

めんが長持ちするひみつって？

SDGsラジオを讀んでみよう！

「賞味期限」って聞いたことはありますか？賞味期限とは、食べものをおいしく食べられる期限のことです。

食べるのを忘れていて、すてることになった、なんてこともあるかもしれません。

そこで、めんをつくっている会社「シマダヤ」は、賞味期限をのばすための工夫に取り組んでいます。

たとえば、めんをつくるきかいを1日に何度もそうじしたり、ゆでためんを冷やすときにお酢の成分などを使ったりして、

食べものをダメにする「菌」を増えにくくし、長持ちするようにしているんですよ。

こうした取り組みによって、食べものがすてられてしまう「食品ロス」を減らすことができます。

食べものを大切にすることは、ゴミを減らすだけでなく、つくってくれた人への感謝の気持ちを大切にすることでもあります。

おいしく食べて、つくる人に感謝して、地球にもやさしく。みなさんの身近にも、すぐにできることがあります。話し合ってみましょう。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！



がぞうきんしょう しょくひん
画像参照：食品ロスのイメージ

日本では、賞味期限が切れてしまったり、ごはんが食べ残されたりして、毎日たくさん食べものがゴミとしてすてられています。まだ食べられる食べものがすてられてしまうことを「食品ロス」といいます。食品ロスは「もったいない」だけでなく、さまざまな社会の問題につながっています。すてられた食べものはゴミとして燃やされることが多く、そのときに地球温暖化の原因になる「二酸化炭素」が発生します。ゴミの量が多くなればなるほど、二酸化炭素の量も増え、地球温暖化が進んでしまいます。また、食べものをすててしまうと、食べものをつくるために使われた水や電気、燃料などのエネルギーも、すべてむだになってしまいます。

食品ロスの影響は、それだけではありません。世界には、食べものが足りず、毎日のごはんに困っている人たちがたくさんいます。一方で、日本をはじめとする一部の国では、まだ食べられる食べものが大量にすてられています。このように、食べものが「足りない場所」と「すてられている場所」が同時に存在していることも、食品ロスが大きな問題とされる理由のひとつです。そこで、めんをつくっている会社「シマダヤ」では、食べものの賞味期限をのばす工夫に取り組んでいます。めんをつくるきかいを1日に何度もそうじしたり、ゆであがっためんを冷やすときにお酢の成分などを使うことにより、食べものをダメにする「菌」が増えにくくなり、長持ちするようになっています。食品ロスを減らすことは、地球や世界の人々の未来を守ることにつながります。そのためにもまず、食べ残しをしないなど、一人ひとりが食べものを大切にすることが重要です。



がぞうきんしょう しょうみきげん
画像参照：シマダヤの賞味期限をのばす取り組み
（「シマダヤグループ社会・環境報告書2025」より）

キーワード

賞味期限

食べものをおいしく食べられる期限のことです。この日をすぎるとすぐに食べられなくなるわけではありませんが、だんだん味が変わることがあります。

二酸化炭素

ものを燃やしたときなどに出る気体のことです。CO2ともよばれています。ガスや電気をたくさん使うと増えてしまい、地球がだんだんあたたかくなる原因のひとつになります。

地球温暖化

二酸化炭素などのガスが増えることで、地球の気温が少しずつ上がっていくことです。これによって、大雨や暑すぎる日が増えるなど、さまざまな変化が起こることがあります。

対象ゴール



みなさんにできること！

食べものを大切にするために、私たちができることは何でしょうか？話し合ってみましょう。

おさらい

- まだ食べられる食べものがすてられてしまうことを「食品ロス」という。
- 食品ロスは、「地球温暖化」や「食料不足の問題」など、さまざまな問題につながっている。
- 「シマダヤ」は、食品ロスを減らすために「賞味期限をのばす工夫」に取り組んでいる。

メモ



SDGs ラジオ