

食品ロスを減らす選択を。

私たちの行動が明日を変えます

10月は食品ロス削減月間です

食品ロスとは本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことで、食べ残しや食料品の買いすぎなどがあります。

このような食品ロスを減らすため、毎年10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定め、食品ロスの削減に向けた普及・啓発活動を行っています。

日本の食品ロス量は年間523万ト(令和3年度推計値)です。一人当たりすると年間約42キロになり、これは毎日お茶碗1杯分約114gのご飯を捨てている計算になります。

食品ロスは世界規模の問題です。経済への影響・環境負荷・倫理的問題といった様々な影響があります。

経済への影響では、食品の膨大な廃棄費用が発生する影響があります。環境省によると令和3年のごみ処理に必要なし費用は2兆1449億円であり増加傾向にあります。

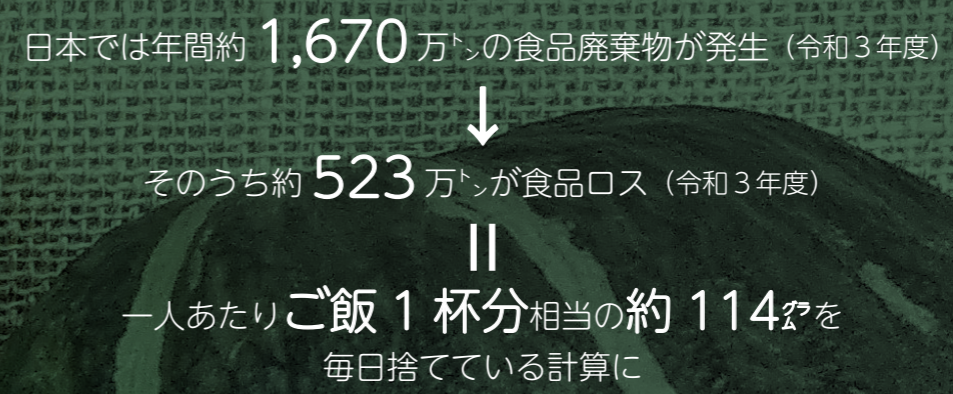
向にあります。また食品の廃棄は生産から流通に必要なコストを無駄にすることになります。

次に環境負荷の問題です。食品を廃棄するために行われる運搬や焼却は二酸化炭素を排出させます。また世界の多くで行われている埋め立てによる廃棄ではメタンガスが排出されます。これらは地球温暖化の進行に大きく影響しています。

最後に倫理的問題です。世界では1年間に約13億トンの食品を廃棄しています。これは生産されている食品のおよそ3分の1に当たります。世界では十分な食料が生産されていますが、先進国では多くの食品が廃棄されています。その一方で発展途上国では経済の低迷などによる食料不足が発生しているといった問題があります。

このような地球規模の問題に取り組むために、まずは私たち一人ひとりがまだ食べられる食品を捨てていない生活を見直し、食品ロスを減らす選択を心がけていきましょう。

食品ロスの現状



「買いすぎ」

買い物に計画性が無く、必要以上に買ってしまい食材を使い切れない。

✕ 

「詰め込みすぎの冷蔵庫」

冷蔵庫の中身がいっぱいで何がどれだけ入っているかわからないため「買いすぎ」「手つかず食品」につながる。

✕ 

「手つかず食品」

大量に買いすぎて食べきれなかった食品や、使い忘れて賞味期限や消費期限が切れてしまったものなど、食べないまま捨ててしまう食品。

✕ 

「食べ残し」

家庭で作りすぎて残ってしまった料理や、レストランで量が多く食べきれなかったものや、好き嫌いのために食べられなかった料理。

✕ 

「捨てすぎ」

食材の皮を厚くむきすぎて、食べられる部分まで捨ててしまうなど必要以上に切り落としてしまう。

✕ 

わたしもやっ **5つの行動** てもつた **「もつたない」** たいない