

社説



社会全体で削減を進めよう

食品ロス

本来は食べられるのに廃棄される「食品ロス」は貴重な資源の浪費だ。①「作りすぎない」②「買すぎない」の意識を共有し、削減を進めたい。

売れ残りや返品、食べ残しなどによる食品ロスは、2020年度は推計522万トで、前年度の570万トから8%減った。12年度以降、最少だった。

食品メーカーや飲食店などの「事業系」が前年度比11%減の275万ト、個人が買すぎた食材や食べ残しなどの「家庭系」は、5%減の247万トだった。

政府は2000年度の980万トから、30年度には489万トに半減させる目標を掲げている。

④20年度の数字だけ見れば、削減は着実に進んでいるが、外食産業がコロナ禍で仕入れを控えるといった特殊要因があったことに留意する必要がある。

③これから社会生活がコロナ禍前に戻り、外食の需要が増えても、ロスの増加を最小限に抑え、

目標達成につなげることが重要だ。ロシアのウクライナ侵略の影響で、世界的な食糧危機が懸念されている。社会全体で食品ロス削減の努力を続けねばならない。

食品業界の商慣習では、製造から賞味期限までの期間の3分の1を過ぎると、納品できないことが多い。⑤これを2分の1に見直す動きや、賞味期限を年月日でなく、年月単位で表示することでより長くなる試みが広がっている。的確な需要予測に基づく生産体制も構築してもらいたい。

小売店では、製造から一定の間を経た弁当の値引きや購入者へのポイント付与が普及しつつある。割引幅や対象となる商品を拡大してどうか。恵方巻きやクリスマスケーキといった季節商品の予約販売も効果が大きい。

飲食店の場合は、食が細い人用の「小盛り」をメニューに加えることや、希望者に食べ残しの持ち帰りを認めることが、廃棄量削減につながるだろう。

家庭での食品ロスを減らすに

1 記事は、食品ロスを減らせる場として、4か所をあげ対策を示しています。このうち「家庭」以外を三つ書きましょう。

家庭	

2 二重傍線部①「作りすぎない」②「買すぎない」とありますが、具体的にどのような工夫を対策としてあげていますか。それぞれの対策に当てはまる内容をそれぞれ10字、20字以内で抜き出しましょう。

①

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

②

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3 新聞の社説で書かれている文は、(1) 新聞社としての意見を伝える「主張」、(2) 物事の内容・結果などを評価する「論評」、(3) 「事実」の3種類のうちのどれかだとされます。傍線④~⑥の文はそれぞれどれにあたるか判断し、数字で書きましょう。

④	⑤	⑥
---	---	---

(2022年6月17日 読売新聞朝刊より)

社説

社会全体で削減を進めよう

食品ロス
 本来は食べられるのに廃棄される「食品ロス」は貴重な資源の浪費だ。①「作りすぎない」②「買いすぎない」の意識を共有し、削減を進めたい。

売れ残りや返品、食べ残しなどによる食品ロスは、2020年度は推計522万トで、前年度の570万トから8%減った。12年度以降、最少だった。

食品メーカーや飲食店などの「事業系」が前年度比11%減の275万ト、個人が買いすぎた食材や食べ残しなどの「家庭系」は、5%減の247万トだった。

政府は2000年度の980万トから、30年度には489万トに半減させる目標を掲げている。

②20年度の数字だけ見れば、削減は着実に進んでいるが、外食産業がコロナ禍で仕入れを控えるといった特殊要因があったことに留意する必要がある。

③これから社会生活がコロナ禍前に戻り、外食の需要が増え、ロスの増加を最小限に抑え、

目標達成につなげることが重要だ。ロシアのウクライナ侵略の影響で、世界的な食糧危機が懸念されている。社会全体で食品ロス削減の努力を続けねばならない。

食品業界の商慣習では、製造から賞味期限までの期間の3分の1を過ぎると、納品できないことが多い。④これを2分の1に見直す動きや、賞味期限を年月日ではなく、年月単位で表示することでより長くなる試みが広がっている。

的確な需要予測に基づく生産体制も構築してもらいたい。

小売店では、製造から一定の間を経た弁当の値引きや購入者へのポイント付与が普及しつつある。割引幅や対象となる商品を拡大してはどうか。恵方巻やクリスマスケーキといった季節商品の予約販売も効果が大きい。

飲食店の場合、食が細い人用の「小盛り」をメニューに加えることや、希望者に食べ残しの持ち帰りを認めることが、廃棄量削減につながるだろう。

家庭での食品ロスを減らすには、過度な「鮮度志向」を変えることも大事だ。

1 記事は、食品ロスを減らせる場として、4か所をあげ対策を示しています。このうち「家庭」以外を三つ書きましょう。

家庭	小売店
食品業界	飲食店

2 二重傍線部①「作りすぎない」②「買いすぎない」とありますが、具体的にどのような工夫を対策としてあげていますか。それぞれの対策に当てはまる内容をそれぞれ10字、20字以内で抜き出しましょう。

- ① 季節商品の予約販売
- ② 家にある食材の品目や量をチェックする(習慣)

3 新聞の社説で書かれている文は、(1) 新聞社としての意見を伝える「主張」、(2) 物事の内容・結果などを評価する「論評」、(3) 「事実」の3種類のうちのどれかだとされます。傍線A~Cの文はそれぞれどれにあたるか判断し、数字で書きましょう。

A (2)	B (1)	C (3)
-------	-------	-------

記事の後半で、それぞれの場できる「対策」を例示しています。

①は小売店での対策です。先に予約を取り、必要な分しか作らない、という売り方です。②は家庭での対策です。家に何があるか分かっているならば、余計なものを買わずに済みます。

Aは、「削減は着実に進んでいる」という調査結果に対して「特殊要因があったことに留意する必要がある」のだと評価しています。Bは「重要だ」と意見を述べています。



読んでみよう！

◆ミー太郎のおすすめ記事

食品ロス削減 年末年始も

年末年始は、クリスマスや忘年会、新年会など、大勢で食事を機会が増える。まだ食べられるのに捨ててしまう食品ロスを減らすために、今年は、好きな食材だけを集めたおせちや、ケーキの完全予約販売が注目されている。国も宴席での食べ残しを出さないように呼びかけている。

(福島憲佑、加藤亮)

通販サイト「楽天市場」で10月から販売されているのが、好きなものだけを詰め合わせた「だけおせち」。「肉づくし重」(税込み2万円)は、サーロインとも肉のローストビーフや牛肉の昆布巻きなど18種類の肉料理を詰める。「スイーツおせち2020」(同2万5920円)はチーズケーキやモンブラン、大福などを盛りつける。予約の期間は商品によって異なる。

一般的なおせちは多彩な具材が魅力的だが、不人気な料理は残ってしまう傾向がある。サイトの利用者1000人に尋ねたところ、おせちを食べ残した経験があるのは約6割に上り、8割は罪悪感を感じていた。楽天

好物だけの「おせち」 ■ 完全予約制「ケーキ」

市場の担当者は「好物だけだから食べることができ、食品ロス削減につながられる」と話す。コンビニやスーパーは、予約販売に注力することで食品ロス削減に取り組む。

ファミリーマートは約1万6500店舗で、クリスマスケーキやチキンなど63種類を予約のみで販売する。店頭で配布するカタログの伝票に記入して申し込むか、ウェブで予約する。12月22日まで受け付ける。12月5日までに申し込むと一部のケーキが300円値引きされる。

同社は7月にウナギ弁当を予約のみで販売し、廃棄した商品が金額ベースで前年比8割減った。廃棄が減った分、加盟店の利益は同7割増だったという。

(2019年11月7日 読売新聞朝刊より)

ほかに、どのようなものを、どのような形で販売したら、効果がありそうですか。

