



めざそう！「食品ロス」ゼロの社会

日本の食品ロスの現状

「食品ロス」とは本来食べられるのに、捨てられてしまう食品のことをいいます。日本における食品ロスの量は、年間約523万トン（令和3年度推計値）。これは国民一人あたり、毎日お茶碗一杯分のご飯に近い量を捨てていることになります。

食品ロスの削減は、持続可能な開発目標（SDGs）のうち、目標12「持続可能な生産消費形態を確保する」のターゲットの一つとなっており、国内外で関心が高まっています。

日本では、食品ロス量を2000年度の980万トンと比べて、2030年度に半減することを目標としています。

日本の食品ロス量 523万トン／年

家庭系244万トン／年

事業系279万トン／年

食品ロスは、食品メーカーやスーパーマーケットなどで発生していると思われがちですが、食品ロスの約半分は家庭から発生しています。

食品ロスを減らすためには、事業者だけでなく私たちひとりひとりが意識して、国民全体で食品ロスの削減を目指すことが大切です。

身近にできることから、少しずつ取り組んでいきましょう。



おいしいふくい食べきり運動

福井県では、

- ①家庭やホテル・レストランなどで、おいしい福井の食材を使っておいしい料理を作り、
 - ②作られた料理をおいしく食べきって、
 - ③残ってしまった料理は、家庭では新たな食材としてアレンジ料理に活用し、外食時には持ち帰って家庭で食べきろう！
- という、「おいしいふくい食べきり運動」を実施しています。

■ 家庭での取組み

- ・買い物に出かける前に、冷蔵庫を確認しましょう
- ・ばら売り、量り売りを利用して必要な分だけ購入しましょう
- ・料理は食べきれる量を作りましょう
- ・野菜のへたや皮も活用するなど、工夫して食材を使い切りましょう

■ 外食時の取組み

- ・食べきれないと思ったときは「小盛りできますか？」とお店の方に聞いてみましょう
- ・食べきれなかった料理はお店の方に確認して、持ち帰りましょう

■ 宴会時等の取組み

- ・適量注文を心がけましょう
- ・席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう
- ・持ち帰り用として折り詰めで注文するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。

詳しくは

おいしいふくい食べきり運動ホームページ【福井県】
<https://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/>

注目！ 食のイベント情報



3月16日
北陸新幹線
福井・敦賀開業！

福井美食フェアを開催します！

3月16日（土）の北陸新幹線福井・敦賀開業を記念し、県内外多くの方に食の國ふくいを代表する自慢の福井県産食材を実際に召し上がっていただき、その魅力を実感できるフェアを開催します！

この機会にぜひ、フェア参加店舗にて福井の美食をご堪能ください。

■ フェア期間

2024年3月1日（金）
～2024年3月31日（日）

■ 対象店舗一覧・詳細

<https://bisiyoku-fukui.jp/fair-fukui/>

■ お問い合わせ

福井美食フェア事務局
TEL 0776-50-2931（平日9:30～17:30）

合計100名様に
豪華景品があたる
スタンプラリー開催！



抽選で「ふくいの名湯あわら温泉宿泊券5万円分」「福井の特産品」「ふくいはびコイン2千円分」などが当たるスタンプラリーを実施します。お店に設置されている二次元コードをふくアプリで読み取り、スタンプを集めてご応募ください！

次の世代に伝えたい！伝統の味

福井百歳やさい



勝山水菜



【旬の時期】2～4月

【産地】勝山市

【おすすめ調理法】お浸し、味噌汁、鍋物など

冬の間、水田を有効活用しようと、江戸時代頃から栽培が始まったといわれています。京野菜の水菜とは異なり、太い茎が特徴です。一見すると固そうですが、加熱によりやわらかくなり、甘さとほろ苦さが感じられます。