



第1回 「食品ロス」を考える

◎食品ロスはもったいない!

日本では、国内で生産されたものや、海外から輸入した農林水産物が年間約九〇〇万トン食用に向けられています。一方で、年間約一九〇〇万トンもの食品廃棄物が排出されていると言われています。

食品廃棄物には、製造過程で発生する製造副産物や調理くずなど、食用に供するには適さないものだけでなく、まだ食べられるのに捨てられてしまうものが五〇〇万から九〇〇万トンにもおよびます。

私たちは、生活をするうえで食品や衣類、電化製品など様々な物を消費しています。古くなったり使えなくなった物や、必要とされなくなった物はゴミとして捨てられています。

近年、生活が豊かになるにしたがい、ゴミの排せつ量が増え、大きな社会問題となっています。

「もったいない」この言葉の意味をもう一度考え、地球にも家計にもやさしいまちづくりを目指し、広報はまなかで数回にわたり伝えていきます。

加工に多くの住民が従事しています。また、その生産物の品質については評価も高く、日本の各地に流通しています。

「自分達の生産・加工した食べ物は残さず食べて欲しい。」この気持ちは生産や加工にたずさわる方なら誰もがみな持っていると思います。

一次産業の町だからこそ食品ロスを考え、食品ロスを減らす行動をとらなければならないと考えます。

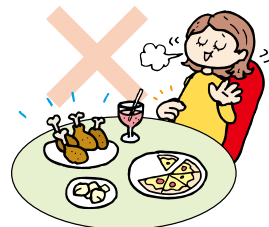
◎食品ロスの軽減に対する取り組み

五〇〇万から九〇〇万トンともいわれる食品ロスは下記の表のとおりです。小売店、食品メーカー、飲食店そして家庭でのそれぞれが食べ残しを減らす取り組みが必要です。

小売り店舗では、販売期限が近づいた食品などを値引き販売して売り切る努力がされています。消費者の視点からすると、すぐに消費する食品であれば、消費期限が間近でも価格の安い物を購入することが食品ロスの軽減にもつながり、家計にも優しいと考えられます。

また、飲食店では分量の少ないメニューを用意したり、食べ残しを持ち帰っても品質に問題の無い場合は、食べきる日時の目安の情報提供し持ち帰りサービスを行っている店舗もあ

ります。外食時に食べられる量を考えた注文をすることや、注文時に分量はどれだけあるのか、小盛りにできるかの確認など、消費者が行動することも食品ロスの軽減につながるのではないのでしょうか。



	食品ロスとなっているもの	発生量
小売店	・新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品（定番カット食品） ・期限切れなどで販売できなくなった在庫	300万～500万トン
食品メーカー	・定番カット食品や期限切れ食品などの返品 ・製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品 など	
レストランなどの飲食店	・客が食べ残した料理 ・客に提供できなかった仕込み済みの食材 など	200万～400万トン
家庭	・食べられる部分を捨てている ・食べ残し ・冷蔵庫などに入れたまま期限切れとなった食品 など	

次号では、「家庭での食品ロスを減らすために」をお知らせします。

※参考資料—政府広報オンライン もったいない! 「食品ロス」を減らそう