

「2R」啓発 イベント参加報告

整理番号:20180719

イベント名	ごみ減量推進大会～天下取り大作戦～夏の陣 基調講演「食品ロスとごみ減量」
-------	--------------------------------------

実施内容	
活動日時	平成30年7月19日(木) 14:00～16:00
活動場所	浜松市可美総合公園センター ホール (浜松市南区増楽町920-2)
活動者名	村河、藤田、外村、野末、米津、岩田政、高根
詳細	<p>浜松市主催:ごみ減量推進大会 基調講演:NPO主催「食品ロスとごみ減量」 講師:静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命学科 新井映子教授</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスとは ・食糧自給率と食品ロス ・食品ロスを減らす工夫 ・賞味期限と消費期限 ・ごみ減量への消費者の心がけ

事業の様子と成果	<p>参加人数:429名 (内訳:市民 380名、行政 42名、NPO 7名) 配布物:スッキリエコ自慢冊子、ごみゼロカフェチラシ、テキスト、雑がみ啓発クリアファイル 各450個 生ごみ水切り啓発うちわ 58枚 次第:①開会 ②挨拶 ③天下取り大作戦の概要 ④任命式 ⑤取組宣言 ⑥基調講演 目標:一人1日当たりの家庭系ごみ排出量が最も少ない政令市と都市を目指す 目標値:350g/人・日 目標年度:2020年度 キャッチフレーズ:ごみ減量天下取り大作戦! 一人1日たまご3個分(140g)の減量にご協力ください 3つの行動基準:【作戦1】生ごみダイエット【作戦2】雑がみ救出作戦【作戦3】モッタイナイ作戦「食品ロス削減」 基調講演:「食品ロスとごみ減量」 食品ロスの定義を説明 /家庭から出された手つかずの食品ごみ説明 /浜松市の食品ロス現状説明(生鮮食品・加工食品) /捨てること多い食べ物ランキング・捨てること多い野菜ランキング /食品ロスを減らす工夫(鮮度を保つ保存法・冷蔵庫内の適材適所・食品保存の最適温度・皮や芯の利用・大根の皮むき・食物繊維のはたらき・食べやすくする調理の工夫(切り方・噛み易さ・ごみが出ない切り方) / 賞味期限と消費期限 /食品ロスを減らしてごみを減量するために消費者が心がけること /日本型食生活が食品ロスを減らす 参加の多くは、男性でしたが皆さん大変興味深く講演会を聞いていました。 野菜の鮮度を保つ保存方法や身体に必要な成分を多く捕るための野菜の切り方や皮を使うこと等そして、ごみも減ることなど、新しい発見が多数ありました。 質疑応答では、砂糖や塩の期限についての確認がありました。賞味・消費期限がない事とのことです。各家庭内で保存されている砂糖や塩を捨てることなく利用していただきごみ減量につなげることがです。 牛乳の賞味期限についての質問、種類によって賞味期限と消費期限に分かれる事。残った牛乳は、出来るだけヨーグルトにするなどして工夫して食べることが紹介されました。</p> <p>今後は、浜松市「ごみ減量・3R説明会(天下取り説明会)」と合わせて「ごみゼロカフェ」を開催し、家庭から出るごみの減量に努めます。 7/20付 中日新聞、静岡新聞紙面にて開催報告掲載 参加者アンケート結果は、別途報告</p>
----------	---

記録添付

