

食品ロス削減目標

-13%

(ひとり18)

ミニトマト 1個分

もったいないね

食品ロス

※県食品ロス削減推進計画：家庭から発生する食品ロス削減目標

もっとReduce

食品ロスを減らそう

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

10月は3R推進月間

ごみを減らそう！

今日からできる環境に優しい暮らし



みやぎの食品ロス

県内で1年間に発生した食品ロスは8.8万ト(令和元年度推計値)。これは、県民全員が「コンビニおにぎり1個分」の食品を毎日捨て続けた量と同じです。

食品ロスを減らすには

買いすぎ・作りすぎ・期限切れを減らすことが大事です。一人一人が「もったいない」の気持ちを持って、毎日の生活でできることから少しずつ取り組んでみましょう。

ポイント1

すぐ食べるならてまえどり

「てまえどり」とは、手前にある消費期限が近い商品を積極的に選ぶ行動です。期限を過ぎて廃棄される食品を減らすことにつながる、環境に優しい取り組みの一つです。すぐに食べる場合は、「てまえどり」を意識して買い物をしましょう。

また、食べきれない量の食材は買わないようにして、ご家庭での期限切れによる食品ロスを減らしましょう。



ポイント2

みやぎフードドライブ2024

「フードドライブ」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまいそうな食品を集め、フードバンクなどに寄付する活動です。県は、本年度も「フードドライブ」を実施します。ご家庭などで消費しきれない食品がありましたら、ぜひお譲りください。いただいた食品は、フードバンク団体を通じて、必要としている方にお届けします。

📅 10月30日(水)
午前9時～午後4時
📍 県庁1階 玄関ホール

詳しくはこちら



特に

お譲りいただきたい食品

- 穀類(お米・麺類など)
- レトルト食品 など

※常温保存

※残存賞味期限1カ月以上

※未開封のもの

お引き受けできない食品

- 生もの(魚・肉・野菜など)
- 手作り品
- 日本語での製造者・販売者の表示がないもの など

ポイント3

みやぎの食べきりモデル店舗

料理の食べ残し、もったいないと感じたことはありませんか？ 県は、食べ残しを減らそうと取り組む県内の飲食店や宿泊施設を「みやぎの食べきりモデル店舗」として認定し、応援しています。

事業者の皆さん、モデル店舗へのご応募をお待ちしています！

県民の皆さん、お店に行って、おいしく食べきりましょう！

食品ロスの削減に取り組むお店を応援！

みやぎの食べきりモデル店舗を募集します！

食品ロス削減の取組をアピールしたい！

SDGsの取組に参加したい！

料理の食べ残しが多くてもったいない...

事業者の皆さんへ

認定モデル店舗一覧

なぜごみを減らさないといけないのか？

それは、ごみを減らすことで、ごみの運搬や焼却などに伴う二酸化炭素の発生を抑制し、環境への負荷を軽減できるからです。

県内のごみ排出量は、毎年ゆるやかに減少していますが、県民一人当たり一日分のごみ排出量は全国平均よりも多い状況です(右図)。

地球環境を守り、持続可能な社会を目指すためには、一人一人がごみ減量に取り組むことが大切です。

みんなでやれば大きな力！

身近なところから気軽に取り組んでみましょう。

一人当たり一日分のごみ排出量

(令和4年度)

全国平均	880g
宮城県	972g
県の目標(※)	910g

目指せ！
一人一日 ▲62g
鶏卵1個分

※県循環型社会形成推進計画(第3期)：令和12年度までの目標

ごみ減量のカギ

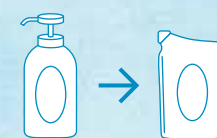
一人一人ができる3R

スリーアール
3Rとは、3つの言葉の頭文字を取った、限りある資源を有効活用するためのキーワード

- 詰め替え用品や簡易包装商品を選んで省資源
- 生ごみはギュッと水切り！
水分を少なくすることでごみの量も減り、ごみ焼却時の二酸化炭素も削減

まずは
リデュース
Reduce
ごみになるものを減らす

- マイバックと買い物メモの持参で買い過ぎ防止
- マイボトルでペットボトルなどのごみを削減



そして
リサイクル
Recycle
資源として再利用

- 資源ごみ収集日以外は、買い物ついでにスーパーなどのリサイクルステーションを活用



次に
リユース
Reuse
ものを繰り返し使う

- リユースショップなどでまだ使える物を売却

