

食育を推進していきたいあなたに

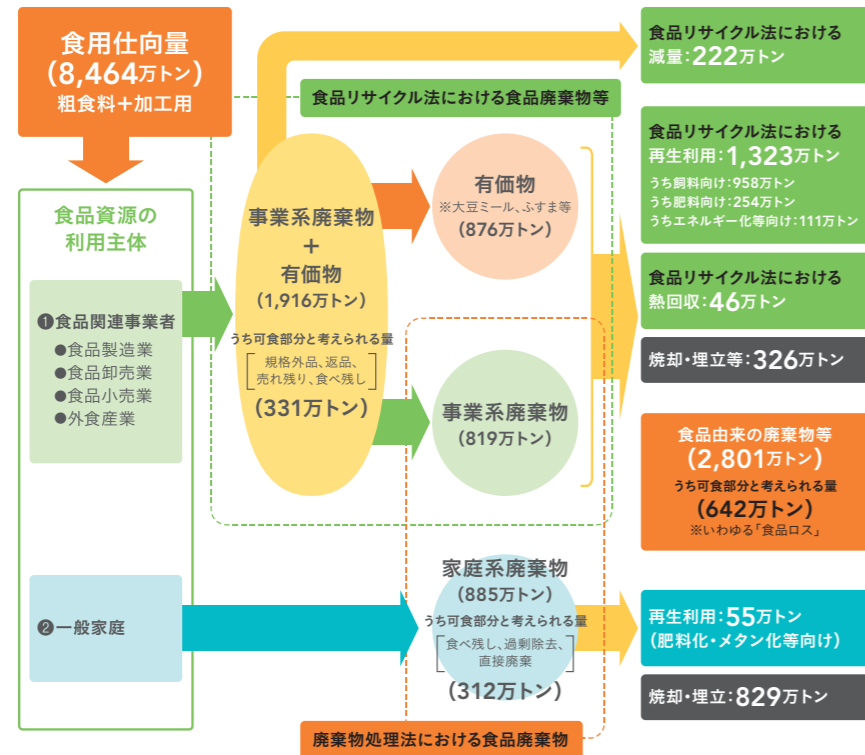
重点課題 4 食の循環や環境を意識した食育の推進

食の循環を支える当事者目線で環境への配慮を考えてみましょう

毎日なにげなく食べている物も、それが食卓に辿り着くまでの道のり(食べ物の循環)を知ること、生産者等多くの人に支えられてきたものであることを実感できます。人々のそんな思いや意識が、今大きな課題となっている食品ロスの削減にもつながります。食の循環を支えている当事者の視点や立場からは何ができるのか。改めて振り返ってみましょう。

日本では膨大な量の食品が廃棄されています

●食品廃棄物等の利用状況等(平成24年度推計)〈概念図〉



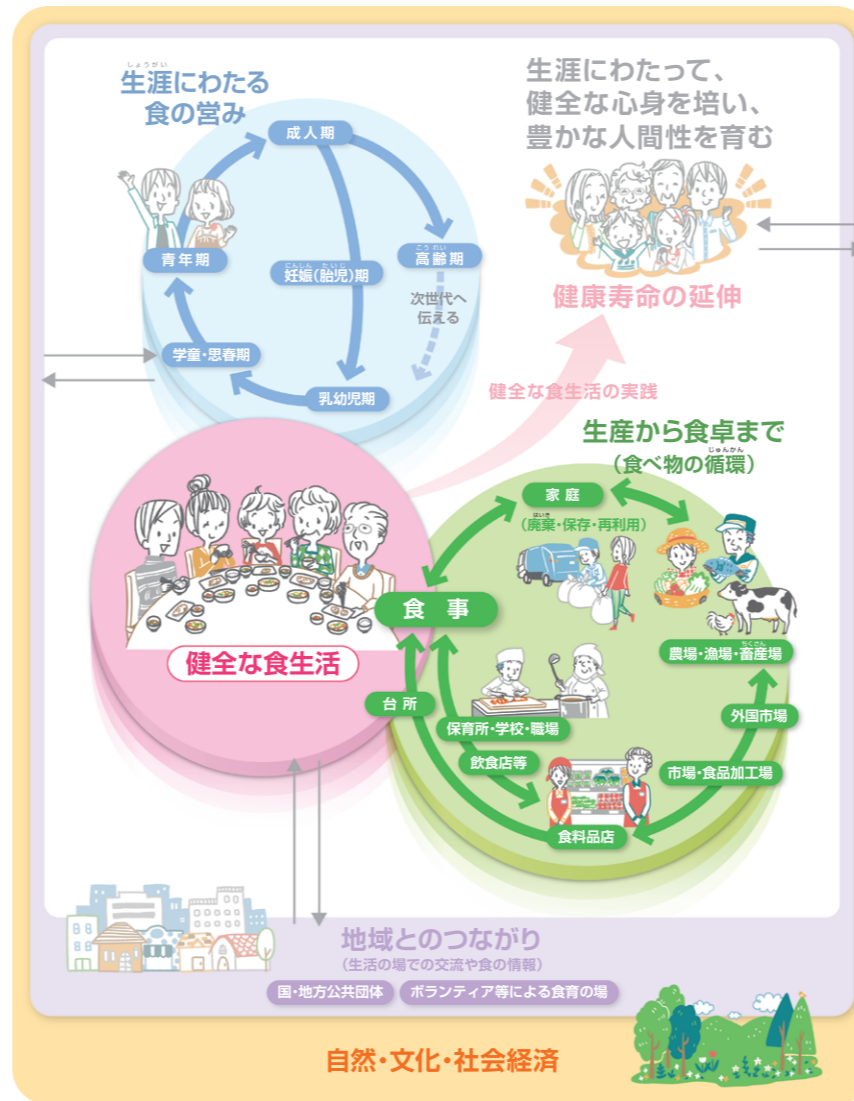
資料：農林水産省及び環境省「平成24年度推計」

日本の食料自給率(カロリーベース)は4割、残りの6割を輸入に頼る中、年間2,801万トンもの食品廃棄物を排出しています。そのうち、可食部分と考えられる量(いわゆる食品ロス)は642万トン(【内訳】事業系廃棄物：331万トン、家庭系廃棄物：312万トン)です。世界全体の食料援助量である約400万トンを大幅に超える食品ロスが出ています。

食品ロス削減に向け、事業者が率先して行動を

食品ロスは、食べ物の循環における各段階から発生されるもの。事業者にとっても消費者にとっても、無視できない課題の一つです。取組のためには、まずはその背景にある循環の仕組みを知り、食べ物の大切さや感謝の念を実感することが大事です。それには、食べ物の循環を支えている事業者が、積極的に行動したり、消費者の行動変容に役立つ情報発信をすることが有効です。

特に意識したい実践の環



こんな取組があります

食品ロス削減に向け、多方面からアクションを起こしましょう

食品の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する「フードバンク」と呼ばれる団体や活動があります。事業系の食品ロス削減のための取組の一つとして、活用してはどうでしょうか。また、家庭からの食品ロスを減らすためには、食品の食べきり、使い切りの提案などが挙げられます。レシピの提供など、人々の興味・関心につながる取組の紹介は消費者にとって有効です。

もっと詳しく知りたい >>> 「食べもののムダをなくそうプロジェクト」(消費者庁)

地域の活性化にも貢献！生産者と消費者が、もっとつながる取組を

農林漁業体験や、道の駅、直売所、マルシェなどでの産直品の販売は、生産者と消費者が互いの距離を縮め、それぞれの立場から食の循環に意識を傾けていくきっかけになります。消費者にとっては、楽しく、おいしい体験が新たな発見や学びにもつながります。生産者にとっても、消費者との接点生まれ、やりがいや今後の事業のヒントを得られるチャンスになるかもしれません。

もっと詳しく知りたい >>> 「地産地消の推進について」(農林水産省)

ご存知ですか？「ろすのん」



「ろすのん」は食品ロス削減に取り組む皆様が利用できるロゴマークです。

飲食店を巻き込んで展開する30・10運動

長野県松本市では、食品ロス削減事業の重点的取組として、乾杯後の30分間とお開き前の10分間は席について料理を楽しもうという「【おそとで】残さず食べよう！30・10運動」を行っています。啓発グッズとして、周知のためのポケットティッシュや、実践につなげるためのコースターを作成し、飲食店等で効果的に使われています。比較的取り入れやすい取組であることから、近隣市村や全国にも波及しています。



ホームページ <https://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/3010unndou.html>