



フードロス

「フードロス」という言葉、最近よく耳にするようになりました。

＜食べ物大切なもの＞という意識は誰しも持っていると思いますが、世界中に飢餓に苦しむたくさんの方々がいる一方で、現在私たちが生活する日本では、様々な場面でまだ食べられる食品の廃棄が発生しており、その量は年間646万トンとされています。その要因は以下の通りです。



①生産の場面

規格外品の廃棄や生産調整(価格低下を避けるため)のため廃棄

②製造・加工場面

季節商品の販売不振による在庫廃棄(夏季限定など)

製造・卸・小売間の業界慣習に起因する廃棄(製造日から賞味期限の間で、1/3の期限までに小売に納品出来ないと廃棄せざるを得ない)

③流通

一定量が売り場に陣例されていないと売れない、品切れはクレームとなる、等の品揃えを保つための廃棄

④消費

「賞味期限」「消費期限」の意味や違いの理解不足、過剰な鮮度意識による廃棄

安い時に買いだめし、消費期限内に使い切れなかった事による廃棄

< 出典:消費者庁 >



食べられるものを廃棄してしまう事はそのものが無駄になるだけでなく、製造の際にも資源を使わなければならなくなります。



夏場は特に食べ物が傷みやすくなるのでうっかり腐らせてしまった、冷蔵庫の整理が出来ていなくて奥から消費期限切れの食材が大量に発掘され

た、なんていう事はありませんか？

最近では原材料価格高騰などの理由により身近な食品が相次いで値上されており、今のうちに買って置かなければという気持ちになってしまいますが、一度今あるものを使い切ってみて自分の家庭における適正な買い物の量を把握してみる事も大切です。お子さんと一緒に冷蔵庫の中身一掃メニューを考えて楽しくクッキングしてみるのも食べ

物の大切さを理解するきっかけになるかも知れませんね。

災害時の備えも必要ですが、災害用のストック食材も定期的に使って新しいものと入替するなど、入れっぱなしで無駄にする事のないように心がけたいものです。



練馬区でも平成 29 年度から「フードドライブ事業」として区内のリサイクルセンター等に家庭で使い消えない未利用食品を持ち寄ってもらい、区やNPOを通じ食品を必要とする福祉団体などに提供する取り組みを実施しています。

まずは「無駄にしない」という意識を持ち、自分で出来るフードロス削減に取り組みましょう。

