

食品ロスの現状

● 食品ロスとは？

食べられるのに捨てられている食品のこと。日本では、年間600万トン以上の食品ロスが発生しています。

食品ロスの中には、手付かずの状態ですべて捨てられている食品もあり、この状況を多くの方に知っていただくことが大切です。

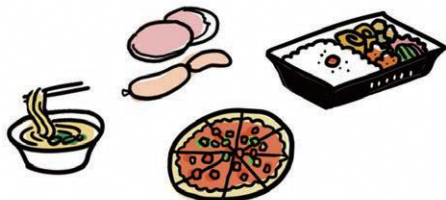


捨てられた手付かずの食品例 ~京都市提供~

● 食品ロスの約半分は家庭から

600万トンを超える食品のうち、約300万トンは家庭からのもの。日本人一人当たり換算すると、年間約50Kg、毎日お茶碗約1杯分(約140g)の食べ物を捨てている計算になります。

食品ロス削減のためには、家庭での取組が必要です。



捨てられやすい食品

1位 主食(ごはん、パン、麺類)

2位 野菜

3位 おかず

捨ててしまう理由

1位 食べきれなかった

2位 傷ませてしまった

3位 賞味・消費期限が切れていた

平成29年度徳島県における食品ロス削減に関する実証事業の結果より

消費者庁では、食品ロスを減らすための様々な情報を発信しています。

詳しくは、消費者庁ウェブサイトをご覧ください。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/



あなたも1日でお茶碗約1杯分の 食べものを無駄にしているかも?!

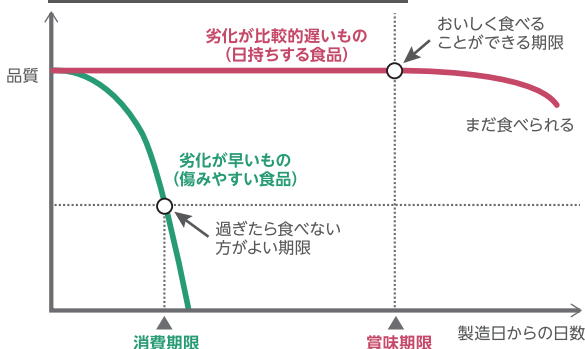
大切なのは、一人一人が 「もったいない」を 意識して行動すること

食品の期限表示を正しく理解する

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限は、「食べても安全な期限」、**賞味期限**は、「おいしく食べることができる期限」です。**賞味期限**は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

食品ロス削減に効果的な方法

ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気づきが得られます。また、以下の取組も有効です。

- 使いきれ的分だけ買う。
- 家にある食材・食品をチェックする。
- 肉や魚の保存方法を工夫する。

平成29年度徳島県における食品ロス削減に関する実証事業の結果より

調理で作りすぎない/余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ



料理レシピサイト
「クックパッド」内の
「消費者庁のキッチン(公式ページ)」



食品関連事業者も、過剰在庫や返品等によって発生する食品ロスの削減に向けて動き出しています。消費者の皆様も、食品ロスの削減に向けてご協力をお願いします。