

豊川ごみ減量かわら版

世界でも問題になっています「食品ロス」

食品ロスとは

まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。
日本では食品の廃棄量が年間約 **2759万トン**ありますが、
そのうちの約 **643万トン**が食品ロスです。

これは国民1人あたりに換算すると、**お茶碗1杯分のご飯の量**（約139g）を毎日捨てている計算になります。

（平成28年度環境省推計）



世界の人口は約76億人ですが、そのうち9人に1人が慢性的な栄養不足に苦しんでいます。世界の人口全体での食糧確保が課題となっている中で、これだけ食品を無駄にしていることは見直す必要があります。

ちなみに、食糧不足に苦しむ人々へ向け食糧援助がおこなわれていますが、その量は約**380万トン**です。（2017年WFP(国連世界食糧計画)発表の数値）

日本の食品ロスが約643万トンですので、計算上だと日本だけで援助量を賄ってしまうことになります。

食品ロスを減らすために

家庭から出る食品ロスは、主に次のような理由により発生します。

- 賞味期限や消費期限が切れて捨てられたもの・・・**直接廃棄**
- 調理に使いきれずに捨てられたもの・・・**買いすぎ**
- 調理の時に食べられる部分が捨てられたもの・・・**過剰除去**
- 食べきれずに捨てられたもの・・・**食べ残し**

買い物の前に食品の在庫を確認し、必要なものだけを買きましょう。

購入した食品は早めに使い切り、余った食材は小分けにして冷蔵、冷凍保存し、早めに食べましょう。また、調理の際の野菜の皮むきなどは必要以上に取り除くのはやめましょう。

料理は食べ切れる量だけを作り、作った料理は食べ切りましょう。

「もったいない」を意識して、食品ロス削減に取り組みましょう