



第6号(平成28年3月発行)

おいしいとやま食べきり運動 つう たペキリン しん★

富山市では、家庭や外出時での食べ残しを減らし、おいしい富山の食材を食べることを目的とした「おいしいとやま食べきり運動」を展開中です。この「たペキリンつうしん」では、食べきるための様々な取り組みや活動などを紹介していきたいと思います。

おいしいとやま食べきり運動標語コンテスト 結果発表！

「おいしいとやま食べきり運動」の普及・啓発のために、標語コンテストを実施しました。

【募集期間】 平成26年5月1日～同年6月末日

【応募状況】 525名の方から831作品の応募がありました。

● 最優秀賞 「食べきって 作った人に ありがとう」

たくさんのご応募ありがとうございました！

最優秀賞作品は、当運動の普及・啓発活動に利用させていただいています。

食品ロスの現状 ～約半分は一般家庭から～

食品ロスとは

日本では、年間2,801万トン※1の食品廃棄物などが出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は、642万トン※1と試算されます。

※1 農林水産省及び環境省「平成24年度推計」

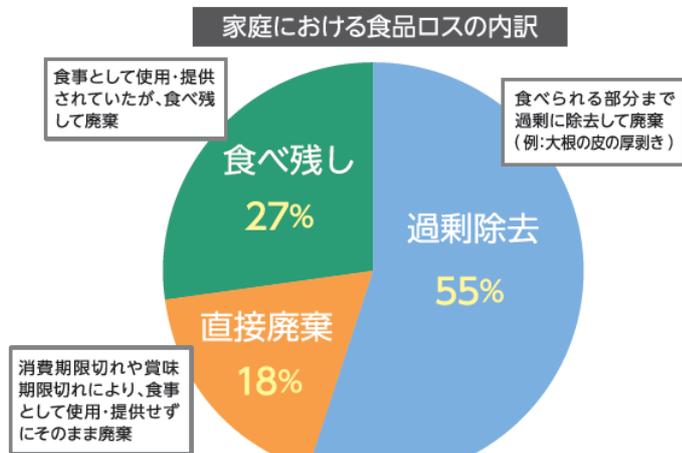
家庭における食品ロスの内訳

642万トンの食品ロスのうち、312万トンは、一般家庭からのものです。

家庭での一人当たりの食品ロス量を試算すれば、一年間で24.6キログラムに及び、茶碗164杯分※2のごはんに相当します。

※2 茶碗1杯分のごはんを150グラムと

仮定



出典:農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査(平成26年度)」を基に消費者庁にて作成

出典:消費者庁「今日から実践!食品ロス削減:啓発用パンフレット/基礎編」

今、わたしたちができることは

一人ひとりができることから食料の無駄を減らすアクションを起こしていきましょう！
家庭で、あるいは職場で、ほんの少し食べきりを意識してみることから始めてみませんか？

家庭での取り組み例

- ①買い物の前に冷蔵庫を確認⇒買いすぎを防ぎましょう
- ②賞味期限を日ごろから点検⇒「期限切れ」をなくしましょう
- ③消費期限と賞味期限の違いを正しく理解⇒食品についての理解にもつながります
- ④食材を無駄にしないアイデア食べきり料理、残りものリメイク料理⇒料理のスキルもUP！

職場での取り組み例



(C)KNB 市内事業所の社員食堂

- ①昼食時の外食・弁当は食べ残さない。
- ②社員食堂では、食べきりメニュー（小盛・単品）を設ける。
- ③宴会の席では、開始後20分、終了前10分間は、席を立たずにしっかり食べる時間を作る。
- ④幹事さんや司会者の方は、宴会中に「食べ残さないように」と声かけをする。

食べきり運動協力店

おいしいとやま食べきり運動に賛同し、さまざまな取り組みを行っているお店は、市内に約640店舗あります。小盛りメニューやお客様への声かけなどのほか、おいしく食べきるための工夫をしているお店もあります。ぜひ、あなたのお気に入りの「食べきり協力店」を見つけてみて下さい。

食べきり運動協力店の情報は・・・<http://tabekiri.jp>



☆食材をムダにしないアイデアや食べきり料理、リメイク料理などのレシピを募集中です。
写真（画像）を添えてご応募ください。ご応募いただいた方には粗品を進呈いたします。



【「おいしいとやま食べきり運動実行チーム」事務局】

〒930-0002 富山市新富町一丁目2番3号 CiCビル3階

富山市消費生活センター

TEL 076-443-2123 FAX 076-411-9006 <http://tabekiri.jp>