

# 食べ物の廃棄…飽食と栄養不足の世界

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています

ライスアイランドメールマガジン♪

今回は【小売・惣菜・弁当】のお客様向けの記事です。

いま、世界では食べ物を捨てる人、

食べられずに飢えている人と二分されています。

このいびつな食の現実を見つめ、何ができるかを考え、

飢餓のない世界を目指すための目標として

「世界食糧デー」という日が国連により定められました。

## ■飽食の向こう側で何が起きているのか

国連などによると、世界の穀物生産量は毎年 26 億トンを越えていると言われています。

在庫もたくさんあり、胃袋を満たすのに十分なはずが

9 人に 1 人が慢性的な栄養不足だとされています。

それは、アジアやアフリカに集中し、気候変動や政情不安が

この飢餓に拍車をかけている状態です。

## ■私たち日本人の責任はどうか

先進国を中心に世界の食料の 3 分の 1 (約 13 億トン) が毎年廃棄されています。

日本も「フードロス大国」として、年間 640 万トンが捨てられています。

それは、毎日茶わん 1 杯のごはんを捨てていることと同じです。

世界中から大量に食べ物を買って、それを捨てている私たち日本人の罪は重いです。

捨てるといえば、恵方巻の大量廃棄で問題になったことも記憶に新しいですね。

しかも、食料を捨ててただ勿体ないということではありません。

この捨てられる食料を作るために要した大量の水や

土壌などの資源までもを無駄にすることにもなります。

また、輸送に伴う二酸化炭素排出も環境を汚染しています。

私たちが買い物をするときに、何をどう選択するか

「※エシカル消費※」という倫理的で賢い買い物をすることも  
世界の食糧問題解決の一助けにもつながります。

それは、個人でも企業単位でも食料を買うときには考えなければなりません。

この「世界食糧デー」を契機に、世界に目を向けて、

1人1人が「食料」について考えて

食料安全保障の大切さを考える必要があります。

※エシカル消費とは・・・？

そもそも「エシカル」とは、「理論的」という意味で、  
法律で縛られているわけではありませんが、  
多くの人が良識だと考えること、本来人間が持つ  
良心から発生する「社会的な規範」のことです。

例えば消費でいうと

エコマーク付き、オーガニック商品など環境に配慮された消費、  
フェアトレード、障害者支援につながる商品など人や社会に配慮された消費  
地産地消、地元商店での買い元など地域に配慮された消費

日々の暮らしの中から買い物を通じて、世界問題を解決に導く

一端を担うことができる、今日から誰にでもできる社会への貢献のことです。

■ライスアイランドがおすすめする商品

ライスアイランドでは栄養価が高い未精白穀物を食べることによる  
健康な食生活を提案しています。

ただ健康にいいというだけではなく穀物を無駄にしません。

・グレインカット黒米

内容量／500g

表面の薄いロウ層を削っただけの黒米です。

玄米の栄養価そのままなのに、グレインカット加工で

100%炊飯でもやわらかく炊きあがります。

白米に3%混ぜるだけでも色が出て、桜色のさくらごはん♪

・もち麦切麦

現在商品開発中です！

もち麦を半分に割ることでごはんに馴染みおいしく食べられます。

玄の状態で割っただけなので、無駄にするものなく

栄養価そのままで食べることができます。



---

スーパーマーケットトレードショー2020に出展します

2020年2月12日(水) 13日(木) 14日(金) @幕張メッセ

出展ブース番号【5-303】

<http://www.smts.jp/>



株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



---

配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>