

地球温暖化防止

# エコラム ECO-LUMN

Vol.115

環境保全課 ☎295100

## 「環境にもお財布にもやさしいエコ料理アイデア」その1

日本国内における年間の食品廃棄量は、食料消費全体の2割に当たる約1800万トン。このうち、売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は500万〜800万トンとされています。これは、日本人1人当たり「おにぎり約1〜2個分」が毎日捨てられている計算となります。

日本の平成27年度の食料自給率は39%で、大半を輸入に頼っています。その一方で、食べられる食料を大量に捨てているという現実があります。そこで、食品ロスを減らし、環境・家計にプラスになるよう簡単な料理アイデアを紹介しましょう。

● 買う物編  
○ 献立を決めましょう



▲マイバッグ



▲岩国れんこん

どんな料理を作るか、材料は何かが必要か、安いからと食材をまとめ買いして、結局使い切れずに腐らせてしまうことはありませんか？ 買い物は計画的に！

○ マイバッグを使う

マイバッグを持って買い物に行き、必要な物（割り箸やスプーン、レジ袋など）は、できるだけ断りましょう。

○ 地産地消

旬の食材を選びましょう。旬の食材は、経済的で自然のうまみたっぷり！ またフードマイレージ（食料の輸送距離）の少ない、国産の食材を積極的に使用しましょう。食料の保存や輸送にかかるコストを減らすと、おのずと二酸化炭素排出量を削減され、地球温暖化防止に貢献できます。（次回に続く）

# ごみ

## ちょっと気にして、 もっと気にして!

環境事業課 ☎315304  
総合支所



▲全焼したごみ収集車

カセットボンベ・スプレー缶・ライターを「金属類及び破砕ごみ」には絶対に入れないでください!

先日、「金属類及び破砕ごみ」の収集作業中に、ごみ収集車から煙が発生しました。直ちに消防署に通報し、消火活動を行いました。が、ごみ収集車は全焼しました。

ごみ収集車の火災の多くは、ガスの残ったカセットボンベやスプレー缶、ライターなどが収集車の中で圧縮される際にガスが漏れ、金属などの接触により発生した火花が引火して起こります。大変危険ですので、適正な分別をお願いします。

○ カセットボンベ・スプレー缶の出し方

中身が残っているものや穴が開けられないものは「処理困難ごみ」に、穴を開けたものは「かん類」に出してください。

○ ライターの出し方

できるだけ使い切って「処理困難ごみ」に出してください。

### ■ ごみ処理家計簿

減量効果		8月分
前年	処理費用換算	+1,394万円
同月比	排出量（市民1人1日当たり）	+105g(955g)

処理費用は、処理に要する経費と排出量から単純に計算したもので、実際の金額とは異なります