みんなで減らそう

食品ロス

一人ひとりの行動が資源を守る

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。

日本の食品ロス量は年間522万トン(農林水産省令和２年度推計値)。このうち、家庭から発生する家庭系食品ロス量は247万トンです。前年度より全体で48万トン減少していますが、それでも１人当たり年間41kgの食品を捨てていることになります。

食べ物を捨ててしまうことは、もったいないだけではなく、環境悪化にも繋(つな)がります。余った食べ物は、事業者や家庭からごみとして出され、可燃ごみとして処理されるため、焼却に税金がかかるだけではなく、多くの二酸化炭素が排出され、地球温暖化が進む原因のひとつとなるのです。

食品ロスを減らすための小さな行動も、一人ひとりが取り組むことで、大きな削減に繋がります。

この機会に、限りある資源のひとつである食料について考えてみましょう。

食品ロスを減らす３つのポイント

○必要な分だけ買おう
○食べきれる量を作ろう
○おいしく食べきろう

「消費期限」と「賞味期限」の違いを知って正しく食べよう

店で買った食品には、袋や容器に「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが記載されています。意味は少し違いますが、どちらも食品を安全に、おいしく食べられる期限を表しています。

食品は、表示されている保存方法を守って保存しておくことが大切です。ただし、消費期限も賞味期限も袋や容器が未開封の状態で書かれた通りに保存していた場合の安全やおいしさを約束している期限です。一度開封した食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

●消費期限とは…
[期限を過ぎたら食べない方がいいもの]

袋や容器を開けないまま書かれた保存方法を守って保存していた場合に、記載の「年月日」まで安全に食べられる期限のことです。弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど傷みやすい食品に表示されています。

●賞味期限とは…
[おいしく食べることができる期限のこと]

袋や容器を開けないまま書かれた保存方法を守って保存していた場合に、記載の「年月日」まで品質が変わらずにおいしく食べられる期限のことです。スナック菓子、カップ麺、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ傷みにくい食品に表示されています。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

◆問い合わせ　環境政策課(☎85-7142)