

食品ロスの改善方法

長野県上田染谷丘高校1年1組 氏名 新保友菜

この課題に関わるSDGsの番号

食品ロスをSDGsに関連させると

12番 つくる責任 つかう責任 ターゲット3番

に関わります。

12 つくる責任
つかう責任



- 12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

テーマ設定の理由

以前インターネットで日本の食品ロスについて調べたところ、年間で数百万トンもの食べ物が廃棄されているという記事を見て少しでも食品ロスを減らせないかなと思ったからです。

現状

日本の食品ロス量 522万トン

事業系 275万トン(53%) 家庭系 247万トン(47%)

令和2年度推計

事業系食品ロス→規格外品、返品、売れ残り、食べ残し等

家庭系食品ロス→食べ残し、過剰除去、直接廃棄等

課題

家庭の食品ロスは直接廃棄(未開封の商品が食べられずに捨てられること)の割合が一番多いということ。

事業の食品ロスは規格外品、返品、売れ残りが一番多いこと。

解決策

直接廃棄を減少させるために

- 買い物に行く前に冷蔵庫の食材確認。
- 定期的に食べ物の在庫確認。
- 食べられる量だけ購入。等

10代からの提言

私が今回提案したいのは、長野県松本市発祥のおうちで「残さず食べよう！30・10運動」の全国拡大化です。

この運動は毎月30日には冷蔵庫のクリーンアップデーがあり冷蔵庫の中を整理するという活動です。

そして毎月10日にはもったいないクッキングデーとして今まで捨てられていた食材をリメイクするという活動です。

この運動を拡大化することで直接廃棄や過剰除去を減少させることができるのではないかと思ったからです。

感想

今回、改めて食品ロスと向き合って深く知ることができたし、全国の食品ロスを減少するための活動が沢山あることを知ることができてとても勉強になったので今後も食品ロスを減らせるように自分事として生活していきたいと思いました。