

読んで考えよう

公立中高一貫校 合格力講座

資料問題編 ⑦

「食品ロス」をなくす工夫とは



執筆・早稲田進学会(大島茂) イラスト・はしあさこ



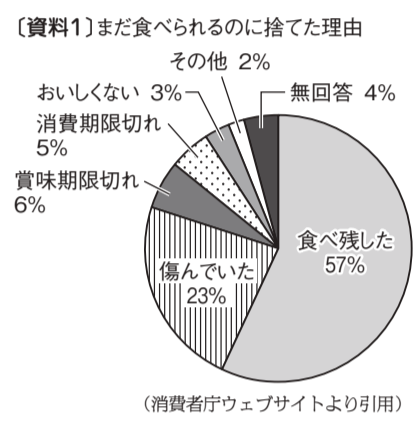
川崎市立川崎高等学校附属中学校
2021年度 適性検査IIから抜粋
(一部改変)

たろうさんとはなこさんが先生と教室で話をしています。次の会話を読んであとの問題1～問題4に答えましょう。

先生：まだ食べられるのに捨ててしまう「食品ロス」について知っていますか。このグラフ【資料1】にはまだ食べられるのに捨てた理由が書かれています。これを見て、どう思いますか。

たろう：「食べ残した」が一番多い理由で、全体の半分以上もあるなんて、もったいないですね。

先生：そうですね。ほかにも食べ物や、おいしく食べることができる「賞味期限」や期限を過ぎたら食べない方がよい「消費期限」が過ぎたため捨てたりもしています。①みなさんの家で食べ残しを減らすためにできることはないか、考えてみましょう。



問題1 下線部①について、家での「食べ残し」を減らすための工夫として適切なものを次のア～エの中から1つ選びましょう。

- ア 必要な分だけ食材を買うようにする
- イ 体調や健康、家族の予定も考えて、食べきれない量を作る
- ウ 作り過ぎて残った料理は、別の料理に作り直して食べきる
- エ 食材が安いときに多めに買っておく

たろう：食品ロスを減らすため、レストランなどで何か取り組まれていることはあるのかな。

はなこ：そういえば、この前、家族で行ったレストランの入り口にステッカー【資料2】が貼られていました。先生、これも食品ロスを減らすための工夫の一つですね。



先生：そうです。このステッカーが貼られているお店では食品ロスを減らすための②さまざまな取り組みが行われています。みなさんも、調べてみてください。

はなこ：川崎市のロゴマークがかかっているということは、家庭だけではなくお店や川崎市が協力して食品ロスを減らすことに取り組もうとしているということですね。

先生：そうです。みんなで協力して取り組むことが大切です。

問題2 下線部②について、あなたが飲食店の店長だとしたら、食べ残しを減らすためにどのようなことに取り組めますか。取り組む内容を2つ書きましょう。

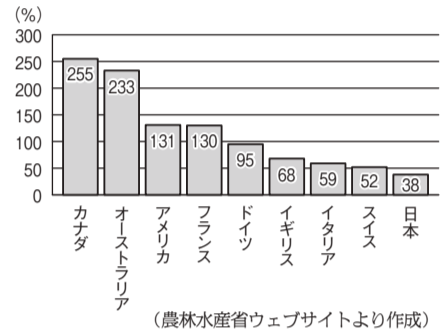
たろう：そういえば、この前の授業で、自分の国で食べられる量の食料を国内で生産できていないことを教わりました。

先生：そうでしたね。ではこのグラフ【資料3】を見てください。これは、日本とほかの国々の食糧自給率についてのグラフです。

はなこ：食糧自給率って何ですか。

先生：国内で消費される食料のうち、どれだけ国内で生産できるかを表したものです。たとえば、カナダの255%というのは、カナダ国内で消費される食料の2倍以上を生産していることになります。

【資料3】2017年度の世界の食糧自給率



たろう：ということは、日本では、私たちが食べるのに必要な食料の約62%を【あ】ということですか。

先生：その通りです。

問題3 【あ】にあてはまる言葉を書きましょう。

たろう：食品ロスの問題は、先進国と開発途上国では何か違うところがあるのかな。

先生：そうですね。たとえば野菜について考えてみると、日本では、台風などの悪天候による被害のことも考えて、必要な量よりも多くの野菜を作っています。そのため、被害がなかったときには大量に作物を余らせてしまい、それらは捨てられてしまうこともあるそうです。

また、食品を販売するまでには、多くの基準があり、その基準を満たしていない食品は販売することができないので、それらも捨てられてしまうことが多いです。たとえば、スーパーで販売しているキュウリがどれもまっすぐで、ほとんど同じ長さにそろっているのはそういった理由があるからです。

たろう：なぜ曲がったキュウリは基準を満たさない場合があるのですか。

先生：見た目の問題や箱詰めして運ぶときに不都合だからです。

たろう：それでは、開発途上国では、どのような食品ロスが起きているのですか。

先生：開発途上国でも、野菜を腐らせてしまい大量に捨てられてし

まうことがあります。たとえば、素早く大量に収穫することができる【い】がないために人手が足りなかったり、せっかく収穫しても、それを腐らせないように【う】する設備がなかったりして腐らせてしまうこともあるようです。

さらに、収穫した野菜を運ぶ車が足りなかったり、道路が整備されていなかったりして、【え】する途中で腐らせてしまうこともあります。

問題4 【い】【う】【え】にあてはまる正しい言葉の組み合わせを、次のア～エの中から選びましょう。

- ア (い) 販売店 (う) 保存 (え) 輸送
- イ (い) 販売店 (う) 輸送 (え) 保存
- ウ (い) 機械 (う) 保存 (え) 輸送
- エ (い) 機械 (う) 輸送 (え) 保存



解説・解答を見ないで、まず自分で分析してみよう！



社会経済の発展にともなって食品廃棄物が増加しています。その中でも、まだ食べられる食品が捨てられてしまう「食品ロス」が問題となっています。具体的には、家庭や飲食店での食べ残し、賞味期限切れの加工食品や形がくずれたりした規格外の食品の廃棄です。

農林水産省などの資料によると、2018年度の年間の「食品ロス」が600万トンと、東京ドーム約5杯分にあたる量が毎年捨てられている計算になります。内訳では、家庭は276万トンですので、私たちが生活の中でさまざまな工夫が求められます。また、324万トンと半分以上を占める食品関連の事業者も、レストランをはじめ各部門で取り組みが必要そうです。

2020年度の食糧自給率が、過去最低の37.17%との発表がありました。多くの食料を外国に頼らなければならないこの日本で「食品ロス」という「もったいない」を減らすために、国民が一丸となって知恵を出していく必要がありますね。



問題1 エ 問題2 少ない量のメニューを作る、ご飯の量を注文するときに聞く など

問題3 海外からの輸入に頼っている など 問題4 ウ 毎週日曜に掲載します。