

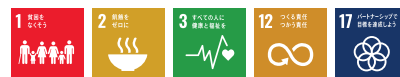
特集 万博開催で食品ロスについて考えてみました

大阪・関西万博がいよいよ開幕！持続可能な社会を目指す、食のサステナブルにも注目が集まります。食品ロスについてご協力できる製品などをご紹介します。



OSP GROUP
for SDGs

OSPグループはSDGsへ積極的に取り組んで参ります



フードロスの問題とは

日本は世界有数のフードロス大国といわれています。
年間およそ 472 万トン以上の食料が廃棄されているといわれています。
国民全員が毎日おにぎり約 1 個分を捨てていることになります。



日本の食品ロス
472 万トン / 年

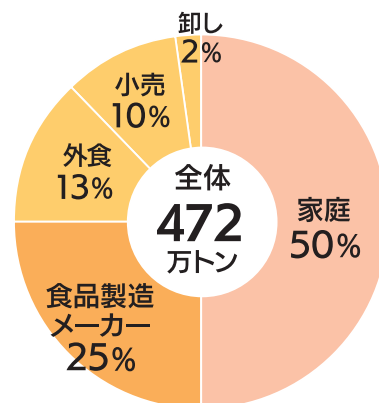


国民ひとりあたり
毎日約 103g・年間約 38kg

国民 1 人あたりに換算すると
毎日おにぎり約 1 個分の
食料を捨てていることに。



食品ロスの内訳



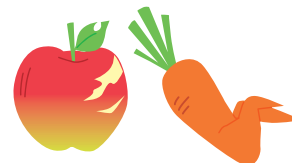
農林水産省資料を参照

なぜフードロスはおこるのでしょうか？

その1

規格外

商品割れや少しの傷、パッケージの汚れ、サイズ違いなど、味や品質は問題ないにもかかわらず、「規格」から外れたことで販売されず廃棄される商品があります。



その2

季節商品

恵方巻きやクリスマスケーキ、桜や紅葉などの四季折々のパッケージ、楽しく華やかなイベントが終了すると同時に行き場を失ってしまう商品も少なくありません。



その3

3分の1ルール

「3分の1ルール」とは製造日から賞味期限までの期間を3等分し、納品や販売期限を設ける商習慣になります。製造から最初の3分の1を超えると賞味期限がまだ残っていても廃棄される可能性があります。



製造メーカーの取組は

食品ロスでよく捨ててしまうもの1位が「野菜の芯や皮」で7割以上と言われています。野菜の芯や皮を使用したドライフーズを製造し、地産地消品として販売される製造メーカーもあります。

また、野菜の皮などを使った料理教室も開催されるメーカーもございます。

野菜の皮チップス



野菜にダメージを与えない独自の洗浄方法を開発。また、10℃以下の低温の流通管理を構築し、千切りキャベツの消費期限を1日延長している、大手メーカーもございます。売れ残りによる廃棄ロスの削減に。



時短に便利な
千切りキャベツの
売れ残り対策も

その他、製造メーカーの取組は

賞味期限が1年以上ある調味料や加工食品、コーヒーなどで、「年月」表示を採用しているメーカーも。また、しょうゆなどの商品が開栓後120日間保存できるように容器を見直したメーカーもございます。

賞味期限を年月で対応



開栓後も保存がきくように容器を改良



取組や商品を消費者にアピールしたい! ▶

弊社の印刷物やサイト制作などでお手伝いができます!



食品ロスを考慮した商品には環境を考慮したラベルで!

パーム油を製造する際に生じるパームヤシカサをパルプ化して、原料に配合して製造した紙「パームヤシックス®」を使用したラベルです。ラベルも環境問題解決に貢献しているものへ変更してみませんか。

※「パームヤシックス®」は、株式会社クラウン・パッケージが開発した紙です。



食品ロスを考慮した商品をネットで販売してみませんか?

ネットショップで販路の開拓のお手伝いをさせていただきます。食品ロスへの取り組みや経緯などをウェブサイトでアピールができます。サイトのテンプレートを元に商品画像などがあれば簡単に制作が可能です。気軽にご相談ください!



貼り剥がしできる POP で簡単に売り場を設営してみませんか?

貼り剥がしができるレール POP で簡単に、食品ロス向け商品のコーナーを設営が可能です。



購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品など、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動。「てまえどり」の POP もおすすめです!

すぐに食べるなら、『てまえどり』にご協力ください。

食品ロスゼロをめざして

みんなで目指そう、地球にやさしいお買い物。

消費庁 農林水産省 環境省

印刷も可能!



◀ バックナンバーはこちらからご覧いただけます!

次号 vol.533 は商標の特集をします。2025年4月21日発行