

食べものを捨てない社会へ 「mottECO(もってこ)」

「mottECO(もってこ)」という言葉をご存じでしょうか？

「mottECO」とは、飲食店で食べきれなかった料理を専用の容器に入れて自己責任で持ち帰る、環境省が提唱する取り組みの愛称です。行政と飲食店等が連携して食品ロス削減のため普及に取り組んでいます。「mottECO」には「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

食べものを捨てない社会へ

日本の食品ロス量は、年間 472 万トン。毎日、大型トラック(10トン車)約 1,290 台分の食品を廃棄している計算になるそうです。この中には、まだ食べられる食品も多く含まれており、食品ロスは深刻な社会問題となっています。mottECO は、こうした食品ロスを減らすための具体的なアクションとして導入されました。

私たち利用者と飲食店との相互理解のもとで、環境に優しい行動を促進することを目的としています。

mottECO で気をつけること

mottECO では、食品ロスを減らすために持ち帰りを推奨していますが、食べ残しの持ち帰りは食中毒など衛生上のリスクがあるため、以下のような注意が必要です。

- 十分に加熱された食品に限定する
(生ものや半生など加熱が不十分な料理は持ち帰りできません)
- 帰宅後に再加熱できるものを持ち帰る
- 帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめる
- 見た目やにおいが怪しい場合は口にしない

また、外食の際は食品ロス削減に積極的に取り組む店を選んだり、小盛りメニューやハーフサイズなど、料理の量を選べる店を選択することも食品ロス削減につながります。

mottECO の普及を推進する行政と民間の連携アライアンスとして「mottECO 普及コンソーシアム」があり、ここには、外食・中食事業者、ホテル事業者、自治体、大学等、さまざまな団体が参加しています。

第一に mottECO の利用が必要ないように、外食の際は、おいしく食べられる量を注文し、残さず食べきるようにしましょう。

私たちひとりひとりが責任をもって食品ロスを減らし、環境に優しい社会の実現を目指したいですね。

出典:環境省「mottECO」

