

第1章

いんざい環境特集

「環境」という幅広いテーマの中から、今、特に注目されている分野や、活発な動きのある話題を特集します。

特集 2019 食品ロス(フードロス)

I 世界における食品ロスの現状

「食品ロス」とは、食べ残しや期限切れなどの様々な理由で、食べられる状態の食品が捨てられてしまうことです。

世界では 9 人に 1 人が食糧不足に伴う栄養不足の状態にある一方で、国際連合食糧農業機関（F A O）※によると、世界全体では食糧生産量の約 3 分の 1 に当たる 13 億 t もの食料が毎年廃棄されています。

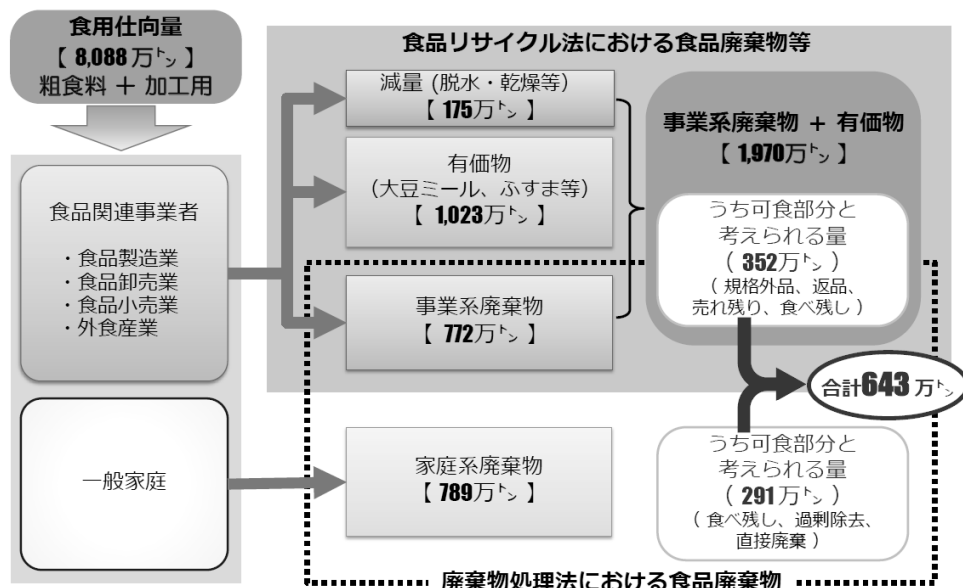
食品ロスの生じる大まかな経路として、先進国では食品の流通段階以降、消費段階で発生するロスが多い傾向にあり、途上国では生産段階に近いところでのロスが多い傾向にあると考えられています。

II 日本における食品ロスの現状

日本では年間 2,759 万 t の食品廃棄物等が生じており、そのうち約 643 万 t が食べられるのに捨てられる「食品ロス」に当たると推計されています。

食品ロスの発生箇所は事業系と家庭系に大別されます。事業系からは規格外品や返品のほか、売れ残りなどにより約 352 万 t が排出されており、近年、ニュースで取り上げられることの多いコンビニでの恵方巻やクリスマスケーキ等の大量廃棄もこれに該当します。

また、家庭系からは食べ残しや手つかずの食品として約 291 万 t が年間で排出されています。これらの食品ロスは、国民 1 人あたりに換算すると 1 日約 139g（茶碗 1 杯分のご飯の量）、年間約 51kg に相当します。



食品廃棄物等の発生量（平成 28 年度推計）

出典：食品ロス量（平成 28 年度推計値）の公表について 添付資料

Ⅲ 各主体の取り組み

■ 世界の取り組み

平成 27（2015）年 9 月に国際連合で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」のターゲットの 1 つとして、令和 12（2030）年までに小売り・消費レベルにおける世界全体の 1 人当たりの食品廃棄物を半減させることが盛り込まれました。

このことを受けて、世界各国でも食品ロスの削減に向けた取り組みとして、賞味期限切れや規格外品を専門に扱うスーパーマーケットの誕生や法律の整備、ドギーバッグ（食べ残しの持ち帰り）の浸透や余剰食品をシェアする地域共有冷蔵庫の設置等が行われています。

《海外での取り組み事例》

- フランス：鶏を飼育して食品廃棄を削減
 - ・家庭で鶏を飼育し、家庭から排出された生ごみを飼料として活用
- スペイン：連帯冷蔵庫による食品シェア
 - ・“連帯冷蔵庫”を設置し、家庭や飲食店などで余った食品を生活困窮者へ提供
 - ・貧困者への食糧援助と食品ロスをともに実現
- オーストラリア：無料スーパーによる食品シェア
 - ・無料スーパーを通じて、近隣店から譲り受けた食料品を生活困窮者へ提供
 - ・貧困者への食糧援助と食品ロスをともに実現

■ 日本の取り組み

国は「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）を令和元年 10 月に施行しました。当法律では、食品生産から消費までの各段階で食品ロス削減へ取り組む努力を「国民運動」と位置付けるとともに、食品ロスにおける各主体の責務を定めています。



食品ロス削減推進法のポイント

主体	責務	施策
国	・食品ロスの削減の推進に関する基本方針を定める	・消費者や事業者へ食品ロス削減について知識の普及、啓発
自治体	・基本方針を踏まえ、都道府県、市町村が削減推進計画を定めるよう努め、対策を実施	・食品ロス削減の功労者を表彰 ・食べ物を必要とする人に提供するための活動（フードバンク活動）を支援
事業者	・国、自治体が行う施策に協力し、食品ロス削減に積極的に取り組む	—
消費者	・食品の購入、調理方法を改善し削減について自主的に取り組む	—

■ 千葉県の取り組み

千葉県においては、「ちば食べきりエコスタイル(ちば食べエコ)」を展開しており、小盛りメニューの導入や宴会等における食べきりの呼びかけなど、食べきりに積極的に取り組む企業を「ちば食べエコ協力店」として県ホームページに掲載しています。

ちば食べエコ協力店では、「小盛・ハーフサイズの設定・量の調整」、「ポスター掲示等の啓発活動」、「持ち帰り希望者への対応」、「声掛け」など、食べきりのための各種工夫を行っています。



「ちば食べエコ」キャラクター
「ノコサヌ」

■ 印西市の取り組み

印西市では、「30・10(さんまる・いちまる)運動」(宴会時に最初の30分、最後の10分は席に座り、食べ残しを減らす運動)を展開しており、市ホームページや広報、映像制作等で紹介しています。

IV 「食品ロス」に向けて市民・事業者が取り組めること

■ 消費者(市民)ができる食品ロス削減

●使い切り

- ・冷蔵庫の中にあるものをこまめにチェックし、必要なものだけを購入
- ・一度の大量購入や余分なものの購入を避けることで、使い切れずに傷ませてしまう食品を削減

●食べ切り

- ・料理はできるだけ残さず、残った料理は保存して忘れずに消費

●手前から取る

- ・食料品スーパーでは、賞味期限(消費期限)が比較的古い手前から購入
- ・手前から順に購入することで、購入されず廃棄になる食品を削減

●見切り品コーナーの活用

- ・その日のうちに使いたい食品は、見切り品コーナーから調達することで、食費の節約とともに食品ロスを削減

■ 事業者ができる食品ロス削減

●ハーフサイズや小盛メニューの設定

- ・少量からの選択肢を増やし、注文受付時に内容量を伝えることで、食べ残しを防止

●年齢構成、男女構成に応じたメニューの提供

- ・宴会等の予約を受ける際には、年齢構成やメニューの要望などを事前に確認し、食べ切りやすい料理の提供を提案

●30・10運動の呼びかけ

- ・運動ポスターの掲示、呼びかけ等により、消費者への意識啓発