



食品ロス削減にチャレンジ！

まだ食べられる食べ物を捨ててはいませんか？近年社会的課題となっている「食品ロス」問題に対し、市では削減に向けた取り組みの推進を図っていきます。

生ごみの3割を占める「食品ロス」

食べ残しや手付かずのまま廃棄される「食品ロス」は、日本国内で年間約63.2万トン。これは、世界で飢餓に苦しむ人々へ向けた食料援助量（平成26年度時点での年間約320万トン）を大きく上回る量です。

平成29年11月に市内で初めて行った食品ロス実態調査では、生ごみの約3割が食品ロスで、そのう

ち手付かずのまま捨てられた食品（写真参照）が3分の2を占めていることが分かりました。食品ロスの解消が生ごみの減量につながることから、市では、10月からごみ減量キャンペーンを実施し、取り組みを進めていきます。

毎日の「モットイナイ」の積み重ねを

自分がどのくらい食品ロスを出しているか把握し、余分な食品を買わない、食べ残しをしない、食材を使い切るよう心掛けましょう。冷蔵庫内の定位置を決めるなど収納を工夫すると、食品の在庫管理がしやすくなり、二重の買い物防止に。適切に食材を保存すると、鮮度を長く保つこともできます。「食への愛で、『捨てる』を減らす」

をテーマとしたウェブサイト「モットイナイキッチン」(<https://www.mottainai-kitchen.com/>)でも、食品ロス削減のこつや、食材を無駄なく使うレシピを紹介していますので活用ください。

また、市では、生ごみを資源として活用する堆肥化を推奨。生ごみ堆肥化容器や家庭用電気式生ごみ処理機の購入の際、補助金を交付するなど、生ごみの減量・リサイクルを推進しています。

食品ロス削減は、環境だけでなく、家計への負担低減にもつながります。小さな意識の積み重ねが大きな効果を生み出す「モットイナイ」を、今すぐ始めませんか。

食品ロスダイアリー モニター募集

家庭での食品ロスを、4週間の日記形式で記録し、報告していただく市民モニターを募集します。

◆調査期間 10月15日(月)～11月11日(日)

◆募集世帯数 4400世帯

〔選考〕 ◆謝礼 〓QUOカード1000円分(1世帯当たり) 申

ファクス、Eメールに住所、氏名、電話番号、年齢、同居者の人数と

子ども・高齢者の有無、食品ロスの発生頻度(よくある・たまにある・ほとんどない)を記入して9

月18日(必着)までに

申・問 家庭ごみ減量課 ☎214・8229、FAX214・8277、Eメールkan007220@city.sendai.jp



▲食品ロス実態調査では、たくさんの手付かずの食品が生ごみとして出されていることが分かりました

地域にごみ減量意識の輪を



▲(左から) 徳田実さん、尾形千代志さん

太白区ひより台では、生ごみの堆肥化を地域ぐるみで進めています。率先して活動する、ひより台東部町内会のお二人にお話を聞きました。

「私自身は、10年以上前からコンポスター(生ごみ堆肥化容器)を使って生ごみを堆肥化しています。他のごみも分別を徹底しているので、排出する家庭ごみは最小限で済んでいます」と尾形さん。徳田さんは「必要なキットがあれば生ごみの堆肥化は誰でも簡単にできます。高齢者や女性がいるお宅では、コンポスターの設置等を手伝っています。生ごみの堆肥化が地域全体に広がり、各家庭の家庭ごみ減量への意識につながるとうれしいですね」と話してくれました。



▶生ごみは1週間程度で分解されます