

# 食べ物の“もったいない”を考えよう

## 食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄された食品のことです。

日本では、年間2,797万トン（※）の食品廃棄物等が出されています。このうち、食品ロスは632万トン（※）にもなり、そのうち302万トンは一般家庭からのものです。食品ロス632万トンから日本人1人当たりの量を試算すると、毎日お茶碗1杯分（約136g）の食べ物を捨てていることになります。（※農林水産省及び環境省「平成25年度推計」より）

## 今日から実践できる食品ロス削減

### 家庭編

「必要な量だけ購入」して「食べ切る」ことが削減のポイントです。

#### 買い物

1. 事前に冷蔵庫内などをチェック（メモ書きなどが有効）
2. 必要な食材をこまめに購入
3. 手前に陳列されている食品を選択（利用予定に照らして消費期限を確認）

#### 調理

1. 残っている食材から使う
2. 野菜や果物の皮は厚むきしない（生ごみが減り、栄養は増える）
3. 食材を上手に食べ切る（定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する）

### 宴会編

宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の5倍（※）です。食べ残しを減らすため、食べ切りの行動を始めましょう。（※農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査」より）

#### 宴会前

1. 参加者の好みや食べ切れる量をチェック
2. 食べ切れる量のメニューなどを選択

#### 宴会中

1. 最初の30分間（味わいタイム）、最後の10分間（食べ切りタイム）は席を立たずに料理を楽しむ
2. 食べ切りを呼び掛ける
3. 料理の残りは小分けにして食べやすくする

## 食べ物を無駄にすることは、もったいないことです。

1人ひとりがもったいないという意識を持ち食品ロスを減らす行動を取ると、ごみの減量・ごみ処理費の削減につながっていきます。

### “食品ロスを減らそう！”パーティー

賞味期限ギリギリの食材、いただきものの調味料、買いすぎた加工品など、“持て余している”食材をみんな持ち寄り、料理を楽しむパーティーがあります。

町環境基本計画を推進している「いなみ環境会議」では、このパーティーを通して食品ロスを減らす活動を行っています。ぜひみなさんも、気心の知れた仲間と“食品ロスを減らそう”パーティーを楽しんでみてください。



①始めに、持て余している食材を並べて、それぞれがなぜ持て余しているのか理由を説明します。

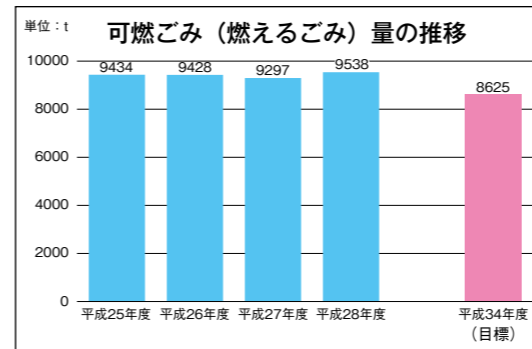
②食材を組み合わせる料理を考えます。

③分担して調理をします。

④たくさんの料理が完成しました！

## 稲美町のごみ処理状況

可燃ごみ（燃えるごみ）9,538 t

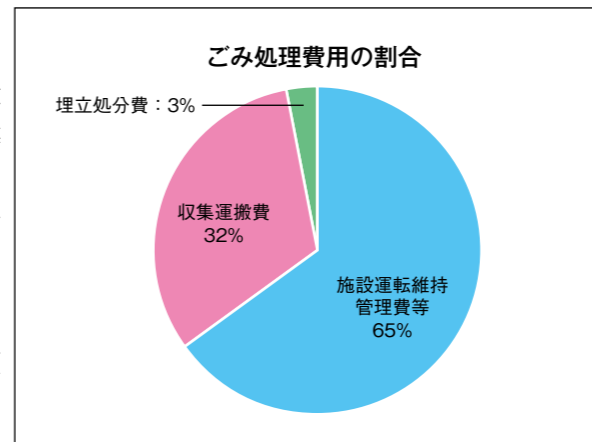


左の表は、平成25年度から平成28年度の稲美町の可燃ごみ（燃えるごみ）量の推移を示しています。

ごみの排出量を平成25年度から比較すると、増加傾向にあります。

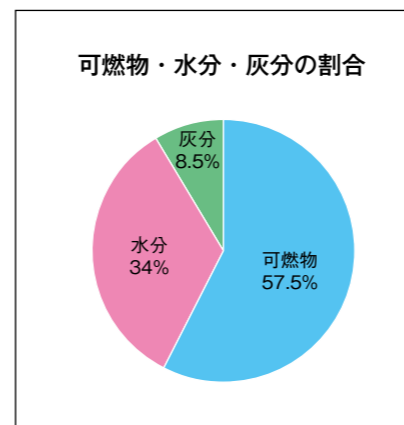
ごみ処理費用 約3.4億円 1人あたり 10,900円

平成28年度に稲美町から排出されたごみ（可燃ごみ・不燃ごみ・資源ごみ等含む）を処理するための経費は、約3.4億円でした。住民1人あたりにすれば、年間約10,900円の経費をごみ処理に使っていることとなります。

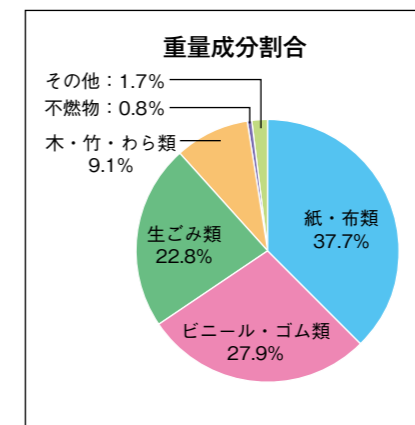


## 水切りと分別で、もっとごみは減らせる！

町では、清掃センターに搬入された可燃ごみの検査を年に数回行い、ごみ成分の分析を行っています。



可燃ごみの約34%が水分です。生ごみの「水切り」を徹底するだけでごみを減量することができます。



ごみを重量で分析すると、多いものが紙・布類の37.7%で、中にはリサイクルできるものがたくさん含まれています。生ごみ類も22.8%あります。堆肥化も含めて、分別・資源化を進めると、さらにごみ減量・ごみ処理費の削減ができます。

ごみ減量へ、待ったなし！

ごみ処理施設の広域化に向けて  
稲美町、加古川市、高砂市、播磨町の2市2町では、既存のごみ処理施設の老朽化とスケールメリットを活かした経済的効果的なごみ処理を行うために、廃棄物処理の広域化を進めています。新施設は平成28年度には建設事業者・運営事業者が決まり、平成34年度の稼働を目指して高砂市に建設中です。

新施設では環境に配慮して、平成26年3月に可燃ごみ排出量を各市町で決めました。稲美町の目標値は年間約8,625トンで、平成28年度の9,538トンと比較して9133トンものごみを削減する必要があります。稲美町のごみの減量には皆さんの協力が不可欠です。ご協力をお願いいたします。