

県民みんなでトライ！ なくそう食品ロス！

年末年始の もったいない・いわて ☆食べきりキャンペーン



- ☑ 外食やテイクアウトは**適量を注文**しよう
- ☑ おもてなし料理は**適量を準備**しよう
- ☑ **賞味期限**と**消費期限**をチェックしよう
- ☑ お買い物では**“てまえどり”**を心がけよう



食品ロス（フードロス）とは？

まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のこと。
農林水産省及び環境省の推計によれば、2023年度の日本の食品
ロスの発生量は、約464万トンで、一人あたりの年間食品ロスは
約37kgです。

この量は、国民一人あたりが、毎日おにぎり1個分に近い量の
食べ物を捨ててしまっていることに。

年末年始のおもてなし料理は、作りすぎや買いすぎに気をつけ
る、外食では適量を注文するなど、食品ロスを出さない暮らし
を心がけましょう！



食品ロス削減に取り組むお店を登録しています！
「もったいない・いわて☆食べきり協力店」
はこちらをチェック →



ー食べ物“もったいない”をなくすー

「知ろう！減らそう！食品ロス」



日本の食品ロス発生量は年間約464万トン

※農林水産省及び環境省2023年度実績推計値

国民全員が毎日おにぎり1個分に近い量の食べ物を捨てていることに…

家庭から出る
食品ロスが半分も!?
それは大変だ!



そばっち

食品ロス
約464万トン

【家庭系】
食品ロス
約233万トン
(約50%)

【事業系】
食品ロス
約231万トン
(約50%)

なんてもったい
ないことを!



エコル

岩手県3R推進キャラクター

知ろう！食品ロス

食品ロスはどこから発生するの？

食品が私たちに届くまでの一連の流れを「フードサプライチェーン」といいます。
このフードサプライチェーンの中で、規格外による廃棄や、売れ残った商品、食べ残した食品の廃棄といった食品ロスが発生しています。

[フードサプライチェーン]

生産 → 製造 → 配送 → 販売等 → 消費

食品ロスにまつわるお金の話

家計における消費支出のうち、食費は約4分の1を占めていると言われています。

2023年度、日本の食品ロス量は約464万トンにのぼり、食品ロスによる経済損失は推計で約4兆円、国民1人当たり年間約31,814円の損失に相当します。

食品ロスを減らすことは、家計の節約にもつながります。

減らそう！食品ロス

「賞味期限」と「消費期限」の違い

食べ物には、賞味期限と消費期限があります。
この2つのちがいを正しく認識して、大事な食べ物をムダに捨てないようにしましょう。

賞味期限は【おいしく食べられる期限】

→期限を過ぎたからといってすぐに食べられなくなるわけではありません

消費期限は【安全に食べられる期限】

→期限を過ぎたら食べない方がよいです

フードドライブに協力しよう

フードドライブとは、家庭で使いきれず余っている食品を回収拠点（スーパー等）やイベントなどに持ち寄って、フードバンクなどに寄付する活動です。

県内のスーパーや公共施設にもフードバンクポスト(食品回収ポスト)が設置されています。

余ったら捨てずに必要とする方へ。

フードドライブにご協力をお願いします。