



江戸川区ごみ減量
・リサイクル推進キャラクター
「くるん」

ごみダイエット

江戸川区清掃・リサイクルニュース

第60号
令和3年7月

編集・発行／江戸川区 環境部 清掃課 https://www.city.edogawa.tokyo.jp/kurashi/gomi_recycle/fukyu/news/index.html
〒132-8501 東京都江戸川区中央1-4-1 ☎03(5662)1689(直通) / FAX 03(5678)6741

合言葉は「もったいない」

「食品ロス」の今とこれから

捨てられてしまう食品が
たくさんあるんだね。

僕たちにも
何かできることは
あるかな？



「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

近年、国際的には持続可能な開発目標(以下、「SDGs」という。)の中で、食品ロスの削減に向けた目標が設定され、国内では「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました。そのため食品ロス削減への関心が高まっています。

今回のごみダイエットでは食品ロスについて考えます。

「もったいない」と思ったら、できることから始めよう!

国内では、年間約600万トンの「食品ロス」が発生しています。

(環境省ホームページより ※令和3年4月公表)

食品ロスには、家庭から排出されるものと事業者から排出されるものがあり、国内で発生する600万トンのうち約半分が家庭から排出されています。

区内では、ごみ量や組成分析調査などから、一人あたり年間で約8kg、区内全体で年間約5,600tの食品ロスが家庭から発生しています。

これまでは「食べ残し」による食品ロスが目立っていましたが、近年は「未利用品」が増えています。

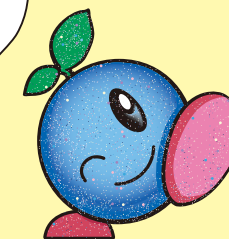
600万トンというのは、
飢餓に苦しむ人々に向けた
世界中の
食糧援助量の約1.5倍に
相当するんだよ



食品ロスを削減していくためには、
一人ひとりの行動が必要です。

できることから はじめてみませんか!

合言葉は
「もったいない」



買い物の時の工夫

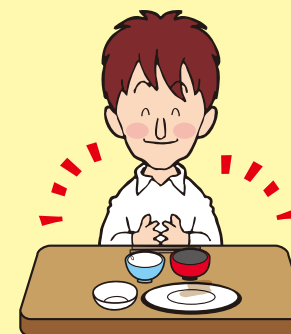
食材は必要な分だけ購入する。



それでも食材が
余った時は…

家庭での工夫

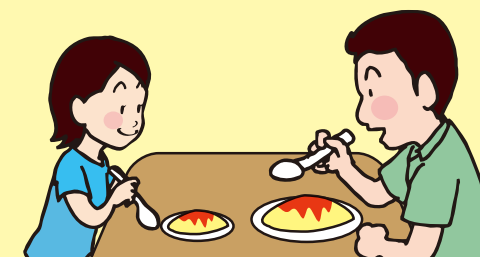
- 今まで捨てていた野菜の茎や皮を使って調理する。
- 食べられる分だけ調理する。



メニューに
悩んだ時には…

外食の時の工夫

小盛りメニューやハーフサイズを活用する。



外食のお店選びの
参考に…

8kgってどれくらい?

ごはんでは
約50杯



りんごでは
約30個

アジの開きでは
約90尾

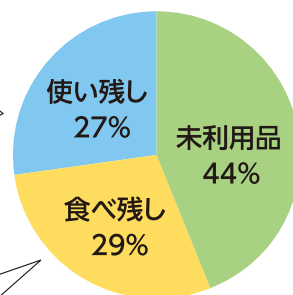


家庭での食品ロスの内訳(江戸川区)

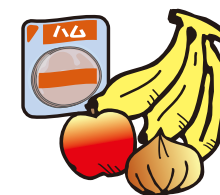


開封したもののすべて使いきらずに
廃棄された食品

作りすぎなどで
食べきれず廃棄
された食品



未開封の製品や、
そのまま廃棄され
た野菜や果物など
手つかずの食品



(江戸川区家庭ごみ組成分析調査から推計)

江戸川区食品ロス削減推進計画が 始動します!



江戸川区は食品ロスのさらなる削減に向けて「江戸川区食品ロス削減推進計画」を策定しました。今後も「えどがわ食べきり推進運動」を継続し、SDGsの視点を踏まえつつ、区民及び関係団体・事業者等と緊密に連携しながら、食品ロスの削減に取り組めます。

計画期間：令和3年度(2021年度)から令和12年度(2030年度)までの10年間

目標1 区内における食品ロス量を半減する

令和12年度(2030年度)末までに、平成22年度(2010年度)に推計された区内食品ロス量を半減します。

目標2 すべての区民が食品ロス削減に取り組む

令和12年度(2030年度)末までに、食品ロスの削減に取り組む区民の割合を100%とします。

「フードドライブ」 の実施

家庭から持ち寄った未利用食品をフードバンクを通じて必要な方々へ提供しています。



「食べきりレシピ」 の募集及び紹介

捨てがち、余りがちな食材を使った食べきりレシピを募集し、ホームページで紹介したり、レシピカードを作成し配布しています。



「食べきり推進店」 の紹介

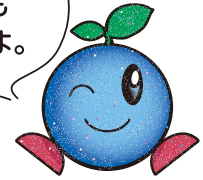
食べ残しの削減等に取り組む店舗を「食べきり推進店」としてホームページなどで紹介しています。



区も普及啓発活動に積極的に取り組みます!

食品ロスを減らして 持続可能な世界の役に立とう!

世界的な
問題でも
あるんだよ。



エスディー ジーズ

SDGsと食品ロス

SDGsとは、持続可能でよりよい世界にするために、世界のすべての人が取り組むべき目標です。17の大きな目標と169の具体的なターゲットが設定されています。

食品ロスについては、主に目標12「つくる責任 つかう責任」において目標が設定されています。この目標では、つくる側(生産者)もつかう側(消費者)も将来を見据えて行動することが求められています。たとえば、商品をつくる人たち(生産者)は、商品をつくる途中で出るごみを減らす、売れ残った商品にならないように作りすぎないなどの工夫をする必要があります。一方で商品を買う人たち(消費者)は、食べきれない量を買わない、過剰な包装やレジ袋を断るなどごみを減らす努力が必要となります。

SDGsの17の目標の一つひとつはとても大きな目標ですが、できることから取り組んでいきましょう。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



江戸川区は、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現に向けてSDGsに積極的に取り組んでいます。

捨てる食品を
減らすことも
将来への責任!

12 つくる責任 つかう責任の具体的な目標 (ターゲット)

12 つくる責任
つかう責任



《12.3》

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーン(食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程)における食品ロスを減少させる。



生産

小売

消費

食品ロスは、さまざまな社会問題ともつながっています

食品の廃棄には、運搬や焼却に余分な二酸化炭素(CO₂)が排出されます。

地球温暖化

食料を生産するために多量のエネルギーを必要とします。

食品ロスは、エネルギーを捨てることと同じです。

エネルギーのムダ遣い

大量に捨てられてしまう食品がある一方で、世界の9人に1人が栄養不足になっています。

(国連WFP報告書より)

食料格差問題

「もったいない」が解決の役に立つ!

ご意見・ご感想を
お寄せください。



江戸川区 環境部 清掃課 ごみ減量係
〒132-8501 江戸川区中央1-4-1
電話 03-5662-1689
FAX 03-5678-6741



バック
ナンバーは
こちら

R270

この広報誌は、古紙
配合率70%の再生
紙を使用しています。

