

＼すぐに捨てるなんてもったいない！

食品ロス

を考えてみませんか

問 生活環境課 TEL (36) 5509 ・ FAX (36) 5882

食品ロスとは

食品ロスとは、「本来食べられるのに廃棄される食品」のことです。日本の食品ロスは年間約472万トンと推計されています。この量は、1人1日当たり約103グラム※の食品ロスが発生していることとなります。おにぎり1個を100グラムと仮定した場合、私たちは、1日1個のおにぎりを捨てていることとなります。

※農林水産省及び環境省「令和4年度推計」

食品ロスの半分は家庭から

家庭系食品ロスの量は全国で約236万トン。家庭で発生する食品ロスには、野菜の皮などを除去する際の「過剰除去」、賞味期限切れなどで手つかずのまま廃棄される「直接廃棄」、食卓に出されたが食べきれずに廃棄される「食べ残し」があります。



※環境省「食品ロスポータルサイト」令和4年度のデータをもとに作成。
※端数処理により合計と内訳が一致しないことがあります。

食品ロスの実態を把握するための市の取り組み

食品廃棄物の実態調査をしました



廃棄された手つかずの食品

市では、家庭から排出される食品ロスの実態を把握し、食品ロスの削減やごみの減量化を推進するため、食品廃棄物の実態調査を令和6年11月に行いました。

調査の結果、「燃えるごみ」のうち食品廃棄物は19.4%でした。また、食品廃棄物の分類ごとの集計では、「調理くず」が最も多いことがわかりました。



飲食店で残食量調査をしました

県立大学環境政策・計画学科の和田研究室と協力し、市内の飲食店「ひょうたんや」で残食量の調査を行いました。

調査の結果、1人当たり92.7グラムもの食品ロスが発生していることがわかりました。実際の飲食店での調査は全国的にも珍しく、実態を把握することで食品ロスの対策に活用できます。



提供前の計量



店員と協力して仕分け



残食の計量



「ひょうたんや」店長 浅井さん

残食をなくすため、好き嫌いやアレルギー、提供量など、何でもご相談ください！

食品ロス削減のためにできること

家庭編

＼Point/

1

買いすぎない



買い物の前に、冷蔵庫の在庫を確認したり、食べきれないほどの食材を買い過ぎたりしないように注意しましょう。

＼Point/

2

作りすぎない



調理のときは、食べきれる分だけ作るようにしましょう。また、食材が余ったときには、使い切りレシピを検索してみましょう。

＼Point/

3

食べ残さない



作った料理は、早めに、おいしく食べきりましょう。食べきれなかった食品は、冷凍などの傷みにくい保存方法を検討しましょう。

外食編

＼Point/

1

食べきれるだけ注文



自分の食べる量を把握し、食べきれるだけ注文しましょう。また、小盛りや小分けのメニューを活用しましょう。

＼Point/

2

最後の1個の声掛けを



外食では、最後の1つが遠慮して残りがち。「最後の1個、誰か食べませんか？」と声をかけ、食べ残さないようにしましょう。

＼Point/

3

お店の人とよく相談



宴会では、残っているお皿を他のテーブルに回したり、料理の出す量を調整したりするなど、お店の人と事前に相談しましょう。

＼もったいないを行動に！

できる工夫で、残さず食べましょう！