

# フードロス（食品ロス）

機械工学科：前野 野澤

## このテーマにした理由

現状どのくらい食品が無駄になっているか知りたかったから。

食品ロスの現状を知ってもらいたいから。

# 現状

世界では、生産量の3分の1の13億tが廃棄あり

日本では、その中の612万トン=東京ドーム5個分が年間廃棄されている

日本人に換算すると、毎日お茶碗一杯分の食料を捨てていることになっている。



# 日本の主な廃棄原因

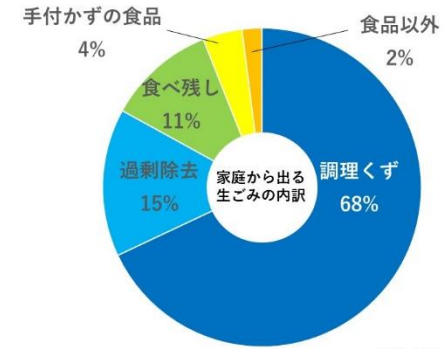
一つ目がスーパーマーケットやコンビニなどの小売店での売れ残りや返品、飲食店での食べ残し、売り物にならない規格外品といった事業系食品ロス

二つ目に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むきすぎなどの家庭系食品ロス。



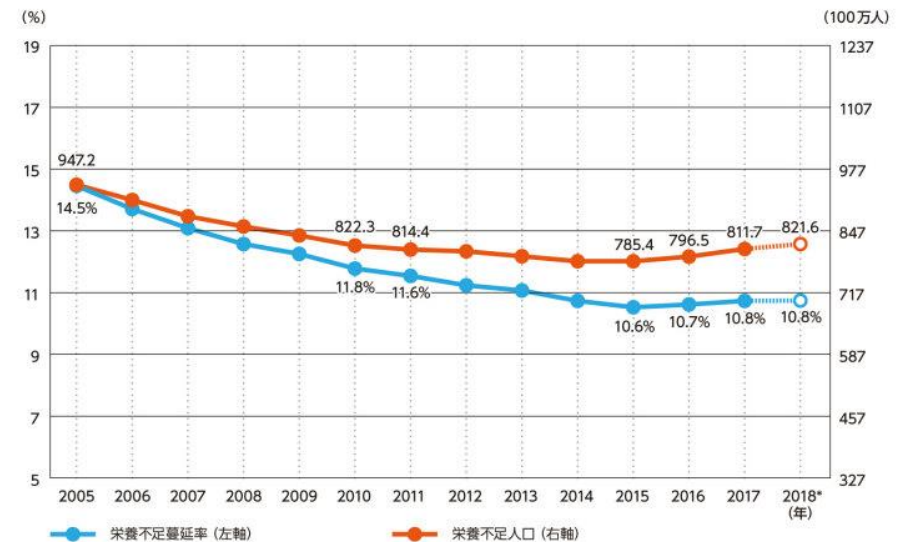
# 問題と課題

- 食品ロスを放置すると、大量の食べ物が無駄になる。
- 環境悪化や将来的な人口増加による食料危機に対応できなくなってしまう。
- 先進国では食料が捨てられ、発展途上国では十分な食料が食べられず栄養不足で苦しんでいる。



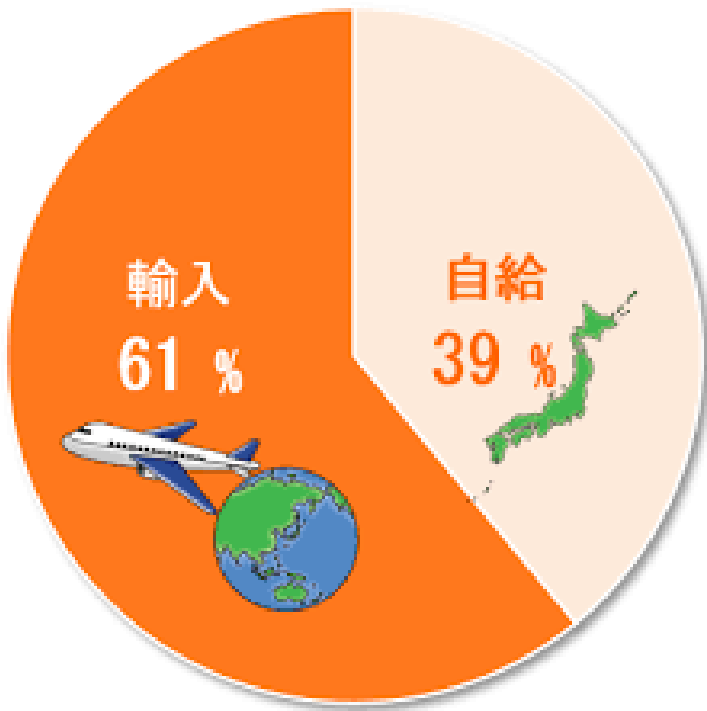
出典：平成25年度松本市食品ロス調査

世界の栄養不足人口の推移

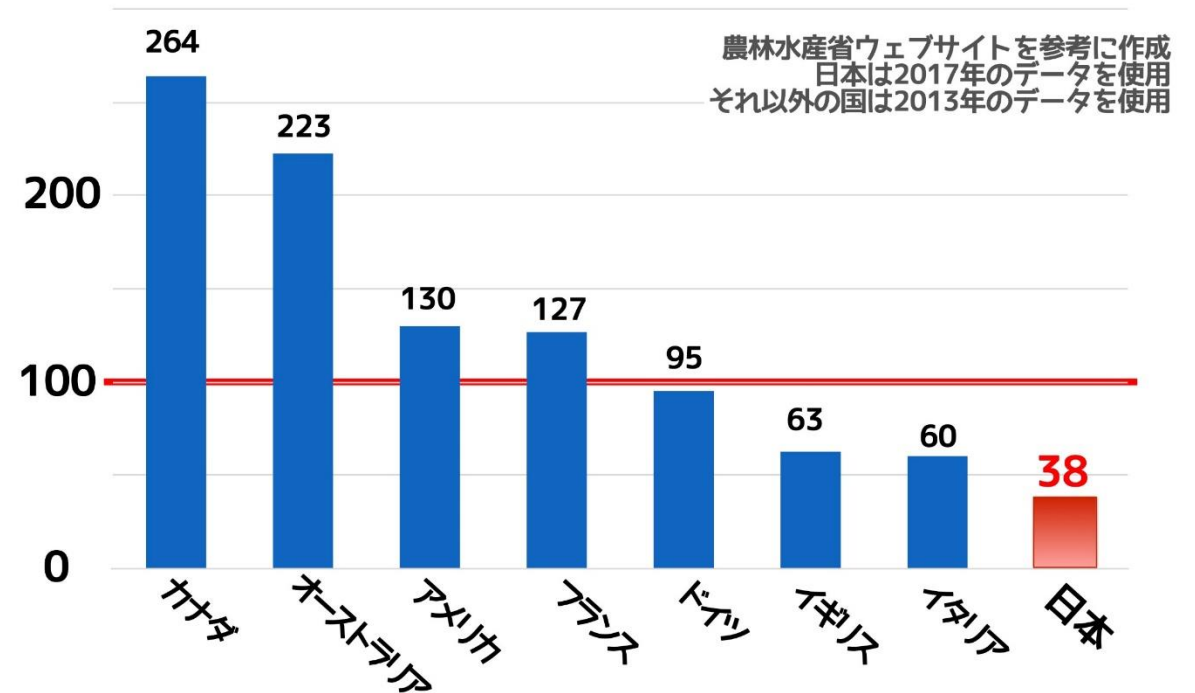


注：\*2018年の数値は予測値のため、点線と白丸で示している 出典：FAO

- また、日本の食料自給率は先進国のなかでも特に低く、その多くを輸入に頼っている。



## 日本の食料自給率は低い



# 対策

- 食品を飼料・肥料に再利用する。
- 無駄を生まない食材購入をする。
- 地産地消を心がけるようにする。



# 10代の提言

- 命に感謝して食べること・買うこと・作ることを意識すれば必ずフードロスは抑えることができる
- 自分の行動が、他の人ためになる。  
それによって、フードロスを抑えることができる