

もったいない!!!

# 食品ロス<sup>を</sup> 減らしましょう!!

まだ食べられるのに廃棄される食品のことを「食品ロス」といいます。日本では年間2,842万トン※の食品廃棄物が出されていますが、この内の646万トンを食品ロスが占めると考えられています。

## 食品ロスの半分は家庭から

食品ロスは、食品メーカーや小売店、飲食店、家庭などさまざまな場所で発生しますが、実は年間289万トン※の食品ロスは家庭から出ています。これは食品ロス全体では約半数にあたる量です。

※農林水産省及び環境省「食品廃棄物等の利用状況等  
(平成27年度推計)」より

## 家庭から大量の食品ロスが出ているのはなぜ？

家庭から出される生ごみの中には、まだ手をつけられていないものが2割、さらにその4分の1は賞味期限前のものが捨てられています。また、野菜の皮を厚くむいてしまうなど、調理の際に食べられる部分を過剰に捨てたりすることも、食品ロスの原因になっています。



# 食品ロスはなぜ問題なの？

## 世界では9人に1人が栄養不足の状態

国連食糧農業機関によると、世界では約8億人が栄養不足の状態にあるといえます。これは世界の9人に1人が栄養不足の状態にあるといえます。一方、日本の食料自給率は、先進国の中で最低水準で、食料の6割を海外から輸入しています。私たちは海外から大切な食糧を輸入したうえで、その食料を食べられるのに捨てている、ということになります。



## 近い将来、世界は深刻な食糧難に



世界では今、発展途上国の経済発展とともに、一人あたりの食料消費量が増加する傾向にあります。また世界の人口は、現在の73億人から、2050年には97億人にまで増加すると言われていています。しかし、近年、世界の穀物の生産増加率は鈍化しています。このままでは近い将来、世界は深刻な食糧難に見舞われることが予測されます。私たちは食べ物を無駄なく大切に消費していく必要があります。

**食品ロスを減らすために  
私たちができることは…**

## 食材は必要なときに必要な分だけ買いましょう

値段が安いからと必要以上にまとめ買いしたり、買い置きがあるのを忘れて同じ食材を買ってしまったという経験はありませんか。これでは、食材を腐らせてしまう原因になってしまいます。買い物に行くときは、冷蔵庫の中を確認し、必要なときに必要な分だけ買うよう心がければ、ムダな食品ロスを減らすことができます。



## 余った食材も活用しましょう

食材は最後まで使いきり、食べきるよう心がけましょう。長ネギの青い部分やくず野菜なども、工夫次第でまだまだ料理に活用することができます。ベターホーム協会や、クックパッドの消費者庁のキッチンなどのホームページ（下記URL）では、食材をムダなく使いきる工夫がたくさん紹介されているので、参考にしてみましょう。。



ベターホーム協会 <http://www.betterhome.jp/taisetsu/index.php>

クックパッド 消費者庁のキッチン <https://cookpad.com/kitchen/10421939>

## 賞味期限と消費期限を正しく理解しましょう

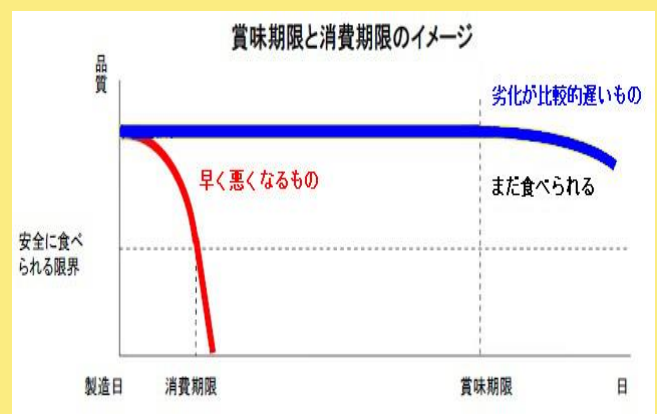


賞味期限・・・長期間保存できる商品に表示されています。「おいしく食べられる期限」なので、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

消費期限・・・品質の劣化が早い食品に表示されています。「安全に食べることができる期限」なので、期限を過ぎた場合は食べ

ないほうが安全です。

食品の期限表示には「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。賞味期限を過ぎた食品はすぐ捨てるのではなく、見た目や匂いなどで個別に判断してみましょう。



# 食べ残しをしない

外食のときに、注文した料理の量が多かったり、食べられない食材が入っていて残してしまった経験はありませんか。こうした食べ残しを減らすためには、注文時に料理のボリュームや食材を確認するとよいでしょう。あらかじめ「少なめにできますか」「〇〇を抜くことはできますか」とお願いしておけば、ムダな食べ残しを減らすことができます。



食品ロスを減らすためには、食べ物を大切にする気持ちが何よりも重要です。「残さず、感謝の気持ちでいただく」ことを忘れないようにしましょう。

## 食品ロスを減らすために役立つ情報

環境省 食品ロスを減らすために私たちにできること

<https://www.env.go.jp/recycle/food/shiryou.pdf>

消費者庁 食べ物のムダをなくそうプロジェクト

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/)

## お問い合わせ先

〒074-8650 深川市2条17番17号

深川市役所建設水道部環境課環境係 Tel. 0164-26-2444(課代表)

