

「ほっかいどう食品ロス削減セミナー」 開催結果（概要）

「今日」からできる食品ロス削減術

食品ロスの削減は、環境やお財布にも優しいことばかり。
すぐにで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方々にお話しいただきました。

1 日時:令和5年(2023年)10月18日(水)14:45~16:15

2 会場:セイコーマート北海道大学店 2階 イートインスペース

3 内容

(1) 事業系の立場から

「食材を大切にする取り組み」

株式会社セコマ 執行役員渉外部 部長 佐々木 威知 氏

(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」!

竹栄株式会社 プラスフード事務局 田尻 敏憲 氏

(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」

べじふるらぼ代表 / 野菜ソムリエ上級プロ 高橋 道子 氏

講演内容(概要)

(1) 食材を大切にしている取り組み

Secoma

株式会社セコマ 執行役員渉外部
部長 佐々木 威知 氏



- セコマグループは、原材料の調達・生産、製造、物流、小売、外販まで、いわゆるサプライチェーンを持っている会社であり、サプライチェーン内連携により、食品ロス削減を含む様々な取組を行っている。
- 食品ロス削減の主な取組
 - (店頭) 消費期限の延長、バリア包材の活用、IT・AIを活用した発注精度向上、見切り販売実施
 - (生産) 端材や規格外品の有効活用、プラチナ触媒の活用(北海道大学と共同研究)
 - (その他) 商慣習の見直し
- 「製造過程の食品ロスの削減」は「歩留まりの改善」とほぼイコール。
原材料のコストが下がることは、お客様に、よりお手頃な価格で商品を提供することに繋がることから、事業の本質的な取組といえる。

◆ 株式会社セコマの取組詳細

講演資料 [「食品ロス削減のための工夫と活動」](#)

セコマHP [セイコーマート \(www.secoma.co.jp\)](http://www.secoma.co.jp) ※外部サイトへ移動します

(参考) セコマHP(キッズパーク) [エコ活動～食品ロス削減、リサイクル～ \(secoma.co.jp\)](#)

今日からやってみよう ①

お店や企業が行っている取組を知り、その取組が持続可能となるように、買い支えなどで応援する。



(2) 身近にある食品119番、 やってみよう「フードレスキュー」!

竹栄株式会社

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 田尻 敏憲 氏



○プラスフードとは、様々な事情で売れ残ってしまった商品を廃棄する前に、食材を無駄にしたいくないお店とその商品を今すぐ受け取れる(レスキューできる)ユーザーをマッチングするサービス。お店とお客が対等であることが持続性を生むことから、ルールを守ることが大切。

○月額会費制で商品の受取時は無料。

金額によって月ごとの受取可能回数に上限があり、ユーザーは積極的に受け取りに行くことで、割引率を高めることができることから、食材を無駄にしたいくないお店・お得に使いたいお客さん・食品ロス削減の三方良し。

○20年後に当たり前になって欲しいことは、「腹八分の関係」。完璧や絶対ではなく、少しの不便さや規格外も受容できる、余裕のある社会になることで、食品ロスの削減やSDGsに繋がると考える。

◆ テストアカウントを使って現在の出品状況を確認してみよう!

(17時前後に出品が増える傾向があります。テストアカウントのため商品受取不可。)

- 1 下のリンクからプラスフードHPへ移動 ※外部サイトへ移動します
[プラスフード公式サイト【+PLUS FOOD】\(plus-food.jp\)](https://plus-food.jp)
- 2 「ログイン」を押下
- 3 下のID・パスワードを入力
ログインID: test@test.com
パスワード: 1234



今日からやってみよう ②

「フードシェアリング」を実践してみる。

生活のなかで、少しの不便さや規格外も受容できる「腹八分」を意識してみる。



(3) 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

べじふるらぼ代表

野菜ソムリエ上級プロ 高橋 道子 氏



- 廃棄された食品のワースト5のうち、野菜・果物が上位。
廃棄されやすい野菜ワースト5 (トマト、きゅうり、レタス、キャベツ、長ネギ) + 秋冬の果物 (なし、柿、みかん、バナナ、りんご) について、美味しく食べきるための選び方・保存方法 (主に冷蔵・冷凍) ・食べ方について紹介。
- ヘタがある果物は、ヘタが下になるように保存することで、果物の呼吸の妨げ鮮度保持になることや、冷凍した野菜は、冷凍した状態のまま一気に加熱解凍した方がおいしく調理できるなど、すぐに実践できる知恵と工夫が満載。
- 冷凍ミックスベジタブルを使った簡単ミルクスープを調理実演。
あらかじめ下ごしらえした食材を冷凍しておけば、食材が長持ちするほか、調理時の手間を省くことができる。

◆ **すぐに実践できる野菜・果物の保存等のポイントはこちら!**
講演資料 「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」
野菜編 ・ **果物編**
(参考) 保存版 [「美味しく長持ちさせるための野菜・果物の保存方法」](#)

◆ 野菜ソムリエ上級プロ 高橋 道子 氏
べじふるらぼHP ※外部サイトへ移動します
[アスリートフードマイスター・野菜ソムリエ | 高橋道子 - べじふるらぼ \(vegeful-labo.jp\)](#)

今日からやってみよう ③

美味しく食べきるため、その時食べきれない・使い切れない食材は
各食材に適した方法で保存する。

