

もったいない!

「食品ロス」を削減しよう



環境課資源リサイクル係 ☎ 25 1149

食品ロスとは?

日本国内における年間（平成27年度）の食糧廃棄量は食料消費全体の3割に当たる約2842万トン。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」の量は年間約646万トンとされています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量（年間約320万トン）の約2倍に相当します。また、1人当たりの食品ロス量を試算すると、お茶わん約1杯分（約139グラム）の食べ物が毎日捨てられている計算になります。

家庭から発生しています。次のことを意識して行動すると、家庭からも食品ロスを減らすことができます。

賞味期限を正しく理解

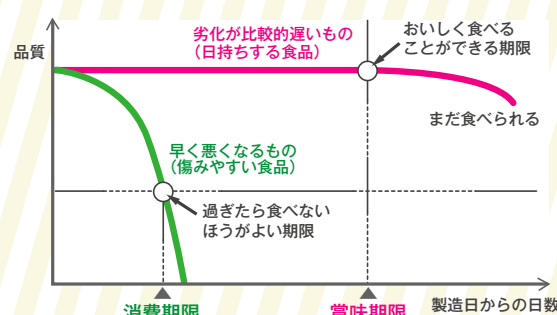
消費期限は食べても安全な期限、賞味期限はおいしく食べることができる期限といふ意味です。賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

食品ロスを減らすために、一人ひとり「もったいない」を意識して、日頃の食生活を見直す必要があります。

家庭でできる食品ロス削減

食品ロス全体のうちの約半分にあたる約302万トンが

消費期限と賞味期限のイメージ



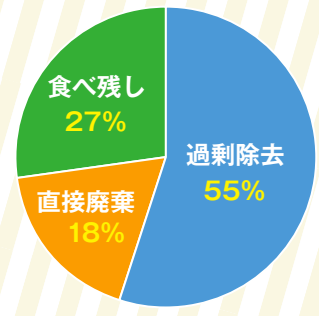
買物には必要に応じて

買い物の前に食品の在庫を確認し、必要なものだけ購入するようにしましょう。

調理で作りすぎない

食べ残しを減らすために、料理は食べられる量だけ作るようにしましょう。もし食べきれなかった場合は、ほかの料理に作り替えるなど献立や調理方法を工夫しましょう。

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）」を基に消費者庁にて作成

おいしい食べきり運動

食品ロス削減の推進を図るため、環境省、農林水産省、消費者庁の協力を得て、全国の自治体による食品ロス削減を目的とした全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会が設立されました。

三重県は、同協議会に参加し、外食時の食品ロスを少なくするため、「おいしい食べ

きり」全国共同キャンペーンを実施しています。飲食店に対して食べ残しが出ないように工夫したメニューの導入や、食べきり客への特典付与などに協力してもらい、宴会での食べきりを呼びかける取り組みをしています。



宴会でも心がけを

12月から1月は忘年会、新

年会のシーズンとなります。宴会の企画側であれば、参加者の好みや年齢層、男女比を考えたうえで食べられる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。

3010運動を呼びかけましょう

3010運動とは、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、乾杯後の30分間とお開き前の10分間は食べ残しをしないように料理を楽しむことを呼びかけて食品ロスを削減するものです。一人ひとりがもったいないを心がけ、楽しくおいしく宴会を開きましょう。

おいしく残さず 食べきるゼロ!

ごみゼロ宴会五つの心得

- 一、食べきれる量を注文
- 二、宴会前には「おいしく食べきろう」の声掛け
- 三、「食べきりタイム」の設定
- 四、食べきれなければ、みんなで分け合う
- 五、食べきりをみんなでチェック

