

もったいないを減らそう！ 食品ロスを削減

10月は食品ロス削減月間です。日本では、1年間に2,550万トンの食品廃棄物が出ています。そのうち612万トンが「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」つまり、食品ロスとなっています。これは世界の食糧援助量の1.7倍に相当するといわれています。



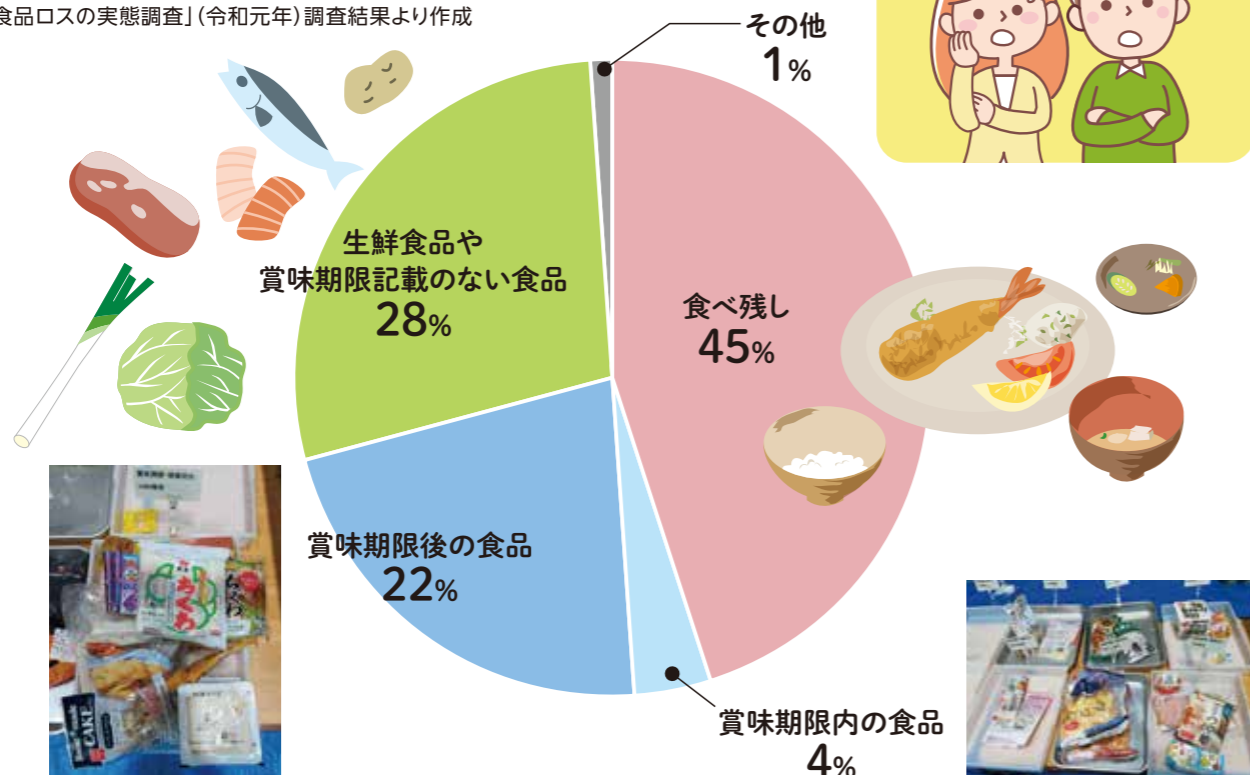
食品ロスの現状

令和元年度に三重県が「食品ロスの実態調査」を行いました。市内の六つの地域で約1トンの可燃ごみを調査したところ、その中で食品の重量が34%という結果が出ました。

食品の中では、調理くず、食べ残し、未利用のものなども多く確認されました。中には、未開封のまま腐ってしまったものや、まだ食べられるのに捨てられてしまったもの、賞味期限や消費期限が切れていないものもありました。

四日市市の食品廃棄物から見た食品ロス

※三重県「食品ロスの実態調査」(令和元年)調査結果より作成



食品ロス削減への取り組み

食品ロスの半分は家庭から出ています。食品ロス削減の道、第一歩は「買い過ぎないこと」です。まとめ買いした食品、古くなった調味料や、作り過ぎた料理など、食品ロスを減らすために、「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」(食べ切り運動)が、四日市をはじめ、全国で広く取り組まれています。



食品ロス削減啓発マグネット



賢い消費者になろう!

買い物をするとき

- 使い切れる分だけ買う
- すぐ使うものは、商品棚手前にある期限の近いものを選ぶ

調理するとき

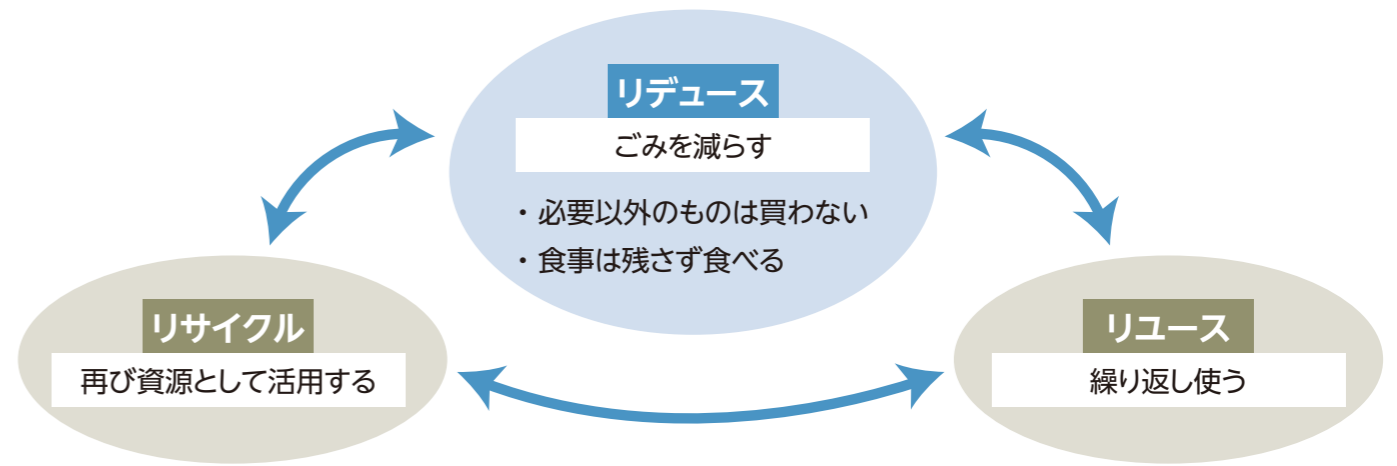
- 古い食材から優先的に使う
- 残った料理はリメイク
- 作り過ぎない
- とことん活用

保存するとき

- 賞味期限・消費期限を把握
- 冷蔵庫や食品の整理整頓
- 冷凍でおいしく長期保存

大事ななのは、リデュース(Reduce)=減らすこと

食品ロスを減らすことは、出てくるごみを減らすこと=リデュースにも通じます。3Rという言葉を知っている人も多いと思いますが、そのなかでも、「ごみを減らすこと(リデュース)」が最も求められていることです。



四日市公害と環境未来館で実践してみる

食品ロス削減をはじめ、環境について、考えるきっかけづくりの一つに、四日市公害と環境未来館の講座が活用できるかもしれません。リデュース、リユースにつながる講座を実施しています。詳しくは、広報9月下旬号「そらんぼ通信」をご確認ください。

くつつた修理入門~ダーニングでリメイクしよう!~

- 時 10月31日(土) 13:30~16:00
- 対 16歳以上 定8人 料 無料
- 申 10月17日(必着)までに、同館「くつつた」係へ



(写真①②)リサイクル工作、(同③④)食品ロスやフードバンクについて学ぶ講座

●この記事についてのお問い合わせ・ご意見は

生活環境課 ☎354-8192 FAX354-4412
四日市公害と環境未来館 ☎354-8065 FAX329-5792