

もったいない！  
食べられるのに捨てられる

## 「食品ロス」を減らそう



まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」。

私たちは多くの食べ物を輸入している反面、大量の食べ物を捨てているのです。大切な食べ物を無駄なく消費し、食品ロスを減らして環境面や家計面にとってもプラスになるような、簡単な工夫をご紹介します。

「食品ロス」年間約621万トン、  
1人1日お茶碗約1杯分(約134g)  
の食べ物が捨てられている日本

日本国内における年間の食品廃棄量は、食料消費全体の3割にあたる約2,800万トン。このうち、売れ残りや期限を超えた食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は約621万トン（農林水産省および環境省「平成26年度推計」とされています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量（平成26年で年間約320万トン）を大きく上回る量です。また、日本人1人当たりには換算すると、お茶碗約1杯分（約134g）の食べ物<sup>※</sup>が毎日捨てられている計算となります。

日本の食料自給率は現在38%（平成28年度）

で大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨てているという現実があるのです。もったいないと思いませんか。食品ロスを減らすために、食べ物をもっと無駄なく、大切に消費していくことが必要です。

### 「食品ロス」は様々な場面で発生 約半数は家庭から

食品ロスは、食品メーカーや卸、小売店、飲食店、家庭など、「食べる」ことに関係する様々な場所で発生しています。

食品メーカーや卸、小売店では、メーカーなどに返品される食品や欠品を避けるために保有し、期限を超えた在庫などが該当しますが、これらは品質上まったく問題なく食べられるものです。

世界の食料援助量



平成26年  
約320万トン

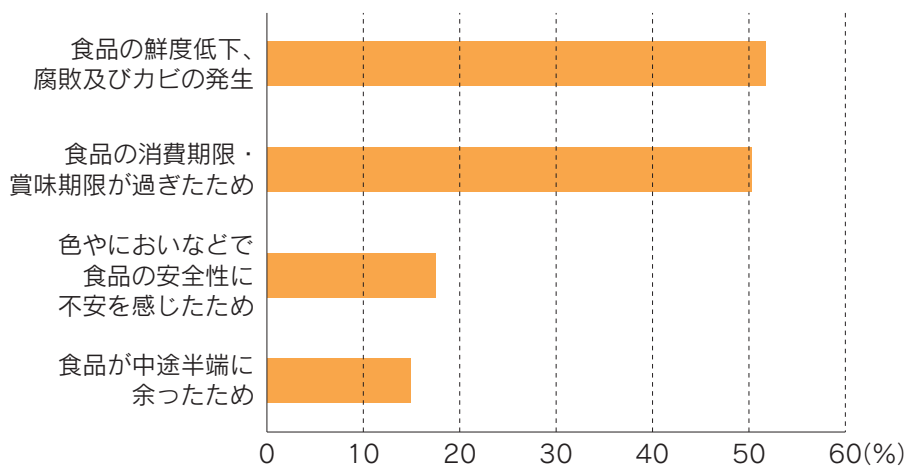
日本の食品ロス



年間  
約621万トン

※WFP（国際連合世界食糧計画）発表の数値

## 食品を使用せずに廃棄した理由



資料：農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査(世帯調査)」(複数回答による)

また、レストランなどの飲食店でも、客が残した料理(特に野菜や穀類)などが食品ロスとなっています。

家庭においても食品ロス全体の約半数にあたる年間約282万トンが発生しています。食材別にみると最も多いのは野菜、次いで調理加工品、果実類、魚介類です。

食品を食べずに捨てた理由として多いのは、「鮮度の低下、腐敗、カビの発生」、「消費期限・賞

味期限が過ぎた」などがあげられています。家庭から出される生ごみの中には、手付かずの食品が2割もあり、さらにそのうちの4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられているもので

	食品ロスとなっているもの	発生量
食品メーカー	定番カット食品や期限を超えた食品などの返品	約339万トン
	製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品	
小売店	新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品	
	期限を超えたなどで販売できなくなった在庫 など	
レストランなどの飲食店	客が食べ残した料理	
	客に提供できなかった仕込み済みの食材 など	
家庭	調理の際に食べられる部分を捨てている	約282万トン
	食べ残し	
	冷蔵庫などに入れたまま期限を超えた食品 など	
合計		約621万トン

す。そのほか、調理の際に野菜の皮剥きや肉の脂身を取り除くなど、食べられる部分を過剰に捨てていることも食品ロスの原因になっています。

家庭での食品ロスを削減できれば、食べ物の廃棄量を減らすという環境面だけでなく、家計面にとってもメリットがあります。そのためのヒントをご紹介します。

### 削減の工夫

① **食材を「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」**

値段が安いからといって食材を買い過ぎたり、在庫があるのを忘れて同じ食材を買ってしまったりすることは、結局使い切れずに食材を腐らせてしまう原因にもなります。そんな無駄を防ぐためにも、買い物前には食品の在庫を確認し、必要なものだけを買うようにしましょう。特に、野菜や生ものなど傷みやすい食材には有効です。また、買ったものは使い切る・食べ切るようにしましょう。



**冷蔵庫の使い方もひと工夫**

保存場所を上手に活用すれば、食べ物は更に長持ちします。



ブロック肉、魚の切り身など：マイナス3度くらいでわずかに凍らせる「パシシャル室」へ  
スライス肉、豆腐など：0度に保たれた「チルド室」へ  
野菜、果物など：「野菜室」へ

ほかにも、多めに作って余った料理や、1度の料理で使いきれなかった肉や野菜は、1回使用分ごとに小分けにして冷蔵庫で保存し、早めに食べ切りましょう。

②残った食材は別の料理に活用

食べ残しなどを減らすために、料理は食べられる量だけ作るようにしましょう。食べきれずに残ってしまった場合は冷蔵庫に保存し、早めに食べましょう。また、中途半端に残った場合は別の料理に活用するなど、食べ切る工夫をしましょう。

③「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解

加工食品には、「消費期限」と「賞味期限」が表示されていますが、皆さんはその違いをご存知ですか。

「消費期限」は品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のため、それを超えたものは食べないほうが安全です。

「賞味期限」は、品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられなくなるわけではありません。賞味期限を超えた食品に

ついては、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。

消費期限や賞味期限は、表示されている保存方法で保存した場合の開封前の期限です。1度開封したら、期限にかかわらず早めに食べましょう。

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限 (best-before)。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。	期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)。
表示	3ヶ月を超えるものは、年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示。	年月日で表示。
対象の食品	スナック菓子、カップ麺、缶詰、レトルト食品、ハム・ソーセージ、卵、牛乳(※)など。弁当、サンドイッチ、生麺、総菜、ケーキなど。	弁当、サンドイッチ、生麺、総菜、ケーキなど。

※牛乳の期限表示は2種類あり、超高温殺菌した牛乳は長持ちするため「賞味期限」が、低温殺菌牛乳は「消費期限」が記載されます。

④外食時の食べ残しを防ぐために

外食のときには、ボリュームが予想外に多い注文時には知らずに嫌いな食べ物が含まれてい

た、などの理由で食べ切れない場合があります。飲食店では、こうした客の食べ残しが食品ロスの主な原因となっています。それを減らすためには、次のような工夫をしてみましょう。

- ・小盛メニューがあれば利用する。
- ・料理を注文する際にボリュームを確認し、「食べきれないかも」と思ったら「少なめにできますか?」とお願いする。
- ・セットメニューの中に食べられない物がある時は、注文の際にあらかじめ抜いてもらう。

もし、量が多すぎて残ってしまった場合には、持ち帰りができるかどうか、お店に確認してみましょう(ただし、持ち帰ったら自己責任となりますのでご注意ください)。欧米の飲食店では「ドギー・バック」と呼ばれる残した食べ物を持ち帰る箱や袋が用意されているのが一般的になっています。近年は、

日本でもそうした取り組みを実施している地域や飲食店が徐々に増えています。食べ物を無駄にしないために、毎日の暮らしの中からできることを実践してみましょう。



※政府広報オンライン「暮らしに役立つ情報」より転載



3月16日(金)

JAさっぽろ青年部

## 税について学び、 今年度事業を締めくくる

JAさっぽろ青年部(平賀農部長)では、部員22名が参加し、平成29年度最後の事業である研修交流会をさっぽろテレビ塔で開催しました。

この研修会は、札幌市農業再生協議会の協力のもと、部員の知識向上と相互交流、更には青年部未加入の新規就農者へ青年部事業の理解と紹介を目的に平成27年度より実施しているものです。

今年度は、税理士法人アンビシャス・パートナーズ代表の森下浩氏を講師に迎え、「不動産・相続に関する節税の基本」について学びました。また、札幌市農政部企画担当課の荘司禎典氏より新規就農等にかかる札幌市の取り組みについてお話をいただきました。

研修終了後の懇親会では、学んだ内容を振り返りながら支部の垣根を越えた交流をはかり、今年度の計画事業を締めくくりました。

講師を務めていただいた  
森下浩氏。



やってみると意外と難しいリハメンコ  
体操。思わず笑いがこみ上げます。



2月14日(水)

女性部厚別支部

## 「あつべつリハメンコ体操」 で体力アップ!

女性部厚別支部(小林裕子支部長)では、部員42名が参加し、講演会を開催しました。

札幌市厚別区介護予防センター厚別中央・青葉から相談員の中山節子さん・石崎和江さんをお招きし、介護予防や健康寿命の延ばし方などについて学びました。講演では、介護予防センターが考案し普及に努めている「あつべつリハメンコ体操」を全員で実施。「リハメンコ」とは、機能回復や介護予防を含む「リハビリ」とダンスの「フラメンコ」を合わせた造語で、リズムに合わせて手足を動かすことで幅広い世代の体力づくりに役立ちます。体を動かしながら介護や健康について理解を深め、充実した時間を過ごしました。

(吉村特派員)





組合員の  
活動をご紹介します!  
します!

a l a c a



2月16日(金)  
女性部篠路支部

## じっくり時間をかけて 手作りみそ作り

女性部篠路支部(嶋知子支部長)では、14名が参加し、さとらんどにて毎年恒例の味噌作りを行ないました。

今回は、好みに合わせて5kgの大豆を茹でて作る白味噌と蒸して作る赤味噌に分かれて作業開始。大豆を親指と小指で潰せるようになるまで1時間以上火にかけ、その後「ミンサーで豆を潰す→外で冷やす→糶と塩を混ぜて樽に仕込む」の工程を怒涛のごとこなし、1樽約15キロの味噌の仕込みが完成しました。お昼には昨年作った味噌を使用した豚汁を食べ、身体も味噌樽も重くなり大盛況のうちに終了となりました。(津村特派員)



2月26日(月)~3月1日(木)  
女性部厚別支部

## 見どころ満載、 美食満載の台湾へ

女性部厚別支部(小林裕子支部長)では、部員10名が参加し台湾旅行を実施しました。

新千歳空港から直行便で桃園国際空港へ向かい、台北市内へ。台北の人気スポットとして親しまれている中正紀念堂や台北で最も歴史のあるお寺とされる龍山寺を訪れました。また、十份では、ランタンに願い事を書いて空に飛ばす天燈上げを体験。九份では、映画「千と千尋の神隠し」のモデルになったとも言われる美しい街並みを散策しました。その後、台湾の南側に位置する高雄市に高速鉄道で移動し、高雄の中心から高雄海峡へと流れる愛河のナイトクルーズなどを楽しみました。

本場の台湾グルメも連日満喫し、大満足で帰路につきました。(吉村特派員)

日本人の口にも合う台湾料理は、箸が進みます。





2月21日(水)  
酪農畜産部会琴似・手稲支部

## 全ての議案で可決承認 平成29年度 定例総会開催

酪農畜産部会琴似・手稲支部(上野裕一支部長)では、部会員9名が参加し、平成29年度定例総会をホテルヤマチにて開催しました。

総会では、全ての議案について可決承認。また、平成29年度粗飼料作物収量調査の講評に参加者は熱心に耳を傾け、同調査による共励会の表彰を行ないました。その後の懇親会では、各部会員・職員の親睦を深めました。(増田特派員)



3月6日(火)  
そ菜部会清田支部

## 新たな知識を 今後に活かす

そ菜部会清田支部(三上芳弘支部長)では、部会員12名が参加し、栽培講習会を実施しました。みなみ北海道農業共済組合、株式会社サカタのタネ、多木化学株式会社から講師をお招きし、「収入保険制度概要」、「新品種の紹介」、「土壌診断を基にした施肥設計について」を題材とした講習を行ないました。

多木化学株式会社からは、昨年度当地区ほうれんそう圃場で行なった土壌診断結果を参考に施肥設計の必要性について説明があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。(曾我特派員)







# 今年も苗物市を開催します!

5月中旬より、毎年恒例の苗物市を順次開催します。  
生産者が丹精込めて手がけた良質な苗や肥料等を取り揃えて、皆さまのご来場をお待ちしておりますので、ぜひお越しください。

詳しい会場・日程は、広報誌5月号でお知らせします。  
※広報誌5月号がお手元に届く前に、開催される場合があります。日程が決まり次第、ホームページでもお知らせいたしますのでご確認ください。

<http://www.ja-sapporo.or.jp/>

JAさっぽろ

検索



携帯電話・スマートフォンからのアクセスはこちら→



理事会だより

◆第11回定例理事会

平成30年2月28日(水)午後1時より  
本店役員会議室において第11回定例理事  
会が開催された。

●監事会報告事項

- 1、平成29年度下期随時監査報告
- 2、平成30年度監事監査計画について

●協議事項

- 1、平成30年度内部監査等実施計画に  
ついて

平成30年度実施予定の内部監査計画  
概要について説明され、可決決定。

- 10、月寒中央ビル処分計画の中止について  
(平成30年度数値提案計画が処分中止を見込  
んだ理由から、第10号を先行協議する。)

当初の希望価格に到達しなかった事、  
並びに昨今の不動産市況等を勘案した  
上で組合の資産を維持していく結論を  
出した旨など、売却の取り止めに至つ  
た経緯について説明され、可決決定。

- 2、平成30年度事業計画について

平成30年度の経営管理方針、各部門  
の事業方針、実施方策、事業量取扱高  
計画、事業収支計画が詳細に説明され、  
可決決定。

- 3、本店行動計画(平成30年度版)の策  
定について

第三次中期経営計画(平成28年度〜  
平成30年度)に基づき、平成30年度本  
店行動計画の各部門における一部改正  
事項を踏まえた重点実施項目、具体的  
取組事項等が説明され、可決決定。

- 4、『就業規程』の一部改正について

男女雇用機会均等法並びに育児・介  
護休業法の改正に伴う所要の整備であ  
る事が説明され、可決決定。

- 5、『準職員就業規程』の一部改正に  
ついて

男女雇用機会均等法並びに育児・介  
護休業法の改正に伴う所要の整備であ  
る事が説明され、可決決定。

- 6、『育児および介護休業規程』の一  
部改正について

「育児・介護休業法」の改正に伴う  
所要の整備である事が説明され、可決  
決定。

- 7、『信用事業規程』の一部変更について

民間公益活動を促進するための休眠  
預金等に係る資金の活用に関する法律  
が施行された事に伴う所要の整備であ  
る事が説明され、可決決定。

- 8、『償却および引当金の計上基準』  
の一部改正について

部分直接償却の実施並びに総合的な  
監督指針の改正、資産査定規定および  
自己査定実施要領との整合性を図る事  
に伴う所要の整備である事が説明さ  
れ、可決決定。

- 9、平成29年度直接償却債権について

平成29年度の部分直接償却案件の概  
要等が説明され、可決決定。

- 報告事項

- 1、常勤理事と監事との意見交換会結  
果報告

- 2、常勤役員と青年部本部役員との懇  
談会結果報告

- 3、常勤役員と女性部本部役員との懇  
談会結果報告

- 4、国債の購入報告

- 5、1月末財務状況報告

- 6、1月末組合員加入、脱退状況報告

- 7、2月の動静と3月の予定について

(閉会・午後6時13分)

JAさっぽろDATA

(平成30年2月末業務実績) (平成30年1月末業務実績)

組合員数	正組合員	3,825名	正組合員	3,836名
	准組合員	31,746名	准組合員	31,731名
	合計	35,571名	合計	35,567名
出資金残高	56億1千2百万円	55億8千5百万円		
販売取扱高	19億4千9百万円	18億4千万円		
購買供給高	10億4百万円	9億3千2百万円		
貯金残高	3,166億5千万円	3,155億8百万円		
融資残高	885億9千6百万円	885億6百万円		
共済保有高	6,025億5千4千万円	6,030億3千万円		
施設建設取扱高	3億4千1百万円	2億9千2百万円		
管理受託戸数	4,387戸	4,381戸		

\*出資金残高については、処分未済持分を控除した額です。



# 特殊詐欺被害の未然防止に向けた 当JAの取組みについて

当JAでは、警察庁等からの特殊詐欺被害の未然防止に向けた取組み要請も踏まえ、一部のお客さまを対象に、下記のとおりJA貯金口座でのお取引を制限させていただくことといたしました。

全国的に特殊詐欺（振り込め詐欺、還付金詐欺など）が多発する中、昨今は犯罪グループが、ATM操作に不慣れなご高齢の方をATMに誘導して多額の貯金を振り込ませるなど、手口も巧妙化し、被害がますます拡大していくことが懸念されています。

今回の取組みは、このような詐欺被害を未然に防止し、お客さまの大切な貯金をお守りするための対策ですので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

## 記

### 1 対象となるお客さま

過去3年以上、JA貯金口座でのお取引がない満70歳以上の個人のお客さま

※利用制限の判定は口座単位で行ないます。

### 2 利用制限について

上記1. に該当するお客さまは、JAバンクキャッシュカードを利用した1日あたりの

**「出金+振替（振込含む）合計金額」を0円に制限させていただきます。**

※キャッシュカードによる入金・照会取引、および店頭でのお取引はこれまでどおり変更ありません。

### 3 利用制限の開始日

平成30年4月27日（金）

### 4 その他

対象となったお客さまで、利用制限を希望されないお客さまは、平日の営業時間内にお届印、本人確認書類（運転免許証等）、通帳をご持参のうえ、窓口までお申し出ください。

以 上

詳しくは、各支店窓口へお問い合わせください。