



もったいない！食べ残しなどの 「食品ロス」を みんなで減らそう！

問合せ先 環境課廃棄物対策グループ (☎82-8081)



イラスト：政府広報オンライン

食品ロスの現状

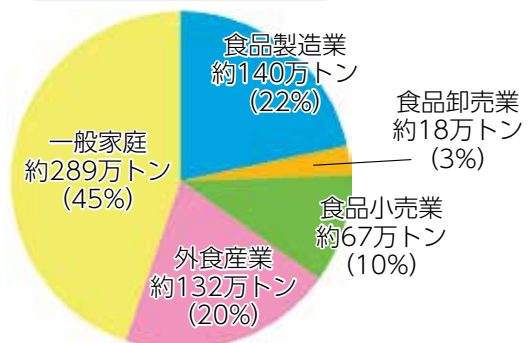
●食品ロスってなんだろう？

日本では、年間約2,842万トンの食品が廃棄されています。

そのうち、まだ食べられるのに捨てられている食品、いわゆる「食品ロス」は、年間約646万トンにもものぼります。

食品ロスは、食品メーカーや卸、小売店、飲食店、家庭など、「食べる」ことに関係するさまざまな場所で発生しています。

食品のロスの発生場所



出典：農林水産省・環境省「平成27年度推計」

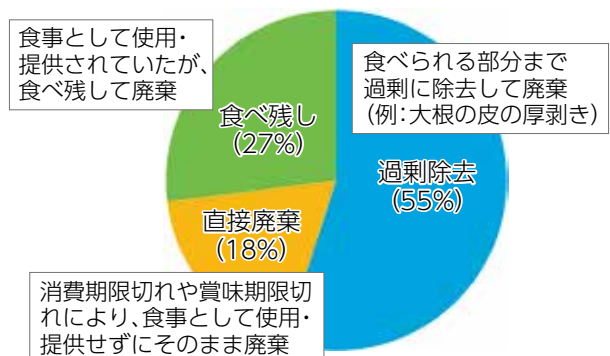
●食品ロスの半分近くは一般家庭から

年間約646万トンの食品ロスのうち、半分近くの約289万トンは、一般家庭からのものです。

その主な理由は、

- ☑ 食べられる部分までを過剰に除去してしまった
 - ☑ 使い切れずに傷んでしまった
 - ☑ たくさん作り過ぎて食べ残してしまった
- などです。皆さんも思い当たることはありませんか？

家庭における食品ロスの内訳



出典：農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査(平成26年度)」を基に消費者庁で作成

食品ロスの量を日本人1人1日あたりに換算すると約139gになり、毎日お茶碗約1杯分のご飯を捨てていることになります。
(農林水産省・環境省「平成27年度推計」より)

市では、「かめまる」と協働事業「みんなで減らそう食品ロス(食品ロス削減のための取り組み支援)」を行っています！



かめまる実行委員
不破有紀さん

誰でも「食品ロス」削減に取り組める工夫や実践できる提案などを検討し、広く皆さんに紹介したいと考えています。そして、各ご家庭で、また食品を提供する事業者や来店するお客様の「食品ロス」への関心が高まり、少しでも削減につながればと願っています。

かめまるとは？

『「かめ」やまに食べ物・雑貨・体験があつ「まる」物産展』の略称。

とにかく亀山市にさまざまなお店が集まってもらい、亀山市をもっと盛り上げようというコンセプトで、市文化会館で毎月平日に2日間開催



かめまるオリジナルキャラクター「かめ山あつ丸くん」

食品ロスを減らすためにできること

●家庭では、「3Rダイエット」に挑戦してみよう！

① ^{リデュース} Reduce (排出抑制)

- ・買い物前に冷蔵庫の中をチェック。必要な分だけを買きましょう。
- ・できるだけ食品ロスが出ない調理方法を！そして食べきり、使いきりしましょう。
- ・「賞味期限」、「消費期限」をこまめにチェックしましょう。



賞味期限と消費期限を理解して「食品ロス」を減らす！

賞味期限…おいしく食べることができる期限

期限を過ぎて、すぐに食べられなくなるわけではなく、見た目やにおいなどで個別に判断しましょう。

消費期限…期限を過ぎたら食べないほうがよい期限

傷みやすい食品や生鮮食品などを、安心して食べられる期限のことをいいます。



② ^{リユース} Reuse (再使用)

食べきれなかった料理は、ほかの料理に作りかえるなど、調理方法を工夫しましょう！

※消費者庁では、料理レシピサイト「クックパッド」に「食材を無駄にしないレシピ」を掲載しています。

クックパッド 消費者庁のキッチン



※写真はイメージです。

③ ^{リサイクル} Recycle (再生利用)

それでも出てしまった生ごみは、堆肥化することでリサイクルできます。

生ごみ処理容器を使えば、乾燥や堆肥化により生ごみを減量でき、堆肥として家庭菜園などで利用することもできます。

※市では、生ごみ処理容器購入費の一部を補助しています。

※詳しくは、環境課廃棄物対策グループへお問い合わせください。



●^{さんまる・いちまる} 外食時(宴会やパーティーなど)では、「30・10運動」にご協力ください！

宴会やパーティーなどでの大量の食品ロスを減らすために、

- ①まずは、食べられる量を注文しましょう。
- ②そして、食べられないものは事前に抜いてもらいましょう。
- ③**最初の30分、最後の10分**、みんなで食べる時間を設けましょう！(30・10運動)
- ④それでも残ってしまったら、お店に確認の上で、持ち帰りを検討しましょう。



乾杯後30分は、できたての料理を皆さんでいただきます！



宴会なかばは、おしゃべりやお酌で、皆さんと楽しく親睦を深めましょう。



お開き10分前に、食べ残しのないように、もう一度料理を楽しみましょう。