



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。

大量の食品が大変なことに!

日本国内で、1年間に食用として出回った食料の総量※2

8,342万トン

食品リサイクル法※3による対策
飼料化
肥料化
エネルギー化など
1,438万トン

食品業界からの廃棄物等
製造業・卸売業・小売業・外食産業など
1,767万トン
食品ロス量 328万トン

一般家庭からの廃棄物
783万トン
食品ロス量 284万トン



そうかなあ?



最終的に焼却や埋立された量は 329万トン

食品ロスの総量は 612万トン!

最終的に焼却や埋立された量は 726万トン

うそっ! 一般家庭からの方が多いの?

※2 食用仕向量を指しています。なお、この図は環境省及び農林水産省が公表した「食品廃棄物等の利用状況等(平成29年度推計)(概念図)」を元に簡略化したものです。

(<https://www.env.go.jp/press/files/jp/113792.pdf>)

※3 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)により、食品関連事業者は食品廃棄物の再生利用等に取り組んでいます。

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132g（H29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ね。

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※1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。
※1 京都市HPみんなで取り組もう！「京都市食品ロスゼロプロジェクト」
(<http://sukkiri-kyoto.com/data>)より引用

A子さん

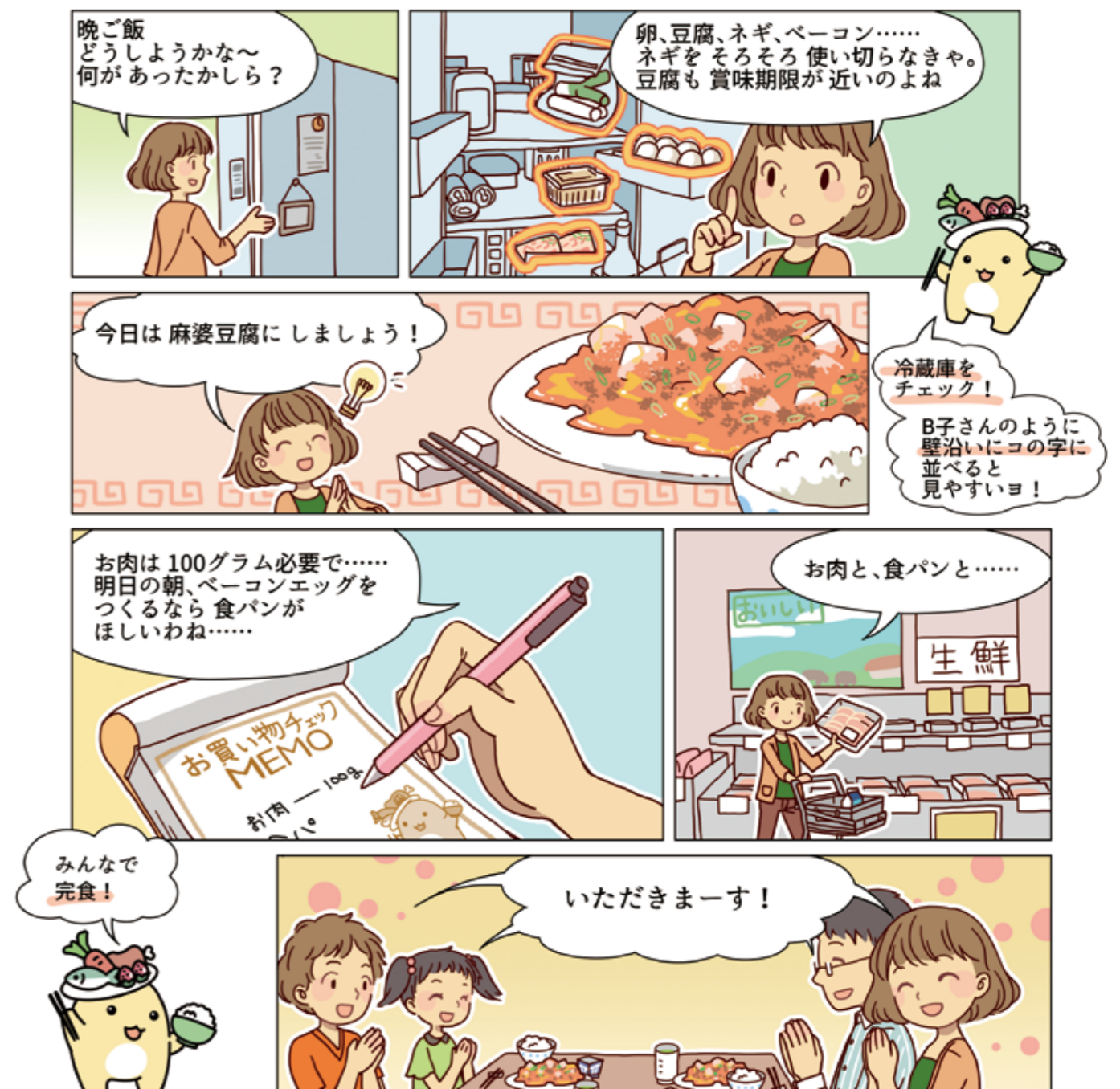
買い物に行きました。その食品は今、必要？



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！

