

広報 きたもと

きつと、もっと、きたもとが好きになる 旬な話題をお届け！



北本市

北本市は今年11月に市制50周年を迎えます

10月
2021 No.1004

特集面

美味しく減らす 食品ロス

[特集1]

10月は食品ロス削減月間です！



[特集2]

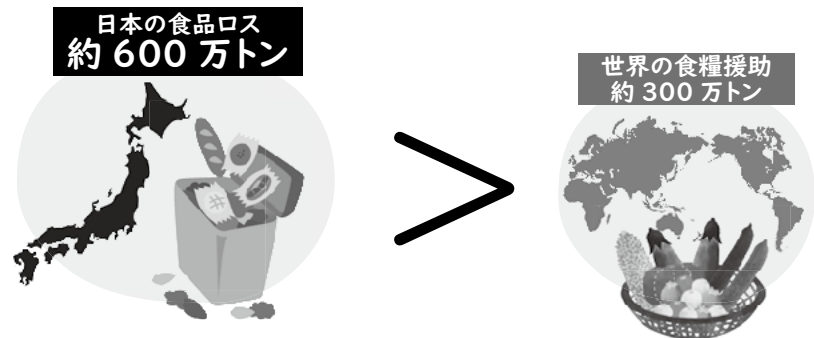
市制50周年記念展示



環境省による食品ロスの調査結果

●日本の食品ロスは年間 600 万トン

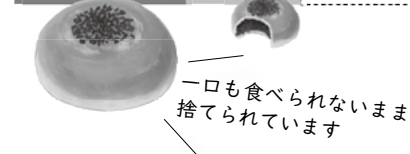
世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量（約 390 万トン）の約 2 倍の食品が日本では捨てられています。



●「食べ残し」より「直接廃棄」の方が多い

食品廃棄物（※）に占める食品ロスの割合（令和 2 年度環境省調査）

直接廃棄 （手つかず食品） 21.7%	食べ残し 14.5%	その他 63.8%
---------------------------	---------------	-----------



※食品廃棄物…生ごみ。野菜の皮や動物の骨など食べられないものも含む。

「全く手を付けずに」「捨てられる食品とは？」

環境省の調査から「全く手を付けずに」「捨てられる食品」は「野菜・果物」「菓子」などの割合が多く、菓子など「賞味期限」や「消費期限」が記載されている食品は、期

間、捨てられています。

「全く手を付けずに捨てられる食品」とは「食べ残し」から生まれると考えられていましたが、調査の結果、実は「全く手を付けずに捨てられている食品」は「食べ残し」よりも多いことが判明したのです。

これまで「食品ロス」とは「食べ残し」から生まれると考えられていましたが、調査の結果、実は「全く手を付けずに捨てられている食品」は「食べ残し」よりも多いことが判明したのです。

平成 27 年、国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」(SDGs)で「食品ロスの減少」が掲げられたことから「SDGs」や「食品ロス」の単語は社会へ急速に浸透しています。環境省は、令和元年から令和 2 年にかけて全国の「ごみ」を調査して「食品ロス」の分析を行いました。これにより日本の「食品ロス」がどのように発生しているかがわかり始まりました。

調査で明らかになった食品ロスの実情

【特集 1】

美味しく減らす食品ロス

環境課リサイクル・廃棄物担当
(☎ 594-5553)

「食品ロス」とは「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」を指します。

令和 3 年 4 月、農林水産省の公表によれば、日本で 1 年間に発生する食品ロスは約 600 万トンと推計され、国連が 1 年間に実施する食糧援助量のおよそ 2 倍という結果は、多くの人に衝撃を持って受け止められました。

今回の特集では、最新の調査結果を踏まえて、食品ロスの現状とわたしたちができる食品ロス削減の試みをご紹介します。私たちの子孫により良い世界を残せることを願って。

限を目安に（期限を過ぎたり、近づいたりすると）廃棄されていることもわかりました。

食品ロスは、その約半分が家庭から生じ、大半は購入して手に入れた食品です。食品ロスを減らすことは食費を減らし、家計を助けることもつながっています。日ごろから冷蔵庫を整理整頓しておくことで、食品の買いすぎを防ぐことができます。お店には魅力的な商品ばかりなので、ついつい買いすぎてしまいがち。買い物前に買い物リストを作ることも効果的です。

食品ロスは家庭から減らせる

次のページでは「野菜や魚の長持ち保存術」と「賞味期限と消費期限の違い」についてそれぞれの生産者さんやお店の方にお話を伺ってきましたのでご覧ください。

環境課
廃棄物・リサイクル担当
尾寄 智一

3 魚の冷凍保存のススメ

鮮魚のプロ



うおこう
魚考鮮魚センター
みやぎ たかすみ
宮城 考澄さん
魚考鮮魚センター
住所 深井 1-45
営業時間 10:00～19:00
定休日 月曜日（祝日の場合は翌火曜日）

アジなどの干物の冷凍

すぐに食べる予定がなければ、冷凍した方がおいしさが長持ちします。買った時のまま冷凍すると魚同士がくっついてしまうので、1枚ずつラップで包んで冷凍保存するのがコツです。

しじみの冷凍

しじみは生のままだと痛みやすいですが、冷凍して長期保存が可能です。すぐに使用しない場合は新鮮なうちに冷凍用保存袋に入れ、袋の口を閉じて金属製のバットの上で冷凍しましょう。冷凍庫で3か月程度は保存可能です。使用するときは解凍せず、凍ったまま加熱して料理します。これですべて美味しくしじみのお味噌汁が楽しめます。

普段食べない魚にチャレンジ！

魚にはマグロなど一年を通じて食べられるものだけでなく、その季節ごとにおいしい魚があります。おいしくても知られていないために安くお得な魚もあります。お店ではそうした魚も店頭に並びます。聞いていただければ、その時のおすすめの魚や料理法もお伝えできますよ。



▲アジの南蛮漬け
◀しじみの味噌汁

4 食べない食品はフードドライブ等へ寄付

福祉のプロ



北本市社会福祉協議会
地域福祉グループ
丸山 龍朗さん

家庭で余っている未利用食品を集めて必要とする人に提供する。それがフードドライブです。集まった食品はこども食堂やフードパントリーなどに提供されます。

フードドライブにご気軽に寄付を！

北本市社会福祉協議会ではご家庭で眠っている未利用食品を集めて、フードバンクやこども食堂などに寄付する活動をしています。フードドライブの実施日など詳細はホームページをご確認ください。

どんな食品が寄付できるの？

フードドライブで提供できる食品は賞味期限が2か月以上あるもので、常温保存できる未開封の食品です。寄付先から特に喜ばれる食品には次のようなものがあります。

- ・即席ラーメン、カップ麺 ・お菓子
 - ・レトルト食品 ・缶詰 ・ふりかけ
 - ・即席みそ汁、スープ ・ベビーフード
- もちろんここに記載のない食品でも条件に合えば寄付が可能です。災害時にストックした食品を買い替える際などに、フードドライブへの寄付もご検討ください。

市役所で
フードドライブ開催！



9月2日・3日にフードパントリー北本東と市の共催でフードドライブを開催し、レトルト食品や保存食、お菓子等多くの食品を提供いただきました。提供された食品は、12日に北本2丁目自治会館で市内在住のひとり親子育て世帯や高齢者世帯へ配布しました。

フードドライブは 社会福祉協議会へ

フードドライブで食品を寄付したい場合は、実施日を事前に確認し、社会福祉協議会へお持ちください。簡単な書類へ記入していただくと寄付できます。

住所 高尾1丁目180番地
総合福祉センター
電話 048-593-2961



2 野菜の長持ち保存術

野菜のプロ



生産農家
けいすけ
新井 啓佑さん

小松菜

軸の部分を水に浸してから冷蔵庫で保存すると長持ちします。冷蔵庫の温度が低すぎると痛むので野菜室での保管がよいでしょう。

にんじん、なす、きゅうりなど

買った時のビニール袋から出して、新聞紙で包んで保存するだけで長持ちします。

青じそ（大葉）

葉の軸部分を水に浸すようにして容器に入れ、フタ（ラップでもOK）をして冷蔵庫に入ると長持ちします。

常温保存できる野菜

玉ねぎは風通しのよいところで、じゃがいもは冷暗所に保管しましょう。



1 賞味期限・消費期限を見極める

お菓子のプロ



グリコ MJ 北本工場
生産技術！課仕上工程主任
さくらい じゅん
櫻井 尊さん

「賞味期限」と「消費期限」

「賞味期限」とは定められた方法に従って保存した場合に「美味しく食べられる期限」のことです。一方、「消費期限」は「期限を過ぎたら食べないほうがよいとする期限」を言います。適正な保存状態であれば「賞味期限に近づいた」からといって「品質が劣化している」ということはありません。比較的劣化が遅い菓子などには月単位の表記も用いられています。

「アイス」の賞味期限は？

アイスは適正な温度管理がされていれば品質の劣化が少なく、非常に長期の保存が可能になります。そのため賞味期限の表示を省略することもでき、適切な管理状態であればいつまでも美味しく食べられます。



ある日の環境課職員・尾崎主任の晩ごはん。食品ロスを減らす工夫を取り入れています

【特集2】市制50周年記念展示

北本市が市制 50 周年を迎えることを記念し、本市の歴史を2つのテーマから振り返る展示を行います。ぜひご覧ください。

文化財保護課 ☎ 594-5566

テーマ2

北本の縄文

— いま、「JOMON」が新しい —

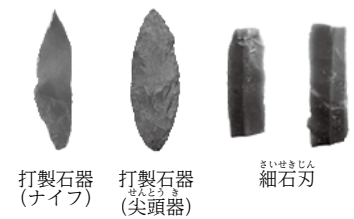
市内で見つかる縄文時代最古の遺物は、縄文時代早期（約 8,000 年前）の土器です。前期（約 6,000 年前）になると遺跡の数も増え、中期（約 5,000 年前）には大きな集落もつくられました。後期（約 3,500 年前）では精緻な耳飾りなど工芸的に優れた遺物が見られ、縄文時代が終わりを迎える晩期（約 2,400 年前）まで、人々の活動は続きました。

世界の「JOMON」と北本の縄文時代

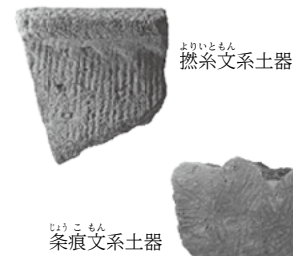
近年、サステナブル（持続可能な社会）の観点から縄文時代が再注目されています。実に 1 万年以上の長きにわたり自然との共生を実現していた、人類史においても特異な文化を持つ時代です。特に今年は、「北海道・北東北の縄文遺跡群」が世界遺産に登録されるなど、日本の縄文時代は世界的にも評価が高まっています。

北本市にも、デーノタメ遺跡をはじめとした数多くの縄文遺跡が所在します。世界が注目する JOMON 文化、自然と共生し環境を守りながら暮らしてきた時代を、身近な遺跡から感じていただきたいと思います。

史前時代 旧石器時代



打製石器 (ナイフ) 打製石器 (尖頭器) 細石刃



よりいともん 擦糸文系土器

いじこもん 条痕文系土器

北本の縄文、はじまりのとき
縄文時代早期



じょうめんとつき 獣面突起 (イノシシ)

せきやま 関山式土器

縄目文様の美、極まる
縄文時代前期

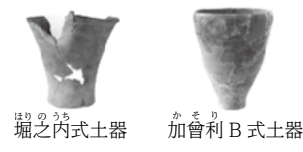


土版

縄文時代晩期の土器群と土版

縄文の終焉、そしてその先へ
縄文時代晩期

寒冷化とまじないの時代
縄文時代後期



ほりのうち 堀之内式土器

かまろり B 式土器

土偶

耳飾り



縄文時代中期の土器群

人口増加で大規模集落出現
縄文時代中期



1



2



3



4



5



6



7

- 1 本宿天神社の祭礼で神輿を担ぐ子どもたち
- 2 新築になった中央保育所の園庭
- 3 駅東口に設置された市制施行を祝うゲート
- 4 北本中学校を開場とした成人式
- 5 市役所の市民課での業務風景
- 6 入居を開始した北本団地
- 7 明治時代の校舎が残っていた石戸小学校

テーマ1

いま × むかし

町から市へ

～ 50 年前のきたもとを振り返る ～

北本市が誕生したのは今から 50 年前の昭和 46 年（1971）11 月 3 日。その日、祝賀式典の中で当時の斉藤市長は「四囲を豊かな緑と清澄な空気に恵まれた公害のない、美しい自然と調和のとれた住宅文化都市の建設にまい進し…」と市の将来像を述べました。

それから 50 年の時が経ち、いまま雑木林にかこまれた市の姿は健在ですが、まちの風景は人々の暮らしとともに少しずつ変わりました。この展示では、市制施行当時の「懐かしいきたもと」を写真と資料で紹介します。

市制 50 周年記念展示（ **テーマ1** 町から市へ **テーマ2** 北本の縄文）

会期：11 月 19 日（金）～ 29 日（月）※祝日を除く

場所：市役所庁舎ホール 時間：9:00 ～ 17:00（土・日曜日は 12:00 まで）

ご来場の際の注意

- ・新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、来場の際は必ずマスクの着用をお願いいたします。
- ・新型コロナウイルス等の影響により、中止・延期となる可能性があります。あらかじめご了承ください。