

町では環境基本計画に記載されている「ごみを減らし、資源を大切にします」を基本目標として、食品ロス対策の推進に取り組んでいます。

1人1日 おにぎり1個

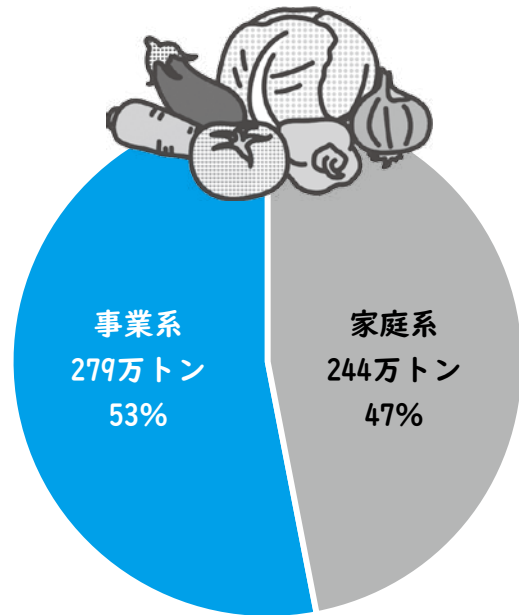
この数字は何を示している？

『1人1日おにぎり1個』この数字が何を示しているか分かりますか？
これは私たちが住む日本で捨てられている食べ物の量です。
これらは「食品ロス」と呼ばれていて、いま世界中で問題になっています。
この機会に食品ロスについて考えてみましょう！



環境課 ☎(72)4438

日本の食品ロス 523万トン/年



食品ロスってなんだろう？

「食品ロス」とは、食べ残しや賞味期限を過ぎた食品、皮の厚剥き等のため、まだ食べられるのにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことです。

食品ロスがあることで、食品の生産・製造や輸送などに使った資源やエネルギーが無駄になるうえ、食品の処分（廃棄物処理）にも新たな資源やエネルギーが必要となり、温室効果ガスのさらなる排出につながってしまいます。

Check! 【我が家の食品ロス】食品を捨ててしまう理由



- 1位 食べきれなかった (57%)
- 2位 傷ませてしまった (23%)
- 3位 賞味期限・消費期限が切れていた (11%)

食品ロスを減らすとどうなるの？

家計にやさしい

家計の支出 **減**



食品を必要な分だけ買い、無駄なく購入することは、家計の節約につながります。

社会にやさしい

税金の支出 **減**



廃棄物の処理にかかる経費が減ることで、税金を別の使い道に活用できます。

地球にやさしい

環境負荷 **減**



温室効果ガスの排出削減につながります。

ごみを減らすために出来ることは？

食品ロスに限らず、ごみを減らすためにできる工夫は人それぞれ！
過去に町民の皆さんから伺った、ごみを減らすための工夫（実際の声）を紹介します！



使いきり ①

- 野菜が傷まないように保管場所や方法を工夫する。
- 賞味期限にあまりこだわらない（2～3日程度）。



使いきり ②

- 買い物時は冷蔵庫の中身を確認するようにしている。
- 使いきれないと思った食材はすぐに冷凍している。



使いきり ③

- ホワイトボードなどを活用して冷蔵庫の「見える化」。
- パック詰め肉を買うなど、必要な量だけ買っている。



水切り ①

- 台所ごみの水分を切っている。
- 水分はなるべく絞ってから電動生ごみ処理機に入れる。



水切り ②

- 大きな野菜くずは外に数日置いて乾燥させてから捨てる。
- 干物を干すネットなどで野菜くずを干して体積を減らす。



食べきり

- 野菜や果物は極力皮や芯を使いきるようにしている。
- 食べられる部分はなるべく工夫して食べるようにする。



庭に埋める

- 野菜くず等が大量に出る時は、穴を掘って埋めている。
- 果物の皮や草、枝葉などは庭にそのまま埋めるようにしている。



堆肥化する

- 野菜ごみなどは畑で積み上げ、堆肥にしている。
- 食べ残しなどはキエーロに。生ごみが半分以上減らせた。

大磯町でも食品ロスや生ごみの減量に取り組んでいます！

ごみの減量化・資源化の取組み ①

家庭から排出される生ごみの減量化を目的として、生ごみ処理容器のあつ旋販売や電動生ごみ処理機の購入費の補助を行っています。

《生ごみの処理容器のあつ旋販売》

〔対象品目〕

- コンポスター（3種）
- キエーロ（2種）
- ミラコンポ

《電動生ごみ処理機購入費補助金》

〔補助金額〕 処理機1機につき購入金額の2分の1
〔補助上限〕 最大4万円（100円未満切捨て）

各制度の対象や要件の詳細は、町ホームページをご確認ください。
＊ いずれも予算の範囲内で実施されます。



ごみの減量化・資源化の取組み ②

26.82kg

フードドライブの
寄付実績
(令和5年度実施分)

町では、町民の皆さんの食品ロス削減への機運を高めることを目的として、毎年1月頃にフードドライブを実施しています。

皆さんも食品ロス削減にご協力をお願いします。

ごみの減量化・資源化の取組み ③



「食育」に関する調理実習などで発生した生ごみを生ごみ処理容器「キエーロ」に投入し、食育の推進とともに、生ごみの減量化・資源化に取り組んでいます。