

生ごみ(食品廃棄物)の減量にご協力ください

可燃ごみ処理量の多くの割合を占める生ごみについて、できることから減量にご協力をお願いします。

発生抑制(食品ロスの削減)に向けて取り組んでいただきたいこと

売れ残りや食べ残し、消費・賞味期限切れなどにより、いわゆる食品ロスは事業所からも発生します。

「もったいない」の気持ちで、食品ロス削減に取り組みましょう！

生ごみ減の
ポイント①

飲食・旅館業の皆様

- 食材を無駄なく使い切って調理する
- ご飯の量の調節、小盛メニューの設定
- 持ち帰りを希望する方への対応
- 30・10運動の推進



日本の「食品ロス」
(約621万トン)

事業系
約339万トン
規格外品、返品、
売れ残り、食べ残し など

家庭系
約282万トン
食べ残し、過剰除去、
直接廃棄 など

国民1人1日当たり
食品ロス量

約134g
(おおよそ茶碗1杯分
のご飯の量)

日本の
食用魚介類の量
(約622万トン)

資料:「食品廃棄物等の利用状況等(平成26年度推計)」(環境省・農林水産省)
「平成26年度食料需給表」(農林水産省)

食品卸・小売業の皆様

- 在庫管理を適切に行い品質低下を防ぐ
- 少量パックの販売やばら売りを行う
- 賞味期限が迫っている食品は見切り・
値引き販売する
- フードバンク活動へ寄贈(社会貢献)

30・10運動とは

宴会の最初の30分間と最後の10分間は自席でお料理を楽しみ、食べ残しを減らそうという運動です。

フードバンク活動とは

企業や個人などから寄付を受けた食料品等を、食料を必要としている人たちへ送る支援活動です。

生ごみ減の
ポイント②

生ごみなどはリサイクルできます

資源化できるものは、肥料や飼料等の原料としてリサイクルできます

※詳しくは、以下の食品リサイクル事業者へお問い合わせください

食品リサイクル法について

「食品リサイクル法」において、食品関連事業者(食品の製造・販売、飲食業など)は、食品廃棄物の発生抑制や減量化、資源化に努めることとされています。

生ごみの約8割は
水分です！

生ごみ減の
ポイント③

水分除去 → 生ごみ量減

- 生ごみの水切りの徹底
- 生ごみの自家処理
(電動生ごみ処理機等)



廃棄せず、リサイクルして生ごみ減量!!

市内の食品リサイクル事業者紹介

宝資源開発株式会社

生ごみ

- ・選別、破碎
→飼料原料として専門業者へ搬入

魚腸骨

- ・専用車両で収集
→保管→魚粉工場へ搬入

電話: 0120-030-320
所在地: 篠ノ井地区

直富商事株式会社

生ごみ

- ・堆肥化施設で堆肥化
- ・乾燥処理→飼料化

魚腸骨

- ・専用車両で収集
→保管→魚粉工場へ搬入

廃食用油

- ・油水分離設備で精製→塗料原料等へ
- ・BDFを製造

電話: 026-222-1887
所在地: 大豆島地区、市場地区、七二会地区

NPO法人 べとの会

生ごみ

- ・堆肥化施設で堆肥化
※主に戸隠観光地域の飲食店等から出る生ごみを対象として運営しています。

所在地: 戸隠地区

問合せ先

長野市環境部生活環境課
Tel: 026-224-5035 / 026-224-7635