

15. 食品ロス削減に向けた取り組み

その4

食品ロス削減
レシピの発信
消費者庁のキッチン

毎日の料理を楽しみにする
cookpad 294万
レシピ

料理名・食材名 × 目的・用途 レシピ検索

ゴーヤ 茄子の揚げ浸し 豚しゃぶ ドライカレー なす

 **消費者庁** のキッチン **公的機関** [フォローする](#)

消費者庁では、食品ロスの削減や食の安全・安心を確保するための様々な取組を行って...

最近の投稿 レシピ 535 つくれぽ 献立 ごはん日記

18/08/03 レシピを公開
【リメイク】レバーのトマトスパゲッティ

18/08/02 レシピを公開
【使いきり】ふわうまレバーの冷製トマト

18/08/01 レシピを公開
【食べきり】ハンパ野菜集合もちっとチヂミ

16. 第2回食品ロス削減全国大会

▶ 平成30年10月30日京都において第2回全国大会が開催されました。

京都に息づく優れた生活文化、食文化を広く発信し「食品ロス削減」への理解と実践の輪を拡げ、全国的な機運の醸成を図ることを目的に開催されました。

京都大学主催の「食と持続可能性」に関する国際シンポジウム(29日～30日)と同時開催されました。

基調講演、セッション(食品ロス削減の事例発表や意見交換・意見交換)があり、同時開催でブース出展やパネル展示がありました。

まち研から3名参加し、
多くのことを学びました。

第3回全国大会は令和元年10月
徳島市で行われる予定です。



食品ロスとは
食べ残しや手つかずなど、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。日本で年間800万トン以上、京都市では約6.4万トン廃棄されています。

「もったいない」をなくそう

食品ロス削減 全国大会 in 京都

入場無料

～京都市における90歳等3日分の手つかず食品～

食ロスのこと、いっしょに考えましょ。

基調講演
講演タイトル「京の食文化の継承・発展」
講師：高橋 英一 氏 (風亭第十四代主人) 厚生労働省 卓越技術者(現代の名工)、賞状賞章受賞者、京都市文化功労者 など

セッション
コーディネーター：酒井 伸一 氏 (中央経済学協会副会長兼副会長、京都府和歌山県等若狭連合会会長、京都大学環境共生学術機構環境学センター長)
パネリスト：菊田 裕子 氏 (中央経済学協会環境共生学術機構副会長、京大グリーン・パブリック・イノベーション推進大会 組織委員会 実行委員、アースグループ 代表、ジャーナリスト-環境カウンセラー)
浅利 美穂 氏 (京都大学大学院環境学専攻 環境学 専門、こもろ環境財団)
斎藤 敬 氏 (日本チェーンストア協会 副理事長 専任)
山川 謙 氏 (京都府立大学大学院生命環境科学研究所 環境科学専攻 准教授)
高月 絃 氏 (京都大学名誉教授、京大CO2リサーチ 代表、京都府こもろ環境推進委員会)
中村 朱美 氏 (株式会社infor時代調査院 (代表取締役))

日程 平成30年10月30日(火)
12時～17時(12時～開場 13時～開会 17時～閉会)
パネル展示を29日(月)12時から同館 国際交流ホールで開催

会場 京都大学百周年時計台記念館
当日は、受付付近にてお茶のサービスがあります。ペットボトルのお持込等はお控えください。また、配布資料がありますので、マイバック等をご持参ください。

同時開催
京都大学国際シンポジウム 食と持続可能性
10月29日(月)～30日(火)
食と持続可能性シンポジウム
京都大学地球環境学 食と持続可能性
〒606-8501 京都府京都市左区北白河 4-1-10
TEL 075-753-5922

会場へは公共交通機関をご利用のうえ、お越しください。

17. 食品ロスを減らすために、 私たちにできること

▶ 食品ロスの原因

なぜ私たちは、本来食べられる食べ物を捨ててしまうのでしょうか？

家庭からの食品ロスの原因は、

① 買い過ぎ、長持ちしない保存方法、贈答品をもらった食べ物が好みでないなど

「直接廃棄」

② 作りすぎ、好き嫌い、調理の失敗による **「食べ残し」**

③ 調理技術の不足や過度の健康志向による **「過剰除去」**

の3つに分けられます。

食品ロスを減らすため、それぞれの原因ごとに、適切な対策をとるよう、日常生活で気をつけることが大切です。

18. 食品ロス削減に向けた 取り組みその1



- 大阪府の取り組み

1. 基本的情報の提供、府民の皆様へ今日からできること、
全国の動き紹介

2. 食品ロス削減事例集の発行

3. 食品ロス削減キャンペーン (H29)

4. 食品ロス削減シンポジウム開催 (H29)

5. おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度実施 (H29)

6. 家庭の食品ロス実態調査 (H29)



19.食品ロス削減に向けた 取り組みその2

京都府
食べ残し
ゼロ推進店舗
（食品小売店版）
店舗一覧

▶ 地方公共団体の取り組み事例

- 食べ残しゼロ推進店舗(京都市・横浜市・福井県他)
- 30・10運動(松本市・京都市他多数)
- しまつのこころ得の発行(京都市)
- 環境教育—保育園、幼稚園、小学生向け(松本市他多数)
- ドギーバック使用推奨(大津市他)
- 食品ロスの実態調査/食品ロスダイアリー(神戸市)
- 講演会(食品ロス、もったいない、冷蔵庫、フードバンク、エコレシピなど)



20. 食品ロス削減に向けた 取り組みその3

▶ 豊中市の取り組み

- ・ とよなか食品ロス・ゼロハンドブック1-2を作成
- ・ 絵本「きょうのきゅうしょくなーにかな」を作成
- ・ エコレシピの紹介1, 2

▶ 吹田市の取り組み

- ・ 食品ロスとは
- ・ 「NOフードロスキッチン」講演会
- ・ 「プロが教える収納術(冷蔵庫)」講演会
- ・ フードドライブの開催



21. 第1回わくわく市民活動・ボランティアフェスティバル (略称:わくフェス) でフードドライブ開催

- ▶ 開催日時:令和2年3月8日(土) 10時~16時
- ▶ 場 所:大阪狭山市立公民館3階大集会室
- ▶ 主 催 者:大阪狭山市ごみ減量対策推進会議
&まちづくり研究会環境関連分科会
- ▶ 内 容:ご家庭で余っている食品を持ち寄り、
フードバンク大阪を通じてそれを必要
としている福祉団体、施設に寄付する
活動です。

