



日常の景色にある SDGsを見つけてみる —その6

家族や友人と出掛けたレストランで、つい注文しすぎてしまい、すべての料理を食べきれなかったという経験がある人も多いのではないのでしょうか。

このように、本来は食べられるにもかかわらず捨てられている食べ物を「食品ロス」と呼びます。日本では、一日一人あたり124g※、身近なものに例えると、おにぎり1個分よりも少し多い量の食品ロスが発生しています。

その原因は食べ残しだけではなくありません。うっかり賞味期限を切らしてしまったり、料理をする際に食材の食べられる部分も包丁で多めに切ったりして捨ててしまうことで、食品ロスは発生します。

SDGsのゴール12「つくる責任 つかう責任」に設定されたターゲットでは、2030年までに世界全体の一人あたりの食料の廃棄を半減させることが掲げられています。その実現に向けて私たちは何ができるか考えてみましょう。

例えば、食中毒の発生に気をつけながら、外食時に発生した食べ残しを「ドギーバッグ」と呼ばれる容器で持ち帰ることを推奨しているまちもあります。私



(撮影 = 江見彩香)

たちも、食材を余すことなく使うことができるレシピを考えてみるなど、何か工夫できることを探してみると、前向きに問題を解決できる方法も見つかるのではないのでしょうか。

※消費者庁ウェブサイト「食品ロスとは?なぜ食品ロスの削減が必要なの?」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/

高木 超 (たかぎ・こすも) 文章

▶ 慶應義塾大学大学院
政策・メディア研究科 特任助教
亀岡市参与 (SDGs アドバイザー)

江見 彩香 (えみ・あやか) 写真

▶ 元ファインダー女子広報部
女子学生による亀岡のPR隊
“ファインダー女子広報部”
(2018-2019) として活動。
現在、プロのフォトグラファー
として奮闘中!

