

食品ロスとは？

売れ残りや食べ残しなど、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では、年間約464万トン以上の食品ロスが発生し、日本人1人1日当たりで、おにぎり約1個を捨てているのと近い量になります。3010運動+^{サンマルイチマル}^{プラス}など、環境や健康に優しい取り組みで食品ロスを減らしましょう。

※宴会開始後30分と終了前10分は自席で食事を楽しむ3010運動を中心とする「食品ロス削減」に「健康づくり」の取り組みを加えた運動



生ごみや食品ロスを減らすために

●生ごみ処理容器や段ボールコンポストの活用

- 乾燥や堆肥化により、生ごみを減らすことができます
- 市では、生ごみ処理容器の購入補助を行っています
※予算に限りがあります
- 段ボールコンポストは、市が事務局を務めるごみ問題を考える草津市民会議で販売(500円)しています



●3キリ運動

食材を無駄なく購入する「使いキリ」、料理を残さない「食べキリ」、水気を切つてごみを出す「水キリ」の3キリ運動を推進しています。



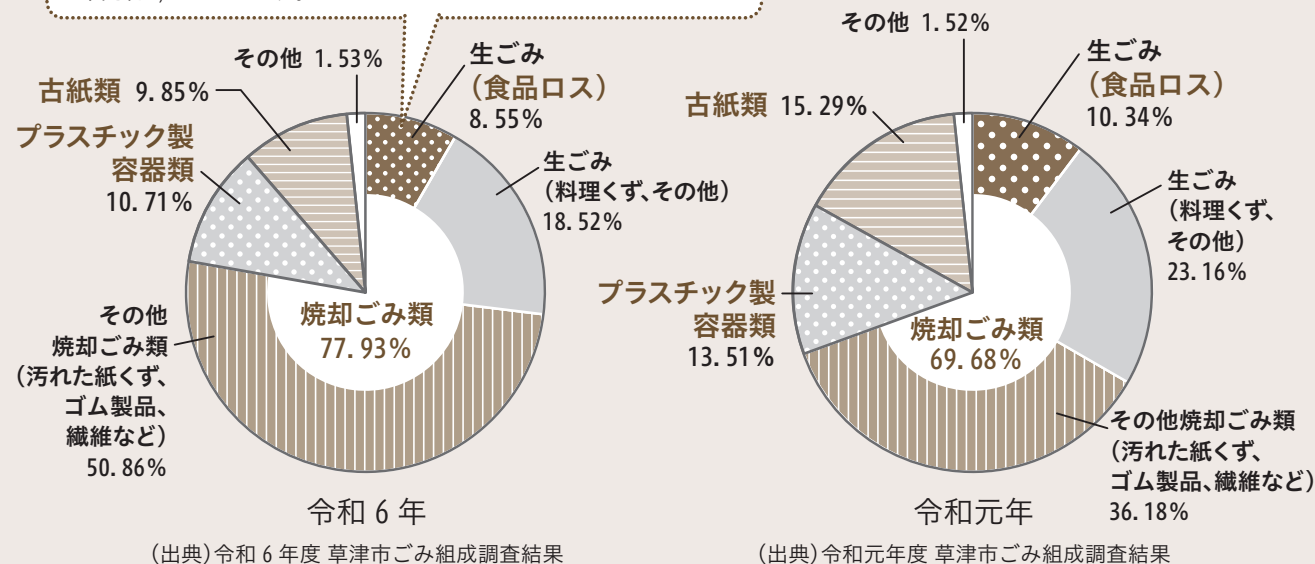
●フードドライブ

家庭や職場で使い切れない未使用の食品を、必要とする人たちに寄付する活動にご協力ください。
市社会福祉協議会では、草津フードバンクセンター事業を行っています。



市内の家庭から出る焼却ごみの内訳

減量可能な食品ロスが調査結果全体の8.55%含まれていました。5年前と比べると、1.79ポイント減少しています。焼却ごみ量から推計すると、市の令和6年度の食品ロスの量は年間約1,605トンです。



※端数処理の関係で、合計が100%になりません



ごみを減らして資源循環型社会をつくろう！

10月は「3R推進月間」、「食品ロス削減月間」です。

昨年の調査で、家庭から出る焼却ごみの中には、減量可能な食品ロスが約9%、リサイクル可能なプラスチック製容器類や古紙類が約21%含まれていました。一人一人が「もったいない」や「ごみを減らそう」という意識を持つことが必要です。資源循環型社会を作るために、日々の生活の中で、できることから始めてみませんか。

☎ 資源循環推進課(馬場町、クリーンセンター1階) ☎562-6361、☎566-1694

1 Reduce ごみを減らす

- 生ごみや食品ロスを減らそう(3ページ参照)
- 長く使えるものを選ぶ
- 包装の少ない商品を選ぶ
- マイバッグやマイボトルを持参しよう
- 生ごみを堆肥化しよう



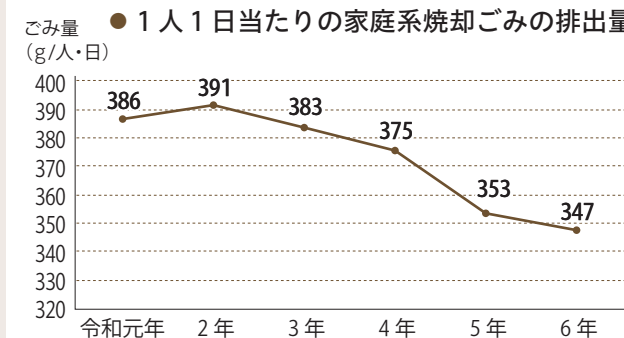
2 Reuse 繰り返し使う

- 壊れたら修理して使おう
- 不用品は必要な人に譲ろう
- フリーマーケットやリユースショップを積極的に利用しよう

市では「まだ使える状態の良い粗大ごみ」をフリマアプリ「メルカリ」へ出品していますので、ぜひご利用ください。



特に2R (Reduce, Reuse) が重要です。



家庭系焼却ごみ量は近年減少傾向ですが、中にはまだまだ減量やリサイクルが可能なごみが含まれています。

3 Recycle もう一度資源として利用する

- プラスチックや古紙類をしっかりと分別しよう
- 各地域で実施されている資源回収活動に参加しよう
- リサイクルされた製品を使おう