Aomori × Denmark



食品ロスとは、まだ食べられるのに 廃棄される食品のこと



食品ロスが問題である理由

食品を焼却する際に排出される温室効果ガスにより、 地球温暖化が進行

人口増加に伴う食料不足で、必要とする人に行き届かない (2023年農林水産省)

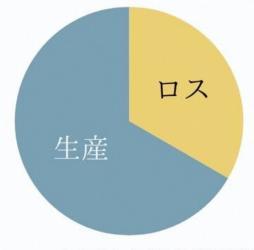
食品の廃棄に多大な費用がかかり、それらの一部は税金で 賄われる(2023年アセットマネジメントone株式会社)

食品ロスの現状 - 世界-

食料生産量の約3分の1に相当

世界では毎年<mark>約13億トン</mark>もの食品が 廃棄されている

主な要因としては、売れ残り・ 食べ残しの廃棄や、インフラが 未整備で市場に出る前に腐って しまうなどがある



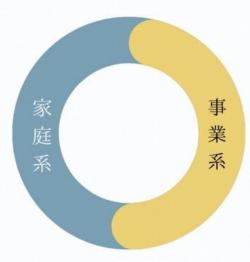
(2011年国連食糧農業機関)

食品ロスの現状 - 日本-

令和3年度の食品ロス発生量は 約523万トン

> そのうち、 事業系 279万トン 家庭系 244万トン

(事業系:売れ残り、食べ残し、規格外品家庭系:食べ残し、過剰除去、直接廃棄)



(2021年環境省)

国民1人あたりの食品ロス量は、

1日約114g 年間約42kg



毎日おにぎり 1個分!

(2020年総務省)

廃棄量が国連の食料支援480万トンを上回る



480万トン



523万トン

(2023年 消費者庁)

食品ロスの現状 - 青森-



家庭系、事業系合わせて年間で<mark>約8万五千トン</mark> 県民1人あたりの1日の食品ロス量は、約182g!

全国値114gの約1.6倍

大きな要因としては、未使用の食材や食べ残しがあげられ、 それらは家庭から出される生ゴミの4割を占める

デンマークと比較すると…

	デンマーク	日本	青森県
年/kg	14	42	66
日/g	39	114	182

デンマークの1人あたりの食品廃棄量は 年間約14kg、1日約39g

デンマークの企業の取り組み -WE FOOD-

季節外れのもの、賞味期限が過ぎたものなど様々な理由で、通常の店では売れなくなった食品を格安で販売

日本円で<mark>約1億円分</mark>、473トンの 食品ロス削減に貢献

販売しているのは中古品の 服や、本、雑貨など様々





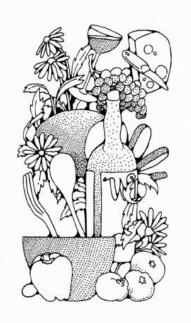
店舗スタッフの方はボランティアで、売り上げは支援を必要とする人々へ寄付

商品が余った場合は、お金がなく、食料を買えない人たち へ無料で配布している

その場の利益だけでなく、自分たちで活動を続けていける ように支援を行う

日本の企業の取り組み

フードドライブの実施(無印良品) クリエイティブクッキングバトルの開催 (クックパッド株式会社)



青森県の企業の取り組み

○株式会社つがる屋 賞味期限の近い商品、在庫過剰品などをメーカー から買い取り、必要とする人に販売

県内に4店舗を展開する地域密着型

○appcycle(株)

青森県のりんごの食品ロスを活用して持続可能な 未来づくりを目指す 青森県で廃棄されるりんごを原料として使った 合成皮革RINGO-TEXを発信

加工や廃棄時のCO₂排出量が少ない



個人でできること

1. コンポスターの利用 生ゴミの量を減らし、二酸 化炭素の排出量を削減する



2. 商品の手前取り 賞味期限の近い手前の商品 から購入することで、食品 の廃棄を減らす

3. 企業の取り組みに参加 企業や自治体制度を利用す ることで、食品ロスを考え るきっかけを作る 4. 食べ切れる分だけ料理 余った料理を捨てないよう に、作る分量を考えて料理 する

- 5. 知識を深める 食品ロスについて自分で調 べてみて、自分に出来るこ とはないか考えてみる
- 6. 冷蔵庫の中身を確認 食材を余分に買わないよう にし、必要な量をメモして 買い物をする





減らそう食品ロス!

世界では年に13億トンの食品ロス 日本では毎日1人おにぎり1個分を廃棄



コンポスターを使う

コンポスターとは、生ごみや落ち葉などの有機物を微生物の力で分解発酵させて堆肥(コンポスト)を作る容器です。食品ロス削減以外にも、二酸化炭素の排出量を削減でき、美味しい野菜なども作れてwin-winです。

商品のてまえどり

日本では、2030年度まで に事業系の食品ロス量を 273万トンに削減すること を目標に掲げています。

「てまえどり」の呼びかけで、家庭での食品ロス量と店舗の食品廃棄量が減少した検証があります。日常で行いやすいのでぜひ取り組みましょう!



アプリを使用する



知識を深める

調べてみると、3010 (さんまるいちまるいちまるいちまるいちまるいちまるがあると、まるがあるではあるではないではないではないではないではないではないではない。3010 (連動や、カットでは、大きないではないでは、大きないではないではないではないではないではないでは、3010 (連動がようないでは、1010) (連載がようないでは、1010) (連載がないでは、1010) (連載がないでは、1010) (連載がないでは、1010) (連載がないでは、1010) (連述がないでは、1010) (連述がないでは、1010



食べ切れる分だけ 料理する

この活動は、日常で誰でも簡単に取り組むことが出来ます。保存方法を考えて、適切な量を作りましょう。外食でも、食べ切れる分を注文して、残してしまった場合は持ち帰りましょう。

冷蔵庫の中身を 確認して買い物へ

食品ロスの約半分は家庭から発生しています。主な原 因は「買いすぎ」と「使い 忘れ」などです。冷蔵庫の 整理整頓、アプリ活用をす ることで地球にもお財布に も優しくなります。



自分達ができることからコツコツと

食品ロスをへらそう!

わたしたちは



手前取りをする

買い物をするときは 商品を手前からとろう。 また、買い物 前にれいぞう こをチェック しよう。



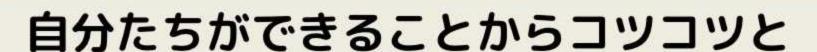
アプリを 使ってみる

食品ロスをへらすアプリを つかって買い物をして、 すてられる 食べ物を へらそう。

食品ロスについて しらべる

家ですてられた食べ物は どのくらいあるか調べてみ よう。 それをかぞ くと話し合

おう。



なくそう食品ロス!

世界では毎年約13億トンの 食品が廃棄されている 日本の食品ロスは 1人毎日おにぎり1個分

大きな要因は 未使用の食材や 食べ残し





私達は、食品ロスへの取り組みが進んでいるデンマークへ 行き、人々の意識と行動を調査した。



デンマークと日本を比較して・・・

(デンマーク) アプリの認知度が高く、 利用者も多い (日本) アプリや活動があまり知ら れていない



アプリ、企業の活動を広める

- ・誰でも取り組みやすくなる
 - 意識を向上させることが できる

日常で行うべきこと

- ・賞味期限の近いものから購入
- ・外食で食べきれな料理を持ち帰る
- ・買い物の前に冷蔵庫を確認する
- ・必要な分だけ購入する
- ・調理時は食べきれる量を作る
- ・残った食材は別の料理に活用する

日本が行っていること

(政府)・食べきり運動

· 3R活動(リデュース・

リユース・リサイル)

(自治体)・フードバンクの設置

食品ロス削減のノウハウを 共有する「施策バンク」



自分たちのできることからコツコツと

へらそう!食品ロス





食品ロスにつ いて知ろう!



私たちに できることは なんだろう?



もっと知ろう 食品ロスの 豆知識

食品ロスについて知ろう!

食品ロスってなんだろう?



まだ食べられるのに、 捨てられてしまう食品 のこと!

今の日本

日本人1人あたりの 食品ロス量は、

1日約114g 年間約42kg



毎日おにぎり 1個分!

今の青森県

青森県民1人あたりの 1日の食品ロス量は

約1829

全国値114gの 約1.6倍

私たちができること

1つ目

買い物の時、食べ物をたくさん 買っていませんか?食べ切れる 量を買うことが大切です

2つ目

食べ物を残さないことも大切です 少ない量から始めて、足りなければ 後で追加しよう

3つ目

食品ロスについて、自分で調べてみよう! 知るきっかけを作ることも大切です

やってみよう!

豆知識あみだくじ



実は…

食品ロスが1番 多い食材は、 野菜!

実は…

野菜の中でも きゅうりが1番 ロスが多い

実は…

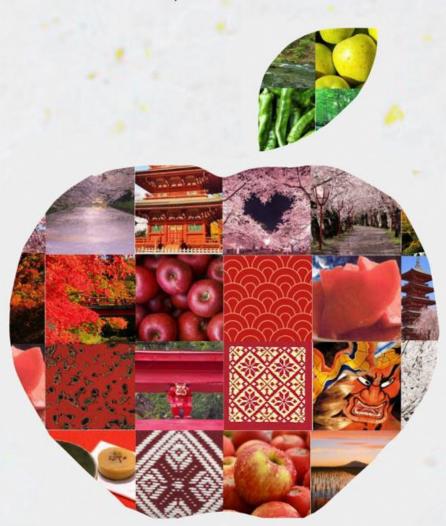
1個のリンゴを作るのに約50Lの水が必要!

実は…

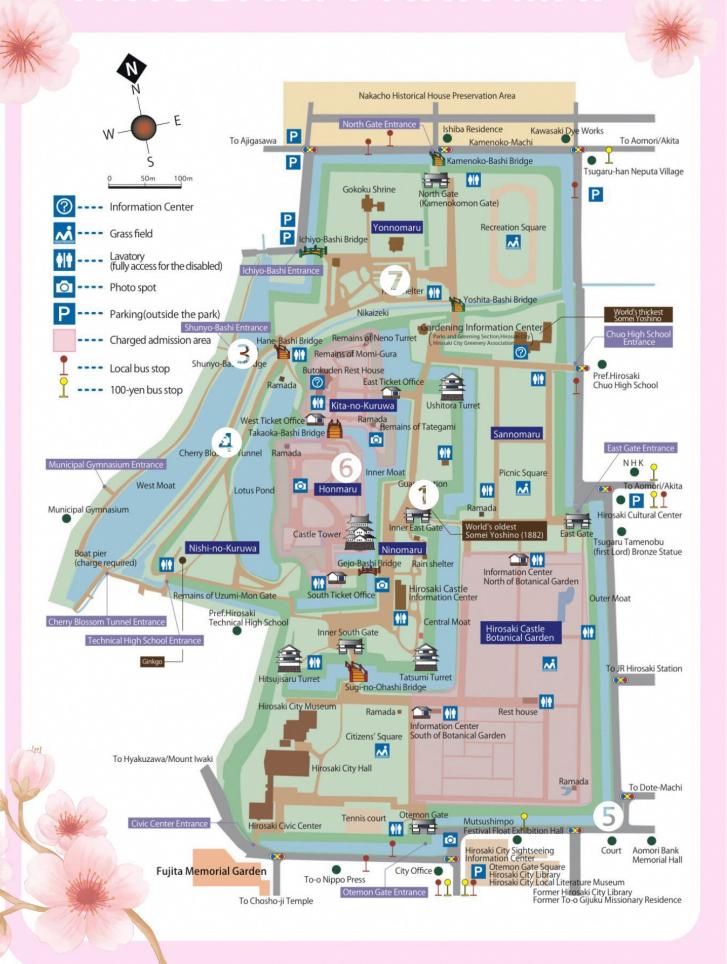
日本の食品ロス量 は世界14位!

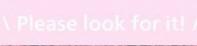
AOMORI

We will tell you a lot of charms.



HIROSAKI PARK MAP









OThe Oldest Somei Yoshino in the park

It was planted in 1882. A natural monument of Aomori Prefecture.



OCherry Blossom Heart

A hidden spot in Hirosaki Park. A stump with a heart mark is the landmark.



OSyunyobashi bridge

Cherry blossoms can be seen on the Nishi-bori boat during the Cherry Blossom Festival.



OThe Tunnel of Cherry Blossoms

About 110 cherry trees are planted in this 360-meter-long tunnel.



GCherry Blossom Raft

It is called a carpet of cherry blossoms, and the moat is filled with petals.



OCastle Tower and Yaebeni Shidare

You can take a picture of the castle tower and Mt.Iwaki.



The Tunnel of Kanzan

Cherry blossoms with bright pink color and large number of petals can be seen. Late blooming cherry blossoms are also beautiful and attractive.

AOMORI'S ATTRACTIVENESS STILL TO COME



▶Yoriki Bansyo

Take a break

During the Cherry Blossom Festival, visitors can drink matcha green tea while viewing the cherry blossoms.



Aomori Upside Down Mt.Fuji

Mt.Iwaki is reflected in the rice paddies, making it possible to see "Mt. Iwaki upside down".





Perfect spot!

During the Cherry Blossom
Festival, the observation
decks of Hirosaki City Hall and
Hirosaki City Tourism
Museum will be open to the
public. The view from 14
meters above the ground is a
must-see!



The most beautiful tower in northeastern Japan

It was built over a period of more than 10 years as a memorial to the war dead. It is famous for its beautiful and well-proportioned pagoda. It is beautiful in all seasons.



Legend of the Demon of Aomori

In Tsugaru(Western region of Aomori Prefecture), demons were like precious gods who exorcised misfortune and watched over children's growth. Some torii gates have "oniko" sitting on them, protecting the community.

Let's collect them.

In order to let more people know about demons, Aomori Prefecture has created and distributed "Oni Ko Cards".

▼Oni Ko Cards



Sakura Miku

Official cheering character for the Hirosaki Sakura Festival.

Various goods are sold. Spring is the motif.





▶Oirase



▶Towada



▶Hakkoda

Hakkoda can be seen from above by ropeway!

Autumn is fun too!

Aomori Prefecture is not only famous for its cherry blossoms in spring, but also for its beautiful autumn foliage. Hakkoda, Towada, and Oirase are especially famous for their autumn foliage.



The lacquer used in
Tsugaru lacquer has
antibacterial and antimold effects, so you can
use things, vessels,
chopsticks, etc. safely and
securely.

Tsugaru Glassware

Famous traditional crafts



The biggest attraction of Tsugaru Biidoro is the number of colors it handles. The color of the glass changes depending on the composition of the ingredients, but so far, Tsugaru Biidoro has independently developed more than 100 color recipes.



kogin-zashi

The characteristic of Kogin sashimi is that simple and beautiful geometric patterns are created.



Tsugaru Handcrafted Knives

Traditional thereshing technology makes high-quality knives with excellent sharpness and durability.

Seasoning only in Aomori

Chawan-mushi

Chawan-mushi is Japanese steamed brothy custard. The general chawan-mushi is salty, but in Aomori Prefecture, there are many sweetly seasoned ones.





"Inari Sushi" in the Tsugaru region of Aomori Prefecture is characterized by a pink color with red ginger in vinegared rice. Also, use plenty of roughness instead of sugar to make it sweet.

Food I want to eat

at the cherry blossom festival



Black konjac

A popular product that has sold 1.5 million yen in one day.

The konjac soaked in sauce is very delicious!

Dakekimi Tempura

It is a tempura made with Aomori's famous corn called Dakekimi.

It is slightly salty and makes it even more delicious to enhance the sweetness of Takekimi.





Tsugaru soba

Tsugaru soba is a soba that uses soybeans and is characterized by being soft that it can be cut when lifted with chopsticks.

Allies in the cold Tsugaru region

Jappa soup

Jappa soup is a soup made by using the socalled "ara" of fish heads, bones, skins, and internal organs, which are usually thrown away without eating, and using them whole.





Pickles

Aomori Prefecture is cold, so it has long been salted to preserve food.

ATTRACTIVE PROCESSED APPLE PRODUCT

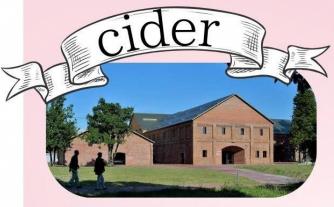


Synthetic leather made from earth-friendly discarded apples RINGO-TEX is a synthetic leather produced by appcycle,inc.under the philosophy of "creating a sustainable future through appcycle"

RINGO-TEX is a synthetic leather made from apples discarded in Aomori prefecture, and is attractive because it uses less polyurethane than conventional synthetic leather and emits less CO2 during processing and disposal.

With the pride and quality of "Made in Japan", appcycle is introducing RINGO-TEX to the world from Aomori Prefecture, the largest apple producer in Japan.







Cider is a liquor made by
fermenting apple juice.
In 1954, the president of Hirosaki's
sake brewery founded Asahi Cidle
Co., Ltd., a cidle company.
We founded a factory in the place

We founded a factory in the place that is now the Hirosaki Brick Warehouse Museum of Art and manufactured Japan's first fullfledged cider.

Nowadays, there are many ciders made by various manufacturing methods.

Drink and compare various ciders to find your favorite.