



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!!

未来のことを考えると、食品ロスは減らさなきゃいけないんだよ。
環境・経済・社会を一体的に考え、「持続可能な発展を図らなきゃダメだ!」と、
世界の各国が考えるようになり、国連で2030年に向けたSDGs(エスディーズ)
という17分野の目標が立てられたんだ。食品廃棄物・食品ロスの削減もこの目標
に含まれているんだよ。日本でも令和元年10月から食品ロス削減推進法が施行
されたよ。
それに、香川県の家庭ごみが燃やされている焼却処分場では、処理量の約3割
が生ごみなんだ。食品ロスが減れば、ごみの量も処分費もCO₂も減らせるよね。

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

事業系・家庭系食品ロスを共に2000年度比で2030年度までに**半減**

事業系：547万t→273万t 家庭系：433万t→216万t

●香川県の食品ロス削減目標

香川県食品ロス削減推進計画 (2021年3月策定)

消費者、事業者、行政等の多様な主体が連携して、食品ロスの削減を総合的・
計画的に進めるために策定した計画

数値目標

2017年度比で2030年度までに**22%減**
(県内推計：3.7万t → 2.9万t)

つまり…

県民1人1日当たり

約**22グラム**減らすことで**目標達成**

※約22グラム=ウインナー1本分

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つのかしこいにつながっています。
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113グラム(令和2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、食育の視点を持って「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。作り過ぎると食べ過ぎにつながってしまいます。

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。ある試算では、食べ残しと手付かず食品の無駄は、4人家族で年間約60,000円との結果があります。2か月に1回は、家族で外食できそうな金額ですね。

A子さん

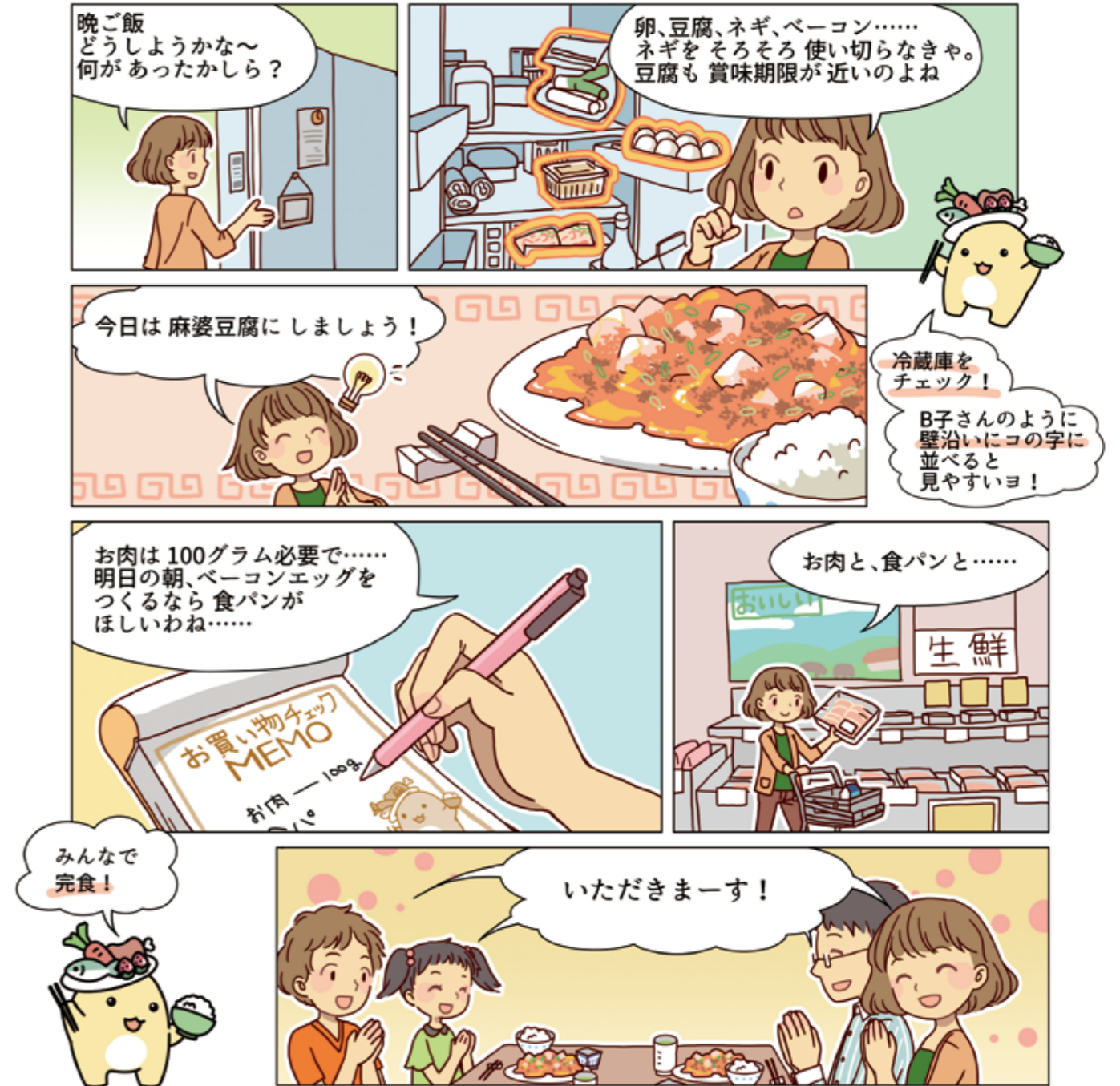
買い物に行きました。その食品は今、必要?



A子さんとB子さん、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。

B子さん

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。**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だよ!