

はじめよう

生  
ごみ

# 減量生活



食品にはもともと多くの水分が含まれていますが、調理時には多くの水分を吸い込み、生ごみは約8割が水分になると言われています。

この水分がごみの重量を増やし、腐敗や悪臭の原因となっています。

私たち一人ひとりが自分ごととして捉えて、生ごみの水切りを毎日の習慣にして、環境に優しい生ごみダイエットに取り組みましょう！



だから水切り

腐敗や悪臭防止！



悪臭や腐敗の主な原因は水分。  
水切りすることで防止効果があります。



だから水切り

ごみ出しが楽で袋代も節約！



水切りで軽くなって量も減るから、  
ごみ出しの負担や袋代が節約できます。



だから水切り

ごみ処理エネルギーを削減！



運ぶエネルギー・燃やすエネルギーを  
削減でき、脱炭素につながります。

お問い合わせはこちらから

大磯町 産業環境部 環境課 (☎ 0463-72-4438)

生ごみの減量化・資源化の方法や食品ロスについては、裏面をご覧ください。



町の制度も  
紹介します！

## 食品ロスってなんだろう？

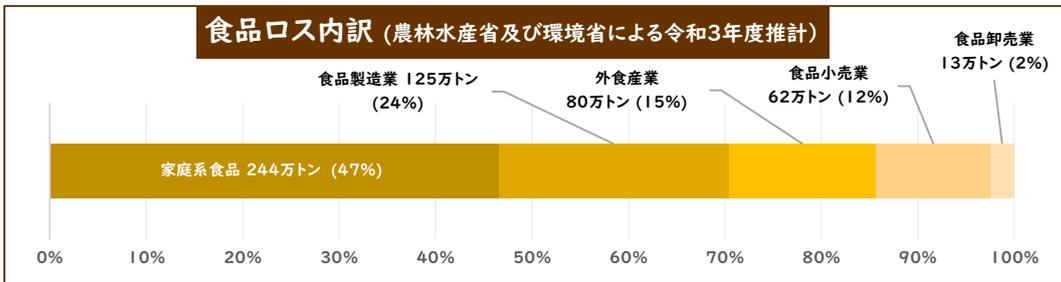
「食品ロス」とは、食べ残しや賞味期限を過ぎた食品、皮の厚剥き等のため、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことです。

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。



日本の食品ロス量  
(523万トン)は  
日本国民が毎日ご飯茶碗  
1杯分の食品を  
捨てていることを  
意味します。

### 食品ロス内訳 (農林水産省及び環境省による令和3年度推計)



## 食品ロスを減らすために私たちができること

### ■ 食品ロスを減らす3つのない

食品ロスの約半数は、家庭から排出されます。せっかく購入した食品の一部を無駄にして捨てているということです。

ちょっとした気遣いや行動で、食品ロスを減らすことができます。



買いすぎない



作りすぎない



食べ残さない

### 他にもたくさん!私たちができるこんなこと!

#### ～ 家庭でできる取組み ～

- ・ 冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する
- ・ てまえどりをを行う  
(※すぐ使う食品は商品棚の手前から選ぶ)
- ・ 残っている食材から使い、上手に使いきる
- ・ フードドライブ活動に協力する

#### ～ 外食時にできる取組み ～

- ・ 食品ロス削減に取り組む店を選ぶ
- ・ 小盛りやハーフサイズを活用し、食べきれぬ量だけ注文する。
- ・ 料理をおいしく食べきる

## 町の制度を活用してごみの減量化・資源化に取り組もう!

### ■ 生ごみ処理容器のあっ旋販売



家庭から排出される生ごみの減量化を目的として、町が指定する生ごみ処理容器を安価で販売しています。

〔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



家庭から排出される生ごみの減量化を目的として、町が指定する生ごみ処理容器を安価で販売しています。

〔補助金額〕 処理機1機につき購入金額の2分の1を補助 (上限:40,000円)



補助対象や  
要件等の詳細は  
町ホームページで  
ご確認  
いただけます。

残った野菜を使った料理など、  
食品ロス見直しレシピを  
紹介しています。

詳しくは、クックパッド「消費者庁の公式キッチン」

<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

消費者庁のキッチン

検索

スマートフォンから

