

食品ロス、世界で年13億ト

現状や削減策を知って

高松で催し

うどんを活用した循環システム構築に取り組み「うどんまるごと循環コンソーシアム」は6日、高松市内でまだ食べられる食品を廃棄してしまう「食品ロス」について考えるイベントを開催した。参加者は講演やワークショップを通じて、世界の食品ロスの現状や削減に向けた取り組みなどに認識を深めた。

イベントは、食品ロスについて学んでもらおうと初



食品ロスの世界の現状などを紹介する井出さん。高松市内

めて開催した。環境保全団体の関係者や学生ら約30人

が参加。消費生活アドバイザーで食品ロス問題の専門家、井出留美さんが講演した。

井出さんは、世界の食品ロスが年間13億トある一方、1日1・9ドル(約200円)未満で暮らす「極度の貧困層」が7億6千万人いる実態を説明。「対極の課題が存在している。途上国の現状を踏まえた上で食

品ロス問題を考える必要がある」と指摘した。

また、課題解決に向けた動向として大型スーパーの食料品の廃棄を禁じる法律がフランスで成立したことや、作りすぎを防ぐため商品数を絞った広島のパン屋の取り組みなどを紹介した。

このほか、新聞を使ったワークショップもあった。