

県内小売業者や飲食店

食品ロス・ストップ



本来はまだ食べられる商品が売れ残りや食べ残し、賞味期限切れなどで廃棄される「食品ロス」を削減する取り組みが、県内の小売業者や飲食店などで広がっている。国連が掲げる持続可能な開発目標(SDGs)の「エスティージーズ」が注目される中、各事業者は製造量の調整や規格外食材の活用などで環境配慮型の経営に努める。消費する側も無駄をなくそうと心掛ける人が増えており、「つくる責任」と「つかう責任」の意識が高まっている。

県が二〇一八年(平成三十一年)八月から始めた「食べ残しぜロ協力制度」で、前年度より三十五万件減少した。認定店は、同年十月したアンケート調査によると、七割以上が食品ロス削減の効果を実感している。

売れ残り防ぐ工夫



賞味期限が近い商品を陳列する従業員=いちい信夫ヶ丘店・福島市

食べ残しぜロ認定店増

よると、七割以上が食品ロス削減の効果を実感している。

県内でスーパー十五店舗を開設するいちい(本社・福島市)は、昨年三月十一月の食品ロス量は五年前の同期より63%削減した。販業本部長の伊藤光さん(三)は「食品ロスを大幅に削減できる」と約五割減った。「残す量が多い場合は、味付けを始めた二年前より見極め、余らない程度に追加調理して食

品の使用を抑える。賞味期限が近いか、販売規格外外れた商品は団体客に対し、宴会開始から三十分と最後の十五分は食事に集中するよう要請している。営業部課長の伊藤翔太朗さん(三)による

「食べ残しぜロ協力店・事業所」認定制度を変更する」と工夫を凝らす。

南相馬市のバー「Bar Wizard」は、みんなでSDGs(ウェザード)」は「貢献したい」と話す。人でも食べ切れるよう、パスタなどの小盛りサイズをメニューに加えた。食べ切れなかつた人は持ち帰り容器を無償で配布している。店長の草野聰さん(四)は「お客様にも

「食べ残しぜロ協力店・事業所」認定制度。県内で営業する飲食店、宿泊施設、料品小売店などが対象で、六つの取り組み項目のうち二つ以上の実践が条件。認定されると、認定証、認定ステッカー、啓発ポスターが提供される。食べ切れなかった料理の持ち帰り容器も無償で配られる。県は認定店などの取り組み内容をホームページでPRする。

消費者「食材余らせない」

農林水産省が昨年十一月に発表した国内の二〇一九年度の食品ロス量(推計値)は、推計を開始した二〇一二年度(平成二十四年)以降最少の五百七十万トンで、前年度より三十五万件減少した。

食品ロス問題の認知度の高まりを受け、消費者の意識は変わりつつある。いわき市の無職効率代さん(左)は週に一~二回、スーパーで一週間分の買い物をする。「できるだけ買っている。食材を余らせて捨てないよう、すぐに調理するなど工夫したい」と話す。県一般廃棄物課の担当者も「賞味期限を過ぎて

ある。いわき市の無職効率代さん(左)は週に一~二回、スーパーで一週間分の買い物をする。「できるだけ買っている。食材を余らせて捨てないよう、すぐに調理するなど工夫したい」と話す。県議会議長の高野イキ子さん(右)は「削減は店舗の努力だけでは限界がある。消費者が社会全体を考えて協力する必要がある」としている。