




第2号(平成28年12月) **ごみ減量情報紙**

加古川市民  
27万人の力で

# 20%ごみ減量を!

市民の皆さんに、大切なごみ減量のことについてお伝えするため、定期的に情報発信していきます。

『加古川市民27万人の力で20%ごみ減量を!』運動の一環として、  
『おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動』に取り組んでいます。

食べ物の“もったいない”をもう一度考えて行動してみませんか。  
市民の皆さん、事業者(製造・卸・小売)の方々と共に食品ロス削減に取り組みましょう。

## ◆食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物です。

日本では「食品ロス」が年間約632万トンにもなります。

これを日本人1人当りに換算すると、毎日お茶碗1杯分(約136g)のご飯の量を捨てていることになります。

### 日本の食品ロスの大きさ

○日本の食品ロス(年間約632万トン)は、世界全体の食料援助量の約2倍。  
○国民1人1日当たり食品ロス量は、おおよそ茶碗1杯分のご飯の量に相当。

日本の「食品ロス」(約632万トン)

#### 事業系

うち可食部分と  
考えられる量  
(330万トン)

#### 家庭系

うち可食部分と  
考えられる量  
(302万トン)



世界全体の食料援助量(2014)  
約320万トン

国民1人1日当たり食品ロス量  
約136g(茶碗約1杯のご飯の量に相当)



資料:WPF, 総務省人口推計(25年度)

出典:農林水産省ホームページ



## ◆食品ロスは、いろいろなところで発生しています。

### 【期限切れの在庫品の行方は?】

スーパーなどの小売店では、賞味期限や消費期限の近い商品が見切り品として、安く売っていることがあります。売れ残った商品は廃棄されてしまうので、すぐ食べるのなら、食品ロス削減のためにそうした商品を買きましょう。

### 【食べ残しはどうにもならない?】

飲食店で最も多い食品ロスは食べ残しです。

食べられないものを除いてもらったり、ごはんを小盛りにしてもらうなど、食べ残しを出さないようにしましょう。

### 【冷蔵庫の食材管理できてますか?】

野菜の皮などの本来食べられる部分まで過剰に取り除いて捨ててしまっていないですか?

また、作り過ぎによる食べ残しや冷蔵庫などに入れたまま調理されず捨ててしまっている食材はありませんか?

