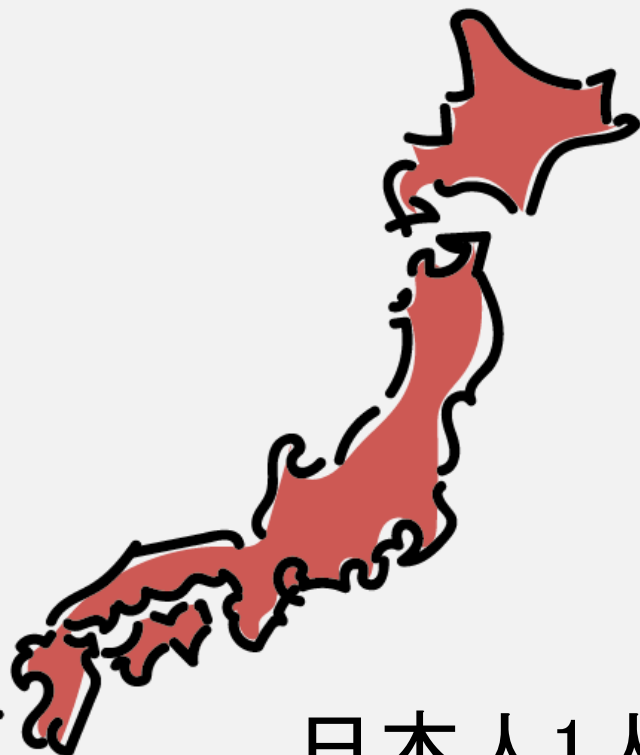


# コンポスト ワークショップ

食品ロスをなくそう！！

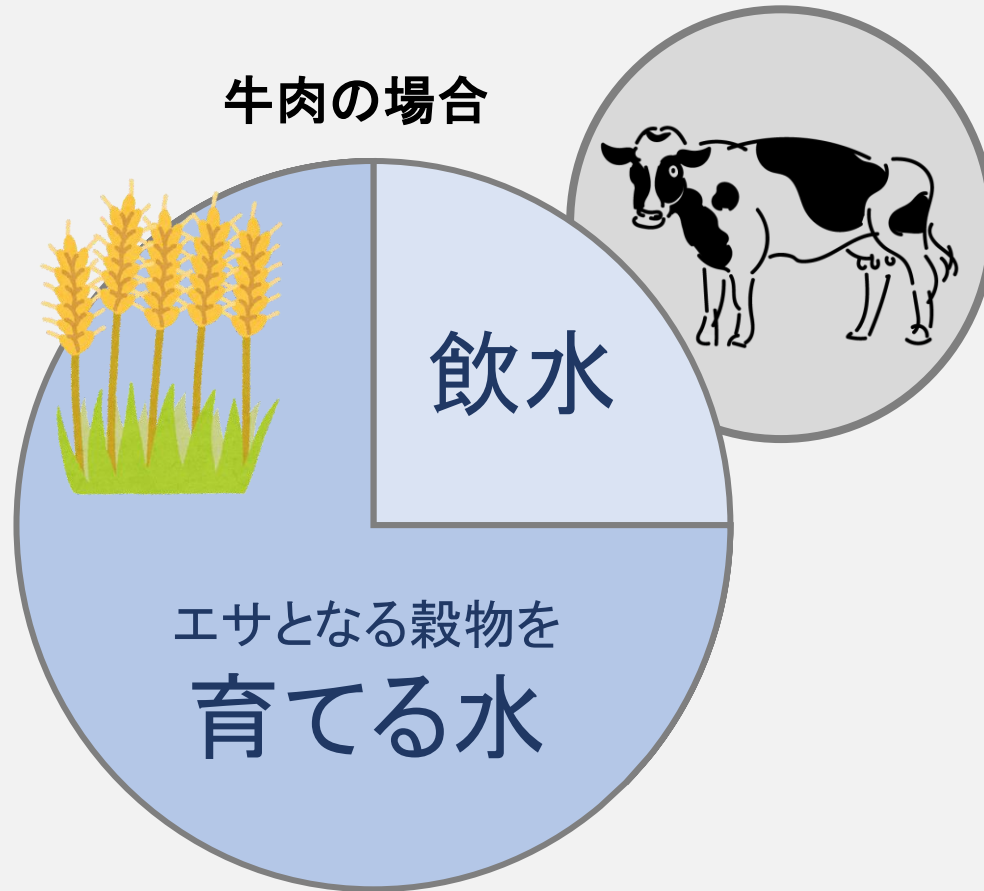
# 令和3年度の日本の食品ロスは523万トンです



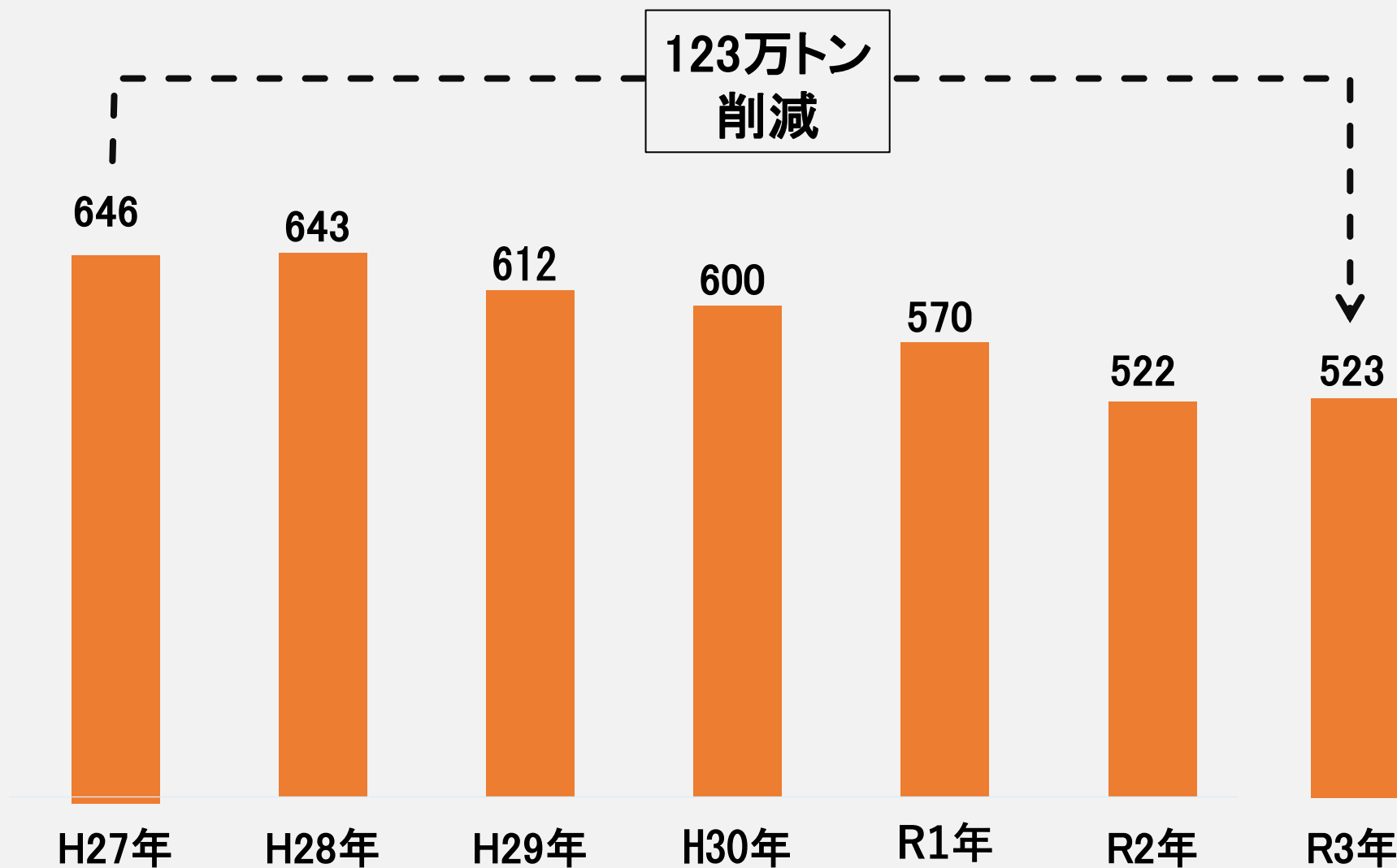
日本人1人当たりが  
毎日お茶碗一杯分の  
ご飯を捨てているのと近い量

# 食材を捨てることで、そこに使われていた資源も捨てることになる

牛肉の場合



# 食品ロスは年々減少しています



しかし、  
まだまだ減らす努力が  
必要です。

# 食品ロスを減らすために家庭内でできることがあります

## 食材を買う

- 冷蔵庫の中をチェック！
- 必要な分だけ買う！
- 賞味期限・消費期限を考えて買う！
- 保存方法を守って適切に保存する

## 料理して食べる

- 残っている食材から使う
- 残った料理はリメイクする
- 食べきれぬ量で料理する

## ゴミを処理する

- 野菜のへたや皮など食べなかった部分をコンポストに入れる
- 食べ残してしまった分をコンポストに入れる



# 簡単に家庭内で行えるアクションにコンポストがあります

コンポストとは「堆肥 (compost)」や「堆肥をつくる容器 (composter)」のことです。家庭から出る生ごみや落ち葉、下水汚泥などの有機物を、微生物の働きを活用して発酵・分解させ、昔から伝承されてきた日本の大切な知恵のひとつです。



# コンポストについて学ぶゲーム

今回は、コンポストについて学ぶ  
コンポストゲームをやりましょう





# コンポストに入れられる生ごみ・入れられない生ごみの分別を学ぶことができます



# カードの説明

## ■生ゴミカード

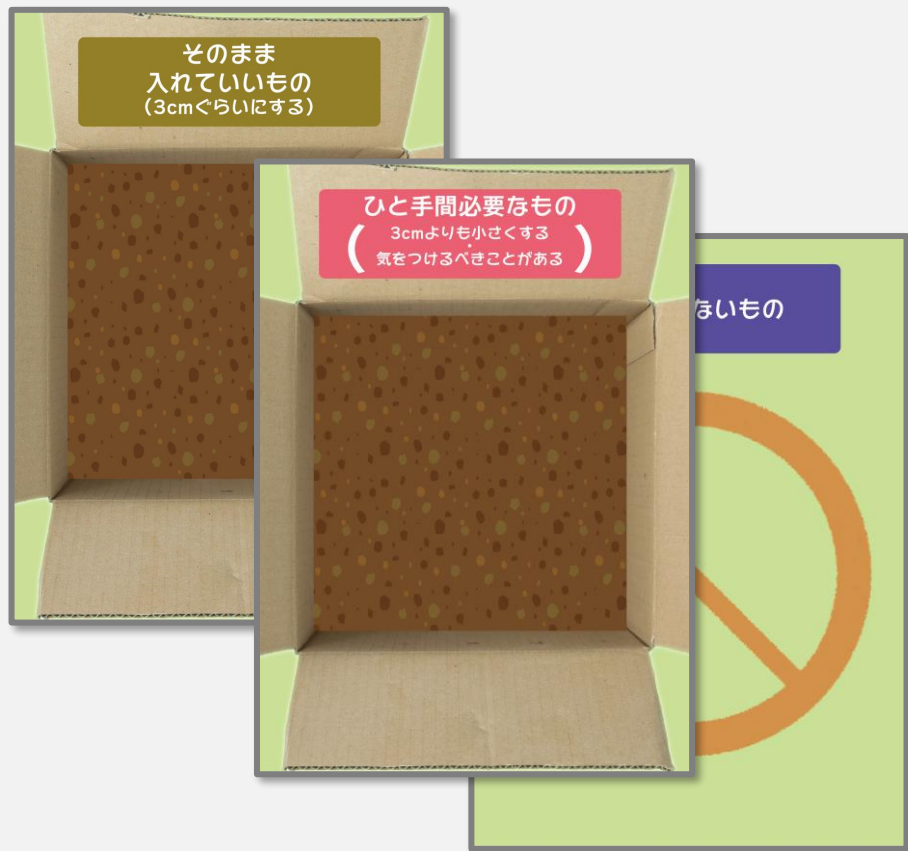
表



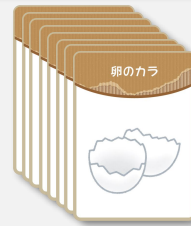
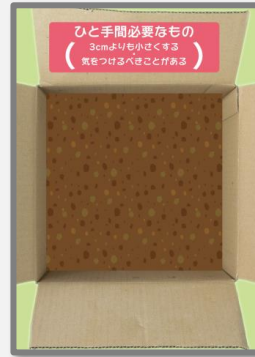
裏



## ■コンポストシート



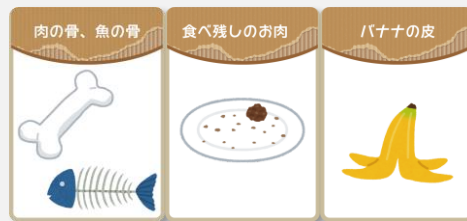
# カードの置き方



## 山札



Aさん



Bさん



Cさん

# 01 順番を決めるじゃんけんをする



## 02 3枚の中から1枚選んで正解だと思う シートの上にカードを配置する



Aさん

## 03 配置したカードをめくる



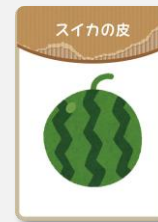
正 解 → 3ポイント

不正解 → -2ポイント

# 04 山札から1枚カードを引く



山札

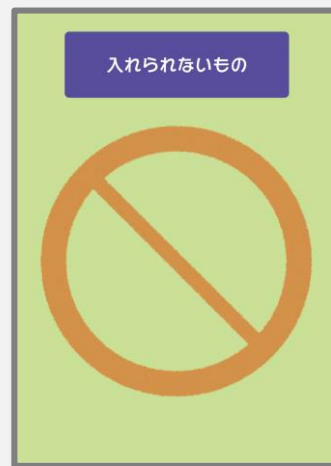


Aさん

Bさん

Cさん

# 05 5分経過する or 手札がなくなるまで繰り返す



Aさん



**ゲームスタート！！**

# 資料を見たり、カードを確認して分別を覚えよう！

## コンポストに

入れているもの・入れられないものの特徴

-コンポストとは-

家庭の生ごみを減らし、美味しい野菜をつくるための堆肥(土)を作ってくれるものです。コンポストの中で、微生物の力によって生ごみが分解されて堆肥(肥料)になります。



### そのまま入れているもの

家が出る生ゴミのほとんどは入れられます。小さく切った方が分解が進むので、一口大(3~4cm)に切ることをおすすめします。繊維質が多く、乾燥したものは分解スピードが遅く、逆に水分が多くやわらかいもの、カロリーが高いものは分解が早いです。

### ひと手間必要なもの

エビやカニのカラはとてもかたいので1cmくらいの小ささに切って入れてください。塩が多いと植物の成長を邪魔してしまうので、塩分は洗い流して入れてください。油は量が多いと土壤に悪影響を及ぼすため、週に1度、100~200ccがおすすめです。

### 入れられないもの

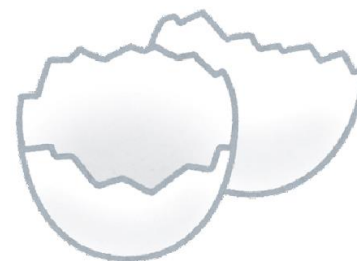
入れられないものの特徴として、分解に時間がかかるものや臭いが発生してしまうものなどがあります。また、虫の発生につながったり、人体に悪影響を及ぼすものも入れられません。

### 今日からできるアクション

コンポストは、材料を集めることで、誰でも簡単に始めることができます。ダンボールでコンポストを行う方法や、おしゃれなバッグ型のコンポストで楽しく生ゴミを肥料にすることができます。



そのまま  
入れているもの  
(3cmぐらいにする)

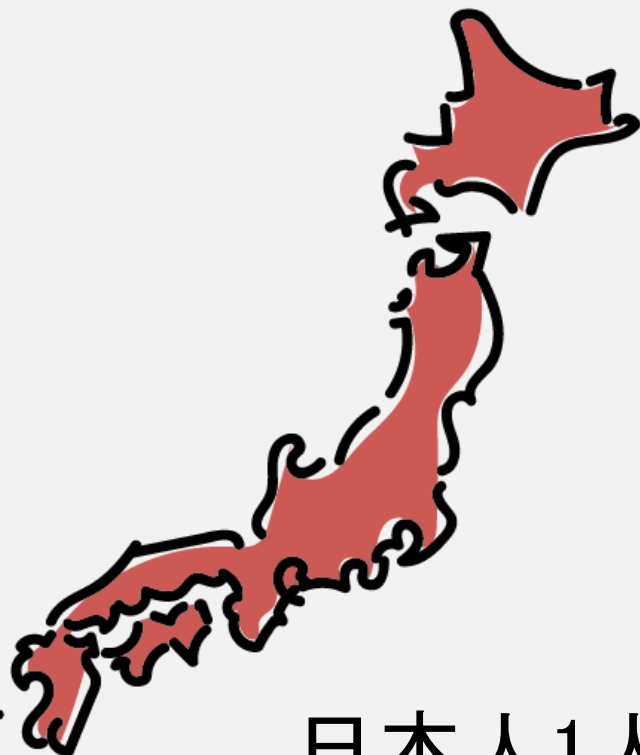


卵のカラ

全問正解を目指して  
2回目ゲームスタート！！

まとめ

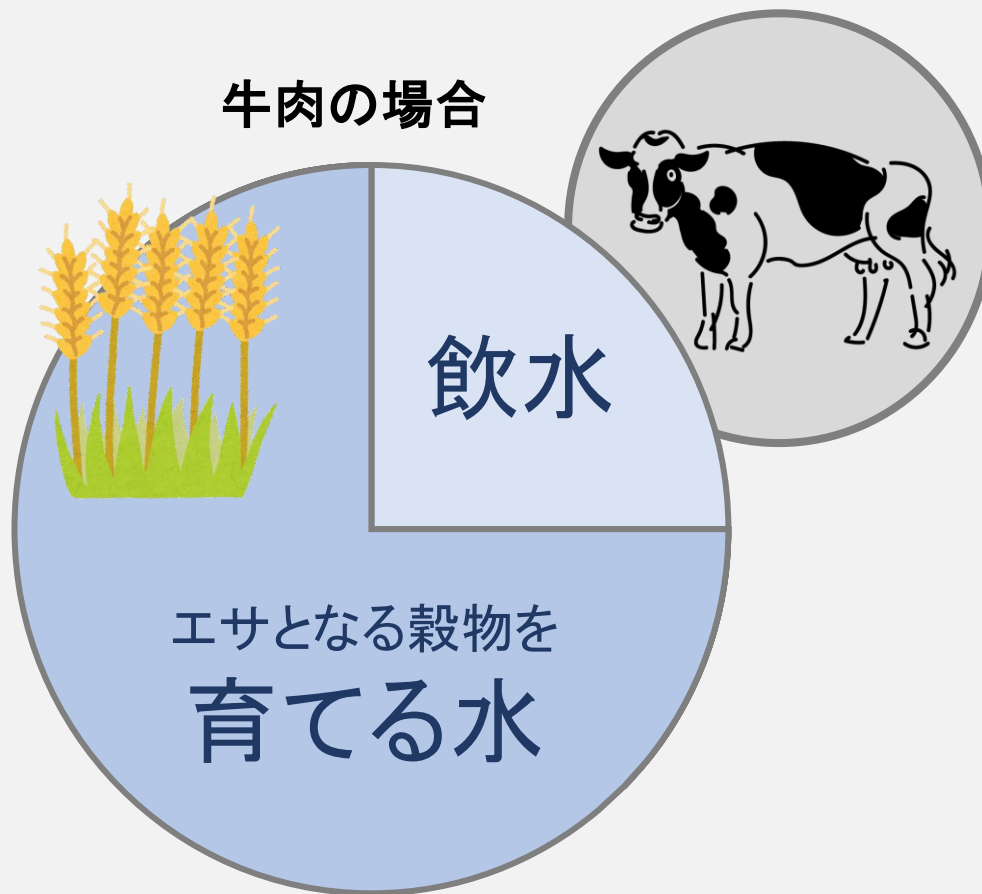
# 令和3年度の日本の食品ロスは523万トンです



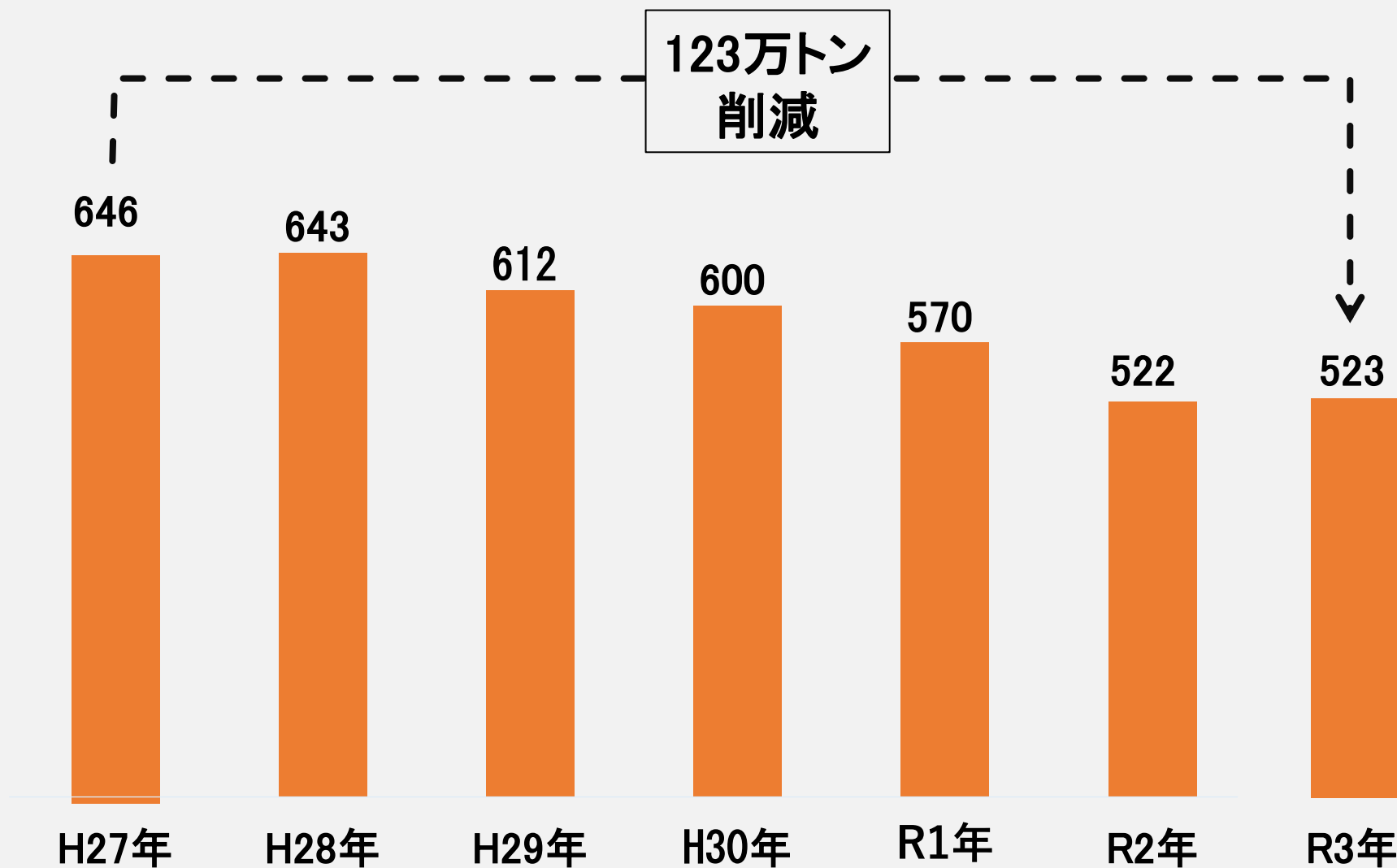
日本人1人当たりが  
毎日お茶碗一杯分の  
ご飯を捨てているのと近い量

# 食材を捨てることで、そこに使われていた資源も捨てることになる

牛肉の場合



# 食品ロスは年々減少しています



しかし、  
まだまだ減らす努力が  
必要です。



# 食品ロスを減らすために家庭内でできることがあります

## 食材を買う

- 冷蔵庫の中をチェック！
- 必要な分だけ買う！
- 賞味期限・消費期限を考えて買う！
- 保存方法を守って適切に保存する

## 料理して食べる

- 残っている食材から使う
- 残った料理はリメイクする
- 食べきれぬ量で料理する

## ゴミを処理する

- 野菜のへたや皮など食べなかった部分をコンポストに入れる
- 食べ残してしまった分をコンポストに入れる



# 簡単に家庭内で行えるアクションにコンポストがあります

コンポストとは「堆肥 (compost)」や「堆肥をつくる容器 (composter)」のことです。家庭から出る生ごみや落ち葉、下水汚泥などの有機物を、微生物の働きを活用して発酵・分解させ、昔から伝承されてきた日本の大切な知恵のひとつです。



# はしぺんのSDGsアクション



## 【プロフィール】

- ・小学2年生の女の子
- ・日本文化が大好きで寺や神社、大相撲がお気に入り
- ・SDGs達成のために給食の食べ残しに注目し、給食の食べ残しを写真で見える化し、削減できるかを研究中

## 【好きなこと】

- ・家庭菜園
- ・絵を描くこと

# はしぺんの「好き × SDGsアクション」

好きなこと

- ・家庭菜園
- ・絵を描くこと



SDGsアクション

家でゴミを  
減らす







# おしゃれな「LFCコンポスト」という製品もあります

初心者の方でも簡単に  
コンポストに取り組む  
ことができるキットです。

気になった方は  
「LFCコンポスト」で  
調べてみてください



LFCガーデニングセット

ありがとうございました！

# コンポストに

入れていいもの・入れられないものの特徴

-コンポストとは-

家庭の生ごみを減らし、美味しい野菜をつくるための堆肥（土）を作ってくれるものです。コンポストの中で、微生物の力によって生ごみが分解されて堆肥（肥料）になります。



## そのまま入れていいもの

家を出る生ゴミのほとんどは入れられます。小さく切った方が分解が進むので、一口大（3～4cm）に切ることをおすすめします。繊維質が多く、乾燥したものは分解スピードが遅く、逆に水分が多くやわらかいもの、カロリーが高いものは分解が早いです。

## ひと手間必要なもの

エビやカニの殻はとてがかたいので1cmくらいの小ささに切って入れてください。塩分が多いと植物の成長を邪魔してしまうので、塩分は洗い流して入れてください。油は量が多いと土壤に悪影響を及ぼすため、週に1度、100～200ccがおすすです。

## 入れられないもの

入れられないものの特徴として、分解に時間がかかるものや臭いが発生してしまうものなどがあります。また、虫の発生につながったり、人体に悪影響を及ぼすものも入れられません。

## 今日からできるアクション

コンポストは、材料を集めることで、誰でも簡単に始めることができます。ダンボールでコンポストを行う方法や、おしゃれなバッグ型のコンポストで楽しく生ゴミを肥料にすることができます。

