

잔반은 DOWN 환경은 UP “버리는 습관을 버려야할 때입니다”

음식물쓰레기의 정의

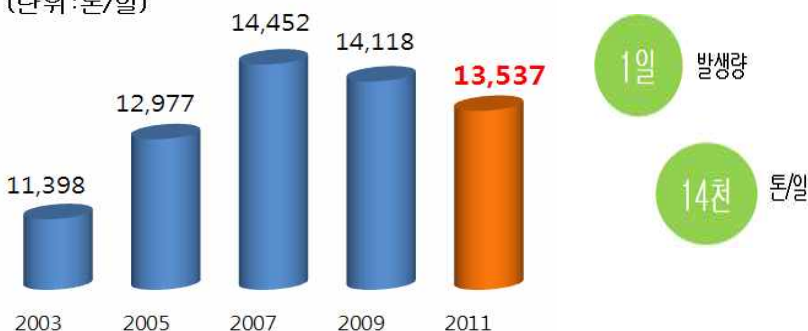
음식물쓰레기란 식품의 생산·유통·가공·조리과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식찌꺼기 등을 말합니다. 푸짐한 상차림과 국물 음식으로 특정 지어지는 우리의 음식문화와 인구의 증가, 생활여건의 향상, 식생활의 고급화 등 음식물 낭비요인의 증가로 인해 무분별하게 버려지는 음식물 쓰레기가 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있어, 최근 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란한 음식물쓰레기로 인한 환경문제에서 어느 누구도 예외일 수 없습니다.



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

경제적 낭비

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 버려야 할 때입니다”

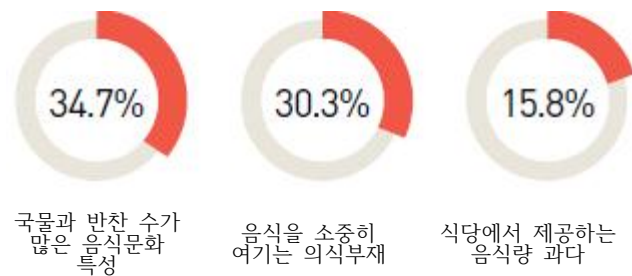


국민의 80.7% 우리나라의 음식물쓰레기 문제가 ‘심각한 수준이다’

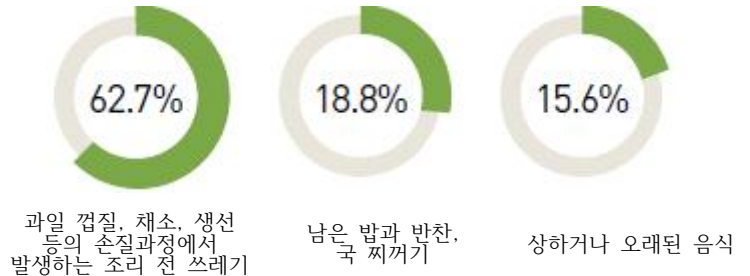
대상 : 전국 19세 이상 성인 남녀 1,000명을 대상으로 ‘음식문화 개선 및 종량제 시행 관련 여론조사’
 (출처: 환경부, 리서치앤리서치, 기간 : 2015년 12월 21일부터 6일간)

“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



서울-통영 왕복
 운행시 배출량



소나무 30그루
 연간 흡수량

에너지 연간
144 kwh 절약



냉장고 3.3개월
 (2,440 시간)



TV 5~6개월



세탁기 1,080회

전 국민 기준

온실가스 연간
177 만톤CO₂e 감소



승용차 47만대



소나무 3억6천만그루
 연간 흡수량

에너지 연간
18억 kwh 절약



200리터들이 보일러류
 226만 대



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

자료출처 : 환경부·한국환경공단

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.

