



食品ロス 見直し機運



「恵方巻は需要に見合った販売を」。今年1月、節分商戦を前に農林水産省がスーパーなどの小売団体に異例の要請を行った。大量廃棄の画像がツイッターなどで昨年出回り、問題視されたことを受けた対応だ

まだ食べられる食品が大量に廃棄される社会の見直し機運が高まってきた。政府が旗を振る「食品ロス」削減にコンビニが呼応。消費期限の近づいた弁当などを実質値引きし、売れ残り品の廃棄を減らす取り組みが本格化する。日本の年間廃棄量は600万トンで高止まりしており、実効性ある削減には改善余地の大きい家庭や外食業界の協力が不可欠となる。

コンビニ 大量廃棄を削減へ

「恵方巻は需要に見合った販売を」。今年1月、節分商戦を前に農林水産省がスーパーなどの小売団体に異例の要請を行った。大量廃棄の画像がツイッターなどで昨年出回り、問題視されたことを受けた対応だ

食品ロス削減は外食業界でも進む。ファミリーレストラン「ガスト」などを展開するすかいらーくホールディングスは、食べきれなかった分の持ち帰り容器を用意。プリンスホテル東京は長野真経井沢町のホテルで5月下旬から9分割に仕切りの入った皿を食べ放題のビュッフェ用に導入する。利用客に適量の盛り付けを促す効果が期待されるからだ。

家庭・外食の協力不可欠

日本を長持ちさせる食品会社、宴会での食べ残しをなくすため、食べきりタイムの設定を呼び掛ける自治体など、呼応する動きも徐々に目につくようになってきた。

日本の食品ロスは2016年度の推計で643万トン。コンビニやスーパーの大量廃棄がやりにきに挙げられがちだが、小売業は66万トンと全体の1割程度にすぎない。製造業は137万トン、外食は133万トンと上回っている。家庭部門は食べ残しを主因に291万トンと4割超を占めている。

食品ロスは国内課題にとどまらず、国際的な環境や貧困問題ともつながっている。過剰な食料生産や食料の焼却処理はエネルギーを消費し、二酸化炭素(CO₂)を排出する。世界の食料廃棄が年間13億トンに上る一方、8億人を超える人々が栄養不足に苦しむ矛盾も抱えている。問題解決の一助とするため食品ロス削減の国際世論が高まっており、新潟市で今月開催された20カ国・地域(G20)農相会

食品ロス0新聞

令和元年8月 平城小学校 5年 古川夏羽

私がこの新聞を書いたきっかけは、新聞で食品ロスについての記事を読んで、家庭での食品の廃棄が一番多いということを知ったからです。食品ロスを減らすために、自分たちが出来ることを調べて、実際にやってみました。

家にもあるかな?

賞味・消費期限切れ、冷凍庫の奥で発見!、もらったけど、食べきれなかった、忘れていた、口に合わなかった、使いきれなかった

廃棄した量 2kg 約2500円分

思ったより、多くてビックリ!

愛媛新聞 2019年 5月18日 土曜日 (3面)

保存編 家でとれた野菜を新鮮なうちに冷凍してみました。

- ① すぐ使える大きさに切る。
 - ② フリーザーバッグに入れて、空気を抜き、薄く平らにする。
 - ③ アルミトレイにのせて、急速冷凍する。
 - ④ 1ヵ月を目安に使いきる。
- きゅうりは塩もみしておくが良い!

意外といけちゃクランキンク

第1位	きゅうり
第2位	オクラ
第3位	ゴマ
第4位	なす
別物	とうふ

歯ごたえはそのまま。サラダにしても旨ネバリもそのまま。スープに入れるのがおすすめ。冷凍しても、苦~い。食感も違って、なすはなす全く違う食材に!! 調理の工夫が必要

切って冷凍しておく。解凍せずに、使えて、時短にもなります。みなさんも、色々な食材で試してみてください。

マーボーなすとおくら入りたまごスープ、ゴマちゃんぷるときゅうりの白和え

おばあちゃんの知恵 ~切り干し大根~

大根を千切りにして、寒い冬に外で干しておいたら、出来上がり。冷凍より長く保存できます!

結果 日 35% 45% 110% 230%

私の家では家族の協力があって食品ロスはだいぶ減りました。私の周りに15人中12人も食べ残しをする人がいたのでみんなにも挑戦してほしいです。

やってみた 私と母で試してみました。

私: 可愛いパッケージに弱い。大事にしすぎて忘れてしまうことがある。

母: 特売品に弱い。使いきれずにくさらせてしまうことがある。買った物を忘れてしまうことがある。

買い物編

買い物に行く前

今回の廃棄で、冷蔵庫にフリースペースができました。おかげで在庫確認がしやすくなりました。買った物も、片付けやすくなりました。

買い物リストは、スマホのメモを活用すると便利!

買い物に行ってから

使いきれん分・食べきれん分だけ買うようにする。少しだけ必要な時はカット野菜やカットフルーツを使ってみる。

買い物に行かない日を作る

家にある食材を使いきることも、大切です。バスケットの練習の後などお腹がすいた時に買い物に行くと、つい買いすぎてしまうので要注意! あめ・グミ・ガムで気を紛らわせると良い!

