

ストップ！食品ロス

問い合わせ 環境都市推進課 ☎088(5)708



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5千553トン、1日あたり約15トンの食品ロスが家庭から発生しています(令和4年度)。

市が行っている家庭ごみの組成調査で、ごみ袋の中にあつた使われないまま捨てられた食品…

日本全体では年間523万トン(令和3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24万トン、飲食店や食品販売店などから出る事業系の食品ロスは279万トンです。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(約114g)の食べ物を捨てていること…。

令和元年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されたほか、秋田市でも今年3月に「秋田市食品ロス削減推進計画」を策定し、削減に向けた取り組みを進めています。

食品ロスを減らすために、一人ひとりが少し意識して行動することで、大きな削減につながります。今日から、自分にできることから少しずつ取り組んでみませんか。



なぜ食品ロスが問題なの？

食品が捨てられることで、食べ物の生産、輸送、保存などに使ったエネルギーや費用が無駄になるほか、ごみの運搬や焼却するための余分な二酸化炭素を排出してしまい、地球温暖化の原因につながります。また、食品ロスの量に応じて処分費用もかかります。さらに、食品を捨てることは、食品を買ったお金を捨てているのと同じことで、家計にも悪い影響を与えます。

食品ロスを減らすためにできること

すぐ食べるなら「てまえどり」

購入してすぐ食べるときは、商品棚の手前から期限が近い商品を選ぶ「てまえどり」を実践！売れ残つて期限が切れると食品ロスになつてしまいます。

そのほかにも…

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で撮影するのもおすすめです。家にある食材を優先的に使いましょつ。

「安い」という理由だけで食材を買わない▼いつ、何に使うかを考えてから、必要な分を買うようにしましょつ。

「冷蔵庫一掃デー」を作ろう！▼曜日を決めて食材を使いきり！冷蔵庫の整理ができて、期限切れによる廃棄も防げます。



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つ！



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。

◆広報ID番号 1027355
食事をおいしく食べきる▼ご家庭では食べきれぬ量だけ作りましょつ。残つた料理はリメイクするなどの工夫を。外食のときは、食べきれぬ量を注文しましょつ。生産者や、料理を作つた人に感謝して残さず食べましょつ。

食品ロスに関するクイズに答えて

景品をゲット！

秋田県産食品詰め合わせなどが30人に抽選で当たる！
 下記のコードからアクセスしてクイズに挑戦しよつ！
 応募は11月2日(木)まで。



食品ロスクイズ

食品ロス削減パネル展

11月1日(水)まで、市役所1階市民ホールで開催中。野菜を活用したレシピや、食品ロスを減らすポイントをパネルで紹介しましょつ。

食品ロス削減啓発イベント



入場無料

日時 **10月28日(土)**
10:00~15:00

会場 **アルヴェ1階きらめき広場**



★総司会★
真坂はつきさん

11:00~▶簡単食べきり×防災にもつながる ポリ袋調理のススメ

ワーママデュオ「ずぼらんたん☆」による、食材を使い切り、洗い物も減らせるポリ袋調理術の実演。

試食もあります
(先着50人)。



柳瀬わかなさん 藤田ゆうみんさん

12:00~▶家庭でもできる！ 食品ロス削減レシピ

フードコーディネーター
桜庭みさおさんによる、野菜の端材など食品ロス削減をテーマとしたレシピの紹介と調理。試食もあります(先着50人)。

桜庭みさおさん



14:00~▶食品ロス削減レ シピコンテスト決勝戦

応募いただいた、食品ロス削減につながるオリジナルレシピのナンバーワンを投票により決定。

◆オリジナルレシピの応募は10月10日(火)まで。応募方法は市ホームページをご覧ください。最優秀賞には商品券3万円プレゼント！

▶さまざまなブースも！

ワークショップ、野菜の直売、規格外商品の販売、工作ブース、キッズコーナー、フードバンク、パネル展示。

■イベントについて詳しくは、市ホームページもご覧ください 広報ID番号 1035539



◆広報ID番号 1006188



ご登録ください！

もったいないアクション協力店

グループ全店で「もったいないアクション」に協力して頂いている (株)アジマックス

第3営業部 部長 加藤大作さん



食べ物を残さずおいしく食べきる取り組みとして、以前は、宴会料理などは大皿で提供していましたが、譲り合つての食べ残しなどを減らすため、できるだけ個人盛りになっています。また、鍋などは2人前からの提供を1人前からにするなど、各メニューもお客様が食べきりやすいように変更しました。また、持ち帰り用のパックをご用意していますので食べきれない場合は、遠慮なくスタッフにお声がけください。今は、食品ロスに対するお客様の意識も高まってきていますので、我々も食材を作ってくれる農家のみなさんなどの思いに応えるよう、さまざまな工夫やサービスに努めて「もったいないアクション」に協力していきたいと思っています。

食品ロス削減月間キャンペーン

食品ロス削減月間の10月に、市内のスーパーマーケットなどで、「愛ある消費」をテーマにした「愛ある消費」をキャッチコピーにキャンペーンを実施します。

のほりやチラシを掲示して、食品ロスの削減を呼びかけるほか、店舗の入口で食品ロス削減につながる便利グッズの配布を行います。グッズを配布する店舗と日程は市ホームページをご覧ください。

◆広報ID番号 1035537



チラシ