

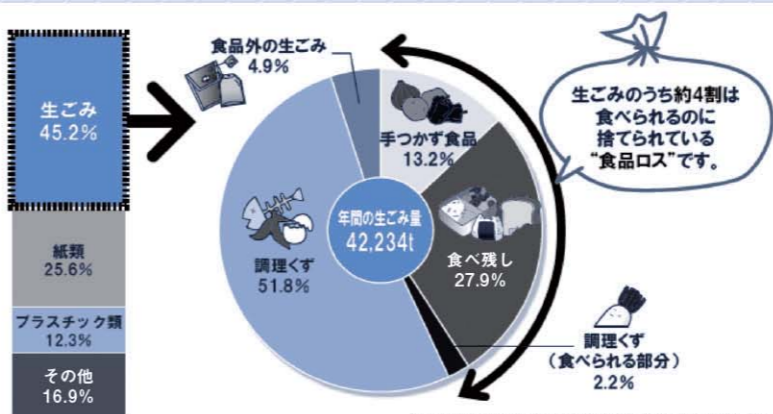
一人ひとりの努力で ごみの減量化を！

〜食品ロスを削減しましょう！〜

日本の食べ残しなどの食品ロスは年間約64.3万トンもあり、その年間生産量に匹敵します。これは、1人あたりに換算するとおにぎりを毎日約1〜2個分捨てていることとなります。鳥取県が平成27年度に行った調査でも、可燃ごみ全体の約2割(生ごみの約4割)は食品ロスが占めていました。

食品ロスを減らすために、「もったいない」の気持ちで、一人ひとりができることから始めましょう！

家庭から出される ごみの内訳(重量割合)



※平成27年度鳥取県家庭系生ごみの組成調査結果より

出典：鳥取県ホームページ

家庭でできる食品ロス削減

食品ロスを減らすため、毎日の生活を見直してみよう。

今日からできる食べきり10アクション

- 【買い物】** 買い物前に冷蔵庫をチェックして、食品を買いすぎない
- 【調理】** ばら売り、量り売りなどを活用して必要な量を購入する
- 【食事】** 賞味期限や消費期限の残り期間が短いものを選んで早めに使い切る
- 【料理】** 週に1回は「冷蔵庫一掃デー」(消費期限が近い食品を使い切る)
- 【食生活】** 食べられる適量を作る
- 【食生活】** 捨てていた野菜の皮や残った食品を他の料理に利用して使い切る
- 【食生活】** 好き嫌いを残さず食べる
- 【食生活】** 早めに食べる(残った料理は適切に保存する)
- 【食生活】** 外食は食べられる量を注文する
- 【食生活】** 生ごみはコンポストなどで堆肥化して利用する

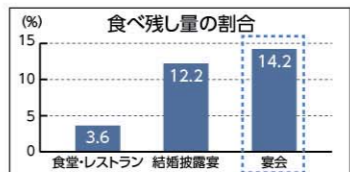


外食の食品ロス削減

国が行った外食に関する調査では、外食の食べ残しのうち、最も多いのは「宴会」での料理の食べ残しでした。

鳥取県では、外食、特に宴会での食べ残しの削減を図る「おいしい!とっとり30・10(さんまる・いちまる)食べきり運動」を実施中です。

歓迎会・送別会の季節です。おいしいく残さず食べ切りましょう！



出典：農林水産省「食品ロス統計調査・外食調査」

おいしい!とっとり30・10食べきり運動

- 【注文】** 参加者に合わせた料理を適量注文しましょう。好みや食べ切れる量のメニューを選び
- 【はじめの30分】** 開始後30分間は、できたての料理をおいしく食べましょう。温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちにいただくのが一番おいしい
- 【終わりの10分】** お開き前の10分間は、自分の席に戻り、出された料理を残さず食べましょう。

ごみ収集の 現場からお願い

ごみは中身が確認できる袋で
出してください

資源ごみを出すときは、「透明か半透明の袋」に入れて出してください。ただし、中身が確認できないものは、資源ごみとして出すことができません。資源ごみとして出す場合は、中身が確認できる袋に入れてください。

- 袋の中に入れた空き箱などの文字が見える程度の袋を使用してください。
- 「半透明」と表記して販売されている袋は、中身が確認できない袋は使用しないでください。
- 白色半透明の袋の使用はお控えください。



また、可燃ごみにおいても、中身が全て紙などで覆ってあるものがあります。このようなものの中身の見分けが出来ず危険ですので、やめさせていただきます。

こんなことにも気をつけましょう

- 1 洗剤容器は可燃ごみ(ふたは不燃ごみ)**
収集ごみでいちばん多い分別の間違いは、洗剤容器(プラスチック)です。洗剤容器は、洗剤などが取りきれなかったり、塩素を含んでいる場合があり、リサイクルに適さないため、可燃ごみとして出してください。※フタは、不燃ごみで出してください。



- 2 不法投棄、ポイ捨ては絶対にやめましょう**
町内でも、不法投棄、ポイ捨てが後を絶ちません。なかには、空き缶やペットボトルなど、資源としてリサイクルできるものが含まれていることもあります。一人ひとりがマナーを守って、ごみのない町にしましょう。



町内で発見された不法投棄

※廃棄物を不法投棄すると、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」により、「5年以下の懲役」もしくは「1000万円以下の罰金(法人の場合は3億円以下の罰金)」、またはその両方が科されます。

問い合わせ先

地域整備課 環境整備室 TEL: 0859-168-5539