

減らそう！ 食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本で発生する食品ロスは年間643万トンで、これは飢餓に苦しむ国への食糧援助量の約2倍の量です。食品ロスの約半分は一般家庭から発生したもので、約291万トンあるといわれています。

食品ロスを減らす効果

- 処分に使う燃料の使用量が減るため、地球温暖化の原因である、二酸化炭素の排出量を減らすことができます。焼却炉などの維持管理費も減るため、無駄な支出を減らす経済効果もあります。
- 輸入食品の食品ロスを減らし、その分を食料が不足している国々に回すことで、飢餓に苦しむ子どもたちを救うことができます。また食品を輸入することは、バーチャルウォーター（現地の農地で使用した水）も間接的に輸入することになるため、食品ロスを減らすことで、現地の水を守ることにもなります。

家庭でできる食品ロスの削減

買い物をするとき

- 事前に家にある食材を確認しましょう。
- 使い切れる分だけを計画的に購入しましょう。
- すぐに使用するときは、陳列棚の手前から購入しま



しょう。

料理をするとき

- 残っている食材から使いましょう。
- 野菜などはできるだけ葉や皮まで食べましょう。
- 作り過ぎないように気を付けましょう。

食品の表示を確認しよう

消費期限は安全に食べることができる期限で、弁当、サンドイッチ、おかずなどに表示されています。期限内に食べきるようにしましょう。

賞味期限はおいしく食べることができる期限で、ハム、スナック菓子、ペットボトル飲料、缶詰などに表示されています。この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

岡旭市消費生活センター(☎63-7272)・相談直通電話(☎62-8019)