

地域づくりに向けたみんな

資源の循環に関する取組

食品ロス削減に役立つレシピ

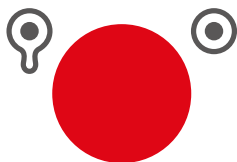
食品ロスの削減に向けて、国では「食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)」を展開しています。この一環として、食品の生産から販売までの各段階における食品ロス削減の取組を推進しており、例えば、包装内を窒素で満たすことによる品質保持、食べきりの呼びかけなどに取り組んでいます。

2013年度には、消費者庁が食品ロスの削減に向けて、先進的な取組を行う地方公共団体の支援を行ったところ、多数の「食材をむだにしないレシピ」が消費者庁に寄せられました。これらのレシピを各地方の郷土料理の紹介などと一緒により多くの人に伝えるために、料理レシピサイト「クックパッド」で紹介しています。

また、2018年8月からはクックパッド株式会社が「クリエイティブ・クッキング・バトル」という対戦トーナメント形式のイベントを開催しています。余った食材で工夫をして、自由においしい料理をつくる能力に焦点を当てたイベントで、楽しみながら食品ロス対策に必要な考え方に気づいてもらうことを目指しています。

これまで捨てていた野菜の皮や茎も、冷蔵庫に残った半端な野菜や余った料理も、捨てる前にレシピを探したり、考えてみたりしてください。捨てていたものから、おいしくて地球と家計にやさしい料理ができるかもしれません。

●食品ロス削減国民運動のロゴ



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

資料：農林水産省

●クリエイティブ・クッキング・バトルの様子



資料：クックパッド株式会社