

2015年3月19日(木) 食品ロス削減シンポジウム
**食品ロス削減に向けた
生協の取組**



日本生活協同組合連合会
環境事業推進部 宮地 毅

わが国の生協の現況

購買生協	448
(うち地域生協)	134
医療福祉生協	108
共済・住宅生協	8
地域生協事業連合	13
総事業高	3兆3,524億円
組合員数	2,734万人



生協での食品ロス削減の取組

1) 売れ残り商品、劣化品の削減

- ・発注精度の向上
- ・ロスの少ない供給手法、売場管理

2) 食べられる商品の有効利用

- ・フードバンクの活用

3) 加工クズ、廃棄商品のリサイクル

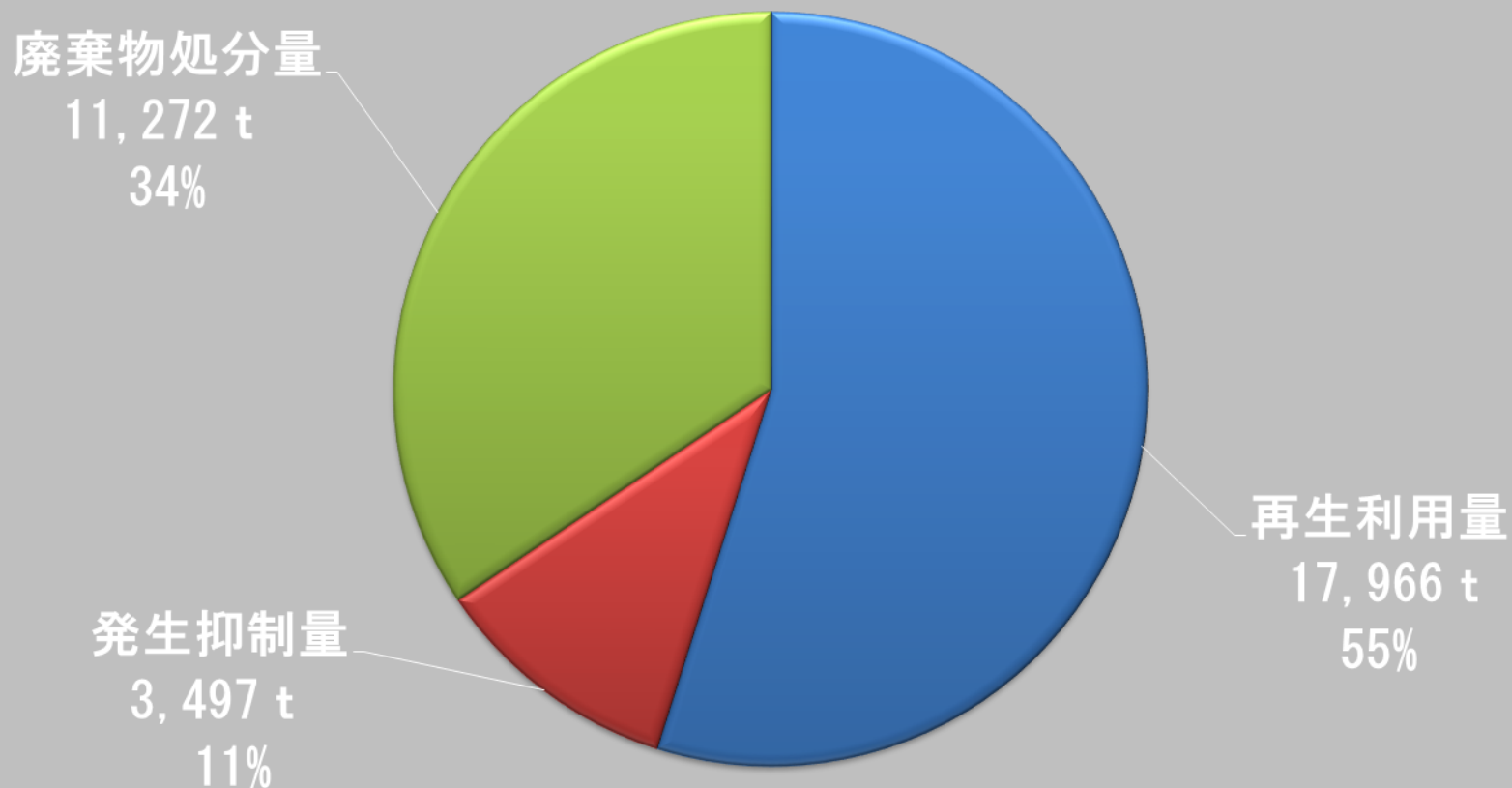
- ・リサイクルセンターでの堆肥化
- ・業者を通じた飼料化、肥料化
- ・メタン発酵によるガス化と熱利用

4) 組合員の学習啓発活動

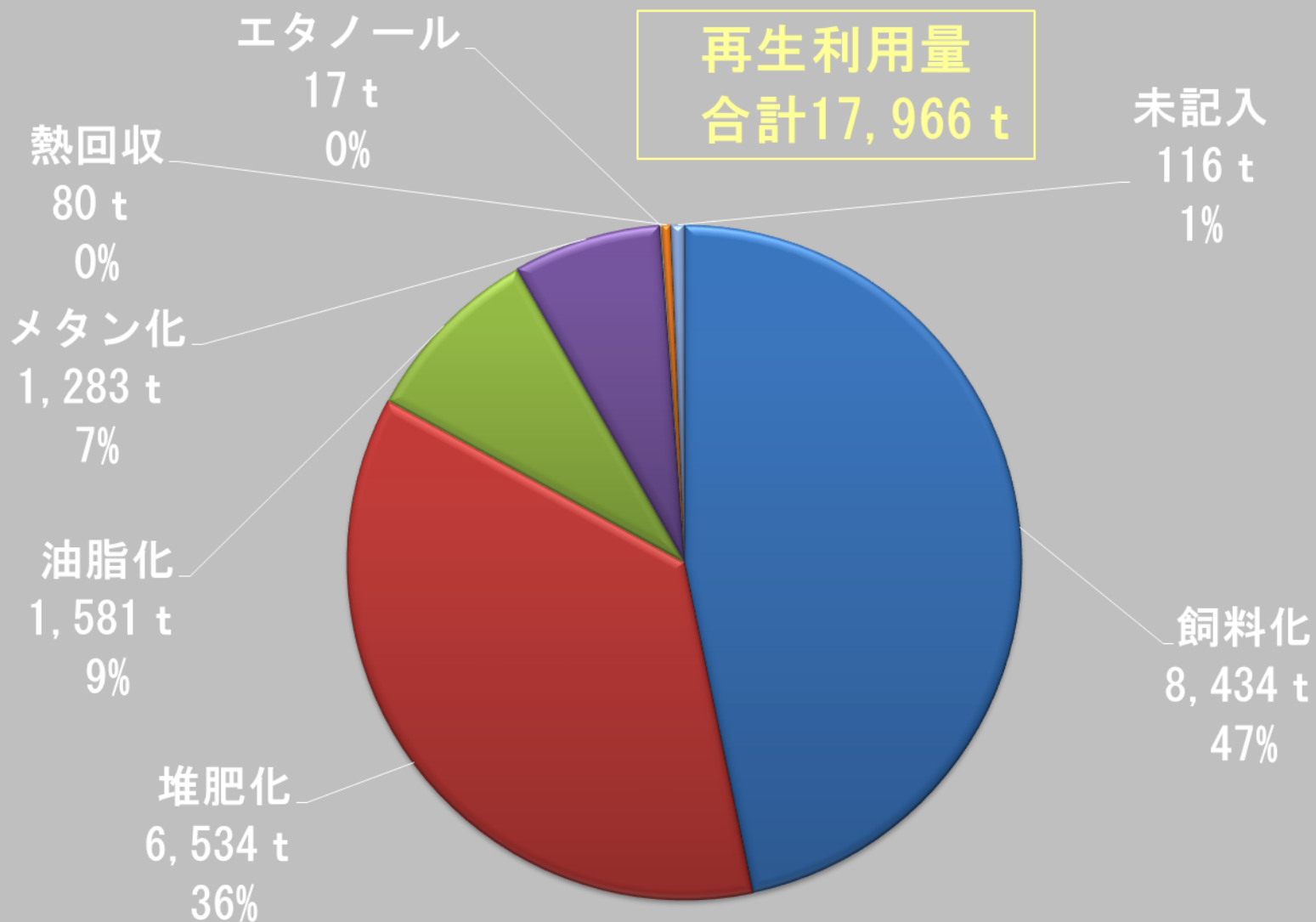
- ・エコクッキングや食育

多量発生事業者（29生協）の内訳①

食品廃棄物発生量（2012年度）
合計32,735 t



多量発生事業者（29生協）の内訳②

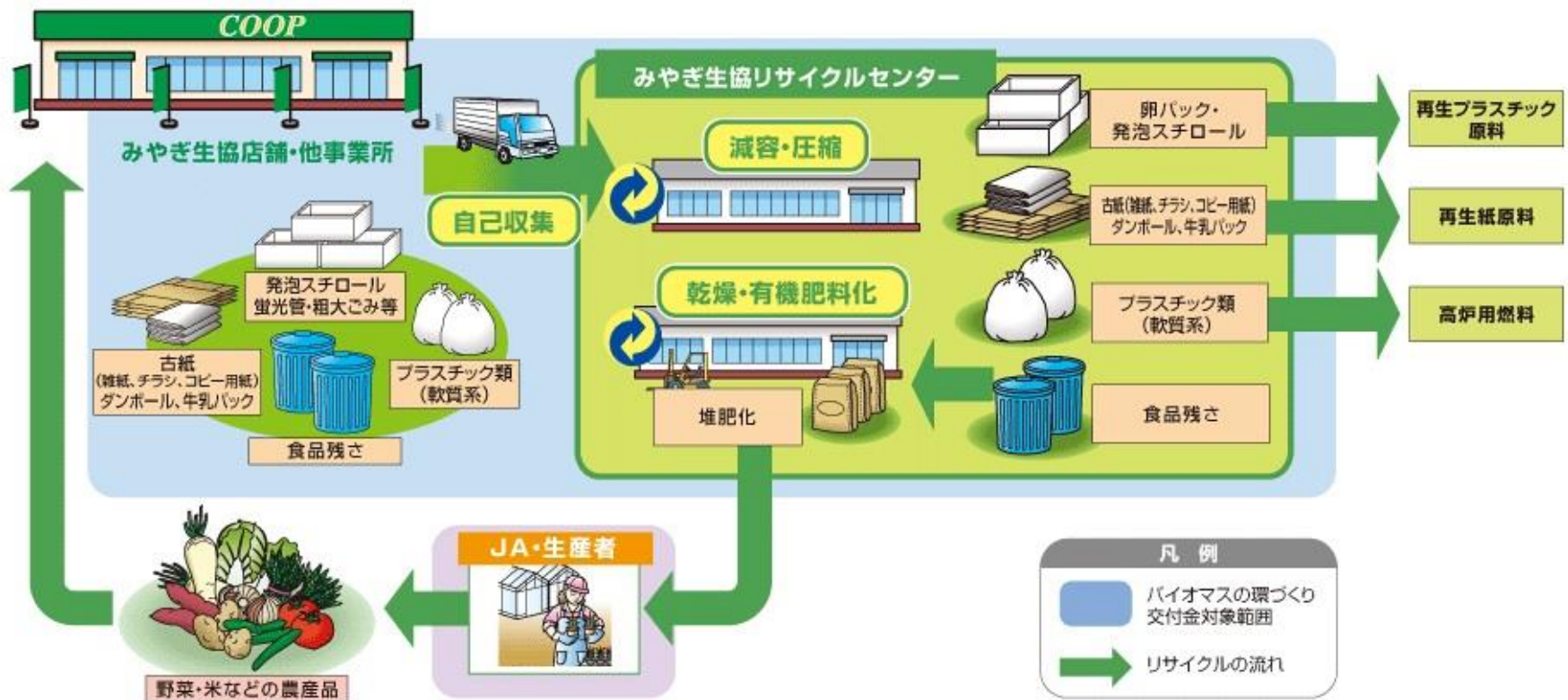


食品廃棄物のリサイクルの事例①

みやぎ生協

全国の生協に先立ってリサイクルセンターを設置。
食品廃棄物は、設立時のコンポスト方式から液飼料に変更。

みやぎ生協リサイクルシステムの全体フロー



食品廃棄物のリサイクルの事例②

大阪いずみ市民生協

特例子会社「(株)ハートコープいずみ」を設立し、大阪いずみ市民生協の食品残渣の95%を堆肥化。いずみエコロジーファームで使用し、栽培した農産物を店舗で販売している。



食品廃棄物のリサイクルの事例③

コープこうべ

三木市の農家とともに農業生産法人「(有)みずほ協同農園」を設立し、コープこうべの食品残渣の95%を堆肥化。フードプラン商品として栽培した農産物を店舗で販売している。



食品廃棄物のリサイクルの事例④

コープみらい

組合員の家庭から出る廃食油を店頭で回収し、BDFにして配達用のトラックで使用している。



機関誌・HPを利用した情報提供

減らそう、食べもののムダ

飢饉に苦しみ、日々の食料に困る人が大勢いる一方で、
大量の食べ物が捨てられています。

現状に目を向け、
普通の暮らしをちょっと見直してみませんか。

こんなに
捨てられている!?

家庭でも、できることから始めよう!

食品ロスを生み出す一因には、
私たち消費者の根深い鮮度志向があります。
買い物や料理もひと工夫すれば、食品ロスの削減につながります。

日頃の行動をチェックしてみましょう

ケース1

ムダになるモノ、買すぎない!

安さにつられてついついでに買ってしまう。でも
気がつくやうに冷蔵庫や冷凍庫の奥から食べ忘れた
○○が…といった経験はありませんか。納得のいく品質のもの、
必要量を買うことが、ムダを出さない一番の近道です。
買い物前には冷蔵庫の中をチェック! いるものだけを…と
確認するだけで、カゴの中身はほら変化が!

特売!
せっかくだから、
まとめて買っちゃうの



買うときがいつも、
新しい日付の商品を
探してからね



ケース2

商品は棚の手前から取ろう!

商品が売れ残ると廃棄処分されることに
…買ってすぐ食べるものは期限にこだわ
らない、小さな勇気を。

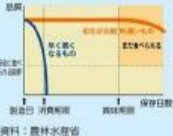
期限過ぎたら、
捨てるかな…

ケース3

期限の違いをチェック!

「食べても安全な期限」が「消費期限」。「おいしく食べられる期限」が「賞味期限」。そのため「賞味期限」であれば、期限表示をうのみにするのではなく、普段から食べ物のにおいや味に気を付け、自身で判断することも大切ですね。

賞味期限と消費期限のイメージ



資料：農林水産省

「もったいない」日本の現状

「食品ロス」って?

食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のこと。「食品ロス」。日本
で出される「食品ロス」は約500万~800万トンと推計されています。



これはなんと、国内の米の収穫量と同程度。1人につき毎日おにぎり1~2個を捨てていることに。作った分だけムダにしている、そんな現実が浮かび上がってきます。

※データは消費者庁調べ

ケース4

使い切ろう、食べ切ろう!

食材はむきずきなどに気を付け、できるなら「まるごと」使う工夫を。また、食べ残さないよう「おいしく食べられる量」を考え、作ることも大切。どうしても余った料理はリメイクしたり、冷蔵庫にあるものだけで調理する日を定めて習慣化するのも効果大。ゲーム感覚で楽しむことが、長続きのヒートアップです。

ブロッコリーの芯、
切って捨てるけど…



旬野菜まるごとレシピはこちら! コープファッキング楽しいレシピ! 検索

約半分は家庭から

作る、売る、買う、食べる。「食品ロス」は、食べ物が私たちの口に入るまでのあらゆる場面で発生しています。驚くべきことに、その半分近くは一般家庭から出たもの。「鮮度が落ちたから」「期限が過ぎた」「中途半端に余った」「おいしい部分だけ使いたから」…こんな理由で捨てられているのです。



店舗の生ゴミから土をつくり、野菜を育てる

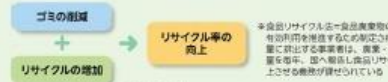
環境共生型農園「エコファーム」では店舗から回収した野菜や肉の加工くずや売れ残りの野菜などを発酵させて堆肥をつくり、それを使って野菜を育てています。収穫した野菜はフードバンク商品などとして店頭で供給。資源を循環させています。

※エコファームでのリサイクル山出しは、26店舗で専任スタッフが対応。開始しています。



コープこうべではこんな工夫もしています

コープこうべで食品廃棄物が発生するのは、六甲アイランド食品工場と店舗。まずはゴミを出さないよう、やむを得ない発生したゴミはできる限りリサイクルしています。これらの取り組みは、食品リサイクル法でも求められています。



※食品リサイクル法は食品廃棄物の発生抑制と有効利用を推進するための制度。全量に排出する事業者は、商業・リサイクル事業を専ら、選べない。食品リサイクル法を向上させるための取り組みが行われています。

まずはゴミを出さない

売れ残りなどによる食品ロスをできるだけ減らせるよう、仕入れや店内加工の量を適正に保つよう努力しています。

食品工場では約99%をリサイクル

コープスのパンや豆腐、味噌などを生産している六甲アイランド食品工場。不良品やスライス片など、やむを得ず発生する食品ゴミは年間3,715トンあります。大部分を占めるおからは、工場内で使用した食用廃油を使って乾燥させ、飼料原料にリサイクル。その他の食品ゴミは、メタン発酵で電気と蒸気を発生させ、工場内で利用しています。こうした取り組みを進めた結果、2013年の食品リサイクル率は98.5%となりました。



10mm以上~20mm未満

一面に水たまりができ、道路を足元がぬれる。車の音で話し声がよく聞けぬ。

20mm以上~30mm未満

車を走らせていてもぬれる。車に乗っていると、ワイパーを速くしても見づらい。

30mm以上~50mm未満

パツパツびっくりに返したように降る。道路が川のようになり、車は、高速走行時、ブレーキが効かなくなる。

50mm以上~80mm未満

滝のように降り、マンホールから水が溢出する。地下室や地下街に雨水が流れ込むことも。

80mm以上~

息苦しくなるような圧迫感があり、恐怖を感じる。大規模災害への避難準備が必要。

知ってよかったあ~ / 防災マメ知識

「1時間〇ミリの強さの雨が降るでしょう」
これ、どんな降り方?



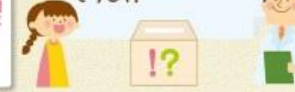
災害情報で目にする雨の強さは、「その降り方が1時間続いたときに蒸にたまる水の深さ」で表します。どのような状況になるか正しく理解し、防災に役立てましょう。

出典：気象庁ホームページ「予報用語 雨の強さと降り方」

くらしの質問箱

組合員の皆さんから寄せられるくらしの疑問に、商品検査センターがお答えします。

Vol.3
部屋干ししたら洗濯物がなんか臭う... どうして?



「部屋干ししたら洗濯物がなんか臭う... どうして?」
洗濯物の臭いは、洗濯機で洗った後、乾燥機で乾燥させることで、臭いを飛ばすことができます。洗濯機で洗った後、洗濯物を干す前に、洗濯機を乾燥モードで乾燥させることで、臭いを飛ばすことができます。

コープこうべ商品検査センター 検索



みやぎ生協

みやぎ生協はみやぎのメンバー(組合員)さんとともに生活の文化的・経済的改善向上をはかることを目的とした消費生活協同組合です。

▶ トップページ ▶ サイトマップ ▶ お問い合わせ・資料請求 文字サイズ: 標準 拡大

ツイート いいね! 322 ページを検索する 検索

みやぎ生協について 環境への取り組み | 生協の商品 | お店情報 | 個人宅配・共同購入 | 暮らしに便利なサービス | みんなの“わ”メンバーの活動をご紹介 | 暮らしのサポート | 組合情報

みやぎ生協トップページ > 組合情報 > プレスリリース > 第2回食品産業もったいない大賞 みやぎ生協リサイクルセンターが食料産業局長賞を受賞 ~食品残渣のエコフィード化~

- 組合情報メニュー
- ▶ 生活協同組合とは?
 - ▶ トップメッセージ
 - ▶ プレスリリース
 - ▶ 概要
 - ▶ 関連団体へのリンク
 - ▶ コープ東北サンネット加盟生協
 - ▶ 採用情報
 - ▶ 個人情報保護方針
 - ▶ 内部統制基本方針

組合情報

プレスリリース

第2回食品産業もったいない大賞 みやぎ生協リサイクルセンターが食料産業局長賞を受賞 ~食品残渣のエコフィード化~

更新日: 2015.02.16

この度、バイオマス資源総合利用推進協議会が主催する「第2回食品産業もったいない大賞」で、みやぎ生協リサイクルセンターが「食料産業局長賞」を受賞することが決定しました。表彰式は2015年3月5日(木)に、東京の赤坂で行われます。

【食品産業もったいない大賞】

バイオマス資源総合利用推進協議会主催、農林水産省後援で、2014年から開催されています。食品産業の持続可能な発展に向け、「熱の有効利用」「運送システムの効率化」、「食品ロスの削減」、「事業者間による連携」、「消費者との連携」等、顕著な実績を上げている企業、団体及び個人を広く表彰することで、地球温暖化・省エネルギー対策を促進する取り組みを推進します。

【表彰式】

日時: 2015年3月5日(木) 14:00~17:30
場所: T K P 赤坂駅カンファレンスセンター ホール14A

【みやぎ生協リサイクルセンター】

店舗・共同購入センター・本部の活動からでる廃棄物を自前でリサイクルしています。小売業チェーンが自前でリサイクルに取り組むという全国初のシステムです。

はじめての方へ 加入・申込についてはこちら

スマートフォン用 サイトのご案内

ショッピング&コミュニティ E-フルマ 登録無料



文字サイズ 標準 大きい | サイトマップ | 採用情報 | お問い合わせ

Google カスタム検索 検索

- HOME
- コープぎふとは
- コープ商品
- ご利用方法
- 店舗情報
- くらしサポート
- くらしの活動
- コミュニティー

はじめての方へ



とっても便利
コープの宅配

コープぎふに
ご加入されていないかたへ
資料請求はこちら

- くらしの活動
- くらしの活動とは
- Let'sチャレンジ
- 組合員レポーター募集
- 産地見学ガイド
- 機関誌DEKO
- 全国の生協組合員さんの活動
わくわく体験記

3月17日(土)『環境を考えるおしゃべり会 & エコクッキング』を開催しました。

【2012.03.22 更新】

いいね! 0 ツイート

中濃支所エリア委員会、エコクラブ関、もったいないWA(クラブ)が合同で、『環境を考えるおしゃべり会 & エコクッキング』を開催しました。

今回、環境活用資金から補助していただき、「環境を考えるおしゃべり会 & エコクッキング」を開きました。当日は、エコクラブ関、もったいないWA(クラブ)にも協力いただきながら、5つのエコレシピに取組み、おしゃべり会を行いました。

当日は、親子30名が参加しました。5つのレシピは、①圧力鍋でご飯、②レンジでたづくり、③ご飯でおせんべい、④さつまいもの皮でかりんとう、⑤さつまいもぎんとんです。

みんなで、調理し、エコのこと環境のことをおしゃべりしました。

生協のさくら米たまごの件は、飼料米の取組の紹介がありました。

【参加者からの感想】


*家に圧力鍋はあるが使い方がよくわからなかったが、ご飯が30分あれば炊けるのはすごい。火力調節も詳しく教えてもらってよかった。

*ご飯でおせんべいは、子どもと一緒に作ると楽しそう。

*さつまいもの皮のかりんとうがおいしかった。

*レンジでたづくりは、レンジで作ってるが、これほどカリカリにならないので、今度このやりかたでつくってみたいです。

5品の調理



①圧力鍋でご飯、②レンジでたづくり、③ご飯でおせんべい、④さつまいもの皮でかりんとう、⑤さつまいもぎんとんです

生協コープかごしまにかかわるブログスペース

ここは生協コープかごしまの組合員さんの活動を紹介する場所です
※2014年12月末で更新を停止します。このページを「お気に入り(ブックマーク)」している方は、生協コープかごしま公式サイトTOPページへの「お気に入り」登録をお願いします。

- ★管理基準は生協コープかごしまのサイト運営基準に準じます★
- ★生協コープかごしまのことだけが載っているサイトです★

ツイート < 文化観賞会「まい夢」例会・八神純子さんのコンサートは900人以上で盛り上がりました >
 > 専門をこえて取り組みを交流しました >

2013年03月06日 10:39

調理から片付けまでの流れの中でエコしました

「毎日の料理でエコについて考えてみよう」と、2月21日(木)に日吉フレンズでは「エコクッキング学習会」を開催しました。

当日は、環境グループから2人の講師を招き、最初に「生協の取り組んでいる環境の取り組み全般」について学習を行いました。

続いて「クッキング」のスタートです。

「エコクッキング」では、カレーを作る中で、材料の下ごしらえから、調理・後片付けまでの一連の流れの中でエコのポイントを学びました。



玉葱やニンジン・じゃがいもの皮のむき方でも、できるだけゴミを出さないようにし、また



生協コープかごしま >

[生協コープかごしまのホーム](#)
△

このコーナーに掲載希望の方は[投稿フォーム](#)(写真は添付できません)

または携帯・スマホで下のQRコードから



なお掲載の可否は管理者にあり、その理由は開示しません。また匿名での投稿は受け付けられません。

ご利用にあたっての基準は生協コープかごしまのサイト基準

エコ&フード チャレンジ10

秋冬号



はじめに中面の
チャレンジシートの
すすめ方、
ミニブックの作り方を
みてね。

やってみよう! エコな料理

料理を作るときや、後かたづけのときも少しの工夫が環境を守ることにつながっているよ。
できることから始めてみよう!

ツナとやさいのおやき

材料 (6枚分)

- ツナ缶 (油漬け) ... 小1缶
- たまご ... 1コ
- にら ... 1/2束
- もやし ... 1袋
- にんじん ... 1/3本 (50g)
- 小麦粉 ... 大さじ6
- サラダ油 ... 大さじ1
- 酢 ... 大さじ1
- しょうゆ ... 大さじ1/2

作り方

1. にらは4cmの長さ、にんじんはせん切り、もやしは3cmのざく切りにする。
2. ツナ缶を缶汁ごと・たまご・野菜を混ぜ合わせ、小麦粉を加えて全体をよく混ぜる。
3. フライパンに油を熱し②を入れ、ヘラで強く押さえながらカリッと焼く。
4. 酢としょうゆをまぜておやきをつけて食べる。

冷蔵庫にある
残り物のやさいで作ってもOK!
タレはこのみで、お好みソースや
ケチャップ・マヨネーズで
食べてもおいしいよ。



エコなポイント

ツナ缶は缶汁ごと使い、にらの根元も小口切りに。にんじんも皮つきでせん切りにするとすべての材料を使い切り、ごみを少なくすることができます。(缶は分別してね)

ふだんお家で作っているエコメニューがあったらメールまたは郵便で写真とコメントを送ってね。
名前・学年・住所・電話番号も忘れずに書いてね。(栄養バランスチェックカード)が送られてくるよ。(写真などは返却できません。)送られたものはホームページなどで紹介する場合があるよ。

◎「エコ&フード」ホームページ
http://www.coop-kobe.net/kosodate/kodomo
メールアドレス kosodate@kobe.coop.or.jp
◎郵送先 〒658-0081 神戸市東灘区田中町5丁目3-20
コープこうべ 生活文化・福祉部「エコ&フード課」



まだまだあるよ。

エコなポイント

買い物で



1. マイバッグを持っていくレジ袋を作るのに石油が使われています
2. メモをして買い物に行く買うものを決めていくと衝動買いも防げます
3. 旬のもの、近くでとれたものを選ぶ食べ物はこぶ燃料の節約につながります

保存で



4. 冷蔵庫にものをつめすぎない未開封のびん詰や缶詰まで入っていませんか?
5. 冷蔵庫の温度調節をする季節に応じて強・中・弱を使い分けてみて
6. カレーなど温かいものは冷ましてから冷蔵庫に保存する

料理で



7. 冷蔵庫の開閉は少なくする必要なものをだしてすぐ閉めましょう
8. 家族の食べる量を考えて料理をする
9. 食べられない部分だけをすてる野菜の芯も薄く切って
10. 鍋の水滴をふきとってから、コンロにのせる底がぬれていると、水を蒸発させるのに余分な電気やガスを使います

11. コンロに鍋をのせてから火をつけるふたも忘れずに
12. ガスの火は鍋底からはみでないようにする余分なガスを使います
13. 同時調理をこころがけるフライパンやオープンを使うときは空いた場所でもう一品料理ができます

食事で



14. 手を洗うときは水を出しっぱなしにしない
15. マヨネーズやソースなどの調味料は必要な分量だけ出す
16. 残さず食べる

後かたづけで



17. 水を出しっぱなしで洗い物をしない洗剤の量や水量にも注意して
18. 洗い物をするときは給湯器の温度を低湯にする
19. 皿や調理器具の汚れは野菜のくずや不要な布でふいてから洗う洗剤の量もすすぎの水も少量ですみます
20. ごみはルールにそって分別する

みどりのはがき

エコなポイント

①から⑩の中で実行できている番号に○をしてね。

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20

あなたのこが

- 5こでエコの初級
- 10こでエコの中級
- 15こでエコの上級
- 20こでエコの達人

他に実行しているエコなことがあったら書いてね



