

ASCON・12/12「井出留美さん講演会！～食品ロス削減に向けてできること！～」

アンケート「食品ロス削減～私に、わが社に、できること」まとめ



平成 29 年 12 月 25 日

一般社団法人消費者市民社会をつくる会・ASCON

平成 29 年 12 月 12 日開催の ASCON 定時総会記念「井出留美さん講演会！」には、約 60 名の参加がありました。井出さんの日本及び世界の「食品ロス」の現状と“削減”に向けた具体的な動きについての講演をお聞きし、“気づき”と多くのヒントを得ることができました。

アンケートにもたくさんの「できること」が寄せられました。

* 理解を広げ、深めるためにイベントを行いたいと考えています。講演会にするか、ゲーム大会のようにするか…。また、日程を環境月間の 6 月か、世界食糧デー月間の 1 か月か。〈A 社〉

* コープみらいの埼玉エリアでは県内 8 か所の活動拠点で常時フードドライブを行っています。近隣の方々、組合員が利用しています。千葉の店舗でも数か所、常設されています。

* 私は冷蔵庫の使い方で食品ロスをなくす活動をしています。今日は様々な事例また SDGs に関係している食品ロスについて多くの学びをいただきました。これからの活動に多くのモチベーションをいただきました。〈冷蔵庫収納家〉

* 季節ものはロスになりやすい気がします。例えば夏を過ぎたらソーメンや冷や麦が残ったりとか。最近そうした食品を持ち寄って料理を工夫する「サルベージパーティー」というのを知りました。ソーメンは細かくパキパキ折ってリゾットになりました。焼きそばの麺はつぶして丸めてロリポップになりました。こんなパーティーが広がるといいですね

* マクドナルドは調理をご注文を受けてから始めることで食品ロスの削減が大きく前進しました。もっとおいしいものを無駄なく提供することが課題になります。〈M 社〉

* 食事の前に食品の買い物に行かない。おなかのいっぱいになっているとき(食後?)に買い物に行く。

* 買いすぎない⇒食べきる量だけつくる

* 残り物をアレンジ: 肉じゃが⇒コロッケ、クリームシチュー⇒グラタン

* たくさんいただいた食品(特に生鮮品)は、人におすそ分け or ホームパーティー

* 自分が廃棄するものを減らすことですが、社会の仕組みを変えていくことも非常に大切で、そのためには消費者としての利用の仕方や応援が必要と思います。まずは本日学んだことを周囲の方とともに学び、個人個人として食品ロスを出さないことに気を付けていかななくてはならないと痛感しました。

* 野菜を最後まで使い切る

* 卵は賞味期限をあまり気にしていない

* ストック食品を定期的にチェック

* お肉は悪くならないように早めから冷凍

* 企業が進めていく(寄付や食べ物の持ち帰り)には免責が必要であると思います。

* 講座をしています。食品ロスの話を極力入れています。数字を挙げて説明すると共感されず。皆が自分の問題として考えることが一歩につながると思います。

【会社】おからを使ったおいしいデザート開発:小麦アレルギーの子どもの笑顔を想像しながら
 【個人】(昔から)外食の食べ残しは持ち帰っています。空の弁当箱も活用!

* 保健部局関係者と環境部局関係者(個人ベース)をいかにつなぐか
 * 自分自身はまず購買・消費行動の見直し⇒10ポイントをできる限り実践していきたい

* 1週間分の献立を決めて、冷蔵庫にないものをリストアップして日曜日にまとめ買いしている。必要な材料しか買わないので、無駄が出なくなりました。

* 海外の情報について知る機会がなかったのがよかったです。先日の忘年会でも唐揚げを大量に残してしまいました。参加者の年齢層や人数に合わせたお店選びを意識します。
 お昼はいつもお弁当で弁当箱は洗って持ち帰るので、夕方にお店で料理を残したら弁当箱に入れて持ち帰るようにします。

* 買い物(仕入れ)は必要最低限に
 * 賞味期限に近いものは火を通すこと
 ~幼少のころから食につき母親から様々な教えていただきました。

* 食品ロス削減に向けてさまざまな組織や人が課題を検討できる機会をつくろうと考えています

【参考～井出留美さんの講演資料より引用 ※井出留美さん著『賞味期限のウソ』から引用されています】

もったいないをなくすための日常生活の購買・消費行動の見直し 10ポイント

- 1) 買い物に行く前: 冷蔵庫や戸棚の食材の量を確認
- 2) 買い物に行く前: 空腹状態で買い物に行かない
- 3) 買い物中: すぐ食べるものは棚の手前から取る(手前ほど賞味期限の迫ったものが置かれる)
- 4) 買い物中: 必要以上に買い過ぎない “Buy one take one” “数量限定・期間限定”
- 5) 調理中: できるだけ食材を使い切る(過剰除去はありませんか?)
- 6) 食べた後: 食べきれなかった料理は別のものに返信。やむを得ず捨てるなら水気を切って捨てる
- 7) 保管中: 賞味期限は美味しさの目安なので自分の五感を使って判断する
- 8) 保管中:(備蓄商品): ローリングストック法(=サイクル保存) 防災の日食べる フードバンクへ寄付
- 9) 外食するとき: 飲食店などで注文しすぎない 食べられる量を出してくれる店を選ぶ
- 10) 外食するとき: 残さずに食べる 持ち帰りを頼み、すぐ食べ切る

〈参考〉持続可能な開発目標12

目標12: つくる責任つかう責任



日本国内の食品ロスの年間発生量(621万トン)は、世界全体の食料援助量(約320万トン)の約2倍に匹敵します。
 (WFP平成28年資料ほか)
 世界では、約9人に1人が栄養不足です。
 (FAO平成27年報告書)

持続可能な消費と生産のパターンを確保する

経済成長と持続可能な開発を達成するためには、私たちが商品や資源を生産、消費する方法を変えることで、エコロジカル・フットプリント(人間活動が環境に与える負荷を、資源の再生産および廃棄物の浄化に必要な指標として示した数値)を早急にも削減することが必要です。全世界で最も多くの水が用いられているのは農業で、灌漑だけで人間が使用する淡水全体の70%近くを占めています。

世界人口の大部分は未だに、基本的ニーズを満たす充足できる資源さえ消費していません。小売店と消費者による1人当たり食品廃棄量を全世界で半減させることも、より効率的な生産とサプライチェーン(原料の段階から製品やサービスが消費者の手に届くまでの行程)を構築する上で重要です。それは食料の安定確保に役立っただけでなく、より効率的な資源の利用を行う経済への移行も促すからです。

【参考】
 国連開発計画駐日代表事務所より
 「持続可能な開発目標(SDGs)」目標12
 ※アイコンの説明を一部加工しています。