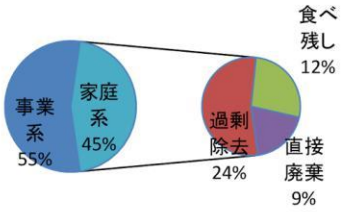
食品廃棄物を減らそう

メンバー吉田菜緒　三原杏奈　平林由梨奈　結城　雅水

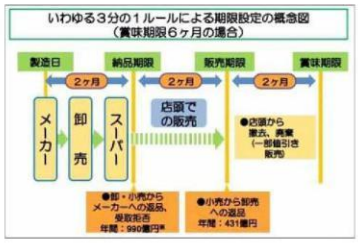
＜動機＞

このテーマを選んだ動機は、現在、日本では、食用廃棄物量の大部分を食品ロスが占めていて、さらに、賞味期限などが短く設定されていることを知ったことです。その2つのことから私たちにできることはないかと考えました。食品ロスとは、まだ食べられるにも関わらず、捨てられてしまう食品のこと



＜賞味期限＞

『期限が過ぎていても、自分の五感を使って大丈夫と判断することができれば、食べても問題ない』という基準のことですが、私たちはすぐに廃棄してしまうことが多くあります。また、『三分の一ルール』という食品の製造日から賞味期限までを３分割し、「納入期限は、製造日から３分の１の時点まで」「販売期限は、賞味期限の３分の２の時点まで」を限度とする制度ができたことにより、食品ロス増加の原因となっています。



＜フードバンク＞

賞味期限が近づき、売り物にならない商品、商品入れ替えのためなど、捨てられてしまう食品を提供してもらい、食に困っている人に配る、という活動を行っている団体で、アメリカから始まった活動です。

① 『セカンドハーベスト・ジャパン』

日本初のフードバンクです。炊き出し、食品を直接提供する活動、フードバンク活動などを行っています。

② 『コープフードバンク』

中国の冷凍餃子事件がきっかけで、みやぎ生協が最初に始めた活動です。現在はコープ東北の事業として運営がされています。

＜生ごみ処理機＞

日々の調理の際にでる、生ゴミをリサイクルするのもひとつの方法。ゴミを減量化し資源化する家庭用生ゴミ処理機各自治体で助成金が貰えることがあります。

補助金額
購入金額の５分の３（3 万円限度
1 世帯あたり 1 台）　先着 300 台
※仙台市の場合

＜ドギーバック＞

ドギーバックとはお腹一杯になって食べ残してしまった食品を持ち帰るという物です。

＜七喜＞

台湾にある賞味期限が近くなり、安くなったものを使って料理をするレストランのことです。ここでは、消費者が料理に対していくら払うかを決めることができ、ここで扱う食品は、近くのスーパーから集めた、売れない野菜や果物が中心となっています。