

めざせ! 食品ロス0

日本で食べられるのに捨てられている食品は522万トン。

これは国連世界食糧計画による食料支援量(420万トン)の約1.2倍です。

これらの食品ロスを削減するために行われている市内の企業・団体・個人の取り組みを、ご家庭に食品が届くまでの流れに沿ってご紹介します。

できることから、みんなで食品ロス削減に取り組んでいきましょう!

2 製造 食品リサイクル

Case 1 山崎製パン(株)新潟工場

江南区二本木

山崎製パン(株)新潟工場はONEカンパニーです。

食パンの耳も無駄なく有効利用

山崎製パン(株)新潟工場では、副産物である食パンの耳を、全量有効利用しています。

また、地元生産者と協力し、地産地消製品の開発を積極的に行っています。これにより地域特産物の利用拡大や規格外農産物の有効利用につながっています。



Case 2 竹徳かまぼこ(株)

中央区東堀南通

竹徳かまぼこ(株)はONEカンパニーです。

持続可能な海に向けて

竹徳かまぼこ(株)では、新潟の地産の素材を生かし、生産量ありきではなく、食材の量に合わせた製造を行っています。かまぼこの端材だけをまとめた商品の開発や、製造の過程で不用となる部位の再利用なども行っています。「みんなで食べる食品だからこそみんなが造れなければならない」と、かまぼこの長期保存を可能にする製造特許を開放した先代の理念を守りながら、持続可能な消費と生産を実践しています。



4 販売 販売期限間近商品へのポイント付与

セブン-イレブン

セブン-イレブン市内店舗はONEカンパニーです。

選んで買うといいことがある

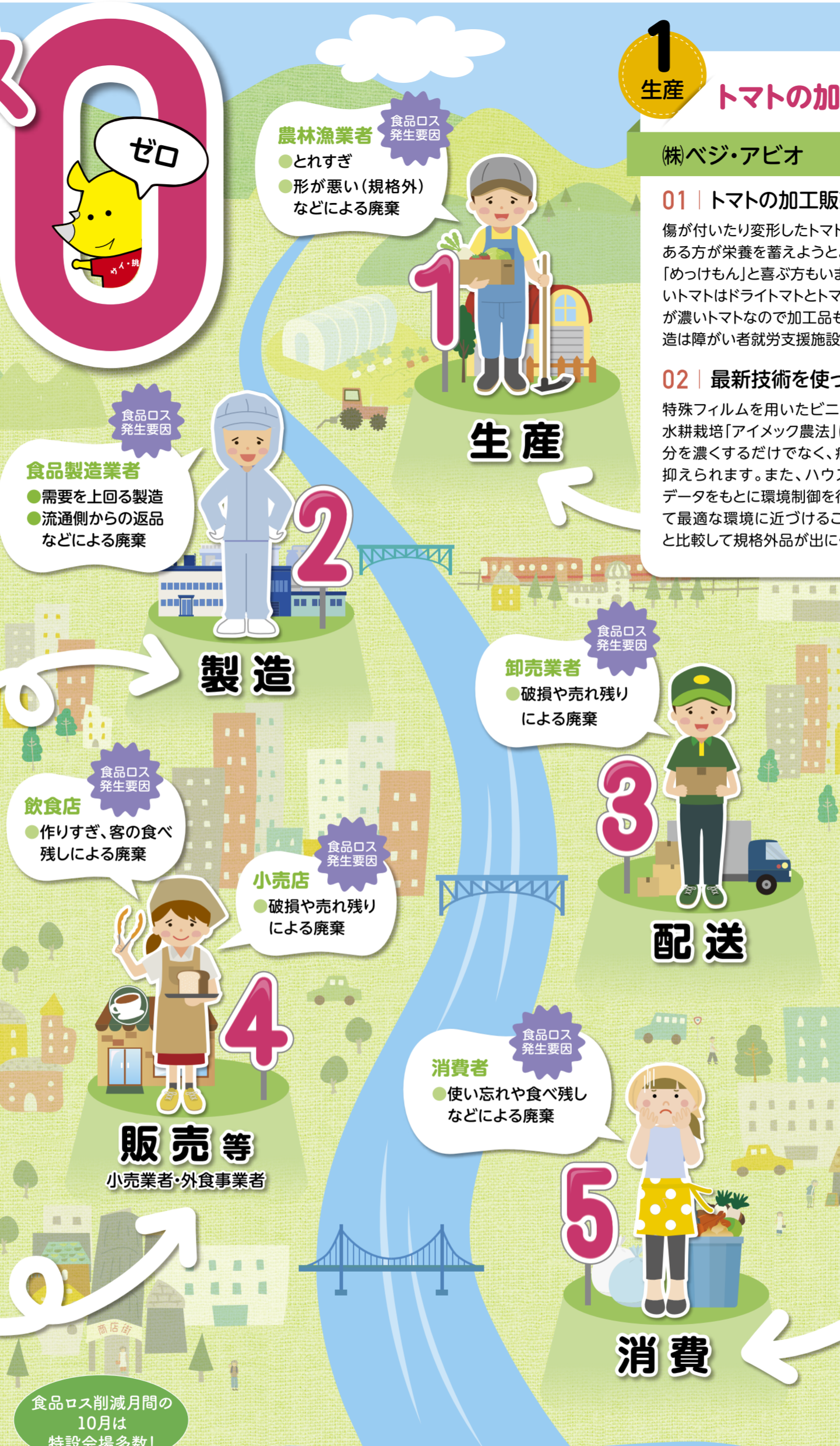
セブン-イレブンでは、販売期限の迫った弁当やサンドイッチに、電子マネーnanacoで購入の際にボーナスポイントを付与することで、食品の売れ残りを防いでいます。



もったいないをありがとうに フードドライブ

市内では、生産・製造・販売の各工程や市民の皆さんのご家庭でまだ安全に食べられるのに捨てられてしまう食品を寄贈してもらい、必要としている福祉施設や個人世帯、子ども食堂などに届けるフードドライブの取り組みが行われています。

問い合わせ NPO法人フードバンクにいがた新潟センター ☎ 025-282-7374



食品ロス削減月間の10月は特設会場多数!

市内フードドライブ実施場所(区名/施設名)

- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 北区 <ul style="list-style-type: none"> 豊栄さわやか老人福祉センター 北区社協(北区役所内) 豊栄郵便局 北区地区スポーツセンター | 中央区 <ul style="list-style-type: none"> 市役所本庁舎【第1水曜日のみ】 NPO法人 えんてばよこし 中央区社協(Co-C.G.ビル3階) よろっとローサ(西堀ローサ地下) ナマラエンターテイメント本部 関屋地区公民館 フードバンクにいがた 新潟センター 鳥屋野総合体育館 (福)新潟しなの福祉会【10月のみ】 | 江南区 <ul style="list-style-type: none"> 江南区役所【10/3~7のみ】 NPO法人 えんてばよこし 江南区社協(江南区福祉センター内) 亀田清掃センター附属休憩所【田舟の里】 亀田キリスト教会 亀田総合体育館 | 南区 <ul style="list-style-type: none"> 南区社協【10月のみ】 白根健康福祉センター 白根カルチャーセンター | 西蒲区 <ul style="list-style-type: none"> 西蒲区役所【10月のみ】 西蒲区社協(巻ふれあい福祉センター内) |
|--|---|--|--|--|
- ※開催日時は各施設の開催時間に準じます ※下記以外もあります

1 生産 トマトの加工販売とスマート農業

(株)ベジ・アビオ

北区新富町

01 トマトの加工販売

傷が付いたり変形したトマトは直売所で少しだけ安く販売。傷がある方が栄養を蓄えようとして甘くなることもあるため、傷物を「めつけもん」と喜ぶ方もいます。需要と供給の関係で出荷が難しいトマトはドライトマトとトマトジュースとして販売。もともと甘みが濃いトマトなので加工品も高付加価値化が実現できました。製造は障がい者就労支援施設に委託し、農福連携を進めています。



丹精込めて作ったものだから価値を認めて買ってほしい



社長 山崎 瑠樹さん

美味しいのに、手間暇かけて育てたのに、お金にならず、目の目を見ないまま捨てなければならない現状に課題を感じ、2021年から加工販売を開始しました。丹精込めて作ったトマトは生鮮として食べていただくのが一番ですが、製造した加工品が消費者の皆さんに届くことで食品ロスの削減につながると考えています。

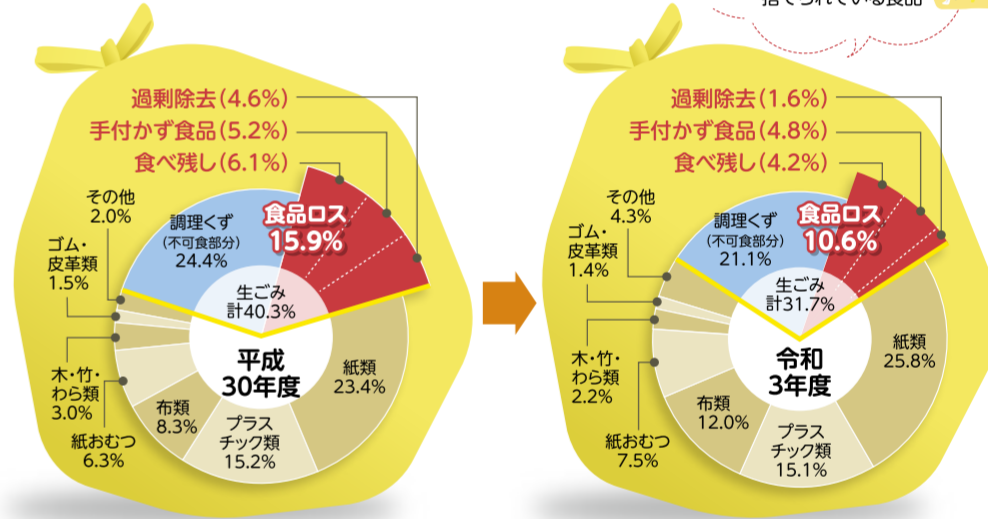
02 最新技術を使った農法で規格外品が減少

特殊フィルムを用いたビニールハウスでの水耕栽培「アイメック農法」は、トマトの栄養分を濃くするだけでなく、病害虫の発生を抑えられます。また、ハウス内で収集したデータをもとに環境制御を行い、植物にとって最適な環境に近づけることで、露地栽培と比較して規格外品が出にくくなります。



5 消費 食品ロスが減りました!

▼市内の家庭から排出された「燃やすごみ」の内訳(ごみ資源組成調査)



食品ロスの割合……市民の皆様の日々の取り組みのおかげで、食品ロスの割合が15.9%から10.6%に減少しました。

食品ロス量……市民一人一日当たりの食品ロス量も、平成30年度の123gから令和3年度は94gと減少しました。

食品ロスをさらに削減していくには、一人一人が「もったいない」を意識して行動することが大切です。できることから始めてみましょう。

賞味期限は「おいしいめやす」

必要な分だけ買おう

すぐ食べるなら手前から

もったいない

1人1日おにぎり約1個分の食べ物が捨てられています

冷蔵庫の見える化

食べ残さない

ごちそうさま!

残った料理はリメイク

ファミマ フードドライブ

ファミマフードドライブの詳しい情報はこちら!

ファミマフードドライブの詳しい情報は市HPに掲載しています



↑フードドライブ詳細は市HPに掲載しています



ファミマフードドライブの詳しい情報は市HPに掲載しています