

先生/ Mr. Harrison (ジェフリー・スイガム)

生徒/ Sakura (多田記子)

生徒/ Yoko (金納ななえ)

Part I: Grade Pre-1

Mr. Harrison:

こんにちは。このクラスを教えるハリソンです。

このクラスの対象は、英検準1級です。

Hello, everyone. I'm Mr. Harrison, the teacher for this class.

This class is for Eiken Grade Pre-1 level listeners.

世界には、飢えに苦しむ人が8億人以上いると言われています。その一方で、まだ食べられる食品の多くが廃棄されています。国連の食糧農業機関（FAO）によれば、世界で生産されている食料の3分の1が廃棄されています。こうした現状に対して、2015年、国連は、2030年までに食品廃棄を半減させるという目標を採択しました。また、日本では食品廃棄は年に1700万トンもあり、そのうち500万トンから800万トンが食品ロスと推計されています。

It's said that there are more than 800 million people suffering from hunger around the world. At the same time, a lot of food is thrown away even though it could still be eaten. According to the United Nation's Food and Agriculture Organization (FAO), one third of the food produced in the world is thrown away. In 2015, the United Nations adopted the goal of cutting that number in half by 2030. In Japan, nearly 17 million tons of food is thrown away annually, of that between 5 and 8 million tons are estimated to be food loss.

今日は、こうしたニュースを踏まえて、「食品ロス」を共通テーマに、このクラスでは、「日本の食品ロスの現状とその削減」について話し合しましょう。

Based on this news topic, "Japan's food waste problem" will be our overall topic, and this class will discuss "the current food loss situation in Japan and how to reduce it."

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

皆さん、「食品ロス」という言葉を聞いたことがありますか？

Have you heard of the term "food loss?"

Sakura:

初めて聞きました。食べ残しなどで捨てられる食品のことでしょうか。

I'd never heard it before. Does it mean food that has been thrown away?

Yoko:

お店での売れ残りとか、規格に合わず捨てられる野菜なども食品ロスにあたるのではないのでしょうか。

I think food loss refers to the unsold food in stores and the vegetables that are thrown away because they don't meet standards.

Mr. Harrison:

そうですね。日本では、捨てられる食品のうち、食べられる部分の廃棄が食品ロスと考えられています。先程も説明しましたが、日本での食品ロスは年間 500 万トンから 800 万トンと推計されています。家庭での食べ残しや、食べずに捨ててしまうものがその 1 つですね。食品ロスの半分は家庭で発生しています。そのほかに、よう子さんの言うように、生産や流通の段階でも食品ロスが発生しています。

That's right. In Japan, food that can still be eaten but is disposed of are types of food loss. As I explained in the beginning, It is estimated that there are between five and eight million tons of food loss in Japan annually. Leftover and uneaten food that's thrown away makes up part of it. In fact, half of food loss occurs at home. Other than that, as Yoko said, food loss happens during the production and distribution process.

Sakura:

食べ物に困っている人がいるのに多くの食品が捨てられているのは、倫理的に問題だと思います。

I think it's wrong that so much food is thrown away when there are people struggling for food.

Yoko:

それに、多くのエネルギーを使って生産した食品を、食べずに、またエネルギーを使って廃棄するのは、かなり無駄なことではないでしょうか。

Also, a lot of energy is used to produce the food and then to dispose of it when it's not eaten. It's quite a waste.

Mr. Harrison:

そうですね。それなのに、どうしてこのように多くの食品ロスが生まれてしまうのでしょうか？

That's true. And why do you think so much food ends up as food loss?

Sakura:

背景には、大量生産・大量消費という社会構造があると思います。供給側はたくさんの食品を生産し、消費者はその選択肢の中から食品を選ぶため、要らないものは捨てられるということです。

I think that it's because our society is so based on mass production and mass consumption. The supply side produces a mountain of food, and consumers select the food they want

from among those choices. So, what isn't needed is thrown away.

Yoko:

さくらさんの言うように、社会では食品が食べ物ではなく、商品として見られているようです。そのため消費者は食品を捨てることに対する抵抗が薄れているという点も理由の一つではないでしょうか。

As Sakura says, in our culture, food is seen as a product, not something to eat. I suppose it's one reason consumers feel fine throwing away food.

Sakura:

日本の消費者が食品の見た目に非常に厳しいということも聞いたことがあります。I've heard that Japanese consumers are very strict about the appearance of food products.

Yoko:

そうね。つまり、その規格に合わなかったものが捨てられているのではないのでしょうか。形や大きさが揃っていなくても味がおいしければ私は買おうかとも思います。また、食品の鮮度が重視されがちなのも問題だと思います。

Yes. In other words, things that don't fit strict standards in Japan are thrown away. But for me, even if the shape or size doesn't match, I think I'd buy them as long as they taste good. Another problem is that there's an emphasis on the freshness of food.

Sakura:

そうですね。消費者は、出来るだけ新鮮なものを選びますよね。賞味期限の長い缶詰でもできるだけ新しい日付が好まれると聞いたことがあります。そうすると、新しい日付のものが入荷すると以前のものが売れ残ってしまいます。

Yes. Consumers choose the freshest food possible. Even with canned goods that have a long shelf life, I've heard that people prefer to buy items with the latest expiration date. In that case, when new items with later best-before dates arrive at stores, older products go unsold.

Yoko:

そうした行動が食品ロスを増やしていることになりますね。

Those unsold products increase food loss.

Sakura:

豊かな社会では、こだわりが強くなってしまふのだと思います。

I think that in rich societies people can become too demanding.

Mr. Harrison:

たくさん作って選んで残りを捨てる社会の仕組みや、食べ物が商品化して大切にされなくなったこと、鮮度や見た目への過度のこだわりなどが挙げられました。どれも、食品ロスを発生させる原因になっていますね。

では次に、食品ロスを減らすために何をしたらいいか、考えてみましょう。

You've brought up a lot of good points, such as the way society is structured to make a lot and then throw away the leftovers, and how people are overly concerned with freshness and appearance. When food becomes a product, it loses its importance. These are all causes of food loss.

Next, let's think about what should be done to reduce food loss.

Sakura:

消費行動を変えることが必要です。たとえば、消費できる量を買う、鮮度がさほど変わらないものについて過度に日付にこだわらないで買う方法などがありますよね。

We need to change the way that we consume products. For example, we should buy only the amount we need and worry less about choosing items with the most recent sell-by date when their freshness isn't actually that important.

Mr. Harrison:

消費者が意識を変えるということですね。ちなみに、消費期限というのは、例えばお肉など、特に鮮度が大切な食品について、その日付までに消費することが求められる期限です。一方で、賞味期限とは、その日付まで美味しく食べられるという期限ですが、それを過ぎても食べることはできます。

それから、英語で「sell-by date」というのもありますね。これは販売店舗がいつまでその商品を販売できるかという目安ですが、この期限を過ぎた後も一週間程度は問題なく消費することができます。正しく理解しておきましょう。

That means consumers need to change the way they think. The expiration date means the food should be consumed by that date. It is especially important for foods that can go bad such as meat. On the other hand, the best-before date means the taste can be guaranteed up to that date, but it's still safe to eat after that. In English, there is a third term, a "sell-by date", as Sakura has mentioned. This tells stores how long they should keep the food on the shelf, but even if an item is past its sell-by date, it is usually good for another week or so. Everyone needs to understand this clearly.

Yoko:

生産や流通でも工夫ができると思います。データをもっと緻密に分析することで、お店は必要な商品のみを仕入れて管理することができると思います。

I think changes should be made to the way things are produced and distributed. By analyzing data more carefully, stores can make sure to stock only as much as will be bought.

Sakura:

規格外の野菜などや賞味期限が近づいた食品は、少し安くして売るなど、食品を消費者の手元に届けられる工夫があるといいと思います。

I think it would be good if it were easier for consumers to buy food that doesn't fit such strict standards or is near its best-before date at a reduced price.

Mr. Harrison:

そうですね。売る側にも工夫の余地がありますね。

Yes. I think there are some things that shops can do.

必要な人のところに余っている食品を届けている「フードバンク」というものもあります。寄付をしたい人と必要としている人とを媒介する役割を果たすもので、徐々に広がりを見せています。また、食品リサイクル法という法律があって、食品に関わる業者に対して、食品廃棄物を飼料や肥料などに再利用することが求められています。

Also, there are food banks that provide food to people who need it. Their role is to connect people who want to donate food and those who need it. These charities are slowly becoming more common. Also, companies involved with food products are seeking changes in the Food Recycling Law. Those changes will let them reuse food that must be disposed of as feed or fertilizer.

長い間、食べ物を手に入れることが生活の中心であった人類ですが、豊かになった現代では、食べられることのありがたさを忘れがちです。多くの食品が捨てられる社会で、食事を満足に取ることができない人がまだ世界にはたくさんいるという現実にも目を向けなくてはなりません。限りある資源を有効に使って食品を生産し、大切に消費していきたいですね。

In times past, people spent most of their time trying to obtain food, but in modern times we have begun to take food for granted. Our society throws away a lot of food, but we must not forget that there are many people in the world who can't get enough to eat. Let's use our limited resources effectively to produce food and consume it wisely.

今日、このクラスでは「日本の食品ロスの現状とその削減」について考えました。
英検準1級向けでした。

In our class today, we've been talking about "the current food loss situation in Japan and how to reduce it."

This class has been for Eiken Grade Pre-1 level listeners.

Part II Grades 2 & Pre-2

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

発言するときには、簡潔に論旨をまとめるよう心がけてみましょう。

このクラスは、英検2級・準2級向けです。

Hello, everyone.

Try to express your arguments simply.

This class is for Eiken Grades 2 and Pre-2.

環境問題への関心が高まり、日本のゴミの量は減り続けています。2013年の合計量は4400万トンほどで、10年前と比べると17%減りました。ところが、まだ食べられる食品が捨てられる「食品ロス」は年間に500万トンから800万トンとされています。Interest in environmental problems is rising. The total amount of garbage in Japan continues to decrease. There was a total of 44 million tons in 2013. That is 17 percent less than ten years ago. But “food loss” -- food that can still be eaten but is thrown away -- is still a problem. It is estimated that there are five to eight million tons of food loss a year.

今日の共通テーマは「食品ロス」です。このクラスでは、「日本の食品ロスを大幅に減らすことはできると思うか」をテーマに話し合います。

Our overall theme today is “Japan's food waste problem.” In this class, our theme is “do you think it's possible to greatly reduce food loss in Japan?”

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

日本では、まだ食べられる食品が大量に捨てられています。年に500万トンから800万トンという量は、世界で食料援助されている量の約2倍です。食品ロスを問題だと感じる人は世界でも増えており、2015年には国連で、2030年までに食品廃棄を半減させるという目標が立てられました。

In Japan, people throw away a lot of food that can still be eaten. Every year, there are about five to eight million tons of food loss. This is around twice as much as the amount of food aid that is given every year. People around the world are becoming worried about the problem of food loss. The United Nations set a goal in 2015 to cut it in half by 2030.

環境保護への関心が高まる中で、ゴミの量は減ってきていますが、こうした食品ロスの量を大幅に減らすことは可能でしょうか。皆さんで考えてみましょう。

People are more concerned about environmental problems, and the amount of garbage is decreasing, but is it possible to reduce the amount of food loss? Let's think about it together.

Sakura:

私はできると思います。ゴミの量が減ったのは、環境保護への関心が高まり、減らす必要性に皆が気づくようになったからだと思います。同じように、国連で食品ロスの目標が立てられたことで社会の関心も高まり、この問題は改善されると思います。

I think it's possible. Because people are more concerned about the environment, they realized that they need to reduce the amount of garbage. In the same way, the United Nations has set a goal to reduce food loss, so I think the public will be more concerned about throwing away food. I think the problem will get better.

Yoko:

私は、ゴミの減量と同じようにはいかないと思います。食品には、鮮度や衛生面で食べられる期限があります。捨てたくなくても、悪くなったら捨てるしかありません。

I don't think it'll work the same way as reducing garbage. Food is only fresh or safe to eat for a short period of time. Even if you don't want to throw it away, sometimes you have to if it has gone bad.

Sakura:

そうですね。食品には安全に食べるための期限があります。それでも、例えば販売店は仕入れ過ぎに注意したり、消費者は期限内に食べる工夫をしたりと、できることはたくさんあると思います。ゴミの場合と同じように、小さな努力を積み重ねれば十分に食品ロスを改善できるのではと考えます。

That's true. There's a limit to how long you can safely eat food. But I still think there are many things we can do. For example, sellers can reduce the amount of a product that they keep in the shop, and consumers can find ways to use products before they go bad. Just like with garbage, small steps add up, so we can improve food loss.

Yoko:

さくらさんが工夫点をあげてくれました。ただ、現在の日本は、たくさんのもの中から目的に合うものを選んでいていると思います。

Sakura mentioned a couple of good points. But currently in Japan, people are choosing from among a very large selection of food products that suit their needs.

Mr. Harrison:

それはつまり、選ばれない多くのものが捨てられるということでしょうか？

So does that mean many of the things that are not chosen will be thrown away?

Yoko:

はい、そうです。社会が豊かになるとより多くの選択肢から選びたくなります。もちろん、食べ物にも当てはまります。

例えば、大型スーパーに10種のりんごが売られているとします。大きくて甘い林檎が好きな消費者もいれば、小さくて酸味のある物が好きな人もいます。沢山の中から選べるのはよい事ですが、逆に、実際に買われる数よりも多い林檎がお店に在庫としてあり、その結果捨てられてしまうという可能性もあります。選択肢が多いことはフードロスの原因になっているのではないのでしょうか。

Yes, that's right. I think that as society becomes richer, they want more choices. This is also true for food. For example, when you go to a large grocery store, you may see 10 different types of apples. Some people like big, sweet apples and other people like smaller, sour apples. So now, you can find all types at the store. However, there could be more apples at the store than people will buy, so some of them will be thrown away. The availability of many choices creates food loss.

Sakura:

購入されなかったから捨てる、というのはやめるべきだと思います。満身に食べられない人も社会には多くいるからです。食品が必要な人のところに届くようにすれば、食品ロス

はずっと減るのではないのでしょうか。

I think that we shouldn't throw away food that people did not buy. There are a lot of people who don't have enough to eat. If we could give the food to people who need it, I think that would reduce food loss.

Yoko:

確かにそうしたことができれば、食品ロスが減るとは思いますが、実際に可能でしょうか。たとえば食べきれない食品があるからと言って、誰にどのように譲ればいいのか分からないのではないかしら.....。

I'm sure if you could do that, it would reduce food loss, but I'm not sure that it's possible. Even if there's still food that can be eaten, it is hard to find a way to give it to people who need it.

Sakura:

個人ではなかなか難しいと思います。でも、最近新聞で読んだのですが、フードバンクという施設が、日本でも広まり始めたそうです。寄付された食品を必要なところに届ける場所だと紹介されていました。今後更に盛んになれば、可能ではないかと思います。

I think it's difficult for people to do this on their own. But, I've read in the newspaper about places called food banks. They're becoming more common in Japan. The article said that people or companies donate food to the food bank, and then the food bank gets it to the people who need it. If these food banks become more common, we may be able to reduce food loss.

Mr. Harrison:

さくらさんが紹介してくれたフードバンクというのは、個人や企業から余っている食品を提供してもらって、食べ物が必要としている人や支援団体などに届ける組織です。アメリカでは既に50年の歴史があります。日本では2000年以降、次第に活動が広がり、昨年未だに初の全国組織が誕生したところです。この組織は、食品ロスを減らし、困っている人の支援になるという点で注目されています。

As Sakura mentioned, food banks receive food from individuals or companies. Then they provide it to people in need or to support groups. Food banks first started in the United States nearly 50 years ago. In Japan, food banks first appeared in 2000, and a national organization was established at the end of last year. The organization is gaining attention because it has been reducing food loss and helping people in need.

Yoko:

そのような活動があるのですね。仕組みは確かに一石二鳥のように思います。古着のように必要な人に寄付できるものだと思います。ただ、衣類などとは違って、食品は食べる人の健康のため衛生面にも気を付けなくてはならないと思うので、活動の規模には限りがあるのではないのでしょうか。

It sounds like such a great idea. It's basically killing two birds with one stone. I think it's similar to used clothing. You can donate it to people easily. However, with food you need to

be more concerned about food safety and health. Since the food can go bad, food banks have to be more careful about their activities.

TEACHER'S POINT

ところで、今日の議論のなかで、数回「go bad (悪くなる、腐る)」という動詞句を使用しましたが、それはもはや食べられない食品の変化をいいます。同様の動詞は「go off (悪くなる)」、「spoil (だいなしになる)」、あるいはミルクのようなものについて、「go sour (すっぱくなる)」でしょう。

By the way, you've both used the verb phrase "go bad" several times in our discussion today, which describes the change in food so that it can no longer be eaten. Other similar verbs would be "go off", "spoil", or with something like milk, "go sour".

では、おしまいに何か最後の意見はありますか？ はい、よう子さん。

So, any final thoughts before we wrap up? Yes, Yoko.

Yoko:

さまざまな面から工夫すれば、食品ロスも少しは減らすことができるかもしれませんが。ただ、食品ロスの量は非常に多いことを考えると大幅に減らすことはなかなか難しいと思います。

There are a lot of different ways we can reduce food loss. But since it's such a huge amount, I still think it's going to be difficult.

Mr. Harrison:

そうですね。日本の食品ロスの量は多く、減らすのは簡単ではありません。ただ、私たちにできることはたくさんあります。食品は、私たちに欠かすことのできないものです。私たちは食品が大量に無駄になっているという現状を知り、それを減らすためにさまざまな工夫を積み重ねることが大切です。その上で、私たちは「豊かさ」に対する考え方を見つめ直すことが求められていると言えるでしょう。

That's true. The amount of food loss in Japan is large, and it's not going to be easy to reduce it. Still, there are many things we can do. Food is absolutely necessary for human life.

We need to know more about how we are wasting food so that we can take action to reduce the amount of food loss. On top of that, I think that we need to think more about finding the right balance between conserving food and making money.

今回は「日本の食品ロスを大幅に減らすことができると思うか」についてディスカッションしました。

This time we've discussed "do you think it's possible to greatly reduce food loss in Japan?" 英検2級&準2級向けでした。このあとは、3級&4級です。

This class was for Eiken Grades 2 and Pre-2. Grades 3 and 4 is next.

Mr. Harrison:

こんにちは、皆さん。

Hello, everyone.

このクラスは、英検3級&4級向けです。今日の共通テーマは、「食品ロス」です。

This class is for Eiken Grade 3 and 4 level listeners.

Today's common theme is "Japan's food waste problem."

日本では、毎年500万トンから800万トンという大量の食品が、まだ食べられるにもかかわらず捨てられています。昨年行われたある調査では、こうした現状に対して、もっと削減に取り組むべきだという意見が9割を占めました。

Every year, Japan throws away between five and eight million tons of food that is still good. The results of a survey last year showed 9 out of 10 people think something should be done to reduce that amount.

今日はこれに関連して、「食べ物をムダなく使い切るために家庭でしている工夫」をテーマに話し合いたいと思います。

In this class, we'll talk about "ways to reduce food waste at home."

It's Discussion Time!

Mr. Harrison:

皆さんは、食べ物を捨ててしまったことはあるでしょうか。全くない、という人はなかなかいないかもしれませんね。日本ではとても多くの食べ物が食べずに捨てられています。もったいないですね。でも、こうした現状に対して、食べ物を無駄にしないようにしようという意識も高まってきています。

I suppose all of you have thrown away food before. It may be impossible to find someone who hasn't. In Japan, quite a lot of food is not eaten and thrown away. That is a waste. But, people are becoming conscious of not wasting food.

そこで今日は、皆さんがふだん家庭で行っている、食べ物を無駄にしない方法を紹介してもらい、お互いの参考にしたいと思います。どんどん発言してください。

Today I'd like you to tell us about some ordinary things you do at home to reduce food waste. I think you'll learn some good ideas from each other. So let's hear your ideas.

Yoko:

冷蔵庫の中を見やすく整理することです。何が入っているか分からないと、同じものをまた買ってしまったりしますよね。

I arrange things in the refrigerator so they're easy to see. I do this because if you don't know what's inside, you end up buying the same thing again.

Sakura:

そうなのです。買ったことを忘れていて古くなってしまいうこともあります。母はそれを防

ぐために、新しいものを入れるときに、古いものを奥に押し込まないように気をつけているみたいです。

I know. I forget I've bought something and it ends up getting old. My mother avoids that by not pushing older things to the back of the refrigerator when she puts in something new.

Mr. Harrison:

それはいいアイデアですね。

That's a very good idea.

Yoko:

お菓子は小分けの袋になっているものを買います。一度袋を開けてしまうと、傷みやすいからです。一度に食べきれないパッケージでないと、結局残りを捨てたりしがちです。

I buy sweets in small packages. Once you open the package, the sweets start to go bad. If you can't eat all the sweets in the package at one time, they get stale quickly and have to be thrown out.

Sakura:

一度に食べきるといえば、傷みやすい果物をたくさんいただいたときなどは、家族では食べきれないので、近所の人に積極的におすそ分けしています。相手にも喜んでもらえることが多いです。

Speaking of being able to finish something at one time, when my family gets a lot of fruit that must be eaten quickly, we share it with our neighbors. It always makes them happy to receive it.

Yoko:

買うときに買いすぎないことも大切ですよね。母は長年の経験から、家族にちょうどいい量を買っているように思います。

It's important when you buy food not to buy too much. My mother is good at buying just the right amount for our family.

Mr. Harrison:

かなりの経験がものをいうに違いありません。

She must be very experienced.

他には何か工夫していることはありますか？

Do you have any other ideas?

Sakura:

食材を入力すると、それを使ったレシピを教えてくれるサイトがあります。人参を使った料理、というだけでなく、人参となすを使った料理というように組み合わせでも検索できます。冷蔵庫に残っているものを使い切るときに、母が参考にしています。

There's a site online that lets you enter the ingredients you have, then it gives you some recipes that use those ingredients. For example, you can search for dishes that use carrots,

or, say, carrots and eggplants. My mother refers to it when she wants to use up food in the refrigerator.

Yoko:

買ったたり作ったりするときの工夫ではないのですが、外食をするときも家で食事するときにも、食べ残さないことは基本だと思います。

This isn't related to shopping or preparing food, but whether you eat out or at home, make it a basic rule not to leave anything on your plate.

Sakura:

私も小さな頃に、母にそうしつけられました。そのために、食べられる量を考えてお皿に取って、取ったものは食べきる習慣が身に付きました。

My mother taught me that when I was little. Because of that, I always think about how much to put on my plate. And so, eating everything up has become a habit for me.

Yoko:

私はどちらかというと小食です。少なめにしてくださいと最初から頼んだり、手をつける前に人にあげたりすることもあります。

I don't really eat that much. I ask for small portions from the beginning. In case I get too much, I sometimes give the extra food to someone else before I've touched it.

Mr. Harrison:

それぞれのご家庭で、さまざまな工夫をされているようですね。ぜひ今日紹介してもらった工夫を取り入れて、食べ物を大切に無駄なく使い切れるようにしましょう。

You each have different ways to reduce food waste at home. You should definitely try to make use of the ways others have suggested today. Let's consume our food carefully without wasting any.

今日は、「食べ物をムダなく使い切るために家庭でしている工夫」をテーマに話し合いました。

In this class, we talked about "ways to reduce food waste at home."

今週の番組内英語のセリフとその日本語案内、ディスカッションの参考記事は、番組のウェブサイト (<http://www.radionikkei.jp/lr/>) に掲載しています。

次回は、「防犯」について、ディスカッションします。

The English and Japanese transcriptions for this session, as well as the referenced article, are available on the program website (<http://www.radionikkei.jp/lr/>).

Next time, we will discuss "crime prevention."