



身近なところから！減らそう食品ロス！

突然ですが・・・

スーパーマーケットでは、1日にどれくらいの食品を廃棄していると思いますか？

わたしたちは、千葉市稲毛区内のスーパー14店舗にアンケートを行い、食品ロスの実態と、食品ロスの軽減のために行われている対策について調査しました！

その結果、食品ロスの平均は以下の通りでした。

生鮮食品のロス：45ℓのゴミ袋1.4袋/日

惣菜のロス：ほぼ売り切るまたは、数パック程度～45ℓのゴミ袋0.5袋/日

※45ℓのゴミ袋1袋あたりの重量の平均値は4,337g



さらに、スーパーで行われている対策は以下の通りでした。

- ・値引きする
- ・見やすく並べる
- ・売れ残りを一か所にまとめる
- ・届きやすいところに並べ直す
- ・曜日、天気による売り上げ変動のデータや天気予報を見て調整する
- ・クズやアラは業者に頼み再利用、肥料化



値引きしたり、並べ方を変えたりすることは予想がつくかもしれませんが、天気予報を見て量を調節するというのは工夫が感じられました。また、余った野菜くずなどを肥料化するのはとても環境に良いことなので、家庭でも実践したいところです。ご協力いただいたスーパーマーケットの皆さん、ありがとうございました！

ご協力：ランドローム山王店、ロピアワンズモール店、わくわく広場ワンズモール稲毛店、ワイズマート稲毛店、トライアル長沼店、ナリタヤ小深町四街道、ニュークイック稲毛駅ビル店、ビッグ・エー千葉あやめ台団地店、オーケー千草台店、北野エース、アコレ稲毛小仲台店、イオン稲毛店、スーパーベルクス稲毛天台店、せんだう長沼店、マックスパリュ稲毛長沼店、マミーマート稲毛長沼店、マルエツ稲毛店、ヤオコー作草部店

1 日本と世界を比較した食品廃棄量

一人当たりの食品廃棄物発生量(kg)

1位	オランダ	149.9~222.9
2位	フランス	148.7~200.5
3位	イギリス	187
4位	アメリカ	177.5
5位	ドイツ	136
6位	日本	133.6
7位	韓国	114
8位	中国	75.7

廃棄される食品の中で、まだ食べられる食べ物と食品加工の段階で出る肉や魚の骨などの食べられない部分を合わせたものを「食品廃棄物」と言い、その中でまだ食べられる部分の廃棄を「食品ロス」と言います。

日本は食品廃棄量が世界で見ても多い国です。また、世界では約8億人以上の人々が飢えているとされている中、1年で13億トンもの食品ロスが発生しています。さらに日本では1人当たり1年で51kgの食品ロスを発生させおり、その半分は一般家庭からきてしているとされています。

出典・消費者庁「食品ロス削減関係参考資料（平成30年6月21日版）」

・農林水産省 Web マガジン aff (あふ) 2020年10月号「食品ロスの現状を知る」

② 捨てちゃう野菜でおいしく調理♪

食品ロスを減らすために、ここでは捨てられてしまいがちな野菜の部分を使った料理をご紹介します。

☆ブロッコリーの茎ナムル

- ① ブロッコリーは、固い部分を除いて、棒状に切り、2分茹でて水にさらしてザルにあげておきます。
- ② キッチンペーパーで水分を押さえたブロッコリーの茎と、塩、ごま油、醤油を和え、上から白ゴマを振れば完成です。

参考) 楽天レシピ <https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1950012584/>

☆大根の皮と桜エビのかき揚げ

- ① 5ミリ幅に切った大根の皮と桜エビに天ぷら粉と水を入れさっくり混ぜます。
- ② 丸く形作り両面を油で揚げ、塩を添えて出来上がりです。

参考) [大根の皮と桜エビのかき揚げ ハナウタゴハン \(fc2.com\)](#)

編集後記

世界と比較して食品ロスについて調べてみて、改めて身近なところから食品ロスを減らすことが大切だと感じました。見切り商品を積極的に購入したり、レシピを工夫したりするなど、できることから実行していきたいです。

環境 ISO 学生委員会 榛葉大地 松田泰明 荒井瑞穂 奥村萌乃 野島歌乃

