



食品ロスを考えよう！

最近SDGs(エス・ディー・ジーズ)という言葉をよく見聞きします。持続可能な開発目標という略語です。でも少し難しいですね。健康、環境、貧困、経済、ジェンダー・・・など 17 の目標を掲げていますが、ここでは私たちの身近な食品ロスについて考えてみます。

日本で、食べられるのに捨てられる食品は年間 600 万トン。そのうち家庭からの廃棄は280万トンで約半数近くになります。4人家族で年に6万円相当に上るといことです。少しびっくりですね。

これは単にもったいないということだけではないのです。その処理に多額の費用が充てられています。

私たちにできること

※買い過ぎない ※作り過ぎない ※賞味期限と消費期限を理解しよう

※外食では食べきれる量を注文する ※余った食料品や贈答品などはフードドライブ等に寄付

今すぐできることもありますね。少しずつ心がけたいですね。

食育くん

まじん



15年前那須町の小学生だった給食くんは、今は成人して食育くんとして、食育活動に情熱を燃やしています。なので、お酒もOKなのだ!



ロス減アクション
買い過ぎないで使い切り

食育コラム

▶ SDGs・・・最近カタカナやアルファベットを覚えるのが大変!

これは、毎日のようにテレビ等で聞くので否が応でも覚えてしまった。▶人間は便利さと引き換えに、多くのものを犠牲にしてきたことにやっと気づいたということか。もうすでに取り返しがつかないほどかもしれないが、でもやらない訳にはいかない。▶思えば子どものころはプラスチックなどなくて、お豆腐はお鍋を持って買いに行く。野菜は新聞紙、他の物は経木で包んでもらった。ご飯も火を起こさないで炊けない。▶今さらそんな生活に戻れるべくもないが、鍋に入れてもらって、こぼさないようにして持ち帰ったお豆腐は、今より数段美味しかったと思うのは私だけだろうか。▶マイバッグもかなり浸透してきているようだが、我が家では少し困ったことも。生ごみの処理にレジ袋が無いと少し不便。▶コロナ禍で買い物に行く回数も確実に減っている。すると冷蔵庫にある物で何とかしようとする自分がいて、無駄に捨てる食材も減った気がする。冷凍庫もすっかり整理できている。瓢箪から駒か。おうちごはんもおうち呑みもいいかもしれない。(え)