

今日から実践！食品ロスを減らしましょう

お問い合わせ 消費生活センター
(平日) 午前9時～午後4時 ☎57-8143

消費者ホットライン ☎188 (嫌や!泣き寝入り)

料理レシピサイト「クックパッド」で食材を無駄にしないレシピ紹介中

消費者庁では「クックパッド」に「消費者庁のキッチン」を開設し、食品ロスや食物アレルギーといった身近な問題に役立つレシピを紹介しています。

- ・野菜の皮や茎を活用した野菜まるごとレシピ
- ・余った料理をアレンジしたりメイクレシピ など



調理するときは…
残っている食材から使い、食べきれぬ量を作りましょう。定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決め、残っている材料で調理する工夫をしましょう。

保存するときには…
保存方法に従って最適な場所に保存しましょう。

買物する前に…
事前に冷蔵庫などをチェックし、使う分だけ購入しましょう。店舗では手前に陳列されている食品を選びましょう。

「食品ロス」は、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。世界では飢餓に苦しむ国がある中、日本では年間約643万トンもの食品ロスがあると推計されています。(環境省平成28年度推計)

昨年10月に「食品ロス削減推進法」が施行されました。消費者一人一人が意識して食品ロスを減らしましょう。



食べものに、もったいないを、もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

編集後記

新潟県代表として春高バレーに出場した佐渡高校男子バレーボール部。全国大会出場の裏には、私たちには想像できないような相当の努力があったのだと思います。大変お疲れ様でした。

全国大会に出場したのは1、2年生のみのチームなので、来年の春高バレー連続出場に、つい期待が膨らんでしまいます。もう一度私たちに夢を見せてくれることを願っています。(K.O)

(文責) 佐渡市東京事務所 小路 徹



大勢の方で賑わった物産展

首都圏情報コーナー

永田町の自民党本部前で「佐渡物産展」を開催!!

昨年11月20日、自民党本部玄関前で「食の宝島 佐渡物産展」が開催され、約500人の来場者で賑わいました。佐渡の多様な「食」の魅力と佐渡金銀山の世界文化遺産登録を自民党の国会議員にPRするために企画された物産展で、佐渡市からは運営スタッフ約40人、そして、首都圏佐渡連合会からは100人程が参集し、物産展を盛り上げました。

玄関前の特設ブースで佐渡の柿やリンゴ、お米などの農産物、カニや海藻などの海産物、島黒豚、ジャムやソーセージなども販売され、2時間ほどでほぼ完売状態となりました。著名な議員も大勢立ち寄り、佐渡にはこんなに多様な食材があるのかと驚かされていたのが印象的でした。また、各ブースで熱心に生産者と言葉を交す議員もいらっしやいました。