

■関連資料

■徳島県における食品ロス削減に向けた取組

☆食品ロス削減啓発キャンペーンの実施

とくしま環境県民会議と連携・協働して、スーパーマーケットや産直市の店頭、また様々なイベント会場にブースを設置し、買い物客やイベント参加者に食品ロスの現状を説明したり、日頃心がけるべきこと等を呼びかける啓発キャンペーンを県内各地で実施しています。



イベント会場での食品ロス削減啓発キャンペーンの様子

☆食品ロス削減出前授業の開催

県内の学校や放課後児童クラブに出向き、食品ロスをいかにして減らしていくかについて、現状説明と日常生活での実践方法を指導するとともに、紙芝居やクイズ等により、食品ロス削減をより身近に感じてもらう出前授業を開催しています。



小学校での食品ロス削減出前授業の様子

☆おいしい徳島!食べきり運動の展開

県内各地の飲食店、スーパーマーケット等に食品ロス削減啓発チラシを配布・設置したり、エシカル消費の実践・普及に取り組む「とくしま食べきるんじょ協力店」と協力して、「3010運動」(=宴会等の始めの30分と終わりの10分は席について食事を楽しみ、食べ残しを無くす運動のこと)等、広く食品ロス削減を呼びかけています。

☆食品ロス削減啓発パネル展の開催

県内の市町村や事業所、環境団体と連携して、食品ロスの現状や今、私たちにできること等をわかりやすく示した啓発パネルの展示会を開催しています。

☆高校生による食品ロス削減に向けた取組

徳島県立小松島西高等学校の食物科では、食育パネルを設置して食品ロス削減を呼びかけたり、地域や企業等と連携し、漁獲されても廃棄されてしまう「未利用魚」のレシピを開発したりしています。



魚を調理する様子

■日常生活で食品ロスを削減できるポイント

家庭の食品ロス

□食材別に最も多いもの………野菜、調理加工品、果実類、魚介類

□食品を食べずに廃棄する理由…鮮度の低下、腐敗、カビの発生、消費期限・賞味期限が過ぎた

①食材を買いすぎない	②必要なものだけ買う	③買ったものは使い切る
買物に行く前には、冷蔵庫や冷凍庫、食品棚をチェックし、買う物をリストアップします。買いすぎを防ぐことにつながります。	安いからとまとめ買いや大袋で買うと使い切れないこともあります。計画的に必要な分だけ買うことで、お金や食材を無駄にせずすみずみ使えます。	食材を計画的に使い切ることができる調理方法の工夫が大切です。余って食べきれない食材はフードバンクに寄附する方法もあります。
④冷蔵庫の整理整頓	⑤食品の保存方法を工夫	⑥調理方法の工夫
冷蔵庫に保管する食材の置き場所を決め、中身が見える透明容器を活用します。探す手間が省け、買物前のチェックに役立ちます。	魚や肉、野菜類の生鮮食品は、加工や下処理、冷凍など保存方法の工夫が大切です。傷みやムダが減ります。	野菜の皮や切れ端なども、調理の工夫でリメイク料理となります。食品ロス削減やゴミ減量につながります。

日常生活で食品ロスを削減できるポイントは、他にもたくさんあります。食品ロスが出てしまったら、「なぜ、これは捨てることになったのか」を考え、繰り返さないことが大切です。

食品ロス削減は、家計や地球にも大きなよい影響を与えることができます。給食を残さず食べる、嫌いなものでも食べるなど、毎日の生活で身近にできることから、「もったいない」を減らすことに取り組みしましょう。