

今日からできる **もったいない大作戦**

食品ロスを減らす4つの工夫

食品ロスは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。日本では年間約461万tもの食品が捨てられています。その内訳は、お店等から出る「事業系」が約半分、一般家庭から出る「家庭系」が約半分です。国民一人あたりに換算すると、「おにぎり約1個分」もの食品ロスが発生しています。まずは身近にできることから、食品ロスゼロのまちあらかわと一緒に目指していきましょう。

問合せ 清掃リサイクル推進課啓発指導係 ☎内線449

ごはん小盛券

1 適量を注文

「食べきれるか不安だな」と思ったら、ご飯を小盛りで注文。自分のちょうどいい量でおいしく完食しましょう。

3 すぐ食べるならてまえどり

商品棚の手前にある期限が近い商品を購入することで、店頭で廃棄する食品の削減につながります。

4 余った食材はリメイク

余ってしまった食材もアレンジしておいしく食べきりましょう。レシピは荒川区ホームページ(右の二次元コード)をご覧ください。

2 買い物前は食材の確認

冷蔵庫や食糧庫の食材を確認し、無駄な買い物を防ぎましょう。買い物リストを作る、やスマートフォンで写真を撮る等の工夫も効果的です。

2面で、食品ロス削減に関するイベントを紹介します

あらかわ・もったいない大作戦

「もったいない」という言葉には、ものを大切に、感謝する気持ちがこめられています。食品ロスを減らすため、「あらかわ・もったいない大作戦」を一緒に進めていきましょう。

食品ロスを減らすためには、一人ひとりの意識と行動が欠かせません。生活の中のほんの小さな取り組みでも、その積み重ねが未来をより良い方向へ変える大きな力となります。

10月は、「食品ロス削減月間」です。この1か月を楽しみながら食品ロスについて考え、行動するきっかけにしたいため、キャンペーンを開催します。食品ロス削減に取り組む店舗「あら!もったいない協力店」もイベントを盛り上げます。ぜひ、ご参加ください。

荒川区では、循環型社会の実現を目指して3Rを基本としたさまざまな事業に取り組んでいます。3Rとは、「リデュース(発生抑制)」「リユース(再使用)」「リサイクル(再資源化)」の頭文字をとったもので、ごみを減らす地球の資源を守るための重要な考え方です。

この中でも、「リデュース(発生抑制)」の取り組みのひとつに食品ロス対策があります。

食品ロスを削減することは、ごみの減量だけでなく、生産から消費までの過程で排出される温室効果ガスの抑制にもつながり、環境保護にも大きく寄与します。

