

外食のときは ～残さずおいしく食べよう～



宴会での食べ残しを減らす運動です。

乾杯後 **30** 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう。

お開き **10** 分前になったら席に戻って料理を楽しみましょう。

※出典：環境省

生ごみリサイクルで減量 ～生ごみ堆肥化～ 一戸建てでもマンションでも、一家に一台コンポスト

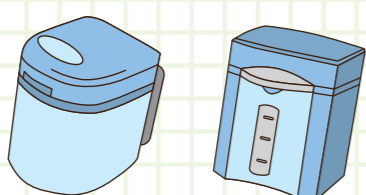
ダンボールコンポスト

岡山市はダンボールコンポストセットを無償配布し、ご家庭でできた堆肥を回収、農園で活用し、花・野菜を栽培する「桃太郎のまち岡山コンポスト」事業を行っています。

コンポスト ※1



電気式生ごみ処理機 ※2



生ごみ処理容器購入費補助制度があります。

購入費(税込)の半額で上限3千円(※1)と上限3万円(※2)の補助金制度があります。

SDGs (エスディージーズ) について ～世界的な流れ～

「SDGs (エスディージーズ)」とは、「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称であり、2015年9月に国連で開かれたサミットの中で世界のリーダーによって決められた、国際社会共通の目標です。



12 つくる責任
つかう責任



その中で、「ターゲット12.3」は2030年までに小売り・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。とあります。

食品ロス



©ろすのん

を削減するために*

食品ロスって何?

「食べることができる」のに捨てられている食品643万トン。それらは生ごみとして捨てられています。



年間の食品ロス量643万トンのうち

主な理由

企業352万トン

売れ残り、余剰在庫、返品、規格外

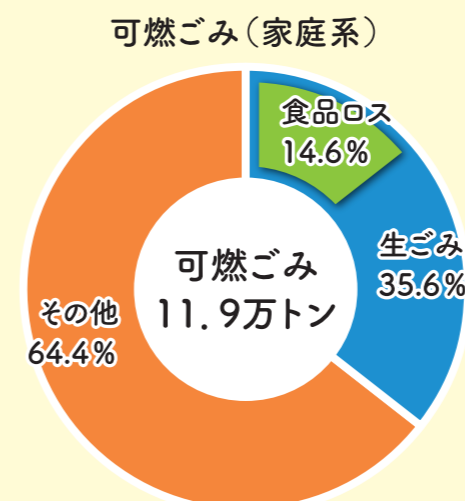
家庭291万トン

消費・賞味期限切れ、食べ残し、過剰除去

※出典：農林水産省平成28年度推計値

なんと食品ロスの約45%は一般家庭から!

家庭の 岡山市の食品ロスはどれくらい?



※出典：平成30年岡山市家庭ごみ組成分析調査結果

岡山市 可燃ごみ(家庭系)

$$11.9万トン \times 14.6\% = 1万7千トン$$

なんと市民1人
1日あたりお茶碗
半分(約70g)!



※令和元年10月1日「食品ロスの削減の推進に関する法律」施行

その中で、国民も食べ物を無駄にしない意識の定着と、まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことが明記されています。

お問合せ

岡山市環境局環境部環境事業課 資源循環推進室
岡山市北区大供一丁目2番3号 TEL:086-803-1321

食品ロスを減らすとは? ~もったいないのころ~



※出典:消費者庁

食品を捨てることは、ごみを捨てているのではなく、お金を捨てているようなものです。お金を捨てるのをやめることで結果的にごみの量の削減につながります。

ムダを減らすポイントは?

生ごみの約80%は水分!

捨てる前に **リメイク** して食べよう (次頁参照)

できないものは **水切り** してごみ袋へ

最後は **堆肥化** に挑戦 (最後の頁参照)

ポイント!

- 1番目 **買いすぎない**
- 2番目 **作りすぎない**
- 3番目 **食べ残さない**

食品ロス削減のため、身近なところからできることを始めていきましょう!

日常生活での取組 ~家庭でできること~

1 みてから買い物

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。例えば、買い物に出掛ける前には、冷蔵庫の中をチェックしてみましょう!

2 料理は食べられる量にする

調理で作りすぎない/余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、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へ

料理レシピサイト「クックパット」内の「消費者庁のキッチン(公式ページ)」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

3 実は、まだ食べられる?

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、いずれも開封していない状態で表示されている保存方法で、保存した場合の期限が表示されています。

消費期限(いたみやすい食品)は、「食べても安全な期限」、賞味期限(いたみにくい食品)は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

消費期限と賞味期限のイメージ

※出典:消費者庁