

### 鳥取市は

こんなことに取り組みます

#### 市民とともに

- 生活困窮者支援活動のひとつとして、市民からの食糧品などの寄付により「こども食堂」で食材を提供
- 健康づくりの推進のため、食品を購入する際の留意点として、表示の見方、廃棄量の考え方、適切な摂取エネルギー量などの食育啓発
- 小中学校の家庭分野の授業で、野菜の皮のむき方や、食べ残し・冷蔵庫に保存したまま期限切れにしてしまう食品を少なくするなど、食生活の工夫についての学習



- 食品を大切に消費していくこと、食品表示を確認して買うことなどの必要性について、鳥取市消費者団体連絡協議会などと連携した啓発



#### 事業者とともに

- 鳥取県と連携し「とっとり食べきり協力店」の登録制度の推進
- 地産地消推進協議会団体や地産地消の店などに対して、PRや協力依頼
- 食品衛生責任者講習会で飲食店事業者に指導と啓発
- 規格外で市場出荷できない野菜や果物を活用して、加工から販売まで取り組む6次産業化を支援
- 規格・数量などの面で、市場出荷できない農産物をふれあい市で販売



- 「むら・まち支え合い共生促進事業」など、消費者と生産者との交流を通して食べ物を大切にする意識の醸成



#### 鳥取市消費者団体連絡協議会会長に聞きました

##### 消費者の意識改革から！

「食品ロス」の課題はとても深く、コンビニ、スーパーなど事業者も取り組んでいただきたい問題ではありますが、私たち消費者も自らの暮らしの中から「もったいない」の心で取



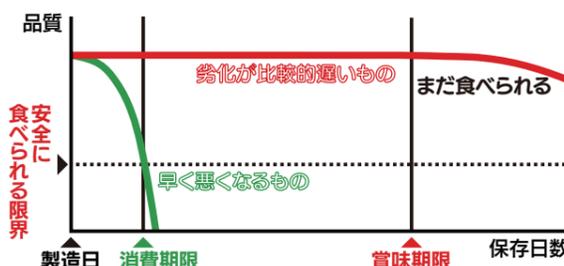
鳥取市消費者団体連絡協議会 会長 竹本 佐代子 さん

組んでいかないといけないと思っています。その一つとして、野菜の皮や茎など今まで捨てていた部分を使ったり、余った料理をアレンジしたりする料理講習会を開き、レシピ集なども作成していきたいと考えています。また以前から、循環型社会の推進のため、行政と共に「4R」に取り組んでいます。その中の「リデュース (Reduce)」ごみを減らす取り組みは、まずは消費者の意識改革から始まるのではないのでしょうか。

#### 「賞味期限」と「消費期限」の違いを知っていますか？

食品を買う時に、「賞味期限」や「消費期限」の日付を確認して、なるべく新しいものを買うという方は多いと思うのですが、その2種類の期限の違いはご存知ですか？ 「消費期限」は早く悪くなるものにつけられた「安全に食べられる限界」です。それに対して、「賞味期限」は「おいしく食べることのできる期限」で、比較的劣化が遅い食品に表示してあります。賞味期限が過ぎても、まだ食べることができます。すぐに廃棄せず、においや見た目など自分で食べられるかどうか判断することも大切です。

#### 賞味期限と消費期限のイメージ



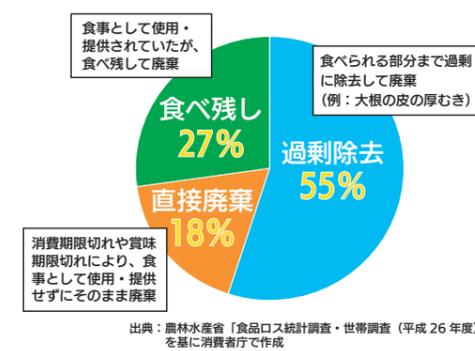
まず、調理する際に、食べられる部分まで捨ててしまう「過剰除去」です。例えば、大根の皮を必要以上に厚くむいてしまうようなことがこれにあたります。次に、消費期限や賞味期限が過ぎたことにより、食品として使用せずに捨ててしまう「直接廃棄」です。

年間164杯の食べものを食べずに捨てているなんて、もったいないと思いませんか？ 食品ロスを削減するために大切なのは、一人ひとりがこの「もった

#### できることから始めよう

まず、調理する際に、食べられる部分まで捨ててしまう「過剰除去」です。例えば、大根の皮を必要以上に厚くむいてしまうようなことがこれにあたります。次に、消費期限や賞味期限が過ぎたことにより、食品として使用せずに捨ててしまう「直接廃棄」です。

#### 家庭における食品ロスの内訳



忘年会、新年会と宴会が多くなるシーズンになりました。農林水産省の調べでは、ランチ・定食などの「食事」に比べ「宴会」の食べ残しは5倍と言われています。市内のホテルや旅館にも話を聞かせていただいています。お酒が入ると、どうしても料理が残ってしまうことがあるそうです。せっかく腕を振るって料理されたごちそうを残すのはもったいないです。料理を提供するお店も、ごみ処理のコストも削減できませんし、何よりもきれいに食べていただいて、お客様に満足して帰っていただきたいと言われています。

#### 食品ロスとは？

農林水産省および環境省の調べによると、日本では年間2801万トンの食品廃棄物などが出されています。このうち、食べられるのに廃棄されている食品は642万トンを試算されています。これがいわゆる「食品ロス」です。食べられるのに廃棄するとは、どのようなことを言うのでしょうか？

そして、食事として出されたものを食べきれないで残す「食べ残し」です。誰もが何かしら思い当たるものがあるのではないのでしょうか？

この食品ロスの約半数の312万トンは一般家庭から出ています。この数字で1人あたりの食品ロスを試算すると、1年間に24・6割となります。

これはおよそ茶わん164杯分の食べもの（茶わん1杯分のごはんを150gと仮定）に相当します。

あなたも1年でお茶わん164杯分の食べものを無駄にしているかもしれません。

#### 【特集】

# もったいないなひ！



問い合わせ先 駅南庁舎鳥取市消費生活センター

0857-20-3862  
0857-20-3864

上手に食べきるように心がけましょう。

宴会の食べ残しを減らしましょう