

「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト 受賞作品概要

別紙

名前(都道府県名)	川柳作品	作品の説明(応募内容から転記)
内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞		
齋藤 秀樹 (東京都)	冷蔵庫 開けて地球を のぞき込む	家の身近な冷蔵庫には世界中から集まった食材・食品が詰まっています。その産地を想像し、地球全体を思う、それは食品ロスゼロという名の一つの環境問題につながるのではないのでしょうか。
消費者庁長官賞		
白石 莉乃 (熊本県)	あまりもの まほうをかけて 新レシピ	魔法をかけたみたいに新レシピができるといいなとおもってつくりました。
審査委員賞		
藍原 和男 (神奈川県)	献立の 相談相手は 冷蔵庫	今日の夕飯は何にしようか？と、冷蔵庫を開けると残ったご飯や味噌汁が。新しいものを増やすよりも有るものを使ったり二次加工して必要なものだけ買えばロスは減るはず。昨年、コロナ禍で給食提供も無くなってしまい、家で主夫業する事が多くなり思いつきました。
小田中 準一 (千葉県)	引退が近い品から先に食べ	消費期限が近い食品から先に食べ、食品ロスをなくしたい。
野呂 千夏 (北海道)	おつとめ品 値よし味よし 地球によし	賞味期限、消費期限に近いなどの理由で通常価格よりも安く売られる食べ物を指すおつとめ品。おつとめ品は割引されていて安く購入することができるし、味も通常と変わらなくおいしい。だから食品ロスを減らし地球環境を保全するために皆さんにできるだけおつとめ品を買って欲しいというメッセージを込めてこの川柳をかきました。
深野 功 (神奈川県)	SDGs ザクっと言うと もったいない	昨今話題のSDGs(持続的な開発目標)は小難しく取っ付きにくくも有るが、とどのつまり「もったいない」に集約されるのでは？特に12番の「つくる責任つかう責任」
三橋 貴 (東京都)	密ですよ あなたのうちの 冷蔵庫	冷蔵庫の中の整理だけでも、食品ロスは減らせます。
佳作		
A・K (茨城県)	もったいない せっかक्तつくて くれたのに	授業の一環として作品を作りました。食品ロスの具体的な例を挙げ、「もったいない」や「食べ物を大切にすること」を学習する中で感じたことを川柳にしました。
近藤 愛 (沖縄県)	「もったいない」 ムンクの顔で 食べ物さげぶ	きっと、無駄遣いをしている私たちに、食べものたちは訴えていると思いました。悲しんでいると思うと、できることは、残さず食べる！いらぬものは買わない！だと思いました。
佐野 有美 (埼玉県)	まだあった 帰って気づいた 使いかけ	普段使用頻度が少ない調味料等は残量や有無を忘れがちです。買って帰り、まだあった…と肩を落とすことも。日頃から整理して、自分の家には何があるかを把握しておくことも食品ロスには大切だと感じています。
塩津 誠治 (岡山県)	子が巣立ち4個パックになる卵	夫婦2人で食べきれん分だけの食材を買うように心がけています。
田川 敏成 (愛知県)	ロハスから 考えてみる フードロス	健康と環境、持続可能な社会生活を心がける生活スタイル「LOHAS」(ロハス)食品を「ロス」という課題を「ロハス」的な考え方でSDGsの実現が目指せると良い。特に、世界の約7~8億人の人々が飢餓で苦しんでいる。世界だけでなく、我が国日本でも、コロナ禍により生活環境が悪化し、食べることに困っている人々が多くいる。この川柳を作るに当たり、これは、食品をロスさせ、飢餓に苦しんでいる人々に対して効果的な対策ができていない我々の反省とこれからできることをみんなでやっという決意表明みたいな思いを込めてみました。