

フードドライブを活用！ 循環備蓄も意識

日々計画的に買い物をしていても、特売品を多めに買ったり、うっかり同じ商品を買ってしまったりすることも。仙台市では、そんな“モッタイナイ”食品を有効活用できる場があります。

仙台市はフードドライブの取り組みを実施しています



家庭や職場に眠っている“モッタイナイ”食料品をぜひご提供してください



仙台市では家庭などで食べきれない食品を回収し、必要としている団体等へ寄付する「フードドライブ」の取り組みを実施しています。持ち込まれた食品は、フードバンク団体を通じて、生活困窮者の支援を行っている団体・施設、子ども食堂や子ども学習支援、シェルター、炊き出しを行っている団体などに無償提供されます。

対象となる食品は、常温保存可能で賞味期限まで1ヶ月以上あるお米や缶詰、インスタント麺、乾麺、レトルト食品など（生鮮食品不可）。回収場所など詳しくは「ワケルネット」をご覧ください。

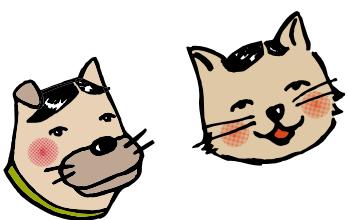
[ワケルネット](#) 検索

循環備蓄 「ローリングストック」を意識しよう

防災のために備蓄食品をそろえたところまではいいけれど、気が付けば賞味期限が切れていたという経験はありませんか？せっかく備えても、いざというときに食べることができなければ意味がありません。そこでオススメなのが循環備蓄です。



ごみを減らすためのもう一押し.....

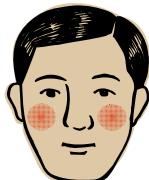


捨てるものはだいぶ減ったけど、それでも捨てないといけない生ごみなどはどうするの？



まずは水をきりましょう！

生ごみを捨てる前にひと絞りして水をきるだけで家庭ごみの量を減らせます



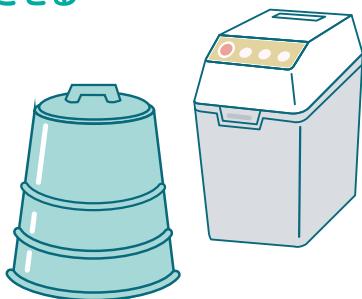
ベランダや庭で「生ごみをたい肥に」—捨てるのではなく、循環させる

コンポスター（屋外設置型生ごみみたい肥化容器）を使って庭でたい肥化させる方法のほか、段ボールを使う方法、ベランダでもできる室内設置型（密閉容器）などがあります。たい肥は発酵によって自然のミネラルを濃縮させた安全な肥料で、庭や家庭菜園などに安心して使えます。ほかに、電気式生ごみ処理機で「乾燥生ごみ」を作る方法もあります（乾燥生ごみと野菜等との交換制度あり）。「生ごみみたい肥化容器・家庭用電気式生ごみ処理機の購入費補助制度」なども利用して、「捨てる、から『循環』させる生活を楽しんでみませんか？」

詳しくは「ワケルネット」をご覧ください。

[ワケルネット](#)

検索



手作りコンポストで生ごみを土に還す！

食材は必要な分を買い、鮮度が良いうちに使いきるか、下処理をして冷蔵または冷凍保存。調理したものは残さず食べるということが基本です。それを徹底しても、皮や芯といった野菜くずが出てしまいます。花澤文乃さんは、米袋や植木鉢を使った「手作りコンポスト」を生活に取り入れている1人。今回はベランダで行っている「花澤流コンポスト」の流れを教えてもらいました。



年間にすると約60kgの生ごみを減らすことに成功！ごみ捨てが軽くなり楽になりました

取材協力 せんだい食エコリーダー 花澤文乃さん

《花澤流ベランダコンポストの流れ》



洗濯ネットの中に土を入れ、外側の容器は植木鉢でも、米袋でもOK（容器に対して4～5割の土が目安）。上下に通気性を持たせると臭くなりにくいです。集合住宅でもベランダがあればできます。



調理中に出る野菜のヘタや皮を保存容器にまとめておきます。わが家は2人世帯で1カ月間に約5kg前後の生ごみが出来ます。



生ごみをコンポストに入れ、たまに混ぜながら置きます。写真は1カ月後の状態。生ごみが土に還っています。

ポイント

- ・肉や魚などの食べ残しを入れると臭いのもととなったり、うまく分解されなかつたりするので、入れないほうがよい
- ・小さな虫は多少発生するが、食品用アルコールスプレー或はハッカ油を吹きかけると解消できる