

秋のごみ減量キャンペーンの取り組み

①「食品ロス・ダイアリー」市民モニター調査

家庭で発生した食品ロスを日記形式で記録するモニター調査を、昨年度に引き続き実施します。ご家庭での食品ロスの排出実態を把握するとともに、一部のモニターの方に啓発事業として、冷蔵庫の収納方法講座と適量調理のコツ調理実習を受けていただき、受講前後の食品ロスの排出量等を分析し、今後広く市民に普及啓発を進めるための効果検証を行います。

- ・期間 10月1日（火）から11月4日（振休・月）までの5週間
- ・対象 申し込みのあった約600世帯 （※）申し込みは終了しました
- ・調査内容 「未使用のまま捨てた食品」と「食べ残し」を調査票に記載して報告
- ・啓発事業 冷蔵庫の収納方法講座と適量調理のコツ調理実習

②フードドライブの実施

自宅等で余っている食品を持ち寄り、必要としている人や団体に寄付する「フードドライブ」をフードバンク団体と協力し実施します。

昨年度実施した市民アンケートで、民間スーパーでも回収してほしいとの要望があったことから、本年度は新たに事業者と協力し、民間スーパーでの回収を行います。また、回収品目も拡充し受け入れを行います。

- ・期間 10月1日（火）から10月31日（木）
※各区役所・施設等の閉庁・閉館日を除きます
- ・回収品目 賞味期限が1カ月以上先の常温保存ができる食品（生鮮食品以外）
- ・回収場所
【民間施設】市内イオン5店舗（仙台店、仙台中山店、仙台幸町店、富沢店、イオンスタイル仙台卸町）
【市施設】各区役所、せんだい環境学習館たまきさんサロン、葛岡リサイクルプラザ、今泉リサイクルプラザ、市民活動サポートセンター

③食品ロス削減のヒント～親子で旬のジャム作り講座

小学生を主な対象とし、保存食作りの調理体験や食材を使い切るレシピ紹介を通して、食品ロス削減のヒントを楽しく学べる講座等を開催します

- ・日時 10月6日（日） 午前10時半～正午
- ・会場 エル・パーク仙台
- ・内容 ジャム作りを通して、食品を長持ちさせる工夫を紹介
- ・講師 せんだい食エコリーダー（※1）・CookingStudio I-e主宰・料理研究家
中村 美紀（なかむら・みき）氏
- ・参加者 小学4～6年生と保護者 15組 （※）申し込みは終了しました

④モッタイナイキッチン 秋のキャンペーン

講師の先生による、食材を無駄なく生かし切るレシピ「モッタイナイレシピ」の紹介と、そのレシピを用いた調理実習を行います。

- ・日時 10月30日（水） 午前10時半～13時
- ・会場 エル・パーク仙台
- ・内容 食材をおいしく余すことなく使用した巻きずしレシピの紹介と実習
- ・講師 巻寿司大使

亙理 洋子（わたり・ようこ）氏

- ・参加者 30名
- ・申込方法 9月26日（木）にモッタイナイキッチンHPでお知らせいたします。

⑤SNS等を活用した市民広報

食品ロス削減につながる暮らしのヒントをせんだい食エコリーダーが動画で紹介します。公開は10月中旬を予定しています。

※1 せんだい食エコリーダー

食を通じてエコな暮らしを提案する「せんだい食エコリーダー」として活動してもらうため、本市が開催した「冷蔵庫収納術」「食品保存・保管の基本」「食品ロスをなくすための料理の工夫」などを受講し、食材を無駄なく使い切るための知識を学んだ市民の方。（平成30年度受講修了者20名。）