

日本の食品ロスを考える

長野県上田染谷丘高校 1年1組 氏名 川上 立晟

この課題に関わるSDGsの番号

2: 飢餓をゼロに



テーマ設定の理由

現在の日本は、空前の値上げラッシュによりほぼ全ての食料品・加工品が値上がりしています。

要因として、気候変動による農作物の不作やウクライナ情勢、世界的な人口増加などが挙げられます。

今後も値上げが続くと言われ、この日本においても食べるものに困る人が出てくることが考えられます。

そうならないためにどうしたら良いのか考えようと思いこのテーマを設定しました。

現状

全世界で一年に13億トンの食品ロスが発生しています。これは、人が消費するために生産された食糧の約1/3を廃棄していることになります。

直近の日本では年に522万トンの食品ロスが発生し、国民一人当たり毎日お茶碗一杯分の食料を捨てていることになります。日本は食料自給率僅か38%で、62%もの食糧を輸入に頼っているにも関わらず大量に廃棄しています。

世界を見れば9人に1人が栄養不足になっています。日本でも7人に1人の子どもが食事に困っている状況です。

課題

日本での食品ロスの原因は大きく分けて2つあります。

1つは、スーパーマーケットやコンビニエンスストア等小売店での売れ残りや返品、飲食店での食べ残し、売り物にならない規格外品といった事業系食品ロス。

もう1つは、家での料理の作りすぎによる食べ残しや、買ったのに使わずに捨ててしまうこと、料理を作るときの皮の剥きすぎ等の家庭系食品ロスです。

解決策

解決策①家にある食材を事前に知って必要な分だけ購入

買い物前に冷蔵庫の中やストック食材を確認する、足りないものに気づいたらメモをとる等して、無駄や重複な買い物を防ぐ。

解決策②すぐに食べる食材は手前から購入

賞味期限が長いものを買おうとすると、賞味期限間際の商品の売れ残りに繋がる。すぐ使うとわかっているものは賞味期限が近いものから取るようにする。

解決策③体調や予定を考慮して食べれる分だけ

家族の体調や子供の成長、また家族の会食等の予定を確認してから調理する。

解決策④外食時には食べ切れる分を注文

お店の人にボリュームや苦手な食材が入ってないか確認して注文する。

10代からの提言

都市部などでは「フードシェアリングサービス」という、食品ロスとなりそうな商品と購入希望者をアプリ等でマッチングするサービスが運用されていて、店舗や食品メーカーの売れ残りが減っていて効果を上げています。

もっと認知度が上がり、利用者と店舗が増え、広い地域に導入されれば、多かれ少なかれ同じ効果が得られる筈です。

店側も売れ残りが減ることに伴って売上を上げることが出来、消費者側も割引価格等で買えるので、双方にメリットがあります。

したがって、この取り組みが全国的に広がることを期待します。

感想

日本の食品ロスを減らすには、まず一人一人が自分がどれだけ食品ロスを生らせているかを知る必要があります、そこから買い物や外食の時に意識した行動をすることが大切だと知りました。

今の時代ならではのシステムを構築する必要があり、従来のような、いつ・何を・どのくらい注文するか不確実なまま大量に準備して待つだけの飲食店の形態を経営側も顧客側も見直す時期かもしれません。

フードシェアリングサービスの他、すでに一部地域で始まっているサブスクリプションサービスや完全予約制販売など、時代とニーズに合った形態で気軽に効率的に食品ロスを減らすことができるのが理想的だと感じました。