

関連資料

■世界の食料事情



F A O (国連食糧農業機構)は、世界では9人に1人が飢えに苦しんでおり、1分間に17人が飢餓で死亡していると報告しています。世界全体では、3人に1人は何らかの栄養不良の状態です。

栄養不良の影響は深刻です。今後、世界の人口が増加することにより、一層の食糧難に見舞われることも予測されています。

SDGsのゴール2「飢餓をゼロに」では、飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成することを目標にしています。

ゴール12「つくる責任つかう責任」では、持続可能な消費と生産のパターンを確保することを目標に、2030年までに先進国の食品ロスを半減することを定めています。

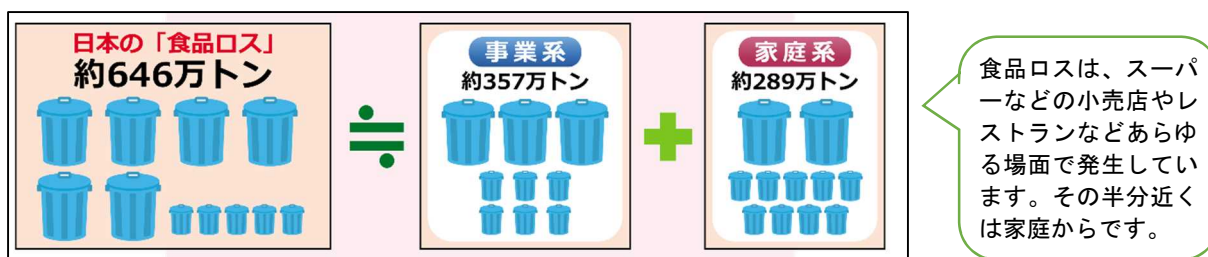


国際連合広報センターWeb サイトより

■日本の食品ロスの現状

日本の食品ロスは、年間約646万トン(平成27年度推計)で、これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量(約380万トン)の1.7倍となっています。これは、日本人1人1日当たり、**お茶碗1杯分(約139g)のご飯の量**に相当します。

現在、日本では食糧自給率が先進国のなかでも最低水準の約38%(平成28年度)です。海外からの輸入が約6割を占める中で、多くの食べ物が大量廃棄されています。



■日本における食品ロス削減に向けた取組

政府では平成25年から「ろすのん」をロゴマークとして、食品ロス削減に向けた国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」を展開しています。

料理レシピサイト「クックパッド」には「消費者庁のキッチン」が設けられています。「パンの耳 de 簡単ピザ」などの「使い切りレシピ」や、残った麻婆豆腐を利用した「キムチチゲ風」などの「リメイクレシピ」が紹介されています。<https://cookpad.com/kitchen/10421939>



「ろすのん」(ロゴマーク)

■徳島県における食品ロス削減に向けた取組

☆消費者庁による徳島県内モニター家庭での実証

県内約100世帯の協力のもと、食品ロス削減の知識習得の効果を分析する「モニター実証実験」を実施しました。

☆「食品ロスを探せ！」食品ロス削減講座の開催

小学5・6年生を対象に、調理中に出た野菜くずや食べ残しを計量し、買いすぎない、作りすぎない、皮などを取り除きすぎないなど、食品ロス削減について実体験により学べるイベントを開催しています。



食品を計量し、実体験する様子

☆おいしい徳島！食べきり運動の展開

飲食店などにチラシを配布して広く食品ロス削減を呼びかけたり、「食品ロス削減移動パネル展」を実施しています。

☆「エコクッキングショー」「エコクッキング教室」の開催

家庭から排出される食品ロスを削減するため、日々の料理づくりの中で楽しく削減できるレシピやコツを実演により学ぶ講座を開催しています。



考案した「フードロス削減セット」

☆高校生によるフードロス削減に向けたカフェの開催

徳島県立吉野川高等学校では、徳島文理大学短期大学の教員及び学生とともに、冷蔵庫の残り物や普段の調理では捨ててしまう野菜の部分を活用した「エシカルで健康的なセットメニュー」の試食会を開催しました。

■日常生活で食品ロスを削減できるポイント

家庭の食品ロス

- 食材別に最も多いもの………野菜、調理加工品、果実類、魚介類
- 食品を食べずに廃棄する理由……鮮度の低下、腐敗、カビの発生、消費期限・賞味期限が過ぎた

①食材を買いすぎない

買物に行く前には、冷蔵庫や冷凍庫、食品棚をチェックし、買う物をリストアップします。買いすぎを防ぐことにつながります。

②必要なものだけ買う

安いからとまとめ買いや大袋で買うと使い切れないこともあります。計画的に必要な分だけ買うことで、お金や食材を無駄にせずすみずみに使えます。

③買ったものは使い切る

食材を計画的に使い切ることができる調理方法の工夫が大切です。余って食べきれない食材はフードバンクに寄附する方法もあります。

④冷蔵庫の整理整頓

冷蔵庫に保管する食材の置き場所を決め、中身が見える透明容器を活用します。探す手間が省け、買物前のチェックに役立ちます。

⑤食品の保存方法を工夫

魚や肉、野菜類の生鮮食品は、加工や下処理、冷凍など保存方法の工夫が大切です。傷みやムダが減ります。

⑥調理方法の工夫

野菜の皮や切れ端なども、調理の工夫でリメイク料理となります。食品ロス削減やゴミ減量につながります。

日常生活で食品ロスを削減できるポイントは、他にもたくさんあります。食品ロスが出てしまったら、「なぜ、これは捨てることになったのか」を考え、繰り返さないことが大切です。

食品ロス削減は、家計や地球にも大きなよい影響を与えることができます。給食を残さず食べる、嫌いなものでも食べるなど、毎日の生活で身近にできることから、「もったいない」を減らすことに取り組みしましょう。