

みんなで

チャレンジ! ゼロカーボン



【問合せ先】環境衛生課生活環境係 (☎28-9120)

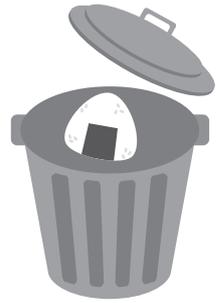
「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。食品ロスの削減は、食品のムダを減らすことはもちろん、脱炭素にも大きく貢献します。一人ひとりが気を付けて、食品ロスを減らしていきましょう。



日本の食品ロス量は?

農林水産省が公表している令和3年度の食品ロス量推計値は523万トンで、国民一人当たりで換算すると年間42kg、1日当たり約114gになります。これは、**全国民が毎日おにぎり1個分の食品を廃棄**していることに相当します。

食品の廃棄は、その処分にエネルギーが必要になるだけでなく、製造・加工・流通の各段階で使われたエネルギーや資源もムダになります。食品ロスを減らすことで、エネルギーのムダを省き、温室効果ガスの排出量を抑制することにつながります。

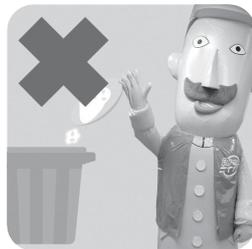


「食品ロス」を減らしましょう

県では、温室効果ガスの排出を少しでも抑制するために、私たち一人ひとりができる取組を「にいがたゼロチャレ30」としてまとめています。その中から、食品ロスの削減に効果的な取組を紹介します。

「食品ロス」を減らそう!

賞味・消費期限が切れる前においしく食べましょう



地産地消!新潟の旬のものを食べよう!

地元の旬のものを選ぶことで、食料の輸送やビニールハウスなどで使うエネルギーを減らせます



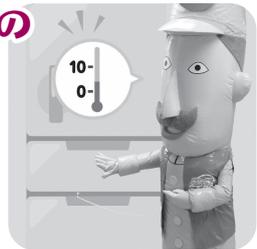
買いすぎに注意しよう!

食料品の買いすぎは、食品ロスにつながります。必要な分だけ購入しましょう



冷蔵庫はゆとりのある収納を!

冷蔵庫内を整理することで、食材の使い忘れを防げます



食の循環しばたモットイナイ運動

市では、広く「食への感謝」の気持ちを表す行動として、「食の循環しばたモットイナイ運動」に取り組んでいます。「食べきり」「食べ残しを減らす」行動を実践し、「モットイナイ」の心を未来につないでいきましょう。

「次世代へつなぐ持続可能なゼロカーボンシティしばたの実現」を目指します!



「にいがたゼロチャレ30」の全項目を知りたい方は、「**新潟県脱炭素ポータルサイト**」へ



▲同サイト



「広報しばた」は環境にやさしい植物油インキを使用しています