

食品ロスについて

西川 流成

今の食品ロスの現状

今、1年に世界でまだ食べられる食料が13億トンも廃棄になってしまっています。そのうち日本では約612万トンも廃棄されてしまっています。これは国民1人あたり、毎日お茶碗1杯分の食料を捨てていることになるそうです。



僕はこの現状を知った時に、なんでこんなに捨てられているのかが気になって個人研究をこのテーマですることになりました。

消費期限切れの食品はどこに行くのか

コンビニでは、毎日、おにぎりや弁当が廃棄されており、全国で1日あたり約38万トンの食品が廃棄されているそうです。しかも商品棚から下げる段階ではまだ消費期限は切れていないようで、コンビニにある食品のほとんどに、賞味期限や消費期限の手前に販売期限があり、販売期限が来ると撤去されるそうです。



撤去された食品は、従業員や常連客にあげたりしてなるべく量を減らしているそうですが、それでも余った食品は事業系一般廃棄物として焼却処分されているそうです。また、米国やフランスで、行われているフードバンクや施設などへの寄付なども進んでいないそうです。

食品ロスの世界ランキング

国別食品ロス発生量

1位	中国	103Mt
2位	アメリカ	56Mt
3位	日本	17Mt

最も少ないのはオランダで、約3.73Mtでした。ですが1人あたりの食品ロス廃棄量だとこうなります。

1位	オランダ	222kg
2位	フランス	200kg

3位 イギリス 187kg

8位 中国 75kg

となります。

これは、クラスで個人研究発表の時に食品ロスの世界ランキングが知りたいと言われたので、調べてきました。

オランダが、国別だと一番少ないのに、1人当たりになると一番多い間違いです。オランダの人しっかりしてよ！！

ちなみに日本はどちらもTOP10には入っていません。

世界の食品ロス対策 引用 世界の食品廃棄量（食べ残しランキング）

フランス

世界初の「食品廃棄禁止法」が大型スーパーに対して2016年に開始され、売れ残った食品の廃棄は禁止されています。スーパーへはボランティア団体への食品の寄付を義務付けています。フランスでは法的に義務化することで食品ロスを減らす取り組みが行われています。

スペイン

町中に「フードシェア」と言われる冷蔵庫が設置されています。住人が余った食材を入れて誰でも自由に使える仕組みが存在します。作りすぎた料理を廃棄せずに誰かに食べてもらうことや、レストランで食事をして余った食品を持ち帰ってフードシェアに入れることもあるようです。

イギリス

レストランなどで売れ残ったメニューを袋詰めにして道路に置かせておきます。それをホームレスに無料提供している店があります。少しでも無駄をなくして、食品ロス対策をすることで生活困窮者を支援する取り組みが行われています。

僕がもう一つ考えたのは、この学校の生ゴミをコンポストに入れて肥料にし、歴史観の畑に入れれば一石二鳥なのではないかと思ったので、コンポストについても調べてきました。

堆肥とは

コンポストに入れると生ゴミが堆肥に変わります。堆肥とは有機物を微生物に分解させて、その栄養を植物が吸収しやすい状態にしたものなのです。



ではどうやって生ゴミが堆肥に変わるのでしょうか。自然界には様々な微生物がいるため、コンポストに生ゴミを入れると、有機物を餌にする微生物が分解して、その活動エネルギーで温度が上がったり、下がったりします。そのため、容器の中には四季それぞれに動くたくさんの微生物が混在し、象時に活躍することで、自然界より早く堆肥化が進みます。

どうしたら食品ロスがなくなるのか（近くにいた人）

- ・飯を食べない（りく
- ・食べる分だけつくる（しょうけい
- ・たべられる分だけ食べる（ひかり
- ・家畜にあげる（しゅうま
- ・ホームレスとかに寄付する（そうや
- ・地産地消を極める（そうすけ
- ・貧困の人に寄付する（きょうすけ
- ・量り売りする（よう

僕もみんなと同じで、企業系食品ロスをフードバンクや、貧困の方達に寄付をしたり、肥料の工場に送ればいいのになと思います。ですが、コンビニは、寄付などをするとお金の面で得がなくなってしまうとかどーとか。今回は時間がなかったので、最後まで調べることはできませんでしたが次回は調べてみたいです。

参考資料

- ・世界の食品廃棄量（食べ残しランキング）
- ・食品ロスの現状を知る-農林水産省
- ・販売期限切れの弁当はどうなる？コンビニオーナー座談会でわかった「寄付は絶対しない」の理由とは
- ・LFC コンポスト 生ゴミから美味しい野菜を作ろう
- ・食品ロスの世界ランキングをチェック。日本の順位やロス削減対策は？