

① フードドライブ活動にご協力ください!

フードドライブとは?

家庭で余っている食べ物を持ち寄り、フードバンク団体などを通じて、子ども食堂や福祉施設などに寄付する活動です。

スーパーや公共施設など様々な場所で開催されているので、食べる見込みのない食品がある方は、ぜひフードドライブにご提供ください。

福岡県内のフードドライブ開催情報はこちら!



② 食品ロス削減マイスターに学ぼう!

食品ロス削減マイスターとは?

福岡県が認定している、食品ロスの現状や各業界・家庭での取り組み、エコクッキングなど、食品ロス削減に関する専門的・実践的な知識を身に付けた人材です。

地域の学習会や職場などに招いて、食品ロス削減について、楽しく学ぶことができます。

講師への交通費や謝金は県が負担します。



お申込みはこちら!



「食べもの余らせん隊」活躍中!



福岡県では、食品ロス削減に取り組む店舗・事業所(飲食店・宿泊施設・食料品小売店・食品メーカー等)を「食べもの余らせん隊」として募集・登録しています。外食や買い物の際は登録店・事業所をチェックして、食品ロスを減らす取組に参加しましょう。

登録店・事業所での取組例

- 料理提供量の調整
- 食べ残り削減の声かけ
- 持ち帰りへの対応(持ち帰り可能な食品※に限る)
- ポスター掲示や食べきりレシピ紹介等の啓発
- ばら売り、少量パック等による食料品販売
- 閉店間際、消費期限間近等の割引販売
- フードバンク、フードドライブ活動の実施

※「持ち帰り可能な食品」とは、十分に加熱調理を行い、常温で保存が可能な食品であって、店舗側が持ち帰り可能と判断したものをいいます。



食べもの余らせん隊は、北九州市・福岡市と連携して取組を進めています。

このステッカーが目印です!



「食べもの余らせん隊」の登録店・事業所は、福岡県ホームページで紹介しています。

福岡県 余らせん隊 検索



食品ロスを減らして 笑顔を増やそう!



食品ロスとは、「まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物」のことです。

30.10
運動

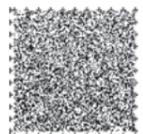
てまねどり

フード
ドライブ

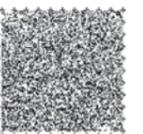
我ら「食べもの余らせん隊」!



食べ残しや期限切れなどで生じる食品ロスは、身近な取組で減らすことができます。普段の生活のちょっとした心配りと行動で、みんなで食品ロスを減らしましょう!



福岡県 環境部 循環型社会推進課 事業化推進係
TEL: 092-643-3381 FAX: 092-643-3377





もったいない! 日本を取り巻く食品ロスの状況

食品ロスとは、「食べられるのに捨てられてしまう食品」のことです。



日本では、食品ロス522万トン^{※1}のうち、約半分は家庭から出ている!



※1 令和2年度推計値

これは…

国民1人あたり毎日お茶碗

約1杯分(約113g)捨てていることに!!



ロス分を焼却するのにもエネルギーが必要なんだ…もったいないよね…



食品ロスの発生例

事業活動

食品製造業

製造過程での印字ミスなどの規格外品

飲食店

食べ残し、調理段階での仕込み過ぎ

家庭

- 食べ残し
- 買いすぎ
- 過剰除去^{※2}
- 賞味期限切れ

※2 食べられる部分を捨てること。例:野菜の皮の厚剥きなど。

こ、こんなにたくさん…



約522万トン

事業系
(275万)

家庭系
(247万)

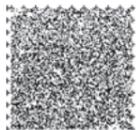
日本国内の食品ロス量

約1.2倍!

約440万トン

世界全体の食糧援助量^{※3}

※3 国連WFP協会 年次報告書 2021



家庭でできる食品ロスを減らす取組

① 買い物をするときは…

- 買い物前には冷蔵庫をチェック!
- 食品購入は必要な時に必要な量だけ!
- 調理する分量に応じて少量パックやバラ売りを利用!
- 購入してすぐに食べるときは、「てまえどり」!

「てまえどり」とは…

商品棚の手前にある商品など、販売期限が近付いた商品を選ぶこと。

② 賞味期限と消費期限の違いを理解しよう

賞味期限

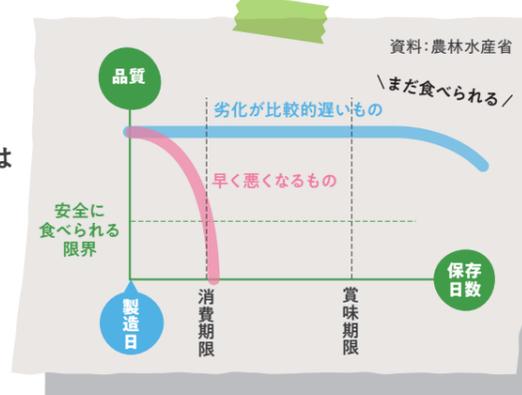
おいしく食べられる期限

→過ぎたものはすぐに食べられなくなるわけではありません!見た目や臭いなどで個別に判断!

消費期限

食べても安全な期限

→過ぎたものは食べない方が安全!



③ 余った食材や料理を無駄なく使おう

- 余った料理を別の料理にアレンジ!
- 野菜の皮も無駄なく使い切る!
- 余った食材の保存方法を工夫!
(例:ブロッコリーは、ゆでて小分けにして冷凍など)

他の料理にアレンジしよう!



さんまる・いちまる

30・10運動にご協力ください!



まずは食べられる量を注文して、食べられないものは先に伝えましょう。

宴会
はじめの
30分

味わいタイム

乾杯後30分はでき立ての料理を楽しむ



皆さん、30分間は食事を楽しんでください!

宴会
なかば

楽しみタイム

全員でおしゃべり&お酌で、親睦を深める



皆さん、仲良く楽しくおしゃべりしましょう!

宴会
終わりの
10分

食べきりタイム

お開きの10分前はもう一度料理を楽しむ



皆さん、食事を残さないようにお願いします!

宴会中に実施してください

