

お茶碗 1 杯分

教育研修部

田中 淑子

TANAKA TOSHIKO

数年前になるが、ごみ処理場で、家庭から出されたごみ袋の開封調査に参加したことがある。食べ残しや手つかずのままの食品などを調べたのだが、消費期限や賞味期限がほんの少し切れただけのパンやレトルト食品、食べられそうな野菜などの手つかず食品が大量に出てきてショックを受けた。

日本の食品ロスの量は、令和2年度522万トン、国民一人当たり毎日お茶碗1杯分の量を捨てていることになる。うち家庭からも247万トン捨てている。

私も、安いからと大量に買ったものの結局食べきれなかった、冷蔵庫やストック棚に入れたまま忘れて捨てることになってしまったなど、この量に加担している。世界には食べられない人もいるのに。

そこで、使い切れないかもしれないと思った日持ちする食品は、「フードドライブ」に持っていくようにした。

また、昨夏はベランダのプランターで食べきれないほどのミニトマトが採れ途方にくれたが、レシピサイトで見つけたトマトカレーを作り、全て美味しくいただくことができた。

これからも楽しみながら食品ロスを極力少なくするような生活をしていきたいと思っている。

編集後記

本号では、令和3年度のJWセンターの事業報告を掲載しております。令和3年度末のJWNET加入者は30万者を超過し、電子化率は約72%となりました。講習会事業では、パソコン等をお持ちでない方を対象とした会場視聴型の講習会を開催しており、令和4年度も開催を予定しています。

「コラム」では、資源循環の促進が重要視される中、マネーフレスト情報の活用とITを駆使したトレーサビリティについて考察されています。

「連載講義」では、「2050年GHG排出実績ゼロに向けた廃

棄物・資源循環分野の中長期シナリオ案」での対策の要点について、排出源別、対策別の各シナリオの試算結果を海外の状況を交え解説いただいています。

「産廃鼎談」の第2回のゲストは、警察大学校警察研究センター所長の津田氏をお迎えし、環境事犯の最近の傾向、現状や課題など様々な角度からお話しいただきました。

ご多忙の中、記事をお寄せいただいた執筆者の皆様、編集にご協力いただいた皆様、本誌を読んでくださった読者の皆様に心から感謝申し上げます。（広報室）

■本誌に関する連絡先：総務部広報室（e-mail：jigyo@jwnet.or.jp）

〈アンケートへのご協力のお願い〉

より充実した誌面作りのために、本誌の記事内容等に関する読者アンケートを当センターホームページ（以下のURL）に掲載しています。本誌に関するご意見、ご要望を是非、お聞かせください。

URL https://www.jwnet.or.jp/info/kikansi/kikansi_anq/index.html

JWセンター情報（季刊）VOL.22 NO.2 発行日：2022年7月15日発行 発行人：関 荘一郎

発行所：公益財団法人 日本産業廃棄物処理振興センター

〒102-0084 東京都千代田区二番町3番地 麹町スクエア7階
TEL：03-5275-7111 FAX：03-5275-7112 <https://www.jwnet.or.jp/>
デザイン・印刷：大日本法令印刷株式会社