

# 僕、悪くないメタンだよ。 ～食品ロスの有効活用を探る～

F-7

## ○序論

今日の世界における食品ロスが問題となっている。SDGsにおける食品ロスの目標については、一人あたりの食品廃棄を半減させることとされている。しかし、私たちが生活する中では食品ロスを減らせていると実感することがあまりないと感じる。

そこで私たちは、食品ロスの実態と、残食を減らすこと以外にも何かできることがないかを調べ、それについて探究した。

## ○結論

食品ロスの問題は私達が思っているよりも根深く簡単に解決できるようなものない。

だからこそ、残食を減らすことや可食部分を食べること、今回紹介した通販サイトを利用してみるなど自分自身が貢献できることを探して実践に移すことが重要だ。一人ひとりが今まで以上に視野を広げた中で小さな努力の積み重ねの中の先に食品ロスが減らされてくると考える。

## ○食品ロスの現状

2019年の日本の食品ロス量

…643万トン

この数字は世界で第6位

アジアでは第1位

SDGsが採択された2015年次の食品ロス量は646万トン

4年間で僅か3万トンしか減らせていない現状

643万トン＝年に一人あたり50kg

＝一日あたりでは茶碗一杯分

ちなみに、日本人一人あたりの年間米消費量は4.4kg

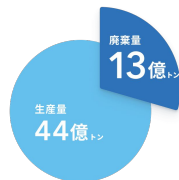
また、世界の総生産量の

うち廃棄量は13億トン

→廃棄量の4分の1を

有効活用できれば世界の

飢餓の8億人を養える計算になる



## ○食品ロスの今後の取り組み

現在の食品ロスへの取り組みとしては、規格外品の有効活用という点がほとんどである

残食などの**食品廃棄物**へのアプローチはまだまだ少ないのが現状だ。

そこで、、、

食品廃棄物の有効活用として**バイオガス**を活用した電気への転換を考えた

**バイオガス**…有機性廃棄物(生ゴミ等)

などを発酵して得られる

可燃性ガス

このガスの熱源利用は、南アジアや中国の伝統的な方式として古くから行われている。

**しかし**、バイオガスを発生させるプラントは高額であり、中小企業にとっては安易に導入できるものではない

そういった問題解決のためにいくつかの団体でプラントを運営していくなどといった**町全体**で食品廃棄への対策を行うことが必要だ



(バイオガス発生装置例)

## ○現在の食品ロスへの取り組み

現在食品ロスの削減の取り組みとしてインターネット上での通販が行われている。

KURADASHIという通販サイトではメーカーの規格外の品などをより安価な価格で提供することで、農作物の廃棄量を減らしている



## 参考文献

KURADASHIホームページ

FITに頼らない牛ふんバイオガスプラントの事業運営に関する研究 三宅琢 石井一英 2016年10月

SDGs達成のため、「食品ロス」を減らそう、なくそう 千葉商科大学