



江戸川区ごみ減量
・リサイクル推進キャラクター
「くるん」

ごみダイエット

編集・発行／江戸川区 環境部 清掃課 http://www.city.edogawa.tokyo.jp/gomi_recycle/news/index.html
〒132-8501 東京都江戸川区中央1-4-1 ☎03(5662)1689(直通)／FAX 03(5678)6741

食べきろう! 「食品ロス」はもったいない!

量が多くて
食べきれないな。

大根の
皮や葉っぱも
食べられるのよね。
何かいい調理法は
ないかしら…。

消費期限や
賞味期限が
切れてる食品が
こんなにあったよ。



まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を「**食品ロス**」といいます。

料理を食べ残したり、賞味期限切れで捨てられたり…。

そんな“**もったいない**”食品ロスを減らすため、

まずは食品ロスを知り、できることから始めましょう!

「もったいない」を取り戻そう! えどがわ食べきり推進運動 展開中!

どのくらい「もったいない」のでしょうか?

食品ロスの現状

国内では、年間で約632万tの「食品ロス」が発生しています。

(環境省ホームページ参照 ※平成28年6月公表。)

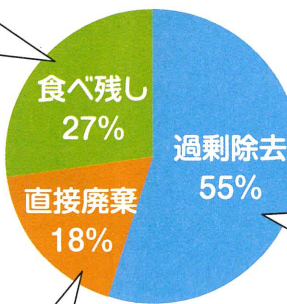
区内では、ごみ量や組成分析調査などから、一人あたり年間で約29.4kg、区内全体で年間で約2万tの食品ロスが発生していると推計しています。

一人で1年間に
こんなに
出しているのね!
もったいない!



家庭での食品ロスの内訳

作り過ぎや注文のし過ぎなどで食べきれず捨てられてしまう。

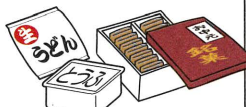


野菜や果物の皮の厚みなどで食べられる部分まで捨てられてしまう。



消費者庁
ホームページ参照

賞味期限、消費期限切れにより、使いきれずに捨ててしまう。

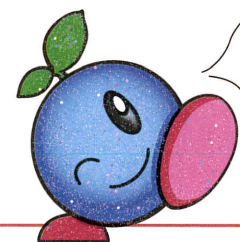


29.4kgとは?

例えば
ご飯
約200杯

例えば
リンゴ
約108個

例えば
あじの開き
約326尾

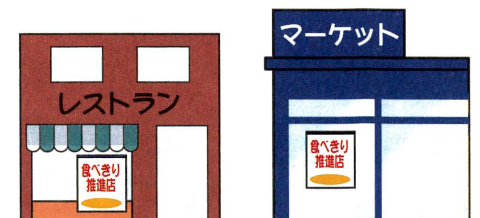


食品ロス削減のために
区が行っている
取組みを見ていこう!

取組み1 はじまります! 「食べきり推進店」

食べきり推進店とは

食べ残しの削減等に取り組む店舗を「食べきり推進店」として区ホームページで紹介し、店舗にはポスターやステッカーの掲示をお願いします。これらを目印に「食べきり推進店」を是非ご利用ください! (ただいま準備中です。9月以降、紹介します)



食べきり推進店の取組み例

- ハーフサイズや小盛りメニューを導入している
- お客様の要望に応じて、ご飯や麺などの調整ができる
- ばら売り・量り売りを導入している
- 閉店、賞味期限間近などによる値引き販売を行っている
- フードバンクへの食品提供を行っている
- 食品ロス削減につながる声掛けやポスターの掲示を行っている
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組みを行っている

上の取組み例を1つでも行っていれば
「食べきり推進店」です。
店舗の皆さん、お気軽にご参加ください。



取組み2 聴いて感動! 試して納得! 「食べきりレシピトークショー」開催



行長万里先生

参加費
無料

某有名レシピ検索サイトでのアクセス数は100万件を突破!!
テレビ・CM・雑誌など多方面で活躍中の料理研究家「行長万里」先生がトークショーと料理教室で、おサイフにもやさしい、目からウロコのアイデアレシピを直接伝授! 皮・芯・骨などの脇役素材を、食事の主役へと簡単に大変身させる魔法の技で、食卓に笑顔と感動をお届けします!!

- 開催日時: 11月6日(日) 午後1時~4時
- 場所: グリーンパレス
- 内容: <第1部> トークショー (午後1時~2時)
- <第2部> 料理教室・映画鑑賞* (午後2時30分~4時)

*料理教室は当日抽選(30名程度)です。抽選に漏れた方は映画「もったいない」をご鑑賞ください。

受付開始日など、
詳細は広報や
区ホームページなどで
9月以降お知らせ
いたします!



取組み3 今年も実施! フードドライブ

「フードドライブ」とは、家庭で余っている食品を持ち寄り、地域の福祉団体などに提供する活動です。

NPO法人「セカンドハーベスト・ジャパン」と提携し、平成27年の環境フェアから実施しています。

環境フェア2016の実施結果

- 参加人数……80名
- お持ちいただいた食品の数……817点
- 重さ……238kg



ご協力
ありがとう
ございます



フードドライブ参加者の声

- 自宅で食べない食品をいただいて、どうしようか考えていたところなのでありがたいです。
- 食べきれない場合、ごみに出していたので、良い企画だと思います。
- 家庭にある食材を確認する機会になりました。
- 食品の大切さを感じました。

10月9日(日) 区民まつりでも実施します!

家庭で使う予定のない食品がありましたら、ぜひお持ちください!

このような食品をお願いします

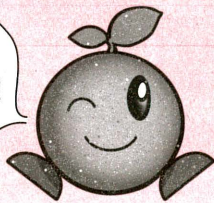
- 缶詰(肉、魚、野菜、果物など)
- 乾物(パスタなど)
- インスタント・レトルト食品
- 嗜好品(お茶、コーヒーなど)
- 調味料など

お持ちいただきたい食品の条件

- ① 未開封で包装や外装が破損していないもの
- ② 賞味期限まで1ヵ月以上あるもの
- ③ びん詰めでないもの



ひとつでも多く
取り組みましょう!



実践チェックリストで 「もったいない」を確認!

食品ロスを減らすためには、一人ひとりの日ごろの取組みが欠かせません。

下記のチェックリストを参考に、ご自身の取組を確認してみましょう!

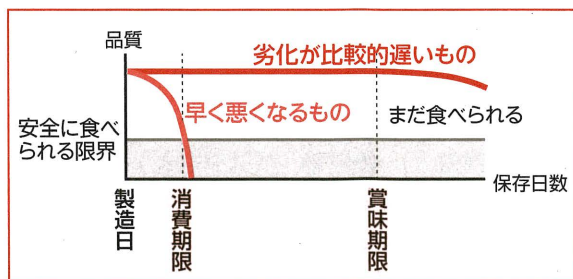
- ☐ 買い物前に冷蔵庫の在庫をチェックする
- ☐ ばら売り・量り売りなどを利用し、必要な量だけ購入する
- ☐ 商品棚の手前から購入する(極端な鮮度志向を控える)
- ☐ 購入後すぐに食べる場合は、賞味期限間近なため値引き販売されている食品等を、積極的に購入する
- ☐ 残っている食材から使う
- ☐ 「賞味期限」が切れても食材の状況を判断して使いきる
- ☐ 今まで捨てていた野菜の茎や皮を使って調理する
- ☐ 食べられる量だけ調理する
- ☐ 食卓に出たものは食べきる
- ☐ 外出時、食べられる量だけ注文し、食べ残さない

ご存知ですか? 賞味期限と消費期限の違い

賞味期限 「おいしく食べられる期限」のことで、期限を過ぎてもすぐに食べられないということではありません。賞味期限が切れてもすぐには捨てず、見た目や臭いなど、自分で食べられるかどうか確認しましょう。

消費期限 「期限が過ぎたら食べない方がよい期限」のことです。

いずれも、開封前の期限を示しています。開封したら早めに食べきりましょう!

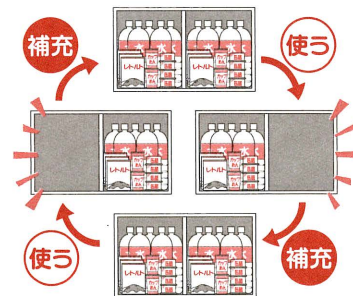


農林水産省ホームページ参照

『ローリングストック』で 無駄なく備蓄!

ローリングストックとは…

備蓄食品(缶詰、レトルト食品等)を保管する際、日常的に食べては買い足すことで、常に新しい備蓄食品が保管されていることです。



●ポイント 1●

始めに、ストック食材を普段買う量より多めに買いましょう。

●ポイント 2●

古いものから順に使い、ほぼ半分になったら補充しましょう。

いざという時、期限切れにならないように、ローリングストックで常に賞味期限内の備蓄食品を準備しておきましょう!



ご意見・ご感想をお寄せください。

江戸川区 環境部 清掃課 ごみ減量係 〒132-8501 江戸川区中央1-4-1

電話 03-5662-1689 FAX 03-5678-6741

R270

この広報誌は、古紙
配合率70%の再生
紙を使用しています。

