

食品ロスを減らして環境に配慮しよう

食と環境って関係あるの？

実は、食と環境には深い関わりがあります。

例えば、地球温暖化による異常気象によって農作物の収穫量が減ったり、余った食品をゴミとして処理するために二酸化炭素が多く排出されたりなど、様々な影響を及ぼしあっています。

しかし、私たちの少しの工夫や心がけで環境に良い影響をもたらすことができます。

これから紹介する方法を生活の中で実践してみましょう。

8 食べ残しを
なくそう



食品ロスを減らそう

★「食品ロス」とは本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。

① 買いすぎない

- ・ 買い物に行く前に冷蔵庫の中のもの確認する。
- ・ **必要なものだけ**を買う。
- ・ 安いからという理由で買いすぎない。



② 保存方法を知る

- ・ 冷凍できる野菜や肉・魚は**新鮮なうちに**冷凍する。
- ・ 冷凍する場合は**ラップ**や**フリーザーバッグ**を利用して小分けにする。
- ・ 保存した食品や料理は**早めに**食べきる。



③ フードバンクを利用する

自分の好みでない場合や、食べられないものの場合はフードバンクを利用する。

★フードバンクとは

- ・ 食品企業の製造工程で発生する規格外品を引き取り、福祉施設などに無料で提供する活動。
- ・ 個人でも寄付ができる。



佐世保市の取り組みを知って、活用しよう

★サセボタベスケ

(佐世保市食品ロス削減マッチングサービス)

食料品販売店や飲食店から、売れずに消費期限や賞味期限が近くなった食品をサイトに出品してもらい、販売するサービス。

お店側は**食品ロスを減らして利益 UP**や**お店の PR**につながり、

消費者は**食品を安くお得に**買うことができる。



サセボタベスケ

<https://www.city.sasebo.lg.jp/kankyo/recycl/sasebotabesuke.html>

★食品ロス削減協力店舗

佐世保市内では、46 店舗 (R6, 8 月現在) が食品ロス削減に協力している。

残った料理の持ち帰りや、消費期限や賞味期限間近の商品の値引き販売促進、小盛り・小分けメニューの充実などを行っている。



食品ロス協力店舗

<https://www.city.sasebo.lg.jp/kankyo/recycl/syokuhinrosusakugen.html>

参考文献

- ・ 食品ロスとは－農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

- ・ 食品ロスを減らすために、私たちにできること－環境省

[Microsoft PowerPoint - HP 用資料 \(env.go.jp\)](#)

- ・ 食品ロスをなくしましょう－佐世保市

<https://www.city.sasebo.lg.jp/kankyo/recycl/syokuhinrosu.html>

- ・ 佐世保市食品ロス削減マッチングサービス「サセボタベスケ」

<https://www.city.sasebo.lg.jp/kankyo/recycl/sasebotabesuke.html>

- ・ 2021 年 11 月号「広報させぼ」

https://www.city.sasebo.lg.jp/soumu/kouhou/kohosasebo/documents/202111_all.pdf