

えがお  
「ろすのん」が笑顔になるために  
できることをやってみよう!

自分で出来る食品ロスを  
減らすための方法は  
たくさんあるよ

学校の先生や、お友だち、  
おうちの人と一緒に<sup>いっしょ</sup>見つけて  
ためしてみてね



これからどんなことに気をつけようか

Handwriting practice area with dashed lines and a pencil icon.

このパンフレットは、エコフィードの普及を目的として、農林水産省の令和5年度 畜産生産力・生産体制強化事業補助金により作成しました。

編集・発行：一般社団法人 食品ロス・リポーンセンター

イラスト：StudioTAGAN 田中 エミ

デザイン：StudioTAGAN 田中 エミ

監修：武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二

協力：株式会社いなげや 株式会社あずみ野エコファーム スターゼン株式会社

株式会社日本フードエコロジーセンター

2023年改訂版  
エコフィードのお仕事動画リニューアル

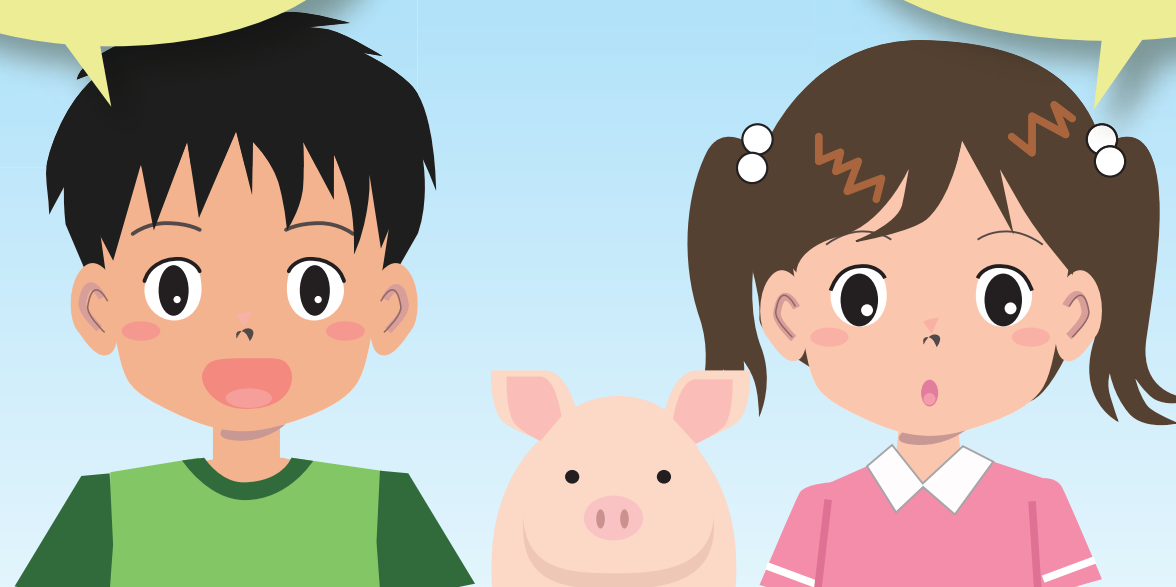
「ろすのん」は

どうして  
泣いているのかな?



日の丸は日本?  
お皿とお箸?

食べ物のことで  
泣いているのかな?



えがお  
「ろすのん」が笑顔になるためにできることを考えよう!

えがお

# 「ろすのん」が笑顔になるためには、どうしたらいいかな？

ほんらい  
本来食べられるのに  
す  
捨てられてしまう食品を  
「食品ロス」と言います。

食品ロスは、ごみとして  
も  
燃やされてしまいます。

こんなにたくさんの  
食品ロスがあるの！

食べられるのに  
す  
捨ててしまうなんて、  
「もったいない」です！

1日あたりトラック

約 **1,666** 台分

日本の食品ロス =

食品ロス削減国民運動のシンボル  
マークとして誕生したのが「ろすの  
ん」です。  
「ろすのん」の名前は、食品ロスを  
なくす(non)という意味で、外見の  
真ん中の赤丸は「お皿」を、下の二  
本線は「お箸」をイメージしていま  
す。

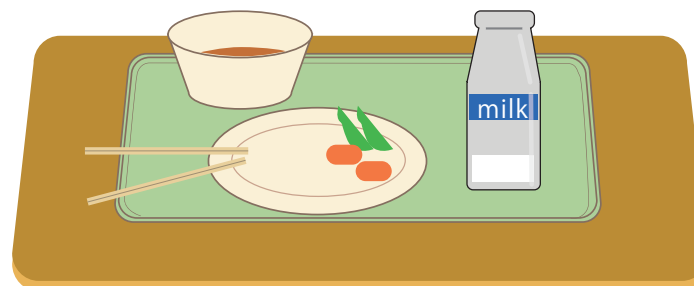
おうちの方や先生方へ

## 日本の食品ロスの現状

FAO(国際連合食料農業機関)の報告書によると、世界では食料生産量の3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されています。日本でも1年間に約600万トン(2018年度推計値)もの食料が捨てられており、1人当たり、お茶碗1配分のごはんの量が毎日捨てられている計算になります。(出典/農林水産省HP)

\*年間600万トン = 1日あたり10トントラック 約1,666台分

給食を残したことが  
あるのも食品ロスなんだ



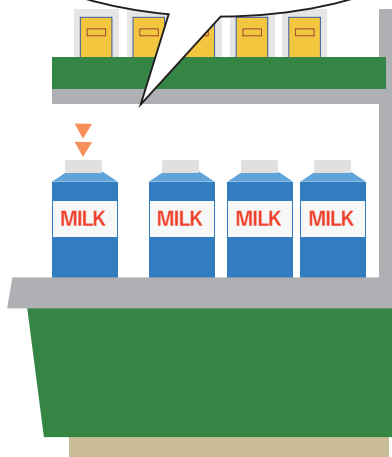
# 食品ロス をなくすためには、なにができるかな？

買い物



食べる分だけ買う

すぐに食べる商品は、  
ちんれつじゆん しょうひん こうにゆう  
陳列順に購入



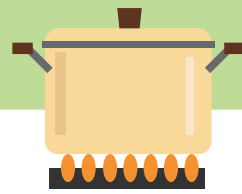
おうちの方や先生方へ

ほぞん  
保存

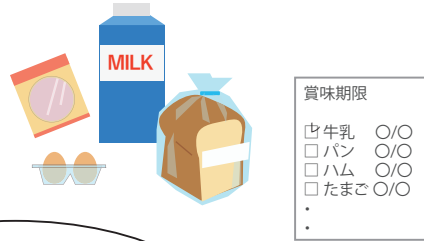


ほぞん  
保存するとき  
どうしたら  
いいのかな。

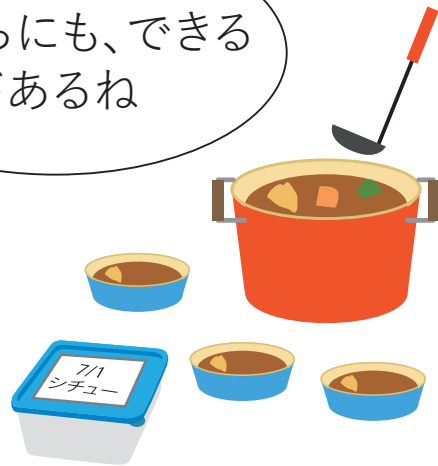
ちょうり  
調理



りょうり しょうざい  
料理や食材が  
あま  
余るのはなぜ？



私たちにも、できる  
ことがあるね



食事



食べきれん分を  
取り分けよう！



ほかにどんなことが  
できるか調べて  
やってみよう



？

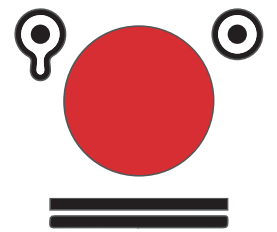


でも

のこ  
まだ残ってる！



くふう  
工夫しても  
どうしても出てしまう  
食品ロスを解決するには  
かいけつ  
どうしたらいいのかな？



食品ロスを減らすことは、身近な場面ですぐに取り組みます。普段の買い物では「買いすぎに注意する」、外食の際は「食べきれん分だけを注文する」など、少しの意識で変えられることがたくさんあります。「食品ロス」をインターネットで検索すると、さまざまな情報がありますので、ぜひ、お子さんと楽しみながら調べて家庭や学校にあう方法を見つけてみてください。

# どうしても出てしまう食品ロスを

かいけつ

# 解決する取り組みがあるかな？

ぶた  
牛や豚のエサに  
できないかな？



ひりょう  
肥料にすると  
いいのかな？



ぶた とり  
食品ロスを利用して牛や豚や鶏のエサをつくる  
これをエコフィードというよ

ぶた  
豚のエサになるリキッドフィードタイプの  
作り方をしてみよう

食品ロスになってしまう  
食品残さ



1 しゅうしゅう ぶんべつ  
収集・分別

リサイクル工場へ運ばれ、パッケージ  
を外して種類ごとに分別されます。



2 ふんさい いぶつじょぎょ  
粉碎・異物除去

きかい  
機械で細かくして液体と混ぜ、  
えきたい ま きかい  
機械や人手  
いぶつ じょぎょ  
で異物も除去します。



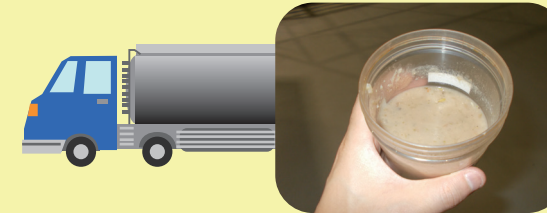
3 かねつさっきん  
加熱殺菌

90°C以上の温度で60分以上、  
かねつ  
加熱  
さっきん  
殺菌します。

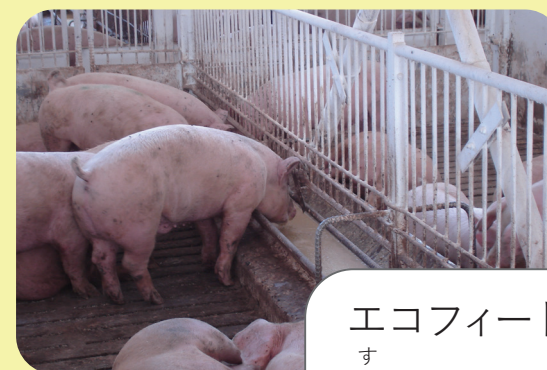


4 エコフィード完成!

タンクローリーで養豚場へ



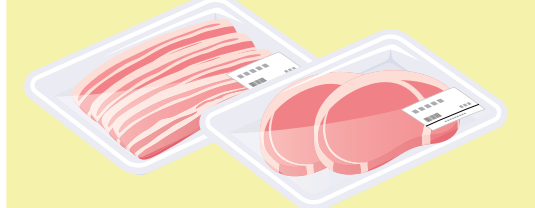
エコフィードをエサとして  
ぶた  
豚さんが育ちます。



エコフィードは、  
す  
捨てられるはずだった  
食品を利用する  
りょう  
アイデアと工夫だね。



せいにく かこう  
精肉・加工・パックして、  
こうりてん  
小売店へ



エコフィードを  
ぶた  
食べて育った豚のお肉は  
てんとう なら しょくたく  
店頭にも並んで食卓へ



エコフィードにはリキッド(液体)タイプ以  
ほかにも乾燥したものやサイレージ(発  
かんそう  
酵)したものがあるよ。

おうちの方や先生方へ

エコフィードとは

エコフィード(eco-feed)とは食品残さ等を利用して製造された飼料です。詳しくは食品製造副産物(醤油粕や焼酎粕など、食品の製造過程で得られる副産物)や売れ残った食品(パンやお弁当等、食品として利用されなかったもの)、調理残さ(野菜のカットくずや非可食部等、調理の際に発生するもの)、農場残さ(規格外農産物等)を利用して製造された家畜用飼料のことをいいます。エコフィードの利用は、食品リサイクルによる資源の有効利用のみならず、飼料自給率の向上等を図るうえで重要な取り組みです。(出典/農林水産省HP)

認証マーク



エコフィードの基準を満たしたエサ、そのエサを利用して育った豚などのお肉や加工食品などに表示することができるマークです。

# エコフィード

## かつよう を活用すると どんないいことがあるかな？

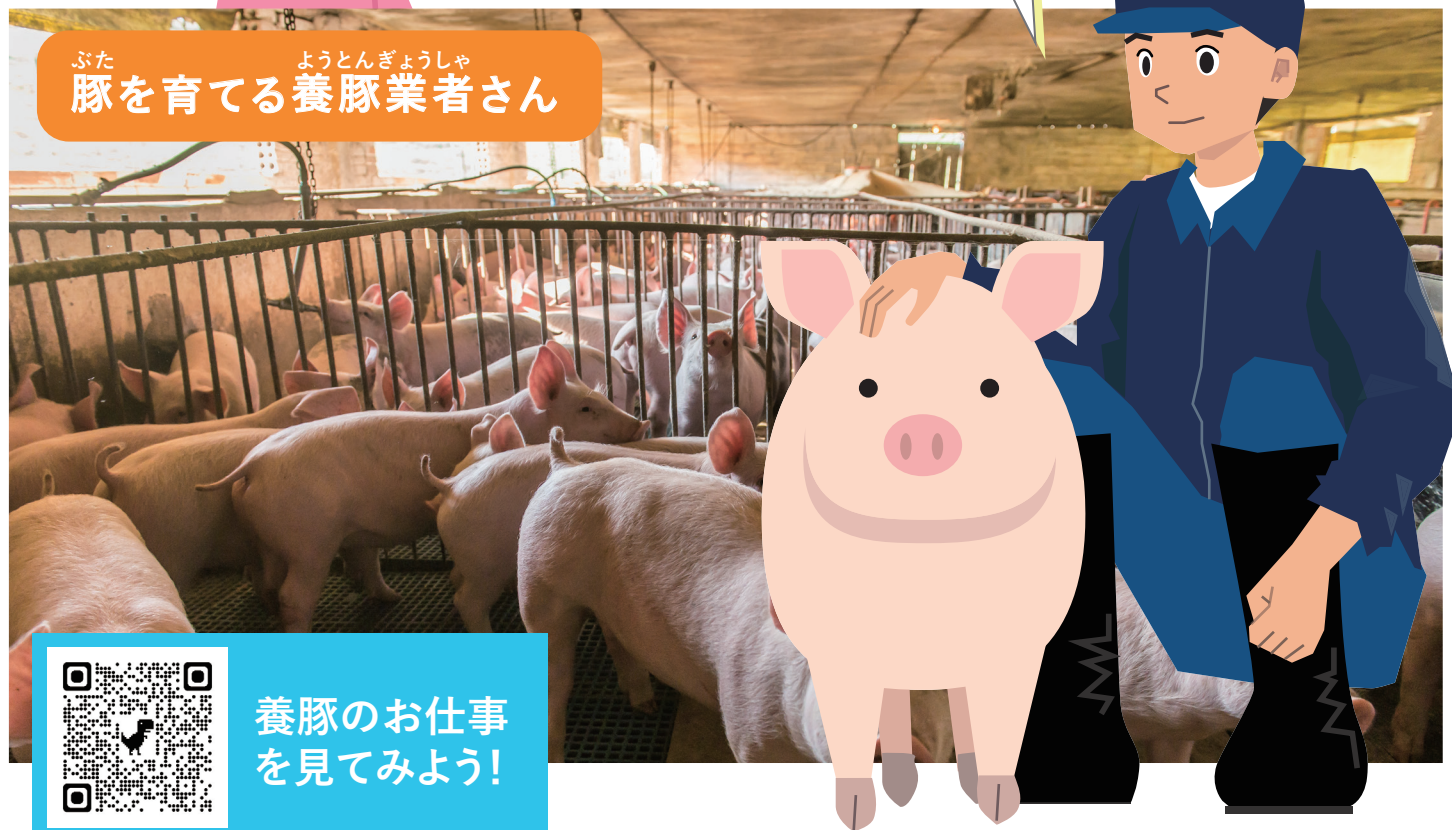


食べ物を大切にできる!

牛や豚がよく育って、おいしい肉ができるよ

飼料にかかる費用が少なくていい

豚を育てる養豚業者さん



養豚のお仕事を見よう!

### エコフィードのお肉はを見つけるには？

#### お店のPOP

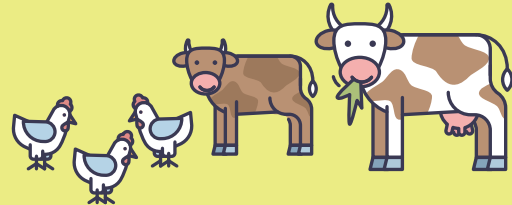
エコフィードが「地球環境に優しい飼料」と紹介されていることもあるよ。



エコフィード利用畜産物認証マーク



エコフィードは豚のエサだけじゃない。



牛乳をつくる牛や卵を生む鶏のエサとしても使われているよ。

廃棄物を処理する費用が少なくていい

食品を販売する小売業者さん

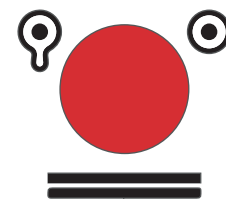


SDGsを進めることができるんだ



小売のお仕事を見よう!

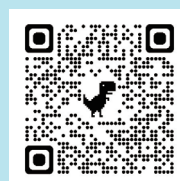
ほかにもいいことあるかな



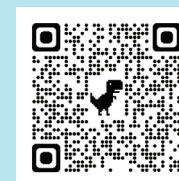
食品ロスをなくすと、みんなにいいことがあるんだ!



### エコフィードにかかわるお仕事を見よう!



エコフィードを製造するリサイクル業者さん

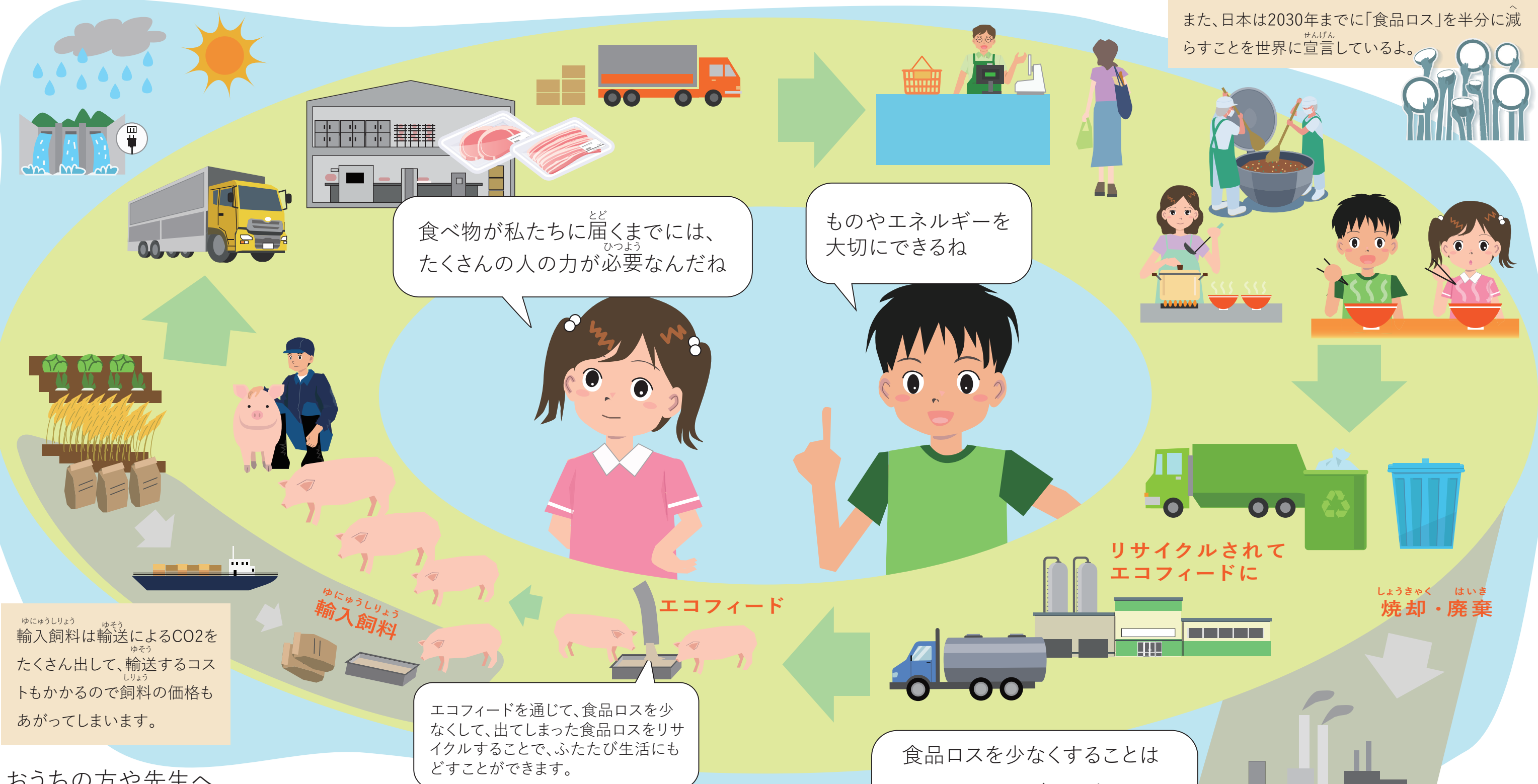


エコフィードの肉を小売店へ卸す卸売業者さん



# エコフィードを<sup>かつよう</sup>活用するとSDGsにつながる？

世界には食べ物が食べられなくて、<sup>こま</sup>困っている人がたくさんいるんだ。  
 また、日本は2030年までに「食品ロス」を半分に減らすことを世界に<sup>せんげん</sup>宣言しているよ。



ゆにゆうしりょう 輸入飼料は輸送によるCO2をたくさん出して、輸送するコストもかかるので飼料の価格もあがってしまいます。

エコフィードを通じて、食品ロスを少なくして、出てしまった食品ロスをリサイクルすることで、ふたたび生活にもどすことができます。

食品ロスを少なくすることはSDGsの12のゴールを達成することにつながります。

げんざいりょう 原材料の生産にも調理にもエネルギーを使って食べられる状態になったにもかかわらず捨てられてしまう食材は、燃やすにも費用がかかるので、資源の大きなむだづかいになります。

おうちの方や先生へ

2030年までの「食品ロス」半減を世界に宣言—SDGs(エスディーゼーズ)

持続可能な開発目標 (SDGs) は、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指すための国際目標です。  
 SDGsのターゲットの一つに、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」という目標が盛り込まれました。(出展 / 外務省・農林水産省 HP)

