

食品ロス削減法施行！廃棄を減らす主食とは？

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♪

さて、今回は明日 10 月 1 日より
食品ロス削減推進法が施行されるのに伴い
食品ロスについて考えていきましょう！

■ 官民それぞれの動き…対策はサプライチェーン全体で。
農水省・環境省の「平成 28 年度推計」によると
日本では年間 2,759 万 t の食品廃棄物が出されています。
このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品
いわゆる「食品ロス」は 643 万 t にも上ります。

飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量が
年間約 380 万 t (平成 29 年) と言われているので
約 1.7 倍もの食べ物が廃棄されていることになります。
このような動きを受けて
10 月 1 日より食品ロス削減推進法が施行されます。

政治だけでなく民間企業各社でも
食品ロスに向けた対策が講じられています。
流通最大手のイオンもテスコやウォルマートと共に
世界的な食品廃棄物削減のプロジェクトに参画することが
発表されたことは皆さまもご存知かと思います。

ただ意外にも日本における事業系食品廃棄物に占める
小売業の割合は 6% と低いようで
サプライチェーン全体での取り組みが必要となってくるようです。

■ 主食から減らす食品廃棄物

そこで、私たちの出来る食品ロス対策として
「雑穀と玄米」をご提案したいと考えています。

機能性や炊きやすさ、食べやすさ等は
本メルマガでも再三ご紹介してきたのですが
本品のもう一つ大きな特徴は
「保温のまま炊飯器で3~4日保管できること」です。

白米は、保温のまま数時間もすれば
カチカチに固くなってしまいますよね？
精白している原料は炊飯時・調理時には吸水しやすい一方
炊飯後、調理後には水分を逃しやすい側面もあります。
本品は未精白の原料のみを使用しており
外皮が水分を逃しにくく、粒の中で保湿する構造があります。

社内でも定期的に（ほぼ毎日？）試食をしているのですが
炊きたてよりも、意外と保温2~3日目が一番おいしく感じるのが
本品の不思議な点であり、良い点でもあります。

食品廃棄物を減らす主食として
一石二鳥にも三鳥にもなる「雑穀と玄米」是非お試しください！

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