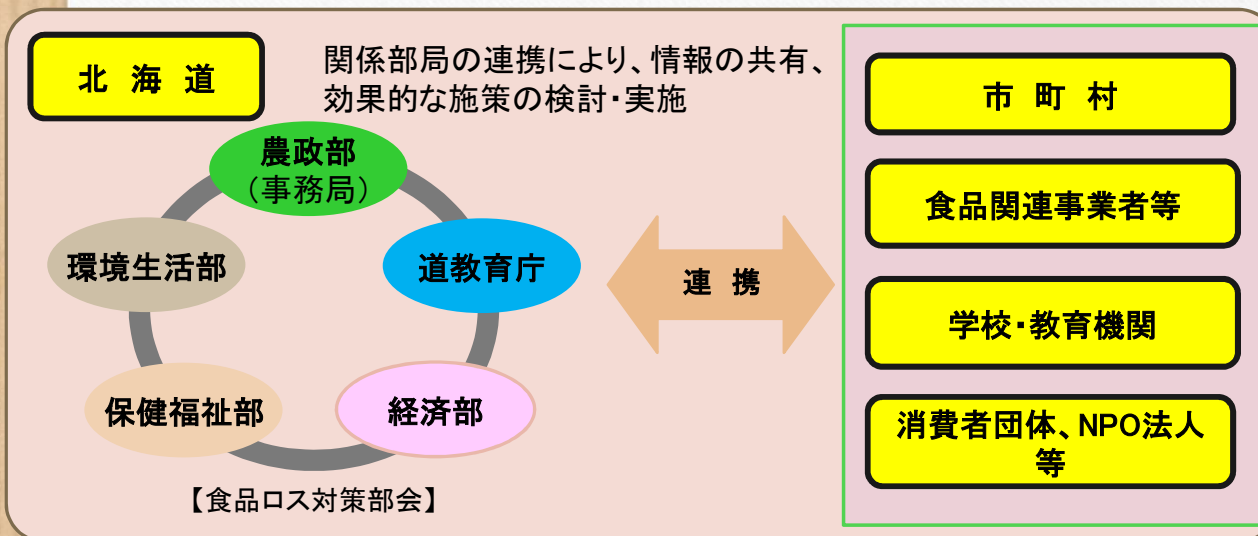


# ◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(1)

食品ロスの削減に向け、「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに、平成28年11月から運動を開始。道民一人一人にそれぞれの立場で具体的な行動を取ってもらうため、市町村、企業・団体、学校などと連携し、普及啓発などの取組を実施。



## 【啓発ポスター】

10月は **食品ロス削減月間**

10月30日は 食品ロス削減の日

生産地だからこそ  
“もったいない”の心を大切に！

作りすぎない  
残ったら  
リメイク・冷凍保存

もったいない  
ありがとう  
を大切に

捨てすぎない  
賞味期限を  
正しく理解

買いすぎない  
お出かけ前に  
冷蔵庫確認

むきすぎない  
野菜の茎や皮も  
有効活用



北海道農政部食の安全推進局食品政策課  
TEL 011-204-5427  
北海道環境生活部環境保全局循環型社会推進課  
TEL 011-204-5196



北海道庁HP

## 【これまでの主な取組】

- 料理初心者向けの食品ロス削減セミナーの開催(R2 オンライン開催)
- 消費者向け学習会の実施
- 大学、高校等での出前講座の実施(天使大学 など)
- 年末年始の食べきりキャンペーンの実施(12~1月)
- 親子で食の大切さを学習できる幼児向け絵本の作成、配付
- 食品ロスに関する道民調査の実施
- 道民への普及啓発 (地域イベントでの普及啓発、ポスター掲示・チラシ配布、デジタルデータ放送など各種広報媒体の活用)
- 食品関連事業者との協働(「どさんこ食べきり協力店」)

## 【啓発キャラクター】

大地くん(右)と  
めぐみちゃん(左)



## ◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(2)

### ■ 食品ロス削減セミナーの開催

食品ロスに関する講義や食品ロスを意識した料理教室などの開催



### ■ 大学等での出前講座の実施

大学、高校等で食品ロスに関する出前講座を実施



### ■ 食べきりキャンペーンの実施

年末年始(12~1月)に食べきりキャンペーンを実施



### ■ 地域の食のイベントでの普及啓発

「食べるたいせつフェスティバル」での普及啓発



### ■ 幼児向け絵本の作成・配付

親子で食の大切さを学習できる絵本を作成し、幼稚園、保育所等に配付



北海道のHPも見てね!!



## ◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(3)

### どさんこ食べきり協力店

北海道では、「食品ロス」の削減につながる取組を実施する食品関連事業者の方を「どさんこ食べきり協力店」として登録し、協働して取組

#### 1 対象店舗

北海道内で営業する飲食店・宿泊施設、食品小売店

登録店は  
北海道HPで、ご紹介しています！！

協力店は  
2,305店舗  
登録いただいています！！



#### 2 登録の要件

以下の取組のうち、1つ以上の実践

##### 食品小売店の取組

- ばら売り、量り売り、少量パックによる販売
- 賞味期限・消費期限の迫った商品の値引販売
- 食材使い切りレシピや残り物アレンジレシピの紹介
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

**道内全域**（複数の振興局管内に店舗がある）

生活協同組合コープさっぽろ、  
イトーヨーカドー、セブン-イレブン、  
セーコーマート

##### 飲食店・宿泊業の取組

- 小盛りやハーフサイズメニューの設定
- 食べ残しをしなかった場合の割引や特典の付与
- 容器の提供など持ち帰り希望への対応
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

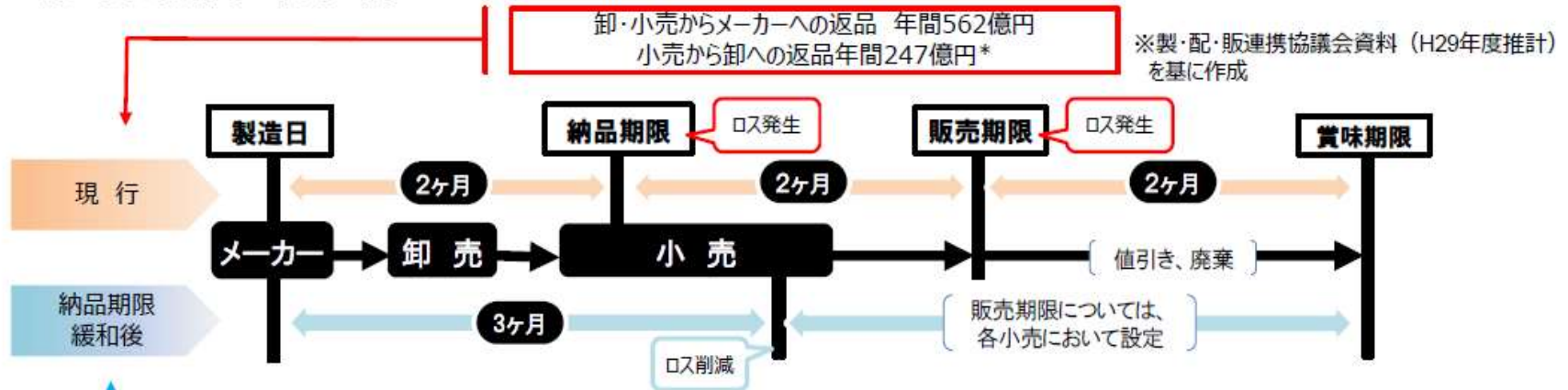
**道内全域**（複数の振興局管内に店舗がある）

びっくりドンキー（直営店）、  
餃子の王将

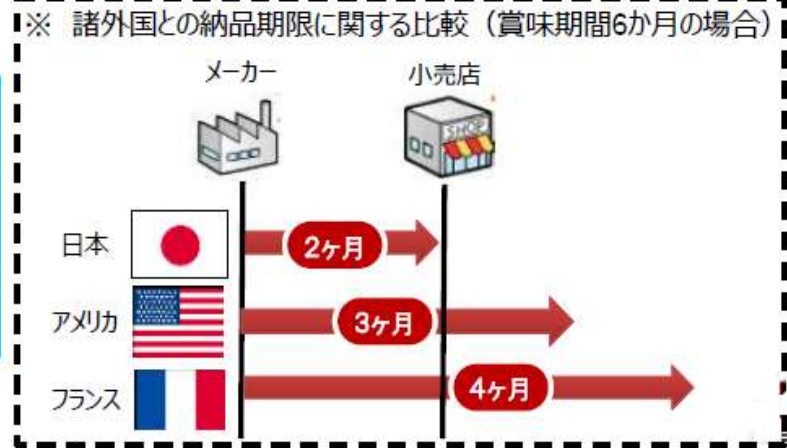
# ◇ 食品業界の取組(1)

小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合(いわゆる3分の1ルール)が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要

※ 賞味期間6ヶ月の例



メーカー : 返品、未出荷廃棄の変化  
卸 売 : 納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化  
小 売 : 販売期限切れ在庫の変化



## ◇ 食品業界の取組(2)

### 納品期限の緩和

#### 【主な事例】

- イオン北海道(株)、(株)サッポロドラッグストアー、(株)セブンイレブン・ジャパン、(株)ローソンドライ飲料、賞味期限180日以上の子の納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- (株)ファミリーマート  
上記商品に加え、カップ麺の納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- 生活協同組合コープさっぽろ  
賞味期限60日以上の子食品、飲料、菓子等について納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- (株)セイコーマート  
子食品、飲料、菓子、カップ麺等について、納品期限を2分の1で運用



### 賞味期限の延長

#### ■ 佐藤食品工業(株)

「サトウの切り餅」、「サトウのまる餅」の個包装に酸素を吸収し、水分蒸発を抑えるハイバリアフィルムを採用し、酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたての食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長した。



### もったいないセール

#### ■ 松坂屋

松坂屋上野店では、賞味期限間近の商品や終売品等、これまで店頭から撤去されていた商品のほか納品期限切れ商品や過剰在庫等をメーカー・卸売業者から集めて売り尽くす「もったいないセール」を2010年から展開している。



## ◇ 食品ロス削減に向けてできること

食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、それぞれの立場で、協力しながら、取り組むことができることから進めていくことが大切です

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業	ご家庭でできること
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 製造ミス削減</li> <li>・ 賞味期限延長・年月表示化</li> <li>・ 期限設定情報開示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 売り切り</li> <li>・ 配送時の汚・破損削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 売り切り</li> <li>・ 小容量販売</li> <li>・ バラ売り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 調理ロス削減</li> <li>・ 食べ切り運動</li> <li>・ 小盛サービス</li> <li>・ 持ち帰り（自己責任）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫・家庭内の在庫管理</li> <li>・ 計画的な買い物</li> <li>・ 食べ切り</li> <li>・ 使い切り</li> <li>・ 期限表示の理解</li> </ul>
<p>フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減、余剰食品のフードバンク寄付など</p>				

# ◇ 家庭での取組(1)

## ○ 買い物では

- ・ 買い物の前に冷蔵庫をチェック!
- ・ バラ売りや少量パックなどを利用し、必要な分だけ買いましょう
- ・ すぐに食べる予定の食品は手前に陳列されているものを選んで買いましょう



すぐに食べるなら、手前をえらぶ。

『てまえどり』

にご協力ください。

## ○ 料理では

- ・ 家族の予定を把握し、作りすぎに注意しましょう
- ・ 野菜や果物の皮の厚むきには注意しましょう
- ・ 今まで捨てていた野菜の茎や皮を使うなど食材を有効に活用するレシピを参考に、上手に使い切りましょう



食品ロス ゼロをめざして

みんなで目指そう、地球にやさしいお買い物

消費者庁 農林水産省

## ○ 食事では

- ・ 好き嫌いをなく、残さず食べましょう
- ・ 食べきれなかったものは、リメイクや、冷凍保存しましょう



10月は食品ロス削減月間です!

日本の食品ロスは年間600万トン!

◆これは日本人全員が毎日、お茶碗約1杯分のご飯を捨てることになります。  
◆このうちの半分近くは家庭から出ています。

10月30日は「食品ロス削減の日」だよ!

家庭から出る食品ロスの原因

1 食べ残し 食卓にのぼった食品のうち、食べられずに捨てられたもの	2 消費期限や賞味期限切れなどで、手つかずのまま捨てられたもの	3 過剰除去 厚くむき過ぎた野菜の皮など、食べられる部分まで捨てられたもの
--------------------------------------	---------------------------------	--

今日から実践しよう! 家庭でできる食品ロス削減

【家庭5箇条】

- 1 買すぎない ★ お出かけ前に冷蔵庫確認
- 2 作りすぎない ★ 残ったらリメイク・冷凍保存
- 3 むきすぎない ★ 野菜の茎や皮も有効活用
- 4 捨てすぎない ★ 賞味期限を正しく理解
- 5 「もったいない」「ありがとう」を大切に

問い合わせ 北海道農政課の安全推進員食品改訂課 電話011-204-5427  
北海道環境生活部環境局環境社会推進課 電話011-204-5196

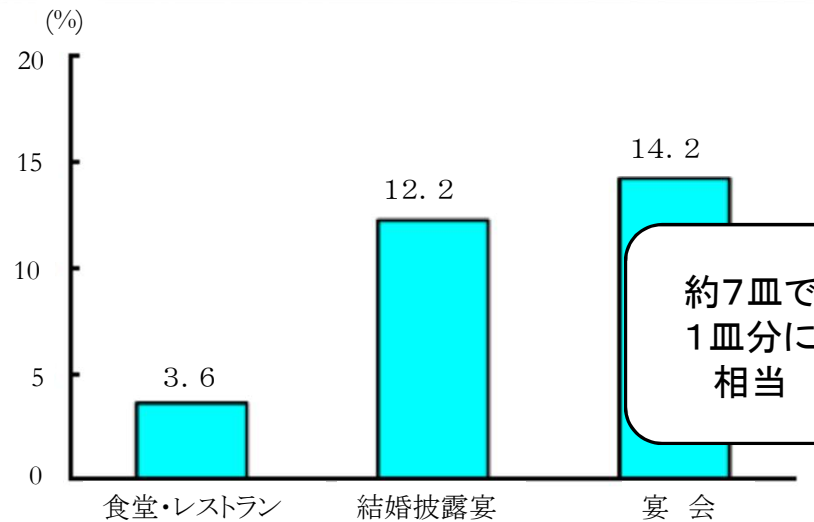
北海道は食品ロス削減のため「どさんこ愛食食べきり運動」を推進しています!  
詳しくはこちら → [どさんこ 食べきり](#) 検索 ←

## ◇ 家庭での取組(2)

### ○ 外食では

- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれる量を注文しましょう
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう

### ■ 食べ残し量の割合(食べ残し量/食品使用量)



### ■ 食べきりキャンペーンの実施

#### 年末年始(12月~1月)の食べきりキャンペーンの実施



#年末年始食べきりキャンペーン



北海道に暮らす皆さんへ  
おいしく残さず  
食べきろう!



外食やテイクアウトでは  
食べられる量を注文!  
「もったいない」をなくそう!

めくみちゃん

おうちで  
食べきれなかったごちそうは  
リメイクしよう!



大地くん



いつでも どこでも  
おいしく食べきろう!



北海道農政部食の安全推進局食品政策課 Tel. 011-204-5427  
北海道環境生活部環境局循環型社会推進課 Tel. 011-204-5196

どさんこ 食べきり



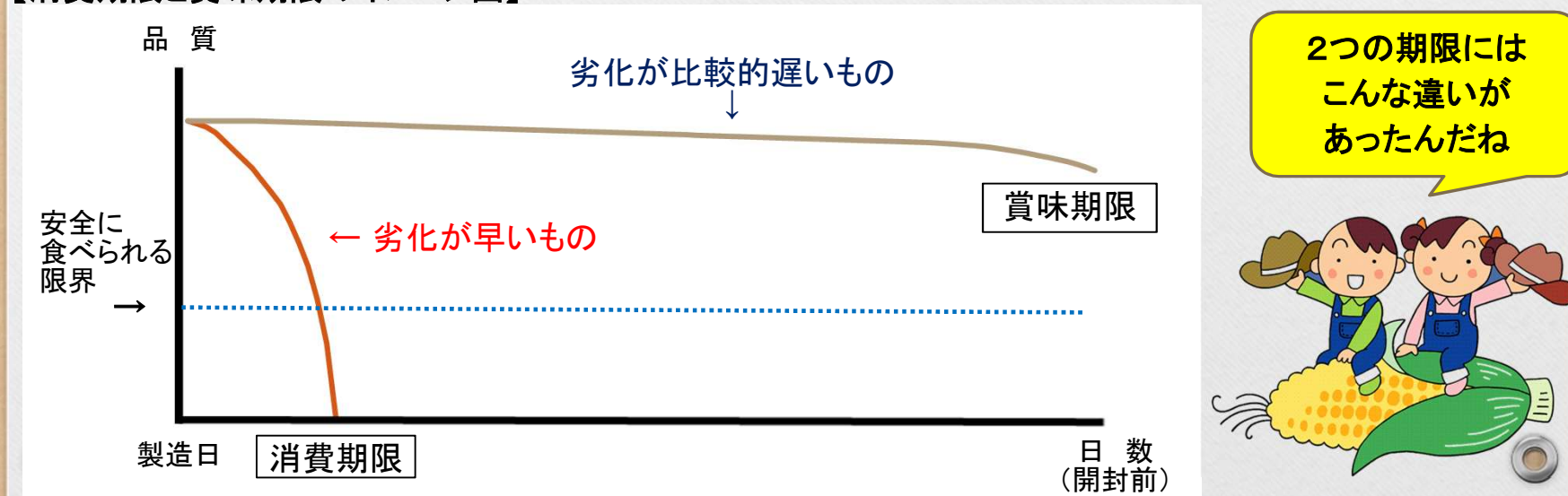


## ◇ 家庭での取組(3)

### 「消費期限」と「賞味期限」の違いってなあに

	消費期限	賞味期限 『おいしいめやす』
意味	期限を過ぎたら食べない方がよい期限	おいしく食べることができる期限
表示	年月日	3ヶ月以内は年月日、3ヶ月超は年月表示可
対象	弁当、サンドイッチ、総菜、ケーキ など	缶詰、レトルト食品、カップ麺 など

### 【消費期限と賞味期限のイメージ図】



## ◇ 食品ロス削減の効果

ひとりひとりが、おにぎり1個分の食品ロスを減らすことは、  
どのような効果があるでしょうか

### 世界・地球規模

#### ○ 環境負荷を低減

- ・ 廃棄物の排出量・最終処分量の削減
- ・ 食品製造時の温室効果ガス排出量や水資源の使用量の削減
- ・ 食品の輸入・輸送に伴う温室効果ガス排出量の削減

#### ○ 経済的な効果

- ・ 運搬や焼却のために使う燃料費の削減
- ・ 焼却炉の維持管理費の削減

#### ○ 世界の食の不均衡の是正

- ・ 先進国では輸入食品を含む食料が捨てられ、開発途上国では食料が足りなくなる「食の不均衡」の是正

### 家庭

#### ○ お財布にやさしい

- ・ 購入した食材の有効活用による食材購入量の節減
- ・ 生ゴミの減少によるゴミ袋の節減

#### ○ 健康になる

- ・ 好き嫌いなく残さず食べることや野菜の皮など栄養素が多く含まれている部分の活用による栄養バランスのとれた食生活の実践
- ・ 食材を有効活用するレシピの学習や料理のリメイクなどによるメニューの多様化

#### ○ 「食の大切さ」考える

- ・ 食品ロス削減の取組を通じて食に関する知識を深め、食の大切さを再認識

資料:「世界・地球規模」の効果については国連WFP、消費者庁資料、松本市のホームページを参考に作成  
「ご家庭」については、様々な資料から道庁食品政策課がとりまとめ

# 10月は 食品ロス削減月間



10月30日は  
食品ロス削減の日

生産地だからこそ  
“もったいない”の心を大切に！



**作りすぎない**  
残ったら  
リメイク・冷凍保存

**もったいない  
ありがとう**  
を大切に

**捨てすぎない**  
賞味期限を  
正しく理解

**買いすぎない**  
お出かけ前に  
冷蔵庫確認

**むきすぎない**  
野菜の茎や皮も  
有効活用



北海道農政部食の安全推進局食品政策課

TEL 011-204-5427

北海道環境生活部環境保全局循環型社会推進課

TEL 011-204-5196



北海道庁HP

ほっかいどう  
食品ロス削減セミナー

# 子どもに伝えよう 食品ロスのこと

参加無料

とき 令和4年10月26日(水) 13:30~15:30  
(Zoom入室/会場受付 13:00~)

ところ TKP札幌ビジネスセンター赤れんが前 ホール5C



(株)アレフ  
エコチーム リーダー 高田 あかね 氏  
『ハンバークレストランびっくりドンキー  
「食」からつながるSDGs』

(公社) 青年海外協力協会  
グローバル人材育成チーム  
JICA北海道事業担当  
沢井 孝介 氏  
『JICA北海道の取組』



食×Well-being 「good food, good life」  
代表 和田 順子 氏  
『子どもと一緒にやってみよう・考えてみよう  
“もったいない”』



ニチバン(株)  
食材の見える化サポート  
『ワザアリテープの取組』

# ほっかいどう 食品ロス削減セミナー

将来の北海道を支える子ども達へ  
「もったいない」を大切にすることを伝えることは重要です  
このような取組をされている方々から  
取組事例や家庭での伝え方などをご紹介します  
ぜひご参加ください!

おいしく残さず  
食べきろう!



とき 令和4年10月26日(水)  
13:30~15:30 (Zoom入室/会場受付 13:00~)

ところ TKP札幌ビジネスセンター赤れんが前 ホール5C  
札幌市中央区北4条西6丁目 毎日札幌会館5階

方法 会場(25名程度)及びZoom(100名程度)開催

申込 右のQRコード又は次のURLから申込みしてください

<https://www.harplg.jp/un8hylS3>

申込期限 10月23日(日)まで

※会場参加の方はFAX申込みも可能です

下の申込欄に記入し送信してください



本セミナーの詳細は  
道庁食品政策課  
ホームページを  
ご覧ください



10月は食品ロス削減月間  
10月30日は食品ロス削減の日です

会場参加専用FAX申込 (FAX 011-232-7334)

氏名	電話番号	FAX番号

\* 新型コロナウイルス感染症拡大防止措置の状況により、会場参加を取りやめる場合があります。その際は速やかにご連絡しますので連絡先をご記入ください。



SDGs



食育ビクトグラム

主催/問合せ先  
北海道農政部食の安全推進局食品政策課  
☎011-231-4111 (27-666・27-667)  
✉slow.food@pref.hokkaido.lg.jp



新北海道スタイル

(QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です)

ほっかいどう  
食品ロス削減セミナー

講師紹介



(株)アレフ  
エコチーム リーダー 高田 あかね 氏  
『ハンバーグレストランびっくりドンキー  
「食」からつながるSDGs』

レストランの食品廃棄物を減らす取り組みや  
お子様完食応援活動「もぐチャレ」、運営施  
設「えこりん村(恵庭市)」で提供する体験や  
発信の取り組みなどについてお話しします。

(公社) 青年海外協力協会  
グローバル人材育成チーム  
JICA北海道事業担当 沢井 孝介 氏  
『JICA北海道の取組』

誰もが取り組んでいける食品ロス削減。  
JICA北海道では食品ロス削減をテーマとし  
た中高生向けのプログラムの企画や食に関  
する展示を通してその大切さを伝えています。



食×Well-being 「good food, good life」  
代表 和田 順子 氏  
『子どもと一緒にやってみよう・考えてみよう  
“もったいない”』

ふだんのフードロス削減のための「サルベージ・  
パーティ®」や、子ども料理教室の運営経験から、  
子どもと一緒に考え、取り組むことのできる「もっ  
たいない」や「食のアップサイクル」についてお伝  
えます。

# アンケートへの ご協力をお願いします

北海道では、「食育」の推進や「食品ロス」の削減の取組を推進しているところです。  
つきましては、その施策の推進や普及啓発を促進する基礎資料とするため、アンケートを行っていますので、ご協力をお願いします。

☆ アンケートは、回答者について5問、食育について4問、食品ロスの削減について9問とご意見欄です。

☆ 所要時間は5分程度です。

☆ QRコードへアクセスするとアンケート回答画面へ移動します。

どうぞ、よろしくお願いいたします。

アンケートはこちらから ⇒



# できることから 食品ロスを 減らしていきましょう



SDGs



食育ピクトグラム

