

「アサデス。KBC」で

「**脳のアサトレ。** ~教えて!ワンヘルス~」を放送しています!

福岡県では、朝の人気番組「アサデス。KBC」とタイアップし、番組内で「ワンヘルス」について、クイズ形式で分かりやすく紹介されています。

本日、第15回目の放送がありました。

【第15回】(2022.9.9)

「ワンヘルス」とは、人と動物の健康、そして環境を一つのものとして守っていかうという考え方です。

【Question】

日本国内の食品ロス量は年間どのくらい?

7:26 福岡 30分 6月 7日 脳の**アサトレ。** アサボイコード796
クイズ教えて!ワンヘルス
2020年度 日本国内の食品ロス量は年間どのくらい?
① 112万t ② 332万t
③ 522万t ④ 982万t

7:26 福岡 30分 6月 7日 脳の**アサトレ。** アサボイコード796
クイズ教えて!ワンヘルス
2020年度 日本国内の食品ロス量は年間どのくらい?
① 112万t ② 332万t
③ 522万t ④ 982万t

正解は、「522万トン」でした。

フードロス
522万tの食料を廃棄(2020年度)
1人あたりお茶碗1杯分が毎日捨てられていることに
フードロスを減らすために
▶ 買いすぎない ▶ 作りすぎない
▶ 注文しすぎない ▶ 食べきる

フードロス（食品ロス）についてです。

農林水産省によると、日本では、まだ食べられるのに**2020年度で、522万トンの食糧が廃棄されています**。これは、国民一人当たりお茶碗一杯分に当たります。

「買いすぎない」、「作りすぎない」、「注文しすぎない」、そして「食べきる」ことを心がけましょう。

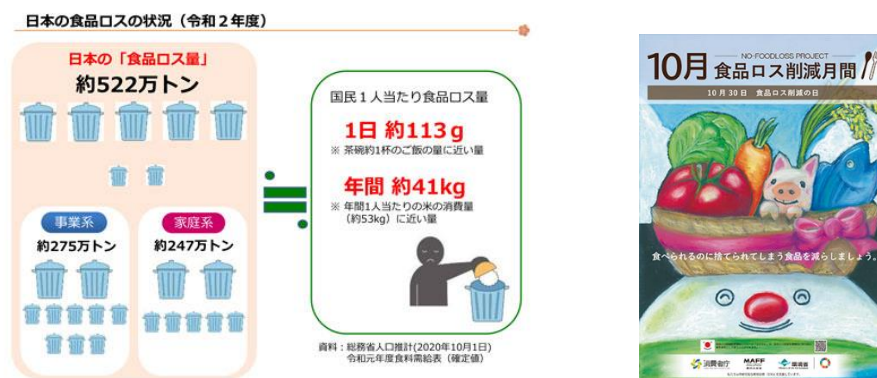
【フードロス】

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことを「**食品ロス**」といいます。食べ物を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪影響です。現在、これからの未来に向けて、食品ロスを減らすためのさまざまな取り組みが行われています。

日本での食品ロスの原因は、大きく分けて2つあります。

一つは、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店での売れ残りや返品、飲食店での食べ残し、売り物にならない規格外品といった**事業系食品ロス**。

もう一つは、家での料理の作り過ぎによる食べ残しや、買ったのに使わずに捨ててしまうこと、料理を作る時の皮のむき過ぎなどの**家庭系食品ロス**です。



実は開発途上国でもまた、先進国と同様に食品ロスが発生しています。

ただし、理由は異なり、せっかく食べ物を作っても技術不足で収穫ができない、流通環境や保存設備、加工施設などインフラが整っていないため、市場に出回る前に腐ってしまうなどの理由からやむをえず捨ててしまう事が多いのです。

日本は**事業系食品ロス**を、2030年度までに2000年度比で半減するとの目標を立てています。同様に**家庭系食品ロス**についても2030年度までに半減させる目標を設定しています。**私たち一人ひとりが身近なところから食品ロス削減を意識する事が、目標達成には必要不可欠です。**

2022年9月9日

福岡ワンヘルス協議会・事務局