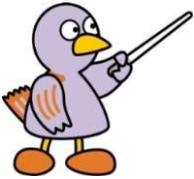


# 「食品ロス」について、専門家が講義を行います！

埼玉県では、食品ロス（食べられるのに捨てられてしまう食品）の削減に向け、専門家を派遣して講義・講演を行っています。  
受講者からは、好評の声をいただいています。  
是非御活用ください。



「コバトン」

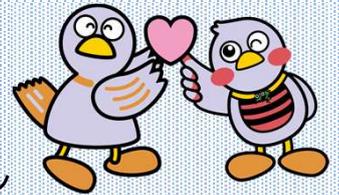
日本では年間600万トンもの食品ロスが発生しています。国民1人が毎日お茶碗1杯分のご飯（約130g）を捨てていることとなります。

県では、食品ロスの現状や事業者の具体的な取組、フードバンク活動の紹介などを通じて、食品ロスの削減に向けた啓発活動を行っています。

**【予定講師】** ※希望の団体から講師を派遣いたします。

コープデリ生活協同組合連合会 CSR推進部  
もったいないを合言葉に、食品関連事業者の立場から食品ロス削減に取り組んでいます。

特定非営利活動法人フードバンク埼玉  
平成23年3月から「フードバンク埼玉」の活動を開始し食品ロス削減、生活困窮者支援に取り組んでいます。



「コバトン」&「さいたまっち」

## 【費用】

無料 ※交通費、講師料等は県で負担します。

## 【申込方法】

「食品ロス専門家派遣事業」申込書（様式1）に必要事項を記入の上  
FAX又はメールで下記お問い合わせ先にお申込みください。

※講師派遣日程等について調整させていただきます。

## 【お問い合わせ先】

担当 埼玉県 環境部 資源循環推進課 循環型社会推進担当  
電話 048-830-3108  
FAX 048-830-4791  
メール a3100-02@pref.saitama.lg.jp



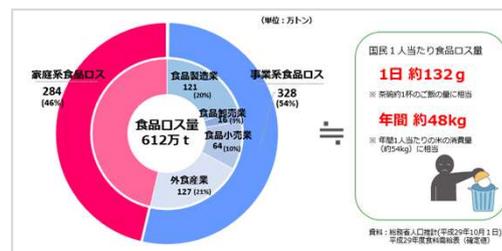
「コバトン」

【昨年度の講義概要】 ※講師：フードバンク埼玉 永田氏

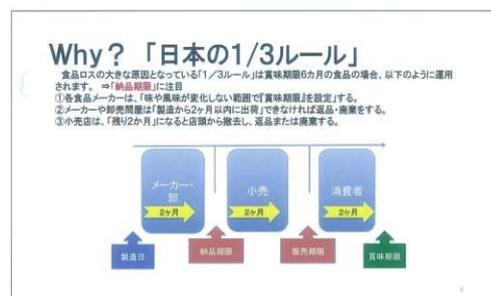
フードバンクの活動とは、品質に問題がないにもかかわらず、包装の破損などの理由から流通ルートから外されてしまった食べ物を食品関連事業者から無料で譲り受け、福祉施設等に無償で提供する活動です。



日本では年間約612万トンもの食品ロスが発生しています。この量は、国民1人当たり毎日約132g（お茶碗1杯分のご飯の量に相当）もの食べ物を無駄にしていることとなります。



日本の食品業界には3分の1ルールと呼ばれる商習慣が存在します。これは製造日から賞味期限までの期間を3等分し、製造日から3分の1までの期間を小売に納品できる期限に、3分の2までの期間を小売が販売できる期限にするものです。食品ロスの大きな要因になっていると考えられています。



資料出典：フードバンク埼玉 永田氏により作成

【受講した学生さんの感想】

フードバンクという言葉は以前から耳にしたことがありましたが、実際にどのようなものであるか具体的な内容はほとんど知りませんでした。興味のある内容だったので、お話が聞けてとても勉強になりました。

食品ロスには非常に罪悪感を感じていたもので、食べきれないものでも無理して食べることがありました。フードバンクも一つの手段となることがわかりました。

今回の講義は食品ロスについて考える良い機会になりました。自分も食品ロスを出していたので、今後は買い物の時から食品ロスをなるべくなくすように考えて行動できればいいなと思いました。

フードバンクという言葉聞いて想像するのは災害時の支援でした。今回、社会福祉施設や生活困窮者などにも支援を行っていることを聞いて、とても関心を持ちました。

食べ物の大切さを改めて感じました。同時に日本は恵まれているということを感じました。困っている人に食料を寄附することも大事ですが、適切な量の食事を残さず食べることが今、自分にできることだと思いました。

フードバンクについていろんなことを知ることができました。今日の資料を参考にしてフードバンク活動をやってみたいと思います。