

3R瓦版（9月号）



© 2013 フジコ イトウ All Rights Reserved.

先月までの猛暑はどこへやら、めっきり朝晩涼しくなってきました。

9 月に入り、第二回目の瓦版、今回のテーマは悩みましたが、やっぱり食欲の秋！といえ
ば。。。おいしい食材！私もモリモリ食べすぎて、秋になる前からすでに太っていますが、みなさ
ん賞味期限切れ、消費期限切れで食材を捨てていませんか？

日本国内における年間の食品廃棄量は、食料消費全体の 2 割にあたる約 1,800 万トン。このう
ち、売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、いわゆる「食品ロス」は
500 万トン～800 万トンとされています。これは、我が国におけるコメの年間収穫量(平成 24 年約
850 万トン)に匹敵し、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(平成 23 年で年
間約 390 万トン)を大きく上回る量だそうです。日本人 1 人あたりに換算すると、“おにぎり約 1～2
個分”が毎日捨てられている計算！びっくりですね。

もしかして、食品ロスはほとんど企業でしょ？なんて思いませんか？

それが、家庭においても食品ロス全体の約半数にあたる年間 200 万トン～400 万トンが発生して
います。驚きです！食材別にみると最も多いのは野菜、次いで調理加工品、果実類、魚介類で
す。

この食材の保存方法を工夫することで、食品ロスを減らし、環境だけでなく、お財布にもやさしく、
楽しくエコ！してみませんか？

例えば、パン。パンを常温で放置すると、カビが発生してしましますが、余ったパンはクッキングカ
ッターで切ってパン粉にして冷凍保存。

野菜も刻んでから冷凍保存しておく、と、重宝しますよ。ただし、薬物はゆでてから水気をしっかりし
ぼって小分け冷凍。

一番食品ロスが多い野菜は、畑で育った状態で野菜室で保存しておく、と、長持ちします。例え
ば、人参や大根は立てて保存。キャベツは芯を下にして保存。さらに保存するとき、芯をくりぬき
濡らしたキッチンペーパーを詰めてから新聞にくるむとさらに長持ちします。

みなさんご存知かもしれませんが、消費期限・賞味期限の違いを最後に。

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限。	食べることができる期限。
対象食品	スナック菓子、レトルト食品、缶詰、ハム、ソーセージ、玉子など	弁当、サンドイッチ、ケーキ、お惣菜 など

食品に消費期限があるように、モータにも限界期限？があります。これを機会に適切な時期に適切な検査を受けてみてはいかがでしょうか？

ではまた来月お会いしましょう！

RepairFactory (株)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見 220 番地

tel : 0774-46-4654