

みんなで減らそう 食品ロス!

10月は「食品ロス削減月間」です

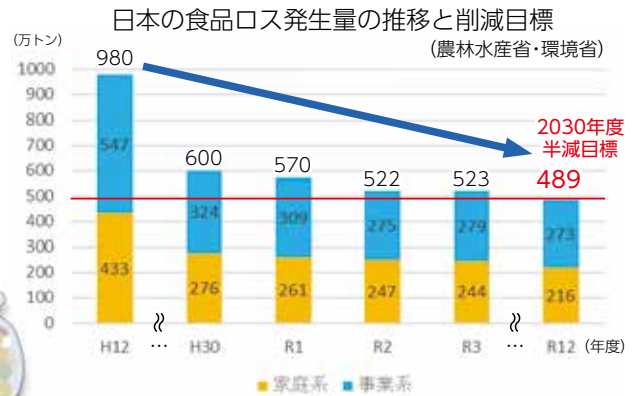
問合せ先 環境課廃棄物対策グループ
(☎82-8081)

食品ロスの現状

日本における食品ロスの発生量は、令和3年度に523万トンまで減少しているものの、目標値には達していません。

食品ロスの削減はごみの減量にもつながりますので、ご協力をお願いします。

※食品ロス…本来食べられるのに捨てられている食べ物のこと



3つの「きり」で食品ロスと生ごみを減らそう!

食品ロスを含む生ごみは水分が大量に含まれているため、処理する際に大きなエネルギーが必要となり、地球環境に負荷をかけています。

このような環境への負荷を低減するためにも、みんなで3つの「きり」を実践し、食品ロスと生ごみの減量に取り組みましょう。

1. 食材を「使いきり」しましょう

- 食材は必要以上に購入しないようにしましょう。
- たくさんある食材は、小分けし冷凍するなど、食材に合わせて保存し、計画的に使いましょう。
- 割引商品は賞味期限・消費期限が短いことが多いため、早めに使いきりましょう。

2. 料理を「食べきり」しましょう

- 家族が食べきれぬ量を調理しましょう。
- 食べきれずに残ったものは別の料理に活用するなど工夫しましょう。
- 外食では、食べきれぬ量を注文しましょう。

3. 生ごみの「水きり」をしよう

- 生ごみを廃棄するときは、最後にぎゅっと一絞りしましょう。乾燥させるとより効果的です。

知っていますか?

かめやま タベスケ

登録料
利用料
無料

「かめやまタベスケ」とは、市内の食品小売店や飲食店等が、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」をウェブ上に安価で出品し、その出品情報を発信することで、消費者(ユーザー)がお得に商品を購入し、食品ロスを減らすことができるサービスです。

利用方法など詳しくは、市ホームページをご覧ください。

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

詳しい使い方は
こちらを
ご覧ください。

店舗向け
(出品したい人)



消費者向け
(購入したい人)



店舗
(協力店)



消費者
(ユーザー)

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

購入したい食品を
あらかじめ予約し
お得に購入

●登録店舗(協力店)の声

ギフト店として食品を扱うことが多い中、店にはできるだけ在庫を置かず、注文を受けてから発注するなど、廃棄を出さないよう工夫しています。しかし、展示品等、売れ残りが出てしまった場合は、「タベスケ」で出品しています。購入いただくと、廃棄処理が不要となるため、お店としても助かっています。

「タベスケ」で購入いただく方は、初めてお店に来てくださる方が多いのですが、店頭には置いていない他の商品などを気に入っていただき、「タベスケ」をきっかけに何度も足を運んでくださる方もいらっしゃいます。

皆さんも、ぜひ「タベスケ」に登録いただき、お試しのつもりで購入いただければと思います。

石井さん
(サラダ館
亀山東店)



●消費者(ユーザー)の声

● 出品の通知があると商品を確認しています。ほしいものがあつたとき、お得に購入できるのでうれしいです。

● 購入すると、SDGsに少し貢献できた気持ちになります。

● 「タベスケ」の出品情報を見て、普段は行くことのないお店を知ることができました。