

食品ロス

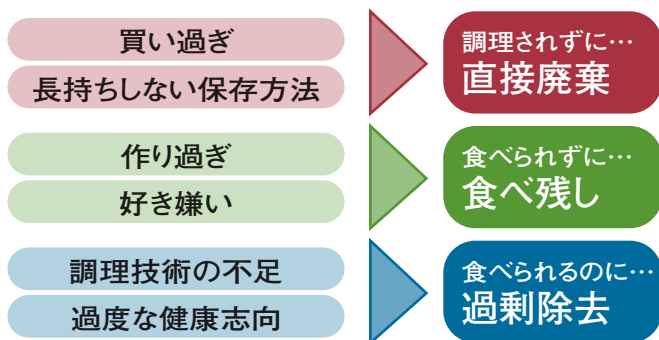


傷んでしまった野菜、食べ残したおかずなどもったいないと思いつつ、捨ててしまっていることはないでしょうか？ 何らかの理由で食べられる食品を廃棄することを「食品ロス」(フードロス)と呼びます。

食品ロスは発生源により事業系と家庭系の2つに分けられます。日本では1年間に約612万トン(農林水産省・環境省による2017年度推計値)の食料が捨てられています。その内訳は事業系が328万トン、家庭系が284万トンです。

食品ロスを放置すると、大量の食べ物が無駄になるだけでなく、環境悪化や食料危機にも適切に対応できません。ゴミとして出された余った食べ物は、可燃ゴミとして処理されますが、水分を含む食品は運搬や焼却の際に二酸化炭素を排出し、焼却後の灰の埋め立ても環境負荷につながります。

社会問題となる一方、もちろん家計にも悪い影響を与えます。一般的に食費は消費支出のうち約1/4を占めるといわれることから、家計を見直す上でぜひとも削減したいところです。



家庭で起こる食品ロスの原因は「直接廃棄」「食べ残し」「過剰除去」の大きく3つです。直接廃棄は買い物や保存の仕方を、食べ残しはその後のアレンジを、過剰除去は調理方法を工夫することで、それぞれの問題を解決できます。食品ロスは生活に直結した問題であり、日ごろの生活を見直し、意識することで削減できる可能性があります。

page 2022



印刷・メディアビジネスの総合イベント「page2022」が、2月2・3・4日に開催されます。昨年はオンラインのみの開催となりましたので、2年ぶりのリアル展示会となります。テーマは昨年に引き続き「リセット・ザ・フューチャー」を掲げています。またプレイベントやセミナーが、1月31日から2月10日の間にオンラインにて配信されます。

ただ、感染の急拡大の状況から、出展を取り止める企業もあるようです。ご来場の際はpage2022専用サイトをご確認下さい。

<https://page.jagat.or.jp/>

北京冬季五輪

2月4日から17日間、北京冬季五輪が開催されます。選手の活躍に期待が高まる場所ですが、近年オリンピックのような大規模イベントでは、環境への配慮も話題になります。

昨年行われた東京五輪では環境配慮の理念の象徴として、水素によって聖火がともされました。今回の北京冬季五輪では、大会組織委員会によると、全12の競技施設で必要な電力を、すべて風力発電などクリーンなエネルギーで賄うとしています。

JS環境委員会短信

保育園の休園など、感染急拡大の様々な影響が出ています。基本の感染対策に継続して取り組んでいきましょう。

本社 環境委員会メンバー

委員長：下鳥治

委員：小井土昌弘 河野純一 庄司亜佐子

曲師里奈 森智史

