



エコ料理教室に参加してみませんか？



省エネや食材を無駄にせず使い切る料理方法等を伝え、楽しみながら省エネやごみ減量を実践する事の大切さをお伝えします！

講習会詳細

日時：10月13日(月・祝) 10:30～13:30 費用：800円
場所：清新町コミュニティ会館料理講習室
持ち物：エプロン、バンダナ、ハンドタオル、マスク
申し込み：電話(03-5659-1651)にて受付中！



フードドライブ提供先 フードバンク

各フードバンクでも食品の提供を受け入れています
提供の際は、事前にお電話でお問い合わせください

フードバンク おりなす江戸川

住所：江戸川区西一之江2-3-15
代表：棚橋幹夫
電話：080-1027-9235



暮らしの保健室 かなで

住所：江戸川区松島3-41-10
電話：03-5879-2355



フードバンク ジョイライフ

住所：江戸川区北葛西5-7-8
代表：高橋信行
電話：090-3045-6282



フードネット 江戸川

住所：江戸川区中央3-10-20 明豊荘101
代表：大場千恵子
電話：070-7562-3518



フードバンク江戸川 (NPO法人らいおんはーと)

住所：江戸川区清新町2-10-1
青森大学東京キャンパス内
理事長：及川信之
電話：03-6310-1048



寄付のお願い



皆さまからの寄付は持続可能な地域社会づくりに貢献する取り組みに活用いたします。
認定NPOへの寄附は税制優遇の対象です。ご希望の方には証明書を送付します。

編集・発行

認定NPO法人 共育・協働の環境づくり えどがわエコセンター

住所：〒134-0091 東京都江戸川区船堀4-1-1 タワーホール船堀3階
TEL：03-5659-1651 FAX：03-5659-1677
E-mail：edogawa-ecocenter@bz01.plala.or.jp
URL：https://edogawa-ecocenter.jp/
Facebook：https://www.facebook.com/edogawa.ecocenter
開館時間：9:00～17:30 定休日：日曜・祝日



※機種によっては読み取りづらい場合があります



エコちゃんねる

えどがわエコセンター情報紙 vol.67

October 2025

エコちゃんねる＝えどがわエコセンターのイメージキャラクター・エコちゃん+Channel(情報を送る) 2004年7月創刊

「もったいない」だけじゃない 環境問題と食品ロス

日本の食品ロス量は約464万トン※
国民一人当たりで換算すると、
毎日おにぎり1個分(約101グラム)の
食品を捨てています。 ※農林水産省及び環境省推計(令和5年度)



食品ロスに待った!!

本来食べられるのに捨ててしまう食品のことを「食品ロス」といいます。「もったいない」以外にも環境や経済など、私たちの生活に影響しています。食品ロスの与える影響を知り、私たちに何ができるのか考えてみましょう。



食品ロスが与える影響について考えてみよう！

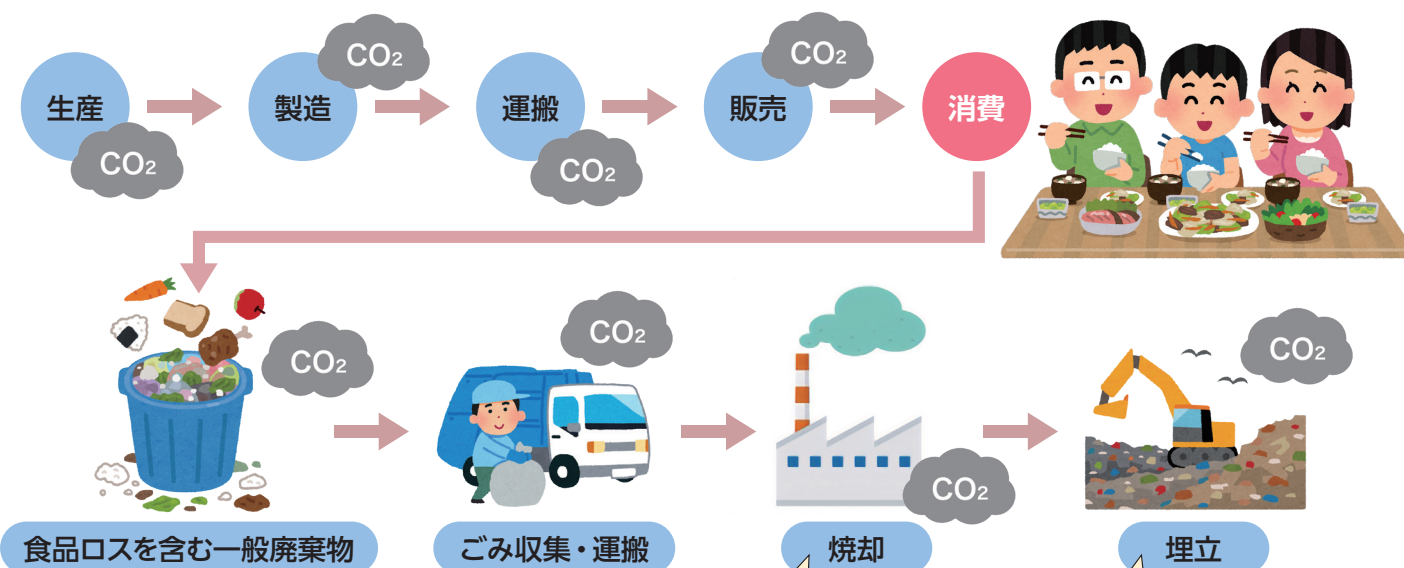


食品ロスの基本は
エコちゃんねる63号
も見てね！



食品ロスと環境問題

食品の生産から廃棄までの過程で、二酸化炭素(CO₂)が大量に排出されています。



食品廃棄物(生ごみ)の約80%は水分のため、燃やすために多額のコストとエネルギーがかかります。

焼却後の灰を埋め立てる埋立処分場がひっ迫している問題があります。

食品ロスによる温室効果ガス排出量

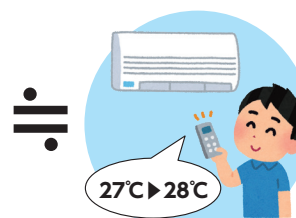
食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計は1,046万t-CO₂*
家庭で「冷房」や「コンロ」を使用するよりも多く排出されています。

食品ロスを8%減らすと、エアコン設定温度変更と同等のCO₂削減効果があるといわれています。

※令和4年度の食品ロス量472万トンに基づき推計

出典：消費者庁「食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果」より

食品ロス
8%減



「DRAWDOWN 地球温暖化を逆転させる100の方法」による地球温暖化対策 総合ランキング

- | | |
|----------------|-------------|
| 1位：冷媒 | 6位：女児の教育機会 |
| 2位：風力発電 | 7位：家族計画 |
| 3位：食品ロスの削減 | 8位：ソーラーファーム |
| 4位：植物性食品中心の食生活 | 9位：林間放牧 |
| 5位：熱帯林 | 10位：屋上ソーラー |

出典：ポール・ホーケン編著「DRAWDOWN 地球温暖化を逆転させる100の方法」



食品ロスが減ると地球温暖化防止にも大きな効果が期待できるね！

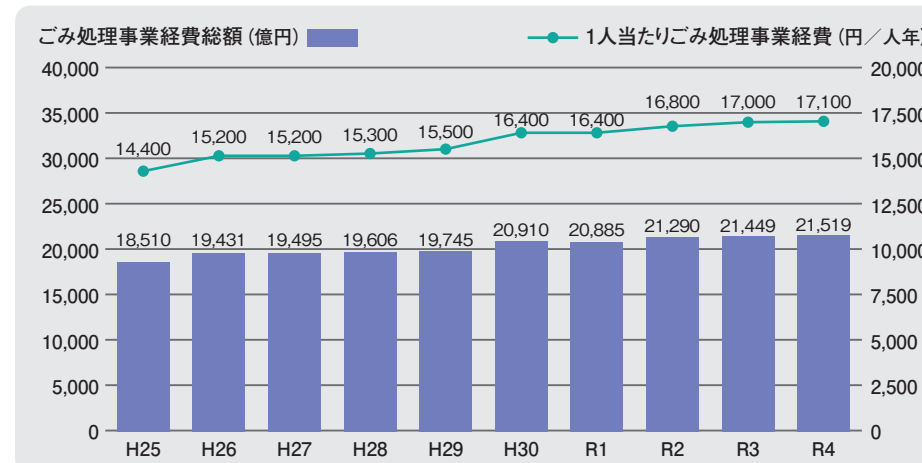
CO₂削減量や費用対効果、実現可能性等によりランク付けした地球温暖化の解決策で、食品ロスの削減が3位となっています。

食品の廃棄とお金

ごみの廃棄にかかるお金

家庭からの食品ロスは一般廃棄物の一部として処理されます。

ごみを処分するための経費は、全て私たちの税金で賄われており、ごみ処理事業経費は、年間約2.2兆円にものぼります。

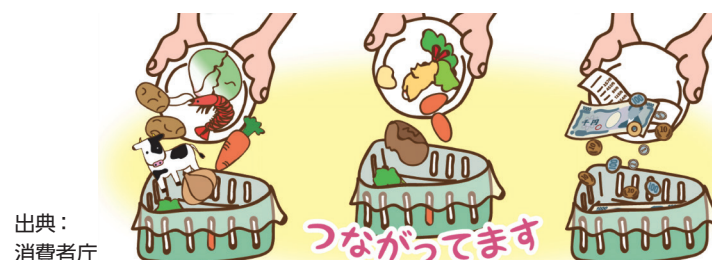


出典：環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等(令和4年度)について」

食品ロスによる経済損失

令和4年度の食品ロス量472万トンに基づき推計した結果、食品ロスによる経済損失の合計は4兆円。国民一人当たりで換算すると、年間32,125円も損失しています。

出典：消費者庁「食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果」より



出典：消費者庁



食品ロスがなくなれば、税金をもっと有効活用できるかも…？

江戸川区の食品ロス量は

- 令和5(2023)年度〈推計値〉約9,043トン
- 2030年度〈目標〉4,000トンまで減少

私たちにできること

買いすぎない! 作りすぎない! 食べ残しをしない!

生ごみは

水を切ってから捨てよう!

生ごみの80%は水分です。水を切るだけで約10%のごみ減量効果があり、また焼却コストが減り、CO₂排出量も抑えられます。

毎月

10日と30日はクリーンアップデー!

冷蔵庫の食材を整理して、期限が来る前に食べきりましょう!



どうしても使い切れない未利用食品はフードドライブへ

えどがわエコセンターでは、フードドライブ常設回収を実施しており、集まった食品は区内5カ所の「フードバンク*」を通じて、食料支援を必要としている方々にお渡ししています。

※裏面参照



▲フードドライブの詳細はこちら

