

生ごみを燃やさずに、 堆肥という宝に変える

「生ごみを焼却処分するのはもったいない」という想いから生まれた伊万里はちがめプラン。市民のみなさんや飲食店などから集めた生ごみを100日間かけてゆっくりと発酵・熟成。伊万里市の生ゴミの約15%にあたる年間約500トンの生ごみが、約250トンの有機堆肥に生まれ変わっています。その堆肥は『はちがめ堆肥』というブランド名で販売され、有機農法に携わる人々や家庭菜園を楽しむ方に好評です。また、生ごみの堆肥化はCO2の削減や焼却費の節約につながっており、この取り組みが、昨年第6回『食品産業もったいない大賞』で最高賞の農林水産大臣賞を受賞し



理事長
ふくだ としあき
福田 俊明さん

ました。理事長の福田さんは小学校へ出前授業も行い、自分たちで制作した絵本の読み聞かせや、堆肥プラントの見学などで生ごみを資源に変える大切さを伝えていきます。「循環型社会の実現を目指し、28年間活動してきました。活動を通じて多くの人と出会えたことが幸せです」と笑顔の福田さん。生ごみが有機堆肥になり、その堆肥で安全安心な野菜を育てる。食を循環させる活動は、人々の環をつくりながら今後も続きます。

NPO法人 伊万里はちがめプラン
☎0955(22)4058



詳しくは
コチラ

地域の笑顔をふやす



食品ロスが減るほどに、地域の笑顔が増えていく。フードバンクさかの取り組みは、地域にとって大切な役割を担っています。

フードバンクさが
☎0952(37)1300
(毎週水・金 14:00~17:00)

フードドライブ in コープさが新栄店
毎月第1土曜日 9:30~14:00



詳しくは
コチラ

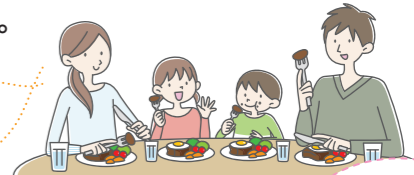


代表
ひがた ゆみこ
干潟 由美子さん

特集

食品ロスを減らして、 循環型の社会へ

日本で発生する食品ロスは年間640万トン以上。国民一人あたりでは『お茶碗1杯分の食べもの』が毎日捨てられています。大切な食べものを無駄なく食べること、環境や家計にも優しくなります。食品ロス削減のためにできることから取り組みましょう。



家庭や職場で
考えてみましょう

今ある食材を
撮影しておくのも
おすすめ

家でできる食品ロス対策

外出の時は

- 参加者の好みや食べられる量をチェックしましょう
- 食べられる分だけ注文しましょう



九州食べきり協力店・
応援店を募集中



詳しくは
コチラ



宴会編

- 1 乾杯の後30分はできたての料理を楽しみましょう
- 2 料理も食べながら親睦を深めましょう
- 3 お開き前10分は、もう一度料理を楽しみましょう

「食べきりタイム」を
呼びかけ!



お買い物に工夫

- 買い物前に家にある食材をチェックしましょう
- 使いきれ的分だけ買いましょう
- すぐに使うものなら、棚の前の方から取りましょう



保存・調理の仕方に工夫

- 買ったらすぐに下処理をしましょう
- 新鮮なうちに冷凍し、解凍後もすぐに調理しましょう
- 使うときのことを考えて保存しましょう
- 冷凍できる食品を確認し、冷凍保存を活用しましょう
- 食べられる量を作りましょう
- 食べきれなかったら、他の料理に作りかえましょう



使いきりメニュー
がたかくさん!

消費者庁のキッチン
(cookpad)



「食品ロス」とは……まだ食べられるのに廃棄される食品のこと

規格外のブドウを活用したドレッシングを商品化!

色づきが悪いなどの理由で毎年約100キロのブドウが廃棄されている現状に、ブドウ農家の井手一郎さん(福岡県八女市)と佐賀大学の共同研究により、規格外のブドウを用いたドレッシングが商品化されました。佐賀農業高校の生徒たちからブドウの皮を使うアイデアも取り入れられ、ドレッシングは佐賀市内のスーパーやインターネットなどで発売中です。



井手さん(右端)と佐賀農業高校のみなさん

詳しくは
コチラ



(写真提供:佐賀新聞社)

あっさりとした
味わい!

