

えひめ男女共同参画フェスティバル2017

平成29年12月9日(土)、10日(日)に愛媛県男女共同参画センターで、えひめ男女共同参画フェスティバルが開催され、消費生活センターも、「来て!見て!体験!!おもしろ消費」と題して、「PiPiのなるほどルーム」イベントを開催しました。

※捨てればごみ! ちょっと待って! 有効活用しようよ。「おもしろ消費って何かな!?!」

★アロマ芳香剤を作ろう!

【材料】

- 1 冷凍室にいつまでもある保冷剤
- 2 小さくなって机の片隅にあるクレヨン
- 3 ビーズやスパンコール、貝殻など



いつか
また使うかも…。
でも、じゃま〜!
(--;))

★マグネットを作ろう!

【材料】

- 1 ペットボトルのキャップ
- 2 磁石(これはなくても大丈夫!)
- 3 紙粘土
- 4 造花やビーズなど



★オリジナルリースを作ろう!

【材料】

- 1 紙ひも(ほぐして使うんだよ)
- 2 松ぼっくりやどんぐり等
- 3 針金とポンド



消費生活センターでは、「PiPiのなるほどルーム」にて、「体験テスト」を実施しています。

食べ物の着色料や糖度、塩分濃度調べ等を体験できます!

ご希望の方は、まずは **089-926-2603** までお問い合わせください!

消費者トラブルで困った時は、一人で悩まず相談しましょう!

愛媛県消費生活センター 相談専用電話

相談時間 月・火・木・金 9:00~17:00
水 9:00~19:00(祝日・年末年始を除く)

089-925-3700

消費者ホットライン

(お近くの相談窓口につながります)

い や や!

188



発行: 愛媛県県民環境部県民生活局県民生活課
〒790-8570 松山市一番町四丁目4番地2
TEL:089-912-2336

愛媛県消費生活センター
〒791-8014 松山市山越町450番地
TEL:089-926-2603



えひめの暮らし



愛媛県 No.181 平成30年3月号

出前講座を開催しています!

愛媛県消費生活センターでは、各種出前講座を実施しています。

講座では…

★相談窓口のご案内

消費者トラブルで困ったときは、ピピッと相談!!県消費生活センターのほか、お住まいの市町に相談窓口があります。

★消費生活相談の実態と対処の方法

現在、消費生活センターに寄せられている相談の事例や特徴をお知らせし、その対応策をお伝えしています。



★愛媛県社会福祉士会権利擁護啓発劇団あど坊の寸劇

実際にあった相談事例をもとにつくった寸劇を上演します。消費者トラブルにあわないために、劇を見ながら楽しく学習します。

★小学校では、おもしろ消費についての出前授業♥

だしを取った後のいりこなんか、もったいないなあ〜捨てちゃダメですよ〜。ちょっとした工夫で、おいしく食べられます!!



おもしろ消費授業(今治市立亀岡小学校)



バリバリチーズいりこ:おいしそう〜♥

小中学生向けの教材ができました!

小学生向け

小学生も消費者!

ぼくたち、わたしたちの暮らしを考えよう

- ◎知っておこう 小学生のみんな消費者!
- ◎覚えておこう 商品をカシコク選ぼう!
- ◎大切にね! 地球にやさしい生活を!
- ◎注意しよう インターネットは安全に!

中学生向け

中学生も消費者!

考えよう! 私たちの消費生活

- ◎「契約」ってなんだろう? クーリング・オフってなんだろう?
- ◎インターネットを安全に使おう ネットでよくある、こんな危険!
- ◎“消費者”として発信しよう! 「フェアトレード」を知っていますか?
- ◎持続可能な社会をめざして 環境に配慮した生活をしよう



★出前講座のお問い合わせお申込み・教材の使用については、**愛媛県消費生活センター**まで!!

089-926-2603 (お申し込みは、原則開催希望日の2か月前までをお願いします。)

食品ロスについて考えよう

松山東雲短期大学 食物栄養学科
准教授 皆川 勝子

食品ロスとは「本来は食べられるのに捨てられる食品」の意味です。今なぜ「食品ロス」について考えることが必要なのでしょう？

日本では食料自給率が低いにも関わらず年間の食品廃棄量は約**2,775万トン***1、このうち売れ残りや期限を越えた食品、食べ残しなど、いわゆる「食品ロス」は約**621万トン***1と推計され、WFP(国際連合世界食糧計画)による世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食糧援助量(H27年で約320万トン*2)の2倍に迫る量です。

(※1)農林水産省平成26年度推計値(※2)WFP2015年支援の実績

(1)食料自給率

食料自給率とは、国内の食料消費が、国産でどの程度賄えているかを示す指標です。その示し方については、単純に重量で計算することができる品目別自給率と、食料全体について共通の「ものさし」で単位を揃えることにより計算する総合食料自給率の2種類があります。このうち、総合食料自給率は、熱量で換算するカロリーベースと金額で換算する生産額ベースがありますが、今回はカロリーベース総合食料自給率*3を紹介します。

カロリーベース総合食料自給率は、「日本食品標準成分表2015」に基づき、重量を供給熱量に換算したうえで、各品目を足して算出します。これは、1人・1日当たり国産供給熱量を1人・1日当たり供給熱量で除したものに相当します。

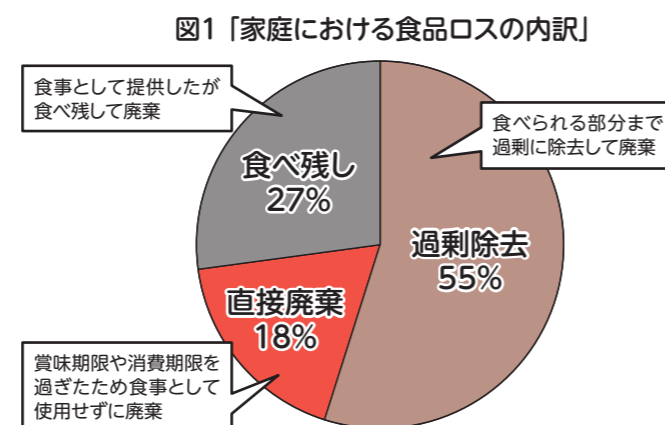
(※3)H28年度農林水産省HP

日本のカロリーベース総合食料自給率*3

=1人1日当たり国産供給熱量(913kcal) / 1人1日当たり供給熱量(2,429kcal)=38%

(2)食品ロスの約半分は家庭から!?

日本は食料自給率が低いにもかかわらず、年間621万トンもの食品ロスを出しています。そのうち約282万トンは家庭からのものであり、図1のように、その中には手つかず(直接廃棄)の食品が約2割も含まれ、そのうち4分の1は賞味期限前にかかわらず捨てられているものです。



出典:農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査(H26年度)」を基に消費者庁にて作成

日本人一人当たりの食品ロスを試算すると、「お茶碗1杯分(約134g)の食べ物」を毎日捨てていることとなります。

(3)「食品ロス削減国民運動」と消費者市民教育



左のマークを知っていますか?答えは「ろすのん」。「食品ロス削減関係省庁等連絡会議(消費者庁、内閣府、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省の6府省からなる)」が、「『もったいない』をとり戻そう!」を

合言葉として、生活者一人ひとりが自ら意識し行動を変革する食品ロスに向けた国民運動NO-FOODLOSSプロジェクトのためのキャラクターとして採用されたロゴマーク(H25年12月)です。

食品ロスの原因の1つとして、食品の生産現場と喫食者の距離が遠くなり「命の見えない食品」が増え、その結果、食べ物への感謝の気持ちが薄くなっていると考えられます。今こそ、環境負荷や無駄のない消費の代名詞である5R(Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Repair)に加えて**第6の「R」Respect**が重要ではないでしょうか?

(4)食品ロスをなくす取り組み

食品ロスをなくそうという取り組みの1例として「3010運動」というものがあります。これは、2011年に長野県松本市から始まり、近年少しずつ全国へと広がりを見せています。内容は宴会における食品ロスを減らすため、「宴会の開始30分間と終わり10分間は席について料理を食べる時間を設けよう」というものです。このように、私たち一人ひとりが「もったいない」を意識した行動をすることが大切です。

<まとめ>

①食材を「買い過ぎない・食べきる」(消費期限と賞味期限の意味を理解しよう!)

②料理を作りすぎない、余ったら作り替える!

③外食の時は食べきれる量を注文しよう!

④地産地消、旬産旬消で地域を応援しよう!

