



道の駅みなみかた
スタッフの皆さん

地産地消

地産地消とは、その地域で生産したものをその地域で消費することです。農業、畜産業、水産業などの地域の生産者を守り、地域経済の活性化につながる地産地消の取り組みは、SDGsにも貢献しています。

地域内で生産、消費、廃棄を行うことは、輸送時に発生する消費エネルギーや二酸化炭素の排出を減らすことができます。また、輸送コストの削減や鮮度、地場農産物としての商品力の向上、子どもたちが産産や農産物への理解を深める教育力を育む食育にもつながります。



SDGs×地産地消

地産地消

登米市には、地産地消に積極的に取り組んでいる物販店や飲食店などを「地産地消推進店」に認定する制度があります。

認定店の「道の駅みなみかた」は、2005(平成17)年オープン。年間利用者数約29万人、地元農産物を求める観光客や地元消費者でにぎわっています。市内で生産された新鮮な農産物を多く販売しており、商品には生産農家の名前などを掲示しています。信頼感や安心感も感じてもらえます。また、併設するレストランでも地元食材をふんだんに使ったメニューを提供し人気を博しています。旬のものを新鮮なうちに、おいしく食べることは食品ロス対策につながります。これからも持続可能な地域づくりを意識し、皆さんに愛される道の駅を目指します。



店頭には並ぶ新鮮な野菜には、生産者の名前や手書きのメッセージが。

SDGs×道の駅みなみかた



スマイルむさしの皆さん

フードバンク

フードバンクとは、まだ食べられるのに捨てられる食品を、食べものに困っている人や福祉施設、団体に届ける活動です。食品ロスと貧困問題を結びつける社会活動として、フードバンクは世界的に注目を集めています。フードバンク団体は企業や個人から食品の寄付を受け取り、さまざまな事情により満足に食べられない人や福祉施設・子ども食堂などに食品を届けています。



SDGs×フードバンク



家庭で食べきれない食品があったら、ぜひ寄付をお願いします。缶詰、レトルト食品、カップ麺などで、賞味期限が1カ月以上あるものを受け付けています。



スマイルむさし
ホームページ

フードバンク

登米市自立相談支援センター「そ・えーる登米」を運営する「スマイルむさし」は、SDGsに取り組み企業や団体と協定を提携し、フードドライブ・フードバンクの活動をしています。企業や個人から寄せられた食品は、消費期限や重量を確認しながら生活困窮者への提供や子ども食堂でも使用しています。令和3年度は、66件の寄付と211件の支援を行いました。近年は新型コロナウイルスの影響により、支援相談者が増加しています。フードバンク事業は、「支援する側・支援される側」と立場を二分するものではありません。相互扶助という認識に立ち、活動をしています。多くの皆さんにこの取り組みを理解し、参加してほしいと考えています。

SDGs×スマイルむさし



生産と消費



「無駄をなくす」は「地球と資源を守る」

現在の私たちの生活が豊かで便利になっている反面、地球規模の環境問題が新たに発生しています。

問題の一つに「食品ロス」があげられます。先進国で深刻化する食品ロスによって、「資源の無駄遣い」「廃棄量の増

加」「焼却処理による二酸化炭素の排出」など、環境への負荷が問題となっています。農林水産省によると、世界の食品廃棄量は年間約13億トンのほり、世界には飢餓に苦しむ人が6億人以上いるのにもかかわらず、世界の食料生産量の

約3分の1が捨てられているのです。

私たちには「より少ない資源でより多くの良質なものを生み出すこと」や、「資源の無駄遣いをやめ、廃棄物を最小限に減らすこと」などが求められています。

4 R 運動

4 R 運動とは、ごみを減らす取り組みのことです。

家庭から出るごみは、収集・運搬や焼却・埋め立て処理など莫大な費用をかけて処分されています。ごみの焼却処理は二酸化炭素などの温室効果ガスを排出し、それにより地球温暖化が進んでしまいます。

令和3年度の市民一人当たりの家庭ごみ排出量は1日875g、1週間で約6kgに



SDGs×4 R 運動

のほりです。市はこれを、6年度まで1日650gまで削減することを目指しています。

ごみを減らすことは、生活環境の改善だけでなく地球そのものを守っていくためにも大切な取り組みです。ごみの減量を進めるためには、一人一人が「ごみを減らす意識」を持つことが大切です。自然環境や資源を守るため、4 R 運動を心掛けましょう。

●ごみを減らす4つのR
リフューズ▼不要な物は断る
リデュース▼繰り返し使う
リデュース▼ごみを減らす
リサイクル▼再利用する



ウジエススーパー
佐本 智 さん
沼田 智 さん

4 R 運動 SDGs ×ウジエススーパー

食品リサイクル法では、2024年までに食品小売業の再生利用等実施率(リサイクル率)60%を達成するように目標が設定されています。

ウジエススーパーグループは、食品リサイクル法に定められた再生利用の促進制度を活用した食品廃棄物の循環に取り組み、21年のリサイクル率は81%を超えています。

店舗で仕入れすぎた商品や商品などは、鮮度の良い状態で総菜などに加工し食品ロスを防いでいます。また商品化する段階で、食品ロスの削減に努力しているもの、そ

れでも野菜くずや果物の皮などが出てしまいます。これらを各店舗から回収し、肥料を製造。その肥料を使って米や野菜を作り商品化する食品リサイクルを実践しています。また、使用済み食用油はバイオディーゼル燃料に加工しています。

近年はコロナ禍の影響でスーパーを利用する人が増え、リサイクル回収量も増えています。店舗では、買いやすい単位で商品販売するなど、消費者の皆さんに寄り添った形で食品ロスの削減に取り組んでいます。