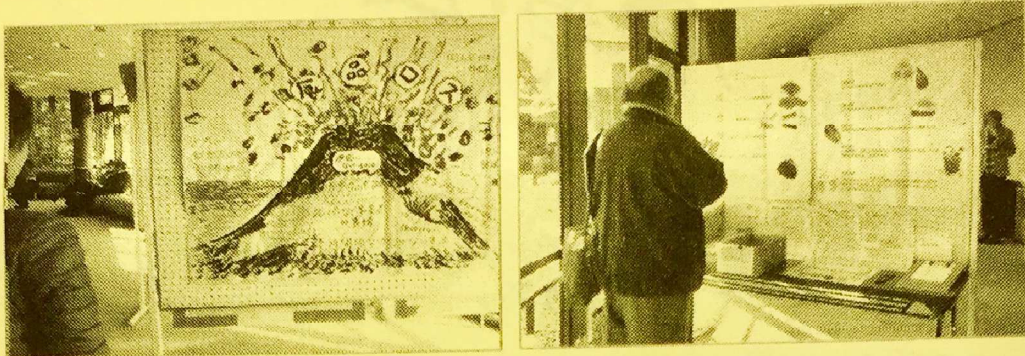


# あるもん de 通信

— 食べものをたのびにするをみんなぞ —

発行者  
ESD・建部町で  
食品ロスを考える会  
Tel 086-722-2212  
建部町公民館

< 第2号 >



食品ロスを考える会は昨年の建部町文化祭で、「食品ロス問題の根底には何があるのか」「私たちの生活にどんな影響を及ぼすのか」「私たちにできる解決策」をまとめたパネル展示を行いました。皆さんには〇×クイズに参加していただきました。

今号では皆さんが間違いやすかった3問について、解説と家庭でできる取り組みをご紹介します。

## 間違いやすさ その1

一般家庭から捨てられる食品は一年間で約160キロ。これは金額に換算すると2万円である。〇か×か？

**答え：×**

金額に換算すると6万円。廃棄された食品の中にはまだまだ食べることができた食品も多く含まれています。(京都市 HP「京都生ごみスツクリ情報館」より)

空腹で買い物に行くと何もかもが美味しそうに見えて、ついつい買いすぎてしまいませんか？ 買い物は食後に行くことをおすすめします。出かける前にもう一度冷蔵庫をのぞいてみるのも、買いすぎ防止につながります。

## 間違いやすさ その2

賞味期限が切れたものを売ると違法になる。〇か×か？

**答え：×**

健康を損なう腐敗や異物の混入したものは販売禁止ですが、賞味期限切れの販売は違法ではありません。賞味期限はおいしく食べられる目安の期限です。

最近では賞味期限が切れたものを販売するコーナーを設けているスーパーも出てきました。企業も食品ロス問題に取り組み始めています。お買い物に出かけたら、まずそういったコーナーをのぞいてみると廃棄される食材を生かすチャンスが生まれます。また、すぐに食べる予定なら、値引きシールがついているものや、手前に陳列されている商品から選ぶ心がければお財布にもやさしいお買い物ができますね。

## 間違いやすさ その3

生ごみの50%は水分である。〇か×か？

**答え：×**

生ごみには80%の水分が含まれます。水分をたくさん含んだゴミは燃やすのに時間とエネルギーがかかります。重さもあるので運搬にたくさんの燃料が必要になります。

水切りネットの活用や、野菜の皮などは水にぬらさないように処分するなど、家庭でできる工夫がたくさんあります。食品ロスとゴミ問題は密接につながっています。