

食べ物、捨てていませんか？



本来食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」といいます。食べ物を捨てることはもったいないことですし、環境にも悪い影響を与えるかもしれません。食品ロス削減のために何ができるか、一緒に考えてみませんか？

少し意識して行動するだけで、その積み重ねが大きな削減につながります。

日本の食品ロスってどのくらい？

日本では、一年間で約570万トン*もの食べ物が捨てられています。これは日本で暮らす人、一人の分量に換算すると、年間約45kg。毎日、お茶碗一杯分のご飯に近い量を捨てていることになります。

*出典：農林水産省、環境省 食品ロス量（令和元年度推計値）

食品ロスの約半分は家庭から出ている

日本の食品ロス量の約半分は家庭から出ている。みんなが「もったいない」という思いを持ち、行動することで食品ロスは減らせます。

無駄な買い物をしない、料理を食べきるなど、できることから始めてみましょう。



「ろすのん」は食品ロス削減国民運動のロゴマーク

食品ロス削減は、食品の生産、製造から加工、流通、販売、消費までのフードチェーン全体で取り組んでいく必要があります。食品ロス削減に向けた国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」が展開されています。

そこで、食品ロス削減国民運動のロゴマークとして誕生したのが「ろすのん」です。



食べものに、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

「ろすのん」

食育(マメ)知識

使いやすい&食品ロスが防げる！ 冷蔵庫整頓術

冷蔵庫の収納率は7割を目安にしましょう。「どこに」「何が」「どのくらいあるのか」を把握できていないと、食品ロスを生むことにつながります。

定期的に冷蔵庫内をチェックして、整理しましょう。



詳しくは

食品ロス・食品リサイクル【農林水産省】

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html



環境に優しい食べ物、選んでいますか？



地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じています。環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、持続可能な食料システム(フードシステム)の構築につながります。

有機農業とは

農薬や化学肥料に頼らず、環境への負荷をできる限り少なくする方法で生産する有機農業は、自然資源の循環によって支えられています。右図のようなサイクルの循環型農業は、人にも環境にも優しいといえます。

有機農産物のJAS(日本農林規格)に適合し、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。



温室効果ガスの排出抑制

輸送の距離が長いと、温室効果ガスの排出が多くなりますが、消費者にはそれがわかりにくい。そこでエネルギー効率に優れた貨物鉄道輸送を一定割合以上利用している場合に、「エコレールマーク」の認定を受けられる仕組みを設けました。



レジ袋有料化

令和2年7月1日より、全国でプラスチック製買物袋の有料化を行うこととなりました。これは、レジ袋を有料化することで、それが本当に必要かを考えていただき、私たちのライフスタイルを見直すきっかけになることを目的としています。

食育(マメ)知識

さまざまなエコラベル

エコラベルは、環境負荷の低減や環境保全につながる商品・サービスであることを表すものです。エコラベルには、消費者が環境負荷の少ない製品を選ぶ際の手助けになることが期待されており、文字やマークなど様々な種類があります。



MSC認証制度
(漁業認証とCoC認証)



FSC®認証制度
(森林認証制度)

詳しくは

特集1 学ぼう!有機食品(1)【農林水産省】

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1311/spe1_01.html

