

もったいない！ みんなで減らそう！食品ロス

まだ食べられるのに、捨てられている食品が多くあることをご存じですか。県では、家庭やレストランなどでの「食べきり」により、食品がごみになる量をできるだけ減らしていくライフスタイル「ちば食べきりエコスタイル(ちば食べエコ)」を推進しています。皆さんも、「食べきり」を心掛けて、身の回りの「もったいない」を考えてみませんか。

問い合わせ

県循環型社会推進課
TEL 043(223)2760



食品ロスはどれくらい？

毎日1人
お茶碗1杯分！

食品廃棄物のうち、本来食べられるにもかかわらず捨てられているものが「食品ロス」です。例えば、スーパーでの売れ残りや、飲食店や家での食べ残し、調理をする際に過剰に皮などを取ることで発生します。



日本国内では、年間約600万トンの食品ロスになっていると推計され、家庭での廃棄が約半分を占めています。国民1人当たりでは、1日に約130g、お茶碗約1杯のご飯に相当する量が捨てられている計算です。

食品ロスの発生状況

区分	発生量	内容
事業系	約324万トン	規格外品、返品、売れ残り、食べ残し
家庭系	約276万トン	食べ残し、過剰除去、直接廃棄

『日本の食品ロスの状況(平成30年度)』(農林水産省ホームページより)

県での取り組み

県では、3月に「食品ロス削減推進計画」を策定し、食品ロスの削減に取り組んでいます。食品ロスの削減について理解と関心を深めるため、SNSなどの広報媒体を通じた普及啓発を実施している他、「小盛りメニューの導入」や「持ち帰り希望者への対応」などの食べ残しを減らす取り組みを実践する事業者を「ちば食べエコ協力店」として登録し、ホームページなどでその取組内容を紹介しています。



ちば食べエコキャラクター「ノコサーヌ」
Instagramで情報発信中
(@nokosa_nu.chiba)

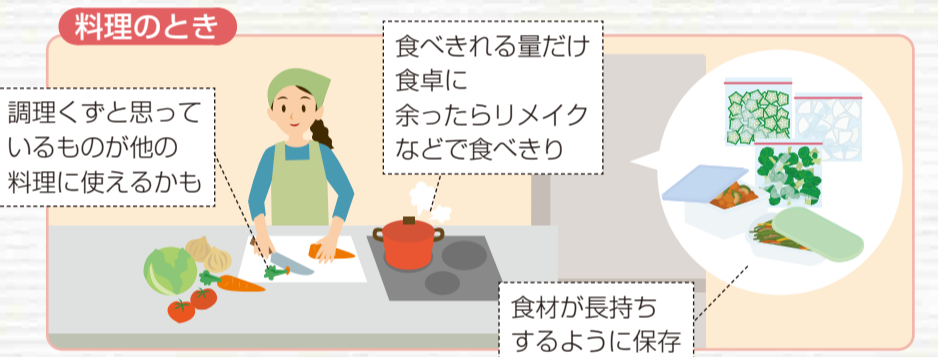
今後は、消費者・事業者を含むさまざまな主体と意見交換を行い、相互に連携しながら総合的に食品ロスを削減するための体制づくりを進めていきます。



ちば食べエコ

できることから始めてみよう

食品ロスを減らすために、毎日の生活の中で「誰でも、すぐに、簡単に」できることがたくさんあります。皆さんも、できることから始めてみませんか。



エコ料理に チャレンジ!

お茶殻ポテトサラダ

お茶殻には約70%の栄養が残っているとされています。カテキンやビタミンなどが取れるエコ料理です。



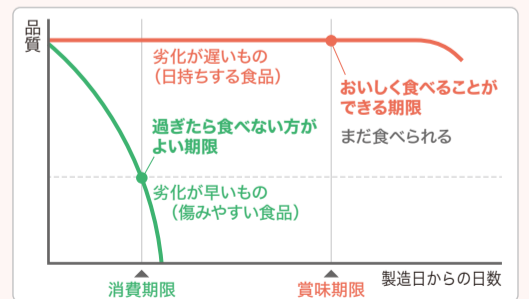
【材料】 ジャガイモ(3個) 卵(1個) 塩・コショウ(適量)
お茶殻(大さじ1) マヨネーズ(大さじ3)

【作り方】

- ①ジャガイモと卵をゆでる。(ジャガイモに芽がある場合は、芽を取り除いてからゆでる。)
- ②ボウルに皮をむいたジャガイモと殻をむいた卵を入れ、フォークでつぶす。(新ジャガイモを使うときは、皮ごとつぶしても良い。)
- ③塩・コショウを振って混ぜる。
- ④粗熱が取れたら、絞ったお茶殻とマヨネーズを入れて混ぜる。

賞味期限は「おいしいめやす」

一見、よく似ている「賞味期限」と「消費期限」。期限切れで捨てようと思ったその食品は、まだ食べられるかもしれません。それぞれの期限の意味を正しく理解して、賢く利用しましょう。(一度開封した食品は、期限にかかわらず早めに食べましょう。)



賞味期限…おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるといったものではありません。

対象食品：スナック菓子、カップ麺、缶詰など

消費期限…この期限を過ぎると食べない方がよい期限です。

対象食品：お弁当、サンドイッチ、生麺など

