

「食品ロス」ってなんだろう？

—たくさん食べものが捨てられているって本当？—



どうして食べものが捨てられているの？①

食べられるのに捨てられている

たくさんの食べものが捨てられてしまうのはなぜでしょうか？



毎日お茶わん1ぱい分を捨てている

まだ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。

日本で2018年の1年間に食品から出る生ごみのうち、食品ロスの量は、約600万tです。

これは日本でくらす人全員が1年間に47kgの食べものを捨てていることになります。1日あたりでは、毎日茶わん1ぱい分のごはん約130gを捨てている計算です。



一人あたり1年で47kg捨てている

中学1年生女子[♂]の
平均体重とほぼ同じ



×1億2000万×365日

日本でくらす人約1億2000万人が毎日茶わん1ぱい分のごはんを捨てているのと同じ

そんなにあるの?!

もったいない



食品ロスはこうして起きる

日本で1年に出る食品ロス600万tのうち、約半分は食品メーカーや小売店、飲食店などの事業者から出ています。そしてもう半分は家庭から発生しています。

家庭から食品ロスが起こる原因是大きく分けて3つあります。1つは料理を食べきれずに残して

①食べ残し

量が多く食べきれない、好みに合わないといった理由で捨ててしまう食べもの。



しまう「食べ残し」です。2つ目は「直接廃棄」といって、手をつけないまま捨ててしまう食べものです。3つ目は野菜の皮や魚の骨など、食べられない部分を取りのぞくときに、必要以上にたくさんとりのぞいてしまう「過剰除去」です。

②直接廃棄

賞味期限が切れたといった理由で、手をつけないまま捨ててしまう食べもの。

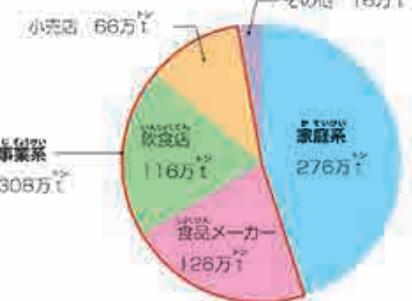


③過剰除去

食べられるのに、調理するときに取りのぞかってしまった部分。野菜の厚くむきすぎてしまった皮、肉のあぶらみ、魚の骨のまわりについた身など。



日本で1年間に出てる食品ロス
(平成30年度推計値 緑林水産省調べ)



食べ残しも食品ロスの原因なんだね…。

でも600万tなんて、信じられない。



どうして食べものが捨てられているの？②

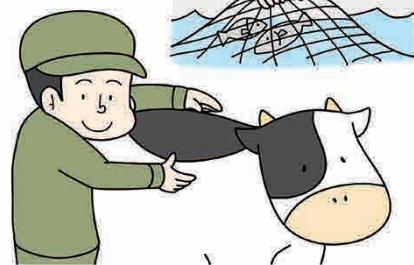
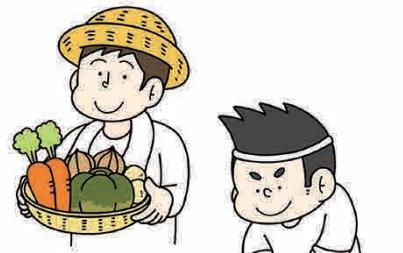


食べものはどこから来るの？

食べものは農家や漁師、食品メーカーの人、小売店の人などたくさんの人を通してわたしたちのところに運ばれてきます。



生産者
農家や漁師のことを生産者とよぶ。農家には農作物を育てる人、ウシ・ブタ・ニワトリを育て食肉として出荷したり、牛乳や卵をとったりする人がいる。漁師は魚に出で魚などの水産物をとる。



運ぶ
生産者は近くの協同組合や卸市場というところに生産した農作物や水産物を持ちこみ、そこから大きな市場まで運ばれる。

市場
市場に運ばれたものを卸業者がまとめ、仲卸業者に売る。仲卸業者は質のよい肉や魚、野菜を選んで仕入れ、食品メーカー・小売店などに配送する。

食品加工業者
冷凍食品や缶詰め、べんとう、おかしなど、手軽に食べられる食品に加工する。食品メーカーが行うこともある。

加工
冷凍食品や缶詰め、べんとう、おかしなど、手軽に食べられる食品に加工する。食品メーカーが行うことがある。

長い旅をする食べもの

わたしたちが食べている食べものは、どれも農家の人が育てた農作物や家畜の肉、漁師が海でとってきた水産物です。

食べものはまず農家や漁師から出荷されます。外国から日本に運ばれてくるものもあります。こうした食べものは市場で取り引きされてスーパーにならびます。食品メーカーなどで加工されるものもあります。食べものを飲食店の人や家の人が

が調理すると、毎日の食事ができあがります。

わたしたちのところに食べものがとどくまでには、さまざまな人の手を通るため、とちゅうで食べものが傷んでしまったり、傷ついてしまったりして、捨てられるものもあります。

生産者、食品加工業者、小売店、飲食店、家庭のすべての場所で食品ロスは生まれているのです。

家庭など

スーパー・マーケットやコンビニで食べものを買ひ、そのまま食べたり、調理をして食べたりする。

毎日食べている食べ物には、たくさん的人がかわっている。感謝して食べようね。

飲食店
レストラン、ファーストフード店など。肉、魚、野菜などの材料を仕入れ、調理をして、お客様に提供する。

小売店
わたしたちに直接食べものを販売するスーパー・マーケット、コンビニエンスストアでは、市場や食品加工業者から商品を仕入れて店にならべ、販売する。

どの人も食べものは捨てたくないはずだよね。

次のページから食べ物にかかわっている人にインタビューしてみよう。

