

「食品ロスについて」

食品ロスとは、食べ残しや賞味期限切れなどで、まだ食べることができるのに捨てられる食品のことです。10月の「食品ロス削減月間」、10月30日の「食品ロス削減の日」にあわせ、食品ロスに関する意識や家庭での食品ロスの状況などをお聞きするため、食品ロスをテーマに研究している市内高校生と協働でアンケートを実施します。

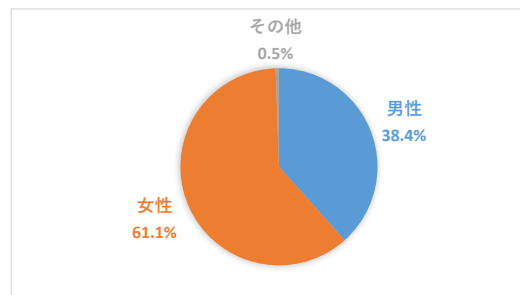
アンケート実施期間：令和5年10月10日～令和5年10月23日

対象者数：278人（うち配信成功数 275人）

回答者数：185人

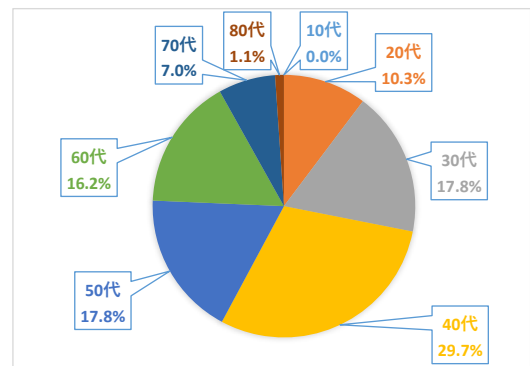
●回答者の性別

性別	人数(人)	割合(%)
男性	71	38.4
女性	113	61.1
その他	1	0.5
計	185	100.0



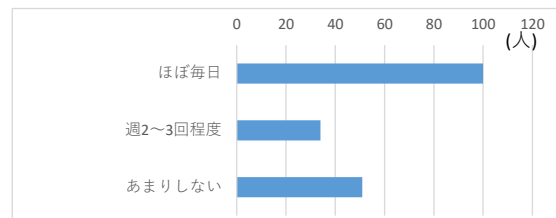
●回答者の年代

年代	人数(人)	割合(%)
10代	0	0.0
20代	19	10.3
30代	33	17.8
40代	55	29.7
50代	33	17.8
60代	30	16.2
70代	13	7.0
80代	2	1.1
計	185	100.0



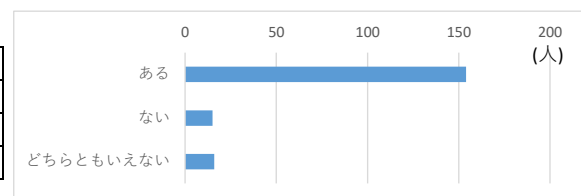
質問1 あなたは家庭でどのくらい料理をしますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ほぼ毎日	100	54.1
週2～3回程度	34	18.4
あまりしない	51	27.6



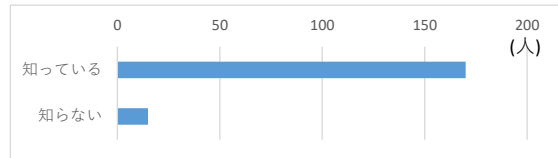
質問2 普段の生活で食品ロスについて意識することはありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ある	154	83.2
ない	15	8.1
どちらともいえない	16	8.6



質問3 食品廃棄の目安となる消費期限と賞味期限の違いを知っていますか？

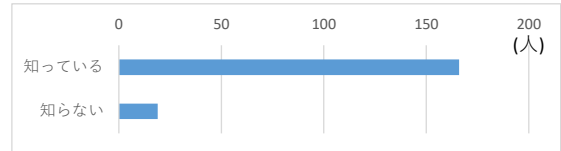
回答	人数(人)	割合(%)
知っている	170	91.9
知らない	15	8.1



「消費期限」は、開封せず正しい方法で保存した時、安全に食べられる期限のことを、
「賞味期限」は、開封せず正しい方法で保存した時、おいしさなどの品質が保たれる期限のことをいいます。

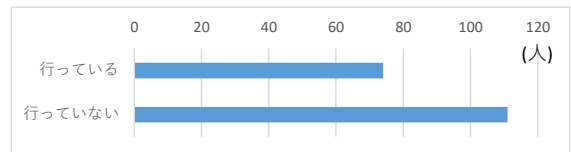
質問4 食品購入時に陳列された商品を手前から取る「てまえどり」という取り組みを知っていますか？

回答	人数(人)	割合(%)
知っている	166	89.7
知らない	19	10.3



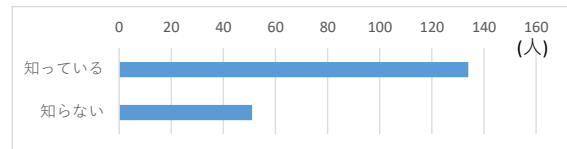
質問5 実際に「てまえどり」の取り組みを行っていますか？

回答	人数(人)	割合(%)
行っている	74	40.0
行っていない	111	60.0



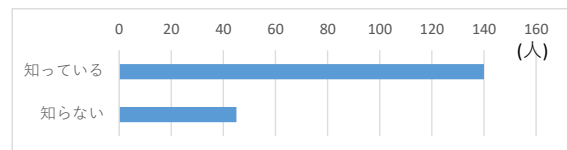
質問6 食品製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設などへ無料で提供する「フードバンク」という活動を知っていますか？

回答	人数(人)	割合(%)
知っている	134	72.4
知らない	51	27.6



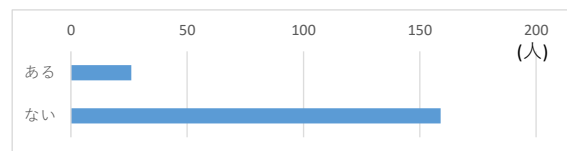
質問7 家庭で余っている食品を集めて、必要としている人や団体に提供する「フードドライブ」という活動を知っていますか？

回答	人数(人)	割合(%)
知っている	140	75.7
知らない	45	24.3



質問8 食料品の提供や受付ボランティアなど、「フードバンク」や「フードドライブ」の活動に関わったことがありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ある	26	14.1
ない	159	85.9



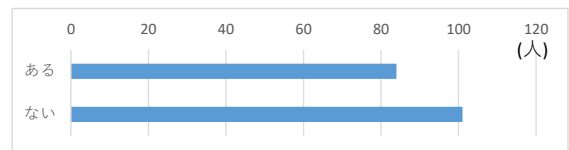
【「ある」と回答した方へ】どのような活動に関わりましたか？

フードバンクは会社で実行している
子育て広場で行っているフードドライブに不要な食材を持って行った。
フードドライブスーパーに食料品を持って行った
フジグラン丸亀で食品を提供しました。
食料品の提供
マルナカ郡家店で集めている
スーパーにある箱に食品をドライブした。
賞味期限が1年未満になった非常食を困窮世帯に無料配布
梶さんの団体にフードドライブをした

フジグランでのフードバンクイベントに食料品を提供
ゆめタウンにある回収BOXに食品を提供しました
丸亀市社会福祉協議会が運営しているフードドライブでフジグラン丸亀にブースがあったため参加した。
余った食料を提供した。
賞味期限切れの食品を福祉施設に提供したことがある。
会社の取組で集めていたので提供した
フードバンクにお菓子を寄付した
現在、職場にフードバンク制度を取り入れる。
家族を対象にしたイベントを行った際に、参加者の方に家庭にあるものを寄付いただいた。
スーパーに設置されているフードバンクのカゴに消費しきれない食品を入れた
イベントしていたので出してみた
食料品の提供
頂き物で好みでない乾物やドリップ珈琲（珈琲は自宅では飲まないため）を持参しました。
ひまわりセンターに置いてある食品の回収ボックスに家庭では消費しきれない缶詰などの加工食品を寄付しました。
マルナカに設置しているボックスに、余剰食品を入れた。
子ども食堂のイベントでフードドライブを実施している団体と一緒にボランティア活動に取り組んだ。

質問9 家庭で捨ててしまいがちな食材はありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ある	84	45.4
ない	101	54.6



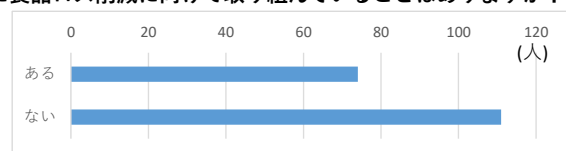
【「ある」と回答した方へ】捨ててしまいがちな食材を具体的に教えてください。

古くなったおかず
牛乳、もやし、にんじん
茄子等
ドレッシング、滅多に使わない調味料
薬味
野菜（葉物など腐るのが早いもの）
キャベツやレタスの中の芯の方。
冷凍食品
牛乳、もやし
湿気た味付け海苔
牛乳や漬け物
茄子 いんげん
調味料
お歳暮等でもらった瓶詰めの佃煮、昆布巻き等
卵
野菜
あまり使わない調味料
大根やキュウリが古くなり捨ててしまいました。
ドレッシング
キャベツ、調味料
冷凍できない野菜類
キャベツの1玉買いの時
もやし、調味料
缶詰 レトルト食品 冷凍した食品など
こまめに使う野菜
牛乳
コーヒー、甘いお菓子
牛乳、パン
サラダ用のキャベツ
ジャム
牛乳 豆腐 もやし
ごはん 野菜
野菜類

ハム等
山芋
もやし
豆乳
納豆、調味料
なす、しいたけ、ゴーヤ
お茶っ葉、ラー油
野菜(冷凍保存にしにくいじゃがいも、大根、卵)、牛乳
野菜の皮や根菜類の葉の部分
もやし、ジャム、はちみつ
ピーマン、納豆
野菜類、賞味期限切れた肉など
夏はゴーヤ、今は芽が出たじゃがいも
パン粉、乾燥わかめ
佃煮。頂いた手作りの漬物、手作りの好みではない味の食品。
使い切る前に賞味期限などが過ぎた調味料
家庭の畑で栽培した野菜をあげる人がいないために捨ててしまいがちになる。また、保存しすぎて腐らしてしまうことがある。
賞味期限が短いもの
きゅうり、もやし
ニラ、じゃがいも、きゅうり、牛乳、豆乳
牛乳、豆腐、マーガリン、小麦粉、キュウリ
白菜、キャベツ
粉類 調味料
キャベツ
大量にもらった野菜、果物
豆腐、野菜
きゅうり
使い残りの乾物 そうめん 海苔
大根は、なかなか普通の食事で大量に消費できるメニューが浮かばず、、気がついたらふにゃふにゃになってしまっている。メニューや再生方法があれば知りたい。
ジャム、野菜(いたんで)
一度に大量にいただいてしまって家族だけでは食べきれなかった野菜類
ケチャップ
レトルト、貰い物、調味料
調味料、お子様セット等に付属しているお菓子
焼肉のタレ

質問10 「てまえどり」や「フードバンク」、「フードドライブ」以外に食品ロス削減に向けて取り組んでいることはありますか？

回答	人数(人)	割合(%)
ある	74	40.0
ない	111	60.0



【「ある」と回答した方へ】どのような取り組みをしていますか？

基本、買い物は週に一度と決めており冷蔵庫の中にある食材で献立を決めている。冷凍したり、少しくらい賞味期限が切れていても火をしっかりと通して食べている。
当日使い切る食品は日付の古いのを優先的に取る。
必要な物をメモして買い物をする。
食べ切れなさそうな場合、食べられる期限内に冷凍する。食パンやお肉、野菜など。
買いだめを減らす
冷凍保存、必要ない物は買わない(買い物メモなどを活用)
冷凍できるものは冷凍する、期限の長いものを買う、不要なものは買わない
・野菜など、お買い得でも食べられる量以上のものは買わない。
・冷凍保存できるものはこまめにカットして保存するなど、最後まで使うようにする。
・冷蔵庫の中のものを使い切って買い物に行く。
・ときどき冷蔵庫や食品庫のチェックをして、賞味期限や消費期限を確認する。
・いただきものの大量の果物などは、ジャムにしたりシロップ漬けにしたりして保存する。
お店で、賞味期限が近い食品のコーナーでの買い物
たくさん入っている食品は数人で分けたりしている。

フードロスについての勉強をしようと計画しています。
普段食べない物(珍しいもの)は買わない
フードドライブ
その日使用するものは割引など処分品から購入している
なるべく一度に使い切るように料理して、余ったら冷凍するようにしています
食べられる分だけ購入するように心がけています。
今日使うものは割引商品を買うようにしています
賞味期限が近くなり割引されている商品をできるだけ買う。なるべく必要最小限で買う。
必要最低限しか買わない、作らない、作り置きなどして無駄を省く
野菜の皮などを集めてプロスを作り、使っている
なるべくその日に使うものや計画した料理の材料を購入するようにしている。
なるべく食べきる量で残飯を出さない
コンポストを検討中
野菜の切り方
使いきれ的分だけの食料を買うようにしている
家庭で、使い切りをしています！
安いからと言って大容量の食品は買わないようにしている。せめて数回で使い切る事ができる量を多少の割高になっても購入している。数日はよく似た感じの料理になりがちだが廃棄することのないように心がけている。
我が家では、食べ残しはしない。安いからといって大量に買って腐らせないように気を付けている。
1週間のメニューを考えてから買い物をする
形の悪い野菜を買う。今日の料理で使うなら、見切り品のところの期限の近い野菜を買って使う。食べきれないものはおすそ分け。
割引シールがついているものをなるべく購入して、冷凍保存できそうなものは冷凍している。
必要な分しか購入しないようにしている。購入したものは使い切れるように考えて調理している。
食べられる分だけ購入する。
少々期限を過ぎていても食べる
知り合いが採れたて野菜を持って来てくれるから、知り合いに分けてあげてる
すぐに食べない分は小分けして冷蔵しておく。ご飯、パン、カレーなど。
必要以上に買わないように努める
消費期限、賞味期限のあるものは買いためしないようにする
冷凍保存できない野菜などは、たくさん買わない
使い切る
必要以上に購入しない
賞味期限間近の安価商品を積極的に購入して利用する。
作る献立を決めてメモして買い物する。余分な物は買わないようにする。
野菜の皮は堆肥代わり
無駄な物は、買わない。
スーパーで割引になったものをなるべく購入している。
冷凍保存
その日や翌日までに食べるものは割引シールのものを選ぶようにしている。
買ったものは捨てずに食べる。
食料品は最小限(必要量)の購入を意識しているつもりである。
食品を買い過ぎないようにしてなるべく賞味期限内に食べ切るように気をつけています。
お弁当を作って、前日の残り物を捨てないようにしている
賞味期限間近の商品を積極的に購入して妻に料理してもらう。
・その日に使うものは、見切り品を購入する。 ・食材の宅配サービスを使い、余らないようにする。
使い切れる分だけ少量ずつ買う
スーパーで、食品ロスコーナーを利用している。
使い切れる量をあらかじめ買うようにしています。
食材を使い切る。冷凍や、消費期限内に調理して作り置きするなどして食材の廃棄をしない。またスーパーではおつとめ品を購入することもある。家計のためではあるが、当日に使うもので割引かれているものがあればそちらを購入している。
大量買いたくない。
野菜は少量買うように、牛乳も小さいサイズを買うようにしている。
単身世帯のため、大きな容量のものは買わない(ソースや醤油の大瓶よりも小容量、タマゴも10個でなく6個入りなど)
おつとめ品を購入してその日のうちに調理して食べる
計画を立てて食品を購入する。買い置きのチェックを定期的にする。
物にもよりますが、できる限り賞味期限切れは加熱して食べるようにはしている。家族にも賞味期限は目安だと教えて、あまり賞味期限にとらわれすぎないようにしている。

買った物は使い切る。必要分だけにして、無駄買いをしない。すぐ食べそうなものは手前取りや割引商品を買うが、すぐ食べそうにないものは普通に取る。ローリングストックをする。期限内に食べ切れそうにないものや食べ切るまでに傷みそうなものは、周りの人に聞いておすそ分けする。
もらったものや買ったものに関わらず食べきれない・食べられないものは家族や友人にお裾分けする。
食べる予定が確実であれば、食品をあまり買わないにはしている
ローリングストックとして、非常食を定期的にチェックして、賞味期限内に食べるようにしている。
一物全体食の考え方により野菜の皮やへたも食べるようにしています。
例えば食材が悪くなる前に調理して冷凍する
あまり自宅で調理をしないので、割高でも少量パックを買う
必要以上の食品は買わない
賞味期限内で割引になった商品を買う

質問11 食品ロス削減について、ご意見があればお聞かせください。

賞味期限を無視して食材を使用している。ほとんど捨ててことはない。
最近告知は進んでいるが、ほとんどの人は他人事。食品のありがたみをわかるような告知もしてほしい、今のはもったいないが全面にでて、ありがたみがでていない。
フードバンクやフードドライブを推し進めてほしいです。てまえどりは、消費者が自己消費量を考えてみましょう。
年間600万トン近く廃棄するので、それを有効活用することは出来ないか？
フードドライブの活動は広報とか自治会回覧などでお知らせとかあるのでしょうか？
兼業農家です。生産しすぎた野菜などは現状廃棄せざるを得ないので、手軽に売れる場があると嬉しいです。(生産過程で肥料費等が掛かるので安価でも販売できる方が良いでしょう)
たまに、夕方の大型スーパーへ行くと、お惣菜コーナーにはたくさんの品物があるのを見かけます。閉店までに果たしてこれだけの商品が売れるのかと疑問に思います。店の戦略や儲けなどあるとは思いますが、食品ロスをなくすことを第一に考えると、金額をぐっと下げてでも品物を売り切ってしまうという考えもあっていいのではと思います。関西のあるスーパーで、夜8時になるとお寿司は半額。客が売り場でそれを待っているのを見てなんとも言えない気持ちになりましたが、鮮度のある品物はそれぐらい強気で食品ロスを防いでもいいのかなとも思いました。
家では、家庭内でのストックが食品ロスに繋がることが多い。家庭内の食品ロスよりも、お店で賞味期限が残り1か月になった加工食品の商品がメーカーに返されて、倉庫で廃棄処分を待っているものは、おおきなロスに繋がると思う。そのような食品を集めて、給食などの食材料として使い切ることができると削減につながる。全国の倉庫在庫を確認して、行き先を探す会社を設立するといいいのでは。
少人数家庭のため気を付けて買い物をしていますが、頂き物が重なり腐らせてしまったりします。フードドライブなどの具体的な事、例えば提供可能な物の一覧や持ち込み場所など広報などに載せていただければと思います。お持ちして失礼な事があっても良くないと足踏みしてしまいます。
大切だと感じています。丸亀市からも市民に情報を発信して下さい。
開封したが口に合わない食品を捨てる時に罪悪感を感じる。
フードドライブの活動をよくSNSで目にします。参加させてもらいたいと思っています。
スーパーなどの割引引き時間とかを早めてお客様に早めにお買ってもらおう
飽食の時代に生まれた我が子は勿体無い、食べること有り難さなどの意識があまりなかったが、極端かもしれないけど自分の子供の頃の話や祖母から戦時中の話などをしてもらって内に芽生えたように思う。食べ物があふれすぎて飲食店もありすぎてお金さえあれば買いに行けばいいと思っていたので食べ物の大切さがわからないんだと思う。食品ロスなんて正直、食べ物がある事が当たり前だと思っている人間の贅沢な悩み。
買すぎない、工夫をして使い切る、冷凍して品物を保存する事が大切だと思います。
商品陳列の際、賞味期限の差がある商品については、スーパー等でも一割引等の対応をすると、破棄商品が少なくなるのではないかと。ギリギリに半額とかしても計画的に買い物できないため。
食品ロスについて親子で楽しめるイベントがあればよいなと思いました。
具体的に対策などのアドバイスあれば教えてほしいです。
コンビニの身近なところにフードバンクがあればよい
規格外の野菜など行き先がないものもフードドライブ等と上手く連携できるといいと思います。
安いときに大量買いをしないようにしていきたい
買すぎない！使い切る！
賞味期限が近い物でも当日料理をして消費すれば充分食べることができると思う。なるべく早く今ある食材で食べるようにしている。安いからと言って冷凍もいいが忘れてしまいがちになるので数回で食べ切る事ができる量を購入するように心がけている。
大学時代に東京のデパ地下で捨てられている食料を見て驚きました。もう24年ほど前の話です。食べ物が捨てられ続けています。仕組みをかえない限りは食品ロスはなくならないと思います。
消費期限を気にするあまり、手前どりがなくなるといいます。賞味期限を過ぎても まだまだ食べられる物が沢山あると思います。
今後の世界的な課題である
自分が欲しい量だけ買える、量り売りが増えてほしいです
食品ロスによるゴミの増加で焼却をするのは二酸化炭素の増加にも繋がるので、食品ロスをしない必要最低限な生活及び積み重ねが必要かと考えます。

<p>「賞味期限」はあまり気になりませんが、「消費期限」は購入の際に必ず確認します。「てまえどり」は購入した商品をその日のうちに消費する場合には実施する人もいるとは思いますが、消費期限が異なる同じ商品が同じ価格で売り場に並んでいる場合、私を含め多くの人ができるだけ「消費期限」の長い商品を購入することが多いと思います。新しい商品が入った時点で、「消費期限」が短い古い商品は多少なりとも値下げして販売すれば、すぐに使うから安い方がいい人はそちらを選ぶことが増えると思います。そのような取り組みを行っている小売店もありますが、まだまだ一般的ではありません。「消費期限」が定められるような足の早い食品については、見切り販売の指針的なものを定めて小売業界全体で取り組めば、食品ロス削減の一助になるかと考えます。</p>
<p>恵方巻きはたくさん買わないようにしている。誕生日ケーキも食べれる量にしている。</p>
<p>子ども食堂を増やしていただきたい</p>
<p>最近是一人暮らしの人も多いと聞きます。食品ももっと小さいサイズの商品を増やしていただけたらと思います。</p>
<p>知らぬ間に、冷蔵庫の中で日にちが経っている。。。どうしたらいいでしょうか??</p>
<p>外食時に残った料理を持ち帰る袋や容器を持参</p>
<p>食品ロスになりそうな食品を受け付ける窓口が欲しい</p>
<p>ついで買いをしないうに気をつける。</p>
<p>家の中が散らかっていると、食品ロスが発生しやすいので、日々、掃除、片付けをして食材の在庫を把握しておきたいと思う。大切な事であることは十分に分かってはいるが、つい昔からの習慣の様に無意識に食品ロスをやってしまう。意識改革をする必要があると反省することがある。</p>
<p>使い切り、保存の目安などのポスター、冊子を配布したら、食品ロス削減の意識付けをすることができると思います。</p>
<p>食育のため家庭科の授業などでももっと時間を割いて欲しい。自分たちが摂取できる量を知り、いかに無駄を無くすかを考えたい。</p>
<p>購入した物は、3日以内に消費する。</p>
<p>食品の賞味期限間近で余りそうであれば、前もってその数を確保し、お惣菜屋さんや病院など大量消費する購入者に仕入値で使ってもらうシステムが作られたら、食品ロスも減るような気がします。</p>
<p>ヨーグルトやプリン、ハムなどの加工肉などは割引シール商品を買っても味に変わりがないが、生肉や鮮魚はひどいものになると色が変わって明らかに腐っているのに2割引き程度でお客様に買わせようとするお店が時々あり、信用できない。</p>
<p>スーパーなどでお弁当の数が大量にあり、売れるのはどの位かと思う。食品ロスが日々数字で表示したら購入者の意識も向上するのは。(スーパーA 昨日の食品ロス◎◎%-経過をグラフで)</p>
<p>コンビニが増えすぎているように感じるので、スーパーの利用率に影響していないのかと思う。最近コンビニでも値引きコーナーを見かけるようになったので。</p>
<p>少しの野菜でも電話1本で気軽に貰ってくれればありがたい。</p>
<p>一人暮らしや少人数家庭でも適切に使えるくらいの量で売ってあったらいいと思う。</p>
<p>家庭から出る食品ロスより、お店(販売側)の食品ロスの方が多いと思います。企業側の努力も検討願います。</p>
<p>食材が傷んでいたり、期限が過ぎて捨てることがあったが、今までどのくらい捨てているのか気にしたことがなかった。自分ができることから、取り組んでいきたい。</p>
<p>適正量を知ることで食品ロスが少なくなる。一方で、フードバンクなどのイベントなどやっているが何も出せるものがないというしろめたい気持ちになる。あえて購入して出す人もいる。同時に募金箱を設置したり、取り組みチラシなどにQRコードで募金サイトへ案内して募金できるしくみがいいと思う。</p>
<p>冷蔵庫内にいっぱい詰め込むと、奥の方の消費期限を忘れることがありますので、できる限り少なく保存するようにしています。</p>
<p>スーパーなどの業者がもっと積極的に活動をしたら削減できる。</p>
<p>手前どりをしていない方も多く見かけます。一部の努力だけでは、効果は限定的だと思います。私は関係ない、同じ値段なら新しい方を買わないと損だ、といった人たちをどう変えていけるかがこれからの課題だと思いますし、しっかり取り組むべきだと思います。</p>
<p>飲食店やスーパー等で廃棄するものがあるならば、価格を下げて販売してほしい。</p>
<p>フードバンクは受付している所をあまり見かけることなく、ネットでも検索したが社協へ連絡してまず問い合わせ(高松市)となっていて、なかなかタイミングが合いません。いつでも受付してくれる所(スーパーや公共施設)が身近にあればと思います。また、単身で普段仕事をしていると計画的に食べることが難しく、なるべく賞味期限の長いものを買っておきたいということもあります。てまえどりをばり掲示されていると、奥から取っていることに理由があってもなかなか冷たい視線を感じます。</p>
<p>節分の恵方巻など季節商品は予約販売するべき</p>
<p>フードバンクで、いづどこへ食材を持っていけばよいか分かりません。市広報などで積極的に周知していただければ、協力したいと思います。よろしく願います。</p>
<p>先日NHKでしていた番組でも、お金さえあれば食べ物があるのが当たり前な飽食に慣れた日本の食品ロスで、世界の何億人もの人が食べられると言っていました。1食得るのに何時間も何日も並ぶ地域があると。このまま貧富の差の大きい消費を続け、持続可能な意識や仕組みに切り替えていかないと、2050年には世界中で水も食料も枯渇してきて危機になり、コロナの閉鎖時のような、奪い合いが始まるとも。見ていて怖かったです。</p>
<p>地域のスーパーやコンビニでも、売り上げは必要ですが、食品を必要分だけ取り入れて売る、捨てるものを出さない仕組みはできないものなのでしょうか?物価が高騰し、買い控えする人も増えているでしょう。それを条例や市の仕組みなどで、無駄を出さないようにできないものなのでしょうか?個人の努力や意識改革も必要ですが、企業努力が必要かと思います。</p>
<p>食品ロスをなくすようにみんなが意識できるような活動を今後も市をあげて実施してほしいです。</p>
<p>不揃いな野菜も流通させてほしいです。大きなパックだけでなく、少なめの量のパックや小袋に分けた商品などをもっと出してほしいです。</p>
<p>物にもよるがあまりにも消費期限が短いのはどうかと思う。</p>

この言葉ができるのは、単純にモノが豊かになったからこそこの言葉だと思いますよ。お金を出せば何でも買える、当たり前的事ですね。普通に食事の時間になれば、食事をする、もちろん食事をするでしょうが、お腹がすいたから何か食べたい、又はこれ美味しいから食べたい。これは誰にでも思う事ですよ。

モノがあふれてるからこそこの言葉ですよ。食べれば当たり前のごとく食事の時間には食べたくなくなる人もいますよね。パンにしろ、お菓子にしろ、普通に食事に近いものにしろ、様々なものがあります。ビジネスとして言うなら、売るほうは、ヒット商品を考える。買うほうは、美味しいと聞けば買う、食べたくるような物なら買う。誘惑には勝てませんからね。

普通に買い物をして、美味しそうだから、又は食べるだろなどそんな風に思って買って、いつしか食べるのを忘れていた。美味しいけど、食べあきた、太るからいらぬ。これが当たりの答えではないですか。

本来、農家の人、漁師の人、食肉とされるものを飼育している人と様々な方がいます、大変な思いをして、その恵みを人は食べます。そこに感謝の気持ちをもたないとね。加工されたものを食べる、スーパーに売ってるものも、飲食店や、お菓子屋、パン屋、いろいろとありますよね。

人の好みはあっても、高級なものを使えば高くなったり、人の手間が加われば高くなったり、売り方を考え美味しくても安くできたり、本当に人は知恵が凄いですね。いつもと変わらない身の回りでも見方を変えてみると、何もかもが、あふれている、これも人がつくり出したものですよ。そして、本物と作り出されたものも、わからなくなってくるのでしょうね。今の時代食品ロスを消滅させるなんて、大変な事だと思います。人それぞれ、生活様式が違うから、一概に難しいですよ。