



食材を無駄なく使ったよ!

残さず食べようね!

特集

今日から減らせる食品ロス!

～家庭でできる食品ロス対策のススメ～



リサイクルコーナーの利用をご検討ください

市では、「捨てるのはもったいない」「モノを大切にしたい」という思いをつなぐ場として、リサイクルコーナーを開設しています。ご家庭内で不要になった品物を集めて、希望する方に提供しており、市民の方であればどなたでも無料で利用できます。

取り扱い品目

修理しなくてもそのまま使用できる品物等 (例)

家具類、未使用の食器類、レジャー用品、スポーツ用品、子ども用品、ベビー用品、衣装ケース 等

※取り扱いしない品物

事業活動に伴って排出された品物や電化製品、書籍、使用済みの食器類、バイク、自転車、その他市で処理できない品物 等



利用方法

〈提供したい方〉

電話、FAX、メールのいずれかの方法で廃棄物対策課にご相談の上、お持ち込みください。なお、大きな品物等は収集に伺うことも可能です。

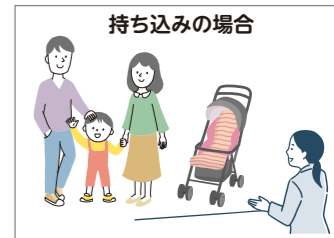
※収集に伺う場合

- ・事前申し込みをした品物のみ、収集します。
- ・申し込みの後、「リサイクル品」と書いた紙を貼って、自宅玄関の外(集合住宅の場合は通路ではなく建物の外)に出してください。
- ・収集日は地区ごとに決まっており、また、時間指定はできません。なお、お留守の場合でも収集します。

〈引き取りを希望する方〉

廃棄物対策課のリサイクルコーナーまで直接お越しいただき、展示品をご覧ください。欲しいものがあれば、そのままお持ち帰りできます。また、ホームページでも確認いただくことができます。

- ・品物の取り置きは行っておりません。
- ・市民の皆さんに広く利用していただくため、提供する品物の数は1世帯につき月1点までとしております。
- ・開場時間は平日の午前9:00～12:00、午後1:00～4:00までです。



▲展示品はホームページでも公開しています。

【編集・発行】 会津若松市 市民部 廃棄物対策課

〒965-0858 会津若松市神指町大字南四合字深川西292-2

電話0242-27-3961 FAX0242-29-1618 Eメールgomi@tw.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

URL: <http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/>

特集

今日から減らせる食品ロス！ ～家庭でできる食品ロス対策のススメ～

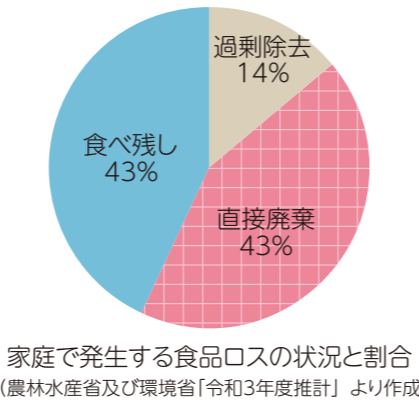
「食品ロス」は、本来食べられるのに捨てられてしまう食品で、日本では年間523万トン発生しています。その内訳は、食品スーパーや飲食店といった事業所から279万トン、私たちの家庭から244万トンとなっています。食品ロスはもったいないだけでなく、環境にも悪い影響を与えています。食品ロスを減らすため、私たちの普段の行動を変えていきましょう。

1 食品ロスは「直接廃棄」と「食べ残し」が主な発生要因

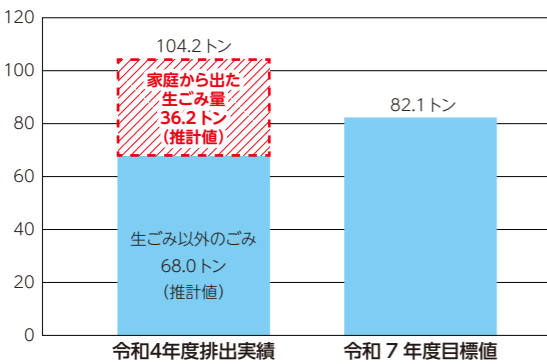
日本で発生する食品ロスは、年間523万トンで、これは国民全員が、毎日、おにぎり一個（約110グラム）を捨てている量に相当します。

家庭で発生する食品ロスの2大要因は、右のグラフのとおり、直接廃棄（賞味期限や消費期限を超えたことでそのまま捨てられること）が4割、食べ残しが4割です。

食品ロスをなくすためには私たちが「食品を買いすぎない」、「料理を作りすぎない」、「買った食品・作った料理は食べ切る」ことを徹底することが大切です。



2 食品ロス削減によって燃やせるごみを大きく減らすことができます



本市では、令和8年3月までに1日あたりの燃やせるごみ排出量を82.1トンまで削減することを目標としています。令和4年度の排出量は104.2トンであり、更に20トン以上の削減が必要です。

市では、令和5年度から本市の燃やせるごみの組成検査を行い、この結果から、家庭から排出された燃やせるごみの約53%は生ごみであり、1日あたりの排出量は36.2トンになると推計しています。

「直接廃棄」と「食べ残し」を無くすことで、生ごみの量を大きく削減できれば、ごみ減量の目標達成に向けて大きく前進することができます。

「1日あたりの燃やせるごみ排出量(令和4年度)」に占める「家庭から排出された生ごみ」の量を可燃ごみ組成検査から推計

事業者も食品ロス削減に取り組んでいます

当社のような小売店では、様々な予見を踏まえ、お客様の購買を予測しながら発注数を調整して可能な限り食品ロスを発生させないよう努めています。また、中身が大量に入っている大家族向けの商品ではなく、魚を1～2匹で包装するような小規模家族向けの商品を増やしており、家庭からの食品ロスを減らせるよう気を配っています。

一方で、賞味期限切れなどによりどうしても食品ロスとなってしまうものもあります。皆さまには、ぜひ「手前どり」で食品ロス削減にご協力いただければと思います。事業者とお客様で力を合わせて、食品ロスを削減していきましょう。



吉田 忠広さん
(株式会社リオン・ドールコーポレーション)

3 ここを変えよう、普段の行動

か 買う量は少し減らしてちょうどいい

手つかずのまま廃棄されてしまう直接廃棄が、家庭から出る食品ロスの4割を占めます。いつもの量から少し減らせば、食品ロスを防いで、節約にもなります。

く クリスマス食べる分量まず決めて

クリスマスは、食べる量を気にせずにお惣菜やケーキをたくさん購入しがちです。買う前に食べる量を考え、適量購入を心掛けましょう。

は 葉もの野菜冷凍ひと月生3日

ほうれん草や小松菜、水菜などの葉もの野菜は、買ってきてもすぐにしなびてしまいます。食べ切れないと感じたら、早めに冷凍しましょう。

ろ ローテーションレトルト食品捨てぬコツ

レトルト食品や瓶詰などの保存食・加工食品は、賞味期限が長いからと油断してムダにしがち。循環備蓄(ローリングストック)でムダのない消費を心掛けましょう。災害の備えにもなって一石二鳥です。

れ 冷蔵庫一掃するなら鍋・カレー

冷蔵庫には料理に使った人参やキャベツの端材が余りがち…。週に1回、鍋やカレーなど食材をたくさん消費できる料理を作り、冷蔵庫に眠る食材を一掃しましょう。

す 少しだけお酌をやめて廃棄ゼロ
～宴会時は3010運動への協力をお願いします～

3010(さんまるいちまる)運動は、宴会や会食で「最初の30分間と最後の10分間はお料理を楽しむことで食べ残しを減らそう」という運動です。

せっかくのお料理を無駄にしてしまうのはもったいないです。幹事の方、上司の方から積極的に3010運動への協力を呼びかけてくださいますよう、よろしくお祈りします。

しよ 正月は人が去っても食の山

遠くから親せきやお客様が来るからと多めに用意したお菓子や料理は余りがち。相手がお土産を持って帰る場合もありますので、少し控えめに用意しましょう。

