



岩村みゆき 議員

Miyuki Iwamura



Q.食品ロスの削減に向けてもっと啓発を A.テーマの一つに取り入れる

まだ食べられるのに捨てられてしまっている食品を食品ロスと言つ。約半数は一般家庭から発生している。

家庭での食品ロスを削減できれば、食べ物の廃棄量を減らす環境面だけでなく、家計面にもプラスになる。しっかりと啓発に取り組んでもらいたい。その点聞く。

Q 一人ひとりが取り組めば、ゴミも少なくなる。食品ロス削減への取り組みをどう考えるか。

A 生活福祉部長
平成27年度の環境省の実態調査によると、生ゴミの35%が食品ロス量。豊山町だと約350tで約700万円の削減となる。食品ロスが削減できると、廃棄物削減と同時に経費も安くなると推計する。

Q 賞味期限と消費期限の理解が少な

い。もっとPRをしてはどうか。

A 生活福祉部長
消費期限は劣化が早い食品に表示されているもの。過ぎたものは食べないほうが安全。賞味期限はおいしく食べられる期限であり、過ぎてもすぐに食べられないわけではない。

町民の皆さんに正しく理解していただくことは重要と考える。

Q 長野県松本市の「30・10(さんまる・いちまる)運動」宴会時、乾杯後の30分は味わいタイム。終了の10分前に幹事が料理の食べきりを呼び掛けるもの。本町でも取り入れてはどうか。

A 生活福祉部長
松本市では協力店へコースターなどのPR啓発品の配布やポスターを掲示している。

このようなPRは考えていないが、今後も継続

した周知に努め、食品ロスの啓発もテーマの一つに取り入れる。

あなたも一年でお茶碗164杯分の食べものを無駄にしているかも?!

～食品ロス削減のために、できることから始めよう～

家庭の食事だけでなく、一人当たりの食品ロスを試算すれば、一年間で24.6キログラムに及び、お茶碗164杯分のおごはんに相当します(※基準1杯分のごはんを150グラムと設定)
一人一人が「もったいない」を意識して、日頃の生活を見直すことが重要です。

大切なのは、一人一人が「もったいない」を意識して行動すること

「賞味期限」を正しく理解する

食品の期限表示は、「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。「賞味期限」は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

買い物は必要に応じて

必要な食品を、必要な時に、必要な量だけ購入しましょう。買入は、買い出しに出掛ける前には、冷蔵庫の中をチェックしてみましょう!

調理で作り過ぎない/余った作り替える

もし、食べ切れなかった場合は、他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。詳しくは下記URLに掲載の「おうちでできる食品ロス削減のヒント」をご覧ください。
<http://cookspjgs.com/kitchen/12421932>

食品関係事業者も、消費在庫や返品等によって発生する食品ロスの削減に向けて動き出しています。消費者の皆様も、食品ロスの削減に向けてご協力をお願いします。

消費者庁

食品ロスの現状

●食品ロスとは?

日本では、年間2,801万トン※の食品廃棄物が出されています。このうち、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は、642万トン※と試算され、我が国の食用の魚介類の量(年間622万トン)にほぼ匹敵します。
※農林水産省及び環境省「平成24年度統計」

●食品ロスの約半分は一般家庭から

642万トンの食品ロスのうち、312万トンは、一般家庭からのものです。家庭での一人当たりの食品ロス量を試算すれば、一年間で24.6キログラムに及び、お茶碗164杯分のおごはんに相当します。
※基準1杯分のごはんを150グラムと設定

消費庁では、食品ロスの削減に向けた情報発信を強化するため、「食べもののムダをなくそうプロジェクト」ページを開設しています。
http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html

消費者庁の食品ロス啓発ポスター