

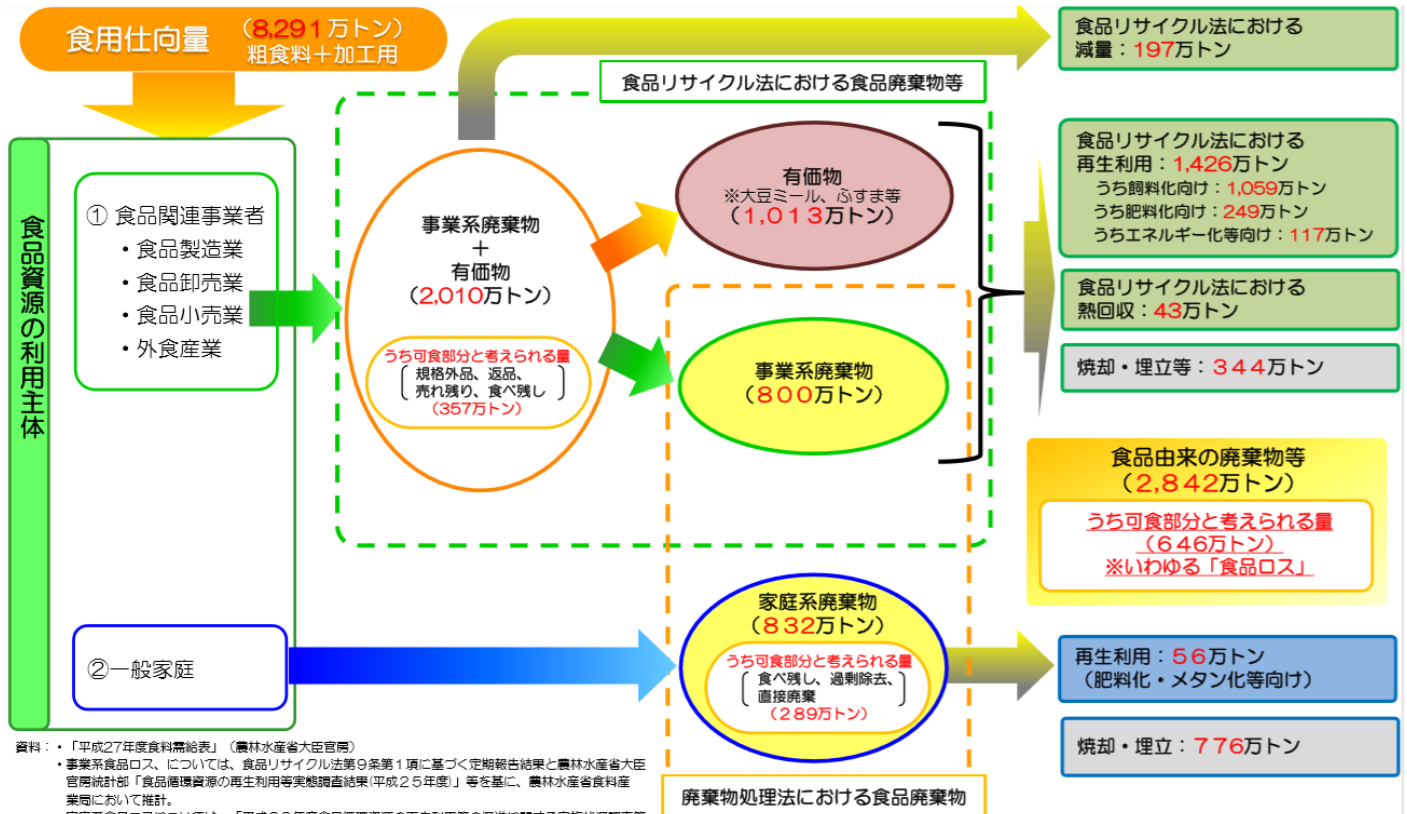
# 講演レジュメ (浅利美鈴)

お勧め参考文献：3R・低炭素社会検定公式テキスト 第二版 (ミネルヴァ書房)

## ◆ ごみの基礎知識 (クイズの答え合わせを見て、書き込んでください)

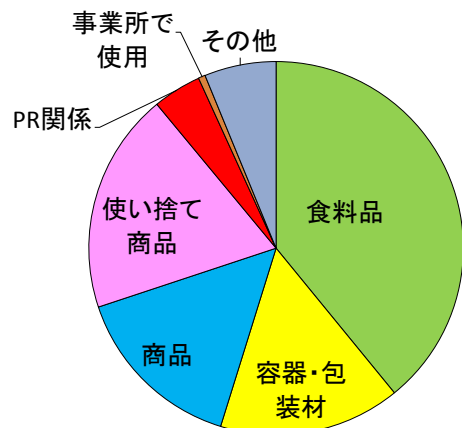
- ・ 日本人が1人1日に出す一般廃棄物の平均量は？ \_\_\_\_\_ g
- ・ 江戸時代、1人1日に食べていたご飯の量は？ 茶碗 \_\_\_\_\_ 杯
- ・ 世界中の人が日本人と同じ生活をする、地球は何個必要？ 地球 \_\_\_\_\_ 個

## ◆ 食品ロスの発生フロー (農林水産省)



資料：「平成27年度食料需給表」(農林水産省大臣官庁)  
 ・事業系食品ロス、については、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官庁統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(平成25年度)」等を基に、農林水産省食料産業局において推計。  
 ・家庭系食品ロスについては、「平成29年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に推計(環境省環境再生・資源循環局)。  
 ・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」(環境省)等を基に環境省環境再生・資源循環局において推計。  
 注：事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される飲料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。  
 ・ラウンドの欄隔により合計と内訳の計が一致しないことがある。

## ◆ 家庭ごみの内訳 (重量) の例



「もったいない」ごみもたくさんあります。例えば手付かず食品・・・



作者注：筆者の推定では年間700万tの残飯が発生していると思われる。

(出典)京都市環境局:家庭ごみ細組成調査報告書(平成26年度案)

暮らしの知識チェック

食品の期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。

- ・ 「消費期限」は、製造を含む5日以内で品質が劣化する食品に付けられる。
  - ・ 「賞味期限」は、未開封でかつ表示された方法で保存していればおいしく食べられる期限を指す。
- ※よって、長期保存向けの缶詰は、賞味期限を1日過ぎたから食べられないということはない。

◆ 江戸時代に戻れとは言いませんが・・・知恵と工夫は学ぶべき

安い？高い？江戸時代の物価→

★ 概して、「物」は高く、大切に、とことん使っていた。

変動が大きかったが、代表的なものを取り上げた

※江戸後期はじめのレートを参考に

1両=7,000文=45,000円とした

ゆで卵	180	円/コ
飛脚(書状1通)	225	円/通
百目蠟燭(ろうそく)	1,800	円/本
木綿反物	5,422	円/反
蛇の目傘	6,000	円/本
寿司(握り)	60	円/コ
酒	1,047	円/L
歌舞伎(栈敷)	2,647	円/回

豆知識

- ・ 江戸時代の農業の総生産高は、米に換算して3,000~3,500万石
- ・ 江戸時代に、一人一年に食べる米の量は、1石(約150kg)
- ・ そして、江戸時代の日本の総人口は3,000~3,500万人でほぼ一定

つまり、「人口」×「一人あたり食料消費量」=「総生産量」の関係が成立し、食料自給率100%が成立

◆食品ロス削減チェック

◆個人(家庭・買い物)で

◎食品の管理

- 食品収納庫数を減らす
- 冷蔵庫・食品庫のこまめな管理
- 期限表示だけで判断しない
- 良いものを少なめに購入する心がけ

◎買い物時の工夫

- 空腹で買い物しない
- できるだけ計画的に
- パック売りを冷静に判断
- 期限の早い物から購入

◎発想の転換

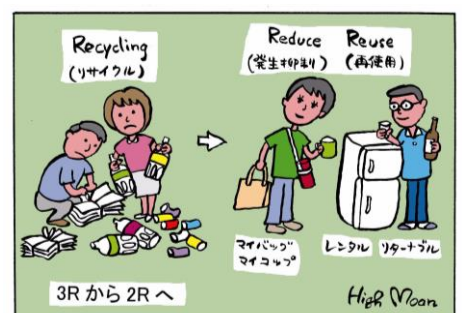
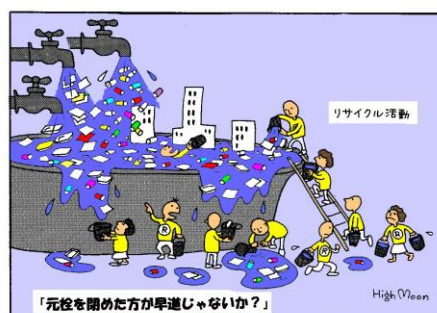
- スーパー・コンビニは自分の冷蔵庫・食品庫と考え、買い込まない
- 「売り切れごめん」こそ、良い店の証拠と考え、応援

◎あるものの有効利用

- お裾わけ
- ◎その他
- 小皿を多用
- 環境負荷の高い肉類は特に無駄のないよう
- フードドライブへの協力 など

◆外食時や社会への働きかけ

- ◎外食時
- 小盛りしてもらえるかの確認
- ドギーバックの利用推奨
- 30・10運動(宴会での食べ残しゼロ) など
- ◎その他
- 期限表示の理解とロコミでの情報拡散
- フードバンクへの理解・協力 など



作者註：台所ごみの中には期限切れの食料品が沢山見られます