

Sustainable Report No.067

『もったいない』を減らす 食品ロス削減レシピ

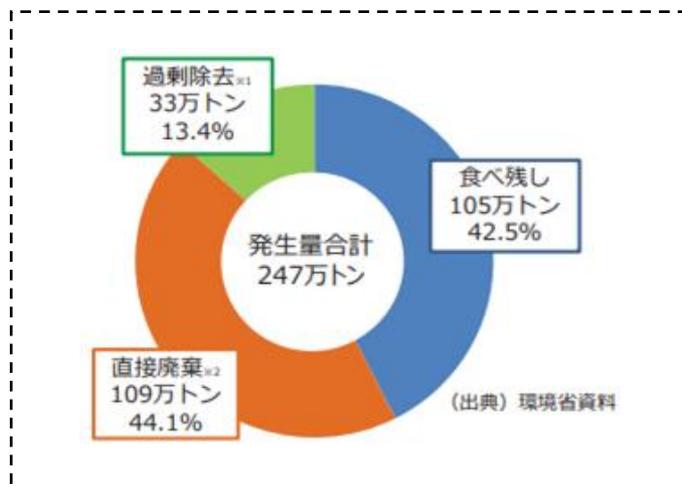


サステナブルレポートとは、サステナビリティを指標に社会課題や環境課題からテーマを選定し、それらの背景・ソリューション事例・将来への展望などを考察する独自の調査報告書です。
小川電機グループは、全従業員ひとりひとりが本レポートを作成・発信する取組みを行っています。

■ 課題の現状／経緯／影響

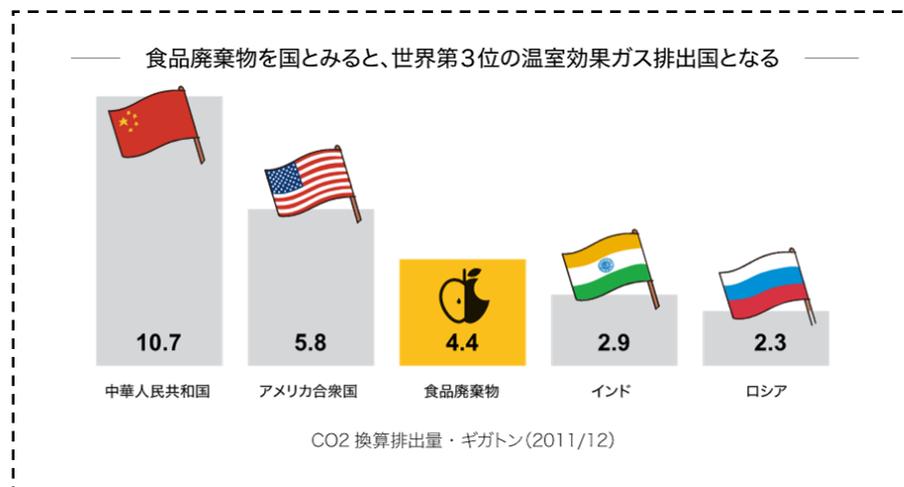
- 日本の食品ロス量は2020年に年間522万tで、そのうち家庭での食べ残しや、未開封のまま捨てる直接廃棄、野菜の皮を厚く向きすぎるなどの過剰除去による**家庭系食品ロスは年間247万t**であった。
- 家庭内において、**作りすぎや過剰購入、見映えの悪さ**等から、食べることができる食品が廃棄される。
- 食料資源が有効活用されず途上国の飢饉に影響することはさることながら、食品の焼却処理によって**世界全体で排出されるCO₂は3番目に排出が多い国に相当**。地球温暖化による気候変動に繋がっている。

■ 家庭系食品ロスの内訳



出典：環境省

■ 世界の食品廃棄物と各国の温室効果ガスの比較



出典：エールマーケット

▶ NEXT : 大阪府では、おいしい食べきりレシピをご紹介します

■ 実行者／解決方法／残る課題

- 国内で2番目に廃棄物量が多い大阪府では、「大阪府食品ロス削減推進計画」を2021年3月に策定し『**“もったいないやん！”食の都大阪でおいしく食べきろう**』をスローガンに取り組みを進める。
- 府内の管理栄養士育成過程の8大学とともに学生プロジェクトを立ち上げ、**捨てられがちな食材や調味料を使った食べ切りレシピ**を大阪府のホームページ上に約50件掲載し、レシピ動画をYouTubeに掲載。
- 各動画の再生は30回前後であり、**掲載にとどまり閲覧や活用への誘導に余地がある発信方法を見直す**ことで、実際にレシピが活用される機会の増加が期待される。

■ おいしく食べきろうロゴマーク



出典：大阪府

■ 食品ロス削減レシピ

食品ロスをなくそう 使いきりレシピ ～パンの耳グラタン～



レシピの紹介

食パンの耳がグラタンに変身！
長く残っている食パンの耳を使って、環境に優しいレシピになっています。

ポイント

- ホットソースなどでもバターを加えることで風味アップ！
- マカロニを茹でる手間いらず！
- 食パンの耳がグラタンに変身！

■材料 2人分

食パンの耳	2枚分
ほろれん草	50g
ウィンナー	7本
まいたけ	50g
玉ねぎ	50g
牛乳	100ml
水	100ml
片栗粉	10g
バター	10g
塩	少々
ピザ用チーズ	50g

■つくり方

- ① 食パンの耳はサイコロ状に切り、ほろれん草は茹でて3cm長さに切っておく。
- ② ウィンナー、まいたけ、玉ねぎは、それぞれ細かく切る。
- ③ フライパンでウィンナーをゆでて油をだし、まいたけ、玉ねぎをゆがめ、牛乳、水を加える。沸立ったら水溶き片栗粉を加え、全体にとろみがつくまで混ぜる。
- ④ とろみがついたら、バター、塩を加える。
- ⑤ さらにチーズをのりかけ、強火にしてふたをする。チーズがとろけたらできあがり。

桐蔭大学 2022年4月

出典：[大阪府](#)

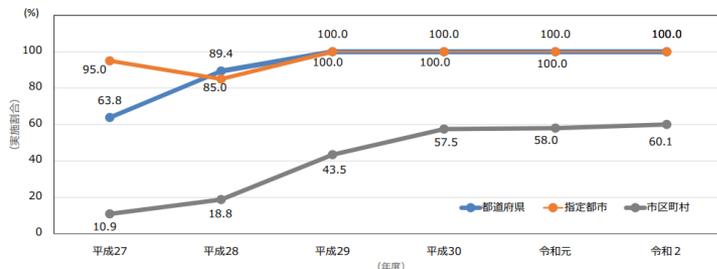
▶NEXT：パッケージへのレシピ掲載へ

■ 弊害の原因／理想／企業施策

- **ターゲットの設定が曖昧**だと、レシピや発信方法への工夫に余地が残り消費者に情報を届けきれない。
- **料理する消費者に情報が届き**、レシピが人々の目に留まる機会が増えることが理想である。
- 野菜や調味料を無駄なく使い切るレシピに「時短」「節約」などターゲットに合わせたメリットを掛け合わせ、**気軽にできる簡単な方法を調味料や食品のパッケージに掲載**する。

■ 食品ロス削減の取組状況

令和2年度は全ての都道府県及び指定都市で、食品ロス削減の取組を実施（実施率100%は4年連続）。市区町村[※]における実施割合は、60.1%であり、令和元年度と比較して、約2%増加。



出典：消費者庁消費者教育推進課 食品ロス削減推進室

■ パッケージへのレシピ掲載



出典：AdverTimes.

本レポートをご覧いただき、ありがとうございました

■ 参照・引用資料

- 消費者庁, 「食品ロス削減関係参考資料」, 2022年6月14日
(https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_220614_0001.pdf)
- エールマーケット, 「実はこんなに深刻!? 食品ロスは「なぜ」問題なの?」, 2022年11月15日
(https://yellmarket.yahoo.co.jp/specialist/foodloss_waste/learn/second/)
- 大阪府, 「食品ロス削減レシピ」, 2022年11月10日更新 (<https://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/foodloss/mottainaiproject.html>)
- 大阪府, 「料理研究家、吉田麻子先生考案の使い切りレシピ」, 2022年11月10日更新 (<https://www.pref.osaka.lg.jp/attach/34035/00332952/resipi.pdf>)
- GraphToChart. 「ごみ総排出量（総量）の日本全国ランキング(都道府県別)」, 2023年4月22日更新 (<https://graphtochart.com/japan/world-total-volume-of-waste-matter-total2.php>)
- AdverTimes., 「B面レシピPROJECT」, 2021年10月29日 (<https://www.advertimes.com/20211029/article367110/>)
- 消費者庁, 「地方公共団体における食品ロス削減の取組状況について」, 令和3年6月28日
(https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_20210628_01.pdf)

■ サステナブルレポートに関するお問い合わせ先



小川電機株式会社

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町2丁目2番4号

tel:06-6621-0031(代)

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的著作権は小川電機株式会社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。