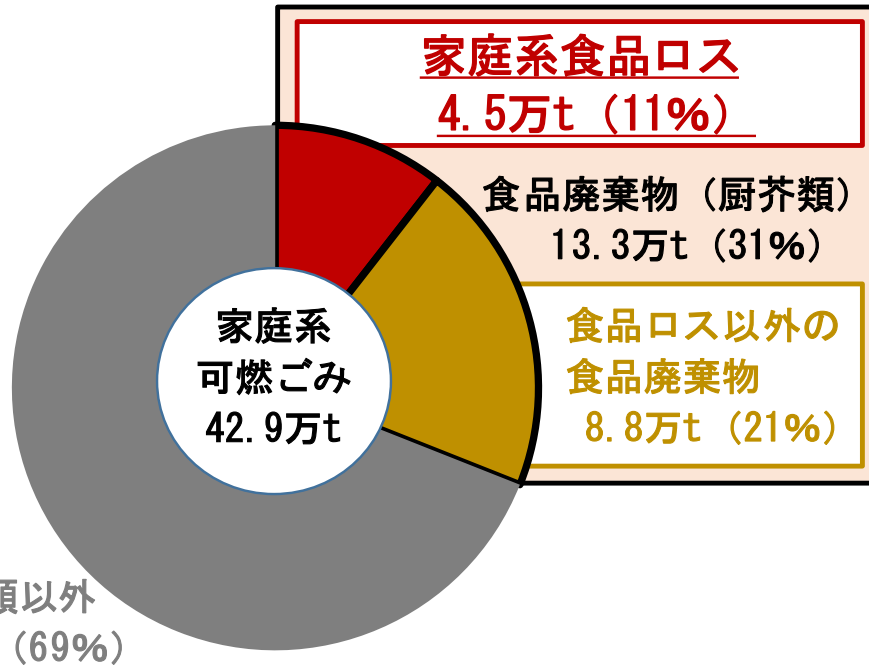


# 宮城県の食品ロスの現状と取組

宮城県環境生活部循環型社会推進課  
リサイクル推進班

令和4年2月18日  
みやぎ食の安全安心消費者モニター研修会

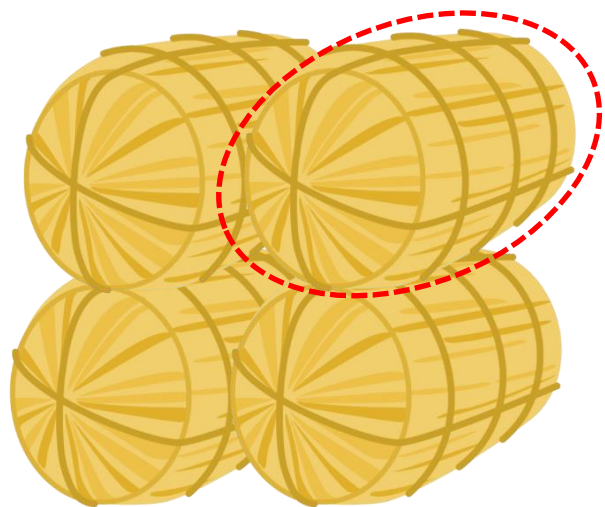
# 宮城県の商品ロス量(令和元年度)



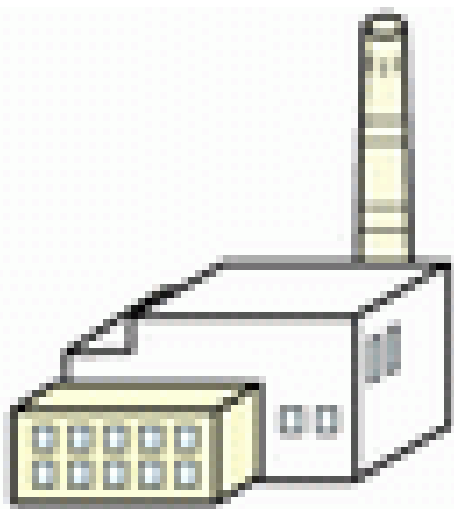
事業系食品ロス	
4.3万t	
食品製造業	1.4万t (32%)
食品卸売業	0.4万t (9%)
食品小売業	1.1万t (26%)
外食産業	1.4万t (33%)

宮城県食品ロス量  
8.8万t

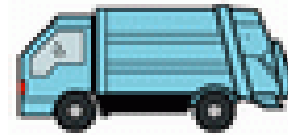
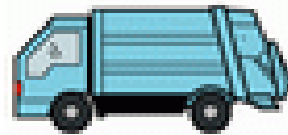
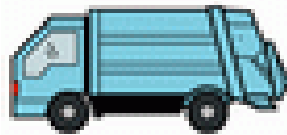
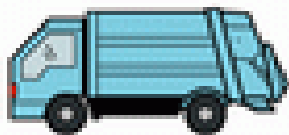
## 8. 8万トンってどのくらい？



宮城県の米の収穫量<sup>(※1)</sup>  
の約1/4



ごみ収集車44,000台分<sup>(※2)</sup>



(※1) R3年産 333,700t (農林水産省作物統計調査)

(※2) ごみ収集車1台の積載量を2tとして換算

# 全国平均と比べるとどうなの？

(全国平均)

家庭系食品ロス 1人1日あたり 57グラム

(宮城県)

家庭系食品ロス 1人1日あたり 54グラム



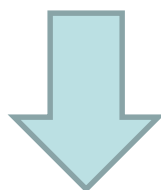
宮城県においても、全国平均と同程度の食品ロスが各家庭から発生しています



# 食品ロス問題を認知して削減に取り組む人の割合

(全国) 76.6%

(宮城県) 91.7%

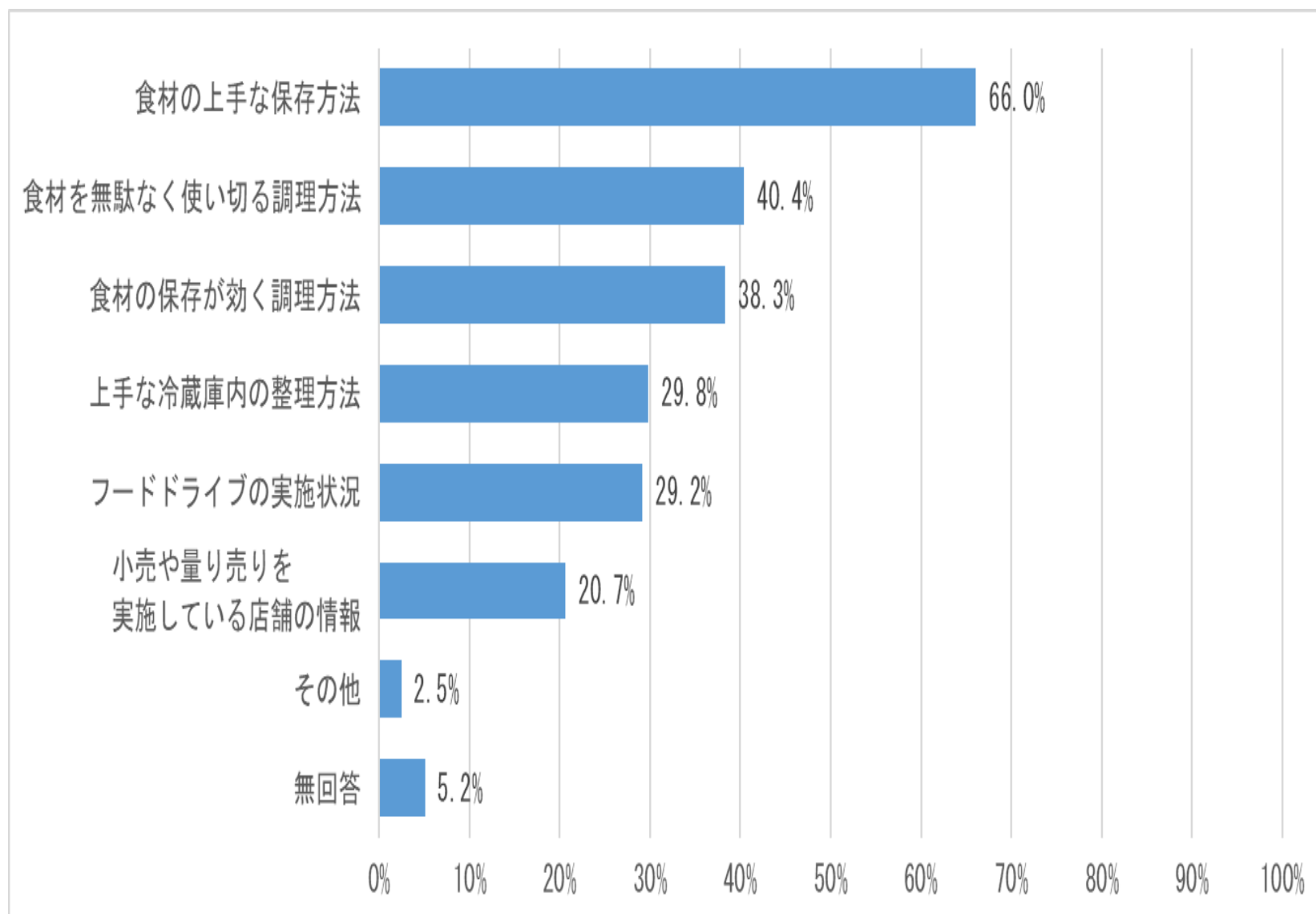


国の目標(80%)を  
既に上回っている！

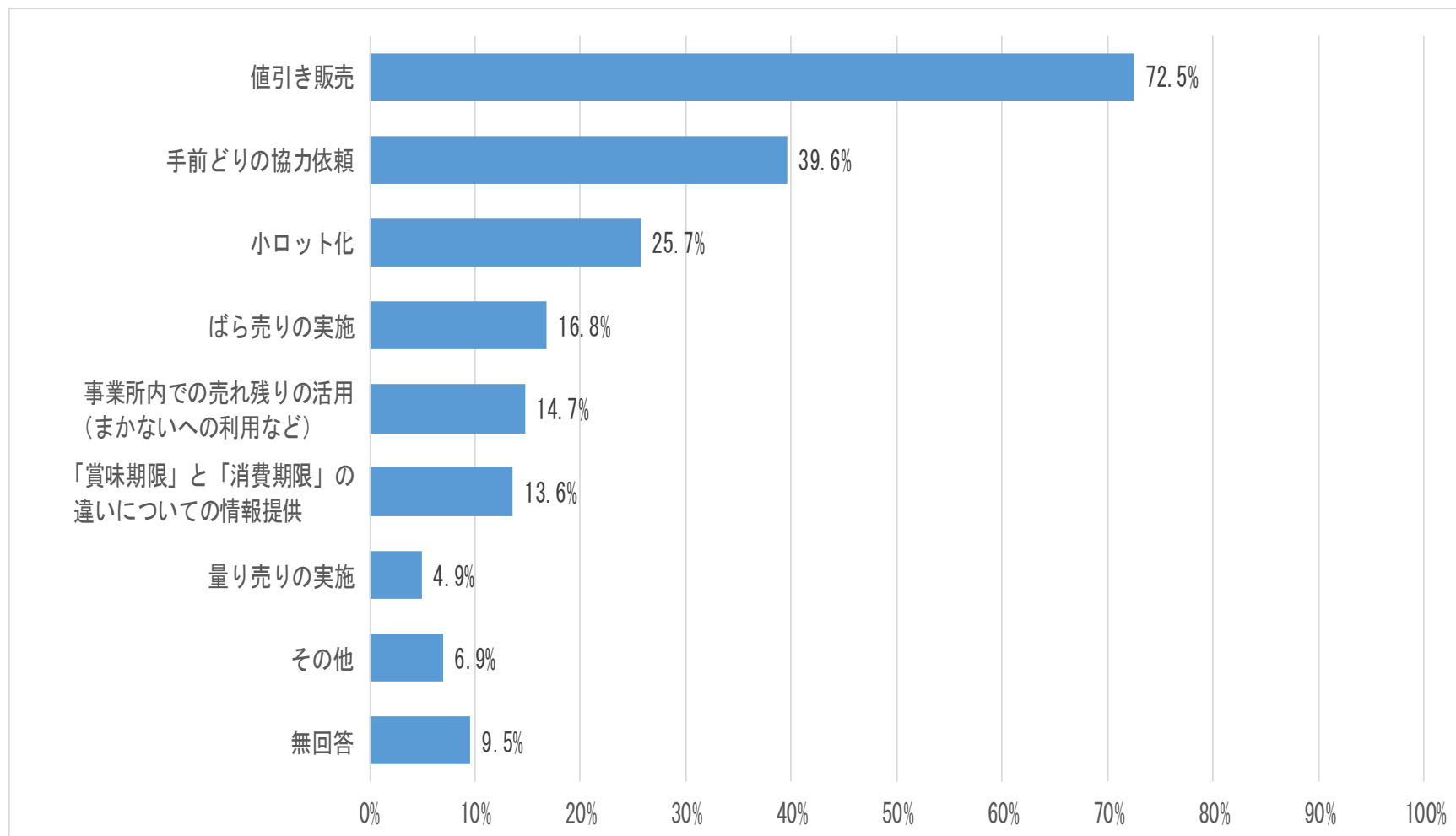


出典：(全国)「令和2年度消費者の意識に関する調査結果報告書」(消費者庁)  
(宮城県)食品ロスに対する県民アンケート

# 食品ロスを減らすために知りたい情報



# 事業者の取組例 売れ残りの減らすための工夫



# 県民意識調査・事業者意識調査で いただいた御意見

## (県民)

業者は多く作りすぎないようにする。消費者は無駄に多く買わない。

コロナ禍ということもあり、スーパーの滞在時間を短くするため、前もって必要なものをメモし購入することで、無駄なものを買わなくなった！

冷蔵庫の中を整理して、期限の近いものから料理していけば良いと思う。



## (事業者)

需要と供給のバランスをしっかりと見極めて製造を行う。

天候・データを確認して、正確な発注をする。

消費者の方に、賞味期限が切れたイコール廃棄ではないと知ってほしい

食品提供者はもちろん、消費者にも幅広く知っていただき  
二人三脚で取り組みたい

# 県の取組事例

## ○ 「てまえどり」の啓発



# 県の取組事例

## ○ 「みやぎの食べきりモデル店舗」



### 支援内容

- お店を県のホームページで紹介
- 食べきり啓発用資材(コースター等)を配布
- 食べきり啓発用ポスターを配信
- 3R 推進月間(10月)に新聞広告欄などでP R



### 認定要件 (次のいずれかを満たせば OK !)

- ハーフサイズや小盛りのメニューを設定
- お客様の年齢等に応じて適量の料理を提供
- ポスターなどで食べきりを啓発
- その他独自の食べ残しを減らす工夫

# 県の取組事例

## ○ 食品ロス問題の普及啓発





# 身近なことからやってみよう！ 食品ロス削減のための取り組み例

## ～ 家庭編 ～

食材を買い過ぎず、  
買った食べ物は使い切るように  
しましょう。



期限表示が古いものから  
使用し、おいしい間に  
食べ切りましょう。



料理は食べられる量だけ  
作るよう心掛けましょう。



野菜や果物の皮は  
厚むきしないようにしましょう。



## ～ 外食編 ～

ちょうど良い量を注文するように  
心掛けましょう。  
料理のボリュームが分からない場  
合は、あらかじめ確認し、小盛りメ  
ニューを選んだり「少なめにできま  
すか？」とお願いしたりしてみま  
しょう。



# みんなで減らそう 食品ロス

