

Wellness & Medical Care

子どもの「食育」を考える



どうして食品ロスが発生するの？

みなさん、「食品ロス」という言葉を知ったことはありますか？

日本では、食品ロスとは、「本来であれば食べられるのに捨てられてしまう食品」のことをいい、具体的に次のような内容があります。

- ① 過剰除去：製造者、外食、家庭などで、外観などを重視して、食べられるのに除去される部分
- ② 過剰在庫：小売店などで欠品防止などのため過剰に抱えていた在庫の中から販売されずに捨てられる食品
- ③ 直接廃棄：小売店での売れ残りやレストラン及び家庭での買い置きの中から賞味期限切れなどにより捨てられる食品
- ④ 過剰仕込み：調理したのに提供されずに捨てられる食品
- ⑤ 食べ残し：提供したのに食べられずに捨てられる食品

日本の2018年度の推計では、食品廃棄物が2531万トン、食品ロスが600万トン発生しています。そして、この食品ロスのうち、324万トンが事業系(食品製造

業、卸売業、小売業、外食産業)から、276万トンが家庭系などから発生しています。これらの大量の食品ロスはいったいどうしたら減らすことができるでしょうか？

例えば、レストランで食事をした際に量が多くて食べきれなかったことはありませんか？そのまま残してしまうと、「食べ残し」となってしまう。しかし、もし、持ち帰りシステムがあれば、捨てずに家庭に持ち帰って後で食べることもできますよね。でも、この持ち帰りシステムは、衛生上の心配などから導入がなかなか進みません。しかし、消費者から「食べ残し」を持ち帰りたいという要望が増え、さまざまなお店でこのシステムが導入されると、お店での「食べ残し」は少なくなっていくでしょう。

このように事業系の食品ロスも消費者の行動によって減らすことができます。

食品ロスをゼロにすることは難しいですが、多くの人が食品ロスについて考えていくことで、食品ロス削減につながります。



東京農業大学国際食料情報学部
食料環境経済学科准教授
佐藤みずほ 先生

2019年4月より同学国際食料情報学部食料環境経済学科准教授。管理栄養士、博士(システムデザイン・マネジメント学)。

東京農業大学

総合農学の観点からSDGsの課題解決に貢献する国内外のあらゆる教育・研究を展開。地球の豊かな未来に貢献できる人材を育成している。
<https://www.nodai.ac.jp/>

情報誌 MiS-MO 1月号 に掲載されています

