



コープと一緒に “エコ活” はじめませんか? Vol.4

～「もったいない」を減らそう～



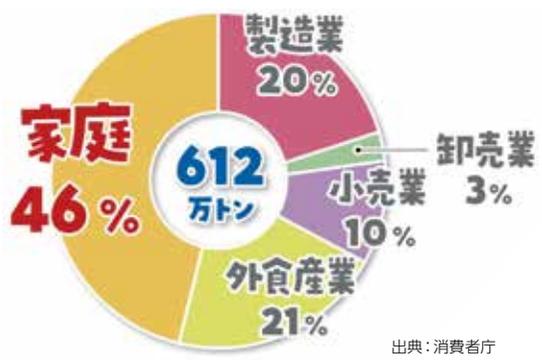
コープでは、組合員の皆さんと身近なエコを「知る・共有する・やってみる」きっかけづくりとしてエコ活に取り組んでいます。100年後にも美しい地球を残すため、私たちの生活の中で ①CO₂ (温室効果ガス)、②使い捨てプラスチック、③食品ロス を減らすことを「コープデリのエコ活」のテーマに掲げています。最終回は「食品ロス」を減らすために私たちができることについて考えてみましょう。

毎日お茶わん約1杯分の食べ物が捨てられています

まだ食べられるのに食べられることなく捨てられてしまう食品を「食品ロス」と呼びます。食品ロスは、生産・加工・流通・外食、そして家庭など、さまざまなところで発生しています。

日本では年間612万トンの食品ロスが発生しており、その中でも約46%は家庭からとなっています。生産や加工流通に関わる企業だけでなく、家庭でも食品ロスを減らすために取り組むことが大切です。

日本の年間食品ロスの量とその割合



日本の年間食品ロスの量は、日本人全員がそれぞれ毎日お茶わん1杯分(約132g)のご飯を捨てているのと同じ計算になります。

さまざまな理由で食品が捨てられています

- 生産**: キャベツが豊作!!でも... 豊作すぎて全部は売れない...
- 加工**: パッケージの印字ミス 期限日の設定を間違えてしまった...
- 消費**: 買すぎ・食べ残し 作りすぎちゃったかな...
- 流通**: 今日はお刺身フェア!!でも... 売れ残ってしまった...

食品ロスを減らすために、私たちができることから始めてみよう

例えば...

- 食べ物は残さない。
- 野菜の皮などを厚くむきすぎない。
- 計画的に買い物をする。
- 普段捨ててしまう野菜の皮や種を料理に使ってみる。
- 賞味期限・消費期限の近いものから買う。
- 家で余っている食品をフードバンク※へ寄付する。

など、他にもできることがないか考えてみましょう

期限表示を定期的にチェックして「そのまま捨てる」を減らしましょう

- 消費期限** 【食べても安全な期限】
 - *傷みやすい食品に表示されています
 - *期限を過ぎたら食べない方が安全です
- 賞味期限** 【おいしく食べられる期限】
 - *日持ちしやすい食品に表示されています
 - *期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません

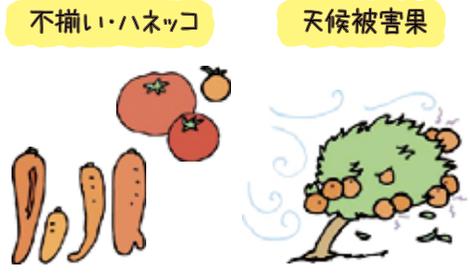
※いずれも未開封かつ表示された方法で保存した場合の期限です。開封後は早めに食べきましょう。

※フードバンク：企業や個人から寄贈された食品を、必要とする方へお届けしている団体。

コープデリグループの食品ロス削減の取り組み

規格外農産物の取り扱い

ちょっとしたキズやサイズ違いのものや天候被害を受けたものなど、味への影響が少ない規格外の農産物を「理由を伝えて」販売しています。



商品の納品期限の延長

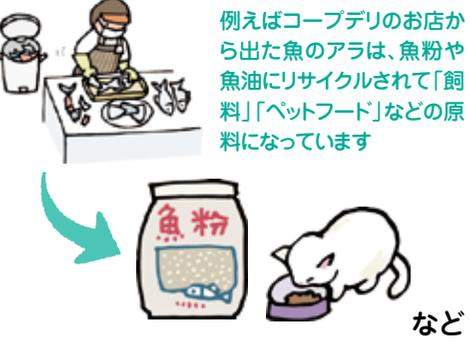
コープデリは賞味期間180日以上の商品について、賞味期間の1/2までを納品期限として運用しています。納品期限の緩和によりメーカーの食品廃棄の削減につながっています。



日本ではお店への納品期限を賞味期間1/3までとする「1/3ルール」が商習慣となっています

食品廃棄物のリサイクル

お店で出た魚のアラや生ごみ、揚げ物の油、食品廃棄物もそれぞれ資源としてリサイクルされています。



家庭での食品ロスの内訳やその他コープの食品ロス削減の取り組みなど、もっと詳しく知りたい方は「コープデリのエコ活」特集サイトをチェック!

<https://sustainability.coopdeli.coop/ecokatsu/>

