

ごみマガ!

第10号

¥0
ご自由にお取りください

編集 水戸市ごみ対策課
電話 029-232-9114

「もったいない」を大切に!

STOP!! 食品ロス! パート2

「ごみマガ!」第5号で食品ロスを取り上げました。今回は、食品ロスの現状とその対策についてもう少し詳しく見ていきましょう。



きょーちゃん

食品ロスって、本来食べられるはずのものが様々な理由で捨てられてしまうことよね?

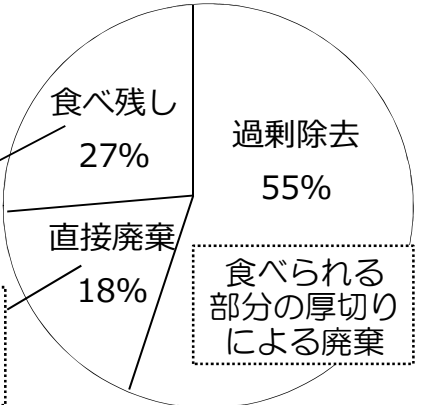
おいしく食べて
欲しかったよ~

そのとおり! 食品ロスの原因として、**過剰除去、食べ残し、好き嫌い、消費・賞味期限切れ**等が挙げられるっ。日本では年間に多くの食品ロスが発生しているのヨ。



リサイクルン

家庭内の食品ロスの内訳



日本での家庭内の食品ロスの量 年間でなんと!

約300万t
(平成25年度)

出典：農林水産省「食品ロス削減に向けて」(平成28年)

ご飯に換算すると一人当たり年間で**※約153杯分**を無駄にしていることになります。

※お茶碗1杯のご飯の量を150gと仮定

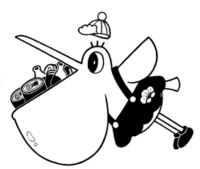


出典：消費者庁「今日から実践! 食品ロス削減」農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査(平成26年度)」を基に消費者庁にて作成

さる彦

せっかく買ったのに好き嫌いや消費期限切れ等で捨ててしまったら、ごみの量が増えて環境に良くない上にお金も無駄にしてしまうよね。もったいないな~。

そうなのヨ! その「もったいない」と思う気持ちを大切にすれば食品ロスを減らすことができるし、無駄な出費を抑えることができるはずヨ。「ちりも積もれば山となる」を合言葉に今日から食品ロス削減のためにできることをチャレンジしてみてネ!



「ごみマガ!」は保存しておく役立ちます!
万が一捨てる時には、燃えるごみではなく資源物へ

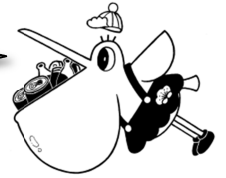
???



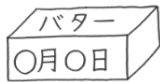
おしえて! リサイクリン!!

ねえリサイクリン! 食品ロスを減らすためには具体的にどうすればいいのかな?

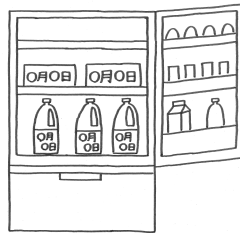
食品ロスを減らすためにすぐに実践できることがあるわヨ! **今回は、家庭でできることと外食のときにできることを紹介するわね!**



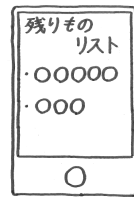
食品を保存するときのポイント



1 食品を使い始めるときに日付を記入しましょう。



日付が古い食品を冷蔵庫等の前方に置くと食品の期限切れを防ぐことができます。

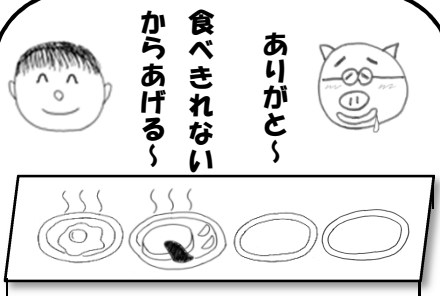


2 残っている食品をスマートフォン等に記録すると食品の買いすぎを防ぐことができます。

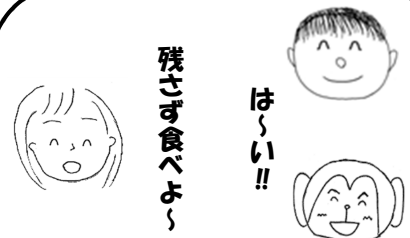
忘年会等の外食のときのポイント



1 乾杯後の30分間と解散前の10分間は、料理を楽しみましょう。



2 料理が残っているテーブルから少ないテーブルへ料理を分けましょう。



3 食べ残しがないように幹事の方が声掛けをしましょう。

ちょっとした工夫で食品ロスは減らせるのヨ! みんなも実践してみてネ!



編集後記



- ・食品ロスについて調べる中で、品質に問題がないにもかかわらず廃棄されてしまう食品を引き取り、福祉施設等へ無償で提供する「フードバンク」という活動があることを知りました。(しゅーちゃん)
- ・「ごみマガ!」第10号をお読みいただきありがとうございます! 宴会等で余っている料理を食べたくても、言い出しにくいのですが・・・これからは、勇気を出して「食べたい!」と言います♪(きょーちゃん)
- ・私は下戸なので、宴会などの席ではもっぱら食べる専門。知らず知らずのうちに食品ロスの削減に貢献していたみたいです。(ずんクン)
- ・今回「ごみマガ!」第10号を作成することで、食品ロスについて多くのことを学びました。僕も好き嫌いなくたくさん食べて、食品ロスの削減に取り組みたいと思います。(さる彦)

