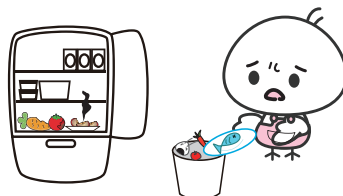


本来は食べられるのに
捨てられている食品

日本の食品ロスは **472** 万トン（令和 **4** 年度）



事業系 **236** 万トン



家庭系 **236** 万トン



世界では

世界全体では、年間約13億トンの食べ物が捨てられています。FAO（国際連合食糧農業機関）（2011年）
これは人のために作られた食べ物のおよそ3分の1になります。

◆ どうして食べ物が捨てられているの？

日本のような先進国では、「食べ残し」や「賞味期限切れ」など消費段階で捨てられる食べ物が多いです。



開発途上国は、同じ時期に農作物がたくさん収穫できても「適切に保管できない」「加工するための技術が十分でない」「適切に運ぶための手段やガソリンを買うお金がない」などの理由で、必要な人に届く前にムダになっています

◆ どうすれば食品ロスを減らせるの？

実践
しよう

家庭でできる食品ロス対策！

- 1 買いすぎない 買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認しましょう。
- 2 適切に保存 野菜が育つ状態と同じように保存すると、長持ちします。
- 3 食べ残さない 家族の予定や体調を把握し、適量の食事の準備をしましょう。

◆ 今日からできるエシカル消費！

てまえどり

「てまえどり」とは、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動です。できる範囲で良いので、すぐに使う予定がある場合はてまえどりしてみましょう。
手前から商品を取ることも、立派な社会貢献です。

