

おいしく食べて、みんなで減らそう



食 品 ロ ス



水戸市ごみ減量
イメージキャラクター
リサイクルン

○ 食品ロスとは？

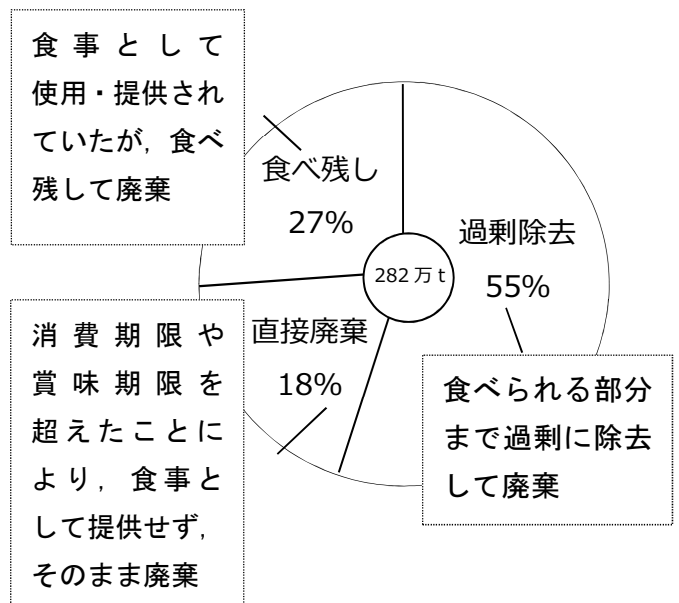
食品ロスとは、本来食べることができるのに捨てられてしまう食品のことです。

日本では、平成 26 年度の 1 年間で約 621 万トンの食品ロスが発生し、これは、**国民 1 人 1 日当たり、お茶碗 1 杯分（約 134 グラム）に相当する量**とされています。

また、約 621 万トンのうち約半分の 282 万トンは、**一般家庭から発生し、食品ロスの削減は、世界規模の課題**となっています。

水戸市は、消費者市民社会の構築を目指す「健全で豊かな消費生活都市」を全国に先駆けて宣言した自治体です。消費者も事業者も、1 人 1 人が「**もったいない**」という気持ちを大切にし、身近なところから食品ロスを減らしていきましょう。

家庭における食品ロスの内訳



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

○ 食品ロスを減らすコツ

① 買い物のときは買すぎないようにしましょう。

買い物に行く前に、家にある食材を確認しましょう。

必要な物を必要な分だけ買えば、無駄な出費が抑えることができ、お財布にも優しいです。



② 料理のときは食材を使いきるようにしましょう。

余った食材は、賞味期限・消費期限をこまめに確認し、使いきるようにしましょう。食材や、作った料理が余ってしまったときは、別の料理に使うなどすればおいしく食べることができます。



③ 食事のときは食べきるようにしましょう。

食事をするときは、あらかじめ自分の食べきれる量を把握し、作りすぎないようにしましょう。どうしても食べきれないときは、冷蔵保存し、早めに食べきるようにしましょう。



さんまる いちまる

○ はじめよう！30・10運動！

宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の約4倍とされています（平成27年度農林水産省「食品ロス統計調査」）。30・10運動とは、そんな宴会や会食時に、乾杯後の30分間・終了前の10分間は料理を楽しむ時間として、食べ残しを減らす運動です。

☆大事なのは「声かけ」☆

料理が余っていたら、他のテーブルに声をかけて、料理を分け合いましょう。「もったいない！食べてもいい？」などと進んで声をかけるのも効果的です。

また、大皿料理は小分けにすると食べやすくなります。



☆試されています！幹事さんの腕☆

予約の時に、参加者の好みや食べられる量を伝え、お店と相談してみましょう。

また、乾杯の前や、お開きの前に、「おいしい料理も残さず楽しみましょう」などと、アナウンスしてみましょう！料理が残ったときは、持ち帰れるかお店に確認してみましょう。

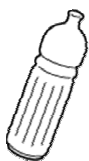
事業者の方へお知らせ

商店、事務所、飲食店など、業種を問わず**事業活動に伴って排出されるごみ**については、「**事業系ごみ**」となります。

事業系ごみは、家庭ごみ用の指定ごみ収集袋を使って、家庭ごみの集積所に出すことはできません。量や種類に関係なく、一般廃棄物収集運搬業許可業者に依頼するなど、事業者の責任で適正に処理してください。

新清掃工場の稼働開始に伴うごみ分別区分の見直しについて

水戸市では、平成32年4月の稼働に向けて、下入野町地内で新清掃工場の建設を進めています。新清掃工場の稼働に伴い、ペットボトル、プラスチック製容器包装の分別収集が始まります。水戸・常澄地区においては、新たにペットボトルの集積所での回収を行うこととなります。ペットボトル、プラスチック製容器包装の他にも、スプレー缶や蛍光管、乾電池などの有害ごみについても分別区分の見直しを進めています。詳細については、決まり次第お知らせします。



お問い合わせ先：水戸市ごみ対策課 TEL 029-232-9114（直通）