

「食品ロス」について考えてみませんか

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、家で食事をする機会が増えたことで、食べ物への関心がこれまで以上に高まっています。

また、学校給食の停止などにより、余った食品の量が全国的に増えたことから、「食品ロス(※)」という言葉葉に注目が集まっています。

この機会に、食品ロスについて考えてみませんか。

※食べられるのに捨てられる食品

食品ロスの現状

国内の食品廃棄物など(※①)は年間2千550万トン、そのうち食品ロスの量は年間612万トン(※②)と推計されています。これを国民1人当たり換算すると、毎日、茶碗約1杯分の食品を捨てていることとなります。

多くの食品を食べずに廃棄している一方で、7人に1人の子どもが貧困で食事に困っている状況にあります。

※①飼料などとして有価で取引されるものや、脱水などによる減量分を含む
※②平成29年度推計(農林水産省・環境省)

食品ロスが出る理由

食品ロス量のうち、飲食店や工場などの事業所では328万トン排出されており、主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなどが原因です。

また、家庭は284万トン排出されており、主に食べ残し、手つかずの食品(直接廃棄)、皮のむき過ぎ(過剰除去)などが原因です。

こんな取り組みもあります

食品ロス削減のための取り組みを紹介します。

フードバンク事業

庄原市社会福祉協議会では、家庭で消費できない食料品(賞味期限がおおむね2カ月以上あるもの)を回収し、食料の確保に困っている人へ提供しています。

それでも出てしまう生ゴミ

生ゴミを捨てるときは次のことに注意しましょう。

- ・生ごみはできるだけ濡らさないようにし、捨てる前にはしっかりと水を切りましょう。水を切ることで軽くなるほか、嫌な臭いも抑えられます。
- ・生ごみ処理容器(コンポスト)や生

補助金制度があります

生ごみ処理機器購入補助金

コンポストや、生ごみ処理機(電動)の購入に対して、補助金を交付します。

補助率 2分の1
補助限度額 2万円
(令和3年度まで)

【問い合わせ】

環境政策課環境政策係
0824・72・1398

私たちにできること

買い物編

1 買い物前に、食材をチェック

買い物前に冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する

▶メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買い物時の参考にする。



2 必要な分だけ買う

使う分・食べられる量だけ買う

▶まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べ切る



3 期限表示を知って、賢く買う

利用予定と照らして、期限表示を確認する

▶すぐ使う食品は、棚の手前から取る



家庭編

1 適切に保存する

▶食品に記載された保存方法に従って保存する
▶野菜は、冷凍・乾燥などで下処理し、ストックする



2 食材を上手に使切る

▶残っている食材から使う
▶作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する

クックパッド消費者庁のキッチン

リメイクや食材を使い切るレシピを参考にしてみましょう。詳しくはQRコードへ。



3 食べ切れる量を作る

▶体調や健康、家族の予定も配慮する



※消費者庁作成