

## 10月は『食品ロス削減月間』です！ もったいない！食べられるのに捨てられる『食品ロス』を減らそう！！

まだ食べられるのににもかかわらず捨てられる食品のことを『食品ロス』といいます。日本全体で年間612万トンと推計されています。(平成29年度)その内訳は、スーパーや食品工場など事業系食品ロスは328万トン(53.6%)、各家庭から出る食品ロスは284万トン(46.4%)とほぼ半々です。我が国は、令和元年7月公表の『食品リサイクル法』の基本方針として食品関連事業者から発生する食品ロスを2030年までに半減する目標設定がされています。また、令和元年10月に『食品ロス削減推進法』が施行され国民全体の運動として、食品ロスを減らす取組が進められています。

### 食品ロスって何がいけないの？

日本ではまだ食べられるのに大量に捨てられる食品があるということ、これは資源の無駄(事業のコスト、家計負担の増大)や、環境への負荷がかかるという問題があるのです。放っておけない「もったいない」問題なのです。消費者庁HPに掲載のアンケートの一部を紹介します。

#### ●まだ食べられるのに捨てた理由 BEST3

①食べ残し(57%) ②傷んでいた(23%) ③賞味期限・消費期限切れ(11%)

#### ●食品ロス削減に実践しやすく効果があると思う取組 BEST3

①使い切れる分だけ買う(72%) ②家にある食材・食品をチェックする(66%)  
③食材の特性に注意して保存する(48%)

#### ●食品ロス削減に大切だと思うこと BEST3

①もったいないの意識づけ ②買い物の仕方の見直し ③家族の協力

### ご自宅の冷蔵庫の中はどのような状況でしょうか？

冷蔵庫や食品保存庫等の片づけ&整理をすることで、買い物前にも確認しやすくなり、同じ食品の重ね買いがなくなるなど、お財布にやさしく、結果的に食品ロスを減らすことにつながります。

### 冷蔵庫の整理整頓のコツ

1. 食品を種類(カテゴリ)分けする
2. それぞれの置く場所を決める
3. フリースペースを作る(庫内に保存する食材は7割以下にしましょう)
4. ストックのルールを決める

### 消費者へのアドバイス

食品ロス問題は、事業者も各個人も皆が取り組むことが必要です。他人事ではなく、我が事として行動に移しましょう。消費者庁HPで食品ロスに関する事例等を紹介していますので、できることから取り組んでいきましょう。

[消費者庁HP参考]

消費生活相談のことなら・・・

- 岐阜県県民生活相談センター 058-277-1003
- 輪之内町消費生活相談窓口(住民課) 0584-68-0185
- 消費者ホットライン ☎<sup>いやや</sup>188