

食品ロスと食料自給率

日本の食料自給率は39%と先進国でも低く、世界一の農作物の輸入国になっている。このような状況にも関わらず、日本の食品ロスは世界の食料援助量の倍近くの600万トン以上にも及んでいる。食料自給率の視点から考えても、食品ロス対策に真剣に取り組む必要があるのではないだろうか。



食品ロス ～安心という観点から～

野菜や果物を食べきることは食品ロスを減らすこととなります。しかし、育てる過程が見えづらく、食べきることに抵抗がある方もいらっしゃるでしょう。

だからこそ、安心な有機農業で育てられた野菜・果物や育てる過程が見えやすい^{※1}地産地消のものを選ぶことが大切だと思います。

また、畑を持っていない一般家庭でもプランターや水耕栽培を利用して、自らでも安心して食べられる野菜を作ってみることも大切かもしれません。私たち自身や子どもの命を守ってこそその食品ロス対策ですから。

- 水耕再生栽培の例：豆苗（とうみょう）・三つ葉など
根のついているもの
- プランター栽培の例：レタスなどの葉物・ミニトマトなど

(M・T)&(Y・M)

※1 地産地消：地域で生産されたものをその地域で消費すること



◎生ごみで作った堆肥を利用した家庭菜園

エコバックを 活用してみよう♪

フランスの環境省は、使い捨てビニール製レジ袋に代わる買い物袋やショッピングカートなどが既に存在するとして、自然に還る素材が一定比率含まれていないビニール製レジ袋を2016年7月から製造禁止にすると発表しました。

◎一定比率は順次引き上げ予定

現在、捨てられたレジ袋などのビニール類やプラスチックを誤飲し、ウミガメや鳥類が死亡してしまうなど生態系に大きな影響が見られます。フィンランドやデンマーク、アイルランドなどでは、既にレジ袋を大幅に削減する取り組みを行っています。また、塩化ビニールは燃やせば、ダイオキシンが発生する可能性があります。

ビニール製レジ袋を減らすために、エコバックを活用していきましょう。(T・A)

編集後記

近頃、スーパーマーケットへ行く機会が増えた。買い物客を見ていると、手にした品物のラベルを確認してから棚に戻し、新しく奥の方から出したものをカゴに入れている光景を多く目にする。しかし、昔は賞味期限などもなく、嗅覚などの五感で感じ、大丈夫そうだとせば食べていた。

日本は法や決まりで安全・安心な国になり、飽食の時代と言われるように豊かになった。現代のこの国では、「まあ、いいか」は通用しない。しかし、このままではいけないと思う。無駄をなくすように売る立場と買う立場で協力し合い、また私たちは食べられる量と品数で生活をし、「食品ロス」が少しでも少なくなることを願っている。「へらすぞう」の編集をしながら、家庭や学校、地域での教育や意識改革の大切さを改めて思う今日この頃。

(M・M)

へらすぞう

第21号 平成28年度

あきる野ごみ会議は、市民・事業者・市の3者が協力し、3Rを推進している団体です。



食品ロス・・・とは、 まだ食べられるものを 捨ててしまうことだよ！！

日本では600万トン以上と試算され、このうち300万トン以上が一般家庭からのものだよ。

特集

生で、サラダに♪

煮て、おでんや
ふろふき大根へ♪

鶏手羽と一緒に
こってりと炒煮♪

大根おろしは、
下の方を皮ごと！

大根の葉や皮を捨てて しまっていないか？

葉を軽く茹でて、水分をしっかりと絞り、みじん切りにします。

そして、根しょうがのみじん切り・削り節(粉)・ゴマ・干しえび・チリメンジャコなどと一緒に炒めます。

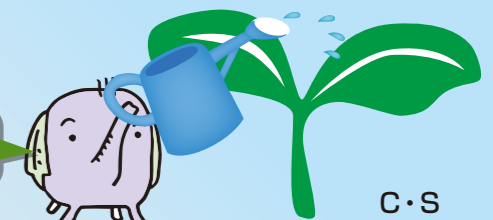
仕上げは、塩と七味唐辛子で味をととのえて『ふりかけ』の出来上がり！

皮は短冊に切り、麵つゆかしょうゆに漬け、一晚冷蔵庫へ。歯ごたえパリパリ、手間いらずの即席漬けです。

◎きんぴらもいいネ！！



ぜひ、試してみてネ。



C・S