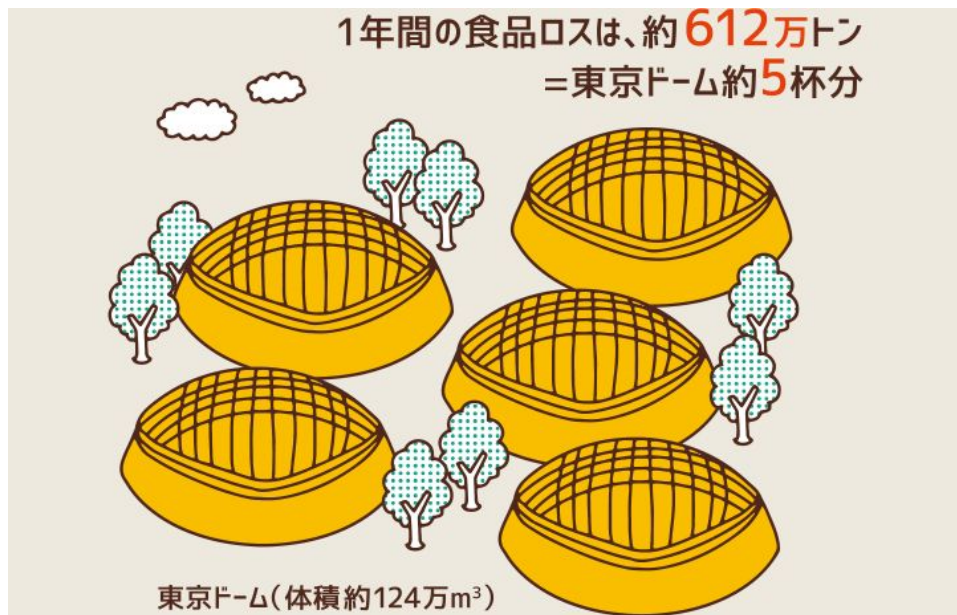


日本の食品ロス問題

長野県上田染谷丘高等学校 1年4組 白川瑚雪

課題

日本の1年間の食品ロスがとても多いこと。



飢餓に苦しむ人々

支援量の**1.2倍**に相当

この課題に関わるSDGsの番号



テーマ設定の理由



世界では9人に1人が栄養失調に陥っている。 しかし日本の食品ロスはとても多いまだまだ。なので少しでも食品ロスを減らし、栄養失調の人を減らしたいと思った。

現状



世界では食料生産量の3分の1に当たる13億トンの食料が毎年廃棄されている。

日本でも1年間に約612万トンもの食料が捨てられており、これは東京ドーム5杯分とほぼ同じ量。 計算すると日本人1人当たり、お茶碗1杯分の食料を毎日捨てていることとなる。

課題



「食品ロス」とは本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことを言う

先程も述べたように、世界ではまだ飢餓に苦しんでいる人たちがたくさんいる。そんな現状の中で食品ロスが多くなってしまふことはとてももったいないことだ。そして日本は食料品の半分以上を輸入に頼っている。せっかく輸入した食料品を捨ててしまうこともとてももったいないことだ。



そして、捨てられた食料品は多くが可燃ゴミとして焼却される。ゴミを燃やすときに燃料を使うと、地球温暖化の原因と言われる二酸化炭素などの温室効果ガスが発生する。また、生ゴミをはじめとする食品由来のゴミには水分がたくさん含まれているものが多く、燃えにくいいため他のゴミと比べて燃料がたくさん必要になる。

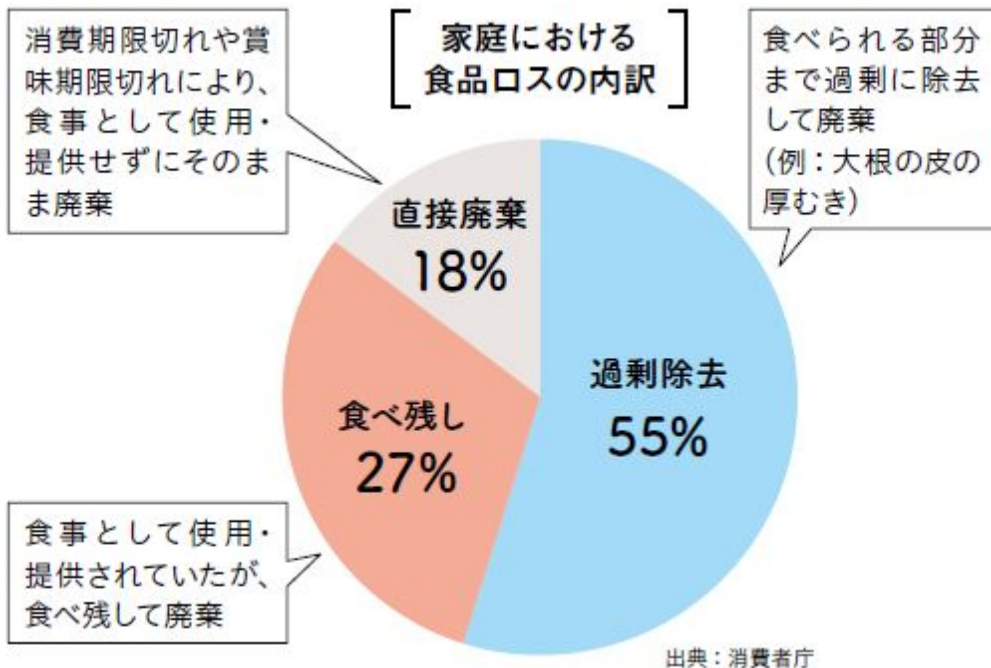
食品ロスや食品廃棄物の処理に伴って発生する温室効果ガスは世界全体で排出される温室効果ガスの約8%を占めると言われている。



食料を作るときには多くの資源が使われる。特に水は大量に使われている。つまり食品ロスの発生は食糧生産に使われた多くの資源を無駄にしていることと変わらないのだ。日本では食料品の多くを輸入に頼っている。食品ロスを大量に発生させることは海外の水資源を無駄に消費してしまっていることになる。

まだ食べられる食品を捨てて、限りある資源を無駄にすることで、地球環境を悪化させ、将来的に私たちの生活から豊かさを奪っていくことになるかもしれない。

解決策



食べ残しを少しでも減らせるように努力したり、食料の買いすぎ、作りすぎ、過剰除去などを減らすようにこころがける。そして、すぐ食べるときなどは食料のてまえどりもこころがけるようにする。

10代からの提言

食品ロスによる様々な問題点があるので少しずつでも食品ロスを減らせるようにひとりひとりがこころがけていく。 買い物にスーパーに行くときなども冷蔵庫の中身などを把握してから行くことによって、食料の買い過ぎも防げるし、賞味期限切れや消費期限切れの食品も減るので食品ロスを減らすことができるようになると思う。

スーパーやコンビニなどに行ったときにすぐ食べるものは食料のでまえどりをこころがけることによってお店での食料廃棄も減らすことができると思う。

感想

日本の食品ロスが多いことは知っていたけど、そんなに多いと思っていなかった。日本は食料自給率が低く、食料の大半を輸入に頼っているのにこんなにも食品ロスが出てしまうのはとてももったいないなと思った。食品ロスが地球温暖化を進めるひとつの原因になってしまっていることにとても驚いた。食品ロスは様々な環境問題にも繋がってしまうので少しずつでも減らせるようにこころがけていきたい。