

# フードロス、ゼロへ

買いすぎない  
作りすぎない  
食べきる

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品の量は年間  
**522万トン**  
可燃ごみとして燃やすため  
CO2 排出や焼却後の灰の埋め立てなどで大きな環境負荷をかけています。



## 家庭内 フードロスの原因で多いもの

- ・ 食べ残し
- ・ 傷んでいた
- ・ 期限切れ

家庭から出る食品ロスの量は 522 万トンのうち 247 万トン。主に食べ残し、手つかずの商品（直接廃棄）、皮の剥きすぎ（過剰除去）が発生要因として挙げられています。対策としては買い物では必要なものだけを買うことや、料理で食べきれる分だけをつくることなど簡単にできることがあります。

フードリサイクルは環境保全に大きく関わっています。  
料理を作るときに出た野菜のくずや食べ残しなどを使用して堆肥を作ることで、燃やされる食品の量が減り、CO2 の削減に繋がります。また、作られた堆肥を使い新しく野菜作りに活用することができます。

## フードリサイクル

フードリサイクルはフードロスをなくすこと、環境を守ることのふたつの役割を持つ大切な取り組みです。



「買いすぎない・作りすぎない・食べきる」  
が自分にできる簡単な環境対策

