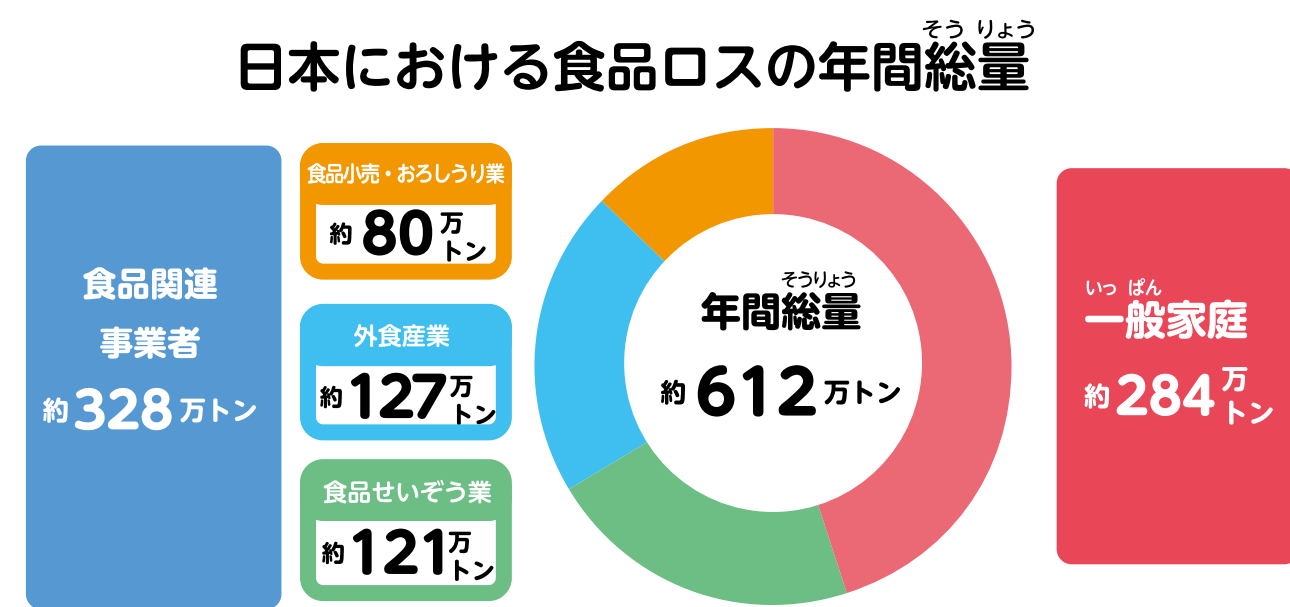


今、わたしが住む地球には、いろいろな環境問題が起きています。環境問題について調べて、自分にできることをやってみましょう。

食品ロスをなくすために私たちにできること

日本の食品ロスは年間約612万トン

食品ロスとは、まだ食べられるのにはいきされる食品のことです。日本における食品ロスの年間総量は612万トンもあります。これは、世界中で食糧に苦しむ人々に向けた世界の食料支援助量(令和元年は年間約420万トン)の約1.5倍に当たります。



「食品ロス削減推進法」と日本の取組

食品ロス削減推進法は、消費者庁から令和元年5月31日に公布され、令和元年10月1日に施行された法律です。国や区市町村だけでなく、事業者や消費者など国民運動として食品ロスの削減を進めていく取組の指針になっています。

フードシェアリングは、飲食店で、予約キャンセルなどで余ってしまった食材や料理をはいきすることなく、その食品を利用したい人と結び付けることです。

フードバンクは、包装の傷みなどで、品質に問題がないにもかかわらず、今まで捨ててしまっていた食品をき業から無しように提供を受け、生活困窮者などに配給する活動です。

フードドライブは、個人が家庭でねむっている食品を持ち寄り、福祉施設などに寄付する活動です。

「めざせ100点！みんなりっぱなエコはかせ。理解度ドリル付きかんきょう学習の時間」

【東京都環境局】

https://www.youtube.com/channel/UC_qZCG-fJhA14ritC2dUoPw



食品ロスが起きる原因

食品は、生産から様々な過程を通じて家庭に届きますが、各過程でどのように食品ロスが起きているのでしょうか。

農業生産

形が悪かったり、大きさが合わなかったり、採れすぎたりした野菜は価格調整のために捨てられることがある

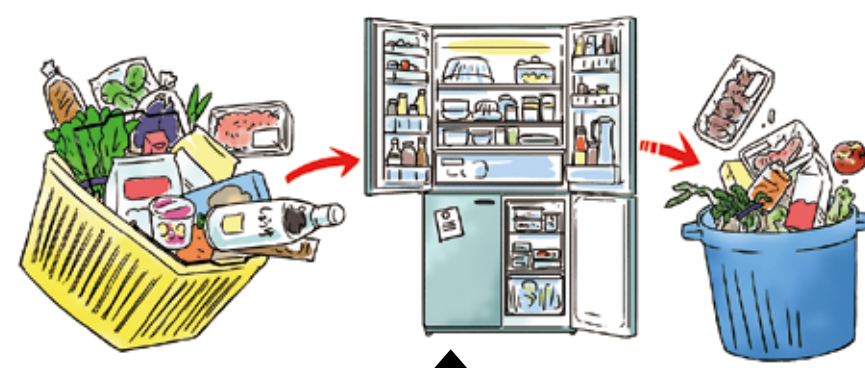


食品ロス (食べられるのにはいきされた食品) 約612万トン



消費

買ったのに食べきれず捨ててしまう



収穫後の取りあつかいと貯蔵

倉庫などに保存していた野菜が出荷される前に食べられなくなり、捨てられる



加工

製品をつくる時に、形をそろえるために捨てている場合がある



流通

仕入れたものが売れないうちに賞味期限が過ぎてしまう



世界の食糧の状況

世界の食料はいき量は年間約13億トンと推計され、人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1がはいきされています。世界の人口は増え続けていますが、その中でもうえや栄養不足で苦しんでいる人々は約6億9千万人いると推計されています。SDGsでも、SDGs2 およびSDGs12において、食料はいきの減少が重要な柱になっています。



写真提供: DPA / 共同通信イメージズ

食品ロスをさく減するための世界の取組

2016年に食品はいき禁止法が施行
フランスのスーパーマーケットでは賞味期限切れなどによる食品はいきができなくなり、い反するとばっ金が課せられるようになりました。

賞味期限切れ食品専門スーパー
デンマークでは、賞味期限切れ食品や包装に傷やよごれがある食品、形の悪い食品を通常価格の30~50%引きではん売しているスーパーがあります。この取組は他国にも広まってきており、日本にもあります。

食品ロスをなくすために、自分や家庭でできることを考えてみよう

- ① 買い過ぎないようにしよう
- ② 自分が食べられる量だけ盛り付けよう
- ③ 賞味期限の早いものから調理しよう
- ④ 賞味期限と消費期限のちがいを知ろう

