

—食品廃棄物の発生状況—

食品廃棄物等	2,759 万ト	食品ロス量 643 万ト (可食部分と考えられる量)
発生させているところ 食品関連事業者	1,970 万ト (事業系食品廃棄物等)	352 万ト 規格外品、返品、売れ残り、食べ残し
発生させているところ 一般家庭	789 万ト (家庭系食品廃棄物等)	291 万ト 食べ残し、過剰除去、直接廃棄

資料：農林水産省及び環境省「平成 28 年度推計」

Topics2

食品ロスに関する国際的な関心の高まり

SDGs（持続可能な開発目標）が、2015 年の国連サミットで採択されました。これは、持続可能な社会を実現するために 2016 年から 2030 年までの 15 年間で世界が達成すべき目標を示したもので、17 の大きな目標とその目標を達成するための具体例を示す 169 のターゲットから構成されています。

この中にも食品ロスの削減が含まれており、世界共通の課題として取り組むべき事柄となっています。



目標 12 つくる責任つかう責任

持続可能な消費と生産のパターンを確保する

食品ロスに関するターゲットの例

12.3 2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

家庭からの食品ロスを半減

持続可能な社会をつくるための政府の方針や取り組むべき内容を循環型社会形成推進基本法に基づき定める第四次循環型社会形成推進基本計画が、平成 30 年 6 月 19 日に閣議決定されました。その中では、2030 年度までに家庭からの食品ロスを半減するとの目標が定められています。

10 月 1 日には、食品ロスの削減の推進に関する法律が施行。内容は、国・地方公共団体、事業者の責務や消費者の役割などを定めており、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としています。

国や地方自治体、事業者、消費者みなでこの食品ロスの解消に向かって取り組んでいく機運が高まっています。

食べ物を無駄にしない社会へ

食は私たちが生きていく上で必要不可欠なものです。私たち一人一人が食べ物をどう選び、どう食べるかを考え、行動していくことが食べ物を無駄にしない社会へつながっていきます。

10月は食品ロス削減月間

合言葉は「もったいない！」

一人一人が食べ物を無駄なく、大切に消費する社会へ

日本の食品ロス量は、一日当たり大型トラック約 1700 台分の食品ロス量です。日本では、年間 2759 万トの食品廃棄物等が発生し、その中で食べられるもの（食品ロス）は年間 643 万トを超える量となっています。この食品ロスを発生させているのは食品関連事業者だけではなく、家庭からでも、年間 291 万トが廃棄されています。食べ残しや手つかずの食品（直接廃棄）、皮の剥きすぎが発生の要因となっています。

家庭で多いのは食べ残し

平成 29 年に消費者庁が徳島県のモニター家庭を対象に実施したアンケート調査によると、食品ロスの発生理由で一番多いのは「食べ残し」でした。子どものいる世帯では、空腹や体調の変化が大人よりも予測しにくいといったことも「食べ残し」が発生する原因とされています。

Topics1

食品ロスにはどんな問題があるの？

環境面での問題

・可燃ごみとして燃やすと、二酸化炭素の排出や焼却後の灰の埋め立てなど環境に負荷がかかる

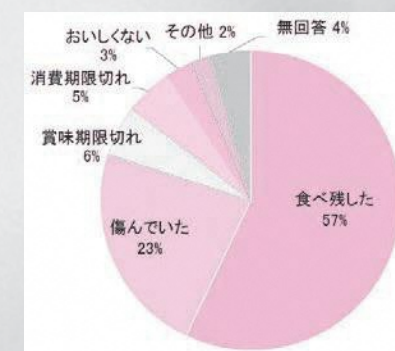
経済面での問題

・ごみとして処理するために多額の費用がかかる
・多くの食料を輸入に頼っているのに廃棄するのは無駄

社会面での問題

・貧困などの理由で食事に困っている人がいるという不均衡

—食品ロス発生理由—



全体（103 世帯）の捨てた理由別（食品ロス量）割合

調査内アンケートより抜粋

「どのような場合に食品ロスを出してしまうことが多かったですか？」

- ・もらいものの食品であまり好きでない物、調理が面倒なもの。
- ・子どもが自分で買い食いしておなかあまり空いておらず、おかずが残る。
- ・子どもの体調不良のときに食べ残しが出た。
- ・安売りでまとめ買い。結局使い切れず捨ててしまう。
- ・冷蔵庫に何が入っているのか分からずに買い物をしてしまい、余分なものを買ったとき。

資料：消費者庁「平成 29 年度徳島県における食品ロス削減に関する実証事業の結果の概要（ポイント）」

「もったいない」を「ありがたい」に。

NPO法人フードバンクいしかわ 理事 川上秀子さん（下林）

団体代表の任田美智代さんは団体発足当時24時間の託児を行っていました。その経験から、食べ物に困っている子どものために世の中で無駄になっている食べ物を利用して何かできないかと相談を受けたのがこの活動の始まりです。図書館で調べたり、東京で活動していた先駆的な団体に学ぶ過程で、ボランティアでもできる私たちなりのフードバンク活動を始めました。

フードバンクは、企業や生産者から廃棄されるまだ食べられる食品を、支援が必要な人へ繋ぐ活動です。私たちは提供者からの情報を支援者へ発信することで提供と受け取りのマッチングを行っています。支援者が提供者のもとへ訪れ、直接食品の受け取りを行う地産地消を原則として事務所や倉庫、配送車は持っていません。両者ともに顔



家庭や企業から発生するまだ食べられるのに捨てられてしまう食品たち。そのまま廃棄されれば、食品ロスになります。食べ物を必要とする施設に届ける取り組みがあります。市内を拠点に「もったいない」の一歩先で活動する2団体に話を聞きました。

の見える関係が大切だと考えています。

平成21年に法人化して10年がたった現在までに、提供企業・個人が約70社、支援団体が100団体以上になっています。継続できたのは協力してもらっている仲間の力と関わっている人との信頼関係が大きいのです。「もったいない」を「ありがたい」に、人とのつながりと食品ロスの削減になればと願っています。

NPO 法人フードバンクいしかわ 支援の仕組み



「フードドライブ」活動で、家庭と支援者をつなぐ

野々市生活学校 代表 千田幸子さん（藤平田）



生活学校のメンバー

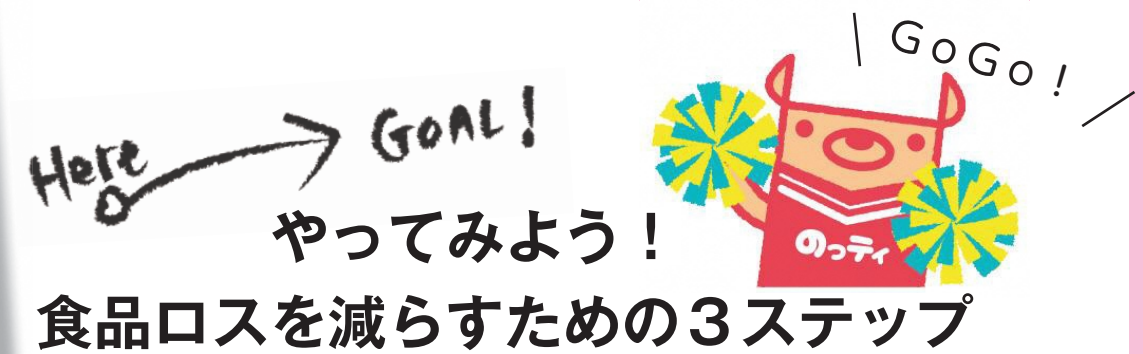
フードドライブという取り組みは、家庭で余っている食べ物を集めて支援が必要な人へ寄付するものです。私たち生活学校では、約4年前からこの活動を行っています。活動を始めたきっかけは、研修会に参加した際にこの活動を知ったこと。食品ロスの減量になることに加えて誰かの役にも立てるということで、「とりあえずやってみよう」という気持ちでスタートしました。

最初は、生活学校のメンバーが各自の家にあるものを持ち寄るところから初めたのですが、現在は年に2回程度、TOMCH (トミシエ) などのイベントの際にブースを設けて、一般の人からの持ち込みを受け付けています。今年の8月に、6回目のフードドライブを行いました。徐々に認知度が上がってきたのか、食品を持ってきてくれる人が増えてきています。これからも、一歩ずつ地道に活動を広めていきたいと思っています。



8月に行われたフードドライブで集まった食品

10月30日は食品ロス削減の日



◀ 買いすぎない



買い物前に冷蔵庫中の在庫を確認し、必要に応じてメモをとったりスマートフォンなどで冷蔵庫内の写真を撮っておきましょう。すぐに食べる食品は、賞味期限や消費期限の長いものを選ぶのではなく陳列順に購入することでお店での食品ロスを防ぐことができます。

賞味期限と消費期限の違い

消費期限 袋や容器を開けずに、表示された保存方法を守って保存した場合に、安全に食べられる期限のこと (例) お弁当、サンドイッチなど

賞味期限 袋や容器を開けずに、表示された方法を守って保存した場合に、品質が変わらずにおいしく食べられる期限のこと。(例) スナック菓子、カップ麺、ペットボトル飲料など

◀ 食べきる

外食では、食べきれる量の注文を心がけます。食べ残しを減らす工夫の一つとして、「3010 運動」(さんまるいちまるうんどう) があります。特に食べ残しが多く出る宴会などで、乾杯後30分、お開き前10分は自分の席で料理を楽しむといった取り組みです。

◀ 作りすぎない

自分の食べられる量を把握して食べられる分だけ作るようにしましょう。また、健康のために必要な食品の適量を意識することも無駄のない食事につながります。使うことができなかった食材は、冷凍庫などを活用し上手に保存!

「食べきる」ためのアイデア (家庭版)

冷蔵庫や収納庫を整理する日を決める

「毎月〇日」は、家にある物で食事を作る日と決めて冷蔵庫や収納庫を定期的に確認する習慣をつけてみましょう。

(調理の例: 鍋やお好み焼き)



他の料理に作り替えてみる

余ってしまった料理は捨てる前に作り替えを検討してみましょう。レシピサイトを活用すると便利です。

消費者庁では料理レシピサイト「クックパッド」内で調理のアイデアを公表しています。
→「クックパッド 消費者庁のキッチン」への二次元バーコード

