

3

食品ロスを減らしたいと思っています。

スーパーの棚にならんでいる商品を選ぶときは、消費期限や賞味期限が早く来るものから買った方がいいのでしょうか。

でも、やっぱり新しくつくられたものの方がいいし……。どうしたらいいのですか？



答

できる範囲でいいです。そうしてください。

新しいものから買いたいと考えるのは、自然なことだと思います。お肉や魚、野菜などの生鮮食料品は、とくにそうでしょう。ほかの国にくらべて、日本人は新鮮なものへのこだわりが強いといわれています。



新しい商品から買うことがダメだとは言えません。でも、エシカルの視点から言うと、できる範囲でいいので、消費期限や賞味期限が早く来るものから買ってほしいと思います。その日のうちに食べるものであるとか、気にならない程度になら、そうしてほしいのです。このような消費者の協力が、食品ロスを減らすことにつながっていきます。そのためには、消費期限と賞味期限のちがい →②巻 P31 を正しく知ることにも役に立つでしょう。

お店も努力しています。消費期限が近くなった商品を「10%割引」「100円引き」などのように安くして、売れ残らないようにしています。食品ロス問題は、消費者とお店が協力しあいながら取りくむことが大切なのです。

「地産地消」を紹介します。地域で収穫した野菜などを、その地域で消費しようという取りくみです。地元でとれたものですから、とても新鮮です。

エシカル消費のやり方は1つではありません。いろいろと考えてみましょう。

## 地産地消



その地域でつくられた農産物や水産物を、その地域で消費することを「地産地消」といいます。

昔、まだ車などの輸送手段が発達していなかったころには、食べものは地産地消がふつうでした。みんな、近くでとれた新鮮な野菜や魚を食べていたのです。

ところが今は、地元以外の食料がかんたんに買えますし、国内のはなれた地域どころか、外国からの輸入品も増えてきています。

そのような中で、もう一度、「生産する場所に近いところで消費することのよさ」を見直そうという動きが広がっています。



地産地消のよいところとしては、次のようなことがあげられます。

- ① なにより新鮮でおいしいです
- ② どのようにつくられたかわかるので安心です
- ③ 生産者と消費者、おたがいの顔が見えるので、大切につくって、大切に食べられます
- ④ 郷土料理や特産品を知ることができます
- ⑤ 車での輸送距離が短いので、輸送費用が安くすみます。エネルギーの節約にもなり、排出する二酸化炭素も減らせます
- ⑥ 地元の交流がさかんになり、仕事も増えて、地域が生き生きとします

