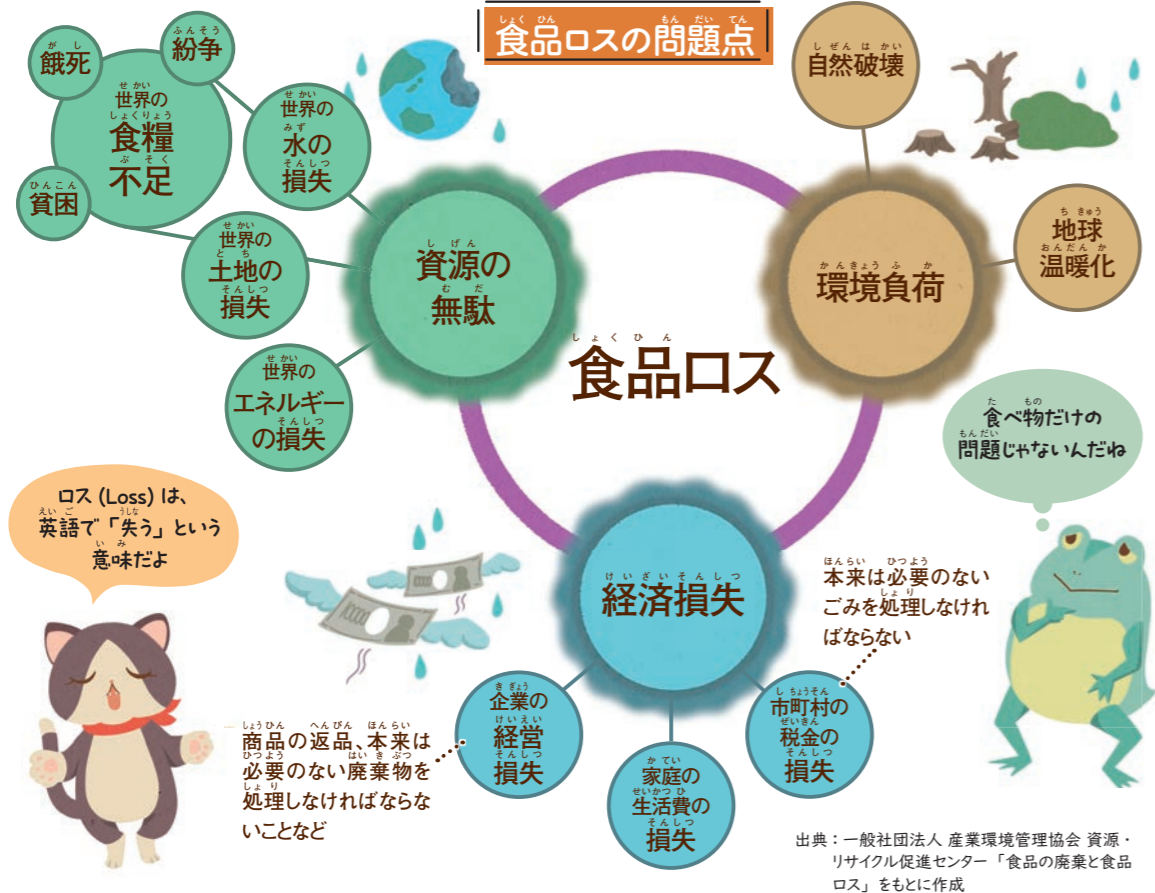


01 食品ロスは どうして 問題 になっているの？

まだ食べられる食べ物がたくさん捨てられている

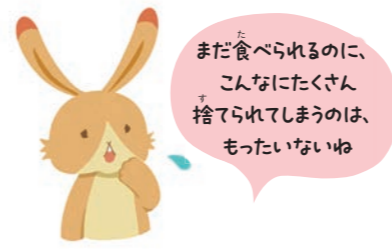
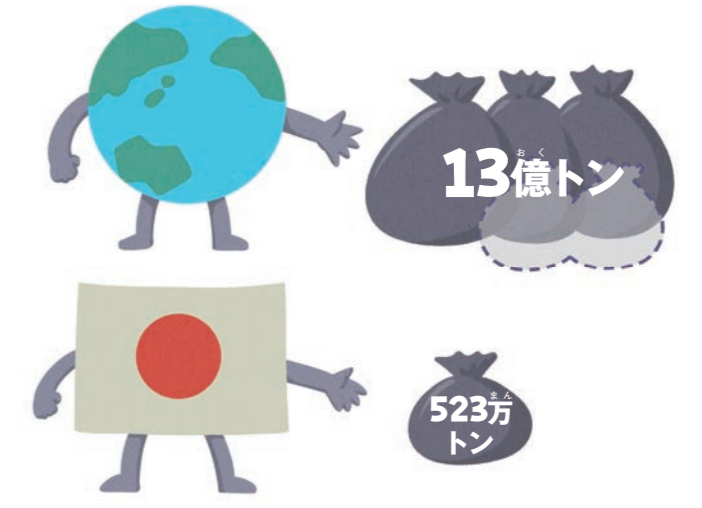


食品ロスという言葉を知っていますか？
食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。みなさんの生活の中でも、思い当たることがあるかもしれません。今、この食品ロスが大きな問題となっています。それはなぜでしょうか？
まだ食べられるものを捨てることは、もったいないのはもちろんですが、それだけではありません。私たちは、好きなものを好きなだけ、いつでも食べる

ことができます。そのためのしくみが暮らしを支えているからです。このしくみには、食品をつくる人や運ぶ人など、さまざまな人たちが関わっているほか、食品をつくるための土地や水、環境ともつながっています。
まだ食べられる食品を捨てることは、たくさんの資源を使い、多くの人の手でつくられた食品をむだにしてしまうばかりか、さまざまな悪い循環を生みだしてしまうのです。

食べられるのに捨てられる食品

食品ロスは、世界で毎年およそ**13億トン**※、日本でもおよそ**523万トン**（2021年度）生まれています。
この量は、少なくとも見積もられているともいわれています。たとえば、世界自然保護基金（W F F）とイギリスのテスコ社は、世界で毎年およそ**25億トン**の食品ロスが生まれていると報告しています（W F F 報告書 "Driven to Waste"）。



農場で出る収穫時の食品ロスが特に見過ごされやすい。日本の食品ロス量は、つくり過ぎや規格外のために捨てられる、出荷前の食品ロス量は含まれていない
※国際連合食糧農業機関(FAO)による2011年の報告

さらにその先

食品ロスが生まれる場面



04 食品で世界はつながっているって本当なの？

私たちの豊かな食卓は世界中の食品でできている

弁当

梅干し(中国)

材料となる梅は、国内でも栽培されているけれど、価格の安い中国産の梅が使われることも多くなっている

サケ(チリ)

サケ・マス類の魚の多くは、チリやノルウェーから輸入されている

オレンジ

(オーストラリア・アメリカ) 多くを、オーストラリアやアメリカから輸入している

ご飯(日本)

米は、自給率の高い品目のひとつ。多くの場合、国産の米が使われている。日本で不作の年には、タイやアメリカなどから大量に輸入することもある



どこからやって来た食品か、調べてみるとおもしろいよ

唐揚げ(ブラジル)

鶏肉のおよそ3分の1は、ブラジルなどから輸入されている

エビフライ(インド)

エビ類のほとんどは、インドやベトナム、インドネシアから輸入されている。小型のサクラエビなど、一部国産のものもある

多くの食品を、外国から輸入している私たち。毎日の食事の中身をのぞいてみると、さまざまな国や地域とのつながりが見えてきます。

食品をとおして、さまざまな国と地域が仲よく協力することは大切ですが、頼りにしすぎてしまうことにも問題がありそうです。

日本でも、さまざまな農作物や畜産物をつくっていますが、それでも私たちの要求に応えられるだけの食品を、日本国内だけでまかなうことができていません。その背景については、2章や3章でも、くわしく紹介していきます。

麺類

ナルト(ロシア)

さまざまな魚が材料として使われている。そのうちのひとつ、スケトウダラは、アメリカやロシアからも輸入されている。冷凍したすり身を輸入することもある

世界中から輸入した食品でできているんだね

チャーシュー(カナダ)

豚肉のおよそ半分は、アメリカやカナダなどから輸入されている

そば(中国)

日本食のそばも、材料となるそば(実)の多くを、中国からの輸入に頼っている



麺(アメリカ)

小麦を粉砕した小麦粉がおもな材料。小麦は、ほとんどをアメリカやカナダ、オーストラリアからの輸入に頼っている

メンマ(中国)

材料となるタケノコは、中国から輸入されたものも多い

食べることで知らないうちに、世界とつながっていたんだね

小麦粉の「国内製造」ってなんだろう？

小麦のほとんどは、外国からの輸入でまかなわれていますが、菓子や麺類の材料表示に、小麦粉(国内製造)と書かれているものを多く見かけます。これは、日本産(国産)とはちがひ、日本国内で、原料となる小麦を粉々にくだ

いて粉状にする製粉をおこなったことを示しています。材料となる小麦は、国産のものも外国産のものも両方含まれています。

菓子類・飲み物

クッキー・ケーキ

(アメリカ・カナダ・オーストラリア) こちらも小麦粉(小麦)がおもな材料。ほとんどを輸入に頼ってつくられている

コーヒー(ブラジル)

コーヒー豆は、国内ではほとんどつくられていないため、ブラジルやベトナム、コロンビアをはじめとする、50近い国から輸入している

紅茶(スリランカ)

ほとんどが国産の緑茶に比べ、国内でつくられる紅茶はごくわずか。ほとんどは、インドやスリランカをはじめとする、さまざまな国から輸入されている

せんべい(日本)

材料となる米は、国産のものが多く使われているけれど、中には、中国産やアメリカ産の米と混ぜてつくられているものもある

チョコレート(ガーナ)

材料となるカカオのほとんどは、ガーナやコートジボワール、エクアドルなどの熱帯の国や地域から輸入されている



02 日本の食事はどのように変わってきたの?

食生活は健康にもつながっている

スーパーやコンビニ、お弁当屋さんなど、私たちの身のまわりには、いろいろな食品が一年を通して豊富に用意され、多くの人がそれを口にしています。このように、手軽に食品が手に入るのは、当たり前のことなのでしょうか？

ほんの100年ほど前までは、一汁一菜という言葉

葉で表されるように、ご飯とみそ汁、漬物におかずが一品という、かんたんなメニューが、庶民の食事の基本でした。おかずといっても、豪華なメインディッシュというわけにはいかず、身近にとれる季節の野菜や魚など、手に入れることができるものの中で、工夫してつくられました。

昔 一汁一菜

江戸時代は、ご飯とみそ汁、漬物におかずが一品ということが多かったんだって

ご飯も白米だけではなく、麦やアワ、ヒエなども食べられていたんだ

肉食がゆるされたのは明治時代に入ってからのもので、それほど遠い昔ではないんだ



肉にいたっては、仏教の教えから、およそ1200年という長い期間、食べることが禁止されてきたという歴史があります。牛や馬が、農耕作業や移動手段に利用する動

物であったことも、食べ物としてあつかわれないう困りました。いろいろな食品を、多くの人が自由に選んで食べられるようになったのは、実はつい最近のことなのです。



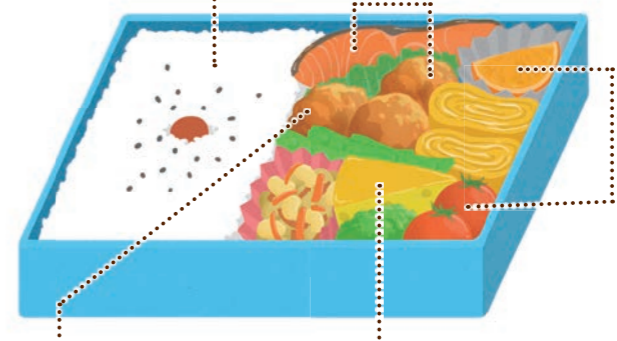
現在 弁当

炭水化物

米
体のエネルギー源で、糖質と食物繊維をあわせた栄養素(糖質のひとつのブドウ糖は、脳の重要なエネルギー源になる)

たんぱく質

からあげ(鶏肉)・サケ(魚) たまご焼き
体の筋肉、内臓、血液や骨などをつくる栄養素



ビタミン

トマト・オレンジ
体の調子を整え、生きていくための体の活動を支える栄養素

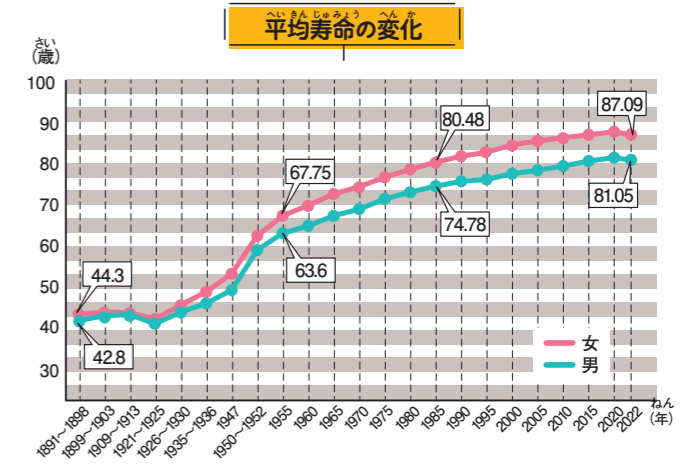
脂質

からあげ(油)
効率のよいエネルギー源。体の細胞や神経、ホルモンの材料にもなる栄養素

ミネラル

チーズ
体の調子を整え、血液や骨をつくる。筋肉や神経の働きを調節するためにも大切な栄養素

さまざまな食品が食べられるようになったことは、平均寿命の上昇にも関わりがあると考えられています。食品には、さまざまな栄養素が含まれています。バラエティ豊かな食品を、偏りなく食べることで、たんぱく質・脂質・炭水化物の3大栄養素と、ビタミンやミネラルをバランスよくとることができ、豊かな食卓は、強い体をつくり、健康を保つ土台となります。



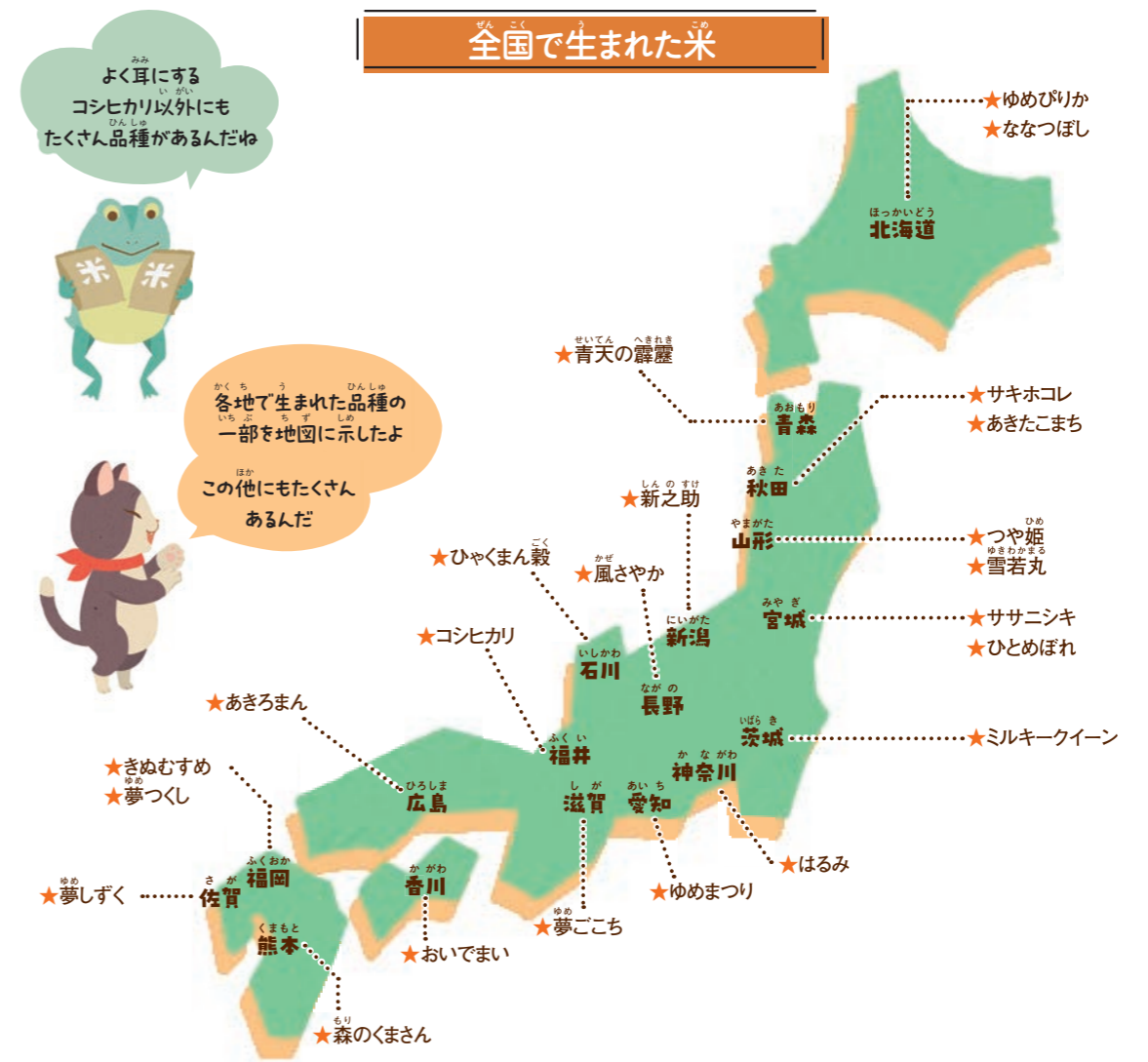
出典：厚生労働省「第20回 生命表(完全生命表)」/「令和4年簡易生命表の概況」をもとに作成

04 米はどうやって つくられているの?

おなじみの白米ができるまでいろいろな仕事がある

米ができるまで

米ができるまでを、もう少し詳しく見ていきましょう。



日本へ米づくりが伝わったのは、縄文時代の終わりごろで、中国から伝来したと考えられています。中国でさかんになった稲作は、インドやアジア各地にも広がっていきました。

日本の米どころといえば、東北地方や北陸地方、北海道など、雪の多い地域を思い浮かべるのではないのでしょうか。

これらの地域の夏は、日中の気温が高く、夜は冷えるという特徴があります。この気温の差が、主成分となるでんぷんを、もみが蓄える働きをうながします。また、広い水田をつくることができ、雪解けの豊富な

水源があることも、米づくりに適しています。あわせて、コシヒカリなど、寒さに強い品種がつけられたこと、ビニールハウスでの育苗など、寒さの影響を防ぐ技術が発達したことも、寒い地域での米づくりをあと押ししてきました。実は、稲はもともと熱帯の植物で、日本でも温暖な地域を含め、全国各地で稲作がおこなわれているのです。

品種という言葉が出てきましたが、ひと言に稲(米)といっても、その中には味や性質のちがうものがたくさんつくられています。それら一つひとつを品種といい、それぞれちがった名前でも呼ばれています。

07 魚や貝はどうやってとられているの?

とる漁業や育てる漁業がある

とる漁業

水産物のフードチェーンは、魚や貝などをとる仕事（漁業）からはじまります。四方を海に囲まれた日本では、海や川、湖沼など、さまざまな水域で漁業がおこなわれています。水域ごとに、4つのとる漁業を紹介します。

沿岸漁業

10トン以下の船を使い、陸が見えるほどの海域でおこなう漁業。家族経営など、小規模でおこなうことが多く、日帰りで漁をする。とることができる水産物は、季節や地域によってさまざま

船の大きさ	5~10トンの小型船
漁獲物	さまざまな魚・貝・海藻



どの漁業にも、さまざまな漁法があるよ。調べてみよう!

沖合漁業

10トン以上の船で港を出発し、日本の200海里水域内を漁場とする。日本でとれる水産物の半分以上が、沖合漁業でとられている。漁の期間は、2~3日のこともあれば、1カ月以上かかることもある

船の大きさ	10トン以上の中~大型船
漁獲物	アジ・サバ・イワシ・サンマ・ヒラメ・マグロ・カツオ・イカ・エビ・カニ など



日本では、一番生産量の多い漁業だよ

遠洋漁業

100トン以上の大きな船を使い、外国の200海里水域内や、どの国にも属さない公海を漁場とする。日本の港に戻るまで、数カ月から1年半の長期にわたって漁をつづける。船には、さまざまな物資や燃料、漁師たちの食事をつくる料理長などの船員も乗っている

船の大きさ	100トン以上の大型船
漁獲物	マグロ・カツオ・イカ など



世界の海を舞台にしているよ

内水面漁業

川や湖沼を漁場とする。小型の船を使ったり、岸に近い場所から投網などで漁をする。各地に、伝統的な漁法が存在するのも特徴。個人でおこなうことが多く、規模の小さい漁業

漁獲物	アユ・サケ・マス・ワカサギ・シジミ など
-----	----------------------



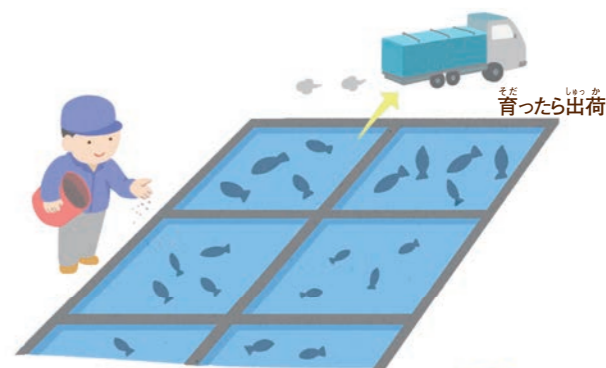
育てる漁業

とる漁業に対し、育てる漁業もあります。魚や貝を稚魚や稚貝、またはたまごから育て、育ったものを出荷します。

養殖漁業

魚や貝の稚魚や稚貝、人工的に孵化させたたまごを、水槽やいけすで育てる漁業。成長したところで、出荷する。特に人気があり、高値のつく水産物が養殖されている

漁獲物	ブリ・マダイ・ホタテ貝・ノリ・カキ など
-----	----------------------



育てたら出荷

栽培漁業

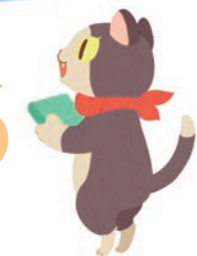
魚や貝の稚魚や稚貝、人工的に孵化させたたまごを、ある程度の大きさまで水槽やいけすで育てる。そのあと、一度海へ放流し、自然の中で成長したところで、再びとる漁業。放流した場所の環境管理も仕事のひとつで、減少する水産資源を回復させる一手として期待される

漁獲物	マダイ・ヒラメ・ホタテ貝・車エビ など
-----	---------------------



養殖漁業と栽培漁業は、一度放流するかどうか大きなちがいがいんだね

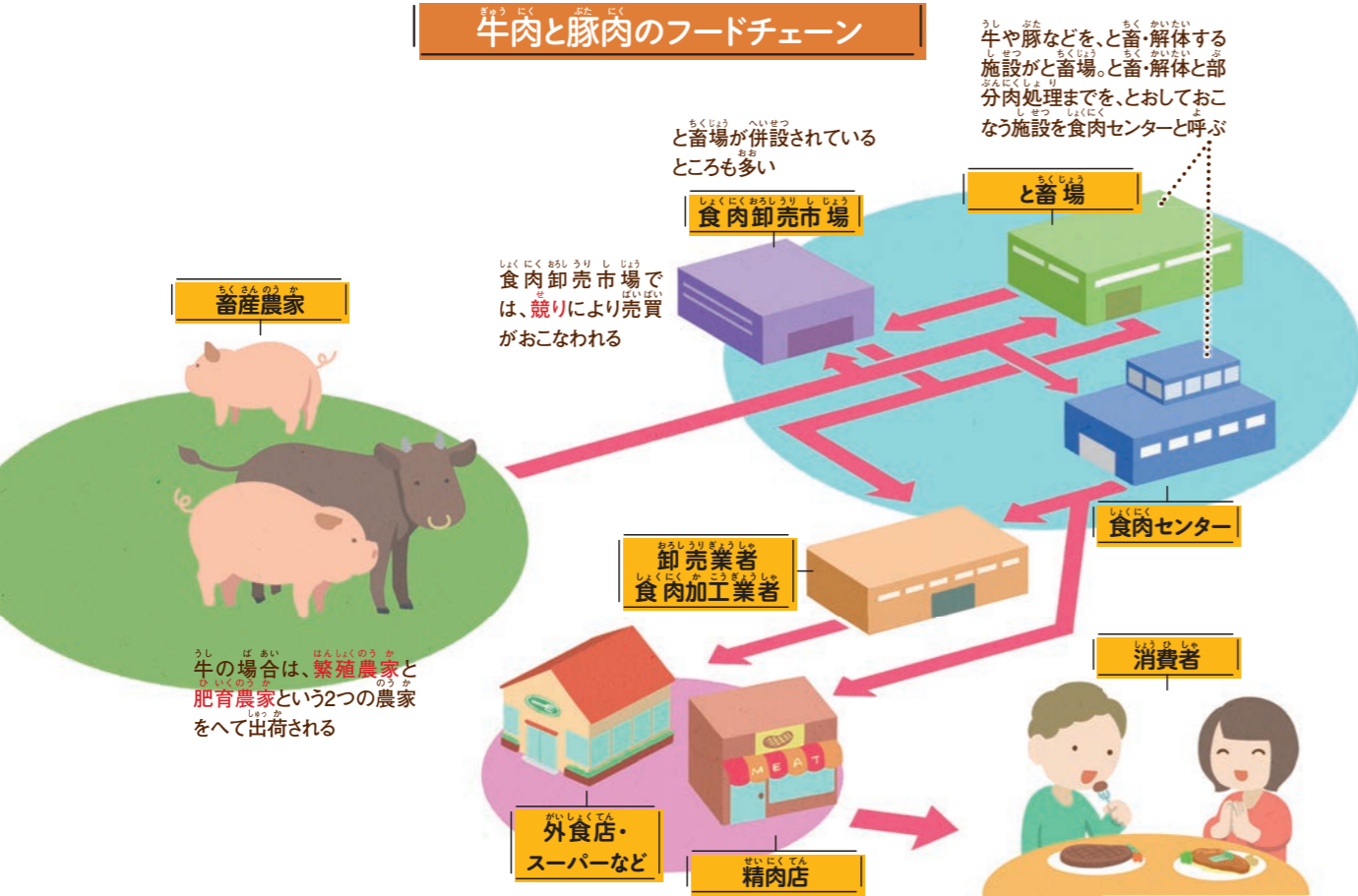
栽培漁業では、魚や貝などの一番弱い時期を、人の手で守っているんだよ



10 食肉はどうやって食卓まで届いているの？

農場から食卓までの長い道のりがある

牛肉と豚肉のフードチェーン



食の欧米化が進む日本では、水産物にかわって、肉の消費量が増えています。1年間に1人が食べる肉の量（牛肉、豚肉、鶏肉をあわせた量）は、1960年ごろには、およそ3キログラムでしたが、2021年度には、33.8キログラムにまで増えました。現在の食事に欠かせなくなった食肉は、どのように食卓へ届けられているのでしょうか。

食肉のフードチェーンは、畜産農家で動物を育て

るところからはじまります。およそ決められた期間育てられた牛や豚は、肉にするために出荷され、と畜場や食肉センターで、と畜・解体されます。解体されてきた枝肉やブロック肉は、食肉卸売市場や食肉センターで競りによって売り買いされたり、外食店や大手スーパーなどへ、直接届けられることもあります。

日本の肉食の歴史

現在の日本では、多くの人が日常的に肉を食べていますが、そうではない時代もありました。

はるか昔、縄文時代の終わりごろまで、人々は狩猟で得た動物の肉や、木の実などを食べ、生活をしていました。そこへ、農耕文化がもたらされ、広がっていくと、栽培した穀物が主食となりはじめます。大陸から入ってきた牛や馬などは、田畑を耕し、物を運ぶ力仕事に欠かせない動物でもありました。

飛鳥時代からは、殺生をきらい仏教の教えが重なり、肉食が禁止されるようになっていきます。こうした肉食の禁止は、明治時代まで何度もおこなわれました。そのような中でも、江戸時代には、栄養が豊富で、健康を回復する食べ物ということで、**薬喰い**と呼び、ひそかに肉を食べる人たちもいました。

風向きが変化したのは、ペリーの来航（1853年）をきっかけに、アメリカと物資のやりとりがおこなわ

れたときだといわれています。日本人は、欧米との食文化のちがいを目の当たりにしたのです。それからは、肉食をすすめる風潮が高まっていきました。

日本の肉食の歴史は、実はまだ、とても浅いんだね



食肉のブランド化

近年では、**和牛**という呼び名が知られるようになりました。

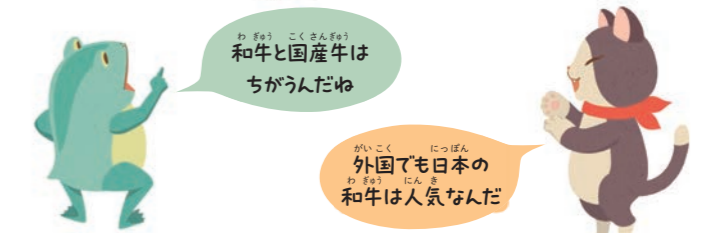
和牛とは、II節で紹介する4つの和種のことです。牛の種類に関係なく、日本で育てられた期間の長い牛を指す**国産牛**とは区別されています。和牛の特徴は、豊富なサシと、柔らかく独特の甘みがあるところです。赤身で筋肉質の欧米の肉とは異なるうまみがあります。

和牛は海外でも人気が高く、輸出や外国人消費者をターゲットとした、外食による消費にも期待が高まっています。こうして見ると、肉食をめぐる日本の変化には、目まぐるしいものがあります。



和牛と国産牛はちがうんだね

外国でも日本の和牛は人気なんだ



15 牛乳はどうやって食卓まで届いているの?

規則正しい作業が毎日つづけられている

牛乳のフードチェーン

たんぱく質やカルシウムがたくさんとれる牛乳は、給食でも欠かせない存在です。私たちは、牛乳を1年で1人当たり30キログラム以上も飲んでいると

いわれています。これら牛乳や乳製品も、食卓まで長い道のりをへて、届けられています。

酪農家



乳用の牛(乳牛)を育て、乳を搾って出荷したり、搾った乳から食品をつくる農家を酪農家という。牛乳のフードチェーンは、酪農家によって、牛を育て、乳搾り(搾乳)するところからはじまる

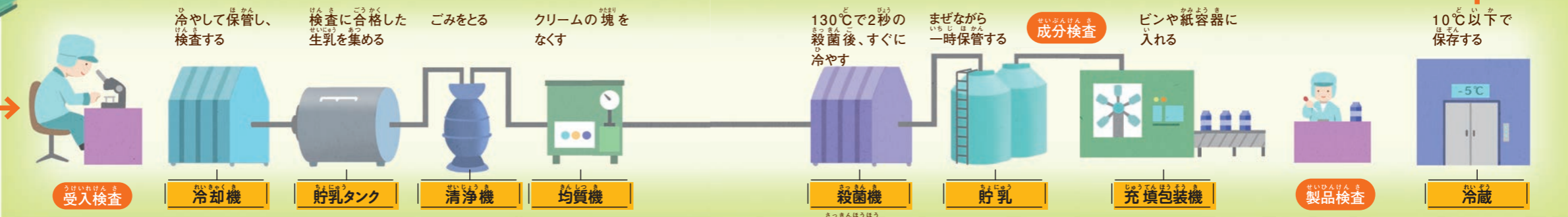
酪農家では、そうじやエサやりも大切な仕事だよ



牛乳工場

搾乳は、早朝と夕方1日2回、決められた時間におこなわれる。たくさんの乳が出るように改良された乳牛は、決められた時間にしっかりと搾乳をすることが、牛の健康管理に欠かせない。そのため、規則正しく搾乳をおこなう必要がある

農家ごとに集め、冷やされた生乳は、生産者団体のタンクローリーによって毎日回収され、乳業メーカーなどの工場へ運ばれる



130℃で2秒の殺菌後、すぐに冷やす
 まぜながら一時保管する
 成分検査
 ピンや紙容器に入れる
 10℃以下で保存する

※殺菌方法はいろいろある

牛乳はどうやって乳を出しつづけているの?

牛乳は本来、子牛を育てるために母牛が出すもので、牛が妊娠・出産することで、はじめて出るようになります。酪農家では、乳を出してもらいように、牛が妊娠と出産をくり返すように管理します。そして、それを計画的に進めるため、人工授精がおこなわれます。乳牛のホルスタインの場合は、人工授精が成功すると、およそ280日で子牛を産み、乳を出すようになります。子牛は生まれてすぐに母牛から離されるため、直接乳を飲むことができる時間はほとんどありません。

出産を終えた母牛は、搾乳しながら85日ほど休んだあと、再び人工授精によって次の出産の準備をします。こうすることで、1年をとってほとんどの期間、乳が出るようにするのです。搾乳がおこなわれないのは、乳量が減る、出産前のおよそ60日間のみです。

このように、1年に1頭のペースで子牛を産む必要がある乳牛のメスに、和牛のオスをかけあわせ、生まれた子牛を肉用にすることもあります。

牛乳の出る量が少なくなった牛はと畜場などに運ばれて肉になる

出典：一般社団法人 中央酪農会議「調べ学習のための 酪農キッズファーム 牛の一生」をもとに作成

毎日飲めるしくみがあるんだね

工場では、チーズやバターなどの乳製品もつくられているよ

パッキングされた牛乳は、配送センターや学校、パンや菓子工場へ運ばれる。配送センターは、さらにスーパーやコンビニなどへ牛乳を配っていく

03 食料をつくるための土地はなぜ足りないの?

利用ずみの土地ややせた土地では食料がつかれない

つくりがけない場所



農作物をつくるために、土地が足りないということは、どうして起こるのでしょうか。その国や地域に暮らす人たちの数に対して、国土が小さければ、食料をつくるために使える土地も小さくなります。人が住むための場所や、開発の進んだ都市部には、農地をつくることができません。さらに、工業が発展した地域では、農地の代わりに工場などをつくるために、土地が使われます。

日本では、山や起伏のある地形が多いことも、農地にすることが難しい原因のひとつとなっています。世界の事情を見ると、砂漠などのやせた土地や、家畜を放牧する放牧地なども、農作物をつくるのに適した土地ではありません。また、保全しなければならない森林や公園なども、農地にできない土地といえます。

砂漠化が起こる原因

気候の変化

地球が、もともとくり返している気候の変動(干ばつ、乾燥化など)が、砂漠化の原因になることがある。一方で、人の活動が、気候の変化にあたる影響も大きくなってきた

人間の活動

過放牧

過農耕

過剰採取

ヤギやヒツジを放牧し過ぎたり、畑のつくり過ぎ、植物のとり過ぎ(薪など)が起きた土地では、植物が減って表土がむき出しになり、風食や水食が起こりやすくなる

風食

風が、地表の土を吹き飛ばす風食。吹き飛ばされた場所も、吹き飛んだ土がたまる場所でも、植物は育つことができない

水食

雨粒と水の流れの勢いによって、地表の土が流される水食。砂漠化の原因の多くが、この水食であるといわれている

塩害

日差しが強く、雨の少ない乾燥した土地で、川や湖の水、地下水を一度に大量に使うと、植物を育てるときに、起こりやすい塩害。それらの水に含まれる塩類は、水が蒸発したあと地表に残り、植物を枯らしてしまう

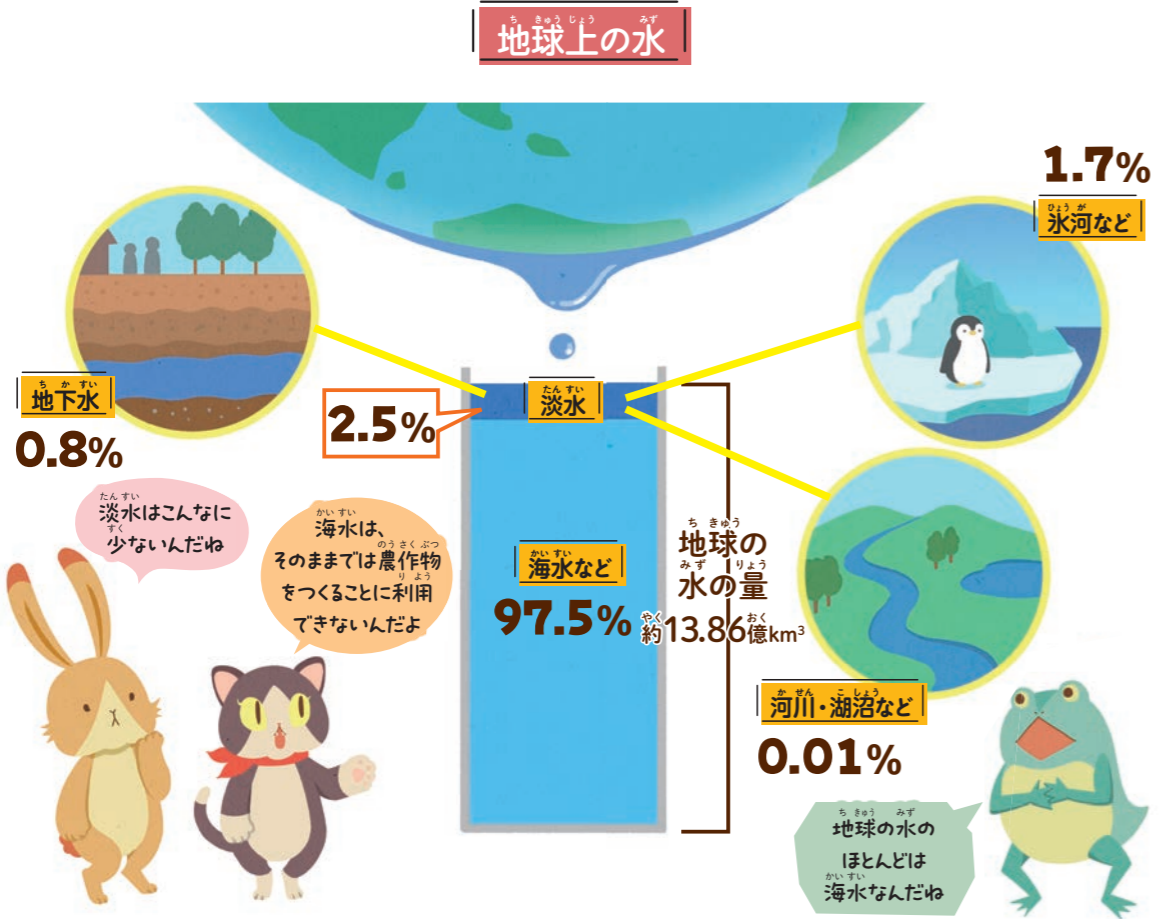
砂漠化

農作物が育たず、人も住めない場所といえば、砂漠が思い浮かびます。砂漠はもともと、気候や地形によって、自然につくりだされたものです。ところが近年、人が住み、緑のあった場所から、養分や水

分を含んだ土が失われ、植物が育ちにくい土地に変わる現象が起き、問題となっています。これを砂漠化といいます。砂漠化の原因には、気候の変化によるものと、人間の活動によるものがあります。

04 食料をつくるための水はなぜ足りないの?

限られた水が偏って存在している



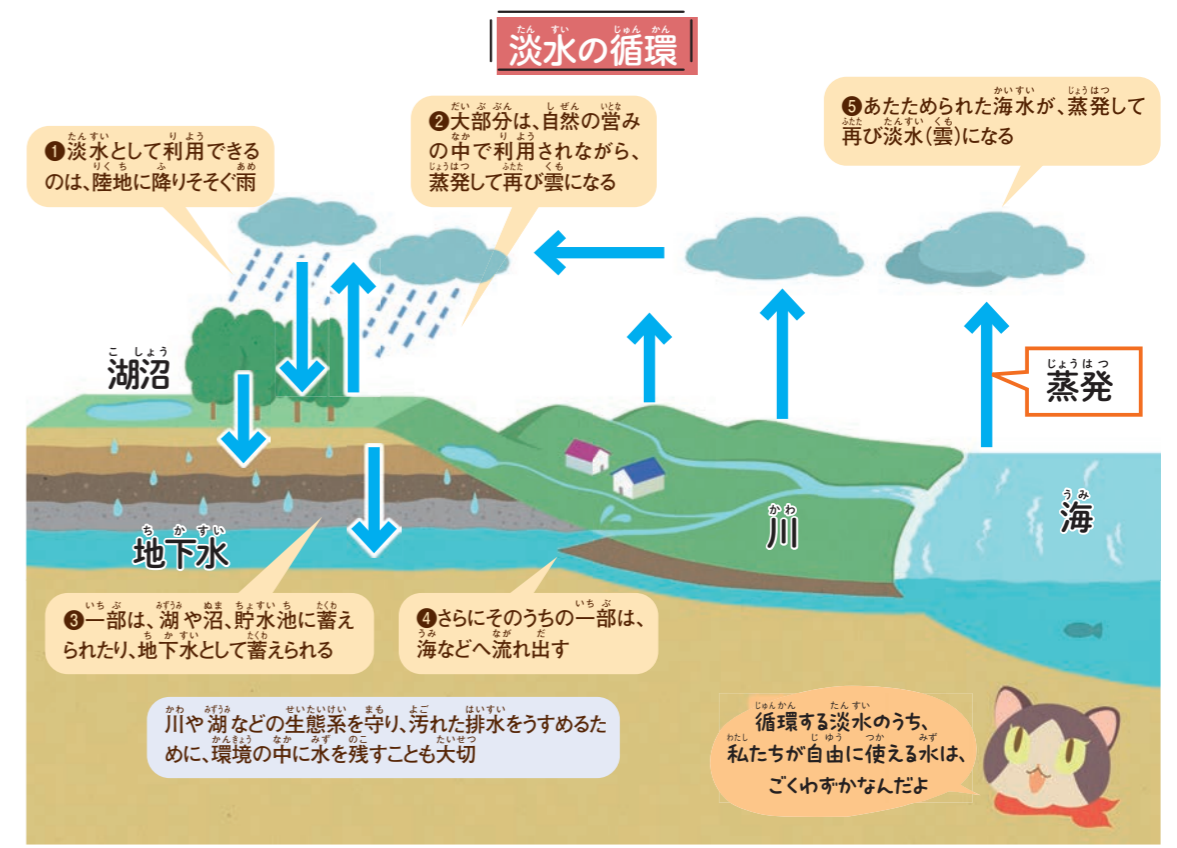
農作物をつくるために、土地と同じように足りなくなる心配される水。どうして、そのようなことが起こるのでしょうか。

植物を育てるためには水が必要ですが、水ならばなんでもよいというわけではありません。人が飲む水と同じく、植物を育てるために必要な水も、塩分の濃度が低い淡水です。

水の惑星と呼ばれる地球には、豊富な水があり

ますが、そのほとんどは、塩分の多い海水です。淡水は、地球上の水のうち2.5%で、ごくわずかなのです。そのうちの多くは、南極や北極に氷として存在するため、すぐに使えるものではありません。

また、手に入れることのできる淡水のある場所には偏りがあるため、十分に得られる場所と得られない場所があります。



水の使い方で3つの農業がある

農業には、降り注ぐ雨水を利用する**天水農業**と、川や湖の水や、地下水などを水路で引き込み、人工的に水を補給する**灌漑農業**のふたつがあります。

水田に水を満たしておこなう稲作は、代表的な灌漑農業のひとつです。せまい土地の中で、多くの人口を養う必要があった日本では、稲作のための灌漑設備の発展と拡大が、欠かせませんでした。

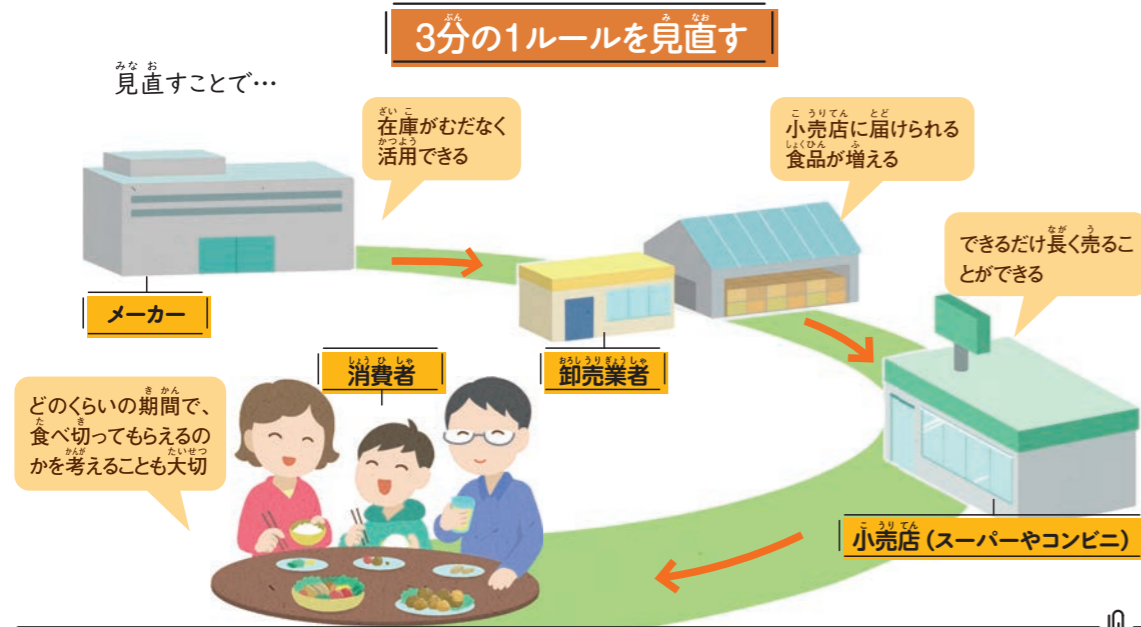
一方で、**灌漑農業**には大量の水が使われ、世界のいくつかの地域では、**使い過ぎ**が問題になっているところも出てきています。

淡水は、好きなきに、ほしい分だけ湧いて出てく

るものではありません。降り注いだ雨も、やがて蒸発して雲となり、再び雨になるという循環をたどり、増えつづけることはありません。それらをどのように上手に利用するのか、考えなければなりません。

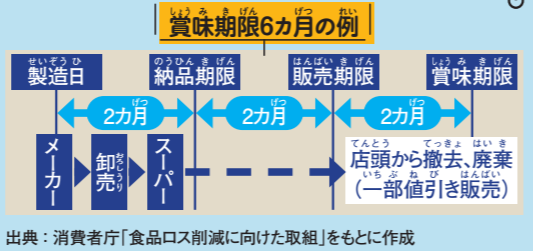
02 流通のルールを見直して 食品ロスを減らそう

しくみから変えていく努力がおこなわれている



3分の1ルールを見直す

3分の1ルールのおさらい (→19ページ)
 たとえば、賞味期限まで6か月の食品の場合、製造者は、最初の2か月間で、食品を小売店に納め、受け取った小売店は、次の2か月間で売り、最後の2か月間は廃棄、または値引き販売するというルールです。賞味期限までの期間を、3等分して割り当てるので、このように呼ばれています。



出典：消費者庁「食品ロス削減に向けた取組」をもとに作成

食品がおいしく食べられる期間を十分に残して販売し、消費者が手に取れるようにするために、**3分の1ルール**というものがあります。これは、食品メーカーや小売店が守ってきたルールで、賞味期限までの期間が、比較的長い食品に使われています。ところが、ルールを守ると、つくったあと、届けることが遅れた食品や、まだおいしく食べられる期間を残した食品まで、捨てられてしまうことがあります。

菓子などの多くも、このルールで取り扱われています。菓子であれば、買ってから2週間あれば食べ切れる人が多く、賞味期限まで長い期間が残っている必要はありません。そこで、製造日から賞味期限まで、半分の期間は小売店に届けることができたり、小売店で販売できる期間を長くするなど、このルールをゆるめる取り組みが、はじめられています。

賞味期限の表示を見直す



- ① 倉庫内での在庫管理やピッキング (メーカーや卸売業者の動き)
- ② 店舗での期限確認や陳列 (スーパーやコンビニの動き)

またこれまで、「〇年〇月〇日」と表示されてきた賞味期限を、「〇年〇月」の表示に変更することでも、食品ロスを減らすことに貢献できます。食品の流通には、同じ食品の場合、先に仕入れたものの賞味期限よりも、期限の早いものを、あとから仕入れない、**先入れ先出しルール**と呼ばれるものがあります。賞味期限が「年月日」で示されていると、1日のちがいで仕入れてもらえず、販

売の機会を失う食品が出てしまいます。「年月」表示に変えることで、数日のちがいを気にすることなく仕入れ、販売がおこなえるようになり、食品ロスを減らすことができます。もちろん、安全でおいしく食べられることが大前提のため、賞味期限が長い食品に限って、年月表示への変更が進められています。

05 残さずにおいしく 食べてもらおう

来客と協力して廃棄を減らす飲食店の工夫

準備や調理に工夫をこらす



過去の情報と照らし合わせ、必要な食材の種類と量を予測して調節する。予測には、天気や人の流れなどが、複雑に関わるため、最近では、AI(人工知能)を活用した予測サービスなども導入されはじめています。



ハーフサイズや小盛りなど、少ない量を選べるようにすることで、食べきれない注文を減らす工夫も増えている。

注文

調理

提供



食材の保存にも工夫があるよ



調理技術の向上や、食品ロスを減らす新メニューの開発をおこなう飲食店もある

食べ切れる量を注文することが大切だね

レストランやカフェなどの飲食店では、たくさんのメニューの中から、来客が希望するものを、できるだけ早く提供することが求められています。あらかじめ食材を準備し、すばやく調理して提供するという流れのさまざまな場面で、食品ロスが生まれています。そこでは、どのような対策がおこなわれているのでしょうか。

飲食店は、来客の数や注文されるメニューの予

測を、なるべく正確におこなうように努力しています。準備したにも関わらず、来客が少ない場合や、注文されなかった場合に、食材ごとおむだになることを防ぐためです。また、食材を小分けにして保存性を高める工夫や、食べられる部分をあまらず使いきる調理の技術の向上も、食品ロスの削減に貢献しています。

来客と一緒に過ごそう取り組み

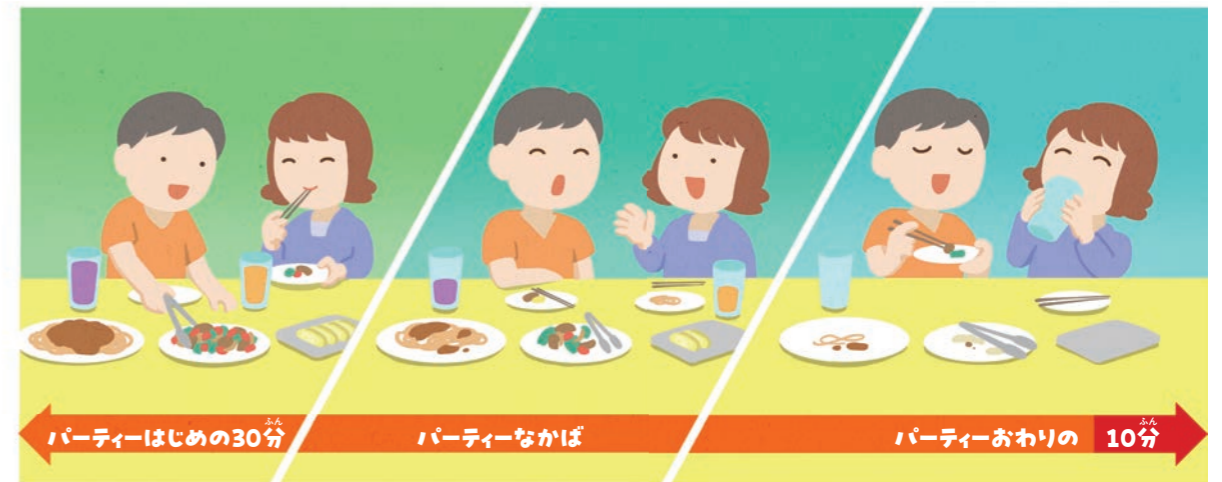
3010運動で食べ残しをなくす

パーティーや宴会などでは、たくさんの料理が提供されるにも関わらず、おしゃべりが優先され、食べ残しが大量に出ることがあります。料理を楽しむ時間を工夫することで、もったいないを防ぐのが3010運動です。適量を注文して、乾杯したあとの30分と、終了前の10分は、席を立たず、料理を楽しむ運動です。

味わいタイム

楽しみタイム

食べきりタイム



ドギーバッグで食べ残しを持ち帰る

食べ残しを持ち帰るドギーバッグの利用も有効な対策ですが、持ち帰ったあとは、すぐに食べることや、再加熱するなど、食中毒の予防に注意しなければなりません。



さらに、より積極的な食品ロス対策をおこなう飲食店も出てきています。

漁港で水揚げされた水産物や、農作物の中には、市場に出すことができず、捨てられてしまうものがあります。そうした食材をおいしく調理し、提供することで、食品ロスを減らそうとする工夫がおこなわれています。

そして、飲食店で、来客ができる食品ロス対策は、

なんといっても食べ切ることです。食べ切れない量を注文したり、おしゃべりに夢中のあまり、食べることをおろそかにしてしまうということはありませんか? 飲食店の側も、こうした食べ残しを減らすため、量が選べるメニューをつくらしたり、提供するタイミングを調節するなどの工夫をおこなっています。来客は、それらを自分に合わせて選ぶことで、食品ロス対策に貢献できます。