

「食品ロス」って何だろう？



- 平成27年度の推計発生量は、日本全体で約646万トン(食品産業から約357万トン、家庭から約289万トンが発生)
 - 国民1人1日当たり食品ロス量に換算すると、約139g(おおよそ茶碗1杯のご飯の量に相当)
 - この量は、世界全体の食糧援助量(約320万トン)の約2倍に相当
- (引用元:農林水産省資料)

『食品ロス』とは、まだ食べられるのににもかかわらず、捨てられてしまう食べ物のことです。

無意識のうちに『食品ロス』を発生させているかも…

- 買い物に行くと、つい目的外の物を購入してしまう。
- 買ってきた食品をとりあえず冷蔵庫の空いているスペースに入れる。(賞味期限の短い物が奥にしまわれる。)
- 野菜の皮を必要以上に剥いてしまうことがある。
- 料理を作りすぎることがある。
- 賞味期限を過ぎた食品は、食べられるかどうかを判断せず捨てている。
- 食べ物の好き嫌いが多い。
- 外食で注文した料理が多すぎて食べ切れないことがある。

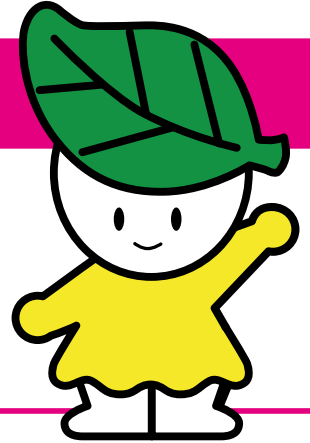
該当する人は要注意!!



『食品ロス』を減らそう!!

『食品ロス』を減らすと…

- ★ごみが減り、ごみ処理に必要な経費が節約できる。
 - ★ごみ処理(運搬・焼却)によって生じる二酸化炭素が減り地球温暖化の防止につながる。
- ～大切なのは「もったいない」の気持ちです～



食品ロス0(ゼロ)に向けて(家庭編)

- 「食品を買いすぎない」「料理を作りすぎない」「食べ残しをしない」ことを心がけましょう。
- 賞味期限と消費期限の意味を正しく理解し、買い物・料理をしましょう。

消費期限…安全に食べられる期限

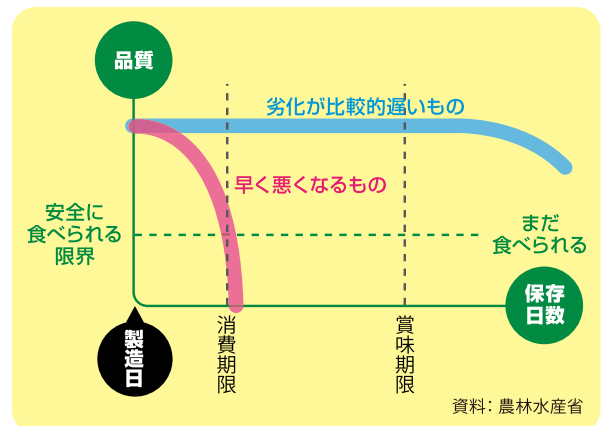
※期限を過ぎたら食べないようにしましょう。

賞味期限…おいしく食べられる期限

※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。色やにおいなど異常がないか確認してから食べましょう。

注意

どちらの期限も開封前の期限です。開封した食品は期限に関わらず早めに食べましょう。



食品ロス0(ゼロ)に向けて(宴会編)

- 食べきれぬ量の料理を注文しましょう。
- 「30・10運動」(さんまるいちまるうんどう)を実践しましょう。「30・10運動」とは、乾杯後30分と、お開き前の10分間は、自分の席を立たず料理を食べることで、食べ残しをなくそうという運動です。
- ※「30・10運動」の成功のカギは、主催者と参加者の「食べ残しをしない意思統一」です。主催者は、宴会が始まる前に必ず運動の実践を呼びかけましょう。また、参加者は、主催者に協力し食べ残しをしないことを心がけましょう。

