

参加者
大募集!

※この企画は、富山県から事業委託を受けた富山県消費者協会が実施する「とやまエシカルフェア」の一環として行われます。



回答締切：2/25(日)まで

SDGsアンケートに、

回答すると抽選で **1000名様** にプレゼント!

とやま生協では、SDGs達成に繋がる具体的な消費行動を広げるため、「SDGsアンケート」を実施します!
チラシを読んだうえで、選択式のアンケート(10問程度)に回答してください♪



CO-OP カカオ70%チョコレート

アンケート回答は裏面のQRコードよりどうぞ

★ エスディージーズ SDGsを知ろう!

SDGsってなに?

持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)とは、世界中の人が将来にわたってこの地球で人間らしく生活し続けるために努力しなくてはならない17の目標のことです。SDGsの達成には、政府や自治体、民間企業、地域コミュニティ、そして私たち1人ひとりの取り組みが必要とされています。



なぜ生協がSDGsに取り組むの?

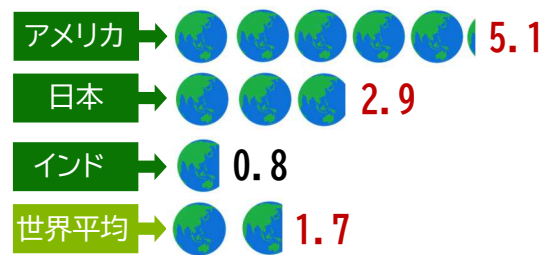
「一人は万人のために、万人は一人のために」という協同組合の精神は、SDGsが掲げる「誰一人取り残さない」という行動理念と重なります。SDGsという概念が生まれる前から、生協も含めた協同組合は人々の暮らしに根差して、持続可能な社会を目指してきました。全国の生協では「コープSDGs行動宣言(2018年日本生協連通常総会にて採択)」に沿って引き続きSDGsの実現に向けた取り組みを行っていきます。

★ 12 つくる責任 つかう責任 SDGs目標12「つくる責任 つかう責任」を知ろう!

持続可能な生産と消費には責任が伴う

多くの国では資源やエネルギーを大量生産・大量消費して暮らしています。現在、人類全体の生活を支えるには、※1.7個分の地球が必要とも言われています。さまざまな資源を活用してモノを生産する人には「つくる責任」があり、それを消費する人には「つかう責任」があります。それを示したのが、SDGs目標12「つくる責任 つかう責任(持続可能な消費と生産のパターンを確保する)」です。

世界中の人がその国の人と同じ生活をした場合に必要な地球の数



※出展:Global Footprint Network 2022

エシカル消費と食品ロス削減

日本における食品ロスは、年間523万t(農林水産省令和3年度推計値)発生し、事業者から279万t(53%)、家庭から244万t(47%)が排出されています。食品ロス削減は、環境に優しく、人や社会への配慮にもつながる消費行動であり、「エシカル消費」の1つです。「今だけ」「ここだけ」「自分だけ」ではなく、将来のこと、環境のこと、周りの人のことも考えた消費行動が大切です。

食品ロス量(国民一人当たり)



毎日 **114g**
おにぎり一個分の
食べものに相当

※食品ロスはとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。
※エシカル消費とは、地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動です。エシカル=倫理的な、道徳的な、という意味

プラスチックごみを資源として生かす

プラスチックは、軽くて丈夫で、加工しやすく値段も安いことから、1950年以降急速に普及してきました。その一方で、海洋プラスチックごみ問題や、化石燃料の消費といった問題があります。このことから、SDGsにおいても地球規模での資源・廃棄物規制や海洋プラスチックごみ問題への対応が求められています。

日本でも、2022年4月からプラスチック資源循環法が施行され、事業者だけでなく、私たち消費者一人ひとりも、徹底したリサイクルを実施し、資源として生かすことが求められています。

裏面⇒SDGs達成に繋がる具体的な消費行動を一部紹介!あなたにできることを考えてみよう!

食品ロス削減行動

富山型の食品ロス削減運動「使い切り3015」

毎月30日、15日は冷蔵庫をCheck！

毎月30日、15日はお家の冷蔵庫の中身をチェックして、期限が近いものは使いきる取り組みです。月に2回、冷蔵庫を整理する日を決めておくことで、冷蔵庫に入れている食品のうっかり期限忘れを予防でき、食品ロス削減に繋がります。



冷蔵庫の整理整頓テクニック・食品の保存テクニック ※食品ロス削減ガイドブックより引用（消費者庁発行）



- Check 1：冷凍庫は「縦」収納
- Check 2：小さいものはカゴを活用
- Check 3：日付や名前を書くときは、ホワイトボード用のペンが便利
- Check 4：早く食べきりたい料理は目立つ場所に
- Check 5：フリースペースの用意
- Check 6：使いかけや早く食べきりたい食材はクリップで留めて目立つ場所に
- Check 7：中身が見える透明の容器を活用

水分の多い野菜は、乾燥を防ぐ
白菜やキャベツなどは、乾燥しないよう、芯や切り口に濡らしたキッチンペーパーをかがせて、ラップでくるんだり、ビニール袋に入れて保存。

ジャガイモ、さつまいも、玉ねぎは冷暗所で
新聞紙で包むなどして冷暗所に保存しましょう。

肉や魚の冷凍・解凍方法
食品トレーから出し、小分けにして、ラップでくるむか、フリーザーバッグへ入れ、薄く平らにして冷凍。

下処理なしで、そのまま冷凍できる食品を知ろう

- 小松菜は、切って冷凍し、味噌汁や鍋向け用に。
- 長ねぎ、生姜やにんにくは、切って冷凍、薬味に。
- きのこと類は、水で洗わず石づきやおがくずを取り除き、切って冷凍。

「買って来た食材を最後までおいしく食べるためにも、保存の時に少しだけ手間をかけましょう！」

エシカルな商品を購入してみよう



生協カタログ「コープファミリー」には、エシカルな商品にマークが付いているよ！ぜひ探して、購入してみようね！

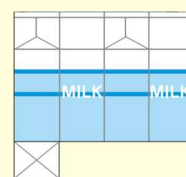


とやま生協のリサイクルに協力しよう

生協配布のカタログ



紙パック

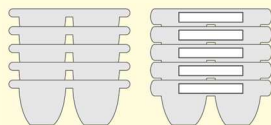


トレイ



※白色のものに限ります

卵パック

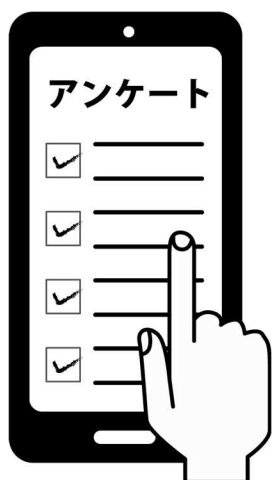


通い箱内袋・注文書袋



左記マークがついているもののみ回収。

内袋のシールは、剥がすか、切り取って提出。



SDGsアンケート

回答フォームはこちら ※QRコードを読み取り回答してください。➔



webアンケート（QRコードの読み取り等）の回答に不都合がある方は、076-443-8806（組合員活動支援グループ）までご連絡ください。
※プレゼント当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。（3月中を予定）
※お預かりした個人情報等は、データ処理等の業務遂行の目的の範囲内で取扱います。



お問い合わせ先 とやま生協 組合員活動支援グループ 076-443-8806（9時～18時）

