

# 10月は「食品ロス削減月間」です 食品ロスの削減に 取り組んでみませんか



10月は、「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品のことです。食べ物を捨てることは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪影響を及ぼします。食品ロス削減に向けて、私たちができることは何かを考え、取り組んでいきましょう。

## 2年度の食品ロスは約522万トン 国内食品ロスの約半数は家庭から

食品ロスとは、まだ食べられるにも関わらず廃棄される食品のことです。国内の食品ロスは年間約522万トンと推計されています。

食品ロスは、飲食店や小売店からも発生していますが、2年度に農林水産省と環境省が行った調査では、事業者から出た食品ロスが275万トンであった一方、家庭から出た食品ロスは247万トンで、約半数が家庭から発生していることが分かっています。

食品ロスの原因は、消費期限・賞味期限が過ぎた食品をそのまま捨てる「直接廃棄」、作り過ぎによる「食べ残し」、皮を余分にむいてしまったなどで、食べられる部分を捨ててしまう「過剰除去」の3つに分けられます。

食品ロスを減らすためには、事業者だけでなく、私たちも普段の生活の中で意識して減らしていく必要があります。

市では、これらの食品ロスを削減してごみの減量を推進するため、平成30年度に「食品ロス削減アクションプラン」を策定しました。その後は年度ごとに、より実効性の高いものとして見直しを行い、食品ロス削減への取り組みを進めています。

## 10月は食品ロス削減月間です 食品ロスを減らしましょう

10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。食品ロスを減らすためには、家庭で食品ロスが出ないようにするだけでなく、レストランなどで外食をするときや、コンビニやスーパーで購入するときも、食品ロスを意識することが大切です。簡単な

ことでも、工夫をすることで、食品ロスの削減ができます。

### ●レストランなどでの外食で

食べきれない量だけ注文したり、食べ放題で取り過ぎないようにするなど、食べ残さないようにしたり、食べ残してしまうときも持ち帰りが可能かを確認するなどの行動が食品ロスを減らすことにつながります。

### ●コンビニやスーパーなどで

棚の手前ものから取る「てまえどり」が推奨されています。購入してすぐに食べるものなどは、賞味期限の近い手前ものや、値引き商品を選びましょう。

食材を購入するときも、メモ代わりにスマートフォンで自宅の冷蔵庫内を撮影し、買い物中に確認することで「まだあった」などの買い過ぎを防ぐこともできます。

食材が少ない量で足りる場合には「ばら売り」、「量り売り」、「少量パック」などの小分け販売を有効に活用して、必要以上に買わないようにしましょう。



▲ちば食べきりエコスタイルキャラクター「ノコサーヌ」

## 食品ロスとSDGs

食品ロスを減らすことは、SDGsに貢献します。SDGsは持続可能な社会を実現するため、2030年を達成年限とする17の目標と169の指標(ターゲット)で構成されています。特にSDGsに掲げられた17の目標の中で、目標12の「つくる責任つかう責任」は関わりが深く、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を

半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」と目標が具体的に示されています。

食品ロス削減を含め、ごみの減量に努めることで、下の5つの目標の達成や効果を促進することができます。

### ▼SDGsと5つの目標



### ■フードドライブを活用しましょう

まだ食べることができる食品を引き取り、食品が必要な人や施設などへ無償で届ける活動があります。

県内では「フードバンクちば」が年3回程度、フードドライブを行っています。また、市社会福祉協議会や、ふれあいプラザでも食品の引き取りを行っています。

家庭で賞味期限や消費期限が切れていないのに、保管されたままになっている食品がありましたら、寄付してみませんか。

寄付の方法や詳細については社会福祉協議会 ☎483-3021、ふれあいプラザ ☎487-1511 またはフードバンクちば ☎043-301-4025へお問い合わせください。

この特集のお問い合わせは  
クリーン推進課  
☎421-6768へ

広告