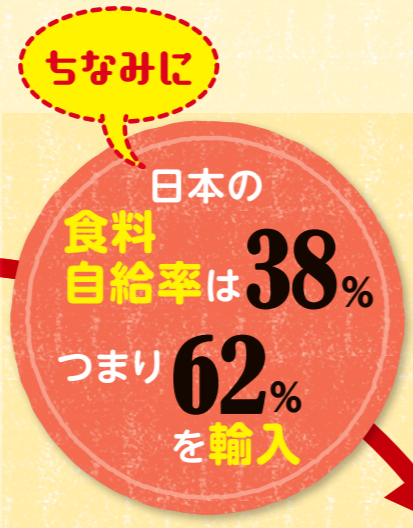


こんなに深刻！ 食品ロス

目 本の食品廃棄量は年間約1800万トン。うち売れ残りや食べ残しなど、食べられる状態なのに廃棄される「食品ロス」は632万トン。行事食の大量廃棄が社会問題化したことから、その削減が大きな課題になり、今年5月には「食品ロス削減推進法」が成立した。世界でも食料生産量の3分の1が廃棄される一方、9人に1人が栄養不足に苦しんでいることから、SDGs（持続可能な開発目標）にも食品ロス削減目標が盛り込まれている。食品ロスの背景には何があるのか。私たちにできることは何か。『食』のプロ集団であるフード連合と、日本初のフードバンクであるセカンドハーベスト・ジャパンに話を聞いた。

世界では
9人に1人(8億人)が
栄養不足



約半分は事業系
(レストラン・小売店など)

約半分は家庭から
手つかずの食品が2割、
うち4分の1は賞味期限切れ



焼却・運搬で環境にもダメージが...

好事例 1
適正量の注文

After Before

終了20分前 スタート時

ある日の懇親会の様子。すっかり食べ切りました!!

好事例 2
食べ残しゼロ

3010運動 15・10運動

宴会などで
開始30分、終了前10分 あるいは
開始15分、終了前10分は着席して料理を食べ、
食べ残しをなくそうという運動です。

私たちに何ができる!?

- 外出時の食べ残しを防止しよう!!
- 賞味期限と消費期限に気をつけよう!!
- 使い切る、食べ切るを意識しよう!!

環境最前線/vol.6 [特別編]

連合エコライフ21

環境に優しい「12の生活」

- 消費電力削減
- 待機電力削減
- 蛇口はこまめに閉める
- エコ通勤、エコドライブ
- ゴミ減量・資源分別再利用
- エコバッグ持参・省包装
- 食品廃棄・ロスを減らそう
- 国産・地場の食品・製品を
- 環境に配慮した製品を
- 国産材・間伐材使用の紙・木材を
- 緑のカーテンをつくろう
- 蚊の発生源をなくそう

SDGsでも関連した目標を掲げています。