深く考えたことはありますか? 里の食べ物が捨てられて が当たり前の ように いることについて られる今の時代 0 組みを実施することで、 食品ロスの実態を学び かすみがうら

される食品、いわゆる「食品ロス」は の食品廃棄物などが出されています。 表されています 643万トン(※)との推計結果が公 このうち、まだ食べられるのに廃棄 日本では、年間2759万トン(※)

年で年間約380万トン)の1.7倍に相に向けた世界の食糧援助量(平成29 これは、世界中で飢餓に苦しむ人々

当するとされています。 りに換算すると、お茶腕約1 また、この食品ロスを国民一人当た -杯分(約

れていることになるのです。これはとて139g)の食べもの。が毎日捨てら も、もったいない、と思いませんか? 食品ロスの内訳

家庭系食品口入291 事業系食品口入352 万トン

万トン

から発生する食品ロス 品卸売業、食品小売業、外食産業) 食品関連事業者(食品製造業、食

事業系食品ロス

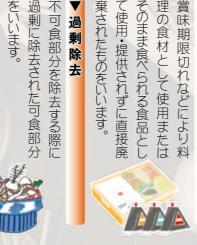
※農林水産省参照

◆家庭系食品ロス 家庭から発生する食品ロス

残し」の3つに分類されます。なお、不可廃棄(手付かず食品)」「過剰除去」「食べ 含めたものが食品廃棄物です。 食部(野菜・果物の皮、肉・魚の骨など)も れてしまう食品は、発生要因ごとに「直接 本来食べられるにもかかわらず捨てら

直接廃棄(手付かず食品)

そのまま食べられる食品とし 理の食材として使用または 棄されたものをいいます。 て使用・提供されずに直接廃 期限切れなどにより料



過剰に除去された可食部分 卓にのぼった食品のうち、食 調理されまたは生のまま食 ▼食べ残し 菜の皮など) (例えば、厚くむき過ぎた野 います。

べ切られずに廃棄されたもの

日常生活でできる工夫

家庭から発生する食品ロスの量は、 私たちにできること食品ロスを減らすために

るための費用が税金から支払われること われ温暖化を進めるだけではなく、処理す べ物をゴミとして処理するために燃料が使 と見積もられています。 毎年約6万円相当の食品を捨てている」 291万トンで、「4人家族の1世帯は それだけではありません。捨てられた食

ちは日常生活で何をできるでしょうか? 小さなことから取り組んでみましょう 「もったいない」と思うだけではなく、

になるのです。食品ロスを減らすため、

食品ロスの原因

長持ちしない保存方法

レシピを知らなくて 食材を調理しきれない

放置していて忘れていた

買いすぎ

作りすぎ

好き嫌い

地球の未来について。

ためには、皆さん一人ひとりの行動が少し 変わることが重要です。 買い物に出かける前に冷蔵庫の中などの在庫を確認しましょう。また、「安いから」という理由で安易に買い過ぎる前に、食べきれるかを確認しましょう。 長期間保存する場合には、インターネットなどで適切な保存方法を検索してみましょう。食材が長持ちするだけではなく、美味しさの維持にもつながります。 食べられる分だけを作るようにしましょう。また、食べきれなかったものは冷凍するなど、悪くなりにくいような保存方法を工夫してみましょう。

家庭から発生する食品ロスを削減する

取ることが重要です

店などの事業者がそれぞれできる行動を ロスを削減するためには、消費者と飲食

事業系(外食など)から発生する食品

食品が食べきられる社会に

減らすことができます。 「持ち帰り」を確認 食べきれずに残してしまった料理の

「食べきり」を実践することで、

食べ残しを

「食べきり」を実践

しく、適量を、残さず、

食べきる

品ロスを削減できます。ただし、衛生上の で、自己責任の範囲で行うことになります 食中毒のリスクなどを十分に理解した上 場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、 問題が伴いますので、 「持ち帰り」は、別の機会に食べることで食 「持ち帰り」を行う

でチェックしてみよう! 外食時は「食べきりガイド」

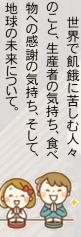
インターネットなどでレシピを検索してみましょう。

冷蔵庫の中などの配置方法を工夫してみましょう。

嫌いな物でも残さず食べきる習慣を付けましょう。



今の時代だからこそ、真剣に考えましょう。 買い物時や調理時、外食時など、ちょっ‐ した工夫が大きな効果をもたらします 食べ物が当たり前のように食べられる 普段の生活の行動を少し見直すこと 食品ロスが少しずつ減っていきます





物への感謝の気持ち、そして、 生活環境課(霞ヶ浦庁舎)