

募集！

いばらき食べきり協力店

茨城県では、料理の食べ残しなどで捨てられてしまう食品ロスの削減にご協力いただける飲食店や宿泊施設を「いばらき食べきり協力店」として募集しています。

「おいしく残さず食べよう！！」を合い言葉に、みんなで一緒に食品ロスを減らしましょう！

飲食店・宿泊施設でできる取組例！

お客様へ料理の食べきりを呼びかける

ハーフサイズなどのメニューを用意する

お持ち帰りパックを提供する

食材をムダなく使い切る など

郵送やメール
でも受付中！



登録は2ステップ！

- ① 食品ロス削減の取組を実施！
- ② QRを読み込んで、申請するだけ！



後日、登録証とオリジナルステッカーを送付します！

茨 ひより(茨城県公認Vtuber)



HPで食べきり協力店マップも公開中！

茨城県 資源循環推進課

いばらき食べきり協力店



〒310-8555 水戸市笠原町978-6

TEL 029-301-3020

FAX 029-301-3039

mail haitai1@pref.ibaraki.lg.jp

食品ロスってなに…？

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

日本では多くの食糧を海外から輸入していますが、年間472万トンの食品ロスが発生しています。
これは国連世界食糧支援計画(WFP)による2022年の食糧支援量 約480万トンと同等になります。

食品ロスの半分は家庭から、もう半分は事業者から発生しているため、食品ロスを減らすためには、家庭と事業者それぞれで取り組む必要があります。

食品ロス発生量(国民1人あたり)

年間 **38kg**

毎日 **103g**

おにぎり1個分
相当の量！

食品ロスが多いと どうなるの…？

日本の食品ロスを含む ごみ処理費用は、年間で約2兆円かかっています。

そして2022年度の食品ロス発生量を基に、国が算出した 食品ロスによる経済損失は年間約4兆円とされています。

国民1人あたりに換算すると、年間3.2万円もの損失が発生していることになります。

さらに、廃棄の際に運搬したり、燃やすことで余分なCO₂が発生するほか、焼却後の灰を埋め立てる土地も必要になるので、埋立処分場のひっ迫にも繋がります。

つまり、食品ロスを減らすことは、環境とお財布にやさしい取り組みということです。

私たちに 何ができるの…？

消費者と事業者、それぞれの立場から食品ロスを減らすための取り組みができます。

消費者

- ☐ 定期的に家にある食材をチェック
- ☐ 食卓に上げる料理は食べられる量に
- ☐ 買い物は必要な分だけを心掛ける
- ☐ 外食時は食べられる量を注文
- ☐ 未利用の食品を寄付する など

事業者(飲食店の場合)

- ☐ お客様への食べきりを呼びかける
- ☐ ハーフサイズなどのメニューを用意
- ☐ お持ち帰りパックを提供
- ☐ 食材をムダなく使いきる など

私たちに“できること”を
やってみませんか？

茨城県のホームページはこちら▼



茨城県 資源循環推進課