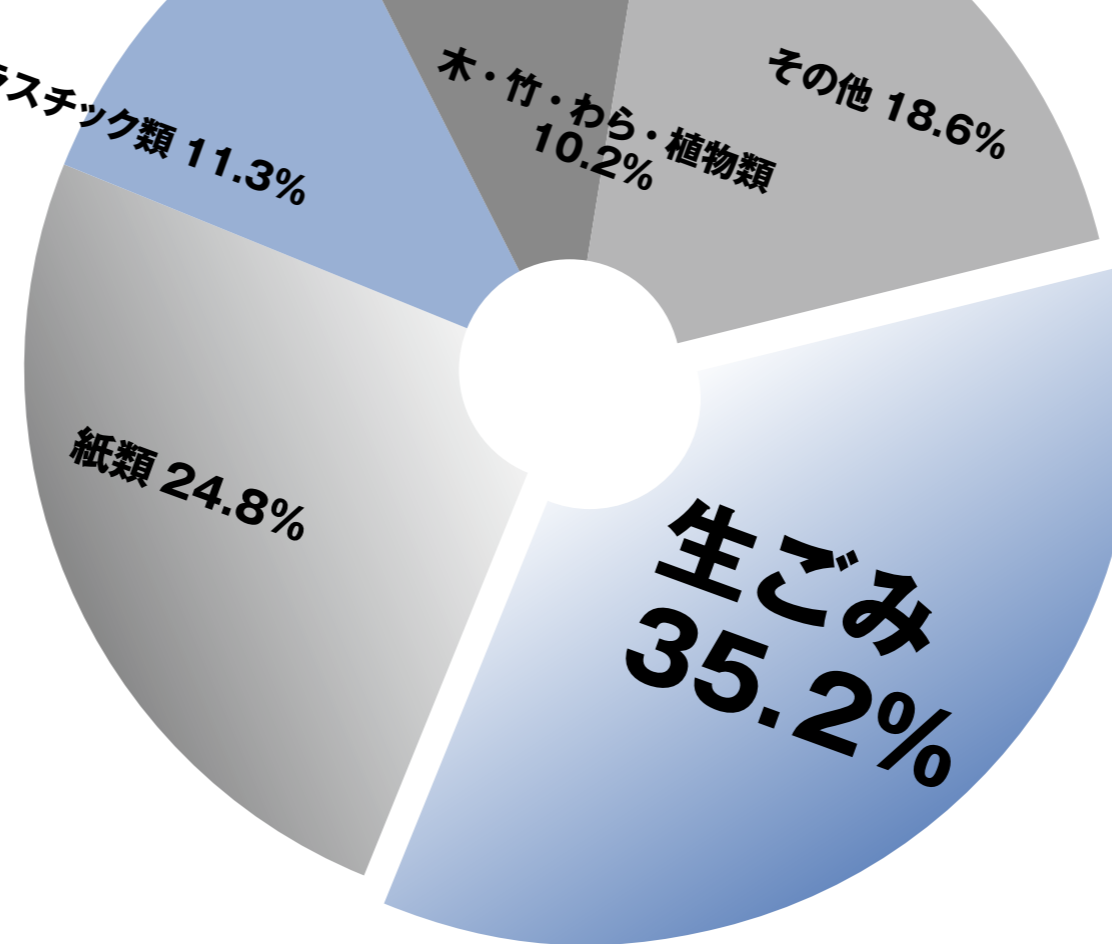


本当に、 食のムダは、 なくせるか。



グラフ1 もえるごみの構成(穂高クリーンセンター)

私たちがごみの多くは、生ごみ。

「ごみ減量に「直結」
食品ごみが多くを占める「生ごみ」。国内では年間約1900万ト排出されているといわれます。これは、日本で1年間にとれるお米の2倍以上の重さになります。

日本は食料の約6割を輸入に頼っていますが、世界では、栄養不足の人が過去10年余りで1億人以上も増加しています(グラフ2参照)。食べ物が余る国と足りない国——。地球全体の食料バランスの悪さを思い知らされる数字です。

私たちのまわりの状況に目を向けると、県内の民間処分場で埋

め立てているごみの焼却灰を今後どう処分していくかが大きな課題となっています。

現在、国内にある最終処分場の受け入れ容量は年々少なくなっており、私たちの生活からもえるごみがなくならない限り、常に問われ続ける課題だといえます。

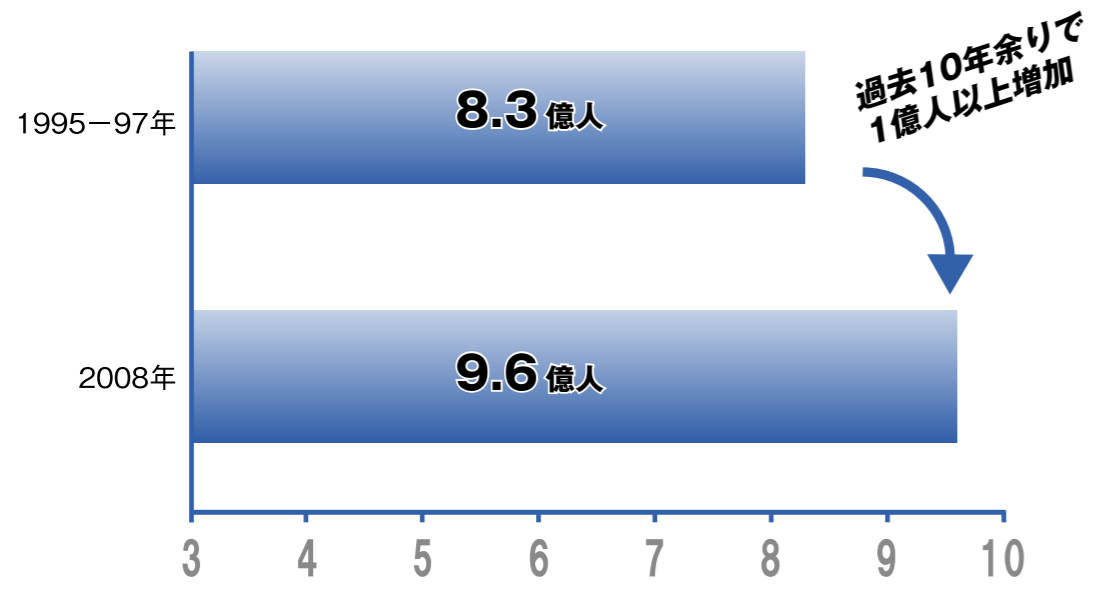
今、私たち一人一人にできることは、少しでもごみを減らすこと。そして、そのターゲットとなるのは「生ごみ」であり、「食べ残し」だといえます。

私たちの取り組みは、とても小さなことかもしれませんが、「一人一人の」が、大きな力につながることは間違いありません。

もえるごみの多くを占める生ごみ(グラフ1参照)。そのほとんどは「食べ残し」を含む食品ごみです。「食べ残し」をターゲットにして、あともう一步のごみ減量にチャレンジしませんか。

食べ物が余る国、そして足りない国——。

グラフ2 世界の栄養不足人口の推移



※グラフ1:穂高クリーンセンター 組成分析(平成22年)より作成。搬入されたもえるごみのサンプルの重さの比率。端数処理のため合計は100%になりません。
※グラフ2:農林水産省「食品ロスの削減に向けて」(平成21年)から引用。このほか本文中の統計資料としても引用しました。

〈特集〉 食べ残し減量術

減らして、ハッピー。
さて、食べ残しを減らすと次に挙げるような「さまざまないいこと」があります。

まず、必要な分だけを購入し無駄なく食べることは家計にも優しく「食費の節約」につながるはず。家庭から出される、まだ食べられるのに捨てられている食べ物は、1人あたり年間15^キほど。4人家族の場合、お米に換算すると2万4000円ほどの節約になります。

次に、ごみが減ることは税金(ごみ処理費用)の節約にもつながります。市が穂高クリーンセンターに払う負担金は年間約6億7000万円。延命化を図っても25年程度が周期といわれる焼却施設の建設費用は約50億円。また、8000カ所ほどの集積所からの運搬費用は年間約1億4600万円となります。もえるごみが減れば、処分する費用、運搬する費用が下がり、将来的には、焼却施設の建設規模も小さくできるかもしれません。

ここ数年、市内の家庭から出

「食べ残し減量」でこんないいこと!

- 1:家計における食費の節約
- 2:税金(ごみ処理費用等)の節約
- 3:化石燃料など地球資源の節約

たもえるごみの量は、減少傾向にあります。平成16年度と昨年度の量を比較すると、1人あたり年間3・1^キのごみが減量できました。近年、私たちのリサイクル意識は徐々に高まりつつありますが、次に目指す目標のひとつは、ごみとなるものそのものを発生させないこと(リデュース)だといえます。リデュースは、化石燃料が節約でき、二酸化炭素の発生を抑えることにつながるなど、地球にも優しい取り組みです。

身近な「いいこと」から、世界規模の「いいこと」まで……。自分が気に入った動機を大切に、新しい一歩を踏み出しましょう。