

「もったいない」が合言葉

減らすぞ！食品ロス

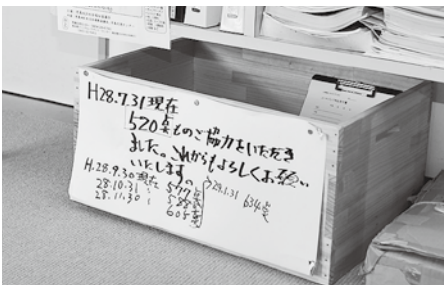
毎日の食事や買い物なかで、食べきれず捨てられるもの、まだ食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」が全国的な問題になっています。

市内の取り組みを通して、食品の無駄をなくすために私たちができることを考えてみましょう。

余った食品を福祉に フードバンク

安来市社会福祉協議会（市社協）では、フードバンク事業に取り組んでいます。

フードバンクとは、市民や企業などから余っている食品や商品を集め、食べものに困っている人に提供する取り組みです。「色々な事情を抱え、安来でも明日の食べ物に困る人がいます」と足立卓久包括支援センター長。平成26年9月にスタートし、平成27年度は103件、



▲荒島交流センターは平成27年3月に食品を受け入れるフードBOXを常設。4月までに652品が集まりました。

残った食糧を
フードバンク



宴会の料理を食べきろう

さんまるいちまる
3010運動

楽しい宴会の席。会も終盤に近づいた頃、幹事が声を掛けます。「3010運動にご協力を。席についてゆっくり料理をお召し上がりください」。すると皆が自席へ戻り、配食された料理をいただきます。今、このような光景が全国で見られます。

開始後30分と終了前の10分

3010運動とは、宴会の時の乾杯後30分と宴会終了前の10

分間は席に座って料理を食べようというシンプルなお取り組みです。会社などの宴会では、上司や営業先にあいさつに回ることも多く、料理に手を出すタイミングを逃してしまうこともしばしば。そのまま食べ残しにつながることを解消する取り組みです。

環境省でもこの運動を推進し、同省のホームページには、飲食店の店舗で使える卓上ポッ



▲市社協に提供された食品。フードバンクでは、本人事情を鑑みて、1回に約2週間分の食料品を提供します。(支援期間に制限あり)

平成28年度は96件と、ひとり親や高齢者世帯などを中心に多くの人が事業を利用してしています。また、食品の一部は、市内の子ども食堂への提供を行ってま

す。この取り組みを支えるため、市社協では「ひとり一品運動」と称し、余剰食品の提供を呼び掛けています。市民から募る食品は、支援が必要な人が来所す

るまでの期間、備蓄しなければならぬため、消費期限の1ヵ月前までの食品が対象です。市社協に持ち込まれるものは、お米、乾麺、缶詰、お菓子、カップ麺、レトルト食品などさまざま。市民からの食品の寄付は、平成26年度376品(7ヵ月)、平成27年度2645品、平成28年度2889品と年々増えてきています。

企業登録型で生鮮食品も

寄付増加の背景には、事業の認知度向上に加え、昨年4月から始めた企業から食料提供を受ける登録型バンク制度の創設が寄与しています。これは提供いただける企業に事前登録してもらい、支援が必要な時に連絡して食品の提供を受けるものです。現在、企業11社、寺院12社が登録。この制度により野菜やパンなどの長期保存が効かない食品の寄付が可能となり、栄養面にすぐれた野菜や調理をしないで済むパンに食べられるパンなどの寄付が可能になりました。足立センター長は「家庭で不要な食品などがあれば、寄付してほしい。もったいないの気持ちがありがとうの言葉に変えましょう」と市民への食品の寄付を呼び掛けます。

持ち帰りや食べきりを推奨



▲卓上ポップ

宴会の料理を提供する側でも食品の廃棄量を減らす取り組みが行われています。

古川町の夢ランドしらすぎでは、利用者の希望があれば、用意してあるプラスチック容器に残った料理を持ち帰ることができ、上田信也総支配人は「早目に食べていただくことが条件になります。お声掛けいただければ喜んで対応します」と話します。(ただし、食中毒が発生しやすい夏場や生ものなどは実施していません)。

また、食べ残しを少なくし、食べきっていただくため、食の細かい高齢者や女性のみなどの宴会には、量を減らすなどの要望にもできる限り応じています。

「残すことが申し訳ないという方もいらっしゃいます。このサービスにより、廃棄物が減る上に、環境にもやさしく、お客さまにも喜んでもらえます。何

プなどを公開しています。食べ残しが多くなりがちな宴会でも、食品ロスを削減しようとする動きがあります。

より料理を残さず食べてもらえるのがうれしいです」と上田総支配人。ちよつとした心遣いが削減につながっています。

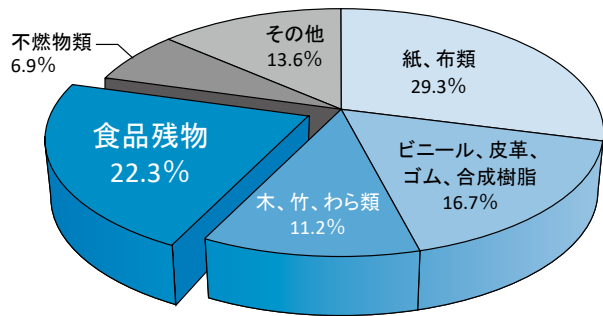
自らが相談して削減を

他の飲食店でも「持ち帰り、少なめ」などの要望に応じてくれるところがあります。「小盛りにできますか」「○○が食べられません」など私たちが声を掛けすることで無駄な食品ロスを削減できます。



▲容器を手にする夢ランドしらすぎの上田総支配人。

清瀬クリーンセンターごみ質検査
(検査日：平成28年8月25日)



市内でも多くの食品が
廃棄されています

市では毎年清瀬クリーンセンターに運ばれる燃やすごみを取り出し、ごみの種類組成を調べ、ごみ質検査を行っています。これにより市民の皆さんから出される燃やすごみの内訳がわかります。(※右グラフ)

燃やすごみの中で食べ残しにあたる食品残物の割合は、全体の約22%。この数値は、調べる時季や地域によっても違いますが、この数値を元に食べ残し量を計算すると、燃やすごみ年間量8585ト(平成28年度)の

安来市の燃やすごみ年間8585ト その内、食品は22%です



25グラムって
どのくらい？

ミニトマト2個分



22%、1889トの食品が捨てられていることになりました。

一般的に、食品廃棄物は水分を多く含むため、燃えにくいという特徴があります。そのため、二酸化炭素の排出などの面から通常のごみより環境に大きな負荷を与えています。また、清瀬クリーンセンターに運ばれたゴミの処理費は、皆さんの市税でまかなわれています。

燃やすごみの年間量は、平成24年度から微増が続いています。人口減少を考えると、一人あたりの燃やすごみの量は毎年増えていることとなります。

もし市民一人が一日に食品廃棄量を25g減らすことができれば、全体で年間362トのごみ、二酸化炭素排出量28ト、処理費を約1千万円減らすことができます。

残飯を堆肥化

給食センター



▲残飯を食品残渣発酵分解装置に投入します。

市内の幼稚園と中学校へ給食を提供している給食センターでは、残飯や野菜くずを発酵させ、堆肥化する事業を行っています。

各学校から排出される残飯は、食器返却の際に回収され、センター内の残菜処理室に運ばれます。ここでカルピス菌ともみ殻が入った食品残渣発酵分解装置に投入。装置の中では、微生物が残飯を分解し、2次発酵、3次発酵を経て、堆肥が生成されます。昨年度は360キログラムの堆肥ができ、各学校に戻され、花壇や畑などで使用しました。

毎日出る残飯を堆肥化することで生ゴミ量と処理コストを低減し、二酸化炭素の削減にも取り組んでいます。

家庭の食品ごみ 減量大作戦



家庭での食品ロスを削減できれば、食べ物の廃棄量を減らすという環境面だけでなく家計面にとってもメリットがあります。そのためのヒントを紹介します。

【作戦1 食材を「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」】

無駄を防ぐためにも、買い物の前には食品の在庫を確認し、必要なものだけを買うようにしましょう。特に、野菜や生ものなどの傷みやすい食材には有効です。



【作戦2 残った食材は別の料理に活用】

料理は食べられる量だけ作りましょう。食べ切れずに残ってしまったら冷蔵庫に保存し、早めに食べましょう。また、中途半端に残ったら別の料理に活用するなど、食べ切る工夫をしてみましょう。



【作戦3 生ごみをギュッとひとしぼり！】

これからの暑い季節、水分を多く含んだ生ごみがふえてきます。生ごみの約7割が水分です。しっかりと水切りを行うことで、燃やすごみの減量につながります。安来市全世帯が一年間毎日ギュッとすると約78トンのゴミ減量が図られます。



【作戦4 「消費期限」と「賞味期限」を理解】

■消費期限…「食べても安全な期限」のため、期限を超えたものは食べないほうが安全です。
■賞味期限…「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられなくなるわけではありません。賞味期限を超えた食品は、見た目や臭いなどで個別に判断しましょう。

出典：政府広報オンライン



環境政策課
係長 山岡英樹

間合のうのかも知れません。大切なのは、食に対して「もったいない」という気持ちを持つことです。「もったいない」を意識して行動すれば、企業にとってはコスト削減、消費者にとっても無駄な支出を減らすことになり、環境にもよい影響を与えることとなります。

日本における食品ロスは、年間約632万トと推計されます。その内、家庭が302万ト、企業330万トと約半々で、食品ロスを減らすには、私たち一人一人、そして食品事業者の方々の取り組みが必要です。私たちがとかく食品に新鮮さを求めがちです。こういった消費者の姿勢は企業活動にも大きな影響を与え、食品ロスを生み出していることが考えられます。例えば、いつ、どのくらい使うかを考えて買い物に行けば、消費期限の短いもので十分間に合うのかも知れません。

もったいないを大切に

