

もったいないを行動へ!

- 10月30日は「食品ロス削減の日」 -

10月は「食品ロス削減月間」です

食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。今、世界では年に生産される食品の3分の1もの量(13億トン)が捨てられているにもかかわらず、約8億人が栄養不足の状態にあり、飢餓に苦しんでいます。

また、食品ロスは地球環境にも大きな負荷をかけています。誰も口にしない食料を作るために膨大な水や肥料などが使われ、さらにゴミとして処分するにもエネルギーを使っています。食品ロスは世界的な課題となっており、日本では令和元年5月に「食品ロス削減推進法」が成立しました。食品メーカーや食品販売店はもちろん、私たち消費者も買い物の仕方や調理法の工夫などで自主的に食品ロスの削減に取り組むことが求められています。

【問い合わせ】村民相談室(消費生活センター)(☎287-0858)

毎日1人お茶わん1杯分の食料を捨てている…

ご存じですか? 日本の食品ロスの現状

日本の食品ロスは、年間600万トン(事業者から324万トン、家庭から276万トン)に及ぶと推計されています(平成30年度)。これは、世界で飢えに苦しむ人々へ向けた世界の年間食糧援助量の1.4倍に相当します。これを国民一人当たりで換算すると、1日にお茶わん1杯分(約130グラム)のご飯を捨てていることになります。

食品を捨ててしまった理由は?

- | | | |
|-----------------|------------|----------------------|
| 1位 食べ残し | 57% | 調理したけど食べなかった |
| 2位 傷んでいた | 23% | 保存していたら、傷んで食べられなくなった |
| 3位 期限切れ | 11% | 消費期限・賞味期限が切れてしまった |

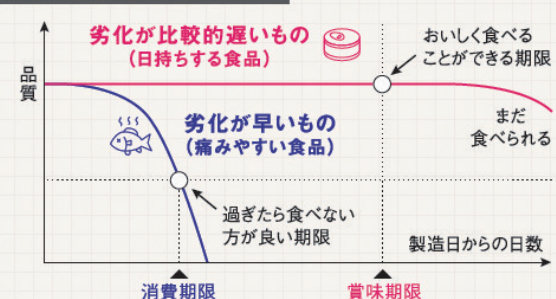
※出所:「平成29年度徳島県における食品ロス削減に関する実証事業の結果の概要(ポイント)」(消費者庁消費者政策課)

違いを知ることで、無駄をなくそう!

「賞味期限」と「消費期限」の違い

「賞味期限」はおいしく食べられる期限のことであり、食べられなくなる期限ではありません。一方、「消費期限」は安全に食べられる期限であるため、過ぎたら食べない方が良いでしょう。なお、食品の保存に当たっては、記載にある保存方法を守ることが大切です。一度開封した食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「月日」表示もあります。

みんなで実践!

食品ロスを減らすコツ

- ① 食材は必要な時に必要な分だけ買う
- ② 買った食材は使い切る
- ③ 外食では食べきれない量を注文する
- ④ 食事はおいしく、残さず、食べ切る

■食べきれない食品は「きずなBOX」へ

事業者や個人からまだ食べられる食品を寄付してもらい、支援を必要としている世帯や施設へ提供する活動(フードバンク)をご存じですか。食べきれない食品は、役場総合案内(役場行政棟1階)前に設置している「きずなBOX」へぜひ、お持ちください。

※寄付できる食品など詳細は、福祉総務課地域福祉推進担当(☎282-1711 内線1139)へお問い合わせください。

食品ロス削減についてもっと知りたいときは…

消費者庁HP▶
[食品ロス削減]食べもののムダをなくそうプロジェクト



農林水産省HP
食品ロス・食品リサイクル