

## 食品ロスゼロへ

食品ロスとは、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食べもののことを言います。日本の食品ロスの総量は 523 万トンと推計されており、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量の 1.2 倍に相当するそうです。日本の人口 1 人当たり毎日おにぎり 1 個分を捨てている計算になります。もったいないですね。もし食品ロスゼロを実現できたら、私たちの「未来」はどのように変わるのでしょうか。

### 食品ロスゼロを実現できた世界は？

#### 減らせる二酸化炭素の量

約 37 億トン

食品ロスを出すことは、食べ物を無駄にするだけでなく、運搬や焼却時に大量の二酸化炭素を排出することにつながっています。その量は全世界で 37 億トン。地球温暖化の原因にもつながります。食品ロスを減らすことができれば、二酸化炭素の排出量もその分減らすことができます。



#### 減らせる水の量

約 250km<sup>2</sup>

食品を作るために生産や製造の場では多くの水が使われています。世界で廃棄されている食品に使われている水の量は年間約 250km<sup>2</sup>で琵琶湖の水の約 9 倍の量になるそうです。食品ロスがゼロになれば水資源のムダをなくすことができます。

#### 影響する飢餓人口

約 7.7 億人

世界の 10 人に 1 人、約 7.7 億人が飢えに苦しんでいるといわれています。捨てられている分の食料を必要な人たちに届けられたら飢えや栄養不足に苦しむ人を減らせるはずです。

#### 減らせる食費

約 6 万円

日本では家計の支出のうち、消費支出の 1/4 以上を食品が占めているといわれています。4 人家族の世帯では年間約 6 万円分の食品が捨てられているというデータもあります。食べきれず捨てる食品が減れば、その分食費も減らせることができますね。

食品ロスをなくすには、買物時に「買いすぎない」、料理を作る際は「作りすぎない」、外食時に「注文しすぎない」、そして「食べきる」ことが重要です。

小さな行動も、私たち一人ひとりが取り組むことで、大きな削減につながります。買物行動の見直しや食材の保存方法を工夫するなど、私たちの意識と行動を変えていかなければいけませんね。

引用:東京都「東京食品ロス 0(ゼロ)アクション」

引用:消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」