

モデル事業「食品ロスチェック事業」

事業概要

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品をいう（消費者庁）。

「食品ロス」は、世界全体で増加傾向にあり、SDGsの目標12「つくる責任つかう責任」の中で、世界全体の食品廃棄を半減させると記してあり、世界を取り巻く課題である。

この取り組みでは、防災の視点を加味して「家庭の備蓄食品」に着目した、チェックと啓発活動を展開する。

事業の内容

【目標】

循環型社会形成推進基本法に基づく「循環型社会形成推進基本計画」（平成30年）では、家庭から発生する食品ロスを2030年度までに半減することを目標としている。

各家庭で取り組める食品ロス削減運動の第1歩として、食料の備蓄量や消費・賞味期限の状況、廃棄せずに消費できているかなどを調査し、適切なローリングストックが各家庭でできていることを目指す。

【活動内容】

リーフレット等を利用した啓発活動と各家庭で備蓄食品の賞味期限調査を実施する。

賞味期限調査では、常温で保管している食品の消費期限・賞味期限を確認するほか、食品ロスの認知度を調べるアンケートを併せて行う。

- （1）リーフレットを活用した啓発活動
- （2）備蓄食品賞味期限調査（専用の調査シートに記入して提出）

知ろう！食品ロス！！ 驚こう！我が家の備蓄チェック！！ 令和3年度モデル事業 / 家庭の食品ロスチェック事業

〇 調査シート 〇

市 町： 世帯人数：

①食品ロスについて知っていますか・・・ 説明できる / 知っている / 知らない

②保存食料を賞味期限切れで廃棄した経験がありますか・・・ はい / いいえ

③防災を意識した保存食料がありますか・・・ はい / いいえ

④保存食料の賞味期限を把握して管理していますか・・・ はい / いいえ

⑤保存食料の量はどのくらいの量を想定して準備していますか・・・ 日分

⑥ローリングストックを知っていますか・・・ 知っていた / 今回知った (知らなかった)

⑦あなたの家にある保存食料について教えてください

	わが家の保存食料	賞味期限が1か月以内のもの	賞味期限が切れていたもの	どうしましたか
必需品	水	ℓ	ℓ	消費 / 廃棄 / 保存
主食	米	kg		※ 賞味期限がないので記入しません
	乾麺	g	g	消費 / 廃棄 / 保存
	パスタ	個	個	消費 / 廃棄 / 保存
主菜	レトルト食品	個	個	消費 / 廃棄 / 保存
	缶詰	缶	缶	消費 / 廃棄 / 保存
	その他	缶	缶	消費 / 廃棄 / 保存

⑧⑦のチェックをしてみ、気が付いたことや今後取り組みたいことなどがありましたら、記入してください。

提出方法：① この用紙を公衛生務局へ提出
②メールで提出
③アンケートフォーム

当会 HP からダウンロード
提出先: chikiko@kanhokyo

QRコードのページに記入して提出

成果

- 7 公衛協に協力いただき、370件の回答があった。
- 食品ロスの認知度は93%で、全国調査より高かった。
- 実際に廃棄されている保存食品は少量で、廃棄されているものは水が中心であることがわかった。
- ローリングストックの認知度は約50%で、昨年度より10%上昇した。

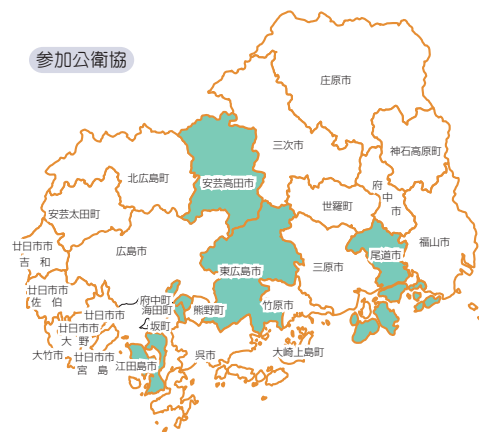
令和5年度に向けて

モデル事業に取り組んだ公衛協の推進委員は、食品ロスの認知度が高く、保存食品の食品ロスもほとんど発生していないことが分かった。

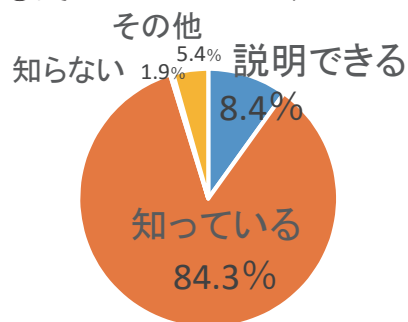
このことから、「食品ロス」について、推進員等のリーダーではなく、住民に対する普及啓発に視点を置いたキャンペーン事業として取り組んでいく。

令和4年度の実績

- 7つの公衛協で取り組んだ。
(府中町・海田町・坂町・江田島市・安芸高田市・東広島市・尾道市)
- 1,052枚の調査票を配布し、370件の回答があった。
(提出率35%)
- 食品ロスの周知度は93%と、全国調査の80%を上回った。
- およそ5戸に1戸の割合で、賞味期限切れ食品があるものの、実際に廃棄されている食品は少なかった。
賞味期限切れの食品があると回答したのは、68件(18%)で、廃棄があったのは19件(5%)だった。
最も多かった廃棄は「水」で、続いて「缶詰やレトルト食品」「乾麺」だった。



①食品ロスについて知っていますか



○8.4%(31件)が説明できると回答。

○84.3%が知っていると回答。

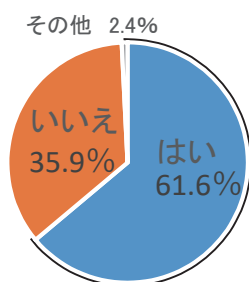
○説明できる・知っているを合わせると、92.7%が食品ロスについて知っていると回答。全国アンケートでは、80.9%が知っていると回答しているので、全国調査より認知度が高い(消費者庁令和3年4月)。

●今後の課題

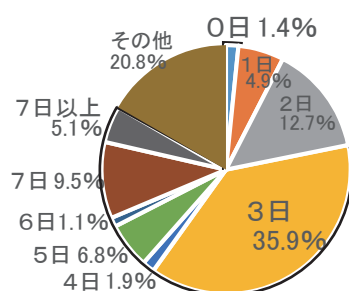
事業に取り組んだ推進委員は、食品ロスについての認知度が高いことがわかったが、全県ではどうか、住民はどうかという課題が残る。

家庭の保存食料と防災について

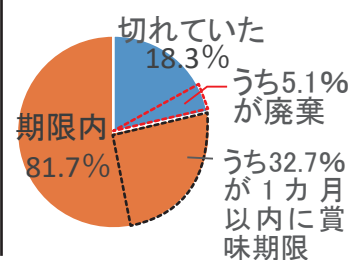
②防災を意識した保存食料がありますか



③保存食料の量はどのくらいの量を想定して準備していますか



④あなたの家にある保存食料について(賞味期限が切れていた)



○61.6%が、防災を意識した保存食料を準備していると回答した。

○60.3%が、3日以上保存食料を準備していると回答した。一方、1.4%は準備がないと回答した。

○18.3%が、賞味期限切れの保存食料があると回答したが、廃棄したと回答したのは5.1%(19件)だった。

○32.7%が1カ月以内に賞味期限が来る食品があったと回答。賞味期限内消費の啓発につながった。また、定期的な保存食料の賞味期限チェックの重要性が示された。

参加者の感想

- チェックを通して、賞味期限に近いことに気が付けた。年1回はチェックが必要と思う。
- 防災の意識はしていなかったが、ローリングストックができていた。
- 箱に期限を大きく書くなど「見える化」し、食品ロスを無くそうと思う。
- 実際に使用する想定でストックしていなかった(避難所は込み合うので、調理は難しい)。
- 近くにコンビニやスーパーがあるので、必要以上に購入しないようにしている。
- 常備しているようで、実はできていないことに気が付いた。また、食品の偏りにも気が付いた。 など