

# 身近な食品ロスを学ぼう

神田小学校 5年生

2021年12月2日

池田市立3R推進センター・エコミュージアム

かんり・うんえい

**EcoSTAFF**  
NPO法人いけだエコスタッフ



3R

Reduce · Reuse · Recycle



IKEDA  
ECO MUSEUM

すりーあーるすいしん  
池田市立3R推進センター・エコミュージアム

# 何をしているところ？

---

3Rをくらしの中でできるしせつです

- リデュース (Reduce) ⇒ごみをへらす
- リユース (Reuse) ⇒ものをくりかえし使う
- リサイクル (Recycle) ⇒ごみをしげんとして  
さいりようする



# 再生可能エネルギー

renewable

## いけだ市民共同発電所(ふくまる発電)の設置



市民共同発電とは…… 市民の、市民による、市民のための再生可能エネルギーをつかった発電所のこと。

池田では、上記①②③の方法で、市民が様々な生活シーンに関わることができます。





**ふくまる発電1号機「ふくまるの家」  
1.8kW 平成24年1月完成 540万円**

池田市の設置分を合わせて  
計20kW。  
蓄電池あり。(市が設置)



**ふくまる発電2号機 池田市中央公民館**  
**10kW 平成26年2月完成 861万円**

時計と温度計を動かすのに使われています。蓄電池付き。



**ふくまる発電3号機 石橋・赤い橋前**  
**180W 平成26年3月完成 399万円**

5kWの蓄電池、発電量を示す  
モニター付き。  
緊急時には非常用電源に切り  
替わり、一部の電灯や電源が使  
えるようになっている。

**ふくまる発電4号機 きたてしまプラザ**  
**10.2kW 平成27年3月完成 685万円**



パッカー車駐車場の屋根に設置。  
発電した電力はセンターの事務所  
棟で使われます。

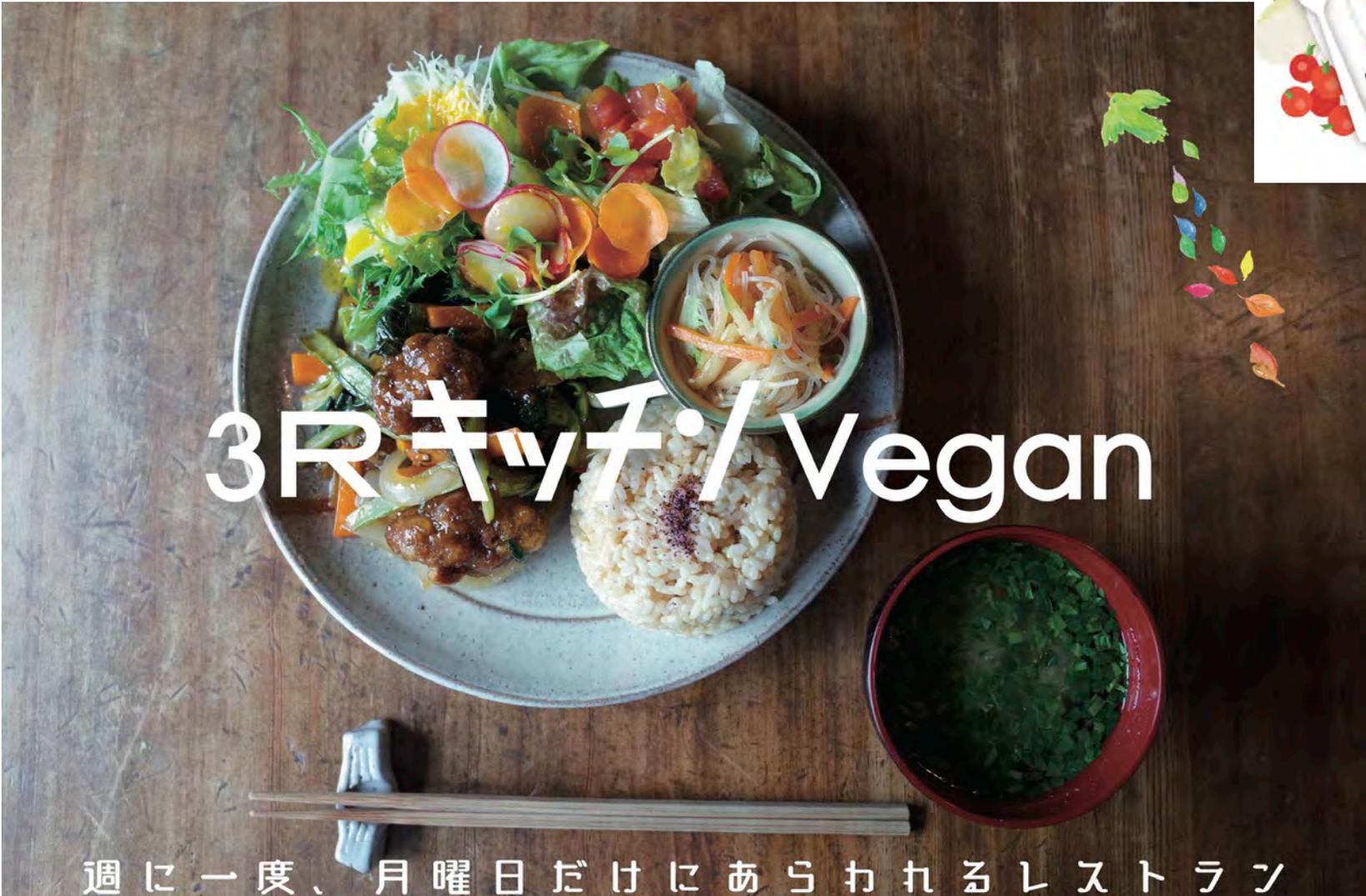
**ふくまる発電5号機 業務センター**  
**11.13kW 平成30年3月完成 599.4万円**

---

**3R**

Reduce • Reuse • Recycle

---



**3R キッチン / Vegan**

週に一度、月曜日だけにあらわれるレストラン

# エコミュージアムの

## 食・ごみ・エネルギーの地域循環プロジェクト



## 池田版SDGsの実現

「SDGs」とは、国連で定められた2030年までに達成すべき17の目標と169のターゲットからなる持続可能な開発目標です。エコミュージアムでは、池田版SDGs、を実現するため、特に下記を目標に掲げています。

1. 貧困をなくそう
2. 飢餓をゼロに
3. すべての人に健康と福祉を
4. 質の高い教育をみんなに
7. エネルギーをみんなに そしてクリーンに
9. 産業と技術革新の基盤をつくろう
11. 住み続けられるまちづくりを
12. つくる責任 つかう責任
13. 気候変動に具体的な対策を
15. 陸の豊かさを守ろう
17. パートナーシップで目標を達成しよう

SDGsは国際社会の目標ですが、そのためには私たちの1歩がととても大切です。

「では何から始めたらいいの?」そんな疑問がうかんでも大丈夫! エコミュージアムでは展示・体験をとおして、さまざまな環境活動に無理なく参加できます♪

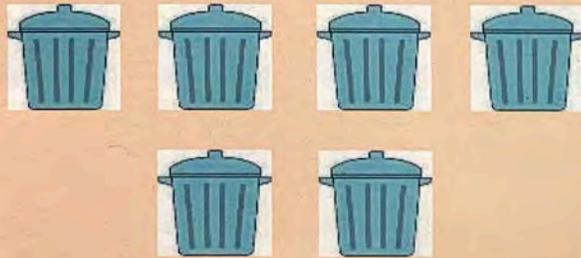
2030年、そしてその先の未来へ美しい地球の資源を残すためには、自分ごととして、日々の行動を意識していく必要があります。エコミュージアムでは、考えるきっかけとなる「場」をみなさんと一緒に作っていきたいと思います。



# 日本の食品ロスはこんな風になっています

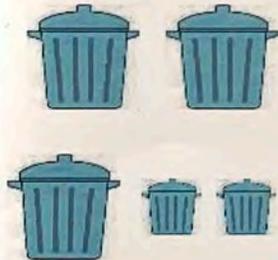
## 日本の食品ロスの状況（平成30年度）

日本の「食品ロス」  
約600万トン



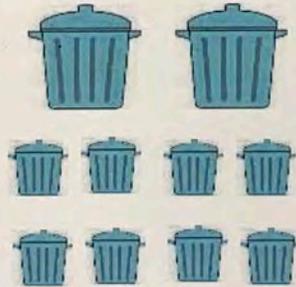
事業系

約324万トン



家庭系

約276万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約130g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

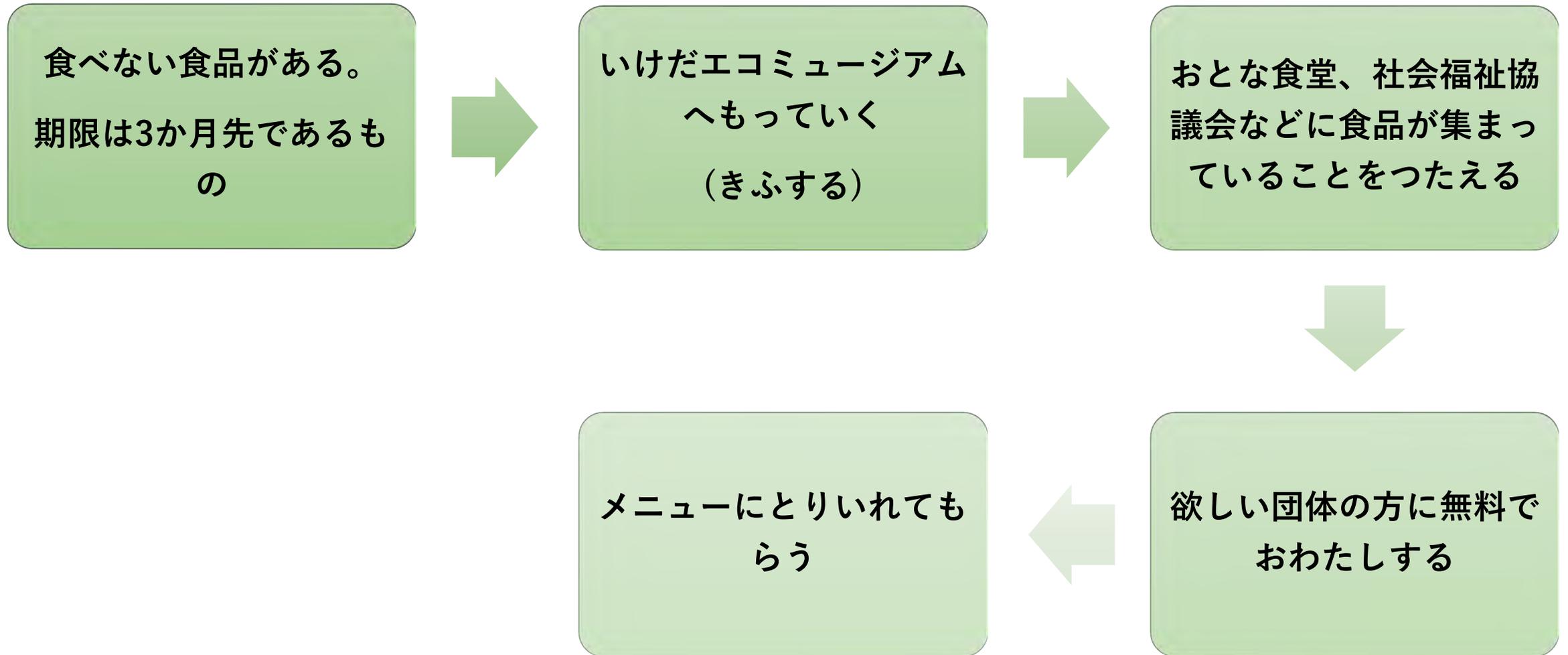
年間 約47kg

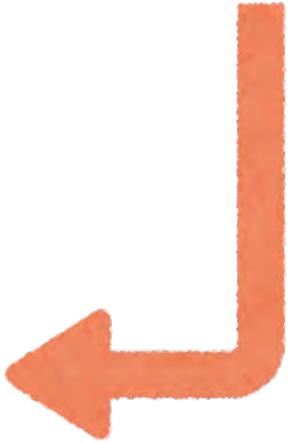
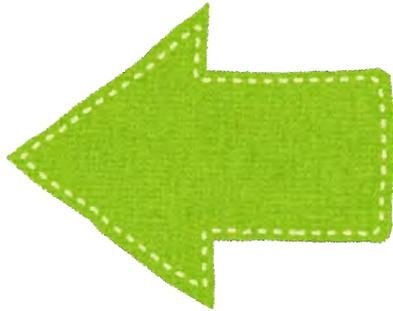
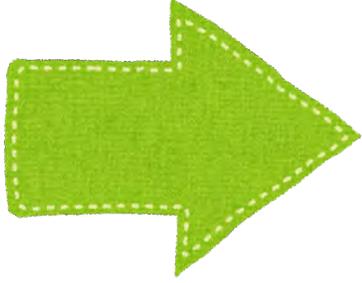
※ 年間1人当たりの米の消費量  
(約54kg) に近い量



資料：総務省人口推計(平成30年10月1日)  
平成30年度食料需給表(確定値)

# エコミュージアムでのフードドライブ活動





# 【いけだフードドライブ・ネットワーク】 に入って下さっている おとな食堂のしょうかい

## ゴールドデン食堂さんの活動

高齢のおじいちゃん、おばあちゃんたちは、外の情報がわかりづらいのです。  
困ったことがおきたとき、災害がおこったらどうしよう、おともだちがいなくて  
さみしい。。。



お食事をしながら、おともだちづくりやじょうほうこうかんが出来ればいいなあ  
という思いからできあがりました。

# なぜ、フードドライブを利用するの？

- ゴールデン食堂さんは、お店をもっていない。
- 食堂が、お休みの時に食堂をかしてもらってひらいています。
- 利用するおじいちゃん、おばあちゃんが出しやすくてねだんにしています。一回800円(税込)でおかず(数種)、ごはん、お汁もの
- やすいねだんで作っているのだから、無料で使える食材はとっても助かります。
- つくっているみんなはボランティアです。

**池田ゴールデン食堂**  
アクティブシニアおとな食堂

みんなで楽しい!

いつもとちがって気分転換?

元プロが作るからおいしい!

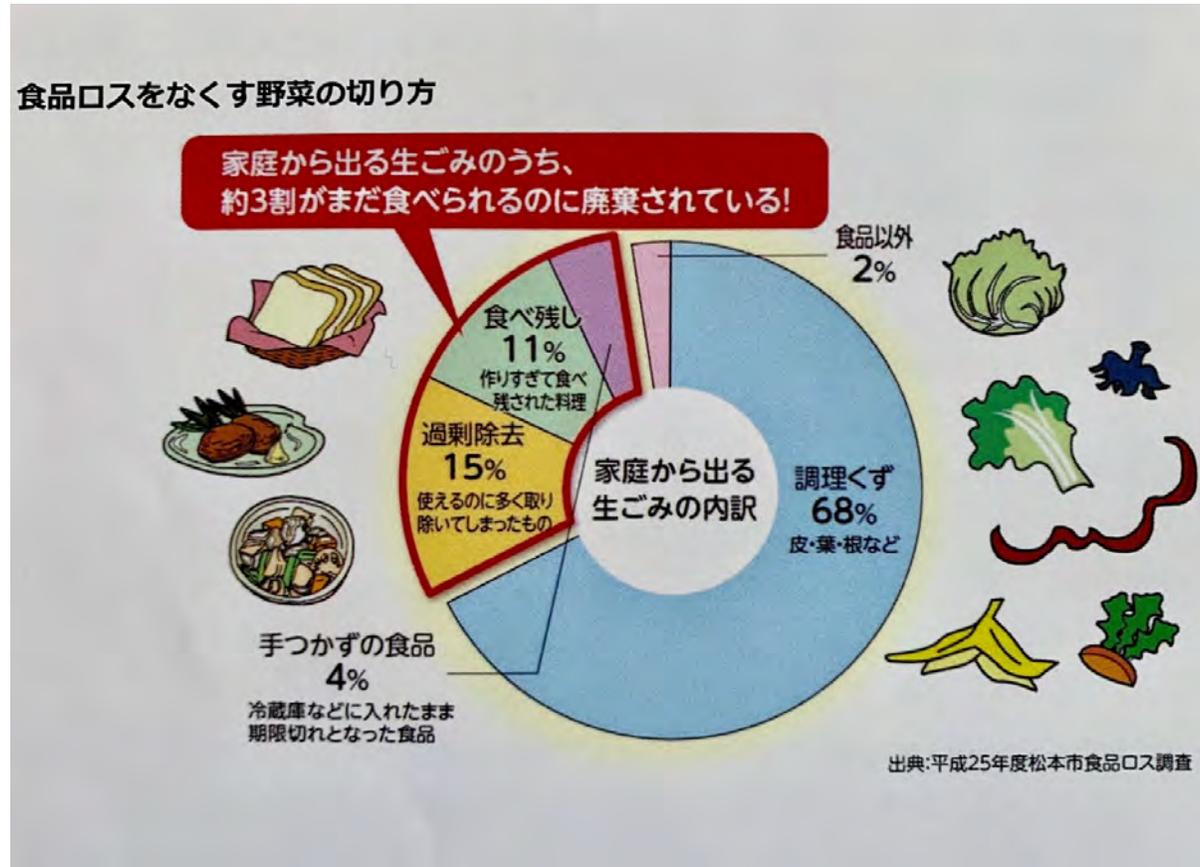
池田のご夫婦・一人住まいの70歳以上の皆様のために  
予約制のシニア食堂が開店

費用	700~800円(アルコールは持参、または自己負担)
日時・場所	飲食店の休業日や空き店舗をお借りして開店します。詳しくは裏面に記載。
申込方法	完全予約制

電話 072-751-2150 (前川) メール y-ocm@po.aianet.ne.jp FAX 072-750-2081

# おうちで出来るフードロスの取り組み

円グラフを見ても解るように野菜のロスを減らすことがフードロスゼロへの近道です



調理くずがダントツで1位ですね。

では、どうすればよいでしょうか。

# 野菜を食べきるための方法

◎ほぞんじょうたいをよくする

☆野菜の育ったじょうたいにほぞんしてみる

☆新聞紙を少しぬらして野菜をくるんで冷蔵庫

☆土ものは、冷蔵庫に入れてなくもOK

◎かんそう野菜をつくってみる

◎消費期限を延ばす

(ビーズワックスラップ等)



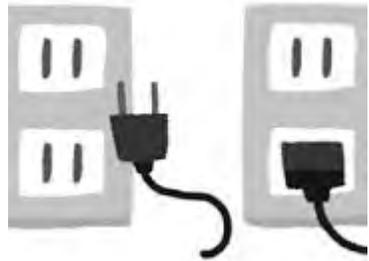
# 大根使い切りレシピ1



# 大根使い切りレシピ2



# 食べ物だけでなく、 資源を大切に使いましょう



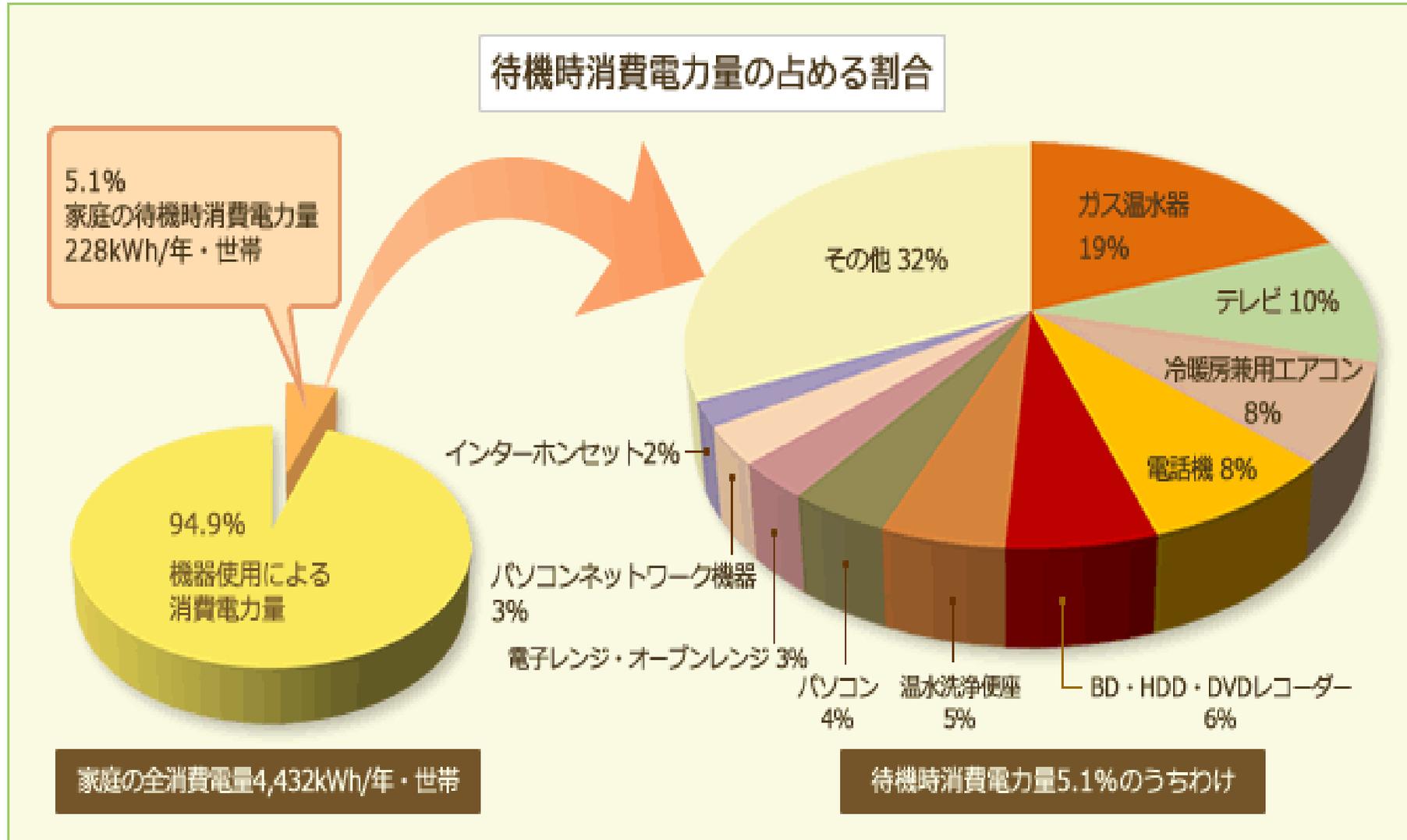
食べ物を残さないだけでなく  
これからの地球の事を考えて、資源  
を大切に使う事を、おうちの人たち  
といっしょに考えて行動してみま  
しょう。

たとえば。。。

- ・ ごみぶくろのサイズをワンサイズ  
小さくしてみる
- ・ 電気をつけっぱなしにしない
- ・ 使わないコンセントはぬく
- ・ 水道のじゃぐちのかくにん

# 待機時消費電力って何？ (たいきじしょうひでんりょく)

平成24年度の財団法人省エネルギーセンターの報告書より



## お買物編

### 1 買物前に、食材をチェック

買物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する

- ▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影し、買物時の参考にする。



### 2 必要な分だけ買う

使う分・食べられる量だけ買う

- ▶ まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきる



### 3 期限表示を知って、賢く買う

利用予定と照らして、期限表示を確認する

- ▶ すぐ使う食品は、棚の手前から取る



## ご家庭編

### 1 適切に保存する

- ▶ 食品に記載された保存方法に従って保存する
- ▶ 野菜は、冷凍・乾燥などで下処理し、ストックする



### 2 食材を上手に使いきる

- ▶ 残っている食材から使う
- ▶ 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する



クックパッド消費者庁のキッチンリメイクや食材を使いきるレシピを参考にしてみましょう。詳しくはQRコードへ



### 3 食べきれぬ量を作る

- ▶ 体調や健康、家族の予定も配慮する

