

消費生活情報の提供

1 NHK・FM「お昼前のお知らせ」消費生活情報

NHK・FM 横浜放送において、昭和 62 年度より「お昼前のお知らせ」（消費生活情報）を提供しており、平成 28 年 8 月 22 日は、「食品ロスの削減について」放送した。

【内容】

- ・ こんにちは。きょうは「食品ロスの削減」についてお伝えします。
(アナウンサー) 「食品ロス」という言葉、最近耳にするようになりましたが、いったいどのような意味なのでしょう？
- ・ 食品ロスとは、売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなど、本来は食べられたはずなのに廃棄された食品のことです。日本では、年間 500 万トンから 800 万トンとされています。日本人一人当たりで換算すると、毎日「おにぎり 1、2 個分」が捨てられている計算となります。
(アナウンサー) そんなに多くの食品が廃棄されているんですか。とてももったいないですね。
- ・ 日本は、食料自給率が平成 23 年度の数値で 39%と低く、食材の大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨てているのが現実です。食品ロスは、食品メーカーや、小売店、飲食店、家庭など、食べることに関する様々な場所で発生していますので、これからは、食品ロスを減らし、もっと無駄なく、大切に食べ物を消費していくことが求められます。
(アナウンサー) どうすれば、食品ロスを減らしていくことができるのでしょうか。
- ・ 大切なことは、それぞれの立場で「もったいない」を意識して行動することです。食品関連の事業者では、在庫を過剰に持たないことなど、食品ロスの削減に向けて動き出しています。飲食店では、食べ残した料理が食品ロスとなります。ハーフサイズなど、食べ切れる量を選べるメニューの用意など工夫している店もありますし、消費者も、料理を注文するときにはボリュームを確認し、量を調整してもらうことなど、食べきることを意識した行動が大切です。
(アナウンサー) 販売店、飲食店、消費者、それぞれの立場での協力と取り組みが大切なんですね。他に私達消費者ができることはありますか。
- ・ はい。食品ロスの約半分は一般家庭からのものです。家庭から出される生ごみの中には、手つかずの食品も多く、野菜の皮むきなどで食べられる部分を過剰に捨てていることも、食品ロスを増やす要因です。また、「消費期限」と「賞味期限」の違いにも注意してください。全ての加工食品にはいずれかが表示されています。「消費期限」は弁当など品質の劣化が早い食品に表示されている「食べても安全な期限」なので、消費期限を過ぎた食品は食べないほうが安全です。一方、「賞味期限」は、長期間保存が出来る食品に表示されている「おいしく食べられる期限」です。賞味期限を過ぎたからすぐに捨ててしまうのではなく、見た目や臭いなどで個別に判断してください。
(アナウンサー) 家庭での食品ロスを減らしていくために、私たちが取り組めることはありますか？
- ・ 家庭での食品ロスを削減するためには、「必要な量だけ購入して、食べきること」がポイントです。買い物に行く前には冷蔵庫や収納スペースをチェックし、必要なものだけ買うようにしましょう。調理するときは、残っている食材から使い、買ったも

のは使い切り、食べきるようにしましょう。食べ残しを減らすために、作り過ぎないことも大切です。家庭での食品ロスが削減できれば不要な支出が減り、家計にとってもメリットがあります。

(アナウンサー) 一人ひとりが毎日の暮らしの中で実践していけそうですね。今日は、「食品ロスの削減について」でした。

2 リーフレット（買い物が未来をつくる 未来をかえる）

環境や社会に配慮した買い物の例から、消費者市民社会への参画のヒントを紹介したリーフレットを発行（平成 28 年 9 月）