



食品ロスをなくそう!

～一人ひとりができること～

問 生活環境課リサイクル推進係 ☎72-2111

食品ロスとは、食べ残し・売れ残り・賞味期限切れ・調理時の過剰除去などの理由で食べられるものを捨ててしまうことです。多くの食品ロスが出ることは、もったいないだけでなく、焼却処理による二酸化炭素排出量が増えてしまいます。地球温暖化の助長をはじめ、埋め立て処理による環境負荷など地球環境にも悪影響を及ぼし、ごみ処理費用増加の原因にもなります。一人ひとりができることを考えてみましょう。

食品ロスの現状

食品ロスは国際的な課題として認識されており、SDGs(持続可能な開発目標)の目標に掲げられています。その中で「2030年度までに一人当たりの食料の廃棄を半減させる」とうたわれており、私たち一人ひとりが食品ロスの削減に取り組む必要があります。

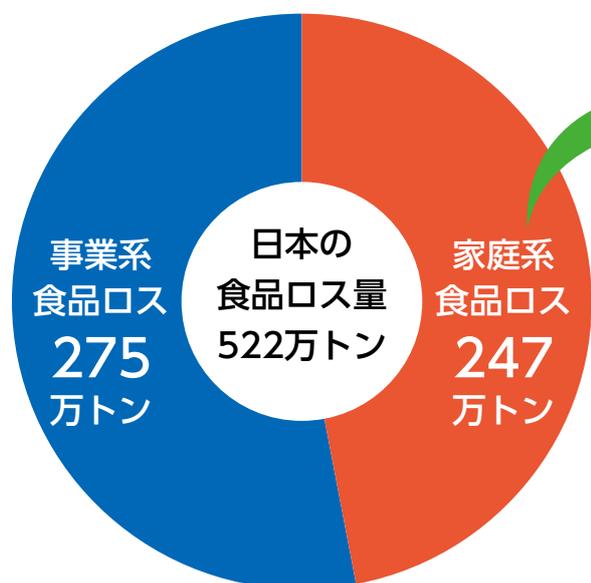
日本では、年間約522万トンの食品ロスが発生しています。国民一人あたりに換算すると、毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じ量です。



食品ロスの発生元・原因

食品ロスは、お店や工場が発生するものと家庭で発生するものに分かります。家庭で発生するものは年間約247万トンとなっており、食品ロスの約半分が家庭から発生していることとなります。

好き嫌い・作り過ぎによる食べ残し、期限切れによる直接廃棄、皮などの剥き過ぎなどにより大量の食品ロスが発生しています。



※令和2年度推計値(農林水産省・環境省)

資料: 総務省人口推計(2020年10月1日)

食品ロスを減らすために私たちができること

一人ひとりが少しずつ食品ロスを減らしていくことで、全体として大きな削減につながります。身近なことから取り組めることを紹介します。

食品を買い過ぎない

- 買い物前に冷蔵庫などで自宅にある食材を確認する
- 食べられる量、使う分だけを購入する
- すぐ使うものを買うときは、商品棚の手前から取る「てまえどり」を心がける



食品を上手に使う

- 食べられる量を作る(作りすぎない)
 - 食品や食材の正しい保存方法を確認する
 - 傷みやすい食品などは、冷凍や乾燥などの下処理をして、小分け保存する
 - 残った料理を活用したアレンジレシピにチャレンジする
- ※「消費者庁のキッチン」では、クックパッドで役立つレシピを紹介しています



cookpad



3010(さんまるいちまる)運動に取り組む

懇親会など大人数での宴会時は、料理が残りやすい傾向があります。宴会時における食べ残しを減らす「3010運動」に取り組み、食べ残しを減らしましょう。

- 食べられる量を注文する(注文しすぎない)
- 乾杯後30分間は席に着いて、料理を楽しむ
- 宴会終了10分前は席に戻って、もう一度料理を楽しむ
- 食べきれないときは、お店に確認して持ち帰る



ココにも注目！～食べもの余らせん隊～

福岡県は、食品ロス削減に取り組む飲食店などを「食べもの余らせん隊」として登録し、官民が連携し取り組んでいます。小郡市内にも4店舗の登録があります。また食べもの余らせん隊は、フードシェアリングサービス「TABETE」とも連携しています。

「TABETE」とは

まだ「安全に」「おいしく」食べられるのに、お弁当やパン、総菜などが賞味期限の関係で捨てられてしまう現状があります。「TABETE」は、そんな食べ物をアプリ上に割引価格で掲載し、近所の人々が購入する食品ロス削減サービスで、市内外問わず使用できます。



福岡県
ホームページ



TABETE
ホームページ

TOPIC ごみ出し時のお願い

収集する際に、敷地の奥にあるごみは収集できません。ごみを出すときは、自宅前の道路際に出しましょう。

ごみが物陰に隠れると、収集漏れの原因になるので、道路から見やすい場所にごみを出してください。

○良い例



×悪い例

