

令和5年10月30日（月）

もったいない！「食品ロス」

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。食べ物を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪影響を与えます。

世界では、まだ食べられる食糧が13億トンも廃棄されています。2017年の政府の調査によると、日本では、約612万トン東京ドーム5杯分を廃棄しています。国民1人あたり、毎日お茶碗1杯分の食料を捨てていることとなります。

日本での食品ロスの原因は、大きく二つです。一つは、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど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で328万トンです。もう一つは、家での料理の作り過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、料理を作る時の皮のむき過ぎなどの家庭系食品ロスが284万トンです。

食品ロスを放置すると、大量の食べ物が無駄になり、環境悪化や将来的な人口増加による食料危機にも対応できません。食品ロス削減は、社会全体で解決していかななくてはならない課題の一つです。

世界の人口は昨年2022年11月に80億人を超えました。国連によると2050年には更に増えて約97億人になるとみられています。食品ロスに関して、今の状況が続けば、人口増加に伴って栄養不足で苦しむ人がますます増え、貧困に拍車がかかります。

国連は2030年までの達成を目指す国際社会共通の持続可能な開発目標（SDGs）として17のゴール（目標）と169のターゲット（達成基準）が示されや各国政府は、食品ロス削減に向けて具体的な数値目標を掲げ、効果的な方法を探っています。日本でも自治体や企業での積極的な取り組みが全国規模で広がりつつあります。

我が国は事業系食品ロスを、2030年度までに2000年度比で半減するとの目標を立てています。さらに「食品ロスの削減の推進に関する法律」を制定し、毎年10月を食品ロス削減月間、10月30日を食品ロス削減の日と定めています。

鹿児島市では食品ロス削減推進計画策定委員会が設けられ、私もその委員の一人を担っています。そして、食品ロスを削減するための話し合いに参加しています。皆さんも、もったいない「食べ残し」をできるだけ避けるよう努力しましょう。