

10月は食品ロス削減月間



みんなで減らそう! 食品ロス

問合せ先 環境課廃棄物対策グループ (☎82-8081)

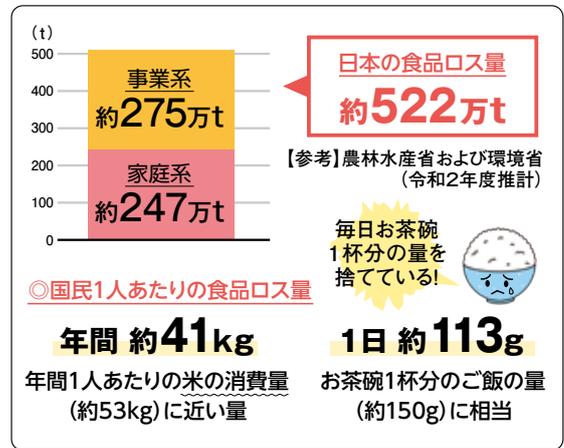
「食品ロス」ってなに?

食品ロスは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。食品関連事業者や飲食店、家庭などさまざまな場面で発生しています。

「食品ロス」の発生量は?

日本では、年間約522万tの食品ロスが発生しています。国民1人あたりに換算すると1年で約41kgになり、これは、毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じくらいの量です。

【参考】農林水産省ホームページ



事業活動に伴い発生する規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなどの「事業系食品ロス」と、各家庭から発生する食べ残しや直接廃棄※1、過剰除去※2などの「家庭系食品ロス」に分けることができ、そのうち家庭系食品ロスは約247万tとなっており、食品ロスの半分近くが家庭から出ています。

※1 直接廃棄…消費期限や賞味期限が切れたことにより、未利用のまま捨てられたもの

※2 過剰除去…野菜の皮を厚くむきすぎるなど、食べられる部分まで過剰に除去して捨てられたもの

「食品ロス」を減らすためにできることは?

- ✓ 冷蔵庫をチェック!
買い物に行く前に冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する。
- ✓ 買いすぎない!
まとめ買いは避け、必要な分だけ買うようにする。
- ✓ ごみが出ない調理方法を!
食べきれぬ量を考えて調理し、残さず食べられるようにする。



「てまえどり」啓発ポスター

「使い切りレシピ」や「リメイクレシピ」を活用しよう

リメイク レシピ 検索



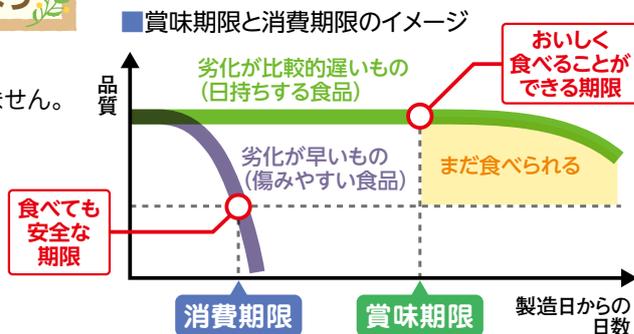
捨てる部分を少なくするため、食材を上手に使い切るレシピにチャレンジしたり、作りすぎて残ってしまった料理をリメイクレシピなどで違う料理に変えてみたり、食べきる工夫をしてみましょう。

「賞味期限」と「消費期限」の違いを正しく理解しよう

賞味期限 おいしく食べることができる期限
期限が過ぎたら食べられないということではありません。

消費期限 食べても安全な期限
期限を過ぎたものは食べない方が安全です。

それぞれの違いを正しく理解して、安全に食べられる期限を確かめるようにすれば、食品を無駄にすることもありません。購入した商品は、表示された保存方法を守って期限内に消費するようにしましょう。



【参考】消費者庁「今日から実践 食品ロス削減」啓発用パンフレット基礎編 (令和元年10月版)

令和4年10月1日から食品ロス削減マッチングサービス運用開始!

かめやま タベスケ



市では、地域の食品関連事業者と連携し、事業系食品ロス削減の取り組みとして、10月1日から食品ロス削減マッチングサービス「かめやまタベスケ」をスタートします。「かめやまタベスケ」とは、店舗（協力店）が、賞味期限・消費期限が迫るなどにより、「廃棄になる可能性のある食品」をWEB上に安価で出品し、その出品情報を発信することで、消費者（ユーザー）がお得に食品を購入し、食品ロスを減らすことができるサービスです。利用方法や市内の登録店舗などについて詳しくは、市ホームページをご覧ください。

URL <https://www.city.kameyama.mie.jp/docs/2022071200026/>



店舗
(協力店)

売れ残った食品や
賞味期限・消費期限が迫った
食品などを安く提供

- ★収益の確保につながる
- ★食品の廃棄を減らすことができる
- ★お店のPRにつながる

消費者
(ユーザー)

購入したい食品を
あらかじめ予約し
お得に購入

- ★食品を通常より安く買える
- ★新しいお店を知ることができる
- ★気軽に社会貢献ができる



◎商品予約・購入方法

STEP 1

スマートフォンやパソコンから「タベスケ」にアクセスして、ユーザーページからログインしてください。

※登録にはEメールアドレスが必要です。



STEP 2

気になる商品・お店を検索して「購入予約」をすると、画面に「受け取りカード」が表示されます。

※お店の営業時間にご注意ください。



STEP 3

現地で「受け取りカード」を提示し、商品を購入してください。最後に「受け取り確認」を選択してください。

※決済機能はありません。



詳しい使い方は
こちらを
ご覧ください。

消費者向け
(購入したい人)



店舗向け
(出品したい人)



タベスケ 検索

<https://tabesuke.jp/>

