

もったいないから はじめよう！



10月は食品ロス削減月間／10月30日は食品ロス削減の日

問い合わせ

環境都市推進課 ☎(888)5708

本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」。秋田市では年間7千800トン、1日あたり22トン(ごみ収集車11台分)もの食品ロスが家庭から発生しています。日本全体では年間522万トン(令和2年度推計 農林水産省・環境省)も発生しています、このうち、家庭から出る食品ロスは247万トン、飲食店や食品販売店などから出る事業系の食品ロスは275万トンです。

世界には、ご飯を満足に食べられない人が8億人もいると言われています。日本の食料自給率は38%(令和3年度)と、多くの食べ物を輸入に頼っている一方で、食品ロスの量を一人あたりにすると、全員が毎日、お茶碗1杯分の食べ物を捨てていることに…。

令和元年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。食品ロスを減らすためには、お店の取り組みはもちろん、消費者である私たち一人一人が意識して行動することが大切です。食べ物を無駄にしないために、自分ですることから少しずつ取り組んでみましょう！

今日からできる！食品ロス削減のポイント

① すぐ食べるなら「てまえどり」

買い物のときに、商品棚の奥から消費期限・賞味期限の長いものを引っぱり出していませんか？

期限が短いものが売れ残ると廃棄され、食品ロスになってしまいます。期限が短いからといって品質に問題はありませぬ。購入してすぐ食べる場合は、商品棚の手前から期限が短い商品を積極的に選ぶ「てまえどり」を実践しましょう！

そのほかにも…

② 買い物に行く前に家にある在庫をチェック↓冷蔵庫をスマートフォンの撮影するのもおすすめです。



家にあるのと同じものを買ってしまう「二重買い」も防止！家にある食材を優先的に使いましょ。

③ 使い切れる分だけ購入↓買いきすぎで期限が切れて捨てたらもったいない！そのとき必要な分だけ購入するようにしましょう。

④ 「安い」という理由だけで食材を買わない↓安い食材を見つけると、予定外の安い物をしてしまうこともあると思います。買うときは、いつ、何に使うかをイメージして買うようにしましょう。

⑤ 野菜の食べられる皮や芯まで活用する↓野菜の皮や芯にも栄養が含まれています。大根の皮やキャベツの芯など、食べられるものはおいしく活用しましょう！

野菜の保存方法やレシピを掲載した「まるごと食べきり野菜活用ハンドブック」を市役所3階環境都市推進課で配布しているほか、市ホームページでもご覧になれます。



⑥ 食事をおいしく食べきる↓生産者や料理を作った人に感謝して残さず食べましょう。

ご登録ください！ もったいないアクション協力店

市では、食べきれぬ量の料理の提供や持ち帰り希望への対応など、食べ残しを減らすための取り組みに協力していただけるお店を「もったいないアクション協力店」として登録しています。協力店は右のステッカーが目印！9月1日現在、100店舗が登録しています。協力いただけるお店のかたは、お問い合わせください。協力店一覧は市ホームページをご覧ください。



◆ 広報ID番号 1006188