

10月は



&



3 R 推進月間

1991年に制定された「再生資源利用促進法」の施行が10月だったことから、「リサイクル推進月間」としてスタートし、その後、リデュースやリユースも重要であるという認識が広まり、2002年度に「3 R 推進月間」に名称変更されました。

食品ロス削減月間

資源の有効活用や環境負荷への配慮から食品ロスを減らすため、令和元年10月1日に「食品ロス削減推進法」が施行され、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」として定められました。

です。

3 R



3 Rとは、ごみを減らすための取組みであるReduce（リデュース）、Reuse（リユース）、Recycle（リサイクル）の3つのRの総称です。

Reduce（リデュース） 物を大切に使いごみを減らす（発生抑制）

Reuse（リユース） 使えるものは繰り返し使う（再使用）

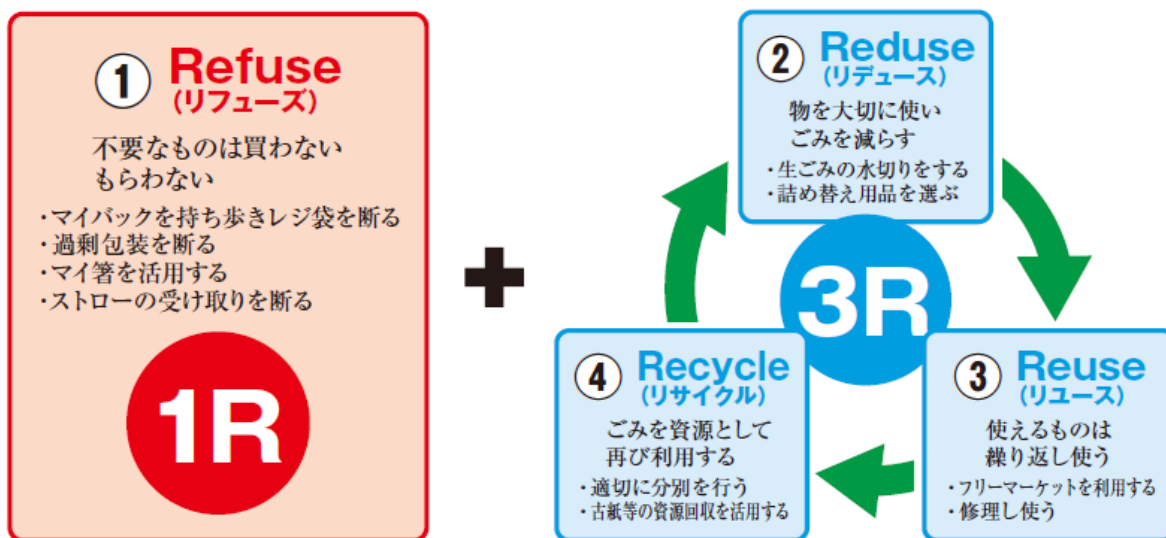
Recycle（リサイクル） ごみを資源として再び利用する（再資源化）

Reduce（リデュース）、Reuse（リユース）、Recycle（リサイクル）にも優先順位があります。

「まずはごみを出さないようにし、使えるものは繰り返し使う。それでもごみになってしまったら分別して再資源化する」ことを心がけましょう。

袋井市の取組み

袋井市では、この3Rの前段階として、ごみになる可能性のあるものを買わない、もらわない考え方である1R（リフューズ：断る）を推進しています。



取組みチェック

ワンアールプラススリーアール

1R + 3Rの取組みがどのくらい実践できているかチェックし、実践できていない取組みがあれば、これを機に始めてみましょう。

1R

Refuse(リフューズ)

- レジ袋は断り、マイバックで買い物をしている。
- 過剰な包装は断っている。
- 割り箸、ストローなどはもらわないようにしている。
- 水筒を持ち歩き、ペットボトルの使用を減らしている。

3R

Reduce(リデュース)

- 生ごみの水分は、よく切ってから捨てている。
- 食べ残しが無いよう、適量の調理を心がけている。
- 食材などは、計画的に購入し、賞味期限内に使い切っている。

Reuse(リユース)

- リサイクルショップやフリーマーケットを利用している。
- シャンプーや洗剤などは、詰め替え可能な商品を優先している。
- 故障になったものは、修理して長く使っている。
- 不要になったものも再利用している（歯ブラシを掃除に使うなど）

Recycle(リサイクル)

- 適切に資源ごみの分別を行っている。
- リサイクルされた商品を積極的に使用するようになっている。
- お菓子の箱などの雑紙は分別し、地域の集団回収等に出している。
- 生ごみ処理容器等を活用し、生ごみをたい肥化している。

食品ロス



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。

食品ロスの問題点

食品ロスは、お金や資源をムダにしているだけでなく、環境にも大きな影響を与えています。

お金のムダ

食費は家計の4分の1。せっかく買った食べ物を捨てています。

ごみの焼却費用は国全体で約2兆円。ごみを焼却するのにもお金がかかります。

資源のムダ

日本の食料自給率は37%。たくさん輸入しているのに捨てています。

食品の生産や輸送に使われたエネルギーや水がムダになります。

環境問題

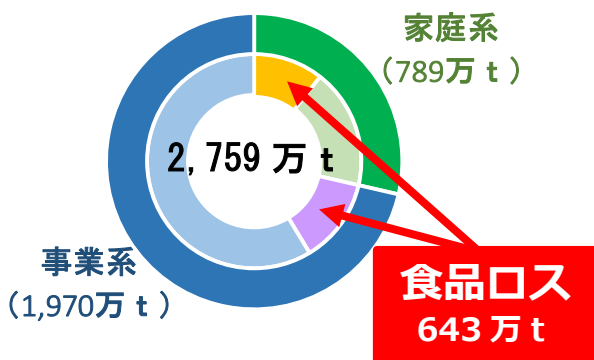
ごみの焼却や食品の生産時には気候変動の原因であるCO₂が発生します。

CO₂が増加すると猛暑や大雨などの異常気象を引き起こし、熱中症や水害などのリスクが高まります。

食品ロスの発生量

日本の食品ロス発生量は年間約600万トンで、家庭と事業者から出ている量はほぼ同じです。

日本の食品廃棄物の量



日本全体で発生している食品廃棄物は2,759万トン

- 家庭から出る食品廃棄物789万トンのうち、食品ロスによるものは291万トン(約37%)
- 事業者から出る食品廃棄物1,970万トンのうち、食品ロスによるものは352万トン(約18%)

袋井市の取組み

食品ロスの削減はSDGsの目標にも掲げられており、袋井市では、各々の部署で様々な取組みを行っています。

例えば・・・



環境教育

- ・出前E C O教室での啓発
- ・総合学習の時間での環境教育など

フードバンク事業

「フードバンクふじのくに」と連携し、家庭に眠っている食品を集めて支援を必要とする人たちに寄附



給食



- ・市場には出せない規格外野菜の活用
- ・給食野菜くずを使った堆肥づくり
- ・食育を通じた食べきりの指導 など

家庭でできる取組み

家庭からでる食品ロスの原因は大きく3つに分けられます。

発生原因を踏まえて、「買すぎない」・「使いきる」・「食べきる」ことを心がけましょう。

食べ残し

食卓にのぼった食品で、食べきれずに廃棄されたもの

直接廃棄

賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

過剰除去

厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分

食品ロス削減のポイント

- 【買すぎない】 買い物前に冷蔵庫をチェックして計画を立てる
- 【使いきる】 冷蔵庫を見やすく整理して食材のムダを減らす
- 【食べきる】 食べきれぬ量を作り、残った料理はリメイクして食べる

※食品ロスは「他人事」ではなく「我が事」です。
理解するだけでなく行動に移していきましょう。