

主な内容

今日からできる食品ロス対策	2面
第42回浦安市花火大会	3面
おさんぽバスのダイヤを改正します	ほか

発行／浦安市
 所在／〒279-8501 千葉県浦安市
 猫実一丁目1番1号
 編集／企画部広聴広報課
 ☎047・351・1111(代表)
<https://www.city.urayasu.lg.jp>

各記事に掲載しているIDを市ホームページの「広報ページID検索」に入力すると、該当のページが出ます。これにより、記事を探す手間を省けます

食品ロスを
なくそう

おにぎり
1個分の
約103g
の

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品。農林水産省によると、令和4年度の日本の食品ロスは年間472万tと推計されています。これは、1人当たりになると、毎日おにぎり1個を捨てている

ことになります。また、食品ロスはもったいないだけでなく、ごみの量が増え環境にも負荷を与えます。10月は食品ロス削減月間です。一人ひとりの心がけで食品ロスを減らしていきましょう。

【問】ごみゼロ課 ☎712・6485 ID 1033546



リュウノヒゲモをご存じですか



市内の中心を流れる境川は、浦安のシンボルとして市民に親しまれています。

この境川の空間を活用する計画となる「かわまちづくり計画」が、8月に国土交通省の定めるかわまちづくり支援制度に登録されました。



リュウノヒゲモ

今後、県と連携しながら国の支援を受け、市民生活に潤いを与える場、まちのにぎわいを創出する場として整備してまいります。

境川は、「憩いの場」「治水」という皆さんが知っている機能のほかに、実は「生態系の維持」という機能を持っています。

「リュウノヒゲモ」という水生植物をご存じでしょうか。「リュウノヒゲモ」は、その名が示すとおり、葉の形が全体的に細長く「竜のひげ」に似ていることから名付けられた多年生の水生植物で、淡水や汽水域の完全水面下で成長します。環境省のレッドリストで、生息条件の変化によっては「絶滅危惧」に移行するおそれのある「準絶滅危惧 (NT)」に指定されており、千葉県レッドリストにおいても要保護生物 (Cランク) に指定されているとても希少な植物です。千葉県内では数カ所ではしか確認されて

おらず、その1カ所が境川の東水門から西水門間となっています。

平成17年(2005年)に初めて生息が確認されましたが、令和4年の調査では、繁茂の範囲の拡大が見られました。専門家は、その要因として、境川の底がコンクリートではないこと、比較的浅く太陽光が届きやすいこと、下水の流入が少ないことなどを挙げ、生育のための条件が整っていると述べています。また、周辺が住宅地である河川に残っていることはとても貴重なことであるとの指摘もあります。

「リュウノヒゲモ」のような自然をどのように残していくのか、水辺の整備、活用にあたっては、境川の持っている機能をよく考えながら進めてまいります。

浦安市長 内田 悦嗣

今日からできる

食品ロス対策

おうち編

食品の購入は、



必要な分だけ

食事の用意は、



食べきれぬ量を

作った食事は、



おいしく食べきる

まだ食べられるものを捨てるのは、もったいないだけでなくごみの増加にもつながります。右記の「日常生活でのポイント」を参考に、食べきれぬ量や食材のやりくりを意識してみましょう。

家庭での食品ロスは、未開封のものをそのまま捨てる「直接廃棄」と「食べ残し」が大半を占めています。また、皮を厚めにむきすぎてしまうなどで食べられる部分も廃棄する「過剰除去」も原因の一つです。

《出典：我が国の食品ロスの発生量の推移等（環境省ウェブサイト）》

食品ロス削減レシピ

野菜の皮などの使いきりやリメイクのレシピが紹介されています。

クックパッド「消費者庁のキッチン」

<https://cookpad.com/jp/users/40094209>
(右記二次元コード)



不要な食品はフードドライブを活用しよう

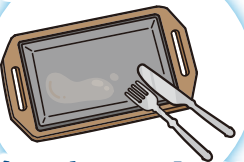
フードドライブとは、各家庭で余っている食べ物を持ち寄り、それらをまとめて関係機関やフードバンクちばを通じて、福祉団体や子ども食堂へ提供する活動です。

- 時** 10月31日(木)まで
- 所** ▶ごみゼロ課（市役所6階）
▶各駅前行政サービスセンター
- 対象** 賞味期限が令和7年1月1日以降の食品
※詳しくは、市ホームページをご覧ください

ID 1030399

外食編

食事の注文は、



食べきれぬ分だけ

外食をするときには、注文時に食品ロス削減を意識してみましょう。メニューで量が分かりにくい場合は、お店の人に聞きながら注文すれば、おいしく食べることができます。もし余ってしまったら、お店に確認して持ち帰りができることもあります。

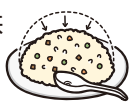
食品ロス削減推進協力店

市では、食べ残しなどの削減に取り組む飲食店や小売店などを「浦安市食品ロス削減推進協力店」として登録しています。現在の登録店舗は50店(9月1日時点)。市ホームページでは、地図上で店舗を探すことができます。

ID 1041216

こんな取り組みが行われています

- ▶小盛り・ハーフサイズでの提供
- ▶苦手な食材の一部除去
- ▶持ち帰り希望者の対応 など



みんなで3010運動

食会などで、「乾杯後30分」はできたての料理を楽しむ時間、そして「お開き10分前」はもう一度料理を楽しむ時間にする事で、食品ロスを減らす運動。幹事さんやお互いが呼びかけて、食品ロスをなくしませんか。

日常生活でのポイント

買い物前に冷蔵庫をチェック



必要な分だけ購入



賞味期限は「おいしく食べられる期限」



食べ残しの廃棄をなくそう



過剰除去をなくそう

