

3R推進全国大会inふくい（H27.11.21）

大会行事としてパネルディスカッション

「**全国食べきりサミット～おいしい日本を食べきろう～**」を開催

- ・国の食品ロス削減、食品リサイクルの施策と各地の先駆的な取り組みを発表
- ・今後、食品ロスに取り組む自治体間のネットワークを形成し、継続的な情報共有と取組の拡大を目指すことを参加自治体と合意

3Rの推進で、ごみゼロ循環型社会の構築へ！

第10回 3R推進全国大会 in 福井

日時 2015年11月21日(土) 13:00開会 (受付開始12:30)

会場 福井県生活学習館(ユニー・アイふくい)

お申し込みは申込書を大会実行委員会事務局へ。

第1部 13:00▶13:50 式典 ■環境副大臣・環境大臣表彰 ■3R促進ポスターコンクール最優秀賞授賞

第2部 14:05▶16:30 記念シンポジウム
～食料廃棄物をはじめとした3Rの取組について～

講演 演「持続可能な社会を目指して」
■ユニバーサルデザイン推進協議会代表理事 藤田 隆雄氏
講演 演「食べきりサミット」 発案者：福井県農林水産部

パネルディスカッション「全国食べきりサミット～おいしい日本を食べきろう～」
コーディネーター：NPO法人 持続可能な社会をつくる市民ネットワーク 代表理事 田中 裕子氏

当日の催し ※どなたでも参加できます。

- 3R推進展示コーナー(1Fで観覧します)
○食品ロス削減ポスターコンクール 13:30～16:30
○食品ロス削減ポスターコンクール 最優秀賞授賞式
○食品ロス削減ポスターコンクール 最優秀賞授賞式
○食品ロス削減ポスターコンクール 最優秀賞授賞式

関連イベント
●福井県学芸会(観覧無料・昼食付) 定員40名
11月21日(土) 8:20～12:00

主催 環境省・環境省中部地方環境事務所・福井県・3R推進推進フォーラム
お問い合わせ先 第10回3R推進全国大会実行委員会事務局 TEL:03-6908-7311



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する自治体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として、本年10月10日に設立

組織

会 長 崎田裕子（NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長
3R活動推進フォーラム 副会長）

会 員 44都道府県、
201市区町村
(H28.10.10現在)

事務局 福井県
循環社会推進課



活動内容

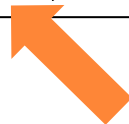
情報共有・発信

ア 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会のホームページ

- ・参加自治体の取組み概要を紹介
- ・参加自治体の関連イベントやキャンペーンを随時情報発信

全国食べきりネット

検索



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会とは？

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する普通地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進すると共に、食品ロス削減することを目的として設立された自治体間のネットワークです。

● 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会設置要綱

組織

会長 崎田裕子
(NPO法人持続可能社会をつくる元気ネット 理事長 3R活動推進フォーラム副会長)

会員 全国の都道府県、市区町村
参加自治体はこちら (H28.10.1(現在))

[参加自治体一覧](#)

事務局 福井県安全環境部循環社会推進課



会員は随時募集中です。
詳しくは事務局(福井県循環社会推進課 電話0776-20-0817)までお問い合わせください。

情報共有・発信

イ 参加自治体間で食品ロス削減の施策内容とノウハウを「施策バンク」として共有

ウ 食べきり、食材使い切りレシピをクックパッドで公開

・消費者庁の特設コーナーに、参加自治体が作成したレシピを掲載



毎日の料理を楽しみに
cookpad 212万レシピ

レシピ検索

ゴーヤ オクラ 夏バテ おやつ モロヘイヤ

【使いきり】ブリあらと皮つき野菜の煮物

「ブリのあら」と「皮つき野菜」の使いきり！

材料 (4人分)

- ブリ
- 大根
- にんじん
- じゃがいも
- れんこん



～おいしいふくい食べきり運動～

秋の料理に欠かせない大根。根の部分には胃腸の働きを助えてくれたり、からだを温めてくれる栄養素。そして葉の部分には抗酸化作用のあるβカロテンや鉄分、カルシウムといったミネラルも多く含まれています。葉付きの大根が手に入ったら葉を捨てないで、ぜひ丸ごと栄養素をいただきましょう！

大根たっぷりのペペロンチーノ

★レシピ提供
フードコーディネーター
久保田 桐子さん

材料・2人分

- 大根葉……………1束
- 大根（皮つき）……………10cm
- にんにく……………1かけ
- 赤とうがらし……………1本
- スパゲッティ……………160g
- オリーブオイル……………大さじ2

作り方

- 大根の葉は湯がいて1cm幅の長さに切っておく。ニンニクは皮をむき、包丁の背でつぶす。赤とうがらしは長さを半分に切り、中の種を取り除いておく。
- 大根の皮を厚めにむき、身も皮と同じ厚さにスライスしそれぞれ2～3mm幅の千切りにする。（茹であがったスパゲッティと同じくらいの太さに）

全国共同キャンペーン（普及、連携および協働）

ア 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン

- ・12月～1月の忘新年会シーズンに、「宴会5箇条」や「30・10運動」の普及を商工会議所等に要請
- ・全国チェーンの飲食店に、小盛りサイズメニュー導入等を要請

宴会時

宴会や立食パーティーなどは食べ残しが多くなります。
食べ残しを減らし、宴会を楽しく過ごすために食べきりを実践しませんか？

宴会5箇条

- その1** 出席者の性別や年齢などを店に伝え、**適量注文**に心がけましょう。
- その2** 酒宴の席では、開始30分、終了10分など、席を立たずに**しっかり食べる時間**を作りましょう。
- その3** 料理がたくさん残っているテーブルから、**少ないテーブルへ料理を分け**ましょう。
- その4** 幹事さんや司会者の方は、宴会中に「**食べ残しのないように！**」の声かけをしましょう。
- その5** 食中毒の危険のない料理を**持ち帰り用として折り詰めて注文**するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。

幹事さん
必見!!

小盛りサイズメニュー



福井県作成「宴会5箇条」

全国共同キャンペーン（普及、連携および協働）

イ 家庭での「食材おいしく使い切り」の全国展開

- 全国のスーパーに使い切り食材販売（少量、ばら売り等）を要請
- 家庭の食材使い切り・水切りチェック行動等を、各自治体で婦人会等の消費者団体や住民団体と連携して実施

福井県内食品小売店での
野菜のばら売りの例

