

⑥できる!

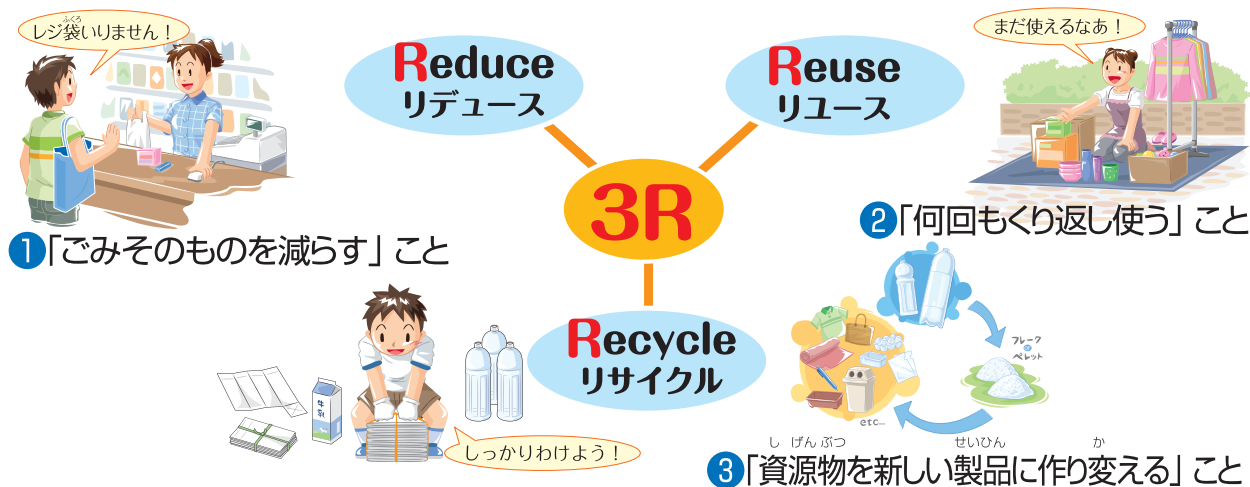
ごみを減らす魔法の言葉 スリーアール おぼ 3Rを覚えよう!

3Rについて、
くわしく調べよう!



「3R」ってなんだろう?

ごみを減らすためには3つの方法があるんだ。



英語で書くと、頭文字がみんな「R」なので3Rとよんでいるよ。このRのついた3つの言葉は、それぞれごみを減らすためになくてはならないことなんだ。これを環境にやさしい順番にならべると、リデュース・リユース・リサイクルになるんだよ。なぜなら、使わなくなったものをリサイクルするのもエネルギーが必要だからなんだ。

だから「ごみそのものを減らす(リデュース)」が、一番エネルギーを使わずにすむ方法になるんだね。



やってみよう

「3つの“マイ”」でリデュース!!

出かける時は、「マイバッグ」「マイボトル」「マイはし」を持っていこう。お気に入りの3点セットで楽しくリデュースしちゃおうね。

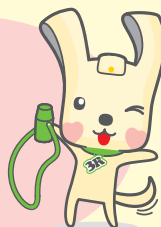
マイバッグ

ふくろの
ごみを
リデュース!



マイボトル

ペットボトルや
缶のごみを
リデュース!



マイはし

わりばし
ごみを
リデュース!





3Rと「もったいない」という心でごみを減らそう！

みんなは「もったいない」という言葉を知っているかな？「もったいない」は「環境にやさしい社会をつくる」ということを一言で表す、すばらしい言葉なんだ。

たとえば、お店でもらえるスプーンやストローのように一度使ってすててしまうものを受け取ることや、直せば使えるものをすててしまうのは、とても「もったいない」よね。

使いすてを減らして、ものを長く大切に使うことは①の「リデュース」につながるよ。

もったいない



…「役に立つものなのにそのままにしておいたり、むだにしてしまったりするのがおしい」という言葉



みんなが小さいときに着ていた洋服や読み終わった本はどうしているかな？ 弟や妹にあげたり、フリーマーケットで買ってもらったり、古本屋さんで売ったりして、その人の役に立ててもらえるとうれしいよね。これが②の「リユース」なんだ。

こういった「もったいない」の心を毎日の行動にすることが「3R」なんだよ。3Rの中で、みんなにやってほしいのが4ページから学習した「ごみの分別」と、これから学習する「生ごみをださないようにすること」、とくに「食品ロス」を減らすことなんだよ。

どうして「食品ロス」を減らすことが大切なのかな



どうすれば減らすことができるのかな

次のページを見てみよう!!



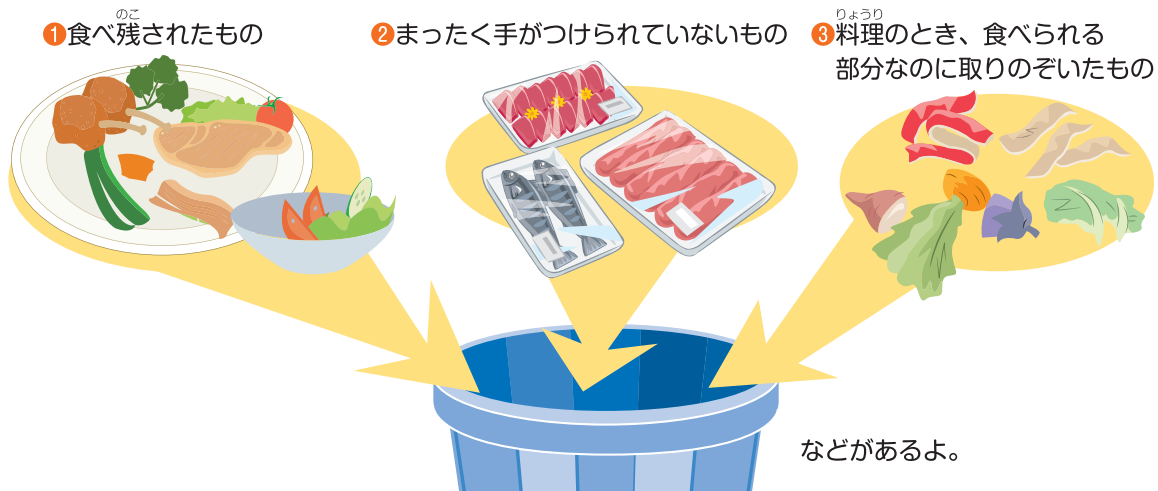
「食品ロス」ってなんだろう



◀食品ロスで地球が^{ほろ}減びる？
～食べ残し大魔王に打ち勝つ方法を考えよう！～

6 ページで、燃やすごみの中で生ごみが最も多いことを学んだね。生ごみの中には、本当は食べられるのにすてているものがあるんだ。食べられるのにすてられているものを「食品ロス」と言うよ。

家庭から出る食品ロスには



下の写真は燃やすごみの中から見つかった、まったく手がつけられないまま、すてられてしまった食品だよ。横浜市全体で、1年間に約1万8千トンも出されているんだ。約1万8千トンのごみを集めるには、^{しゅうしゅうしゃ}収集車が約9千台も必要になるんだよ。

働く人の時間も、^{ねんりょう}収集車の燃料代も必要になるね



食品ロス全体では、市民1人あたり、年間23kg、18000円分すてているんだって



▲この写真は、手つかず食品がどれだけごみの中に入っているかをみんなに知ってもらうために調査した時に集めて、写真にとったものだよ。

地球上には、食べ物にこまっている国もあって、世界人口のおよそ10人に1人が^う飢えに苦しんでいる。そうした国へ食べ物の^{えんじょ}援助をしているんだけど、世界全体で援助している^{りょう}量の約1.2倍の量の食品ロスが、日本では出てしまっているんだ。食べ物を大切にして、食品ロスを減らしていこうね。

フードドライブ ～食べ物の「もったいない」を「ありがとう」へ！～

フードドライブとは、まだ食べられるけど、食べないままお家で眠っている食品を集める活動だよ。ドライブには、「寄附」という意味があって、集まった食品は、食べ物を必要としている人のもとに届けられるんだ。横浜市では、区役所や収集事務所、スーパーなどみんなの身近な場所でフードドライブはおこなわれているよ。



「賞味期限と消費期限の違いって？」

食品ロスを減らすために、賞味期限と消費期限の違いを知ろう！

賞味期限…おいしく食べることができる期限。缶詰やスナック菓子など比較的長く保存ができる食べ物だよ。この日にちがすぎたからと言って、すぐに食べられないということではないよ。

消費期限…日にちがすぎたら食べない方がいい期限。生のお魚やお弁当など長くは保存できない食べ物だよ。食べわすれがないか冷蔵庫をチェックして食品ロスを減らそう！



食品ロスを減らすために、できることを考えよう

では、食品ロスを減らすにはどうしたらいいだろう。たとえば、残さず食べるようにすれば、「食べ残されたもの」がなくなるね。また、買い物に行く前には冷蔵庫の中をチェックして、足りないものをメモしてから買いに行くと、必要なものだけを買うことができ、「期限切れになったもの」を減らすことができるね。このほかにもできることはないかな。みんなも考えて、下に書いてみよう！

左ページの3つの食品ロスを、どうやったら減らせるか、それぞれ考えてみよう！

①

②

③

