

食品ロスを減らすために私たちにできること

それでは、私たちは日常生活でどのようなことに気をつければいいでしょうか。
 実はそんなに難しいことはありません。「買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認する」「食べられる分の料理を作る」といった、日常生活のちょっとしたことで食品ロスは減らせます。

直接廃棄 賞味期限切れや使用されな いまま捨てら れてしまった 食材	買いすぎ	買い物に出かける前に、冷蔵庫の中などにある食材を確認しましょう。また「安いから」という理由で買いすぎず、食べきれないかどうかを考えてみましょう。
	保存方法	長期間保存の方法などをテレビや本、インターネットなどの情報を参考に工夫してみましょう。食材が長持ちするだけでなく、おいしさの長持ちにもつながります。
	レシピがわからず食材を調理しきれない	調理できない食材は最初から買わないようにしましょう。また、インターネットや調理本などのレシピを検索してみてもいいでしょう。
	贈答品でもらった食べ物が好みでない	フードバンクなどに寄附したり、ご近所や知り合いにお裾分けはいかがでしょう。
食べ残し 食卓にのぼったのに、食べきれずに廃棄となったもの	作りすぎ	食べられる分だけ作るようにしましょう。食べきれなかったものは、冷凍するなど保存方法を工夫して食べられるようにしましょう。
	調理後に放置して忘れていた	冷蔵庫の中の配置を工夫してみましょう。奥の方に隠れると、忘れがちですよね。
	好き嫌い	もったいないから、好き嫌いをしないで残さず食べましょう。
	料理の失敗	味付けを変えるなど工夫をして、失敗した食材もうまく利用しましょう。
過剰除去	野菜の皮を厚くむきすぎた	ピーラーなどの器具を使い、無駄なく食材を使い切りましょう。

食品ロスを減らし ごみを減量させましょう

食べられるのに捨てられている食品のことを「食品ロス」といいます。食べ残しや、買ったまま使われずに捨てられてしまった食材、厚くむきすぎてしまった野菜の皮など、大変多くの食品ロスが発生しています。
 食品ロスを減らすには、家庭での取り組みが何よりも大切です。「もったいない」を実践すれば、ごみの減量にもつながり、まさに一石二鳥。みんなで食品ロスの削減とごみの減量を実現しましょう。

問合せ
 環境下水道係
 ☎82-6132

生ごみを捨てる時にもひと手間

生ごみを出すときは、水気を切ってから出してください。こうすることでごみの重量を減らすことができます。

ゴミステーションでも、生ごみから水が漏れ出していたら嫌ですね。水気が少なくなることで、ゴミ焼却施設の延命化や、処理費用にかかる経費を抑えることにもつながります。

家庭での食事が増えている今だからこそ、ごみの減量化に取り組ましましょう。



簡単水切り！



十分に水切りをしてごみに！

中に入れてキュッとしぼる

ペットボトルの上を切ったもの



③皮を厚くむきすぎた野菜くず



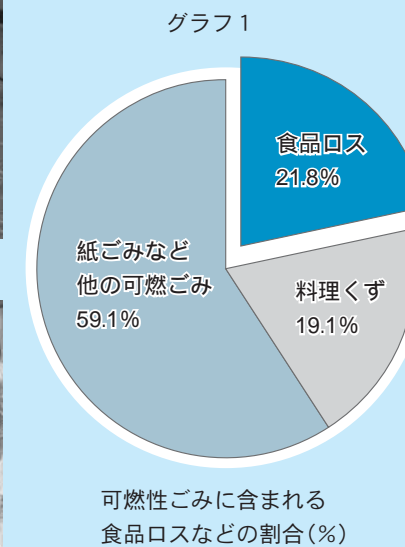
①サンプリング調査用の可燃ごみ



④開封されずに廃棄された食品



②ゴミ袋から、ごみを細かく分類



今年1月に、館林市、明和町と共同して、家庭から出されるごみの中にどれだけの食品ロスがあるのかを確認するため、サンプル調査を行いました。その結果、食品ロスと認められるものの割合は約21.8%という結果となりました。(グラフ1)

この数字を一市二町の平成30年度のごみの排出量に当てはめてみると、年間約448トン(※町民一人あたりに換算すると年間31kgもの食品ロスがあったこととなります。このごみの処理にかかる費用は、約985万円にもなる計算です。

食品ロスの調査を実施しました