

出張版

ほっかいどう食品ロス削減セミナー

「今日」からできる みんなの食品ロス削減術



参加無料
当日先着
30名ほど

2023. 10. 18 (水) 14:45~16:15 (90 分間)

セイコーマート北海道大学店 2階 イートインスペース

主催 : 北海道

協力 : 北海道大学大学院農学研究院、株式会社セコマ

「食品ロス」とは、本来食べることができるにもかかわらず捨てられてしまう食品のこと。

国が公表した令和3年度（2021年度）の食品ロス発生量の推計値は、約523万トン。この量は、国連世界食糧計画（WFP）が世界80カ国で約1億2820万人に対して行った食料支援量（約440万トン）の1.2倍もの量に相当します。

食品ロスの発生比率は、一般家庭由来の「家庭系」と食品関連事業者由来の「事業系」でおおよそ半々となっており、食品ロス削減に向け様々な取組が行われています。

社会の構成メンバーである私たち一人ひとりが、日々の生活のなかで食品ロス問題について少し意識する・行動することで、食品ロスは減らすことができます。

食品ロスの削減は特別なことではなく、日々の生活の延長線上にあるものであり、環境やお財布にも優しいことばかり。

本セミナーでは、すぐにも実践できる食品ロス削減に向けたアイデアを、様々な立場の講師の皆様にお話いただきます。

1 事業系の立場から



Secoma

食材を大切にする取り組み

佐々木 威知 さん

株式会社セコマ 執行役員渉外部 部長



2 中間の立場から



身近にある食品119番、 やってみよう「フードレスキュー」！

田尻 敏憲 さん

札幌初！フードシェアリングサービス プラスフード事務局



3 家庭系の立場から



家庭から始める食品ロス削減 ：使い切りレシピの実践ガイド

高橋 道子 さん

べじふるらぼ代表 / 野菜ソムリエ上級プロ

簡単ミルクスーフ
調理実演・試食あり



<主催/問い合わせ先>

北海道農政部食の安全推進局 食品政策課

電話 011-231-4111 (内線 27-667)

Mail slow.food@pref.hokkaido.lg.jp

