封で破損していない食品



生活協同組合ユーコープ  
令和5年度やまなし食の安全・食育優良活動表彰

お店でのフードドライブの実施・呼びかけやパネル展示のほか、食品ロス削減勉強会を実施するなどの活動により、知事表彰を受賞しました。



やまなしけんちょう  
山梨県庁（県庁フードドライブ）



いっばんしやだんほうじん  
一般社団法人

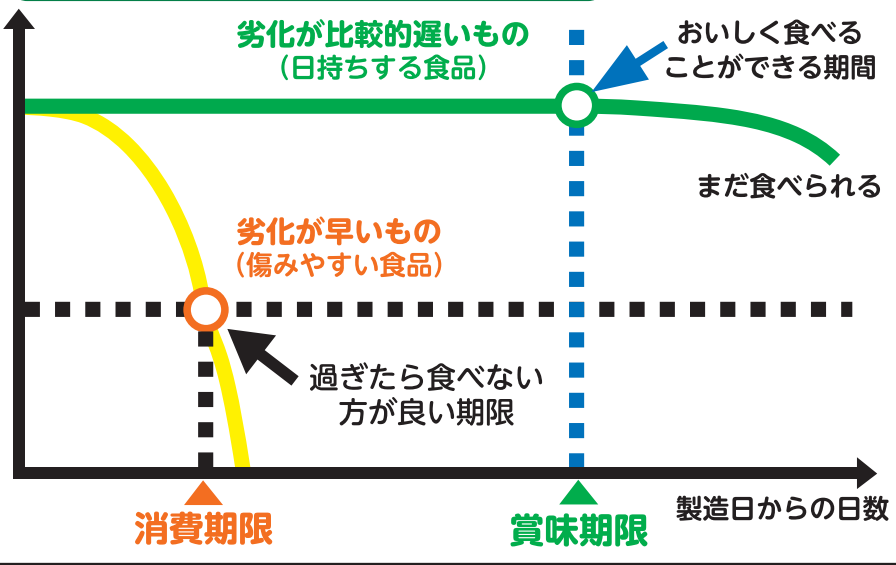
ヴァンフォーレスポーツクラブ

# 7. 賞味期限と消費期限を正しく知ろう！



「賞味期限」が1日でも過ぎてしまった食品は、捨てないといけないのかな？  
そんなことはないんだ。  
「賞味期限」は、おいしく食べられる目安だから、過ぎたらすぐに食べられなくなるわけじゃないんだよ。

## 消費期限と賞味期限のイメージ



出典：消費者庁「食品ロス削減ガイドブック（令和5年度版）」

賞味期限も消費期限も、「開封する前」の期限を表しています。  
開けてしまったら、賞味期限にかかわらず、早めに食べましょう。  
また、食品のパッケージに「保存方法」が書かれているときは、それに従った時の期限なので、  
注意しましょう。



# 私たちは食品ロス をどう減らすか



じぎょうけい 事業系食品ロスは、きぎょう 企業の活動ではいしゅつ 排出される食品ロスだったよね。だけど、1人1人の心がけによって、減らすことのできる事業系食品ロスもあるんだよ。

## じぎょうけい 事業系 食品ロス編



### 「てまえどり」を 実践しよう！

「てまえどり」とは、スーパーなどで買い物をするときに、手前の商品から順番に取ることです。

すぐに食べる食品は、奥の商品ではなく手前から取っていくようにすれば、期限切れによるお店の食品廃棄が減らせます。



てまえどりを呼びかけるポスターなど

左：消費者庁のうりんすいさんしょう 右：農林水産省



### 持ち帰り容器のある 飲食店を使おう！

お店で食べ残してしまったときに、家に持ち帰るための入れものが用意されていると、食品ロスが減らせそうですね。

環境省では、お店での食べ残しを持ち帰る行動に対し、「モッテコ」(mottECO) という名称を設けて、普及に力を注いでいます。

まずは、おいしく、適量を、残さず、食べきましょう  
● 食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ ●

「お持ち帰り」は、飲食店の許可なく行ってはダメです  
食中毒のリスクが十分にご確認の上でやってください

「お持ち帰りする」料理は 安全においしく召し上がり、ご自身でしっかり管理をお願いします

**安全においしくいただくためのお約束**

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、衛生面に注意がとれるものを選び、食べられる量を考えで行いましょう
- 料理は、傷かいたに食べないようにしましょう
- 持ち帰る際は、十分に再加熱してから食べましょう
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう
- 残量中にいらないものが、少しでも残っていると、口にに入れるのはやめましょう

特約が経過すると食中毒のリスクが高まるので、持ち帰るまで時間がたつ場合は、持ち帰りはやめましょう  
持ち帰る料理は、環境省で承認された業者か食べようとしてください

食品ロス削減にご協力ありがとうございます  
環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を実現しています

食品ロスについて詳しくは食品ロス削減ポータルサイトへ

持ち帰り容器を使用するお客様に向けた説明文 (環境省) かんきょうしょう

# 食品ロスについての法律



令和元年（2019年）に、食品ロスの問題に対処するための法律ができたんだよ。

食品ロスを減らすために、政府・国民・会社など、あらゆる立場の人が努力して、行動に移すことが定められたんだ。

## 食品ロスの削減の推進に関する法律

### 前文

我が国においては、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生している。

（中略）

また、世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題である。

食品ロスを削減していくためには、国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことが重要である。

（中略）

ここに、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、この法律を制定する。



日本のみならず、世界中に食べものに困っている人がいるにもかかわらず、食品を捨てているということは大きな問題だね。



# どうして「社会全体で」食品ロスの問題について対応するのが大事なの？



食品ロスの問題は、他の深刻な社会問題とつながっていて、食品ロスの解消に取り組めば、それらの社会問題を解決する助けになるんだ。だからこそ、社会全体で考えていくのが大事なんだ。

## 食品ロスをめぐる日本の厳しい状況

食料を海外からの輸入に依存

- ・食料自給率（カロリーベース）は **38%**  
(農林水産省「食料需給表（令和3年度）」)

廃棄物の処理に多額の税金を投入

- ・市町村及び特別地方公共団体がごみの処理に

必要な経費は年間約 2.1兆円

(環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（令和3年度）」)

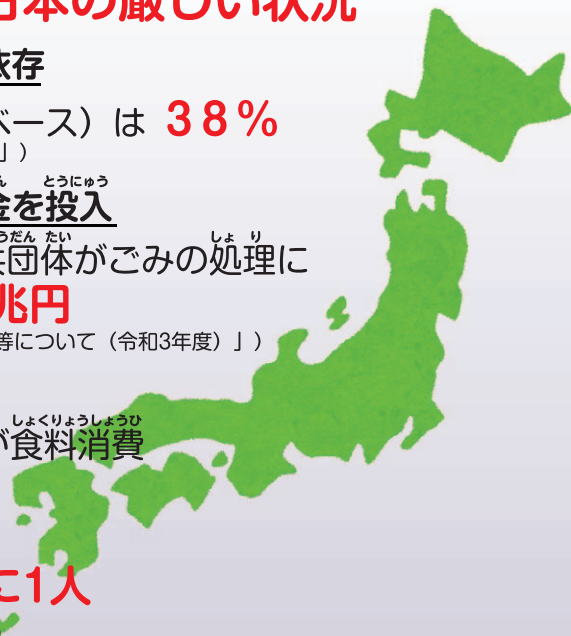
食料の家計負担は大きい

- ・消費支出の **1/4以上**が食料消費  
(総務省「家計調査（2021年）」)

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**7人に1人**

(厚生労働省「2019年国民生活基礎調査」)



上の数字は全て、食品ロスと関わっています。

ごみを減らせば、ごみ処理経費も減らせますね。

せっかく買った食品を捨てないよう気をつければ、食費は下げられます。

余った食料を少しでも寄付できて、それをちゃんと困っている家庭に行き渡らせることができれば、貧困解消の助けにもなります。

食品ロスの削減に取り組むことで、他の深刻な社会問題の解決の助けとなるからこそ、社会全体で考えるべき問題といえるのではないのでしょうか。



か ていけい じぎょうけい  
家庭系食品ロスと、事業系食品ロスの両方を減らしていくために、  
「やまなし食ロス3ゼロ運動」の呼びかけをしているんだ！

## 取り組もう 「やまなし食ロス3ゼロ運動」

料理はおいしくたべきろう！

食べ残しのもったいない 0(ゼロ)

**家庭** 食べられる分だけ注文、食べられる分だけ注文、残ったらリメイクでおいしく  
**事業者** 顧客のニーズに合わせた量に調整・販売、持ち帰り対応、3010 運動の推進

食材は無駄なく使い切ろう！

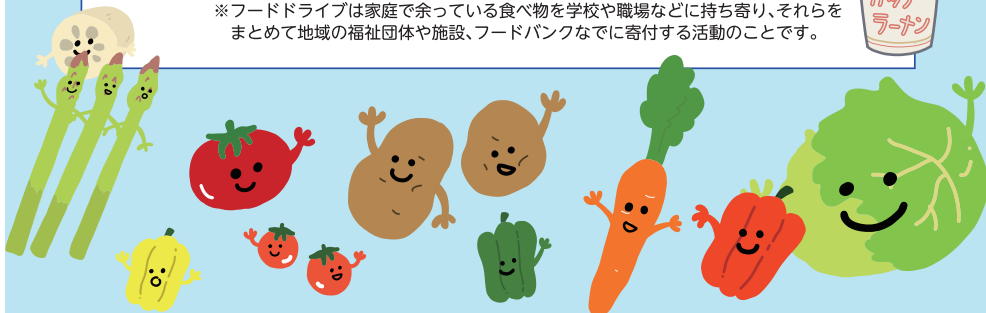
食材のもったいない 0(ゼロ)

**家庭** 食材を無駄にしない調理、食べられる量を購入、買い物前に在庫を確認  
**事業者** 食材を無駄にしない調理、値引き等で売り切り、賞味期限延長・年月表示  
過剰生産の抑制、家畜の飼料化

使わない食品は届けよう！

未利用食品のもったいない 0(ゼロ)

**家庭** 食べきれない食品を確認、フードドライブ活動へ参加・寄付  
**事業者** フードドライブ活動の実施、フードバンクや子ども食堂などでへ寄付  
※フードドライブは家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、それらを  
まとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動のことです。





# 広がる！食品ロス削減の輪

## やまなし食品ロス削減推進パートナーの紹介

おしえて！  
がししよくま

「やまなし食品ロス削減推進パートナー」  
ってなに？



食品ロスの削減に向けて、みんなのお手本となるような取り組みをしてくださっているということで、山梨県庁が認定した事業者や団体のことだよ。

食品ロスをなくす行動を



やまなし食品ロス削減推進マスコット  
がししよくま

玄関・入り口などにこのシールが貼られているお店は、食品ロス削減推進パートナーだよ。

パートナーは、次のような食品ロス削減の取り組みをしています。

(1つでもOK)

- ハーフサイズなどの量調整や、食べ残しを減らすための呼びかけ
- 消費期限・賞味期限間近の食品や閉店間際の割引
- フードドライブなどのフードバンク活動への協力
- 食品廃棄物のリサイクル（飼料化、堆肥化など）
- その他、食品ロスの削減につながる取り組み など



やまなし食品ロス削減推進パートナーの中には、事業系の食品ロスを減らすために頑張ってくださっているところがあるから、一部を紹介するね。





せい かつきょう どう くみ あい

# 生活協同組合パルシステム山梨 長野



## はい そう 生協の配送ネットワークを 生かして食品ロスを削減！

せいかつきょうどうくみあい  
生活協同組合パルシステム山梨 長野さんは、牛乳やたまご、野菜、果物などの食品を、各家庭にトラックで配達しています。

パルシステムグループでは、ゆ そうちゅう  
一傷んでしまった時に、交換するための野菜や果物を、よ び で用意しています。

よ び や さい くだもの せいんと  
予備の野菜や果物は鮮度も良いし、冷蔵庫でバッチリ管理されているから、捨ててしまうのはもったいないですね。

よ び や さい くだもの ちいさ し えんだんたい むりょうていきょう  
そこで、予備の野菜や果物は、余ったら地域の支援団体へ無料提供することで、食品ロスの削減と同時に社会貢献をしています。



## ほう そう く ふう 包装にも工夫があるよ

ちょうり  
「調理セット」といって、食材や調味料が全部セットになった商品を販売しているんだけど、賞味期限が長い「調味料」や「乾麺」などの食材と、そうでない食材が簡単に分けられるようになっていて、在庫が出た場合は捨てずに、しょうみ きげん  
賞味期限が長い食材をできる限り支援団体へ提供して、食品ロスを削減しているそうだよ。



「調理セット」の一例。お肉や麺など、食材がこ ほうそう  
包装されているね。  
せいかつきょうどうくみあい  
(生活協同組合パルシステム山梨長野提供)



うんえい  
子ども食堂を運営する  
NPO法人の方

れいぞう こ ひつよう  
野菜を保存するには冷蔵庫が必要で、日持ちがしないので、ま ぶ  
寄付はどうしても少ないです。パルシステム山梨長野さんがしん せん せい か き ぶ  
新鮮な青果を寄付してくださるのはたいへん貴重で、助かっています。



## 「いつでも」フードドライブで、 食品ロスを削減！

いちやまマートさんは、主に山梨県内に展開するスーパーマーケットです。

レジでお会計をすませて、買ったものを袋に詰めようとするとなにやら大きな容器が設置されていますね。

これはフードドライブの入れもので、家にある未利用食品を寄付することができるようになっています。

フードドライブ容器は毎日置いてあるから、好きなときにフードドライブに参加することができます。  
※お店により設置場所は異なります。



いちやまマートの店内に設置されている、フードドライブの容器（株式会社いちやまマート提供）



いちやまマートの社員さんのアイデアで始まったそうだよ。  
お店に行けば、毎日フードドライブができるというのは、とっても画期的だね！

ふくしだんたい きふ  
2022年度に福祉団体へ寄付した食品

合計 約 **14トン**





# き かく がい や さい 規格外野菜 に着目し、 食品ロスを削減！

- ・大きすぎ、小さすぎ、見た目が悪いなどの理由で、市場で売ることができない野菜。
- ・味や品質には問題がないのに、売れないので、捨てられてしまう



き かく がい  
規格外ナスの一例

き かく がい や さい う  
規格外野菜は売ることができないから、ほとんどは捨てるしかなかったんだけど、味はふつうの野菜と変わらないので、食品ロスになるのはもったいないですね。

セブンイレブンジャパン山梨地区事業所さんでは、仕入れ業者や農家の方と交渉して規格外野菜を買い取って、コンビニで売れるような商品を開発しました。

## 誰も損しない食品ロス削減ビジネススタイルを確立！

売れないはずの規格外野菜でもうけが出た！！

おいしいナス料理をみなさんに届けられる！  
規格外野菜をみんなに食べてもらえる！

規格外野菜をきちんと加工できる方法を考えて、マニュアルも整備しよう

ナス料理うめえー！！



農家さん

ほんばい  
販売



ほんばい  
販売



しょうひ、しゃ  
消費者

しゅうえき  
収益

しゅうえき  
収益

セブンイレブンジャパン  
やまなし ち く じ ぎょうしょ たんとくしゃ  
山梨地区事業所担当者

僕もロゴマークとして登場したよ！



き かく がい  
規格外ナスを利用した食品ロス削減商品 (令和4年販売)

かしこく



食品ロスをなくす行動

傷がついてしまい、市場に出荷できず廃棄してしまう味・品質に問題のない「茄子」を使用

※やまなし食品ロス削減マスコット

# さくげん すい しん いち らん やまなし食品ロス削減推進パートナーの一覧

※登録順、令和6年1月現在

県内33の事業者および団体（432事業所）のみなさんが、パートナーになってくれたんだ！食品ロス削減の輪が広がるといいね！



小売業	株式会社オギノ
その他	山梨県生活協同組合連合会
その他	生活協同組合ユークoop やまなし県本部
飲食店	株式会社 アルブス
飲食店	ビストロ メゾン・ド・ルージュ
飲食店	有限会社アグリマインド あけの農さん物直売所
製造業	富士食品工業株式会社
小売業	双葉農の駅企業組合 双葉農の駅
その他	生活協同組合バルシステム山梨 長野
小売業	株式会社岩野（岩野精肉店）
小売業	ヴィジョナリーパワー株式会社
小売業	株式会社いちやまマート
製造業	エフディ食品株式会社
製造業	南アルブス特産品企業組合・ほたるみ館
その他	株式会社YSKe-com
その他	甲信食糧株式会社
その他	一般社団法人ヴァンフォーレススポーツクラブ
その他	山梨ヤクルト販売株式会社
小売業	株式会社ファミリーマート中日本エリア本部静岡・山梨リージョン
その他	一般社団法人山梨県消費者市民社会推進協議会
その他	株式会社TryMam
小売業	(株)セブン-イレブン・ジャパン 山梨地区事務所
その他	認定NPO法人フードバンク山梨
その他	株式会社アップロード
その他	CIH株式会社
その他	イオンモール株式会社
飲食店	株式会社アントワークス・昆虫好
飲食店	株式会社ウエノフーズサービス もりもり寿レイオンモール甲府昭和
飲食店	サンマルクカフェ イオンモール甲府昭和店
小売業	フロ プレステージュ 甲府昭和イオン店
その他	山梨県食生活改善推進員連絡協議会
小売業	株式会社 クスリのサンロード 本部
その他	甲府記念日ホテル



# おわりに

食べものをむだにしないこと、つまり、食品ロスを減らすことによって、地球<sup>ちきゅう</sup>温暖化<sup>おんだんか</sup>を防ぐなど、さまざまな社会問題の解決につながるんだよ。

食品ロスは多くの社会問題<sup>しゃかいもんだい</sup>と密接<sup>みつせつ</sup>にかかわっているから、食品ロスを減らす少しの努力で、大切な地球や社会を守ることにつながることを、いろいろな人に知ってほしいな。



食品ロスの問題について、考えてくれてありがとう。これからも多くの人に、食品ロスの問題を知ってもらい、行動<sup>こうどう</sup>してもらえるようにがんばります。これからも応援<sup>おうえん</sup>してください。

さくげんすいしん  
やまなし食品ロス削減推進マスコット

## かんしょくま

## 食品ロスを学ぶことができるWebページなど

「令和5年度 食品ロス削減ガイドブック」  
(消費者庁<sup>しょうひひしやちやう</sup>)



食品ロスをなくそう！  
(山梨県ホームページ)



食品ロスポータルサイト  
(環境省<sup>かんきやうしやう</sup>)



けんみんせいかつあんぜんか  
県民生活安全課  
公式Instagram



(順不同)

消費者庁, 「令和5年度版 食品ロス削減ガイドブック」

消費者庁, 「7日でチャレンジ! 食品ロスダイアリー」

小林富雄, 「増補 改訂新版 食品ロスの経済学」 農林統計出版株式会社, 2020

環境省, 「令和3年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」

FAO, 「世界の食料ロスと食料廃棄」, 2011, 翻訳: JAICAF

<https://www.fao.org/3/i2697o/i2697o.pdf>

齊藤真生子, 「食品ロス対策の現状と課題」

国立国会図書館 調査と情報-ISSUE BRIEF- No.1026

UNEP Food Waste Index Report 2021

<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems.

Intergovernmental Panel on Climate Change

<https://www.ipcc.ch/srccl/>



※ウェブサイトは全て令和6年1月15日閲覧。  
えつらん

# かんしょくま



## かんしょくま と学ぼう！

### 食品ロス削減の巻

編集：山梨県 県民生活部 県民生活安全課

発行：令和6年3月

Tel 055-223-1588 FAX 055-223-1516