



だから今、 スマート・フードライフ

なぜスマート・フードライフに取り
組まなきゃいけないのかしら？



このままの暮らしが
ずっと成り立つの？



持続可能な
生産・消費を
考えなきゃ!!

食品ロスを減らすことが、資源の浪費やごみの処理コスト・焼却処理によるCO₂排出の増加などを防ぎ、より持続可能な未来を築くことにつながるからなんだ。
国連で採択された、2030年に向けたSDGs17の目標には、食品廃棄物・食品ロスの削減も含まれているんだよ。
食品ロスが減れば、その分ごみの量や処理にかかるお金、CO₂も減らせるよね。
今日から取り組めることを一緒に始めよう!

食品ロスの削減目標

●SDGsの目標 SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2030年までに世界全体の食料の廃棄を**半減**

●日本の目標

2000年度比で、家庭系食品ロスを**50%減**、事業系食品ロスを**60%減**
事業系：547万t→219万t 家庭系：433万t→216万t

●香川県の食品ロス削減目標

香川県循環型社会推進計画 (2026年3月策定)

香川県の廃棄物・資源循環政策を総合的かつ計画的に進めるため策定した計画

数値目標

2030年度までに食品ロス発生量を**22,200**トンまで減少
(県内推計：約25,500t → 22,200t)
(2023年度)

つまり…

県民1人1日当たり

約**7.4**グラム減らすことで**目標達成**

※約7.4グラム=いちご半分

みんなで
取り組もう!



今日から取り組む スマート・フードライフ

Smart・Food Life

～食に関するライフスタイルの提案～



スマート・フードライフは、環境にかしこく、身体にかしこく、家計にもかしこい。
食品ロスを減らすライフスタイルは3つのかしこいとつながっています。
楽しいスマート・フードライフを県では提案していきます。

かがやくけん、かがわけん。

香川県



食品ロスとは

本来、食べられるにもかかわらず捨てられている食品を「食品ロス」といいます。食べ残し、消費期限切れなどで捨てられており、日本では毎日一人当たり約102グラム(2023年度(そのうち半分程度は家庭から))出しています。“本来、食べられるもの”捨てるのはもったいないですよ。

スマート・フードライフとは

環境にかしこい

食品が食卓に上るまでの間に、飼料や肥料、流通(燃料)など、多くの資源・エネルギーが使われています。食品を食べるということは、この資源・エネルギーを無駄にしないだけでなく、食品ロスをごみとして処理したり、飼料・肥料などへリサイクルする際に必要な資源・エネルギーの消費やCO2排出量をゼロにするということです。

身体にかしこい

生活習慣病の要因の一つでもある食習慣。健康で心豊かな暮らしのためには、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、自分にとっての適量を考え、バランスよく食べることが重要です。

家計にかしこい

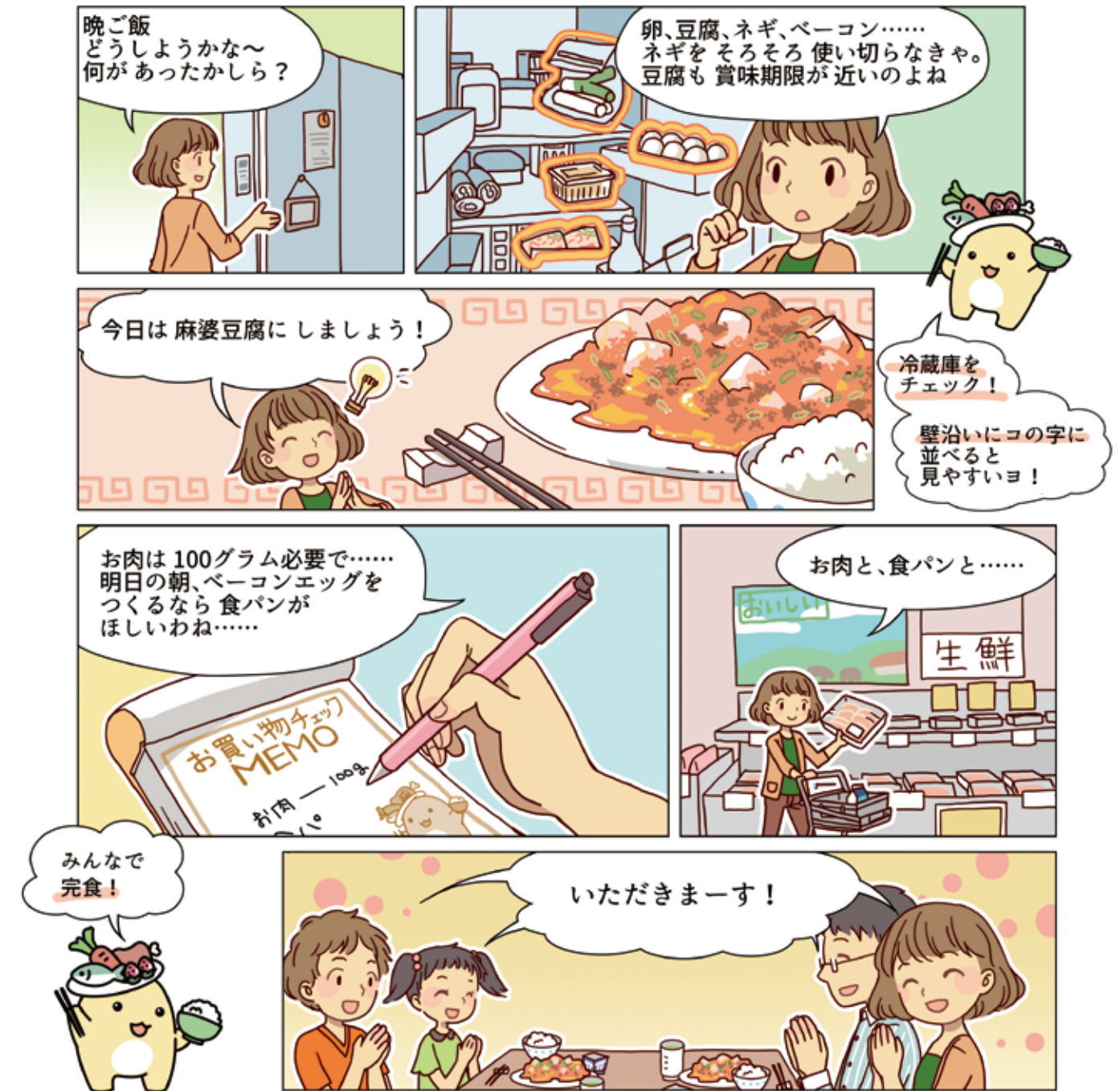
食品を捨てる時、その捨てている部分についてもお金を出して買ったものです。食品ロスによる経済損失は一人当たり年間約32,000円と推計されています。

買い物に行きました。その食品は今、必要?



二人の違いは、**冷蔵庫の中身を確認すること、買い物メモを作ること**ですね。冷蔵庫をあらかじめ確認すれば、消費期限が今日までのものを見つけることもあるでしょうし、メニューのアイデアもひらめきます。

必要な物を必要な量だけ買う。it's smart!



また、買うべきものをメモすることで買い忘れも防げます。そして、メモしたものだけを買うように心がけましょう。冷蔵庫の中身をスマートフォンなどで撮影し、買い物の時に確認することも効果的です。**今日使うつもりのない食品は明日買った方が新鮮**ですよ。

私の名前は「たるる」
足りる(足る)だけの食品で生活することを心掛けられるようにという意味なんだよ！