

# もったいないから はじめよう！



## 10月は食品ロス削減月間／10月30日は食品ロス削減の日

問い合わせ

環境都市推進課 ☎(888)5708

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7千800トン、1日あたり22トン(ごみ収集車11台分)もの食品ロスが家庭から発生しています。日本全体では年間522万トン(令和2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247万トン、飲食店や食品販売店などから出る事業系の食品ロスは275万トンです。

世界には、ご飯を満足に食べられない人が8億人もいると言われています。日本の食料自給率は38%(令和3年度)と、多くの食べ物を輸入に頼っている一方で、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杯分の食べ物を捨てていることに…。

令和元年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。食品ロスを減らすためには、お店の取り組みはもちろん、消費者である私たち一人一人が意識して行動することが大切です。食べ物を無駄にしないために、自分ですることから少しずつ取り組んでみましょう！

### 今日からできる！食品ロス削減のポイント

#### ① すぐ食べるなら「てまえどり」

買い物のときに、商品棚の奥から消費期限・賞味期限の長いものを引っぱり出していませんか？

期限が短いものが売れ残ると廃棄され、食品ロスになってしまいます。期限が短いからといって品質に問題はありませぬ。購入してすぐ食べる場合は、商品棚の手前から期限が短い商品を積極的に選ぶ「てまえどり」を実践しましょう！

#### そのほかにも…

② 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の撮影するのもおすすめです。



家にあるのと同じものを買ってしまう「二重買い」も防止！家にある食材を優先的に使いましょ。

③ 使い切れる分だけ購入↓買いきすぎで期限が切れて捨てたらもったいない！そのとき必要な分だけ購入するようにしましょう。

④ 「安い」という理由だけで食材を買わない↓安い食材を見つけると、予定外の買い物をしてしまうこともあると思います。買うときは、いつ、何に使うかをイメージして買うようにしましょう。

⑤ 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う！

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。



⑥ 食事をおいしく食べきる↓生産者や料理を作った人に感謝して残さず食べましょう。

### ご登録ください！ もったいないアクション協力店

市では、食べきれぬ量の料理の提供や持ち帰り希望への対応など、食べ残しを減らすための取り組みに協力していただけるお店を「もったいないアクション協力店」として登録しています。協力店は右のステッカーが目印！9月1日現在、100店舗が登録しています。協力いただけるお店のかたは、お問い合わせください。協力店一覧は市ホームページをご覧ください。



◆ 広報ID番号 1006188

## 食品ロス削減啓発イベント



入場  
無料

日時 10月30日(日)10:00~15:00

会場 アルヴェ1階きらめき広場

### ◆食品ロス削減 レストランレシピ紹介 (12:00~12:40)

テレビ番組の料理コーナーでおなじみ、料理人の石田 順さんがレシピを紹介！ 司会はフリーアナウンサーの相場詩織さん。プロのシェフによる試食品のお土産も。先着50人。

申し込み▶10月11日(火)8:30から環境都市推進課☎(888)5708



石田 順さん



相場詩織さん

以下のイベントは申込不要

### ◆冷蔵庫整理術紹介

出演:整理収納アカデミアマスターの柳瀬わかなさん



柳瀬わかなさん(右)  
藤田ゆうみんさん(左)

### ◆食品ロス削減

#### 時短クッキング

出演:時短家事コーディネーター®Expertの藤田ゆうみんさん

### ◆食品ロスを考えるトークショー

出演:石田順さん、相場詩織さん、柳瀬わかなさん、藤田ゆうみんさん、生産者(販売者)

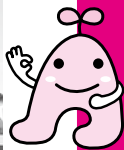
### ◆さまざまなブースも!

親子で楽しめる工作、ゲーム、マイバッグづくり講座、野菜などの物販(規格外品の格安販売も)、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

実践! 地球にやさしい取り組み



㈱ナチュラルエナジージャパン  
取締役統括部長 古田 拓道さん

株式会社ナチュラルエナジージャパン(向浜) 飲食店やスーパーなどの食べ残しや売れ残り、調理くずをメタン発酵させ、発生したバイオガスを利用し発電する、食品廃棄物の再資源化施設です。

事業にともない発生する食品廃棄物の同施設への搬入について詳しくは、お問い合わせください。

☎(866)9313



1日に運搬される食品廃棄物は約15トン!

食品ロスは発生しないことが一番ですが、どうしても捨てなければならぬ場合は当施設で有効活用していただければ幸いです。市民のみならず、ご家庭から出る食品ロスについて考えていただき、ごみを捨てる際は分別をきちんと行うなど、できることから始めませんか。

食品ロスは発生しないことが一番ですが、どうしても捨てなければならぬ場合は当施設で有効活用していただければ幸いです。市民のみならず、ご家庭から出る食品ロスについて考えていただき、ごみを捨てる際は分別をきちんと行うなど、できることから始めませんか。

### 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う! 応募は11月4日(金)まで。



食品ロスクイズ

### 食品ロス削減パネル展

10月31日(月)まで、市役所1階市民ホールで開催中(31日は午後4時まで)。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す。