

生野区

ごみゼロ



リーダー



ニュース

第8号

平成29年2月発行

平成28年度

# ごみ減量市民交流会 in 大阪

平成29年2月15日（水）大阪産業大学梅田サテライトキャンパスにてごみ減量市民交流会が開催されました。この交流会は、大阪府下各市町村の廃棄物減量等推進員、自治体のごみ減量担当職員、ごみ問題に関心のある市民、事業者等が一堂に会し、発表やグループワークなどを通じて、「ごみゼロ大阪」に向けた情報交換・意見交換を行うために開催されており、当日は大勢の参加者で大いに賑わいました。



第1部は「いなみ環境会議による、ごみ減量アイデアコンテストなどの取り組み」（報告：兵庫県稲美町）、「かしわら環境会議による、リユース促進などの取り組み」（報告：柏原市）、「住之江区でのガレージセールなどについて」（報告：大阪市）の事例発表が行われました。

第2部では、ごみ減量・3Rの進め方等について、テーマごとに小グループに分かれ、意見・情報交換を行うグループワーク（交流会）が実施されました。

活発に意見が交わされ、参加者にとって非常に有意義な交流会となりました。

# もったいない! 食品ロスについて考えましょう

「食品ロス」とは手つかずのまま捨てられている食品や食べ残しのことをいいます。

食料の多くを輸入に頼っているにもかかわらず、**日本の食品ロスは年間約 632 万トン**あると言われています。

(農林水産省および環境省 平成 25 年度推計)

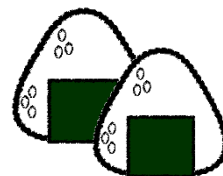
これは、世界全体の食品援助量(約 320 万トン)の約 2 倍にあたり、日本の食用の魚介類の量(約 622 万トン)に匹敵します。国民 1 人あたりでは、毎日、おおよそ**茶碗 1 杯分(約 136g)**、おにぎりにして**1~2 個分の食品を無駄**にしていることとなります。

1年間

日本の食品ロス  
約**632**万トン

家庭から出る  
食品ロス  
約**302**万トン

## 知っていますか? 賞味期限と消費期限の考え方



	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限 (おいしさの保証期限)	期限を過ぎたら、食べない方がよい期限 (安全性の保証期限)
対象の食品	劣化が比較的遅い食品 [例]スナック菓子、レトルト食品、 カップめん、缶詰、ジュース等	劣化が早い食品 (概ね 5 日以内に悪くなるもの) [例]弁当、総菜類、調理パン、生めん等

正しく理解して、食品の無駄を減らしましょう。

《編集・発行》

大阪市東部環境事業センター

大阪市生野区巽中1-1-4

TEL:06-6751-5311 FAX:06-6753-3041

<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html>

