

食品ロスをほぼゼロにするには

2年3組18番 佐藤慎衣門

アブストラクト

食品ロスをほぼゼロにするためにまず根本的に食品の廃棄の量を減らすことが目的。

はじめに

このテーマにしたきっかけは家が出る野菜の切れ端や残してしまった食べ物の生ゴミや食べかけで捨てるお菓子などがたくさんあり、これが各家庭で出ているならものすごい量になるのではないのかと思ったからである。

仮説は自分の家庭から考えても、1つの家庭で出る食品の廃棄量は1年で約200kg以上であると考えた。

自分はまず函館市で出る食品の廃棄量からどのようにすればその量を減らすことができるのかを資料をもとに考えることにした。

1 函館市が排出する生ゴミの量

家庭から出る生ゴミの量を函館市のホームページから読み取り総重量を出し、1人あたりから出る生ゴミの量を計算してみる。

2 結果

函館市のホームページから読み取れることは家庭から出された「燃やせるゴミ」のうち約4割が生ゴミであるということがわかるため、函館市のごみの排出状況から過去5年間の燃やせるゴミの排出量の平均が約45000tなので家庭内で出される生ゴミの量は約18000tであることがわかる。

また函館市の人口が約240000人いるので1人あたり1日に出されるごみの排出量は約208g、1年間で約75kgの生ゴミを排出していることがわかった。

3 考察

1人あたり1年間で約75kgも出るなら、自分の家庭は5人家族なので約375kgも出ることになる。

各家庭4人家族だと仮定した場合1年間で約300kgも排出するなら一人ひとりの意識を変えることでもっともっと減少させることは可能ではないかと思い、例えば野菜の切れ端も無駄にせずアレンジレシピなどで夕食に1品追加したり、できるだけ食べ切れる量のご飯を作ることで半分とは行かないものの3分の1くらいには減らせるのでは無いかと考えた。

4 まとめと結論

自分をはじめ多く見積もっても200kg位では無いかと考えていたが、実際に函館市というひとつの市だけで見ても1人あたり平均75kgも出している事に驚いた。

考察でも書いた通り一人ひとりの意識にこれだけ食べ物を捨てているのかとテレビのcmや地域のポスターなどで刷り込ませたり、日々の食事からもったいないと思ったことを変えてみたりすることで少しでも食品の廃棄量を減らす努力をすべきだと思った。

5 課題

各家庭から出てる食品の廃棄量だけでなく、スーパーや飲食店、ホテルから出る廃棄量などを実際に聞いてみる如果能够できれば、もっと詳しく調べられるかなと思った。

6 参考文献

函館市のゴミの量の資料

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2015121000042/files/84gou.pdf>

函館市のゴミの排出量<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2014010900616/>