

あなたの行動で

上田染谷丘高等学校 1年 早川 ころろ

この課題に関わるSDGs番号

12番 つくる責任 つかう責任

- ・ごみの発生量を減らす
- ・化学物質やあらゆる廃棄物(ごみ)を環境に害を与えないよう管理する
- ・食品ロスを半分以下に減らす



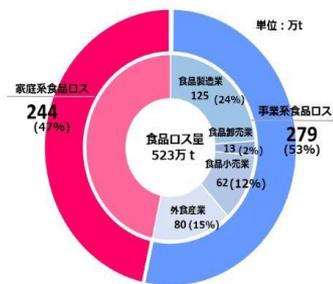
テーマ設定の理由

- ・ほとんどの人が調理で過剰除去をしているため
- ・地球温暖化が進んでいるため

※過剰除去;調理の際に食べられる部分まで捨ててしまうこと

現状①食品ロスについて

- ・世界では13億トンの食料が廃棄されている
- ・日本では約612万トンの食料が廃棄され、国民一人あたりが一日に茶碗一杯の食品を捨てている
- ・家庭での食品ロスが全体の約半数を占めている



国民1人当たり食品ロス量

1日 約114g

※ 茶碗約1杯のご飯の量(約150g)に近い量

年間 約42kg

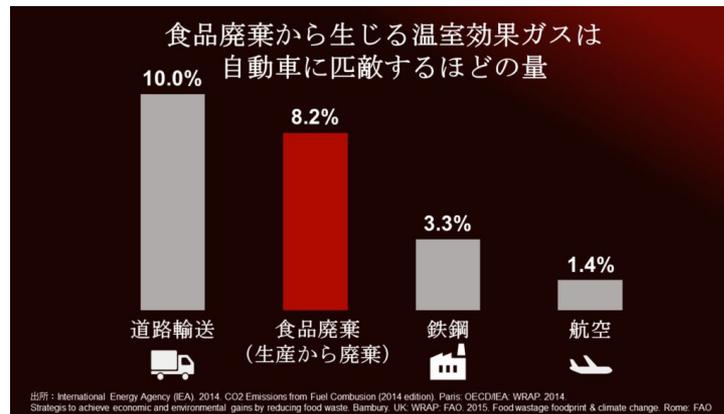
※ 年間1人当たりの米の消費量(約51kg)に近い量



資料：総務省人口推計(2021年10月1日)
令和2年度食料需給表(確定値)

現状②環境問題について

- ・家庭から出た余った食材は処理工場への運搬や焼却の際に二酸化炭素が多く排出されている
- ・焼却後の灰の埋め立てが環境負荷になっている
- ・廃棄食品を埋め立てる際にメタンガスが排出されている



解決策

- ・商品の期限を確認し、食材を使い切る

- ・料理する際食べ切れる量を作る

⇒余ってしまったときは冷凍保存する

- ・家庭で出た生ゴミをリサイクルする

例；乾燥させたり発酵させたりして家畜のエサを作る「飼料化」、発酵させて肥料を作る「堆肥化」する

- ・フードバンクに食品を寄付する

10代からの提言

- ・食べられることを当たり前だと思わず、感謝することが大切だと思う
- ・食品ロスの問題について一人一人が考えるとともに身近にできることからはじめてみる大切だと思う

まとめ

- ・食品ロス削減は一人の行動だけではすべてを減らせないのでみんながちょっとしたところで行き組めると良くなるのではと感じた

[://foodtech-hub.com/foodtechhttpsh/food-loss/1283/](http://foodtech-hub.com/foodtechhttpsh/food-loss/1283/)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html より引用