

飲 食店等から排出される食品ロスのうち、約6割が食べ残した料理といわれています。その大量の食品ロスは日本全体で年間約621万t。これは世界全体の食品援助量の約2倍で、日本の国民一人当たりが毎日茶碗一杯のご飯を捨てている量に相当します。テーブルに出される料理を食べることも、生ごみ減量につながります。

コロナ下であり、大人数での会食等はなかなか厳しい状況にあります。が、テイクアウトなどでも食品ロスを減らすために、市では「3010運動」を推進していますのでご協力をお願いします。



私たちが「3010」のごみ減量

ごみ減量は毎日の意識と一人ひとりの取り組みで変わります。自分たちが「3010」のごみ減量について紹介しましょう。

最初の**30**分は席を立たず、まずは料理を楽しみましょう。

最後の**10**分は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。



環境省ホームページには、すぐに使える卓上POPの作成例もありますのでテーブルなどに置いてご活用ください。



▶環境省
ホームページ



ご みステーションに出されているごみの中には正しく分別されていないものもたくさんありますので、ごみ分別一覧表を参考に正しい分別を心掛けましょう。また、市総合アプリ「かのやライフ」や市公式LINEでも分別の確認ができますのでぜひご活用ください。

一人ひとりが少し意識を変えて、毎日のごみの量を減らすだけで、年間の総量を大きく減らすことができます。「環境にやさしい鹿屋市」をみんなで目指しましょう。



リデュース (減らす)

料理の食べきり、食品の使いきりを心掛け、無駄なものを買わず、必要な分だけ買うようにしましょう。



ごみを減らす

3R



リユース (再利用)

使わないものは人に譲ったり、直して使えるものは修理して使い、ものを大切にしましょう。



リサイクル (再資源化)

日頃から分別に取り組み、エコマークなどの付いた商品を選ぶようにして、資源化に努めましょう。



食品ロスを減らす努力を

食品ロスを減らすこともごみ減量の大事な取り組みです。今回は食品ロスに力を入れている市内の事業者に話を聞きました。

全社員で常に無駄をなくすためにできることを考えています



株式会社鹿屋食品
もりた やすし
森田 安志 取締役管理部部长補佐

弊 社は食品ロス削減のため、様々な取り組みを行ってきました。

中でもまず問題だったのは廃棄基準が厳しい産業廃棄物の処理問題でした。業務上排出される廃棄物は外部へ委託を行い、処分費用に多いときは月に百万円ほどかかる状況でした。この問題を解決するため自社で焼却炉を整備。初期投資こそ高かったものの、導入後は以前に比べて費用を90%削減することができました。

次に、パン粉付けの商品に関しても使用しなかったパン粉や打ち粉が月に1〜3t残り、廃棄処理に課題がありました。そんな中、市内の畜産農家から、鳥が夏の時期に夏バテでエサを食べなくなり、生育が悪くなるという話を聞き、廃棄予定のパン粉や打ち粉をエサとして利用してはどうかと提案しました。栄養価の高い小麦製品のエサは見事にマッチして、鳥の環境改善はもちろん、脂身などの旨味成分も増す結果

が得られました。

3つ目に、弊社の商品は大手メーカーにも多数卸しているのですが、規格に合わないものは廃棄しており、無駄なコストがかかっていました。そこで、工場敷地内に直売所を設けて、大手メーカーには卸せなくても商品としては十分にお出しできるものを選別して安価で販売するサービスを、10年前から行っています。鶏の唐揚げやコロッケ、ローストレックなど今ではおかずを買いに来るお客さまに大変満足いただいております。

常に無駄を無くすために何ができるかということ社員全員で考えています。今後も食品ロスやごみの削減などに加え、プラスチックや紙など包装資材の転換などに取り組み、製造メーカーとして次世代のためにできることをやっていきたいです。

- ①自社で整備した焼却炉。②敷地内にある直売所では平日 18:00 まで充実した総菜が販売されている。③鳥のエサとして提供しているパン粉と打ち粉。④⑤月末は「環境整備の日」で会社周辺の清掃作業を全社員で行う。



▲市公式 LINE



▲市総合アプリ「かのやライフ」