

○食品ロス削減運動の実施

・市町村、消費者団体、商工業及び製造業等の代表の委員及び公募委員で構成する「ごみゼロやまがた推進県民会議」を組織し、家庭や職場でごみの削減に取り組む「ごみゼロやまがた県民運動」を展開



・平成28年度から、県民運動展開方針の柱の一つとして食品ロスの削減運動を位置づけ、家庭においては食品・食材の使い切りを、職場においては宴会での料理の食べきり（外食時の食べきりキャンペーン）等の普及啓発を実施



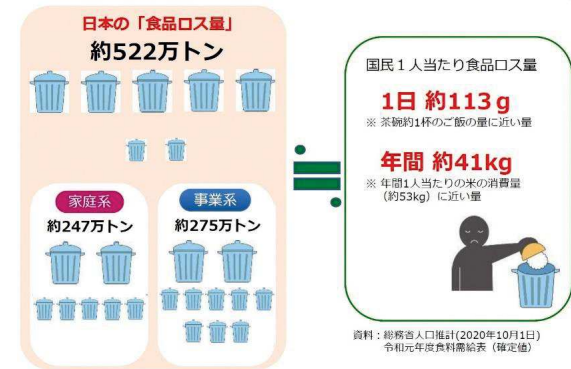
ごみゼロくん

○「食品ロス(本来食べられるのに捨てられる食品)」の現状

・全国の食品ロス量（令和2年度推計）は、約522万トンであり、国民一人ひとりが毎日、茶碗約1杯のご飯に近い量（約113グラム）を捨てていることになる。

・食品ロスの約半分が事業に伴って、約半分が家庭から発生している。

日本の食品ロスの状況（令和2年度）



家庭系食品ロス対応

10月は食品ロス削減月間

事業系食品ロス対応

○「高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト」

（7/20(水)まで募集中）

・高校生等を対象として家庭内の食品ロスの削減やごみ減量に結びつく料理のアイデアを広く募集

・「令和4年やまがた環境展」（10/15(土)・16(日)）で人気投票を実施し、「人気レシピ」を選定。「人気レシピ集」を作成配布

（令和3年度版）



○フードドライブ普及促進事業[新規]

団体や職場等で気軽にフードドライブが実施されるよう、研修会やフードドライブ活動のPRを実施

4～10月 「フードドライブ研修会」開催

（座学：8回（県内4地域×2回）、実地：4回）

11～12月 内陸・庄内のイオン等で、パネル展示・ミニ講演会開催

○県庁舎・全総合支庁舎でのフードドライブ [拡充]

県職員等を対象にフードドライブを実施

県庁舎：9/7(水)・8(木)
及び1月頃
各総合支庁舎：10月頃



（令和3年度フードドライブ）

○「もったいない山形協力店」登録事業[拡充]

食品ロスの削減等に取り組む飲食店、宿泊施設、小売店・スーパーを「もったいない山形協力店」として登録し、環境にやさしいお店として県ホームページで紹介することにより、事業者の取組みを支援

（R4.6月末現在）

種類	飲食店	宿泊施設	小売店・スーパー	合計
事業所数	143	52	231	426



○「てまえどり」の啓発(10月～)[新規]

・「てまえどり」とは、すぐに食べるものは、販売期限の近い商品棚手前から積極的に選ぶ行為

・「てまえどり」の啓発POPを「もったいない山形協力店」に配布し、食品小売店等での「てまえどり」の呼びかけを促進



（作成イメージ）

○「テイクアウトボックス」の活用推進(10月～)[拡充]

外食時に食べきれなかった料理を自宅へ持ち帰るための「テイクアウトボックス（大・小2種類）」を配布し、飲食店等での持ち帰りを推進

〔配布先〕もったいない山形協力店で、配布を希望した飲食店





高校生 環境にやさしい料理レシピコンテスト2021 inやまがた

人気レシピ集



日本で生じる「食品ロス」は、1日1人当たりお茶碗約1杯分(約130g)、1年間で約600万トン※1、うち約半分(約276万トン)は家庭由来のものです。

山形県の家からは、年間約2.2万トン※2の食品ロスが発生していると試算され、県では令和12年度まで1.8万トンに削減することを目指しています。

このたび、家庭からのごみ減量につながる料理のレシピを募集する「高校生 環境にやさしい料理レシピコンテスト」を開催し、人気投票で決定したレシピ8点と公益社団法人山形県栄養士会作成のレシピ2点を人気レシピ集としてまとめました。

ぜひご家庭で作ってみてください。

※1 平成30年度農林水産省・環境省推計

※2 平成29年度における試算

ごみゼロやまがた
県民運動キャラクター
「ごみゼロくん」



2

根拠をゼロに



4

質の高い教育をみんなに



12

つくる責任 つかう責任



13

気候変動に具体的な対策を



17

パートナーシップで目標を達成しよう



Carbon Neutral Challenge

～環境を守るの知恵民一人ひとり～



かぼちゃの皮と種まで食べられるプリン まるごと南瓜プリン



山形県立酒田光陵高等学校
金野 心優 様

L

60分

1人前

330円

ごみ減量のポイント

皮も一緒に美味しく食べられて、種(中身)も食べられます。

美味しく作るコツ

しっかりペースト状にすると滑らかになります。
焼きすぎると表面が固くなるので焼き加減を小まめに見ながら焼くこと。

材料 【3人前】

栗坊かぼちゃ	3個
砂糖	50g
生クリーム	100ml
牛乳	200ml
卵	2個

さらに美味しく!

- 4のかぼちゃペーストを少し取り分け、生クリーム(分量外)に混ぜて泡立て飾りとして絞ったり、
- お好みでカラメルをかけても◎

作り方

- かぼちゃプリン—
1. オーブンを170℃に予熱しておく。
 2. かぼちゃを布巾等でくるみ、その上からラップでくるみ、電子レンジ(500W)で4分程加熱する。
 3. 冷めたかぼちゃを器と蓋に切り分け、身を取り出し、種を分けておく。
 4. 取り出した身と砂糖をミキサーに入れ、生クリームを3~4回程に分けて加え、混ぜる。
 5. ペースト状になったら牛乳を2~3回に分けて加え、混ぜる。
 6. ボウルに卵を2個とも割り入れて溶き、濾(こ)す。
 7. 5と6をミキサーまたはホイッパーで混ぜる。
 8. お湯を70~80℃に沸かしておく。
 9. 3のかぼちゃの器に7をそそぎ、かぼちゃの上以外をアルミホイルで覆う。
 10. 9を置いた耐熱容器(バット等)にプリン液の半分くらいまで8のお湯を入れ、170℃のオーブンで40分弱湯せん焼きにする。

—種—

1. 取り出した種をきれいに洗い、水気をしっかり拭き取る(1日置いて乾かしておくだけでも良い)
2. 平たい皿に種同士がくっつかないように並べ、電子レンジ(500W)で3分加熱する。
3. 冷めたらキッチンバサミで中身を取り出し、飾りとして使用する。



プロからのワンポイントアドバイス

かぼちゃの加熱し過ぎは形が崩れやすくなるので注意が必要です。プリンの焼き時間も重要です。プリンの他に、かぼちゃを器にしてグラタン等に応用が利く、栄養価の高い一品です。



そうめんで作るモチモチ小籠包

残ったそうめんでもチモチ!!

ジューシー小籠包!!



山形学院高等学校

折原 成夢 様



90分



200円

ごみ減量のポイント

茹でてみたら思ったより量が多く、残ってしまったそうめんを小籠包の皮の生地に混ぜました!!

美味しく作るコツ

- ・そうめんはなるべく細かく切ること。
- ・手につかないように打ち粉をしっかりすること。

材料
【2人前】

A鶏ガラスープの素 …… 小さじ1
A粉ゼラチン …… 3g
Aお湯 …… 50ml
そうめんの残った麺 …… 2束くらい
強力粉 …… 50g
砂糖 …… 小さじ1/3
塩 …… ひとつまみ

ねぎ …… 5cm
豚ひき肉 …… 100g
おろししょうが …… 少々
おろしにんにく …… 少々
日本酒 …… 小さじ1
しょうゆ …… 小さじ1
ごま油 …… 小さじ1
塩こしょう …… 少々

作り方

1. ボウルにAを入れて混ぜ、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし固める。
2. そうめんの残りを包丁で細かく切り、袋に入れてさらに揉みつぶす。
3. 大きめのボウルに2のそうめん3/4と強力粉、砂糖、塩を入れ混ぜ、だいたいひとまとまりになったら、ラップに包んで30分程おく。
4. ねぎをみじん切りにする。
5. ボウルに2のそうめん1/4と、4、豚ひき肉、おろししょうが、おろしにんにく、日本酒、しょうゆ、ごま油、塩こしょうと1を入れて粘りが出るまでよくこねる。
6. まな板に打ち粉(分量外)をふり、3を棒状に伸ばして10等分に切る。
7. 6を丸め、手のひらで軽く押し、直径6cm程に丸く伸ばす。そして中心に5の肉だねをのせ、生地を上へ引き上げながらひだを作る。
8. 鍋に湯を沸かし、クッキングシートを敷いた蒸し器に7を並べてのせ、蓋をして中火で7分蒸す。

プロからのワンポイントアドバイス

残った麺を活用したレシピとして、強力粉がポイントで、粘りのある皮になります。鶏ガラスープをゼラチンで固めているので、うま味が凝縮された肉だねになります。具材のバリエーションに富んだ一品です。

