



「コープデリ」は「未来へつなぐ環境問題をスローガンに、組合員の皆さんが環境問題についての知識や工夫を共有する取り組みです。」

私たちにできること

① 「食べずに捨てる」を減らそう！

買い物に行く前に、冷蔵庫などに残っている食材をチェック。買いすぎを防ぎます。足りない物に気付いたときにメモを取っておいたり、冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影したりすると、いつでも簡単にチェックできます。

② 「てまえどり」をしよう！

お店では、消費期限や賞味期限が近い食品を商品棚の手前に置いています。しかし、棚の奥にある商品から買う人もいて、買わずに期限が切れた商品は捨てられてしまいます。すぐに食べる場合は、手前の商品から買う「てまえどり」を心がけましょう。



③ 食材を大事に使おう！

野菜の皮など捨ててしまいがちな部分も、調理の仕方次第で食べられます。また献立を考えるときは、残っている食材や消費期限が近い食材から使うようにしましょう。

④ 「食べ残し」を減らそう！

料理をつくりすぎてしまったら、適切に保存し、別の料理にリメイクするなど工夫して食べてみましょう。外食のときは量が多くて食べ残すことがないよう、確認しましょう。

コープデリは食品ロス削減に取り組んでいます

① 規格外農産物を取り扱っています

ちょっとした傷やサイズ違い、天候被害を受けた野菜や果物は、販売されることなく捨てられることがあります。こうした農産物を「ハネッコ」「不揃い」「天候被害果」として、ちょっとお得な価格で販売することで、できるだけ廃棄する農産物を減らしています。

コープデリのお店では、傷やサイズ違いの果物を「ハネッコ」として取り扱っています



② 商品の納品期限を延長しています

日本では、お店への納品期限を賞味期間の3分の1までとする商習慣がありますが、コープデリでは賞味期間が180日以上の商品は2分の1まで延長。納品期限を長くすることで、食品ロスを減らしています。



コープデリの取り組みが表彰されました

食品ロス削減の取り組みが評価され、消費者庁が主催する「令和3年度食品ロス削減推進大賞」で「審査委員会委員長賞」を受賞しました。



③ フードバンクに寄贈しています

野菜や果物の不良品などを備えて、コープデリでは産地から予備分を入荷しています。この予備分を使わなかった場合、食品ロスにならってしまうため、各地のフードバンクなどに寄贈。またお店などでもフードドライブを呼びかけています。



コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



みんなで

10月は食品ロス削減月間

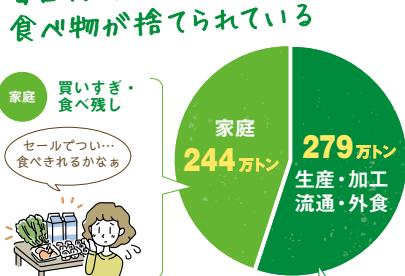
食品ロスを減らそう！

私たちちは、たくさんの食品を「ごみ」として捨てています。
それって「もったいない！」と思いませんか？なぜ食品がごみにならてしまうのか、減らすためにどうすればいいのか、考えてみましょう。

みんなの
食品ロス削減
アイデア公開中！



毎日1人当たりお茶わん約1杯分の 食べ物が捨てられている



おかげで余っちゃった、食べきれないから捨てるしかない……。
そんな経験はありませんか？
まだ食べられるのに捨ててしまう食品のことを「食品ロス」といい、日本では年間約523万トン、1人当たり毎日お茶わん約1杯分、114グラムの食べ物が捨てられています。
食品ロスの約半分は家庭からで、主に食べ残しや買ったまま食べずに捨てられてしまうもの。もう半分は食品工場やレストラン、スーパーなどからで、商品パッケージの破れや食べ残し、売れ残りなどが主な原因です。食品ロスは、さまざまな場所で発生します。だからこそみんなで考え合い、協力して食品ロスを出さない工夫をすることが大切です。

出典：令和3年度食品ロス発生量推計値（消費者庁・環境省・農林水産省）

食品ロスは何が問題なの？

① 食料をつくるための資源が無駄になる

食料は、地球上の土や水を使ってつくられ、収穫された貴重な資源。食品を無駄にすることは、大切な資源をごみとして捨てることになります。

② 食料を加工し、運び、捨てるためのエネルギーが無駄になる

つくった食料を加工し、車や船で運ぶには、石油や電気など多くのエネルギーが必要で、これらのエネルギーが無駄になります。またごみとして運び、焼却するためのエネルギーも、本来なら必要なものです。

③ 必要な人に食料が届かない

日本の食料自給率は38%（カロリーベース）で、約6割の食料を輸入に頼っています。一方、世界では最大8億2,800万人が慢性的な栄養不足で、コロナ禍・ウクライナ情勢の悪化などによる食料価格の高騰などもあり、飢餓人口は増え続けています。食料をこうした人たちに渡すことができれば、飢えや貧困に困っている人を助けることができます。

出典：令和3年度食料自給率（農林水産省）、世界の食料安全保障と栄養の現状2022 (SOFI) 報告書（国連世界食糧計画）

今回の取り組みは、目標12：

つくる責任 つかう責任

につながっています。

12 つくる責任
つかう責任

