

ノー・フードロスチャレンジ！ in 美馬

日時：10月7日 (sun.) 13:00~16:30
場所：徳島県立西部防災館（美馬市美馬町中鳥）

「食品ロス(フードロス)」とは、

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことを指します。日本では、1年間に646万トンもの食品ロスが発生し、そのうち約半分の284万トンは、家庭から出ていると言われています。

気がついたら、賞味期限がとくに切れた食品が見つかった！
冷蔵庫の中で野菜がしなびてしまっていた！ といった経験はありませんか？

「食品ロス」を無くすことは、食べ物を無駄にしない「もったいない」の精神を大切にすること。それは、**節約**になるだけでなく、捨てられた食品の焼却処分に使われる燃料を減らし、すなわち温室効果ガス(CO₂)の排出量を減らし、つまり**地球環境を守る COOL なライフスタイル**につながります！

さあ、あなたのキッチンから、ノー・フードロスを始めませんか？

プログラム

13:00

オープニング

13:15~14:15

講演会「食品ロス削減と節約を叶える

『心が楽になるお片付け』のお話

講師：「徳島お片付けラボ」ライフオーガナイザー® 竹内 真理 氏

多目的室

14:00

調理室

14:30~16:30

エコ・クッキング
教室

身近な食材で
気軽に始められる
レシピを体験！

14:30~16:00

映画「0円キッチン」
上映会

多目的室

16:00

多目的室

12:30~16:30

フード・ドライブ

パネル展示

14:15~14:25

事例発表

12:30~

駐車場

キッチン・カー

による試食品の配布
なくなり次第終了

使った廃油 684.5リットル。走行距離

5079km。救出した食材690kg。

世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で毎年13億トン。

「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう！」と考えた食材救出人のダーヴィド。

植物油で走れるように自ら改造した車に、ゴミ箱でつくった特製キッチンを取り付け、ヨーロッパ5カ国の旅へ出発。

食の現在と未来を照らし出していく
エンターテイメント・ロードムービー。

参加ご希望の方は、下記にご記入のうえ、
FAX 088-663-5380 または eメール ecomirai@mail.pref.tokushima.jp または へお申し込みください。

参加申込書

ご希望のものに○をつけてください。・			所属	氏名	連絡先(電話番号)
講演会	エコ・クッキング教室	映画「0円キッチン」			

お申込み・お問合せ：徳島県 県民環境部 環境首都課 分室（エコみらいとくしま） TEL 088-663-5371