



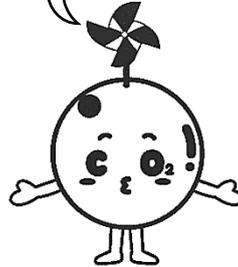
ゼロカーボン いしかり

第4号

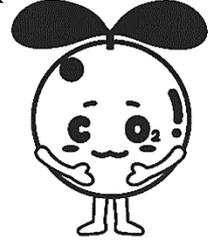
ぼくたちといっしょに「ゼロカーボン」を目指そう！



ゼロたん



カーたん



ボンたん

石狩市環境市民部環境課 (0133) 72-3698

脱炭素社会の実現には、一人ひとりのライフスタイルの転換が重要です。環境省の「ゼロカーボンアクション 30」を参考に、石狩イクラ三兄弟「ゼロたん・カーたん・ボンたん」といっしょに、できることからLet's アクション！

「ゼロカーボンアクション30」ってなに？

「できることから始めよう、暮らしを脱炭素化するアクション！」と題して、環境省が提案している30の行動（アクション）が「ゼロカーボンアクション30」です。30の行動は8つのテーマに分かれており、本回覧板「ゼロカーボンいしかり」では毎月1テーマずつ紹介していきます。自分が取り組めることから実践してみましょう！

出典：環境省HP「ゼロカーボンアクション30」

ゼロカーボンアクションクイズ！

まずは今回紹介するテーマに関連したクイズにチャレンジ！全問正解できるかな？

今回のテーマはこれ！

食ロスをなくそう



Q.1

日本の食品ロス（まだ食べられるのに捨ててしまう食品）は1日1人どれくらいに相当する？（3択で答えてね！）
 (a)卵1個 (b)おにぎり1個
 (c)りんご1個

Q.2

食品の輸送量×輸送距離で出される環境負荷の大きさを計る数値をフードなんという？（3択で答えてね！）
 (a)マイルージ (b)ロス
 (c)バンク

Q.3

家庭でできる生ごみを微生物の働きを活用して発酵・分解させ、たい肥に変えることをなんという？

コン〇〇〇

うら面で答えを探そう！

Action 17

食事を食べ残さない

日本では1日1人あたりおにぎり約1個分の食品ロスが出ているんだって！飲食店では食べきれぬ量の注文と、残してしまった分の持ち帰りを心がけよう。※持ち帰るときはお店に注意事項を確認してね！



出典：環境省「食品ロスポータルサイト」

Action 18 旬の食材、地元の食材でつくった菜食を取り入れた健康な食生活

食品輸送による環境負荷の大きさを、輸送量×輸送距離により数値化したものを「フードマイレージ」というよ。食品を買うときは、産地や旬を意識して選択しよう！

いしかり地産地消の店をご存知ですか？

石狩市では、いしかり産農水産物を積極的に使用・販売しているお店を「いしかり地産地消の店」として認証しています。地元産食材を選ぶことは、地域活性だけでなく、輸送によるCO₂削減にもつながります！地産地消を生活に取り入れてみませんか？

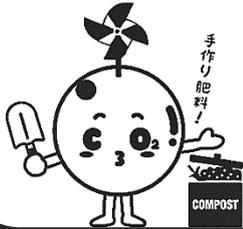
石狩市 HP「いしかり地産地消の店」はこちら↓



スマホでQRコードを読み込んでね！

出典：石狩市 HP「いしかり地産地消の店」

Action! そのほか...



19 食材の買い物や保存等での食品ロス削減の工夫

…食べきれぬ量を購入し、工夫して保存することで、最後までおいしく食べて、捨てる食材を減らそう！

20 自宅でコンポスト

…微生物の働きを活用して、野菜くずなどの生ごみを発酵・分解させ、家庭菜園や花壇などに利用できるたい肥に変えよう！

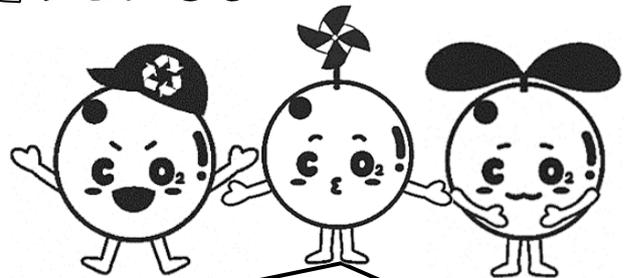
ぼくたちのパネルが市内各地を巡っているよ！

石狩市民図書館エントランスホール

石狩市花川北7条1丁目26
令和4年11月15日(火)～30日(水)

石狩市役所1階ロビー

石狩市花川北6条1丁目30-2
令和4年12月1日(木)～16日(金)



ぼくたちのイラストで描かれた「ゼロカーボンアクション30」をはじめ、地球温暖化対策についてのかわりやすい環境普及啓発パネルを展示しているよ。市内3か所を巡り終えて、残り2か所！見に来てね～

10月19日(水)：石狩市役所1階ロビー 11月15日(火)～30日(水)：石狩市民図書館エントランスホール

のこり10アクション！また来月！