

食品ロスを

減らすために

ご家庭でできること

先ごろ国は、平成二十九年度の食品廃棄物等及び食品ロスの発生量の推計結果を公表しました。食品廃棄物等は約2,550万トン、このうち本来食べられるにもかかわらず捨てられた食品ロスは約612万トンと推計されました。これを日本国民一人当たりで換算すると、赤ちゃんからお年寄りまで、毎日お茶碗一杯分(約132g)の食べ物を捨てていることとなります。食品ロスの削減には、日常生活の中での取り組みが重要です。

お買い物編



- 買い物の前に冷蔵庫の中を確認し、食べきれない量を買わないようにしましょう。
- すぐに食べるものは、賞味期限や消費期限の長いものを選ぶのではなく、陳列順に買しましょう。

- 食べられる量だけ作るようにしましょう。
- 食材を上手に使い切りましょう。

★消費者庁では、料理レシピサイト「クックパッド」に「食材を無駄にしないレシピ」を掲載しています。参考にしてみたいかがでしょうか。

出典：消費者庁ウェブサイト
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/recipe/

お料理編



保存編



- 食べ残した料理を食べるのを忘れないよう、冷蔵庫の中の配置を工夫しましょう。
- 冷凍など、食品が傷みにくい保存方法を検討しましょう。

【廃棄物対策課】

アメリシロ対策には 薬剤を使わない 巣虫防除をおすすめします

アメリカシロヒトリ（通称：アメリシロ）は大きさ約1cmのガの仲間です。成虫・幼虫ともに毒はなく、触っても無害ですが、幼虫は樹木の葉を食べる性質があります。庭樹や街路樹に食害をもたらし、特にサクラ、クワ、プラタナスを好みます。木を枯らすほどではありませんが、気になる場合の防除のコツをお伝えします。

人と環境にやさしい巣虫防除のススメ

アメリシロの卵は葉裏に数百粒の固まりで産みつけられ、ふ化した幼虫は集まって糸を吐き、薄網状の巣を作ります。この巣は枝葉の一部が白くかすり状になるため目立ちます。放置すると幼虫が成長して木全体や周辺に分散し被害が広がってしまいますので、巣網に集まっている状態のうちに処置を行いましょう。

広がる前に一網打尽にするため最も効果的で、薬剤も使いません。

6月	月上旬	産卵	↑	巣虫防除期	1 化期
	月中旬	産卵 巣に群生			
	月下旬	幼虫 分散する			
7月	中旬	幼虫 分散する	↑	巣虫防除期	2 化期
	中旬	蛹化 羽化			
	下旬	産卵			
8月	中旬	産卵	↑	巣虫防除期	2 化期
	中旬	巣に群生			
	下旬	幼虫 分散する			
9月	下旬	幼虫	↑	巣虫防除期	2 化期
	月上旬	蛹化(越冬)			

1 巣虫防除方法

6月上旬～中旬、7月下旬～8月上旬に、庭木の様子を見回り、巣網がついていないかこまめに確認しましょう。

2 巣網を見つけたら、剪定ばさみなどで巣網ごと枝を切り落としましょう。高くて手が届かないときは、高枝切りばさみを用いましょう。

高枝切りばさみは相談室でも貸し出します

3 切り落とした巣網を放置すると、そこから幼虫が広がってしまいます。アスファルトにこすり付けるように踏み潰すか、幼虫がはい出ないように燃やすごみ袋に入れて口をきっちり閉め、燃やすごみとして出してください。

アメリカシロヒトリ防除相談室を開設します

町内会単位で薬剤散布を希望する場合の機器等の貸し出し、その他アメリシロに関する質問等について受付する「アメリカシロヒトリ防除相談室」を開設します。

期 間：令和2年6月3日（水）～9月18日（金） 9：30～15：30

場 所：羽黒町赤川字村下 63-2（旧赤川地区浄化センター） ☎62-5261

【環境課】