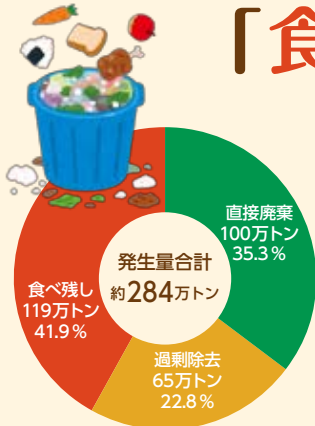


プチほっと

2020年
vol.319
12月号

個別に指定がない場合のお申し込みは 土・日を除く9時~17時まで
 総合企画室 〒376-8523 桐生市相生町1-111
 TEL. 0277-52-9628 FAX. 0277-54-1270
 ③ 0120-52-9638 (無料) mail:gunma_kumikatsu@coopdeli.coop
 このアドレスからのメールを受信できるように設定してください。
 組合員さんのご意見・ご要望は 土・日を除く9時~17時まで
 組合員の声事務局 ご意見・ご要望等は、「こえのポスト」でも受け付けています。
 TEL. 0277-52-9618 電話の際は、「組合員の声」とお申し付け下さい。
 ③ 0120-93-4011 (無料) 0277-54-1270までお願いします。また、FAXの場合は「組合員の声行」と書いて
 「プチほっと」で募集している企画でお預かりした個人情報、抽選結果のお知らせ、
 行事保険加入と組合員活動のお知らせのみに使用させていただきます。

家計にも環境にもやさしい 「食品ロスの削減」



家庭系食品ロスの内訳 (平成29年度)
出典: 環境省資料




「食品ロス」の発生量の 約半分は皆さんの家庭から!?

国内では、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品である「食品ロス」が約612万トン発生しています(平成29年度環境省推計値)。特に家庭からは、①食べ残り、②直接廃棄(未開封の食品を食べずに捨てる)、③過剰除去(野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、可食部が捨てられている)などを主な原因として、約284万トン(国内の食品ロス発生量の約半分)発生しています。食品



ロスに対する皆さんのイメージは、2月の節分の時期にスーパー・コンビニなどで売れ残った「恵方巻き」の大量廃棄かもしれませんが、実は、食品小売業から発生する食品ロスは全体の10%程度(約64万トン)であり、皆さんが普段何気なく行っている買い物・調理・食事など、家庭の各シーンから発生する食品ロスの方が多のです。

見直しのポイント

計画	買い物に行く前に、事前に家にある食材をチェックする。	<ul style="list-style-type: none"> 事前に冷蔵庫内などをチェックし、買い物リストを作成する(メモ書きや携帯・スマホで冷蔵庫内を撮影することも有効です)。
買い物	必要な分だけ買う。すぐに食べる食品は「てまえどり」を行う。	<ul style="list-style-type: none"> 無駄なく使いきれ的分だけ買う(少量パック、ばら売りなど活用)。 すぐ食べる食品は、賞味期限や消費期限の長い商品ではなく陳列順に購入する(てまえどり)。
保存	食材を上手に保存する。	<ul style="list-style-type: none"> 食べきれなかった食品は、冷凍など傷みにくい方法で保存する。 使い忘れの食品を無くすため、冷蔵庫内の配置場所を決め、保管ルールを設ける。  <p>もうムダにしない! 食材の便利帳(鎌倉市)</p>
調理	食材の使いきり、適切な量を作る。	<ul style="list-style-type: none"> 残っている食材から使う。 食材を無駄なく、使い切る。 食べきれない量だけ作る。 <p>※それでも余った食材があれば、アイデアレシピを活用し、別の料理に作りかえましょう♪</p>   <p>(コープぐんま) (クックパッド) 使いきり・食べきり レシピ 消費者庁のキッチン</p>
食事	料理を残さず、おいしく食べる。	<ul style="list-style-type: none"> 作ってくれた人に感謝して、「MOTTAINAI」(もったいない)の心で、おいしく料理を食べる。

「食品ロス≠家計ロス!?!」 買い物・調理方法など普段の 行動から見直してみよう!

食べ物を作る時にも買う時にもお金を使っていますから、食品ロスを減らすと、ムダなお金を減らせます。12月はクリスマス、年末年始の準備など、普段よりも買い物の頻度、調理の機会が増える時期かと思えます。何かと出費もかさみますが、表のとおり、普段の行動を見直し、家庭から出る食品ロスを減らすことは、家計にも環境にもやさしい行動につながります。



家庭から出る「食品ロス」をなくし、
家計にも環境にもやさしい行動を
実践しましょう!

2050年には、食品ロスを「ゼロ」に!

群馬県は、気候変動の影響による自然災害などの諸課題を、2050年までに解決し、災害に強く、持続可能な社会を構築するとともに、県民の幸福度を

向上させるため、2019年12月に「2050年に向けた『ぐんま5つのゼロ』」を宣言しました。宣言5として、食品ロス「ゼロ」を掲げ、2050年までに「MOTTAINAI」(もったいない)の心で食品ロスをなくすことを目指しています。