食品ロス削減ひとりひとりの『消費行動』がカギです。 すぐに食べるなら、手前を選びませんか。

日本の食品ロスの現状

出典: 総務省人口推計(平成30年10月1日) 平成30年度食料需給表(確定値)

日本の食品ロス量約600万トン



ここに注目!

国民1人当たりの食品ロス量

1日約130g

※茶碗約1杯分のご飯の量



内 D 家庭から廃棄 約276万トン

事業者から廃棄 約324万トン





外食産業 RESTAURANT P 食品製造業

टेर्डि क्लिक

その他

食べ残し 等 規格外製品 等

★600万トンの食品ロス量を削減するためには、消費者の理解、協力が不可欠です。

小売店舗での食品ロス削減、消費者としてできること



例えば、外食をした時は、食べられる量を注文し、食べ残しをしないように心がけることが大切です。それでは、小売店舗で食品を買う時は、何をしたらよいでしょうか?

小売店舗の食品ロスの発生原因には、消費者の過度な鮮度志向などがあると言われています。

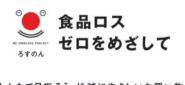
過度な鮮度志向によって、賞味期限、消費期限が短い商品が敬遠され、結果的に売れ残って食品ロスとなっています。「すぐに食べる」商品については、期限の長い商品を選んで買うのではなく、商品棚の手前から選ぶこと(てまえどり)が求められています。

【てまえどりとは】

購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動



すぐにたべるなら、 手前をえらぶ。 「てまえどり」 にご協力ください。



みんなで目指そう、地球にやさしいお買い物。
が消費者庁 農林水産省 ◆ 環境省

呼びかけのポスター 出典:消費者庁