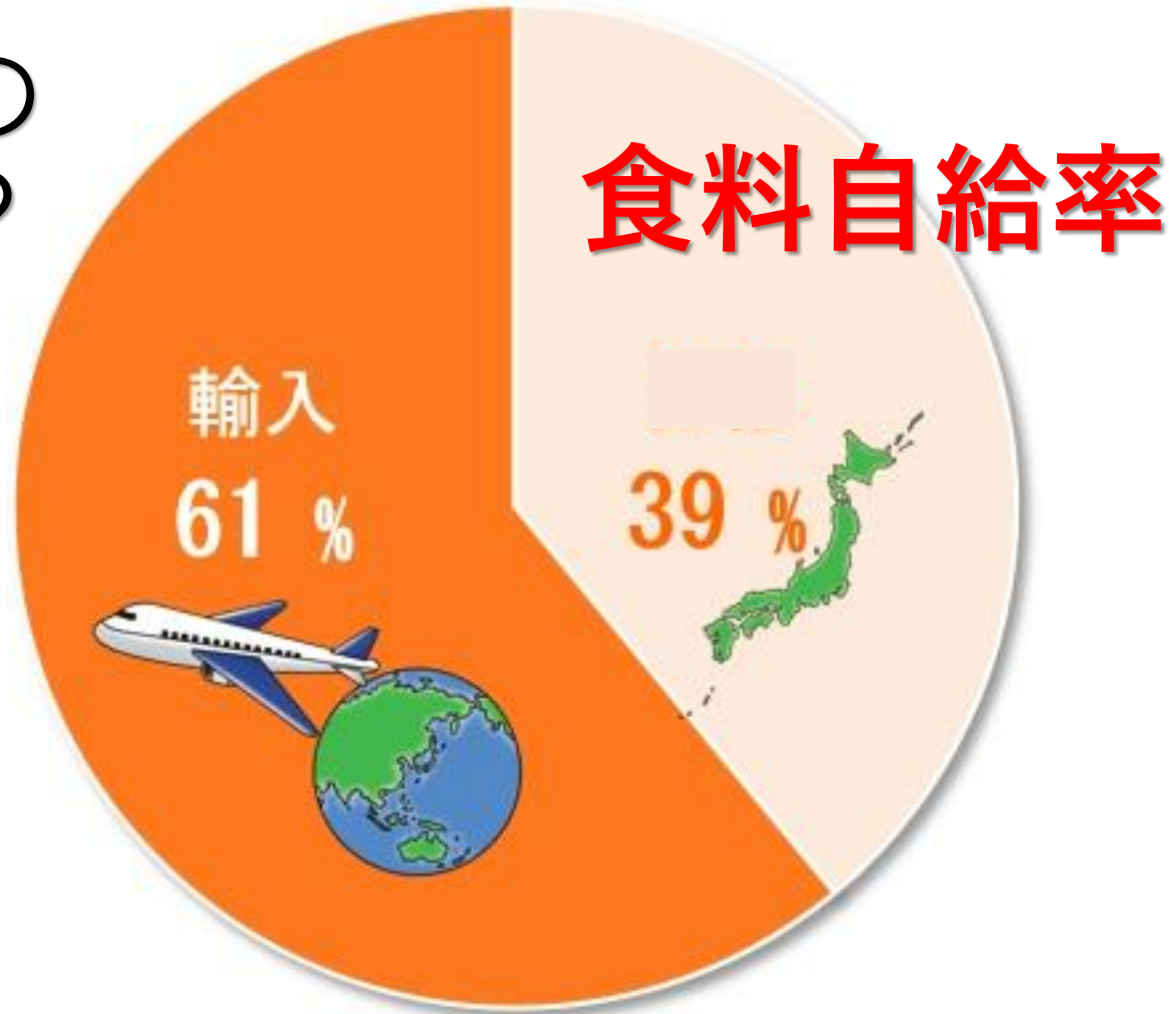


これは何の  
円グラフ？



食を通して世界に目を向けよう



まだ食べられるのに  
それを捨ててしまった経験は  
ありますか？



世界の1年間の食糧支援

しよくりよう し えん

320万トン × 2

日本の1年間のムダ

632万トン

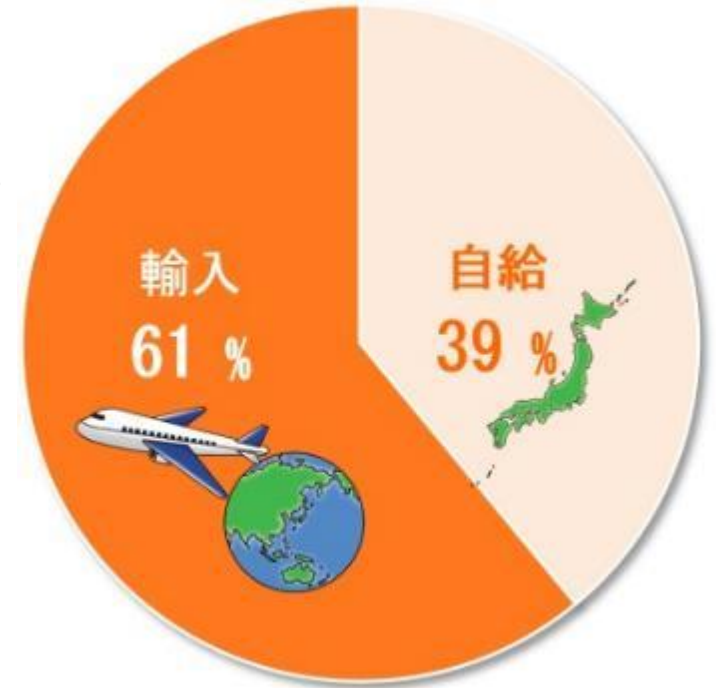


海外に食料を頼っているのに、  
日本はこれだけの食べ物を捨てている…

輸入できなくなったら？

海外で食料が生産できなくなったら？

世界で水不足が起きたら？



本来、食べられるはずだった  
食べ物が捨てられること

フードロス

# フードロスの実態

<https://www.youtube.com/watch?v=ZAAVv7c3nDU&list=PLS1pzqasRZ4FrzMxeBPtMI5ZkCVzNiY9h&index=32>



Q、フードロスが起きやすいのはどこだろうか？

- ① 家庭
- ② コンビニ・スーパー
- ③ レストラン

# 年間の食品ロス量

※農林水産省の2016年度推計



- 1位 家庭
- 2位 食品メーカー
- 3位 外食産業
- 4位 小売業

スーパーで起きるフードロスの  
原因は何だろうか？

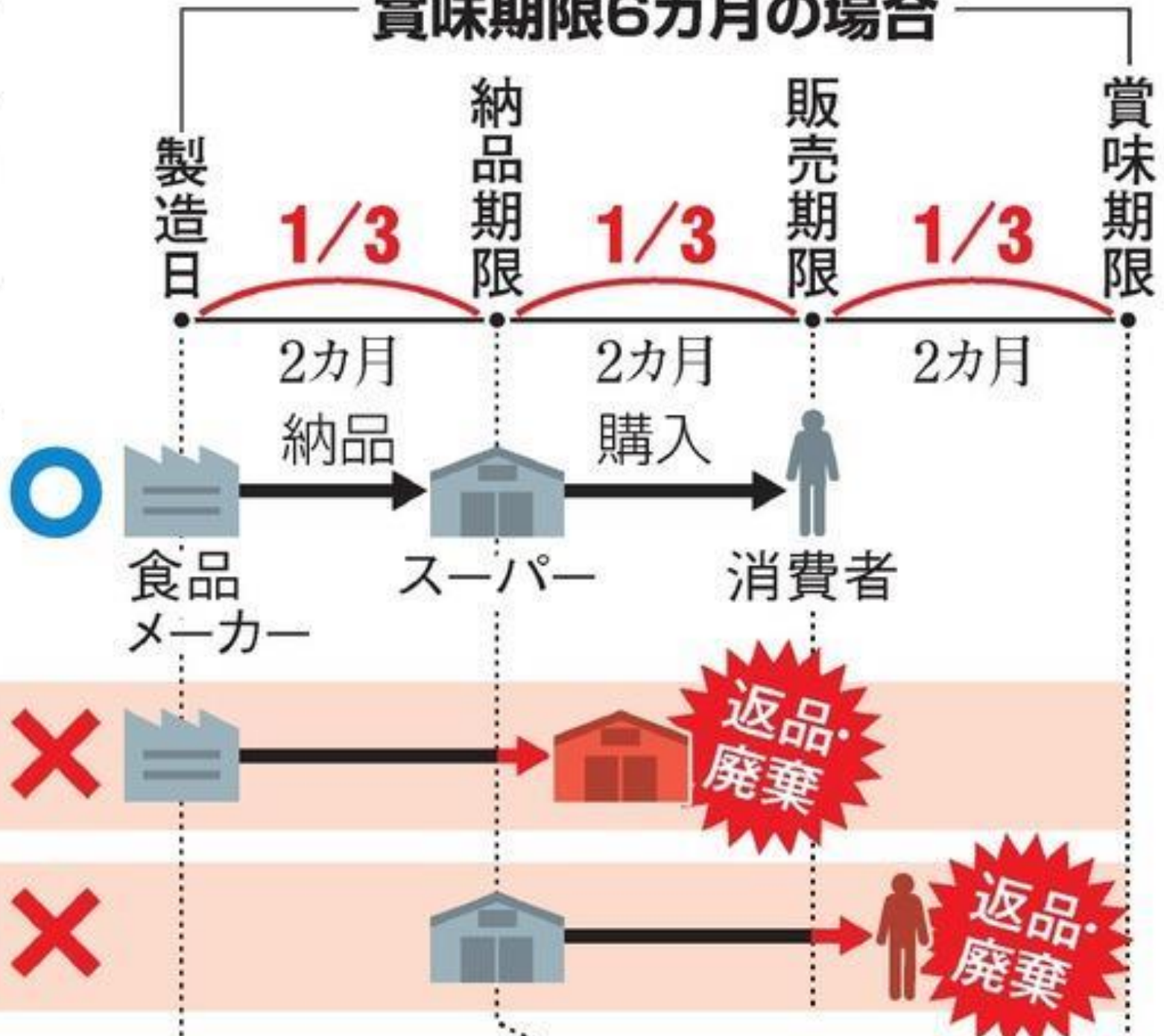
# スーパーでおきるフードロスの原因

- ～見た目～
- ～包装～
- ～賞味期限～



「3分の1ルール」とは？

賞味期限6カ月の場合



家庭で起きるフードロスの  
原因は何だろうか？

買いすぎ

長持ちしない保存方法



調理されずに…  
直接廃棄

作りすぎ

好き嫌い



食べられずに…  
食べ残し

調理技術の不足

過度な健康志向



食べられるのに…  
過剰除去

わたしたちができる  
フードロスを減らす  
取り組みは何だろうか？



# 今日からできる 食品ロスを減らす10カ条

井出留美さん著「賞味期限のウソ」から

- 1 買い物の前に、冷蔵庫をチェック
- 2 空腹で買い物をしない
- 3 すぐ食べるものは棚の手前から買う
- 4 「期間限定」などの売り文句、まとめ買いに注意
- 5 食材を使いきる工夫を
- 6 残りものは別の料理へ変身
- 7 賞味期限は目安、自分の五感で判断
- 8 備蓄食材は普段使いし、入れ替えを
- 9 外食で注文しすぎない
- 10 残さず食べきる



# Think Globally

# Act Locally

© Peace Resource Project (888) 822-7075 [www.peaceproject.com](http://www.peaceproject.com) (#568)



世界のことを考えながら  
身近なところから行動をおこす

