

自然環境観察員制度とは？

相模原市内の身近な生きものを調査することで、自然環境の変化や状況を知り、より多くの人に自然環境への関心を持ってもらうことを目的としたボランティア制度です。

市内全体を調査する全体調査と植物、野鳥、河川生物、湧水環境の専門調査、学習会や観察会などを行っており、調査した記録は自然環境の保全やまちづくりなどに活かされます。



あなたも自然環境観察員になって一緒に活動しませんか？

市内在住、在勤、在学中で中学生以上の方が対象です。専門的な知識がなくても大丈夫！学習会などを通じて学びながら活動していきますので、初心者の方も大歓迎です。詳しくは、環境情報センターまでお問い合わせください。



環境のちょこっと話 No.26

「フードロス削減の取り組み」

2016年2月、フランスで食料廃棄を禁止する法律が成立しました。

この食料廃棄禁止法は、フランス全土にある大型スーパーの売れ残りの食料廃棄を禁じ、慈善団体への寄付または家畜の飼料や肥料への転用を義務付けるもので、これは世界で初めての取り組みです。

日本でも食品メーカーを中心に、賞味期限の3分の1までを小売店への納品期限、次の3分の1を消費者への販売期限とする「3分の1ルール」の見直しや、食べ残しを減らすために宴会の開始後30分間と終了前10分間は席を離れず食事を楽しむ「3010運動」、「フードバンク（捨てられてしまう規格外品などを、福祉施設等へ提供する活動）」の活用など、全国各地でフードロスを減らすためのさまざまな取り組みが行われています。

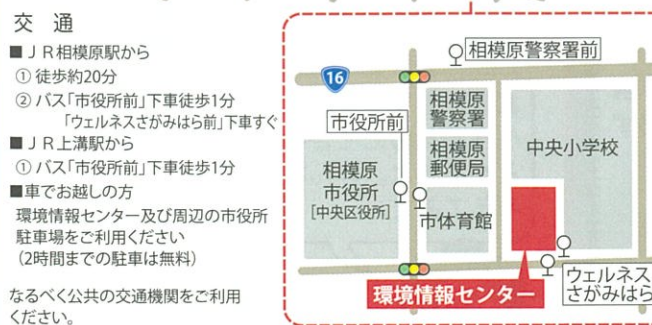
フードロスは、社会全体の大きな問題です。家庭はもちろん、生産から加工、流通などそれぞれの過程でフードロスを減らしていくための取り組みや制度づくりが急務です。

残さず食べてね！



相模原市立 環境情報センター

〒252-0236
相模原市中央区富士見 1丁目3番41号
TEL. 042-769-9248 FAX. 042-751-2036
■Eメール kankyo@eic-sagamihara.jp
■ホームページ http://eic-sagamihara.jp/
■開所時間 午前9時～午後5時



なるべく公共の交通機関をご利用ください。



この印刷物に使用している用紙は、森を元気にするための間伐と間伐材の有効活用に役立ちます。

環境情報センター NEWS

冬号

平成29年1月1日発行

発行：相模原市立環境情報センター

指定管理者

NPO法人さがみはら環境活動ネットワーク会議

もったいない！ 食べられるのに すてられる 「フードロス」を へらそう！

お店で売れ残ったものや、賞味期限をすぎたもの、食べ残しなど、食べられずの食べものをすててしまうことを「**フードロス**」といいます。



もったいないんです！



日本のフードロスは、**1年間に約632万トン**。日本は海外からたくさんの食べものを輸入しているのに、こんなにすてているのです！



世界では、**約8億人**もの人々が満足に食べものを食べられずに苦しんでいるのに、私たちの生活はこのままでいいのでしょうか。

日本は食料の多くを海外からの輸入に頼っているにもかかわらず、食べられるのに捨てられるフードロスが約632万トン※1もあります。日本のコメ収穫量が804万トン※2ですから、その約8割の量の食べものを捨てていることになります。また世界で飢えに苦しむ人々への食料援助量は年間320万トン※3です。632万トンの食べものがあれば、8億の人々を空腹から救うことができます。 ※1…平成25年度農林水産省 ※2…平成28年度農林水産省 ※3…平成26年度WFP

もったいない！！

こんなところで「フードロス」が生まれています

みなさんは、きれいな食べものや食べきれなかった食べものをすてていませんか？
相模原市の家庭からは 1年間に約4200トン、1人あたりおにぎり53個分のフードロスが生まれています。それ以外にも、みなさんの目に見えないところで、まだ食べられるはずの食べものがたくさんすてられています。どんなところでフードロスが生まれているのか、どうしたらフードロスがへらせるのかを考えてみましょう。

さがみ
はら エコ
なかも

「循環型社会の形成をめざして」
株式会社
日本フードエコロジーセンター



日本フードエコロジーセンターは、中央区田名塩田にある食品リサイクル工場です。このセンターでは、レストランでの調理中にでた野菜くずやスーパーなどででた売れ残りなどを回収し、細かくくんでから、殺菌と発酵をさせて、

家畜（ぶた）のエサを作っています。

みなさんが普段食べている給食をつくるときにでた野菜くずなども、その一部がこのセンターに運ばれていますよ。ただし人の食べ残したものはエサに向かないので、自分が食べられる量を知り、食べきるようにしましょう。

このエサを食べて育ったぶたは、スーパーなどでブランド豚肉「優とん」、「旨香豚」として販売されています。みなさんもうちのひとと一緒にスーパーへでかけた時は、ぜひ探してみてくださいね。（「優とん」は Odakyu OX、「旨香豚」はエゴスグループ各店で販売されています。）



工場内ようす



環境情報センターの図書コーナーにあります。



「世界の食料ムダ捨て事情」
トリストラム・スチュアート 著
中村友 訳 NHK 出版刊



「もったいないばあさんのいただきます」
真珠まりこ 著 講談社刊

おすすめのホームページ

・MOTTAINAI レシピ紹介のページ
<http://www.mottainai.info/jp/posts/recipe/>
・クックパッド「消費者庁のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

だいこん密着24時！！

だいこん畑で

さっそくだいこんさんにお話を聞いてみましょう。



長い間土の中でがんばったから、出発の日を心待ちにしているんだ。人間にどんなふうに使ってもらえるのか楽しみだよ。

育てた農家さん



いままで大切に育ててきたんだ。おいしく食べてもらいたいな。

出荷の現場で

おや？なぜ分けられているのでしょうか。



キズがついていたり、決まったサイズに合わないダメなんだ。

うわあ！わたしの大事な頭の葉が～！

さよなら～



食べられるのに～

トラックの荷台で

かなりゆれますね～！箱がぎずついただけで、まるごとすてられてしまうこともあるようです。



えっっ！まずい、これじゃ全員ゴミ箱行きだー！

オレたちは売れ残ってしまったよ～。

スーパーで

売れ残る不安はありませんか。



そりゃああるさ。でも食べてもらえるよ。こびにくらべたら小さいもんさ。

家庭で

作りすぎちゃって食べきれなかったわ。どうせもう食べないし、もったいないけどすてましょ。

ポイッ



おかしを食べたからもういらない～。

こういったところでフードロスが生まれているのですね…。

だいこんまるとクッキング！

むいた皮はほかの野菜の皮と合わせて砂糖・酒・しょうゆでいためればきんぴらになるよ。



ぜんぶ食べてもらえてうれしいな！

だいこんはてきとうな大きさに切って冷凍すると、長持ちするし、味がしみやすくなるのでおすすめだよ。

たくあんいためて、相模原ではむかしから食べられていたんだって！おいしいよ、ためしてみてね！

葉っぱは塩ゆでして冷凍しておけば必要な時にお料理のいろどりに使えるよ。きざんでごはんにもまぜてもおいしいよ！

しなびただいこんは、砂糖・塩・焼酎につけて、たくあんに変身させよう。

古くなったたくあんは、油でいためてたくあんいためを作ろう。



食べものがわたしたちのもとにとどくまでには、たくさんの人の力や大切な資源が使われています。感謝の気持ちをわすれずに、食べものを大切にしてくださいね。



そうだね、食べものを大切にしましょう

みんなで気をつけなくちゃ



知ってる？

お店で買う食べものには、ふくろなどに「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが必ず書かれています。

消費期限：期限をすぎたら食べない方がよい期限のこと。

賞味期限：おいしく食べられる期限のこと。期限がすぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

ちがいを知ってじょうずに食べきりましょう

みんなで考えよう

お家でもフードロスをへらすためにできることがあるよ。みんなも考えてみてね。



- 農家の直売所に行ってみよう。いろんなサイズの野菜が買えるかもしれないよ。
- すぐに食べる時は期限の近いものから買うようにしよう。
- 冷蔵庫の掃除をするとむだがなくなるよ。
- ごはんの前におやつを食べすぎない。レストランでは食べきれる量を注文しよう。
- 感謝の気持ちをわすれずに「いただきます」とってから食べよう。