

組合員、地域と取り組む 地域包括型の食品ロス削減



コープこうべキャラクター
「コピー」

生活協同組合コープこうべ

「食品ロス半減」取り組みの経緯

組合員・職員の声からスタート（2015年）



食品ロス削減やフードバンクの取り組みに力をいれてほしい！

組合員

食品を廃棄するのは心苦しい…

職員

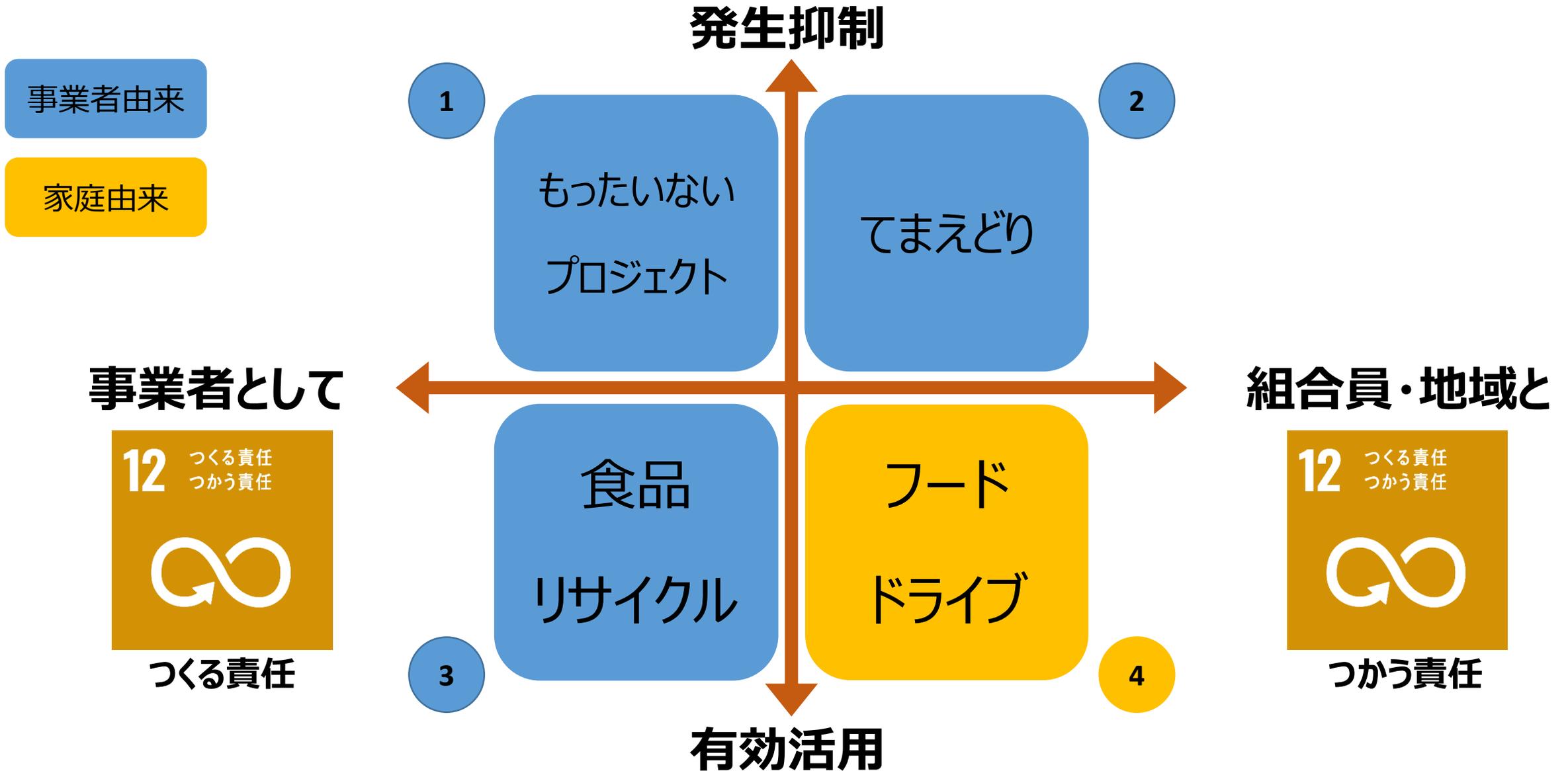
本格的な
取り組み開始！

環境チャレンジ目標
“エコチャレ” 2030
を策定（2018年）

「2030年までに
食品廃棄物半減を目指す！」

- 店舗廃棄物重量削減
- フードバンク等への食品提供拡大
- 食品リサイクル率の向上

具体的な取り組み内容（4つの領域で展開）



もったいないプロジェクト（店舗での廃棄物重量削減）

もったいない
プロジェクト

1. 具体的な施策（2018年にスタート）

（1）意識改革によるロス削減

- 1) 自店舗の廃棄状況を「見える化」し、職員全員で共有化（こんなに捨ててたのか！）
- 2) “いのちの大切さ”を学ぶ動画を職員全員で視聴（いのちを扱う者として感謝の気持ちを再確認）
- 3) SDGs学習会（自分たちの毎日の業務と社会課題がどう関係しているのかを考える機会）

（2）システム改革によるロス削減

- 1) 日配品の自動発注ロジックの見直し
- 2) 発注単位、リードタイム、計画送荷数量の見直し
- 3) 販売期限の見直し

2. 成果

廃棄ロスを2億3000万円削減！（取り組み開始から2022年度までの累計実績）



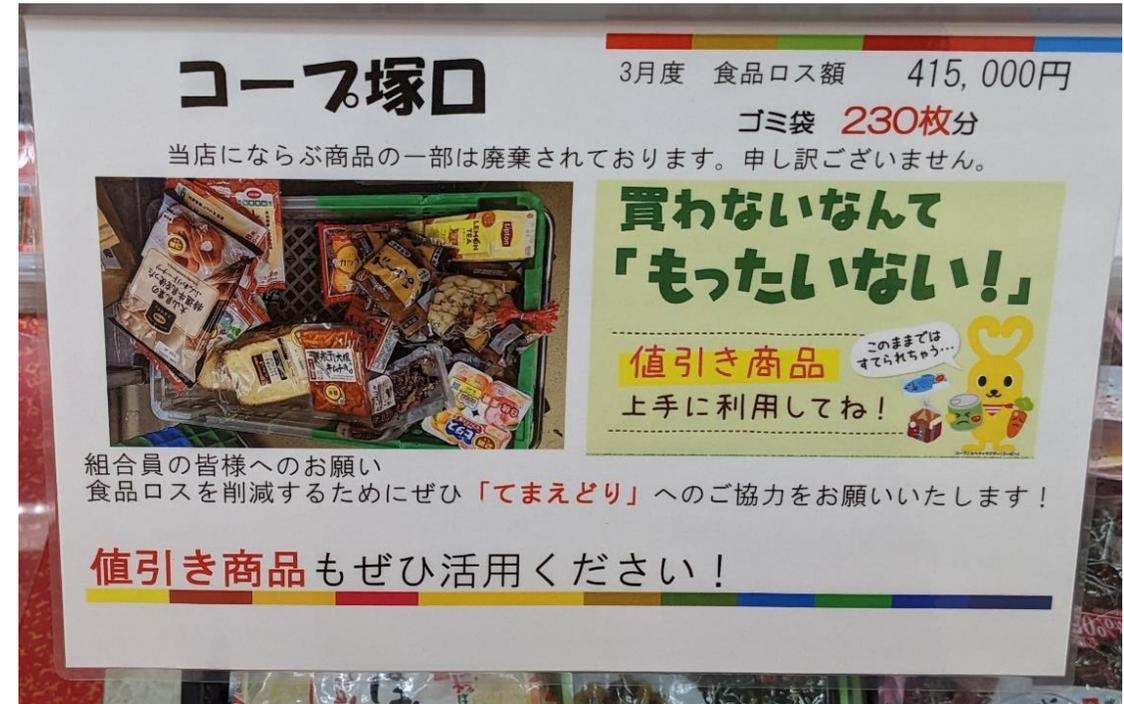
「てまえどり」運動

「すぐに食べるなら」という“ことわり”がつきますが、店舗の**商品棚の手前**に並んでいる**「値引き商品」**や、**消費・賞味期限が迫った商品**からの**優先購入**を呼び掛ける運動。
きっかけは**2016年**、**組合員による呼びかけ**からスタート。

てまえどり



「期限が迫った食品」の優先購入を呼びかけ



店舗の廃棄ロスを「見える化」するなど、
「てまえどり」を呼びかけるPOPを組合員と一緒に作成し、
売場で掲示

「てまえどり」運動

- (1) その後、**2018年**に神戸市様と**共同実施**した「**食品ロス“バイバイ”キャンペーン**」で運動が**本格化**。
- (2) 店頭ポスターのほか、**ラベラー機器メーカー様**にも協力いただき、**値引きシール**でも呼びかけ。
- (3) 現在は、**全店舗**で推進中。
- (4) やがて農林水産省、環境省が中心となり、全国に広がり「**2022ユーキャン新語・流行語大賞**」では「**てまえどり**」が**トップ10入り**を果たしました。



発表・表彰式の様子



てまえどり

食品リサイクル（環境共生型農園エコファーム）

コープこうべのエコファームでの食品リサイクルループの取り組み

食品
リサイクル



エコファーム（兵庫県三木市）

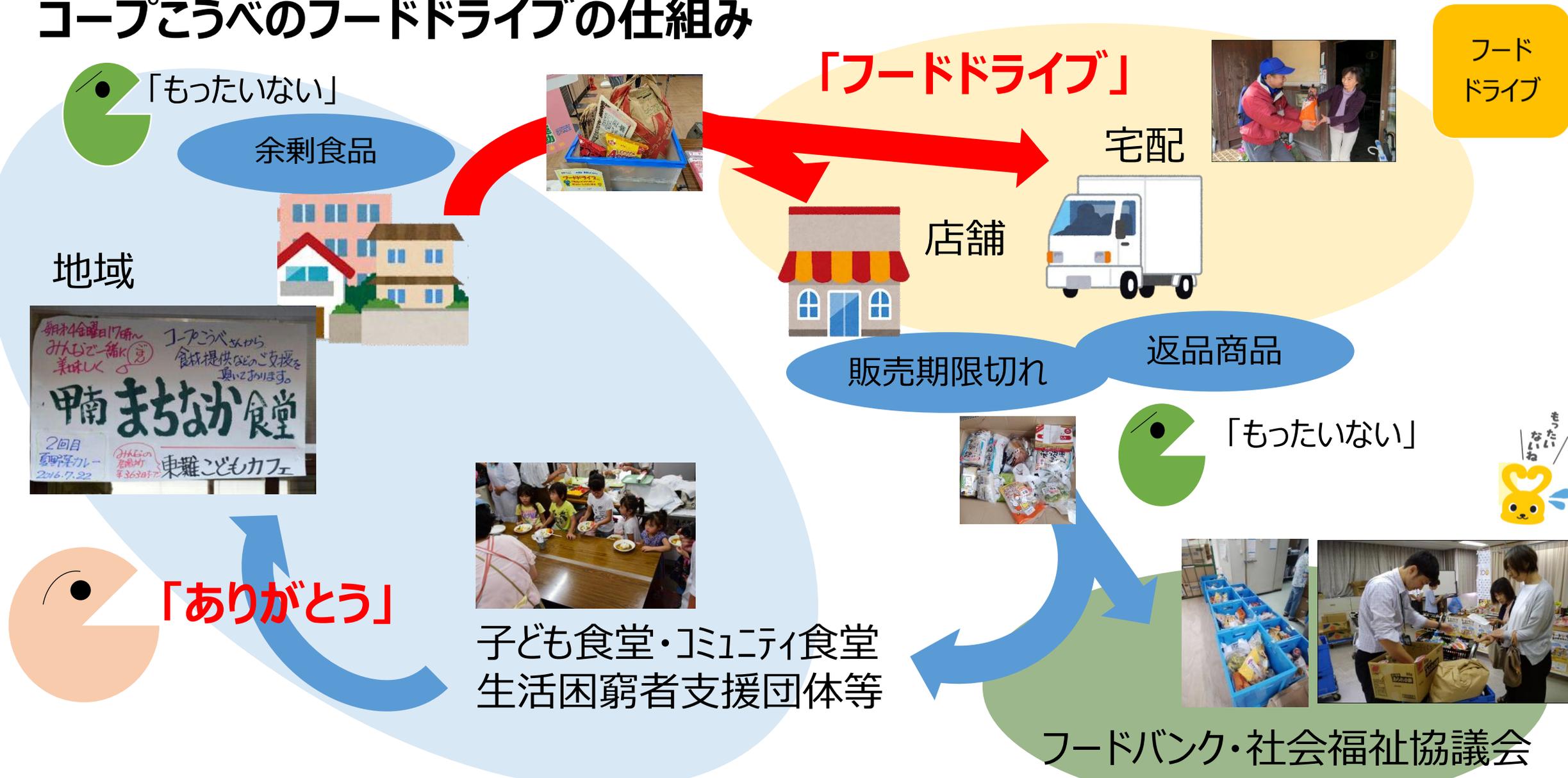


年間約「234 t」の野菜を生産・供給

2022年度時点

フードドライブの取り組み

コープこうべのフードドライブの仕組み



フードドライブの取り組み

コープこうべでは2017年にフードドライブの受け付けを開始。

取り組みを**順次拡大**し、現在では**93の店舗で常時受付**を実施。

また、年2回**宅配訪問時**と**全店舗**で受け付ける集中受付キャンペーンを実施。

キャンペーン時には行政（兵庫県他）と共同した啓発イベントも開催。

フード
ドライブ



啓発イベントの様子

兵庫県と共同し、店舗でフードドライブの認知度を向上させるための啓発イベントを開催。吉本興業の芸人を招き、来店組合員に対して呼びかけを実施。



宅配訪問時の受け付け

約50万軒の組合員が加入。
米、調味料などの重量物も商品お届け時に玄関先で回収。



店舗での受け付け

93の店舗で常時受付を実施。サービスコーナー横など、回収ボックスを配置。

フードドライブの取り組み

コープこうべの店舗、宅配から発生する**廃棄食品の一部**も、覚書を交わした上で**地域のフードバンク、子ども食堂など**に提供。

フード
ドライブ

< 提供の一例 >



宅配の予備商品

不良品の交換のために、メーカーから一定送られてくる予備商品のうち、使用しなかった商品



販売不適商品

店舗から発生する米の袋破れや、缶のへこみなどの、販売不適商品



管理日数切れ商品

賞味期限が短くなり、店舗の売り場で販売する期間（管理日数）を超過した商品

フードドライブの取り組み

組合員からの善意で集まった食品とコープこうべから提供した食品は、フードバンクや社会福祉協議会を通じて、地域の子ども食堂等にお渡し。年2回の集中キャンペーン後には、**譲渡会と活動団体同士の意見交換会**を行うなど、「もったいない」から「ありがとう」への環が年々広がっていることを実感。

フード
ドライブ



活動団体同士の意見交換会

社会福祉協議会と協同し、近隣で活動している子ども食堂などの活動団体同士のつながりをつくるための意見交換会を実施。



譲渡会の様子

年2回の集中キャンペーン後に定期的実施。地域の店舗、宅配センターに集まった食品をそのエリアで活動する団体を中心に無償で譲渡。



子ども食堂の様子

提供した食品を使って子ども食堂を実施している様子。コープこうべでは、活動エリア内の約300の団体に提供。

食品ロスの啓発活動

組合員や地域を対象とした食品ロス削減に関する啓発活動として、「出前講座」を実施。店舗利用組合員に対する**店舗での学習会**や、行政や学校と連携し**消費生活講座**などで講座を行っている。（2022年度実績：全18回307名が参加）
また、広報誌（月刊50万部発行）での**食品ロスに関するコラム**を掲載。



学習会の様子

出前講座では、食品ロスの問題点や、普段の生活から出来る食品ロス削減の取り組みを紹介。組合員対象の店舗での開催をはじめ、行政や学校でも実施。



「語り手」育成講座

食品ロスの問題を他人へ伝える「語り手」の育成講座を実施。食品ロスに対する勉強をしたあと、実際の学習会で講義を行う内容まで組み立てる育成講座。食品ロスに問題意識をもつ組合員や職員が参加。

卵の賞味期限と保存方法

先日、テレビ番組に生出演した際に視聴者のご自宅の冷蔵庫を拝見すると、ゆで卵がいっぱい。「卵が余っているから全部ゆでました」と説明を受けたのですが、卵はゆでた方が長く持つのでしょうか。

卵には、菌を溶かす作用がある「リゾチーム」という酵素が含まれています。加熱してしまうとその働きが失われてしまうので、実は生のまま冷蔵庫で保存した方が長く持つのです。

ところで、卵の賞味期限はどのように設定されているのでしょうか。10℃以下で保存した場合は産卵から57日、25℃だと21日まで生で食べられるというデータがあります。そのため、市販の卵の賞味期限は「産卵してから7日以内にパック」「夏に生で食べる」ということを前提に、パックしてから14日後に定められていることが多いです。

では、期限内に食べ切れなかったらどうすればよいのでしょうか。市販の卵には「賞味期限が過ぎたら早めに加熱調理して食べよう」とな

どが表示があります。生食はできませんが、ゆでたり焼いたりしておいしくいただけます。

なお、卵は振動や温度変化に弱く、殻にサルモネラ菌が付着していることもあるので、冷蔵庫の扉ではなく、奥の方にパックのまま入れるのがおすすめです。

井出留美さんの著書「北欧でみつけたサステイナブルな暮らし方」を抽選で20人にプレゼントします。詳しくは17ページをご覧ください。
※小学校高学年以上の方へ推奨

賞味期限って何だろう vol.4

食品ロスとも関わりがある「賞味期限」について、5回シリーズで連載します（次回は3月号に掲載予定）

井出 留美さん

食品ロス問題ジャーナリスト・栄養学博士。国内外の食品ロス問題について啓発し、食品ロス削減推進法成立に協力。



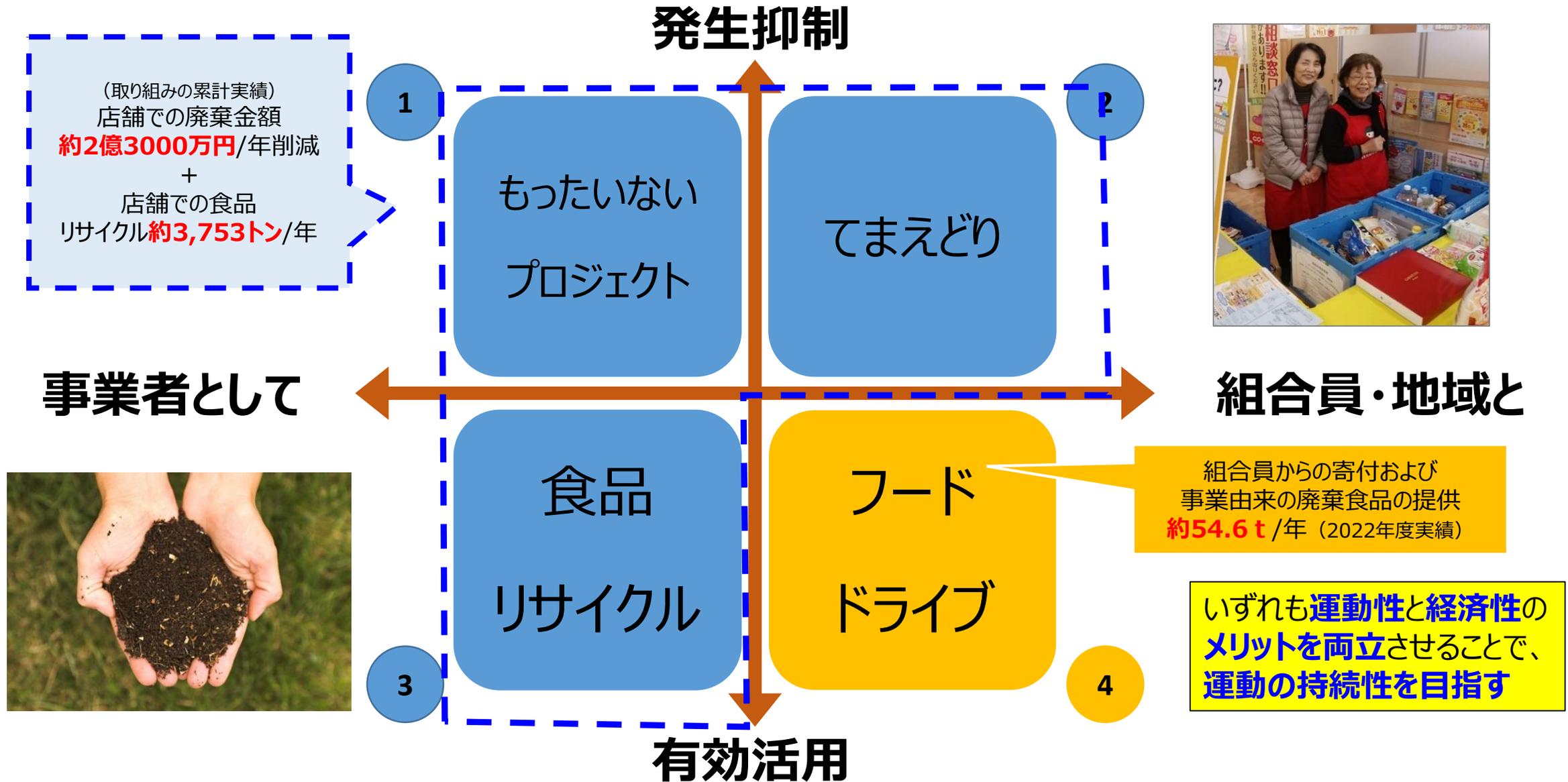
ひび割れた卵も賞味期限切れの場合と同様、早めに加熱調理して食べましょう



食品ロスに関するコラムの掲載

店舗や宅配のカタログで無料配布しているコープこうべの広報誌「きょうどう」で専門家による食品ロスに関するコラムを掲載。

取り組みの成果



コープこうべは次の100年を見据えこれからも
組合員や地域の皆さんとともに持続可能な地域社会の
実現に向けた取り組みを進めます

「コープのあるまち 協同のある暮らし」



やさしさつむいで 笑顔で未来へ

ターゲット2030