

「もったいない」から「ありがとう」へ おいしく食べきるエコライフのすすめ

県では、消費者や事業者などの多様な主体が連携し、食品ロス削減を推進するため、「愛媛県食品ロス削減推進計画」の策定に取り組んでいます。(R3.3策定予定)



循環型社会推進課 室岡美佑
循環型社会づくりのため、リサイクルなどのecoな取り組みを推進する施策を展開しています。

R元年10月より、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。県では20市町と連携し、「食べきり運動」による食品ロスの削減を推進しています。大切な食品を感謝していただくエコライフを始めませんか？

「もったいない」食品ロスについて知ろう！

毎日茶わん1杯分を捨てている!?

「食品ロス」とは、消費・賞味期限切れや食べ残しなど、本来なら食べることができる食べ物を捨ててしまうこと。国民1人当たりで換算すると、日本の食品ロスは年間約612万トンと推計*。1人当たりの食品ロス量を試算すると、茶碗約1杯分の食べ物が毎日捨てられている計算に！
※H29年度推計値：農林水産省・環境省



国民1人当たり食品ロス

資料：総務省人口統計(H29.10/1)H29年度食料需給表(確定値)

1日約**132g**

※茶碗約1杯のごはんの量に相当

年間約**48kg**

※年間1人当たりの米の消費量(約54kg)に相当

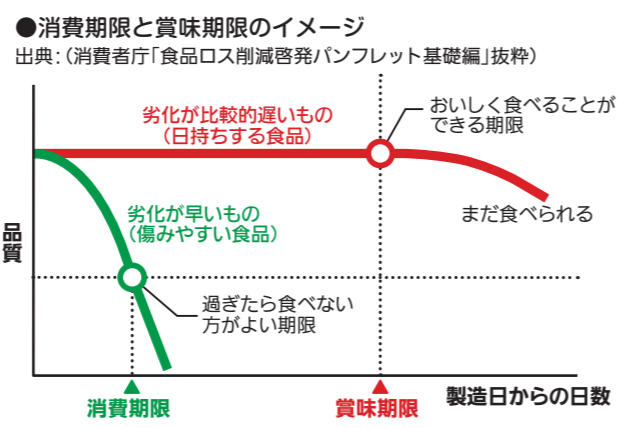


正しく理解しよう！

消費期限
食べても
安全な期限

賞味期限
おいしく
食べられる期限

※いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。



「ありがとう」みんなでおいしく食べきり!

県では、家庭の食品ロス削減につながる全11レシピを動画で公開中。その他、おいしく食べきるための工夫をご紹介します!!

工夫1 愛顔の食べきり アイデアレシピを活用しよう



材料 牛肉コロッケ、牛乳、スライスチーズ
調理時間 約10分

余った食材
や料理を
アレンジ!

おいしい簡単
レシピを
紹介するけん♪



工夫2 冷蔵庫クリーン アップフライデーで すっきり!

毎週金曜に掃除をかねて、冷蔵庫にある食品だけで料理を作りましょう。



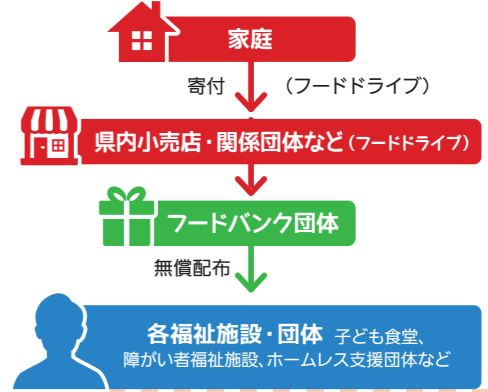
工夫3 それでも余ったら フードバンク・フードドライブを利用しよう

フードバンクとは?
食品関連事業者などから、未利用食品の提供を受け、食品を必要とする方に無料で提供する取組み。



フードドライブとは?
家庭などで余っている食品を持ち寄り、フードバンク団体が子ども食堂や福祉施設などに提供する取組み。

フードバンク活動の仕組み /



ほかにも
**エコライフへの
取り組みを
行っています!**

3R体験WEBツアー

県では、環境への負荷が少ない循環型社会の構築を目指し、模範となるリサイクル製品、廃棄物の発生抑制(リデュース)・再利用(リユース)・再資源化(リサイクル)に積極的に取り組んでいる事業所などを「資源循環有料モデル(スゴeco)」として認定。そのリサイクル製品の製造現場や3Rの取り組みを擬似的にWEB上で見学体験できるWEBツアーを公開しています。



環境にやさしい 買い物キャンペーン

R2.10月の「3R推進月間」に合わせ、消費者と事業者および行政が連携し、ごみ減量化を促進。マイバッグ持参、簡易包装の推進、環境にやさしい商品の販売・購入促進などに努めました。

循環型社会推進課の
Instagramは
こちら!

