

広報室牛乳と食品ロスについて

☆きっかけ

牛乳が、捨てられそうだというニュースを見て、
なんでそうなるんだろうと思った。



☆調べたこと

子牛が生まれるまでに1年、生まれてから、子供を産めるようになり、乳を出せるようになるまでは、最低でも2年、合計約3年かかる。

普通は、原料の生乳を、牛乳のほか、保存がきくバターなどに加工して調整していて、生乳が余ってしまうことはない。

でも、いまから7～8年ほど前に、生乳生産量が減りすぎたことにより、バターの生産量が減って、スーパーで買えないことがあったらしい。

だから、計画的に牛を増やすことになったけど、2020年にコロナウイルス感染症が発生したせいで、学校給食がなくなったり、レストランで使われる量が減ったりしたので、牛乳に加工するはずの生乳が余って、捨てられそうになってしまった。既にバター工場はフル稼働しているので、余った生乳が活用できなくて、ニュースになっていた。

しかも、牛乳だけじゃなくて、家庭や、レストラン、スーパーなどでも、たくさんの量が捨てられて、「食品ロス」になっている。

☆わかったこと

○たくさんのエネルギーを使って作られた牛乳が捨てられるのはもったいないから、できるだけ、家庭で消費するのが大事。

○家庭で、食品を捨てないようにするには、

- 1)しっかりと食べきれ的分だけ買う。
- 2)リメイクレシピを活用して、料理で上手に使い切る。
- 3)賞味期限はおいしく食べられるめやすなので、過ぎたからと言ってすぐ捨てることはない。でも、消費期限は、ちゃんと守る必要がある。



○スーパーやレストランで、食品を捨てないようにするには、

- 1)食べきれ的分だけ注文して、食べ残しを減らす
- 2)すぐ食べる時は、賞味期限が近い商品から購入する
- 3)フードバンクに寄付する方法や、食品リサイクルで肥料などにするという方法もある。