



先日11月14日(土)～16日(月)にかけて三茶パティオで「今こそ減らせ食ロス！2050年に向けた第一歩！」と題して展示イベントを、同時に16日(月)午後には、オンラインセミナーを行いました。特にオンラインセミナーは、初めての試みということもあり、ご迷惑をおかけする場面も多々ございましたが、多方面の皆様方にご協力いただき、無事開催することができました。皆様のご協力に厚く御礼申し上げます。今号から、複数号に渡ってこのイベントをレポートします！

特集 今こそ減らせ食ロス！2050年に向けた第一歩！

～「エコな企業へ」実践を目指す3daysセミナー Part3～

レポート

◇ゼロエミッション東京戦略では、2050年までに食品ロス発生量実質ゼロを目指しています。

展示イベント

日時：令和2年11月14日(土曜日) 12:00～15:30
15日(日曜日)・16日(月曜日) 10:00～15:30
場所：三軒茶屋駅地下通路 「三茶パティオ」

【PRコーナー】行政・事業者の取り組み、 ドギーバッグなどの紹介

出展者(五十音順)：NPO法人えこひろば、三軒茶屋銀座商店街振興組合、世田谷区社会福祉協議会、世田谷区消費者団体連絡会、(株)セブン・イレブン・ジャパン、東京農業大学、ニチパン(株)バイオエナジー(株)、NPO法人ビーグッドカフェ、ひとえの会、NPO法人フリー・ザ・チルドレン、フェアトレードタウン世田谷推進委員会、(株)プロトリーフ、みなとリサイクル清掃事務所、ワタミ(株)、世田谷区役所

協賛品の提供(五十音順)

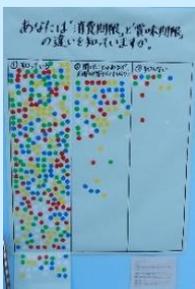
サミット(株)、(株)三恵、世田谷区消費生活センター、ニチパン(株)、ワタミ(株)



展示会場の様子→

【アンケートボード】

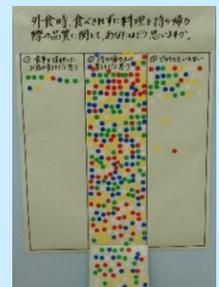
Q1



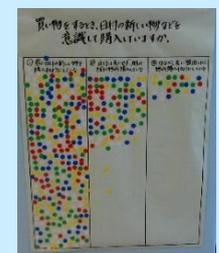
Q2



Q3



Q4



三茶パティオ3daysイベント アンケート集計結果

Q1あなたは「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っていますか。	回答数(人)	割合
①知っている	339	80%
②聞いたことはあるが、正確な内容まではわからない。	71	17%
③知らない	15	4%
合計	425	
Q2外食の際に残ってしまった料理が持ち帰り可能な場合、あなたはどのようにしますか。	回答数(人)	割合
①容器代が有料でも持ち帰る	118	28%
②容器代が無料なら持ち帰る	212	51%
③外食の際は容器を持ち歩いているので、自分の容器に入れて持ち帰る	9	2%
④持ち帰らない	76	18%
合計	415	
Q3外食時、食べきれずに料理を持ち帰る際の品質に関して、あなたはどのように思いますか。	回答数(人)	割合
①食事を提供したお店の責任だと思う。	10	2%
②持ち帰る人の責任だと思う。	368	88%
③どちらともいえない。	42	10%
合計	420	
Q4買い物をするとき、日付の新しい物などを意識して購入していますか。	回答数(人)	割合
①常に日付の新しい物を購入するようにしている	289	70%
②日付は気にせず、棚の手前ものから購入している。	99	24%
③なるべく先に製造された物から購入するようにしている。	26	6%
合計	414	

循環型社会を目指して

消費期限と賞味期限の違いは？

消費期限	意味	賞味期限	意味
期限を過ぎたら食べない方がよいもの		おいしく食べる事ができる期間、期限を過ぎるとすぐに食べられなくなるということはない	
年月日で表示		表示	3ヶ月を超えるものは年月で、3ヶ月以内は年月日で表示
・弁当 ・生麺 ・サンドイッチなど	対象の商品		・スナック菓子 ・レトルト食品 ・カップ麺 ・缶詰など

消費期限と賞味期限のイメージ
賞味が比較的長いもの

賞味期限を左右する主な要因

- 食品の水分量
- 微生物の増殖に影響
- 油脂の劣化
- 香りや風味を損なう
- 包装の素材
- 食品の品質維持に影響

3 days セミナー基調講演(百瀬則子氏)資料より

アンケート結果 補足

- Q1. 消費・賞味期限ともに、実際に食べられる最大日持ち時間に安全係数(概ね0.8)をかけた期限が表示されている。どの程度の内容まで正確に理解されているかは幅がある。
- Q2. 持ち帰らないとの回答の中には、残さないから持ち帰ることはないというケースも含まれる。
- Q3. 持ち帰る人の責任と思う人が圧倒的に多かった。しかし、お店の責任との回答もあった。消費者の意識が共有されないと、持ち帰り普及のブレーキになる可能性がある。
- Q4. 回答に悩む人が多く、物によって異なると考えている人が多いようだ。先に製造されたものから消費されるようになれば、ロスは減る。

セミナー

日時：令和2年11月16日（月曜日） 13:30~16:00
 方法：事前参加登録制のオンライン形式（Zoomミーティング）
 参加人数：約50名



〈特別講演〉「食品リサイクルの意義と食品廃棄物の資源化」



講師：牛久保 明邦氏
 東京農業大学名誉教授、一般社団法人日本有機資源協会会長

1. 発生量等の統計

- ・家庭系、事業系ともに清掃工場で焼却されている廃棄物のうち2~3割は生ごみ
- ・世界中で人が消費するために生産された食料の3分の1が廃棄され（うち4分の1は食品ロス）、生産に使った水やエネルギーも一緒に捨てられている。日本の年間廃棄量は約2550万トン（平成29年度推計）。
- ・日本の食料自給率は38%（カロリーベース）であり、食品ロスの削減は我が国の食料事情からも極めて重要なことである。
- ・世界中では、8億人の人が飢えや栄養不良で苦しんでいる。



* 世田谷区のHPに今回のイベントの報告ページがあり、添付ファイルにセミナーの資料が掲載されています。

2. 期限に関する商習慣（1/3ルール）の見直し



3. 「廃棄物の3R」誰もができる身近な取り組み

- ① Reduce 発生抑制
水を切る、買いすぎない、作りすぎない、食べ残さない
- ② Reuse 再利用
リターナブルビン・プラスチックトレイの使い直し
- ③ Recycle リサイクル
別のものに作り変えたり（飼料・肥料）、エネルギー（メタンガス等）として利用（分別・委託）

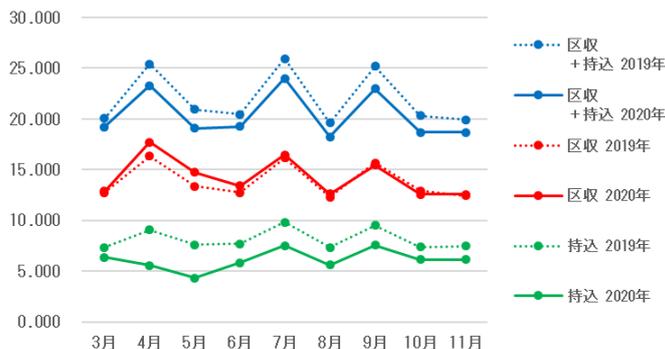
NEWS



~2020年のごみ量推移~(速報値)

〈23区清掃工場へのごみ搬入量の推移〉		単位：万トン									
		3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	
区収	2019年	12.731	16.344	13.368	12.755	16.134	12.284	15.688	12.904	12.450	
	2020年	12.886	17.706	14.741	13.401	16.477	12.608	15.428	12.551	12.554	
	前年比	101.2%	108.3%	110.3%	105.1%	102.1%	102.6%	98.3%	97.3%	100.8%	
持込	2019年	7.335	9.065	7.591	7.691	9.801	7.323	9.523	7.395	7.467	
	2020年	6.342	5.576	4.337	5.853	7.521	5.619	7.569	6.147	6.130	
	前年比	86.5%	61.5%	57.1%	76.1%	76.7%	76.7%	79.5%	83.1%	82.1%	
区収+持込	2019年	20.066	25.409	20.959	20.446	25.935	19.607	25.211	20.300	19.916	
	2020年	19.229	23.282	19.078	19.253	23.997	18.227	22.997	18.698	18.684	
	前年比	95.8%	91.6%	91.0%	94.2%	92.5%	93.0%	91.2%	92.1%	93.8%	

23区清掃工場へのごみ搬入量推移



食品ロスやプラスチックごみの削減に取り組む環境にやさしいお店（エコフレンドリーショップ）を募集しています！

【取り組み事例】

食品ロス削減

- ・小盛メニューの提供
- ・ばら売りや量り売りの実施
- ・売り切りの工夫
- ・期限間近の食品の値引き販売など

プラスチック削減

- ・紙製フォーク・スプーンの使用
- ・精肉等のノントレー販売
- ・プラスチック類の店舗での自主回収
- ・ポリロールの削減など



* 世田谷区のHPのエコフレンドリーショップのページへ接続します。

編集後記

今回のセミナーも内容が濃く、ご紹介したいことが盛り沢山なため、次号でも引き続きレポートいたします。昨年よりコロナ色、社会の在り方、生活様式の変更を余儀なくされ、今後もうまく付き合っていかなければならない状況です。いまだコロナ禍真っ只中ではありますが、くれぐれもご自愛のほどをお祈り申し上げます。本年も何卒よろしくお祈りいたします。

(第18号担当) 青山・小笠原