



新潟市ごみ減量
推進キャラクター
「サイチョ」

新潟市の資源とごみの情報紙

特集号

サイチョ PRESS

vol.

66

令和3年10月3日

3Rが進むまち

リデュース! リユース! リサイクル!

【発行者】新潟市環境部循環社会推進課

〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602-1

TEL: 025-226-1391

FAX: 025-222-7032

サイチョプレス



紙面内容は発行日に市ホームページに掲載されます。



TOPIC

10月は全国食品ロス削減月間

「食品ロス」を知ろう!



食べものに、
もったいないを、
もういちょ。
NO-FOODLOSS PROJECT

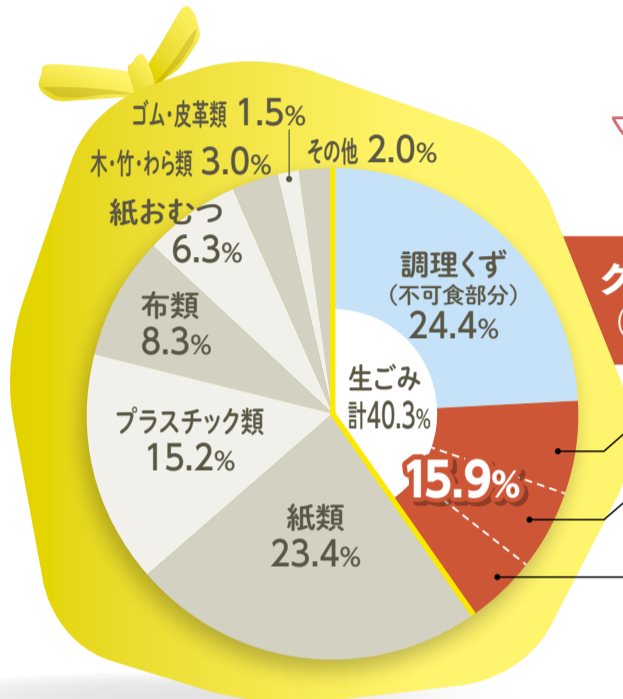
▲農林水産省 食品ロス削減国民運動
ロゴマーク「るすのん」

右のグラフは、新潟市の家庭から排出された燃やすごみの内訳です。(平成30年度ごみ・資源組成調査)

「本来食べられるのに捨てられてしまう食品」、いわゆる**食品ロス**が、全体の**15.9%**を占めています。これは重量に換算すると、市全体で1日当たり**約54トン**もの食品を捨てていることとなります。

日本全体で見ると、家庭や企業からごみとして廃棄されている食品ロスの量は年間で実に**600万トン以上**。

そしてそれ以外に、規格外品として生産段階で廃棄されてしまう農産物や海産物も多く存在しています。



とっても
多いんだね…!

グラフの赤色の部分が「食品ロス」
(食べられるのに捨てられている食品)

食べ残し(6.1%) | 食べ残された食品

手付かず食品(5.2%) | 期限切れなどを理由に、手を付けられないまま捨てられた食品

過剰除去(4.6%) | 調理の際に、本来なら食べられるのに除去されてしまった部分

「農業×福祉×食」連携

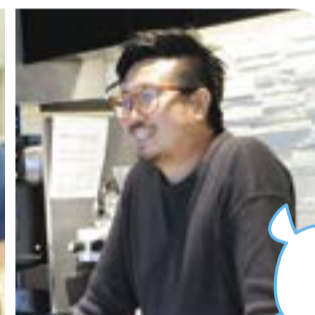
食品提供

規格外品の販売

通信販売サイト

など
など…

今回の特集では、市内のさまざまな業種で行われている食品ロス削減の取り組みをご紹介します。食品ロスを知り、一人一人ができることから始めてみましょう!



取り組みの詳細は、中面をご覧ください。



食品ロス削減の情報発信コーナー

新潟市ロスヘラス通信

ご自宅の冷蔵庫で、食品が消費期限を過ぎてしまった、使い切れずに傷んでしまった、一度も手を付けずに捨ててしまった……なんてことはありませんか? 食品ロス削減につながる冷蔵庫整理術を、家事代行サービス「ととのえや」の坂上照美さんに教えていただきます。

お買い物の後の一手間、スペースの使い方など、ちょっと意識するだけで余裕と快適が生まれますよ!



家事代行サービス業
「ととのえや」代表
坂上 照美さん

Before



一、食残は、買ったそばから下ごしらえすべし。



一、大物をいつでも入れられるよう、ゆとりを作るべし。



一、よく使う食残は、定位置に置くべし。



一、ケースなどを使い、棚の奥まで有効活用すべし。



After



問い合わせ | 循環社会推進課 ☎025-226-1391

市ホームページもぜひご覧ください。▶

