

「食べ残しを減らそう県民運動～e-プロジェクト～」

長野県は、「ごみ（一般廃棄物）排出量の少なさランキング日本一」となりました。これからも日本一であり続けるために、また、この美しい自然を次世代へと引継ぐためにも、更なるごみ減量は重要な課題です。

食べ残しが多いといわれている「宴会の食べ残し」。7月から9月の夏の間は、特に宴会の席が増える時期です。誰でもでるごみ減量の取組のひとつが食べ残しをしないこと。幹事さんは、宴会開始時やお開きの前に食べきりを呼びかけ、出席される皆さんも食べ残しの削減にご協力をお願いします。

食品ロス削減のための取組を行ってくださるお店を、県が協力店として認定しています。宴会で「食べ残しをしないよう」呼びかけていただくことも、取組の一つになります。心を込めて作ったお料理をお客様に残さないで召しあがっていただくために、協力店に登録しませんか？

お申込みは県庁資源循環推進課または管轄する地方事務所環境課までご連絡ください。

『もったいない』を大切にして ごみ減量日本一！

長野県民が1人1日当たりに出すごみの量は、少ない方から全国1位！

【1人1日当たりのごみ排出量】 (平成26年度実績)

順位	1人1日当たりのごみ排出量	
1	長野県	838g
2	沖縄県	844g
3	熊本県	846g
	全国平均	947g

(出典：環境省「一般廃棄物処理事業実態調査」)

しかし、全国では、まだ食べられるのに廃棄される食品（食品ロス）が年間642万トン（※）あります。これは、日本の食用の魚介類の量（年間622万トン）に匹敵します。

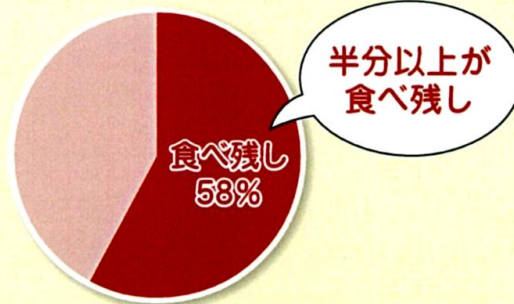
※農林水産省及び環境省「平成24年度推計」
(参考：消費者庁ホームページ)

「もったいない」と思いませんか？

食べ残しをしないことは、「食への感謝」とともに、ごみの減量に向けた行動の1つです。

信州の豊かな自然を次世代に残すために、1人ひとりの心掛けで、食品ロスを含むごみの減量にご協力をお願いします。

【飲食店等の「生ごみ」の構成】



(出典：平成20年農林水産省「外食・中食産業における食品ロス」について)

◎詳細は、長野県ホームページ（食べ残しを減らそう県民運動）でご覧いただけます。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/haikibut/kurashi/recycling/shigen/kenminundo/kyoryokuten/bosyuu.html>