

エコパルなごや

冬号
Vol.93

かんきょうをたのしく学ぶ

とくしゅう
特集

食品ロスについて考えよう！

わたしたちは、24時間営業しているコンビニエンスストア、手軽に食事ができるファミリーレストラン、たくさんの種類から自由に選べるスーパーのお惣菜コーナーなど、いつでも、どこでも、便利に、安心して食事をすることができます。

こうした便利さや安心・安全のかげでは、多くの食材がまだ食べられるのにすてられてしまっています。また、商取引において納品や販売期間を区切る商慣習があり、すぐに食べられなくなるわけでもないのに、賞味期限前でも棚から商品を撤去して、廃棄されてしまいます。

日本の食料自給率は低く、多くの食料を海外から輸入しているのに、多くの食料をすててしまっている矛盾を抱えています。世界では依然として深刻な飢えや栄養不足に苦しんでいる人が約8億人もいますが、実は日本も子どもの貧困が7人に1人と深刻な状況にあります（相対的貧困率、2015年）。

どうしたら、まだ食べられるのにすてられてしまう食品（食品ロス）を減らすことができるのかについて考えてみましょう。



いろいろな話題をお届けします。

特集

食品ロスについて考えよう！

エコパル
NEWS

3館コラボ企画、特別ワークショップ、マンスリー企画展示、
なごや環境大学主催講座の紹介

知っていますか？食品ロス

食品ロスとは、「食べ残した料理」や「賞味期限切れなどで手つかずのまますてられてしまった食品」など、まだ食べられるのにすてられてしまう食品のことです。

食べ残し

嫌いなものを残したり、満腹で食べきれなかったりしたもの

手つかず

消費期限や賞味期限注が切れてしまったもの

調理くずなど

大根の皮を厚めにむいたものやレタスの外側の葉など

食べものがそのまますてられているよ。とてももったいないよね

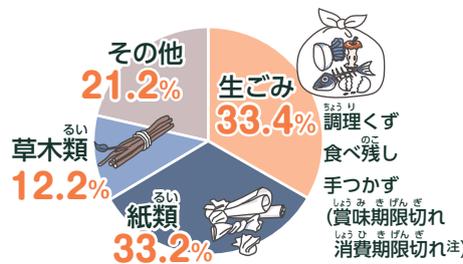


実際にごみとしてすてられた食品

名古屋市で家庭から出る可燃ごみを調べたところ約3割は生ごみで、そのうち食べ残した料理、手つかずの食品などの食品ロスが半分以上を占めています。

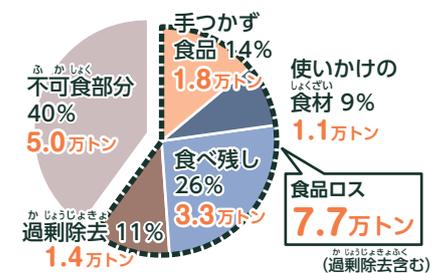
注：食品の期限表示は、「食べても安全な期限である消費期限」と、「おいしく食べることができる期限である賞味期限」の2種類があります。

●可燃ごみの中身



2018年度名古屋市細組成分分析

●生ごみ(12.7万トン)の内訳



名古屋市2018年度推計値 (四捨五入のため合計は必ずしも一致しない)

食品ロスをめぐる現状

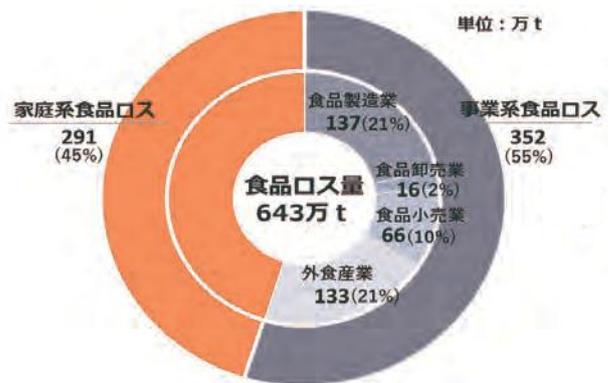
日本の食料自給率(カロリーベース)はわずかに38%で、海外からの輸入に大きくたよっています。市町村などで一般廃棄物の処理に要する経費は年間2兆円で、廃棄物の処理には多額の費用がかかるとともに、焼却処理により地球温暖化に影響する二酸化炭素を排出しています。

農林水産省・環境省の推計によると、日本の食品廃棄物等は年間2,759万トンで、そのうち、まだ食べられるのにすてられてしまう食品、いわゆる「食品ロス」の量は年間643万トンです(2016年度推計値)。

すべての国民が、毎日、お茶わん1杯分のご飯(約139グラム)をすてていることとなります。

食品ロスは、お店や工場などの事業活動に伴って発生する「事業系食品ロス」352万トンと、家庭から発生する「家庭系食品ロス」291万トンに大きく分けることができます。「事業系食品ロス」は、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業の4業種に分類することができます。

日本の食品ロスの量は、世界全体の飢餓に苦しむ人々に向けた1年間の食料援助されている量、約320万トン(2015年)の約2倍となっています。



出所：農林水産省ホームページ「食品ロスとは」から作成



食品ロス削減推進法のポイント

食品ロスを減らすためには、消費者と事業者、それぞれの連携と協力が重要です。まだ食べることができる食品が廃棄されないようにする社会的取り組みを推進するために、2019年5月に、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立し、10月から始まりました。

- 基本方針、推進計画の策定など国と地方自治体の責務を明記
- 事業者は国・地方自治体の取り組みへの協力を努力
- 消費者は食品の買い方や調理方法の見直しなど自主的な削減の取り組みに努力
- 10月に「食品ロス削減月間」を設定（10月30日は「食品ロス削減の日」）
- フードバンク活動への支援

食品ロス削減に向けたさまざまな取り組み

〈名古屋市など地方自治体の取り組み〉

食品ロスゼロを目指して、地方自治体ではさまざまな取り組みを行っています。

名古屋市では、フードドライブ事業、食べ残しゼロ協力店登録制度、家庭での「3ない運動」や「30・10（さんまるいちまる）運動」の啓発などに取り組んでいます。2019年10月からは環境行動促進アプリ「なごっちゃ」を活用して、フードドライブへ参加した人へのポイントの付与がはじまりました。

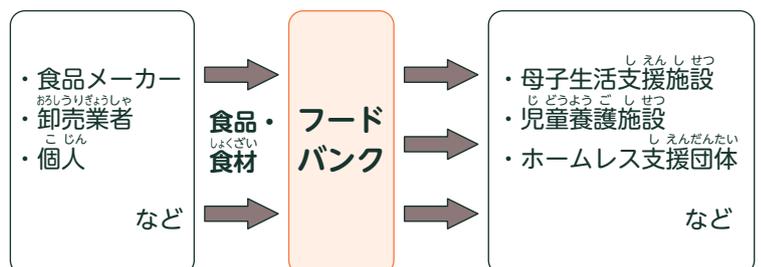
ご家庭	外出時
<p>〈フードドライブ〉</p> <p>お歳暮など、ご家庭で消費しきれない食品をお持ちください</p> <p>地域の福祉団体や施設、生活に困っている方などに届けています</p> <p>実施場所 名古屋市環境学習センター、なごや生物多様性センター</p> 	<p>〈食べ残しゼロ協力店〉</p> <p>～お皿ぴかぴか！ごちそうさま！～</p> <p>小盛メニューの提供など食品ロス削減に積極的に取り組む飲食店をウェブサイトで紹介しています</p> <p>食べ残しゼロ協力店マップ</p> <p>https://www.tabezero.city.nagoya.jp/</p>  <p>このステッカーがめじるし自印</p>
<p>〈「3ない運動」の普及啓発〉</p> <p>「買すぎない」、「作りすぎない」、「食べ残さない」にご協力ください</p> 	<p>〈残さず食べよう！「30・10運動」〉</p> <p>30・10運動は、適量を注文し、乾杯後30分間、お開き前10分間は自分の席で料理を楽しむことで、食べ残しを減らす運動です</p> 

他の地方自治体でも、特色ある食品ロスの削減に向けた取り組みを推進しています。

地方自治体名	取り組み内容
東京都 府中市	2018年から持ち帰ることができる飲食店をウェブサイトで紹介
京都市	2015年に「しまつのこころ条例」を制定し、2019年2月時点で食品ロスの削減に取り組む飲食店940店を認定（食べ残しゼロ推進店舗）、2020年度までに食品ロスを5万トンまで減らす目標を設定（2000年度の約半分）
福島県	2018年から「食べ残しゼロ」に協力する飲食店・小売店を募集し、これまでに275店が認定、また小盛り用の食器の購入補助を実施（上限は費用の半額）
静岡県	実行委員会が配信するアプリケーションを使って、協力店で料理を残さずに食べるなど地球温暖化が防止できる活動をしたときにポイントが獲得できるとともに、削減できた二酸化炭素の量がわかる取り組み

〈フードバンク活動〉

食品企業の製造過程で発生する規格外商品や多めに製造して余った商品、賞味期限が近づいた食品、スーパーなどの店頭で販売できなくなった食品などを引き取り、福祉施設等へ無償で提供するフードバンクと呼ばれる団体・活動があります。名古屋市にある団体では、1年間に持ち込まれる食品は



約450トン、食品の量としては活動を本格化させた10年前の20倍以上に増えているとのことです。

農林水産省によると、全国で80以上の団体がフードバンク活動をしています。食品を必要としている個人や施設に配ることができたのは約3,800トンです。フードバンク活動で提供されている食品は、食品ロス全体の量に比べるとほんの一部でしかなく、99.9パーセントはそのまま捨てられているのが現状です。

(出所：セカンドハーベスト名古屋「フードバンク活動の現状と課題」から作成)

〈フードシェアリング〉

売れ残りなどで廃棄される食品ロスを減らすサービスが新しいビジネスとして広がっています。飲食店と消費者をネットにつなぎ、残ったり、余りそうな食品を必要としている人に紹介・案内するサービスが、一部の地域で始まっています。

サービスを利用できる地域が限定されるなどの課題もありますが、消費者も事業者も『みんながお得になれる』こうした活動を大きく広げて、食品ロス削減につながることを期待されています。東海地方で始まった事業者の取り組み事例を紹介します(右表)。

<p>TABETE (タベテ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • まだおいしく食べられる余った食品・料理を廃棄したくないお店と、お得に食品・料理を購入したい利用者をネットでつなぐサービスです。 • 急な予約のキャンセルなどで発生した飲食店などのフードロスを削減する仕組みで、利用者も簡単にサスティナビリティに対する想いを実現できるものです。
<p>Reduce Go (リデュースゴー)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • レストラン、飲食店など近くのお店の余っている食品をさがし、購入注文してお店に受け取りに行くサービスです。 • 月額定額制で、登録しているお店の料理などを毎日2回まで注文することができ、定額制により利用が促進されることが期待されます。

(出所：フードシェアリング事業者のウェブサイトから作成)

〈商慣習などの見直し〉

食品会社がスーパーなどの小売店に納品する際、製造から賞味期限の3分の1を過ぎると納品できなくなる商慣習、いわゆる「3分の1ルール」や賞味期限の表示方法を見直す動きもあります。納品期限を緩和したり、賞味期限を年月表示化することで小売店への出荷の機会を増やし、販売できなかった在庫が販売できることになり、食品ロスを削減することが期待できます。

コンビニエンス業界でも、値引きに慎重な姿勢を見直し、消費期限の迫ったお弁当・惣菜などを購入した場合に還元ポイントを付与したり、廃棄前の商品を値引きして販売する取り組みが始まっています。また、うなぎや恵方巻といった季節商品の完全予約制を導入し、売れ残ることを前提とした販売方法を見直すなど、食品ロスの削減と加盟店の利益を確保できるように取り組んでいます。

こうした商慣習などの見直しの動きを業界全体に定着させることが大切です。



わたしたちにできること～家庭でできる取り組みを考えてみよう！～

食品ロスに特效薬はなく、一人一人が「もったいない」の心で、食べものを大切に思う気持ちと一人ひとりの地道な取り組みが大切です。食品ロスを削減する活動を広げて、世の中の意識の変化につなげる必要があります。

家庭での食品ロスゼロを目指して、わたしたちにできる身近なことからはじめましょう！

<p>買い物のとき</p> <ul style="list-style-type: none"> • 買い物の前に冷蔵庫の中の在庫を確認し、買いすぎないようにしましょう • すぐに食べる商品は賞味期限や消費期限の近いものを選んで購入しましょう 	<p>外食するとき</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食べられる量の注文を心がけましょう • 残ってしまった場合には、お店に持ち帰ることができかどうかを確認してみましょう • 宴会などでは、自分の席で料理を楽しむ「30・10運動」に取り組んでみましょう
<p>調理のとき</p> <ul style="list-style-type: none"> • 調理のときは、食べられる分だけ作るようにしましょう • 食材が余った場合には料理レシピサイトなどの「使い切りレシピ」を活用しましょう 	<p>食べきれないとき</p> <ul style="list-style-type: none"> • 贈答品が余ってしまう場合には、名古屋市などで行っているフードドライブへの寄付やおすそ分けを考えましょう

(出所：環境省食品ロスポータルサイト「消費者向け情報」から作成)

3館コラボ企画 伏見サイエンスエリアにいこう！

2月15日(土)、16日(日)は、エコパルなごや・名古屋市科学館・でんきの科学館の3館がコラボして、この期間だけの特別な実験ショー、ワークショップを行います。

エコパルなごやはでんきの科学館で出張ワークショップを行うので、ぜひ遊びに来てください！！

ペーパービーズを使ったブレスレットづくり



ペーパービーズ

日時 2月15日(土)、16日(日)
10:00～12:00、13:00～16:00
※受付は各回終了15分前まで ※材料がなくなり次第終了します

会場 2月15日(土) でんきの科学館 1階エントランス
2月16日(日) でんきの科学館 地下1階オリエンテーションルーム1

対象 どなたでも **費用** 無料
(未就学児の方は保護者同伴)

内容 チラシで作ったペーパービーズを使って、カラフルでかわいい自分だけのブレスレットをつくろう！

★ 今年も3キャラクターが勢ぞろい！！

名古屋市環境キャラクター「シャチのジュンちゃん」が、名古屋市科学館「アサラ」とでんきの科学館「スーパーおうむ君」とともに大集合！ぜひ一緒に写真を撮ろう！

2月15日(土) ①12:10 ②14:50 (各15分)
会場：名古屋市科学館 1階エントランス

2月16日(日) ①11:30 ②15:30 (各15分)
会場：でんきの科学館 1階エントランス



名古屋市環境キャラクター「シャチのジュンちゃん」

★ エコパルなごやで ミッションに挑戦！！

3館コラボのワークショップで作った作品(ペーパービーズのブレスレット)を持ってエコパルなごやへ行くこう！ミッションに参加するとプレゼントがもらえるよ！

※詳しくは当日スタッフまでお尋ねください

特別ワークショップ

リサイクルガラスできらきらアート体験！ ～キーホルダーづくり～

日時 2月9日(日)
10:30～11:30
13:30～14:30

対象 小学生

定員 各36名
(要申込・先着順)
※1月11日(土) 受付開始

費用 500円

内容 空きびんリサイクルについて学びながら、キラキラ光るガラスビーズ(リサイクルガラス)を使ってキーホルダーをつくります。

講師 一般社団法人 日本フォトガラスアート協会



自然木を使った キリンづくり

日時 3月15日(日)
11:20～11:50
13:30～14:00

対象 幼児～小学生
親子参加OK
(小学3年生以下の方は保護者同伴)

定員 各25名(要申込・先着順)
※2月11日(火・祝) 受付開始

費用 500円

内容 自然の木を使った工作教室。手のひらサイズのキリンを作ります。

講師 もくもく楽舎 たけちゃん工房



マンスリー企画展示

1月

第14回環境絵画コンクール 入賞作品展示

出展者

パナソニック
エコシステムズ株式会社

内容

子どもの頃から環境について考える習慣を身につけてもらうために小学生を対象とした環境絵画コンクールを開催しています。今回のテーマは「きれいな空気・水と生きもの」。全国から応募頂いた811点の中から選ばれた優秀作品11点の展示を行います。子どもたちのすばらしいアイデアとメッセージをぜひご覧ください。

※1月7日(火)13:00～1月31日(金)14:00まで

2月

生物多様性条約会議 COP10から10年 未来に届いたおりがみメッセージ

出展者

想いでつなごう！
おりがみアクション事務局

内容

2010年に愛知・なごやで開かれた生物多様性条約会議COP10。当時、皆さまから沢山のおりがみメッセージを集め、タイムカプセルに入れて東山動植物園に埋めました。生物多様性の10年のまとめを前に、2019年11月16日、タイムカプセル開封イベントを行いました。そのタイムカプセルに入っていた貴重なメッセージを展示します。当時の皆さまが未来や環境に対してどんな想いを持っていたか、是非感じて下さい。また、イベントで作った竹紙のおおきなキリンのおりがみも展示します。

3月

komorebi (こもれび)

出展者

名古屋デザイン&テクノロジー専門学校
雑貨デザイン専攻の3年生

内容

学生5名がテーマを元にゆらゆら動く自然素材を使ったモビールを作成。空間をデザインするインスタレーション表現をします。



なごや環境大学



なごやの環境平成史

～平成から令和へ、SDGsの達成に向け環境を考える～

藤前干潟の保全からCOP10での、生態系ネットワークと生物多様性の向上の取り組みと、SDGsの目標達成に向けた環境を考える視点を学びます。

なごや環境大学
主催講座

日時 2月8日(土) 13:30～15:30

場所 愛知学院大学名城公園キャンパス アガルスホール (アガルスタワー 10階)
(北区名城3-1-1)
※市営地下鉄名城線「名城公園」駅2番出口より徒歩2分

対象 一般

定員 200名 (要申込・先着順)

受講料 無料

講師 涌井 史郎 (なごや環境大学 学長)

申込 お名前(ふりがな)、お電話番号、メールアドレスを、右記「申込・問合せ先」まで、お電話、FAX、メールいずれかでお申込みください。

〈申込・問合せ先〉
「なごや環境大学」実行委員会事務局
(エコパルなごや内)
〒460-0008
名古屋市中区栄1-23-13
伏見ライフプラザ13階
TEL&FAX: 052-223-1223
E-mail: jimur@n-kd.jp
HP: <https://www.n-kd.jp/>

エコパルなごやのメールマガジン「エコパル通信」のお知らせ

エコパルなごやのイベントや展示情報、なごや環境大学の講座情報など最新情報をタイムリーにお知らせします。エコパルなごやウェブサイトのトップページ「エコパル通信」の登録フォームにメールアドレスを入力すると登録できます。

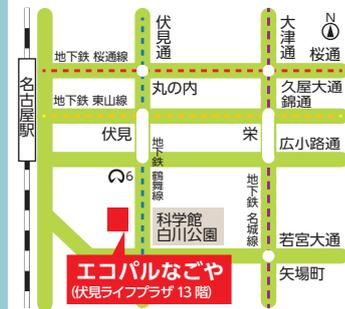
エコパルなごや

登録

名古屋市環境学習センター エコパルなごや

〒460-0008 名古屋市中区栄一丁目23番13号
伏見ライフプラザ13階

地下鉄東山線・鶴舞線の伏見駅「6番出口」徒歩7分
■開館時間/午前9時30分～午後5時 ■入館料/無料
■休館日/毎週月曜日 祝日の場合はその翌平日
年末年始 12月29日～1月3日



申込・問合せ先 TEL: 052-223-1066 FAX: 052-223-4199

<http://www.kankyo-net.city.nagoya.jp/ecopal/>
E-mail: a2231066@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp