

## つくばみらい 相談事例

### 食品ロス

★ 日本では、食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が多いと聞きましたが、本当ですか。

日本の食品廃棄量は、年間約1700万トンです。このうち、売れ残りや期限切れの食品や食べ残しなど、いわゆる「食品ロス」は、500万トン～800万トンとされています。(平成22年度推計) これは、日本のコメの年間収穫量(平成24年約850万トン)とほぼ同じ量で、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた、世界の食料援助量(平成23年で年間約390万トン)を大きく上回っています。

食品ロスの約半分は、一般家庭からのものです。食品ロスを減らすために、家庭でできることから始めてみましょう。

- 賞味期限を正しく知る(「賞味期限」は、おいしく食べることできる期限。賞味期限を過ぎても、見た目やにおいなどの五感で、食べられるか判断することも重要)
- 買い物は必要に応じて(冷蔵庫の中をチェックしてから)
- 調理は作り過ぎない(余ったら、作りかえの工夫を)

一人ひとりが「もったいない」を意識して、日頃の生活を見直していくことが大切です。