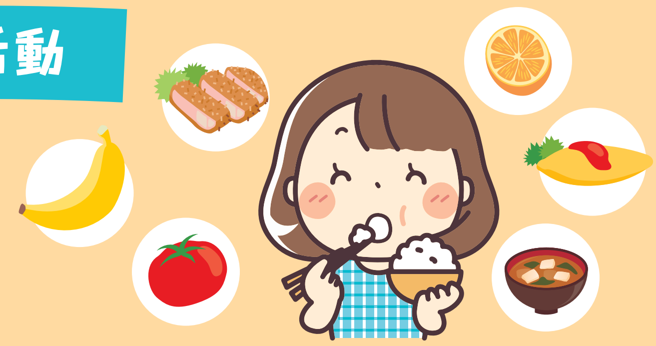
食品ロス削減に関するその他の活動



30・10(さんまる・いちまる)運動

本市では、各種宴会等において「30・10(さんまる・いちまる)運動」を推進しています。これは、各種宴会等に出るたくさんの料理を無駄なく美味しく食べるために、ひと工夫する啓発運動です。
具体的には、下記のとおりです。特に宴会が多く行われる時期には、試してみましょう。

宴会はじめの30分　味わいタイム
乾杯後30分はでき立ての料理を楽しむ

宴会なかば　楽しみタイム
全員でおしゃべり&お酌で、親睦を深める

宴会おわりの10分　食べきりタイム
お開きの10分前はもう一度料理を楽しむ

フードバンク活動

飲食店やNPO法人、地域でも食品ロスを減らす運動がみられます。その中のひとつに「フードバンク活動」があります。
食品製造業や食品卸業・小売業で発生する食品ロスには、期限が間近の食品や印刷ミス・包装破損といった規格外品などが発生します。そこで、品質上問題がないことを消費者にお知らせしながら、見切り・値引き販売する取り組みが行われています。
こうした業界の取り組みに加え、最近では上記のような食品を企業から寄付してもらい、福祉施設などへ無償提供する「フードバンク活動」というボランティアがあります。
フードバンクは1960年代にアメリカで始まった活動です。日本では、2002年からNPO法人「セカンドハーベスト・ジャパン」が活動を開始し、今では全国各地に取り組みが広がっています。

フードバンク活動に取り組みたい、何か協力したい、その他問い合わせ等

特定非営利活動法人 フードバンク福岡	☎092-710-3205
ふくおか筑紫フードバンク	☎092-502-8822

太宰府市 市民生活部 環境課　☎092-921-2121(内線361・362)
http://www.city.dazaifu.lg.jp/

初版

もったいない!　ごみ減量大作戦
ごみ減量72,000人プロジェクト

食品ロスを減らしましょう!

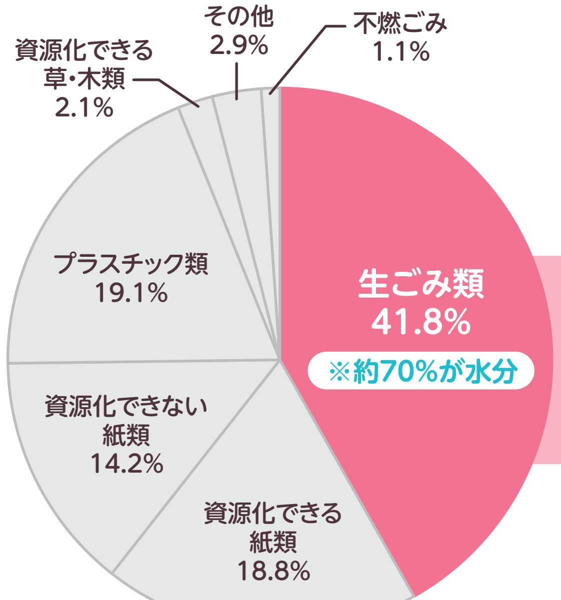
食べ物への感謝の心を持ちましょう

日本人1人1日あたりに換算して、お茶碗1杯分(約134g)が捨てられています

まだ食べられるのに捨てられている食べ物、いわゆる「食品ロス」が日本では年間約621万トンもあり、その内訳は、家庭からの排出量が282万トン・事業所からの排出量が339万トン発生しています。これは、日本人1人1日あたりに換算して、お茶碗1杯分(約134g)のご飯の量を捨てていることになります。私たちは、多くの食べ物を大量に捨てているのです。

太宰府市においても、もえるごみのうち、食べ残し等も含んだ「生ごみ類」とよばれるものは、下のグラフのとおり3分の1以上を占めています。
ここでは、「生ごみ類」の一部である食品ロス削減をすることで太宰府市のごみ処理に係る費用を減らすことができます。また、大切な食べ物を無駄なく消費し、環境面や家計面にとってプラスになるような工夫をご紹介します。

太宰府市家庭系可燃ごみ内訳(平成22年度 組成調査)



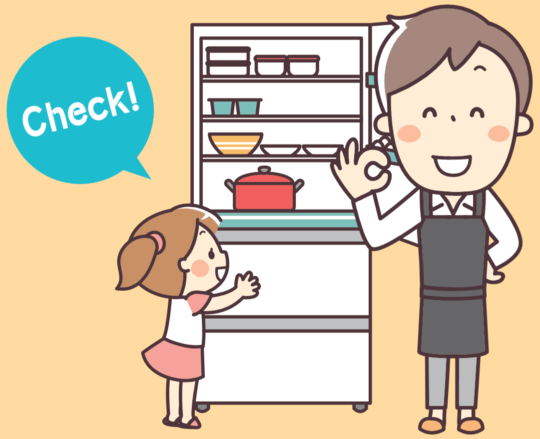
減量施策
- 水分削減(水切り 食べきり 使い切り)
- 生ごみリサイクル(堆肥化)
- 食品ロス削減

効果
- ごみ減量
- ごみ処理に係る経費の削減
- 環境負荷の軽減
- 資源循環
- 顧客満足度や企業イメージの向上

などなど

ご家庭の皆さまができること

1 食材を「買いすぎず」「使い切る」ようにしましょう



値段が安いからと言って食材を買いすぎたり、在庫があるのを忘れて同じ食材を買ってしまったりすることは、食材を余らせ、腐らせる原因にもなります。食べ切れずに残ってしまった場合は冷蔵庫に保存し、早めに食べましょう。

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。

2 残った食材は別の料理に活用しましょう

食べ残しなどを減らすために、料理は食べられる量だけ作るようにしましょう。

また、残ったものは別の料理に活用するなど、食べ切る工夫をしましょう。消費者庁のウェブサイトや、その他食品を無駄にしないレシピなどの情報などを活用しましょう。

3 「消費期限」と「賞味期限」の違いを理解しましょう

「消費期限」は品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」のことで、期限を超えたものは食べない方が安全です。

「賞味期限」は品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」のことで、期限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。

4 外食時でも食べ残しを防ぎましょう

注文する際には料理の量を確認し、「食べきれないかも」と思ったら「少なめにできますか?」とお願いしたり、セットメニューの中に食べられないものがあれば、注文の際にそれを抜いてもらうようお願いしてみましょう。

もし食べ残しを持ち帰り可能な店舗であれば、活用してみましょう。

事業者の皆さまができること

1 食品製造業の皆さまへ

- 製造過程を考慮した適正量の原材料調達を行いましょう。
- 原材料を無駄なく使い切る工夫をしましょう。
- 製造過程でのミスを削減し、不良品発生を防止しましょう。
- 品質を保持できる容器包装を利用してみましょう。
- 賞味期限は商品の特性に応じて設定し、過度に短く表示しないようにしましょう。

2 食品卸業・小売業の皆さまへ

- 需要を予測して、適正量を仕入れるようにしましょう。
- 納品期限の緩和を検討してみましょう。
- 在庫管理を適切に行い、品質低下を防ぎましょう。
- 少量パックの販売やバラ売りを行いましょう。
- 消費期限・賞味期限が迫っている食品や規格外品は、見切り・値引き販売をしてみましょう。
- 値引きの理由や品質に問題がないことを積極的に情報提供しましょう。

3 飲食業の皆さまへ

- 食材を無駄なく使い切って調理しましょう。
- イベント等では、イベントに関する情報や、天候、来客者数を予測して仕入れや仕込みを行いましょう。
- お客さまの好き嫌いや食べたい量の聞き取りをしましょう。
- 食べ切り、小盛り、単品メニューなどを提示しましょう。
- 品質的に問題のない食品は、お客さまの責任であることを理解してもらったうえで、食べ切る目安の日時などの情報提供を行い、持ち帰り用に提供することを検討してみましょう。

4 すべての従業員の皆さまへ

- 食品ロス問題に関心を持ち、できることを考えましょう。
- 消費期限と賞味期限を正しく理解し、食べられる食品を安易に捨てたりしないようにしましょう。
- 生ごみの水切りを十分行い、ごみ減量をめざしましょう。