

ひとりひとり意識を高めることがカギです！ みんなで食品ロスを減らそう！

～「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されました～

「食品ロスの削減の推進に関する法律」が、令和元年10月1日に施行されました。

法律前文には、「世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であること」が明示されており、行政、事業者、消費者それぞれの立場で、幅広く「食品ロス削減」に向けて取り組むことが求められています。

食品ロスを削減し、持続可能な社会を築いていくために、 私たち消費者が取り組めることを考えてみましょう！

日本における食品ロスの現状は？

「食品ロス」とは、本来まだ食べられるにも関わらず捨てられている食品を指します。

日本の食品ロスは年間約643万t、うち家庭からの排出量は291万t(約45%)と推計されています。(環境省・平成28年度)

この数字は国連の食料援助量320万tの約2倍、日本国民1人あたりに換算すると139g。実に、おにぎり1個分ずつを国民全員が毎日捨てている計算になります。

一方で、日本の食料自給率は年々下がり続けており、国内産品で賄える食料は、カロリーベースでわずか37%に過ぎません。(農林水産省・平成30年度)



毎日の暮らしの中で工夫出来ることは？

賞味期限・消費期限を正しく知ろう！

買い物の前に「在庫チェック」をしよう！

賞味期限？

消費期限？



「賞味期限」とは、いわば「おいしく食べられる目安」。一方「消費期限」とは「安全に食べられる目安」。正しい知識に基づいて食品を管理することで、廃棄を減らしましょう。



冷蔵庫や食品庫のストックをチェックしてから、買い物に出掛けるようにしましょう。安かったからつい買ってしまい「うちに同じものがあった！」なんてことが起きないように…。

他にも出来ることはたくさんありますね！



家庭
では

- ・食べ切れる分だけ調理する
- ・食べ切れなかった場合は保存方法を工夫する

外食
時は

- ・食べ切れる分だけオーダーする
- ・食べ切れなかった分は持ち帰り可能か確認する

買い物
の時は

- ・すぐ食べる分は、陳列棚の手前から取る。
(奥から新しい日付の品物を引っ張り出さない！)

…など、日頃の行動を振り返ってみましょう。

