

読んで考える

公立中高一貫校 合格力講座

資料問題編 ⑤

食品ロスをなくすには どうすればいいの



執筆・早稲田進学会(大島茂) イラスト・大野直人(エヌノート)

挑戦!
大分県立大分豊府中学校
2020年度 適性検査I から抜粋
(一部改変)

島田さんたちは、「食品ロスの問題」について話し合っています。

島田 【資料1】は、「食品廃棄物等の発生状況」を示したものだ。日本では、本来食べられるのに捨てられてしまう食品、いわゆる食品ロスが約646万トンもあり、1年間の食品廃棄物の約23%をしめるよ。そのうち家庭からのものは約289万トンもあって、これは食品ロス全体の約()%で、1年間の食品廃棄物の約10%にあたるよ。国民一人当たりで考えると、毎日、お茶碗一杯分のご飯を捨てていることになり、1年間にすると51kgにもなるよ。

問題1 会話文中の()に当てはまる数を、小数第一位を四捨五入して整数で書きなさい。

【資料1】食品廃棄物等の発生状況

- 「食品ロス」とは・・・本来食べられるのに捨てられる食品
- 日本の食品廃棄物等は年間約2,842万トン
その内食品ロスは約646万トン
- 食品ロスの内訳は
 - ・事業系廃棄物(レストラン・コンビニなどから出されるもの)約357万トン
 - ・家庭系廃棄物(各家庭から出されるもの)約289万トン
 - ↳食品ロスの約半分は家庭から出されている

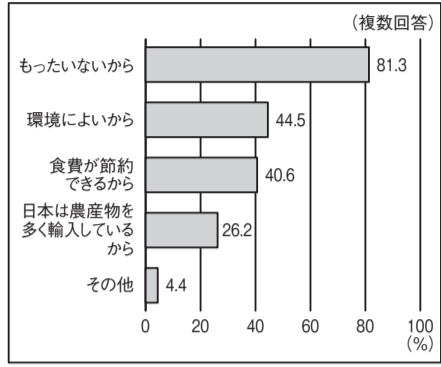
(2018年消費者庁の資料をもとに作成)

島田 食品ロスについては、2000年ごろから全国で問題になっているんだって。国も「食品リサイクル法」を定めて、スーパーや飲食店に対して、食品の売れ残りや食べ残しを減らしたり、飼料や肥料に利用したりすることを呼びかけて、食品ロスを減らす努力をしているよ。また、わたしたち消費者に対しても、食品ロスをなくすためのリーフレットを配布するなどの取り組みをしているんだよ。

田中 どうして食品ロスを減らさないといけないのかな。

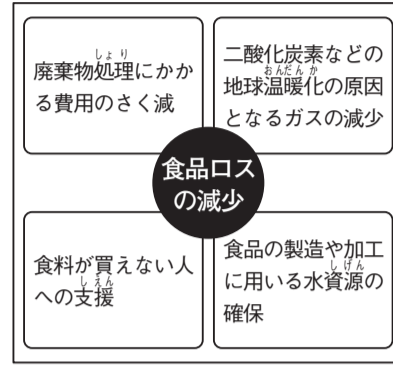
島田 【資料2】は食品ロスを減らす取り組みをしている人々に、取り組む理由を聞いた結果だよ。最も多い理由は「もったいないから」で、その次に多いのが「環境によいから」という理由だよ。

【資料2】食品ロスを減らす取り組みをしている理由



(2019年政府資料をもとに作成)

【資料3】食品ロス減少による効果

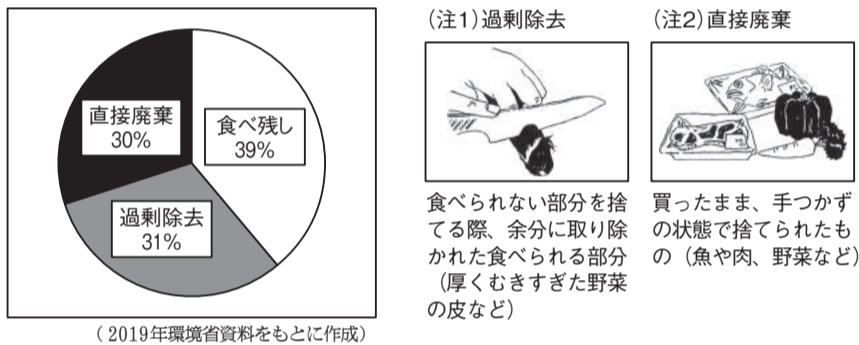


(2019年政府資料をもとに一部省略して作成)

問題2 下線部②について、食品ロスを減らすことがなぜ環境によいのか、【資料3】を参考にして考えを書きなさい。

田中 たくさんの食品がむだにされているね。ぼくたちの家庭からは、どんなものが食品ロスとして出されているのかな。
大野 【資料4】を見ると、家庭から出される食品ロスの内訳がわかるよ。最も多いのが食べ残しだけど、食べられる部分をたくさん取り除いて捨てる過剰除去(注1)や手つかずのまま捨てる直接廃棄(注2)も多いね。

【資料4】家庭から出される食品ロスの内訳



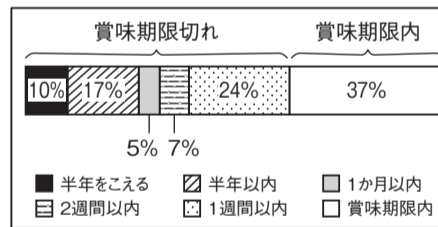
(2019年環境省資料をもとに作成)

島田 【資料5】は京都市の資料だけど、食品ロスを減らす手がかりの一つになりそうよ。

田中 もったいないから捨てないでちゃんと食べることが大事だと思うよ。

島田 もちろんそうなんだけど、ほかに、①わたしたち一人ひとりが日ごろからできることがありそうだね。

【資料5】直接廃棄された食品の賞味期限の内訳



(2017年度「京都市家庭ごみ組成調査」をもとに作成)

問題3 下線部①「わたしたち一人ひとりが日ごろからできること」について、どのような取り組みをしたらよいと思いますか。次の条件にしたがって書きなさい。

条件

- ① はじめに、【資料5】から問題点を見つけ、その問題点を具体的な数値を挙げて書く。
- ② 次に、①の問題点を解決するための具体的な取り組みを書く。

まずと 解いてみよう!

解説・解答を見ないで、まず自分で分析してみよう!

かい せつ 解説

問題1 %の計算は資料問題でよく問われるので、社会科の資料集などの数値を使って日々練習しましょう。

問題2 食品ロスはただ「もったいない」という面だけでなく、捨てられ焼却するという処分面からも問題が生じます。焼却量が増えれば、それにとまない環境によくないガスの量も増えます。

問題3 食品ロスは場面ごとに対策が考えられます。食事の場面では、食べ残しをしないため、そもそも作り過ぎないようにし、また、食べられる量を盛る。調理の場面では、食べられる部分まで切り捨てずに少しでも多く利用する。そして、保存保管の場面では、しまいこんで忘れないよう常にチェックし、賞味期限や消費期限が近いものから使うようにする。賞味期限が過ぎても消費期限内であれば十分食べられるわけです。

かい とう れい 解答例

問題1 45

問題2 食品ロスを減らすことで生ごみなどの量が減り、ごみを処理する時に発生する二酸化炭素などの地球温暖化の原因となるガスを減らすことができるから。

問題3 直接はいきされた食品のうち、63%は賞味期限を過ぎた食品である。直接はいきを減らすには、常に冷蔵庫を整理しておき、賞味期限を確認して、期限内に食べてしまうようにする。

毎週日曜に掲載します。