

# みんなで考えよう、食品ロス問題

一人ひとりの行動がカギ!

今や食品ロスは解決しなければならない、地球規模の大きな課題です。京都生協の食品ロス削減の取り組みを紹介します。

**1**

今週の宅配、ちょっと注文しすぎちゃったな〜…

まあ返品すればいいか!

**2**

ちょっと待って!!!

**3**

それ、返品したら廃棄になっちゃうんだワ〜!

えっ?! まだどこかで商品になるんじゃないの?

ならないワ〜!

**4**

でも… たった1個や2個のことだし…大丈夫でしょ?

それが集まって、返品数は年間約10万点にもなっているんだワ〜

**5**

日本では今、これだけの食品が廃棄されているんだワ〜

日本全体の食品廃棄量は年間2,759t、そのうち、まだ食べられる「食品ロス」は年間約**643万t**

世界食糧援助(平成29年で年間約380万t)の**約1.7倍**

※平成28年度推計値

**食品ロス発生状況**

事業から出るロス **55%**

家庭から出るロス **45%**

返品された商品はここに含まれます

そうなんや…!

**6**

返品はやめて、頑張って使い切るね!

もし食べ切れなくて無駄になると感じたら、フードドライブに寄付してほしいワ〜

ありがとう!

**7**

食品ロス問題に対して、他にも私が取り組めることはあるかな?

京都生協には組合員の皆さんと進める食品ロス削減の取り組みがたくさんあるから紹介するワ〜!

ワンダフル!

詳細は次のページ

## 京都生協の食品ロスへの取り組み

### フードドライブ

一部のコープのお店で、ご家庭で食べ切れない食品\*1を集めて必要とする団体・施設などに届けるフードドライブを実施しています。



\*1 賞味期限まで1カ月以上ある、未開封の常温保存できる食品

#### 実施店舗\*2

- コープパリティ
- コープながおか
- コープ醍醐石田
- コープ二条駅
- コープさかの
- コープ桃山
- コープ城陽

\*2 「コープの日」の土曜日に開催です。常設ではありません

2018年からはこれらの取り組みによって、「京都府・京都市食べ残しゼロ推進店舗」に認定されています。



### ミールキットの開発

無駄にならないように、必要な食材だけがセットされたミールキットの取り扱いを開始しました。

手間なし、無駄なし、すぐ使える



▲シャキシャキ!キャベツの回鍋肉

### 宅配の食品返品削減の取り組み



食品廃棄の削減を喚起するチラシを配布し、組合員へ食品ロスについて考える機会を提供しました。

◀2020年3月4回から、食品の良品返品ができなくなります

### 食品ロスを組合員と学ぶ

食品ロスについての現状や対策を学ぶ学習会を実施しています。この間の取り組みを一部ご紹介します。

#### 夏休み子どもエコ教室「もったいない鬼ごっこ」



▲子どもたちが「食材」と「フードロス鬼」に分かれ、食品ロスの概要と原因を身体と頭を使って学びました

#### 秋の学習会



▲家庭料理研究家の奥園壽子さん、食品ロス問題研究家の井出留美さんなど、専門家による講演会を開催し、多数の組合員が参加しました

今日から取り組みよう!



### 家庭でできる食品ロス対策

- ① 買い物は必要な分だけ買う  
冷蔵庫の残り物チェック&お買い物メモを活用しましょう
- ② お店ではできるだけ手前に陳列されている商品を選ぶ  
すぐに使う予定の物なら、手前の賞味・消費期限が近いものを選びましょう
- ③ 「賞味期限」と「消費期限」を正しく理解する  
賞味期限=おいしく食べることができる期限  
消費期限=過ぎたら食べないほうがよい
- ④ 食材を使い切る  
旬の食材は皮ごと調理するなど、食材を丸ごと使い切るよう心掛けましょう