

まだ食べられるのに捨てられている食料



食品ロスを減らそう

食品に関わる産業で働く仲間として、「食」を大切にする気持ちを社会に伝えていきたい、食を通して社会に貢献していきたい、だからフード連合では「食」を大切にする運動に取り組んでいます。

私たちの「食」の現状を変えるため、身近にできることから始めてみませんか。

食品ロスの現状 ~もったいなくて環境にもよくない~

1億2千万人が毎日おにぎり1~2個分の食料を捨てていることに

日本では食品廃棄物が年間約1,800万トンあります。その内、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことを「食品ロス」と言い、その量は年間500万~800万トンにも上ります。内訳は、食品関連事業者から年間300~400万トン、一般家庭から年間200~400万トンと言われています。これを日本人1人当たりで換算すると、全員が毎日おにぎり約1~2個分を捨てて

いることとなります。

世界では約9億2,500万人、つまり7人に1人が飢餓で苦しんでいる中で、日本はカロリーベースで61%の食料を海外からの輸入に頼りながら、食品をこんなにも捨てているのです。これが廃棄物として処分されるためにCO₂が排出されていることで、もったいないだけでなく地球温暖化の一因にもなっています。



食品ロスが
企業と家庭の分を合わせて
約500~800万トン

資料：農林水産省
平成21年度推計より作成

国民の1人ひとりが
おにぎり2個分ずつの
食料を捨てていることになる



1億2,000万人分



365日!

このままではいけません!

食品ロス削減のため、一人ひとりにできることがあります。

うち
お家 de チャレンジ!

家族と
一緒に

実践しよう! 『食べ残し0』

食品ロスの約半分は家庭から発生しています。おうちでご家族と一緒に、外出先で同僚と一緒に、まずはできるところから始めてみましょう。

「食品ロス」を出さないためのポイント!



① 食材を買いすぎない

冷蔵庫の中身や食材の日持ちを考えて購入する。



③ 調理で無駄なく使いきる

食材の食べられる部分を過剰に捨てない。残った食材は別の料理に活用する。



② 「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解

消費期限 … 「安心して食べられる期限」のこと
賞味期限 … 「美味しく食べられる期限」であり、過ぎててもすぐに食べられないわけではなく、すぐに捨てる必要はない。



④ 外出時の食べ残しを防ぐ

食べる分以上は注文しない。
食べきれない場合は持ち帰る。



ドギーバッグで
持ち帰りも

フード連合では、持ち帰りのための「ドギーバッグ」と「フード連合エコバッグ」を販売しています。ぜひご利用ください。

* 売上げの一部費用をセカンドハーベスト・ジャパンに寄付しています。

かさばらず、水気のある食品も持ち帰りやすい

ご購入は労働組合を通してお申し込みください

★ドギーバッグ 200円
(冷凍保存用5枚入りジッパー付ビニール袋)



★フード連合エコバッグ 350円



小さく折りたたためて持ち歩きに便利

★ドギーバッグ&エコバッグセット 550円

ボランティアなどの
社会貢献活動

フード連合はフードバンク活動を推進しています

フードバンク活動とは、期限切れ間近の食品や製造工程で発生する、品質には問題ないが外装等の不良により規格外扱いとなったものなどを企業から寄付してもらい、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動です。寄付や人手のご協力を必要としています。

フード連合が支援している「セカンドハーベスト・ジャパン」は、個人でも団体でも協力することができます。

取り組み項目

- 単組・企業 フードバンク活動へのスポンサー契約を会社に働きかける
- 単組・企業・個人 セカンドハーベスト・ジャパン仕様の社会貢献自動販売機設置と購入の推進
- 単組・個人 ボランティア活動等の情報提供(炊き出し、家庭の備蓄品提供など)

詳しくはセカンドハーベスト・ジャパンのホームページをご覧ください <http://2hj.org/>

できることから始めて、考えてみませんか「食」のこと

はじめよう! 食べ残しゼロHP
<http://www.jfu.or.jp/tabenokoshi-zero/index.html>

フード連合
日本食品関連産業界労働組合連合会

〒108-0014 東京都港区芝5-26-30 専売会館4階
TEL 03-6435-2882 FAX 03-6435-2888
E-mailアドレス jfu210@jfu.or.jp
ホームページアドレス <http://www.jfu.or.jp/>