



米、乾麺、缶詰、レトルト商品、インスタント商品、菓子、調味料など

未開封、賞味期限まで1か月以上であること

フードバンクをはじめ、家庭で不要になった食品を持ち寄る必要とする人に寄附する取り組みがあります。集められた食品は福祉施設や子ども食堂などに提供され、有効に活用されています。消費見込のない常温保存食品(未開封、賞味期限まで1か月以上)がありましたら、捨てずに受付窓口まで持参してください。



その②  
不要食品を「提供」しよう

TOPICS

**不要食品を集めてくれる団体を募集します**  
食品を集める活動に賛同いただける団体を募集します。町内会、PTA活動の一環として、地域内の不要な食品を集めてみませんか。集められた食品は市民団体を通じて有効に活用されます。関心のある人はエコロジイ推進課までお問い合わせください。

主な市民団体と受付窓口

- ①NPOフードバンク小松ドライブ事業部(担当:井川)  
☎090・3763・8739  
✉npo.foodloss.komatsu@gmail.com  
・第一地区コミュニティセンター(第1土曜日10時~12時)
- ②フードシェアあったらモン(代表:北)  
☎090・9442・1150  
✉food.attaramon@gmail.com  
・小松サン・アビリティーズ(第3土曜日10時~12時)  
・小松市役所1階エントランス(第4月曜日10時~12時)

こまつの恵みに感謝!!  
「食品ロス」を減らそう

食品ロスとは「本来食べられるのに廃棄されているもの」のことです。日本国内の食品ロスは年間約612万トン。その量は世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食糧援助の量(約390万トン)の約1.6倍の量になります。



【参考】農林水産省・環境省による推計(平成29年度推計)、国際連合世界食糧計画(WFP) 2018年実績

4つのアクション  
「私たちができること」

食品ロスは限りあるエネルギーや資源が無駄になる上、運搬や焼却の面でも多くのコストや環境負荷を生み出すこととなります。地球環境を守り、持続可能な社会を目指すために、私達の行動で食品ロスを減らしていきましょう。

問い合わせ エコロジイ推進課 ☎24・8069

その①  
料理の「ロス」を減らそう

料理の段階から食品の無駄を減らす工夫を心がけましょう。例えば、廃棄の少ない料理方法や余った料理のリメイク(アレンジ)で、無駄を減らすことができます。また、早めに消費する食品は賞味期限・消費期限間近のものを率先して購入することで、社会全体の食品ロス抑制につながります。



料理に「ひと工夫」することで食品ロスの削減につながりますよ!

公立小松大学 保健医療学部 看護学科 教授 坂本 めぐみさん

例えば...

かんたん炊き込みご飯  
海苔の佃煮(大さじ2杯)と米2合を炊くだけ



じゃこや根菜の具を入れてもおいしい!

皮の厚い夏みかんの皮をゆでた後、砂糖でからめて



夏みかんのピール

詳しいレシピは市ホームページを参照



その③  
生ごみを「堆肥化」しよう

家庭から出る「生ごみ」を資源として活用するため、生ごみ処理機・コンポストなどによる堆肥化を呼び掛けています。購入の際は補助制度があります。事前にエコロジイ推進課までお問い合わせください。



補助制度

- 生ごみ処理機  
・補助率1/2(上限3万円)
- コンポストなど  
・補助率1/2(上限5千円/台、2台まで)

また、町内会に対してコンポストなどの貸し出しを行っています。

町内敷地にあるコンポストで堆肥化に取り組み、家庭菜園に役立っています。



山本 真成さん(戸津町)

3月に策定

「小松市食品ロス削減計画」を3月に策定しました。取り組みを進めていきます。



計画の概要は市ホームページを参照



その④  
「協力店」を応援しよう

市では、食品ロス削減に取り組み「SDGs宣言(食品ロス削減関連)」をする事業所を募集・登録しています。登録店舗は石川県美味しいかわ食べきり協力店」としても自動的に登録されます。店舗一覧は県ホームページなどで公表しています(市内155店舗...3月現在)。皆さんで「協力店」を応援しましょう。