

A colorful illustration of a city map with various icons representing food, people, and nature. The map is light blue and yellow, with icons for a person, a dog, a cat, a fish, a bird, a tree, a sun, and a house. The text is overlaid on the map.

潤水都市の食品ロス削減

たべものにもったいないをもう一度

2024

はじめに

食品ロス削減を考える講演会

潤水都市の食品ロス削減

「地元産」をPRし 食材に愛着を

まだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」世界の課題とは...? 私たちにできることは...? 国内外の状況や全国の取り組み、暮らしの中でできる実例を専門家からお話しいただきます。ぜひご参加ください。

講師 上村 協子
東京家政学院大学 教授
環境省 リサイクル推進官 薄木 航

平成30年 3月10日(土) 参加無料
13時30分~15時30分(13時開場)
場所: 相模原市民会館 第一大会議室
定員: 120名
主催: 相模原市

お申し込み 2月20日(火)~3月2日(金)
相模原市コールセンター ☎042-770-7777

平成22年度(2010年)~令和元年度(2019年)
相模原市消費生活審議会
持続可能への注目 2015年SDGsのスタート

2018年1月雪のなかの職員研修
さがみはらのめぐみ活用提案
3月10日バーチャルウォーター
潤水都市の食品ロス削減
食と農の関係 第1弾



潤水都市の食品ロス削減

第1弾：： 2018年1月～3月

第2弾：： 2023年10月～

2017 相模原消費生活展

→ 所長挨拶



生産者消費者交流オニオン祭り↑

上村協子

うえむらきょうこ

- ・東京家政学院大学名誉教授
- ・文部科学省

消費者教育推進委員会委員長

- ・西武信用金庫非常勤理事

(2024年1月時点)

潤水都市の食品ロス削減2024 コンテンツ

- 1) はじまりは相模原消費生活審議会 「ひと」と「ひと」をつなぐ
- 2) 消費者庁での意見交換会
- 3) 潤水都市の食品ロス削減 第1弾 2018年1月～3月
「バーチャルウォーター」に注目:職員提案「さがみはらのめぐみ」
=====
- 4) 食品ロス削減推進法と推進会議 「ひと」と「もの」をつなぐ
- 5) 潤水都市の食品ロス削減 第2弾 「時代の文化」をつなぐ
- 6) 産学官金連携による新しい生活産業の創造

1) はじまりは 相模原市消費生活審議会

(2010～2019)10年間

相模原市生活安全課のみなさま

相模原市消費生活総合センターのみなさま

消費生活審議会メンバーお世話になりました。

みんなの消費生活展では勉強させて頂きました。

食品ロス削減 ひととひとをつなぐこと

ひとと出会う

消費生活審議会での出会いから

さようなら消費者 こんにちは生産消費者

消費生活協同組合の現場 共同 協働とも違う協同

消費者団体の歴史 消費者と生活者ジェンダー

生活協同組合パルシステム神奈川ゆめコープ

さようなら 消費者 こんにちは 生産消費者

アルビントフラー 第3の波 情報化社会
花森安治 暮らしの手帖

食品ロスを考える
日常生活から社会をかえる
いのち(生命)と暮らし(生活)の生産消費者

天野正子シンポジウムの扉に

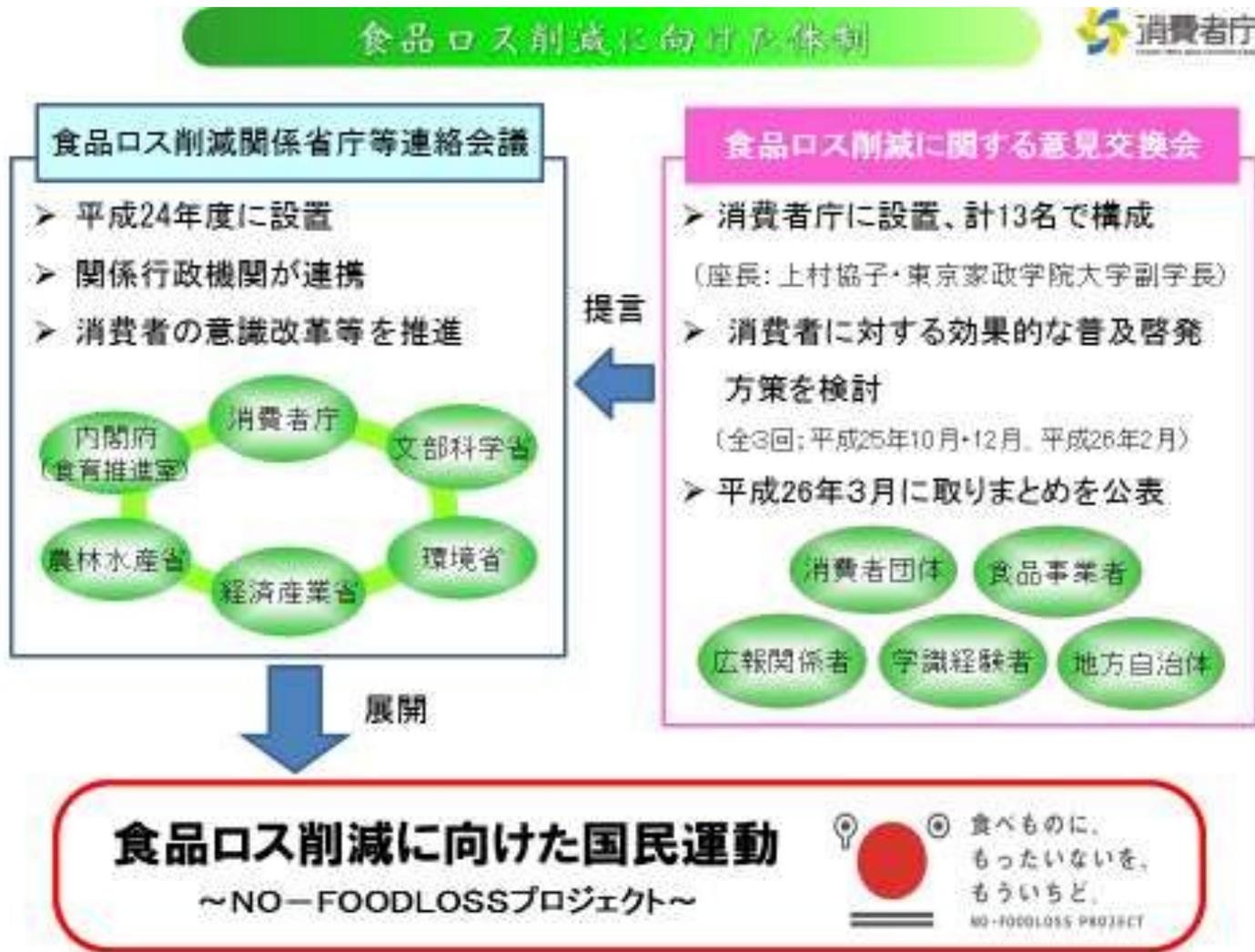
家政学のできること
「ひと」と「ひと」をつなぐこと
「ひと」と「モノ」をつなぐこと
時代の文化をつなぐこと

リカレントな流れ つなぐ まわす
一筆書きで自分の世界を描く
原点にもどってくる

主体的に生活を描き自分がかわることで社会をかえる



2) 消費者庁の意見交換会へ



消費者庁「食品ロス削減に関する意見交換会」

ひとつひとつをつなぐ::: 連携協働

↓ キーワードは つながっています。

あなたも一年でお茶碗164杯分の食べものを無駄にしているかも?!

食品ロス削減のために、できることから始めよう

家庭の食事だけでなく、一人当たりの食品ロスを試算すれば、一年間で34.6キログラムに及び、お茶碗164杯分程度に相当します(※年間1人当たりの食品ロス量は約34.6kgです)。一人一人が「もったいない」を意識して行動することが重要です。

大切なのは、一人一人が「もったいない」を意識して行動すること

賞味期限を正しく理解する

食品の賞味期限は、「品質期間」と「消費期限」の2種類があります。「消費期限」は「おいしく食べるとともに安全に食べられる期間」を示し、賞味期限を過ぎても十分に食事ができ、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

買い物は必要に応じて

必要な食品は、必要な時に必要な量だけ購入しましょう。買えば、買いたくなくなるには、賞味期限の目安をしっかりとチェックしましょう。

残りで作り過ぎない、余った分は購入

もし、作り過ぎた場合は、他の料理に作り替えるなど、残った食品が活用できるようにしましょう。お肉は下茹で、お魚は冷凍保存など、活用方法を上手に活用しましょう。

食品ロス削減を推進する上で、消費者庁は、消費者が食品ロス削減に主体的に関与できるように取り組んでいます。消費者の皆さんも、食品ロス削減に主体的に関与してください。

消費者庁

食品ロスの現状

食品ロスとは?

日本では、年間2,801万トンの食品廃棄物が発生しています。このうち、食べられるのに廃棄される食品のうち「食品ロス」は642万トンと試算され、我が国の食糧の総消費量の約1割(※年間622万トン)に相当するものと推定されています。

食品ロスの約半分は一般家庭から

642万トンの食品ロスのうち、312万トンは、一般家庭からのもので、

家庭下での一人当たりの食品ロス量を試算すれば、一年間で34.6キログラムに及び、お茶碗164杯分程度に相当します。お一人一人が「もったいない」を意識して行動することが重要です。

食品ロス削減を推進する上で、消費者庁は、消費者が食品ロス削減に主体的に関与できるように取り組んでいます。

消費者庁では、食品ロスの削減に向けた積極的な取組を進めるため、「食べものムダなくそうアツク」プロジェクトを推進しています。

食品ロス削減に関するお問い合わせ先: <http://www.ssa.go.jp/adjustments/index.html>

消費者庁

今日から実践! 食品ロス削減 家庭編

“食べ残し・食べ過ぎ” “鮮度落ち” “食べ過ぎ” “必要な量だけ購入”して “食べ切る”ことが削減のポイントです。

買い物

家族に合わせた量を購入しよう
 必要とされる食材をまとめ買いしよう
 賞味期限の長い食品はまとめ買いしよう
 家族に合わせた量を購入しよう

調理

残った食材から作り直す
 作り過ぎた食材は、他の料理に作り直そう
 作り過ぎた食材は、他の料理に作り直そう
 作り過ぎた食材は、他の料理に作り直そう

URL: <http://cookpad.com/kitchen/1042193>

消費者庁

今日から実践! 食品ロス削減 宴会編

宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍! 食べ残しを減らすため、“食べ切りミッション”始めよう。

宴会前

宴会の人数や食べ残し量を確認しよう
 食べ残し量を確認しよう
 食べ残し量を確認しよう

宴会中

食べ残し量を確認しよう
 食べ残し量を確認しよう
 食べ残し量を確認しよう

宴会後

食べ残し量を確認しよう
 食べ残し量を確認しよう
 食べ残し量を確認しよう

消費者庁

消費者庁の 意見交換会とりまとめ



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(座長 上村協子) 平成26(2014)年2月26日

消費者庁における「食品ロス」の位置づけ



消費者と「食品ロス」との関わり

- 「食品ロス」= **まだ食べられるのに捨てられる食品**
- 食品廃棄物は年間約1,700万トン、うち食品ロスは**約500～800万トン**
- 食品ロスの**約半分は家庭**から

消費者庁参画の背景 <http://ethicallab2016.net>

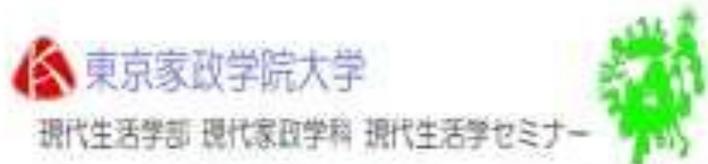
- ① 消費者基本法が規定する「消費者」
食品ロスは、消費者一人一人がその必要性を認識し、何ができるか考え、日常生活の中で工夫することで、状況を変えることができる社会問題。
- ② 「消費者市民社会」の実践
消費者が自らの行動を通じて、公正かつ持続可能な社会の形成に積極的に参画する社会。
- ③ 事業者の支援
事業者が連携して、納品期限の見直しや賞味期限の延長などに取り組んでいる。

意見交換会
ポイントは
消費者市民社会

パルシステム
連合会から参加
消費者でもあり
事業者でもある
生活協同組合
だからいえる発言

現代生活学セミナー—食品ロスを考える—冷蔵庫の中から地球がみえる

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/original/home_economics/news/2015/11/post-41.html



新しい生活産業で東北のくらし再生

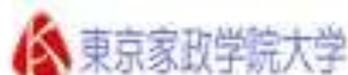
平成24年度は「食害からの生活復興に主体者に参加できる活動について学びたい」という学生たちの希望により、若手層野田町の被災者の取り組みや、宮城県石巻市を中心とした「トースポード改善ボランティアセンター」、食品ロス削減と災害福祉政策を結びつけるフードバンク「セカンドハーベスト・ジャパン」の活動事例など、これからの生活復興について考える。

日時：2012年7月21日（土）10:00~14:20



問題意識

Photo
by 森田



現代生活学部 現代家政学科 現代生活学セミナー

食品ロスを考える—冷蔵庫の中から地球が見える—

本セミナーでは食品ロス問題を現代生活学の観点からとらえ、2010年からの現代家政学科の活動を紹介し、学外での多様な活動がされている方々と共に、日本の暮らしの課題と課題、持続可能な社会の構築に向けて、私たちの活動、現代を学ぶ学生たちに求められること、であることを考えます。

日時：2015年10月31日（土）13:00~16:40



卒業研究

3) 潤水都市の食品ロス削減

第1弾

2018年1月～3月



はじめよう!
生ごみダイエット!

皆さんの家庭から出るごみ。それを処理する過程では地球温暖化の原因である二酸化炭素(CO₂)が発生しています。そして、そのごみの約1/3は生ごみなのです。また、生ごみの約80%は水分です。そんな生ごみも普段の生活の中でほんの少し減らせるだけで、削減できるようになっていきます。それでも出てしまう生ごみも、堆肥に変えてガーゼ巾着や家庭菜園などに利用すれば、きれいな花が咲き実をらせたり、おいしい野菜ができます。このパンフレットには**生ごみをダイエットし食べ物に変えるヒント**がたっぷり詰まっています。まずはこの冊子を手にとって中を覗いてみてください。今までと生ごみを見る目が少し変わるかもしれません。

掲載内容

- P.2 4食(フーアール)の実際
- 水切りで簡単生ごみダイエット
- P.3 堆肥化にチャレンジ!
- P.4~5 ガンボールコンポストの作り方
- P.6 堆肥の2次処理
- P.7 市民アドバイザー制度
- P.8 相模原市の施設製造

The poster features a yellow speech bubble with 'はじめよう!' and a green banner with '生ごみダイエット!'. The main text explains the environmental impact of food waste and offers tips for reduction. A table of contents is provided at the bottom, and a yellow cartoon mouse is shown at the bottom right next to a box of food waste.

相模原らしい食品ロス削減

職員研修目的modelを考える。

- 1 相模原市民のもったいないパワーを引き出す
食品ロス削減戦略 潤水都市modelの提案
戦略的に森林や水の豊かな相模原らしさを強調！
—長野県松本市の3010運動に学ぶ—
- 2 SDGsを意識して、消費者と事業者が連携した
エシカルな消費者行動に注目
消費者に事業者(生産者)が言いだしにくい点を
若者が伝える SNS時代のプロシューマー♥♥

【1】戦略的 残さず食べよう！ 30・10運動

松本市で平成23年度から始まった、食品ロス削減の取組みである。

取組全体の戦略性 事業者と消費者が共通目標

取組み内容 消費者庁の意見交換会で取組みを広報

1. 注文の際に適量を注文しましょう。
2. 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
3. お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。



食べ残しが半分程度に減少 ※

※(平成25年1月、9月:モデル店舗への聞き取り結果)

「松本市における食品ロス削減の取組み」より

http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf_data/131028_siryos3-4.pdf

他市町村への広がり:

塩尻市(H24~)、山形村(H25~)、
佐賀市、福岡県、兵庫県(H28)他



松本市の取組3010運動

羽田野さんの活躍



おそとで「残さず食べよう！30・10(さんまる いちまる)運動」のPR用コースター、ポケットティッシュ、ポスターを作成しました。ご協力いただける市内の飲食店には、無料で配布しますのでご連絡ください。

https://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/haikibutu/syokuhin_loss/3010unndou.html

【2】福井のたべきり運動

平成27年11月「3R推進全国大会inふくい」を開催し、食品ロス削減に取り組む、自治体間のネットワークを形成することを参加団体で合意した。

平成28年10月10日(月・祝) 14:00～16:50

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会設立総会

44都道府県、201市区町村

平成29年10月30日

第1回食品ロス削減全国大会～広げよう30・10inまつもと～を開催しました
(松本市市制施行110周年記念事業)

最後に、「10月30日を食品ロス削減の日にし、食品ロス削減活動を広めていく契機にする」ということを会場の皆さまと共有し、閉会しました。

次回大会は、来年(平成30年)の10月30日に京都市で開催されます。

【3】伊藤園 投資家が非財務報告書をみる時代



東京2020 SDGs 五輪向け 第1回 ジャパンSDGsアワード 受賞
伊藤園 パルシステム生活協同組合連合会

http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/about/doukou/page23_000779.html

外務省 ホームページ エシカルな企業が投資家から評価される時代

エシカル消費の理念

- 自然環境を損なわない
- 自然環境が良くなる
- 社会の悪(児童労働や労働搾取など)を助長しない
- 社会の善(助けを必要とする人々を支援するなど)を促進する
- 地域社会、地域経済を損なわない
- 地域社会、地域経済を応援する

今の時代、これからの社会には、どのような課題や問題があるのか？課題や問題にどうやったらエシカルなアプローチができるのか、これをまず考え、想像することが大切です。

環境に配慮された消費

- グリーン購入
- 自然エネルギー利用
- エコマーク付き製品
- オーガニック製品
- 車のレンタル・シェア
- 省エネ、低炭素製品
- 動物福祉製品
- 国産材使用
- フェアトレード製品
- リサイクル製品 など

人・社会に配慮された消費

- フェアトレード製品
- 障害者の作った製品
付付き製品
- 社会的責任投資(フェア
ファイナンス)
- ペイフォワード

地域に配慮された消費

- 地産地消(自然エネルギー
等も含まれる)
- 地元商店での買い物
- 応援消費
- 伝統工芸
- 友産友消
- フェアトレード製品

(一社)エシカル協会HPより
<http://ethicaljapan.org/ethical-consumption>

スマホで食材注文の時代

宅配は 食品ロスが少ない

●第4次産業革命の時代 地域のよさ

食品産業における食品ロスの発生要因として(1)販売・流通段階での売れ残り・余剰(2)製造過程等における企画外品の発生(3)外食における食べ残しや製造・流通過程における仕込みすぎの3点が挙げられる。

宅配は、先述のとおり毎週同じ曜日、同じ時間帯に定期的に訪問し、あらかじめ注文されたものを、1週間後に組合員に届けている。

人によっては使い勝手が悪いかもしれないが、このシステムによって、事前に数量を把握することができる。そのため、店舗と比較すれば、格段に売れ残りや余剰を減らすことができている。

発生要因のひとつである「販売・流通段階での売れ残り・余剰」の抑制につながる。消費者の視点からも、1週間ごとに商品を受け取ることで予算を立て、計画的に消費することになる。不要な特売品について手を出してしまう「衝動買い」を抑え、余計な廃棄や時間のむだを省く節約になる。実際、1週間分を計画的に利用(計画購入)し、無理のない節約やライフプランを実現した組合員から声が届く例も少なくない。

バーチャルウォーターを知っていますか？
水の少ない国から輸入した食品

潤水都市の食品ロス削減



17の持続可能な開発のための目標(SDGs)
12番目 つくる責任 つかう責任 で食品ロス



「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ」より
(2015年9月25日第70回国連総会で採択) 虎の巻