

食べ残して
いませんか？

家庭ごみの約4割は、



私たちが食べきれなかった「食品」の廃棄物です。

これら食品廃棄物の減量について、消費者・事業者・行政がともに考える機会とするため、平成26年10月1日(水)に県民大会を開催しました。

熊本県ごみゼロ推進県民大会

～ごみゼロくまもと 一人ひとりが エコライフ～



- 場所:くまもと県民交流館パレア パレアホール
- 参加者:県民・事業者・行政関係者など約200名

■ 基調講演

「お財布にもやさしいエコな食卓のススメ」

講師:3R推進マイスター 和田 由貴 氏

■ パネルディスカッション

「食品廃棄物ゼロのために、私たちができること
～消費者・事業者・行政の立場から～」

コーディネーター:熊本県立大学環境共生学部 教授 石橋 康弘 氏

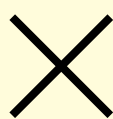
パネリスト:3R推進マイスター 和田 由貴 氏

株式会社ジェイアンドジェイ 常務取締役兼管理本部長 平田 優 氏

熊本市環境局ごみ減量推進課 課長 小崎 昭也 氏



■ 基調講演の概要



60 杯



家庭で1人が1年間に捨てている食品ロスの量

- 日本国内の食品廃棄物は、年間約**1,700万トン**。
- そのうち、まだ食べられるのに捨てられたもの(食品ロス)は、約**500～800万トン**。
- これは、日本の米の年間収穫量(約**813万トン**)に匹敵。
- (食品ロスの約半分は、一般家庭からのものであり、)国民**1人**あたりに換算すると、年間約**15kg**。
- これは、ごはん茶碗(約**250g**)約**60杯**分に相当。

※国の「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」資料より

「買いすぎない」、「作りすぎない」、「食べ残さない」ことで、
食品廃棄物は減らすことができます！

Good!

