食品ロスを削減して環境負荷の少ない社会へ

「渋川市もったいないの心を持って食品ロスの削減を推進する条例」を制定しました

市は、国際的にも重要な課題である「食品ロス」の削減に積極的に取り組み、豊かな自然環境を未来へ継承していくため、「渋川市もったいないの心を持って食品ロスの削減を推進する条例」を令和3年4月1日に施行しました。食べ物を作ってくれた人々やそれを育んだ自然の恩恵に感謝し、まだ食べることができる食品をもったいないの心を持って、市民運動として食品ロスの削減を推進する取り組みを実施します。

詳しくは、本環境政策課（☎22-2114）へ。

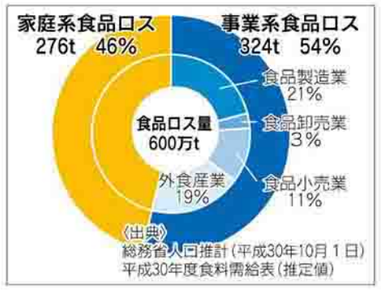
「食品ロス」とは

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。まとめ買いや作り過ぎ等により、調理や食べ切る前に廃棄される「家庭系」と、飲食店等での客の食べ残しや売れ残りなどの「事業系」に分けられます。

国内では、年間600万トン（平成30年度推計値）もの食品ロスが発生しており、日本人1人当たりの食品ロス量は、1年で約47キログラムになります。これは、日本人1人が、毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じ量です。

食品ロスによる環境などへの影響

食品ロスを含むごみの焼却により発生する二酸化炭素は、地球温暖化の一因になっています。また、環境への影響だけではなく、満足に食べられない人がいる一方で発生する食品ロスは、倫理的な問題にもなっており、将来的な食料不足問題の深刻化にもつながります。加えて、食品ロスとなった食品の生産過程において消費された石油などから生まれるエネルギーや、生産者などが費やした手間や時間も無駄になってしまいます。



市民運動として食品ロス削減を実現するために

食品ロスが「家庭系」と「事業系」に分類できることからも、市民、事業者、行政が連携して食品ロス削減のための行動をとることが求められます。

このような考えから、市は、「渋川市もったいないの心をもって食品ロスの削減を推進する条例」を制定し、市民、事業者、市の責務を明確にしました。それぞれがもったいないの心を共有した上で、市民運動として食品ロス削減の推進を図り、現在および将来における市民の快適な生活環境の実現を目指しましょう。

市民の責務　食品ロス削減の重要性についての理解と関心を深め、食品の購入や調理方法などを改善することにより、食品ロス削減について自主的に取り組むよう努める

事業者の責務　事業活動において、市が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努める

市の責務　市民、事業者と連携し、市民運動として食品ロス削減を推進するため、次の基本方針に基づき、必要な施策を総合的に推進する

〈基本方針〉　▽市民および事業者の食品ロスの削減に対する理解と関心を深めるよう、教育および普及啓発を図る

▽市民および事業者が行う自発的な食品ロスの削減の取り組みを促進するため、必要な情報の提供やその他の支援に努める

〈渋川市食品ロス削減推進協議会〉

基本方針に基づく取り組みを積極的に推進するため、市内事業者や公募による市民などで組織する「渋川市食品ロス削減推進協議会」を設置する。

家庭で発生する食品ロス

食べ残し

食卓に上った食品が、作り過ぎや好き嫌いなどによって、食べ切られずに廃棄されるもの

直接廃棄

賞味期限切れなどにより、食材として使用したり、食事に提供したりすることなく廃棄されるもの

過剰除去

調理の際に野菜の皮を厚くむいてしまうなど、食べられる部分なのに廃棄されるもの

食品ロス削減のために家庭でできること

買い物のとき

買い物の前に冷蔵庫内の在庫を確認し、食材を買い過ぎないようにしましょう。すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の長い商品を選ぶのではなく、陳列順に手前から購入しましょう。

調理をするとき

食べ切れる分だけを作るようにしましょう。また、余った食材で作れるレシピを検討するなど、食材を使い切るようにしましょう。

外食をするとき

食べ切れると思う量を注文しましょう。どうしても食べ切れない場合は、お店の人に確認をした上で、持ち帰って食べることで食品ロスの削減につながります。

食べ切れないとき

買い過ぎて食べ切れない場合や、いただきものが余ってしまう場合には、フードバンクなどへの寄付や近所へのお裾分けを検討しましょう。

市内事業者を対象とした食品ロス量把握アンケートを実施しました

市内で排出される事業系食品ロスの状況を把握するため、市内の食品製造業、小売業、飲食店組合などを対象としたアンケートを実施し、10件の回答がありました。

この結果を踏まえ、渋川市食品ロス削減推進協議会において、今後の食品ロス削減に向けた取り組みを進めます。

設問	回答
「食品ロス」という言葉を聞いたことがありますか？	聞いたことがある＝10件（100%）
自身の事業所の食品ロス量を把握していますか？	把握している＝5件（50%） 回答者の年間食品ロス量＝500～35,623kg
食品ロス削減に向けた取り組みを行っていますか？	行っている＝8件（80%） ・ロス率や来客数予測を基に発注する ・賞味期限が近い商品を、寄付や値引きによって処理する