

小さな心掛けで
大きな効果だのん!



減らそう「食品ロス」

今日からできる 食品ロス削減運動

私たち一人ひとりが食べ物を無駄なくおいしく食べきることは、
食品ロスの削減につながります。
そのためには、自分のこととして、できることから取り組んでいくことが大切です。
今回は、私たちが今日から実践できる3つの心掛けを紹介します。



見どころ!

- > 運動1 食べきれる量を作る・頼む
- > 運動2 買ってすぐに食べるなら「てまえどり」
- > 運動3 食べるぶんだけ予約をして買いましょう
- > 全国一斉商慣習見直しの日（10月30日）



運動1

食べきれる量を作る・頼む



食品ロスは、日々のちょっとした気遣いや行動で減らすことができます。そのポイントは、「買すぎない」「作りすぎない」「食べ残さない」の3つの「ない」を心掛けること。

買い物へ行くときにはまず献立を考え、家にある食品と照らし合わせてから必要な分だけ食材を買うようにしましょう。

そして料理の際は、作りすぎないように注意。家族の体調や予定などを考慮し、食べきれる量だけを食卓に並べるようにすれば、食べ残しを防ぐことができます。

また、作った料理は早めに、おいしいうちに食べること。外食時には食べきれる量を注文することはもちろん、もし残ってしまったときには、お店と相談し、自己責任の範囲で持ち帰って早めに食べるようにしましょう。

column

「mottECO(モッテコ)」で 食品ロス削減

「mottECO」は、飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称です。現在、(株)セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス(株)、SRSホールディングス(株)、日本ホテル(株)などが競合の垣根を超えて自治体と連携し、持ち帰り用の容器を導入するなど「食べ残したものは自分の責任で持って帰る文化」の普及と啓発を図っています。2023年4月に開催されたG7宮崎農業大臣会合では、「mottECO」の専用容器をビュッフェテーブルに配置し使用を促したところ、準備した200箱のうち約170箱が使用されました。



食品ロス対策と脱プラスチックの両立を目的として、環境省令和3年度モデル事業により(株)セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス(株)が作成。



運動2

買ってすぐに食べるなら「てまえどり」



買い物をするとき、陳列棚の手前から商品を購入するだけで食品ロス削減に貢献できることをご存知ですか。それが「てまえどり」です。スーパーマーケットなどでは賞味期限がまだ残っている商品でも、販売期限を過ぎると店頭から撤去され、廃棄処分の対象となってしまいます。そのため販売期限が迫った手前の商品を積極的に選ぶことで、食品ロスを減らすことができるのです。すぐに食べる食材や商品であれば、必要以上に賞味期限が長いものを買う必要はありません。

この「てまえどり」という用語は、2022年の「現代用語の基礎知識選 ユーキャン新語・流行語大賞」トップ10に選出されました。気軽に実践できるとあり、多くの人に浸透しつつある「てまえどり」。ぜひ次の買い物から実践してみてください。



新語・流行語大賞
の授賞式の様子。



運動3

食べるぶんだけ予約をして買いましょう



節分やクリスマスといった季節の行事やイベントはとても楽しみなものですが、その一方で恵方巻きやクリスマスケーキといった季節商品の売れ残りの廃棄が問題になっています。これは、生産量が需要に見合っていないことが原因。その解決策として消費者ができることは、季節商品をなるべく計画的に予約購入するということです。この予約購入が浸透すれば、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの事業者も適切な量を生産することができ、食品ロスの削減につながります。また、予約しておけば売り切れの心配もなく一石二鳥です。

column

恵方巻きシーズンにおける 食品ロス削減の取組

農林水産省では、食品ロス削減のために、季節商品の需要に見合った販売を食品小売業者に呼びかけています。なかでも恵方巻きについては、食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」を採用したPR資材を小売店に提供。小売業者側も、早期予約割引や特典をつけるなどして予約販売を強化したり、食べ切りやすいハーフサイズや細巻を販売するなど、食品ロス削減の動きが広がっています。



Topics

[全国一斉商慣習見直しの日（10月30日）]

農林水産省は、食品ロス削減の取組を推進するため、毎年10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」としています。食品小売事業者に対しては納品期限の緩和を、食品製造事業者には賞味期限表示の大括り化といった商慣習の見直しを呼びかけ、併せて具体的な取組事例も募集。応募のあった取組内容を、農林水産省ホームページで公表しています。このように食品ロス削減に取り組む事業者の情報を幅広く消費者に発信することで事業者への信頼度が増すだけでなく、消費者の食品ロス削減への意識の向上につながることを期待しています。

【参考】

商慣習検討（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_3.html



カルビー(株)の例

カルビー(株)では、賞味期限の表示を「年月日表示」から「年月表示」へと移行することによって、食品ロス削減や物流の効率化などに貢献しています。

【主な取組内容】

- 柔軟な在庫移動が可能となり、非効率生産や余剰在庫の発生を抑制し、食品ロスを削減
- 在庫を月単位で管理できるようになり、在庫の偏在を防ぐための拠点間配送が減少
- 保管スペース・保管作業の効率化
- 物流混乱時でも在庫調整がしやすくなり、災害への対応力が向上

ただし、年月表示にしたときには「日」が切り捨てとなり、最大で30日間賞味期限が短縮されてしまいます。そこで、品質上の確認を行った上で、ポテトチップスなどの賞味期限を延長し、賞味期限表示大括り化を実施しています。

【参考】

「食品ロス削減に向けた賞味期限表示の大括り化事例」((公財)流通経済研究所)

賞味期限を延長した上で、
賞味期限表示を大括り化

年月日
表示

賞味期限19. 9.15
製造日19. 5.15



年月
表示

賞味期限2019.11