

2017年

6月号

発行日 2017年6月15日

かわけいぼニュース

発行 家計簿・くらし調査研究会
コプのホームページ

<http://www.ucoop.or.jp/hiroba/report/kurashi/index.html>

6月は環境月間です

残さず捨てずに食べて家計にもやさしく! ～食品ロス(※)の現状と対策～

※食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食品の事です

★一人当たり毎日茶碗一杯分を捨てている日本

世界の人口は約37億人(2015年)、その中で栄養不足の人口は約8億人います(世界総人口の9人に1人)。このように食料を無駄にはできない状況なのに、世界で生産されている食料(可食部)の約3分の1が廃棄されています。

日本での食品廃棄物は、食品関連事業者(外食・流通・製造など)から年間1927万トン(このうち食品ロスは330万トン)、そして家庭からは870万トン(このうち食品ロスは302万トン)となっています。合計すると計632万トン(国民1人1日当たり約136グラム=茶碗1杯分相当)の「まだ食べられる食品」が捨てられています。

★食品業界の取り組み

【3分の1ルール弊害の改善】

「3分の1ルール」とは消費期限の3分の1以内の期間に製造・卸から小売りに納品するルール。例えば、消費期限6ヶ月の場合、3分の1に当たる2ヶ月以内に小売りに納品できなければ廃棄されてしまいます。そこで、「2分の1ルール」に改善したところ、ロスを大きく減らすことができました。

【消費(賞味)期限の延長】

消費(賞味)期限が長いと保存料などの添加物を多用しているイメージがありますが、そうではなくて

- ①工場の衛生管理の徹底
- ②製造工程の改良
- ③包装容器の改良

など、企業でも努力しています。

★私たちにできること

食品廃棄物の処理には多額の税金が使われています。少しでも食品ロスを減らすために①お店では、一番手前にある販売期限の近いものを買う。

- ②買い過ぎない。
- ③見た目と価格だけで判断せず、環境に配慮した商品を選ぶ。
- ④捨てる時はよく水を切る。コンポストや生ゴミ処理機等を利用する。

など一人ひとりが自覚することが大切です。

(以上、「神奈川県消費者のつどい」の資料を参考にしました)



2017年3月21日より運用開始しました!

おうち co-op のリサイクルセンター

神奈川県大和市にあり、運営は(株)兼子と社会福祉法人同愛会に業務委託し、現在、12種類の資源を分別・処理しています。当初はおうち co-op から始め、将来的には店舗のリサイクル回収品も手がける予定です。

おうち co-op のカタログ類は、配った量の半量位しか回収できていません。さらなる皆様のご協力をお願いします。