



NPOネットワーク6月号

- もくじ**
- ◆みんなで学ぼう市民協働「食品ロスと市民協働の巻」・・・1
 - ◆「使える」まちをめざして：川内美彦氏講演会（NPO法人UDほっとねっと）・・・2・3
 - ◆イベント・お知らせ・・・4

みんなで学ぼう

市民協働

「食品ロスと市民協働の巻」

旬な話題をなや先生が「市民協働（※）」の視点から解説します。今回のテーマは「食品ロス」です。

※ 市民協働とは…自治会や市民活動団体、企業、市役所等、さまざまな立場の人達が助け合い、それぞれの得意分野や能力、経験を生かしてまちづくりに取り組むことです

なや先生「今年5月、国会で食品ロス削減推進法が成立しましたね。食品ロスとは、食べられるのに捨てられてしまった食品や食材のこと。今、食品ロスの大量発生が国際的な問題になっています。今回は、市民協働の視点から食品ロスについて勉強しましょう。」

1. 食品ロスの発生量

プラくん「食品ロスってどれくらいあるの？」

なや先生「全国の数字で言うと、1年間で発生する食品ロスは約640万トンと推計されています。1年間で食べられているお米の量が約660万トンですから、どれだけたくさんの食べ物が捨てられているかが分かりますね。」

プラくん「すごい量だ！もったいない！」

なや先生「そのうち事業者（食品メーカーやスーパー、レストラン等）の食品ロスが約350万トン、家庭の食品ロスが約290万トンです。事業者では規格外や売れ残った食品が捨てられていますし、家庭でも食べ残しや、食べずにいたら消費期限を過ぎてしまい捨ててしまった、なんてものも多々ありますね。」

2. 食品ロスを減らすために

プラくん「食品ロスって、事業者も家庭でも考えなくちゃいけない問題なんだな。」

なや先生「そうですね。では、食品ロスを減らすために事業者、家庭それぞれがどんなことに取り組むべきか考えてみましょう。」

まず事業者は、原則必要以上に食品を作らないこと。そのためには、どれだけ売れるかを予測したり、ロスにつながるミスを減らす対策などが必要です。それでも食品が残ってしまったら、飼料や肥料としてリサイクルするといった方法もあります。」

プラくん「家庭ではどんな取組が必要なの？僕も

やってみたいな。」

なや先生「冷蔵庫の中身をこまめにチェックして、食べられない量を買わないこと。また調理をするときも、食べられる量だけを作るよう心がけます。もし残ったら、冷凍保存したり、別の料理に活用したりして早めに食べ切りましょう。外食のときも、食べられる量のメニューを注文することが大切です。」

3. 市民協働の視点から

プラくん「市民協働で、食品ロスを減らすためにできることはないのかな。」

なや先生「全国の事例で言うと、『フードバンク』という活動が進んでいますよ。」

プラくん「フードバンク？」

なや先生「市民や事業者からロスしてしまいそうな食品をいただき、食べ物に困っている人を支援する団体や福祉施設に配る活動のことです。食品ロス削減だけでなく、社会福祉にもつながる活動として注目されています。」

プラくん「食品を集めたり、保管したり、配ったりするのはどんな人なの？」

なや先生「市民活動団体がフードバンクの運営を担うケースが多いですね。市民、事業者、市民活動団体が一緒になって取り組む活動ですので、まさに市民協働と言えます。」

フードバンクを通じて、みんながもったいないという気持ちを共有できる、そんなまちづくりの実現も期待できますね。」