

食品ロスを減らそう

(ものとエネルギーを大切にする循環のまちづくり「循環型社会*」)

町内の環境を守るために、毎月1日号に環境に関する記事を掲載します。

ごみの減量を進めていくためには、「食品ロスの削減」も 重要です。食品ロスの削減について考えてみよう。



食品ロス

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。食べ物を捨てることは、ごみを増やす大きな原因となっています。

町で出されたもえるごみの中には、食品の食べ残しや野菜くずなどが多く含まれており、食品ロスを減らすことはごみ減量に大きく役立ちます。また、食品ロスを減らすことは、食料資源の有効利用や地球温暖化の抑制になり、地球全体の持続性を守ることにもつながります。

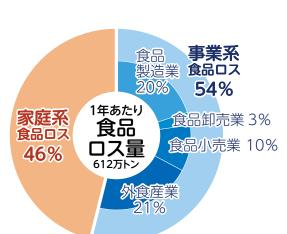


日本の食品ロスの状況

日本人の1人あたりの食品ロス量は1年で約48kg です。これは毎日茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じ量です。

食品ロスは大きく分けると「事業系食品ロス」と「家庭系食品ロス」があり、「事業系食品ロス」は全体の約54%、「家庭系食品ロス」は全体の約46%となっています。

残さず食べること、 食品をムダなく調 理することを心が けましょう!





1年 約48kg ◆ 年間1人あたり の米の消費量 (54kg)に相当

資料:総務省人□推計(平成29年10月1日) 平成29年度食糧需給表(確定値)

語句の説明

循環型社会…なるべくごみを出さず、できるだけ資源として使い、どうしても使えないごみはきちんと処分することで、大切な資源を有効に活用し、環境への負荷をできるかぎり低減する社会のこと。

食品ロスの削減は SDGs にもつながります







食品ロスを減らすために必要なこと

家で食品ロスが出ないようにするのはもちろん、買い物や 外食する時も食品ロスを減らすよう意識することが大切です。





買い物するときは、陳列さ 1 れている賞味期限の早い 商品から順番に購入しよう。



安価だから購入するので はなく、消費できる量を 考えて購入しよう。



すぐに消費するなら、賞 **2** 味期限の近い値引き商品 に注目してみよう。

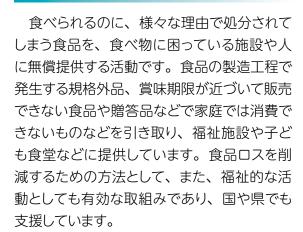


んな活動

食べきれる量だけを注文して、食べ残しを出さないようにしよう。



フードバンク活動



農家

食品メーカー 商店・スーパーマーケット 家庭・個人 など

フードバンク活動

母子生活支援施設 児童養護施設 生活困窮者支援団体 子ども食堂 など



賞味期限と食品ロスって?

決められた方法に従って保存された賞味期限切れの食品は、まだ食べることができます。食品の保存は、記載されている保存方法を守ることが大切です。1度開封した食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

●賞味期限と消費期限の違い

賞味期限…おいしく食べられる期限のこと。食べられなくなる期限ではありません。

消費期限…安全に食べられる期限のこと。期限 を過ぎたら食べないほうが良い食品です。

●飲料水の賞味期限

飲料水は、開封前であれば賞味期限を超過しても飲めなくなるものではありません。品質の変化が極めて少ないことから、期限表示(賞味期限・消費期限)の省略も可能としています。

●問い合わせ

商工振興課(勤労福祉会館内)

☎83-6118



消費庁 ホームページ



「もったいない」は世界のアイコトバ 皆さんの小さな行動がごみ(食品ロス)を減らす大きな力になるよ。 東浦町 環境基本計画 実施計画

