

잔반은 DOWN 환경은 UP “버리는 습관을 버려야할 때입니다”

● 음식물쓰레기의 정의

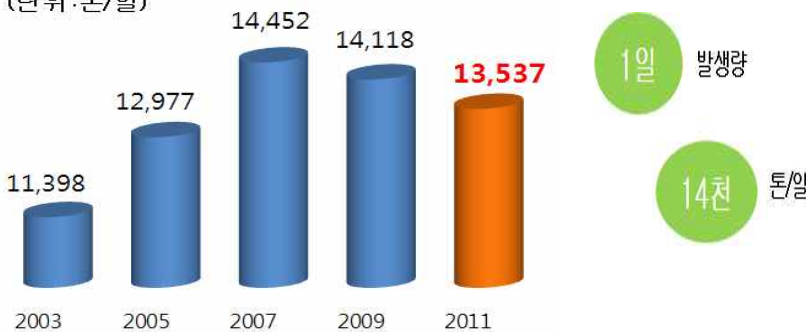
음식물쓰레기란 식품의 생산·유통·가공·조리과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식찌꺼기 등을 말합니다. 푸짐한 상차림과 국물 음식으로 특정 이어지는 우리의 음식문화와 인구의 증가, 생활여건의 향상, 식생활의 고급화 등 음식물 낭비요인의 증가로 인해 무분별하게 버려지는 음식물 쓰레기가 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있어, 최근 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란한 음식물쓰레기로 인한 환경문제에서 어느 누구도 예외일 수 없습니다.



● 음식물쓰레기 발생량

국내에서 발생하는 음식물쓰레기는 하루 1만4천여톤(2010년 기준), 국민 1인당 음식물쓰레기 발생량은 0.28kg(2010년 기준)으로 프랑스 0.16kg, 스웨덴 0.086kg 등 선진국에 비해 많은 편입니다.

연간 발생량
(단위:톤/일)



1인당 발생량(비교)



● 음식물쓰레기로 인한 문제

환경훼손

- 에너지 낭비 및 온실가스 배출
- 수거/처리 시 악취 발생
- 농도 폐수로 수질오염 및 해양배출 금지로 처리 어려움

경제적 낭비

- 식량자원 가치 연간 약 20조원 ('10년기준)
- 처리비용 8천억원 이상

사회적 문제

- 한식세계화에 걸림돌(불필요하게 많은 반찬은 낭비적인 음식문화로 인식)
- 식량/곡물 자급률이 낮아져 농/축/수산물 수입증가(식량 자급률 50%, 곡물 자급률 27%)





“버리는 습관을 버려야할 때입니다”

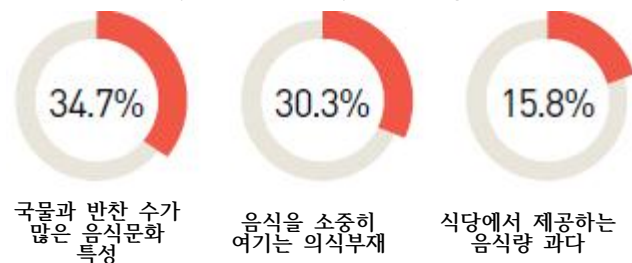


국민의 80.7% 우리나라의 음식물쓰레기 문제가 ‘심각한 수준이다’

대상 : 전국 19세 이상 성인 남녀 1,000명을 대상으로 ‘음식문화 개선 및 종량제 시행 관련 여론조사’
 (출처: 환경부, 리서치앤리서치, 기간 : 2015년 12월 21일부터 6일간)

“적당한 음식을 섭취한다”는 먹음만큼의 음식을 조리하고 남기지 않는다는 것을 의미합니다. 그 실천은 결코 어렵지 않습니다. 모두 함께 노력하면 음식물쓰레기가 줄어들고 환경은 깨끗해집니다. 깨끗한 환경에서 자라는 음식은 다시 우리 몸을 건강하게 만들어 음식과 환경, 건강의 선순환 구조를 만들어 가게 될 것입니다.

음식물쓰레기 주요 발생원인



가장 큰 비중을 차지하는 음식물 쓰레기 유형



생활 속의 깨달음은 멀리 있지도 어렵지도 않습니다. 자연과 환경을 지키는 음식물 쓰레기 줄이기부터 바로 시작하세요!

음식물쓰레기 20% 줄일 경우

4인 가족 기준

온실가스 연간
145 kgCO₂e 감소

에너지 연간
144 kwh 절약

전 국민 기준

온실가스 연간
177만톤CO₂e 감소

에너지 연간
18억 kwh 절약

서울 ↔ 통영



서울-통영 왕복
 운행시 배출량



소나무 30그루
 연간 흡수량



냉장고 3.3개월
 (2,440 시간)



TV 5~6개월



세탁기 1,080회



승용차 47만대



소나무 3억6천만그루
 연간 흡수량



200리터들이 보일러류
 226만 드럼



39만가구
 겨울나기

음식물쓰레기 감소를 위한 가장 효과적인 방법

- ① 한 끼에 다 먹을 수 있는 적정량 조리
- ② 계획적인 식품 구매
- ③ 음식물쓰레기 물기 제거

음식물 쓰레기 줄이기 실천

식판 하나에 한 명의 생명을 살리는 힘이 있습니다.



■ 음식물쓰레기 주요 증가원인

음식물쓰레기 주요 증가 원인으로는 푸짐한 상차림과 국물 음식을 즐기는 음식문화, 인구증가, 생활수준의 향상, 식생활의 고급화 등으로 전체 쓰레기 발생량의 28.7%를 차지합니다.

인구 및 세대수 증가

- 매년 3% 인구 증가
- 1~2인 가구가 43.1%



세대 수(기준: 백만호)

식생활 패턴 변화

- 국민소득 증가로 외식 증가



소득(기준: 만원/년)

푸짐한 상차림 선호문화

- 음식점에서 반찬 과다 제공



외식비(기준: 만원/월)

■ 밥상머리교육 실시

음식물쓰레기 줄이기가 생활화되기 위해서는 가정에서의 교육이 우선적으로 이루어져야 합니다. 세계적으로 약10억 명이 기아에 허덕이고 있다는 사실과 지구 환경을 위해 음식을 남기지 않는 밥상머리 교육을 실시합니다.



■ 감사하는 마음으로 먹기



농업인이 88번 허리를 굽혀야 쌀 한 톨이 만들어진다고 합니다. 이처럼 음식은 생산, 유통, 조리 과정을 거치며 많은 분들의 정성과 노력으로 밥상에 오릅니다. 소중한 음식을 고맙게 생각하고 먹을거리를 만든 사람에게 감사하는 마음으로 식사합니다.

■ 과일 껍질째 먹기

과일 껍질에는 안쪽보다 비타민 C 함유량이 높아 흐르는 물에 잘 씻어주거나 무농약 제품을 먹으면 피부미용, 피로 회복에 좋습니다. 수박과 같이 껍질째 먹기 어려운 식재료는 안쪽 부분을 적당한 크기로 썰어 깎두기, 채나물 등으로 활용할 수 있습니다.

