



# 水切りの徹底と食品ロスの削減を

シリーズ「ごみ減量をいかにして成功させるか」②

家庭から出される可燃ごみの中には、生ごみが多く含まれています。生ごみの約80%は水分です。また、生ごみには、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる食品ロスも多く含まれています。言い換えれば、家庭から出される可燃ごみには、まだまだ削減できる余地が残されています。

【問】廃棄物対策課 ☎72・1334

家庭から出される可燃ごみの内、約20%は生ごみです。また、分別すれば再利用できる資源化可能な紙類や布類が54%、プラスチック製容器包装類などが17%。家庭から出される可燃ごみには、まだまだ削減できる余地が残されています。今以上のごみの減量には、家庭での皆さん一人一人の意識と行動が必要です。家族みんなで分別などのごみ減量に取り組みましょう。

## 生ごみの有効な減量対策とは

●水切りを徹底しましょう  
生ごみを出すときに水切りネットなどを使って水切りをすれば、ごみの重さは半分程度に減らせます。

●電動生ごみ処理機でさらに減量  
生ごみの水分を乾燥させる電動生ごみ処理機は、生ごみの重さを約8割減らすことができます。市は、購入費用の一部補助や、無料貸し出しを行っています。詳しく

## 食品ロスの削減

食べられるのに廃棄される食品、いわゆる食品ロス。日本の家庭からは、年間612万トンの食品ロスが発生しています。1人1日当たりの量に換算すると、お茶碗1杯分(132g)の食べ物が捨てられていることとなります。

●事前に確認し必要な量だけ購入  
買い物をするときは、必要な食品

▶電動生ごみ処理機



生ごみ処理機補助

は、市公式サイトまたは、市生活環境課浄化槽推進係 ☎77・8483)までお問い合わせいただけます。

を、必要なときに、必要な量だけ購入しましょう。食品ロスの多くは、野菜などの生鮮食品。必要以上に買ったときは冷凍しましょう。また、買い物に出かける前には、事前に冷蔵庫の中身をメモしたり携帯で写真を撮ったりして、確認しましょう。

## 食べられる量だけを作る

調理をするときは、残っている食材から使って、上手に食べ切りましょう。野菜や果物の皮は厚むきしないようにしましょう。食べきれなかったときは、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。

## 賞味期限を正しく理解する

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」は食べても安全な期限、「賞味期限」はおいしく食べることでできる期限です。「賞味期限」が過ぎてもすぐに廃棄する必要はありません。



ドライブスルーで販売する学生

## 中村学園大学で海苔をドライブスルー販売

市と中村学園大学は、食に関する連携協定を結んで共同の取り組みを進めています。やながわ食の学校では、三堂学校長と飲食店などが、コロナ禍でどのように柳川の食を盛り上げていくかについて協議し、取り組んでいます。

そうした中、11月8日に「ドライブスルーふくおか in 中村学園」が開催され、市も参加しました。これまで開催していた中村学園ファーマーズマーケットに替わり、新型コロナウイルス感染症対策のため、接触を最小限に抑えるドライブスルー形式で販売を行うという新たな試みです。福岡県産品を使って学生が考案したお弁当やスイーツ、特産品の詰め合わせなどを販売。市からは柳川産の焼き海苔や海苔の佃煮などを出品しました。この売り上げの一部は、医療の最前線にいる医療従事者にお弁当を届けるといった取り組みに使われました。

新しい生活様式に対応しながらどういった取り組みができるのか、私自身ももっと考えていきたいです。



齊藤 千絵 (33歳)

【プロフィール】市水産振興課に所属。食と人材づくりのコーディネーターを担当



店頭にずらりと並んだ柳川特産品

## はかた伝統工芸館「秋の感謝祭」で柳川をPR

11月5日から10日まで、福岡市博多区の櫛田神社の隣にある「はかた伝統工芸館」の秋の感謝祭に出展しました。店内の物販に加え、週末の7日と8日には、店頭で柳川ブランド認定品をはじめとする特産品のマルシェも開催しました。

はかた伝統工芸館では、毎年この時期に「秋まつり」という、福岡の伝統工芸品の制作体験ができる人気イベントを開催していましたが、今年はコロナ禍のため、内容の見直しを余儀なくされました。その結果、新しく企画された「秋の感謝祭」は、新型コロナウイルスの感染を拡大させないように、ワークショップの人数を減らすなどの工夫が随所に見られる、素晴らしいイベントでした。チーム柳川にとっては、本年度参加する初のイベント。人出は、昨年よりもかなり少なく残念でしたが、それよりも、久しぶりにお客様と直接お話できたうれしさが勝り、楽しく充実した2日間でした。今後も、さまざまな方法を模索しながら、柳川の魅力や柳川ブランドのPRに努めていきます。



堤 圭 (53歳)

【プロフィール】市商工・ブランド振興課に所属。柳川特産品の販売・PRなどを担当

大都市圏から地方へ人の流れを作り、将来の定住を目指しながら、地方の活性化への貢献を目指すプログラム「地域おこし協力隊」。市で活動する7人の隊員たちの活動を紹介します。  
【問】市商工・ブランド振興課 ☎77・8762) 市水産振興課 ☎77・8752)

ひとを結ぶ。  
まちを結ぶ。  
column  
No.75  
地域おこし協力隊