

に ゆ - す こ と ば  
Слова из новостей ニュースの言葉



「Prodovol'stvennyye potery」

しょくひん る す  
「食品ロス」

Слово **ロス** (loss) из сочетания **しょくひんロス** (prodovol'stvennyye potery) в последнее время часто употребляется и имеет смысл 'потеря; урон; ущерб; убыток', 'напрасно; бесполезно', 'терять; утрачивать; лишаться'. В последнее время часто приходится слышать, например, словосочетание **ペットロス**. Так говорят, когда человек погружается в печаль от чувства утраты после смерти собаки или кошки, которую он долгие годы любил. В сочетании **しょくひんロス** слово **ロス** означает 'потеря; убыток', 'напрасно; бесполезно'. Так говорят про то, когда избавляются от продуктов, которые ещё можно было бы употребить в пищу.

По данным Управления по делам потребителей, за 2015 финансовый год в Японии образовалось 28,42 млн. тонн пищевых отходов, из которых целых 6,46 млн. тонн составили выброшенные продукты, которые ещё можно было бы употребить в пищу. Это примерно вдвое больше годового объёма продовольственной помощи голодающим во всём мире,



составившего в 2015 году около 3,2 млн. тонн. При пересчёте этих продовольственных потерь на душу населения получается, что каждый

**「食品ロス」**の**ロス**(loss)という言葉は最近よく使われますが、「損失、無駄、失う、喪失する」という意味があります。例えば「ペットロス」、最近よく耳にしますが、これは長年かわいがっていたペットの犬や猫などが死んでしまった後、その喪失感からくる悲しみで落ち込んでしまうことを言います。

ここでいう**食品ロス**の**ロス**は「損失、無駄」の意味で、まだ食べられるのに廃棄される食品のことを言います。

消費者庁によると、2015年度、日本では年間2842万トンの食品廃棄物が出ており、このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品は646万トンもあるそうです。これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた食料援助量(2015年で年間約320万トン)の約2倍に相当します。この**食品ロス**を国民一人当たり換算すると、お茶碗一杯分(約139g)の食べものが毎日捨てられていることになるそうです。

この**食品ロス**の問題は日本だけの問題ではなく、世界中で人々が消費するために作られている食料の約3割、13億トンが毎年、損失あるいは廃棄されているというのです。このような事態を

毎日 139g の茶葉を捨てます。

食料ロスの問題は世界的課題です。日本では、食料ロスの削減に向けた取り組みが始まっています。

約60%の食料ロスは家庭から発生しています。これは、賞味期限切れなどの廃棄、賞味期限(美味しく食べられる期間)が6か月の商品なら、メーカーから小売店への納品はその3分の1に当たる2か月以内とされていました。これより遅れた

毎日 139g の茶葉を捨てます。問題は世界的課題です。日本では、食料ロスの削減に向けた取り組みが始まっています。

2015年の国連サミットで、2000年度比で2030年までに世界一人当たり1.3億トン削減を目指すという目標を掲げました。この食品ロスの問題は、世界的課題です。

日本の食品ロスは6割近くがコンビニやスーパー、食品メーカーなどの企業側から出ており、残る4割強は家庭から出ています。では、どうしてこのような量の廃棄物が出てしまうかというと、家庭でのロスの原因は、調理時に皮などを厚くおきすぎたりする過剰除去、食べ残し、賞味期限切れなどの廃棄です。



食品メーカーや小売店における食品ロスの原因は、規格変更による商品の撤去や返品、在庫過剰や期限切れ、印刷ミスなどによる規格外品の返品などがあります。鮮度や商品としての完成度を重視する商習慣が食品ロスを増やすことに繋がっています。

このような実態に対して、日本でも食品ロスの削減に向けた取り組みが始まっています。

商習慣の見直しとしては、例えば賞味期限(美味しく食べられる期間)が6か月の商品なら、メーカーから小売店への納品はその3分の1に当たる2か月以内とされていました。これより遅れた

предприятия розничной торговли не позже чем через 1/3 этого срока, то есть 2 месяца. Товары, поступившие позже, возвращались или выбрасывались. Это правило в отношении кондитерских изделий со сроком хранения 6 месяцев крупные предприятия пищевой промышленности смягчили до 1/2 (увеличили максимальный срок поставки с двух месяцев до трёх), взяв курс на сокращение потерь. Стали осуществляться такие виды деятельности, как увеличение собственно срока хранения продуктов и прогнозирование спроса на основе больших данных, «банк продовольствия», предоставляющий нуждающимся людям и организациям неиспользованные пожертвованные продукты.

К тенденции последнего времени относится то, что и в сети мини-маркетов, которая раньше продавала товары только по фиксированным ценам и уценки не проводила, принято решение добиваться сокращения продовольственных потерь путём уценки продуктов, которые могут остаться непроданными. К ним относятся главным образом товары со сроком хранения один день: *о-нигири*, *бэнто* и лапша, а их уценку проводят за 4 — 5 часов до истечения срока хранения. Уценка выполняется не напрямую, а в форме начисления очков в размере порядка 5 % от фиксированной цены на бонусную карту сети, то есть по факту покупки товара по фиксированной цене. В другой сети мини-маркетов взяли курс на то, чтобы не допускать образования нереализованных сезонно-событийные продукты, введя систему их продажи только по предварительному заказу. Таким образом, по разным направлениям началась работа по сокращению продовольственных потерь.

Да и индивидуальным потребителям следует много о чём заботиться: например, покупать только необходимое количество

商品は返品や廃棄に回されていたので、これについて食品大手企業が6か月間の賞味期限の菓子類については、2分の1ルール(納入期限を2か月から3か月に延長)に緩和し、ロスを削減する方針を出しました。また、賞味期限自体の延長やデータを活用した需要予測の導入や、未利用食品の寄付を受けて食品を必要としている人や施設に提供する「フードバンク」活動などの実施が始まっています。

最近の動きとしては、今まで定価販売を原則として値下げを行わなかったコンビニチェーンでも、売れ残りそうな食品を対象に事実上の値引きをして、食品ロスの削減を目指すことを決めました。対象になるのはおにぎりや弁当、生麺といった消費期限が1日の商品を中心に、消費期限が4~5時間となった段階で値引きを行うということです。値引きの方法は、直接の値下げではなく、定価で購入後、自社のポイントカードに5パーセント程度のポイントをつけて、事実上の値下げをするというシステムです。



また、別のコンビニでは、季節で売り出す食品を完全予約制にして売れ残りを出さないようにするという方針を決めました。このように、各方面で食品ロス削減のための取り組みが始まっています。

продуктов, готовить так, чтобы не оставалось недоеденной еды и лишних отходов. В Японии большие продовольственные потери противоречат её низкой продовольственной самообеспеченности. Хотелось бы, чтобы проявлялась добросовестность в привычках в питании, а принцип: покупать только необходимое и проявлять экономность в еде — никто не забывал ещё и для формирования нашего устойчивого будущего.

(bab)

こじん しょうひしゃ てきせつ りょう  
個人の消費者としても、適切な量を  
こうにゅう た のこ む だ  
購入することや、食べ残しや無駄のない  
ちょうりなど こころが  
調理等、心掛けられることはいろいろ  
あるでしょう。しょくりょうじきゅうりつ ひく  
食料自給率の低い  
にほん た ろす おお  
日本で食べ物のロスが多いというのは矛盾  
じゆん ひつよう こうにゅう だい  
盾があります。必要なものを購入し大  
じ た じぞくかのう みらい つく  
事に食べる、持続可能な未来を作ってい  
くためにも、この基本を忘れず丁寧な  
しょくせいかつ おく  
食生活を送りたいですね。 (bab)