

# 食品ロス削減の取り組み 1

## 富山県婦人会

### 富山県婦人会の概要

創立：昭和22年(1947)7月1日  
活動目標：

- 1 組織の充実と活動の強化
- 2 男女共同参画社会の促進
- 3 家庭教育の振興と  
青少年健全育成
- 4 環境保全と消費者教育の推進
- 5 世界平和の確立

スローガン：安心安全な地域創造に努めよう  
地域に根ざした活動を

### G7富山環境大臣会合

H28.5.15・5.16

消費者団体等による地道なマイバッグ持参運動

↓



レジ袋無料配布取り止め (H20.4.1)

↓

持参率95% (R1)

富山物質循環フレームワークの採択

食品ロス、食品廃棄物の削減  
が掲げられる

ポスター、写真は富山県庁ホームページより転載

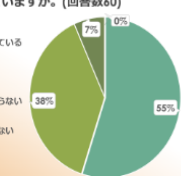
H20.4.1.スーパーマーケット店頭 (富山市内)

### 活動展開のために

「もったいない」の意識を高めよう！  
できることから始めよう！

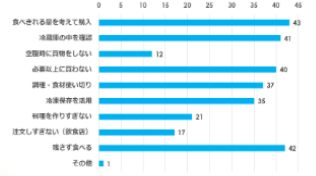
#### 1 アンケートの実施(H28)

\*「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか。(回答数60)



よく知っている	7%
ある程度	55%
あまり知らない	38%
全く知らない	0%

\*あなたが「食品ロス削減」のために実行していること



食べられるものを捨てない	43
冷凍庫の中を整理	41
空欄時に目覚ましをしない	12
必要以上に買わない	40
調理・食材使い切り	37
冷凍保存を楽にする	35
料理を作りすぎない(飲食店)	21
注文しすぎない(飲食店)	17
残さず食べる	42
その他	1

### 活動展開のために

#### 2 先進県の視察 (1)

福井県連合婦人会 (H28.9.1)

「残さず食べる食べきり運動」



\*推進員の養成 ⇒ 保育所、幼稚園等への出前講座

紙芝居や絵本を通じて食育、「いのちの大切さ」を指導

子ども達からパパ・ママへ  
地域の若い世代への広がり

↓

地域への広がり

### 活動展開のために

#### 2 先進県の視察 (2)

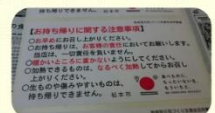

長野県松本市 (H29.2.1.)

さんまるいちまる

\*3010運動の展開

宴会時

乾杯から30分間  
席を立たず食事を味わう  
終わり10分間  
席に戻り再度料理を楽しむ

### 活動展開のために


#### 3 3切り運動の展開 (食べ切り・使い切り・水切り)

(1) 食べ切り

家庭 食べられる量だけ  
作り、食べ切る

宴会 3015運動

乾杯後の30分  
お開き前の15分  
料理を味わいましょう！



3015は立山の標高に  
ちなんだ富山県独自の運動

### 活動展開のために

#### 3 3切り運動の展開 (食べ切り・使い切り・水切り)

(2) 使い切り  
食材は必要な分だけ購入  
毎月30日 冷蔵庫の中を  
チェック  
毎月15日 食材の使い切り

(3) 水切り  
生ごみ 水を切る

↓

ごみの水分量減少  
CO<sub>2</sub>の発生量抑制  
地球温暖化防止

### 活動展開のために

#### 4 チラシの作成

14万枚 (29年度)

県内8市町  
全戸配布 (H29)  
県内7市町村  
回収or配布 (H30)




H9 創立50周年記念事業として

### 活動展開のために

#### 5 サルベージパーティの実施 食材使い切りの工夫

サンフォルテ・フェスティバルでの実施 (H29.6)



集まった材料 バスタ、鶏かす  
ニンジン、キャベツ、大根、  
スプーン、缶詰、インスタント  
トラーメン・・・

シェフの説明

色々な食材を集めてその場で  
献立を考え、調理。アツとアツと  
料理に変身！ おいしい！

# 食品ロス削減の取り組み 2

**サルベージパーティの広がり**

新川地区研修で H30.6.17  
集まった材料を見て、献立  
を考える・・・

射水市で H29.10.17  
野菜くずで作ったスープ  
で煮込むカレーは大好評

小矢部市で H29.10.1  
職場に配達して

高岡市で H29.12.8  
「もったいない」の気  
持ちは大事に訓練。

設立をたてる段階から自分たちで取  
組み、大きな達成感を味わいました。

参加者の声  
○新しい体験をすることができた。とてもおもしろかった。  
家庭でも活用したい。  
○食材の組み合わせで、これまで味わったことのない  
おいしさに感動した。  
○食材を無駄なく使うことの大切さを知った。

活動展開のために

6 ワークショップの開催 H30.6  
～食品ロスの削減を地域全体で推し進めるためには～

(1)市町での取り組みを展示

もったいないつばぽよ 他団体からも出展

食材の使い切り  
試食コーナー

りんごを入れたクッキー

(2) 講演

(3) 話し合いの実施

富山県環境政策課 技師 松本 卓大 氏

特別に、食品ロスの削減を推進するためにはどうすればよいか話し合った

(4) 話し合いの報告

宴会時にテーブルに置く  
コースターや三角柱の紹  
介もありました

3015 活動

話し合いの報告から

- 取り組みの「見える化」が必要では？
- 食品ロスの問題は興味を持っている人が多い。  
人が集まっている所では話題に出す。
- サルベージパーティを開き、メニューの工夫をしたり、  
楽しむことを広める。
- チラシの作成など、行政機関との連携を図り、活動を広める。

(5) 食品ロス削減 マイ・チャレンジ

- \* 冷蔵庫のチェックをします
- \* 買い物の日を決め、買うものをメモします
- \* 食べられる分だけ作るようにします
- \* 食べ残しをしません 3食きちんと食べます
- \* 残った食材を有効に活用します  
余ったおかずを卵焼きに。和風、洋風、中華風、いろいろ楽しめます  
食材をどう使うか、楽しみながら考える
- \* 飲食店では食べられる分だけ注文します

食品ロス削減マイチャレンジ

活動展開のために

**7 家庭ごみの計量の実施**

富山県のモニターとして参加 (R1)  
婦人会の事業として (R2) → 各家庭の実態を  
知る → 削減への意識の高揚

参加者の感想より

- ・ 果物や野菜の皮を捨てることが多い。漬物にする等、  
使えるものは使い、ごみの量を減らしたい。
- ・ 残り物を一工夫し別の一品にリメイク。
- ・ メモをして買い物をするようになった。

活動展開のために

**8 食ロス削減レシピの募集と情報提供 (R2)**

集めたレシピで調理実習 レシピを広報紙等で紹介

1 蒸し大豆、さつまいも、ちりめん山椒  
(佃煮)、昆布のおこわ  
2 ゴーヤのわたの天ぷら  
3 かぶらの千枚漬  
4 ゴーヤの佃煮  
5 ブロccoliの茎のみそ炒め

令和2年11月26日 調理実習例

今後に向けて

- 消費者として商慣習について理解を深める  
商慣習とは・・・ $\frac{1}{2}$ ルールとは？ 富山県の取り組み  
食品表示セミナー・・・賞味期限と消費期限  
(手つかず食品の廃棄減量)
- 買い物エチケットの向上を図る  
すぐに食べるものは賞味期限の近いものから  
商品の前取り 多少の欠品にも寛大に
- 他団体等との連携・ネットワーク強化