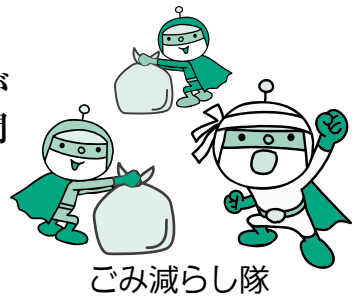


3 7 7 6
みんなで・なくそう・食品ロス！

『3776運動』で生ごみ減量！

まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品（食品ロス）が全国的に問題となっています。市の燃えるごみの約2.9%（年間1,250トン）には手つかずの食品が入っています。食べ物を大切にして、ごみを減らしましょう！



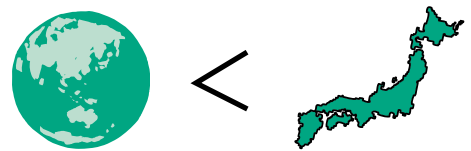
問い合わせ／廃棄物対策課 ☎55-2769 ☎51-0522 📧ka-haikibutu@div.city.fuji.shizuoka.jp

食品ロスの現状

農林水産省及び環境省の「平成26年度推計」によると、国内では、年間で2775万トンの食品廃棄物（生ごみなど）が出されています。

このうち、食品ロスは年間621万トンと試算されています。

これは、全世界の食糧援助量（年間約320万トン）の約2倍に匹敵します。

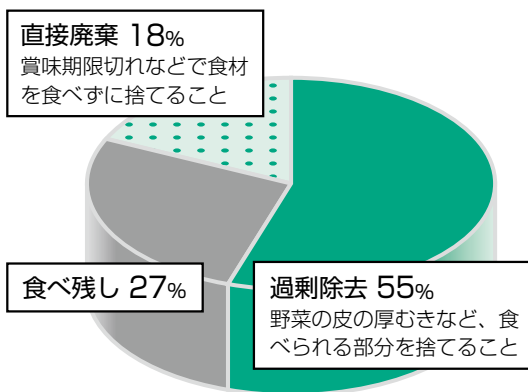


国内の食品廃棄物は世界の食糧援助量の約2倍

あなたも食品ロスしているかも!?

国内における621万トンの食品ロスのうち、約45%の282万トンは家庭からのものです。家庭から出る食品ロスの内訳は、過剰除去が55%、食べ残しが27%、直接廃棄が18%です。

家庭から出る食品ロスの内訳



（出典）農林水産省「平成26年度食品ロス統計調査報告（世帯調査）」

これならできる！
食べ物を無駄にしない工夫3選

① 買い物前に、冷蔵庫内をチェック！

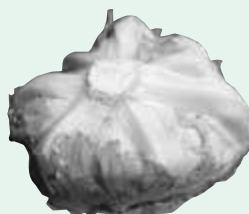
無駄な食品を買わないことが、食品ロスを削減する第一歩です。買い物リストをつくったり、携帯電話やスマートフォンで冷蔵庫内を撮影した画像を確認しながら買い物したりすると、「あつ、家にあつたのに買ったやつた…」というのを防ぐことができます。

② 食品の保存方法を工夫しよう！

保存方法を工夫することで、食品をおいしく長持ちさせることができます。レタスの場合は、次のように保存すると長持ちします。

「レタスの保存方法」

芯の切り口を2〜3ミリ切り落とし、断面に小麦粉を塗ってから冷蔵すると長持ちします。小麦粉が、芯から水分が逃げないように防ぎます。



③ 食品の使い切りを徹底しよう！

地域保健課が配布している野菜の丸ごとレシピや、消費者庁の公式レシピを参考に、食材を使い切ってみませんか。

地域保健課「野菜のレシピ」

「市ウェブサイト」くらしと市政↓健康・福祉・子育て↓健康づくり↓野菜のレシピ

クックパッド消費者庁の公式キッチン

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

家庭用
生ごみ
処理機器

電気式生ごみ処理機

ヒーターなどの熱源や風で水分を蒸発させて乾燥し、生ごみを減量させる。このほか、微生物で分解するタイプや、乾燥と微生物の複合型もある。



手動式生ごみ処理機

ハンドルでかきまぜて、微生物の活動を活発にし、生ごみを分解する。



コンポスト

生ごみを発酵し、堆肥化する。地上式(写真)と、埋め込み式がある。



生ごみを肥料にしたり、生ごみ処理機器で処理したりすることで、生ごみの量を大幅に減らすことができます。市は、**家庭用生ごみ処理機器**(左記参照)を購入する際に補助金を交付しています。また、廃棄物対策課(市役所10階)で生ごみ堆肥化用のバケツを無料配布しています(下段参照)。

そのほか、市内ホームセンターで富士市オリジナルダンボールコンポスト「だっくす食ん太くんNEO」を販売しています(1000円)。



▲だっくす食ん太くんNEO

生ごみは肥料にするか
生ごみ処理機器で処理しましょう

家庭用生ごみ処理機器購入補助金は
購入前に申請してください

電気式生ごみ処理機、手動式生ごみ処理機、コンポストを購入する前に申請をしないと、1世帯につき1台、購入費の半額を、上限1万円で補助します。ただし、コンポストと手動式生ごみ処理機は発酵促進剤とのセットか同時購入の場合に限ります(本体と発酵促進剤1個の合計金額が補助の対象)。

※クレジットカード払いは補助の対象外。

申し込み/補助金交付申請書(廃棄物対策課で配布、市ウェブサイトでダウンロード可)に必要な事項を記入し、見積書、カタログ(発酵促進剤が必要な場合は、そのカタログも含む)を添付して直接廃棄物対策課へ

※インターネットで購入するなどの理由で、見積書やカタログの入手が困難な場合は、廃棄物対策課にお問い合わせください。

【市ウェブサイト】くらしと市政↓くらし・手続↓住まい↓住まいの補助金↓家庭用生ごみ処理機器補助金制度について

生ごみ堆肥用バケツを
無料配布しています

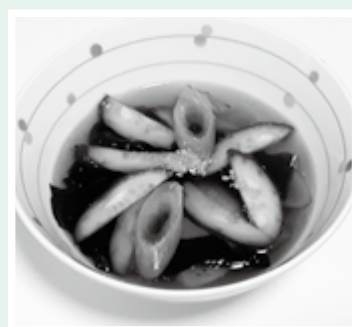
生ごみ堆肥用バケツ「EMぼかし用密閉バケツ」は、生ごみにEMぼかし(発酵合成型有機肥料)をふりかけて発酵させることで、堆肥をつくるものです。「EMぼかし用密閉バケツ」の使用者の感想に、「すぐに生ごみを処分できる上、腐ったにおいがないので便利」という声もあります。市内在住の人を対象に、1世帯2つまで無料配布しています。希望者は廃棄物対策課までお越しください。



▲EMぼかし用密閉バケツ

食品ロスを防ぐためにも、食材をおいしいうちに使い切ることが大切です。これから旬を迎えるキュウリは、サラダだけでなくスープにするとアレンジの幅が広がり、ロスなく使いきることができます。参考にしてみてはいかがでしょうか。

キュウリまるごと使い切り!
キュウリとワカメのスープ



「野菜のレシピ」より

- ①キュウリを縦半分に分けてから幅約2ミリの斜め切りにする。ネギは幅約5ミリの斜め切りにする。
- ②鍋にゴマ油を入れて強火にかけ、ネギに焼き色をつける。
- ③しょうゆを入れて香りが立ったら水を注ぎ、煮立ったらワカメとキュウリを加え、さつと煮て、塩・こしょうで味を調える。
- ④器に盛り、白すりゴマを振って完成。

材料(2人分)

キュウリ	1本
ワカメ(乾燥)	大さじ1強
ネギ	2分の1本
ゴマ油	小さじ1
水	200cc
しょうゆ	小さじ2
塩、こしょう	少々
白すりゴマ	少々

食材を使い切って食品ロスを減らしましょう!

