

食品ロス問題

持続可能な社会のためにできること

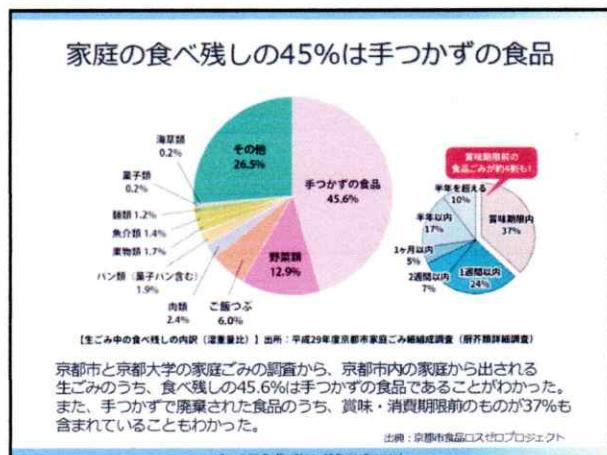
(株) office 3.11代表
食品ロス問題ジャーナリスト、博士（栄養学）
井出 留美

2021.12.21東京都62自治体様



1 食品ロスの基礎知識

2 食品ロスを減らすには



日本の食品ロスは世界の食料援助量の1.4倍

世界の食料援助量



420万トン
国連世界食糧計画
2019年実績

日本の食品ロス



570万トン
農林水産省・環境省
令和元年度推計

提供：浦安ビーナスニュース（数値を一部修正）

日本では年間193万トンの野菜が捨てられている



2017年の野菜（41品目）の収穫量約1,334万トンに対し、実際に出荷されたのは約1,141万トン。その差193万トンについて、生協リシステムは「一部は農家で自家用に消費されたものだが、多くは規格外、余剰分として廃棄されている」と指摘している。

出典：生協リシステム情報メディア「KOKOCARAI」

家庭の食品ロスは「料理の量が多くすぎるから」



農林水産省の調査によると、食卓に出された料理を食べ残した理由で最も多かったのが「料理の量が多くった」（71.7%）だった。箸をつける前に量を減らしてもらう。多く作りすぎてしまった場合は、別の容器に取り分けておいて翌日以降に食べる。冷凍しておいて後日に食べる。食べ残しを料理し直して別の料理にするなど、ちょっとした工夫で家庭の食品ロスは減らせる。

出典：農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査」

食品ロス(570万トン)



家庭

(46)%
261万トン



事業者

(54)%
309万トン

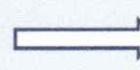
出典：令和元年度 農林水産省・環境省推計

メーカーから発生した食べものごみは



産業廃棄物

小売店等から発生した食べものごみは
(コンビニ・スーパー・百貨店・飲食店・ホテル・旅館・ピュッフェ)



事業系一般
廃棄物

注) 家庭ごみと一緒に税金で焼却処分

世田谷区の事業系一般廃棄物コスト1kg59円 出典：世田谷区『事業系一般廃棄物ガイドブック』2021年4月
https://www.setagaya.ac.jp/guidebook/guidebook.html

ごみ処理に

2兆円！

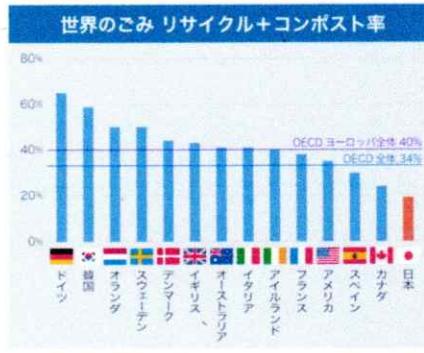
出典：環境省公式サイト

ごみ焼却率は日本がダントツ



出典：OECD 2013年もしくは最新のデータ グラフィック：Yahoo!ニュース操作

日本のリサイクル+コンポスト率はかなり低い

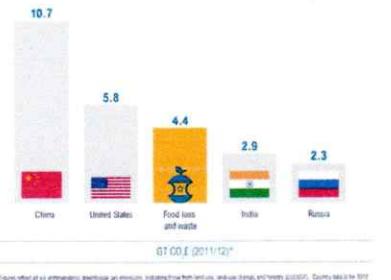


出典：OECD 2013年もしくは最新のデータ グラフィック：Yahoo!ニュース操作

気候危機のいま

- 2021年3月、豪州南東部で「百年に一度」の洪水
- 2021年6月、米国西海岸で「千年に一度」の熱波、「史上最大」の山火事発生
- 2021年6月末、カナダ西部で最高気温49.6°C
- 2021年7月、ドイツ・ベルギーで大洪水発生
- 2021年7月、中国・河南省で「百年に一度」の豪雨（観測史上最大の降水量）、地下鉄の浸水で逃げ切れた乗客12人死亡
- 2021年8月、伊シチリア島で48.8°C、欧洲史上最高気温
- 2021年8月、国連の気候変動に関する政府間パネル（IPCC）は、「人間が地球を温暖化させてきたことは疑う余地がない」と報告
- 2021年8月、世界気象機関は、豪風雨や洪水、干ばつといった世界の気象災害が過去50年間で5倍に増加し、その経済損失は3兆6400億ドル（約400兆円）に達したと報告

食料ロスは世界3位の温室効果ガス排出源

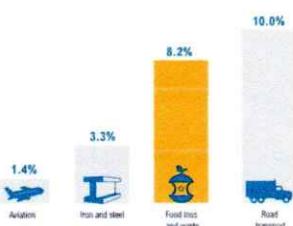


^a Figures reflect all on-anthropogenic greenhouse gas emissions, including those from land use, land-use change, and forestry (LULUCF). Country data for 2011 were available for 140 countries; data for 2012 were available for 141 countries. To make data comparable, the food loss and waste estimates figure is based on data for 2011 in the country's latest.

Source: CAT (2012), 142, 391. Food waste footprint & climate change, Policy Brief, p6.

WORLD RESOURCES INSTITUTE

食品ロスから出る温室効果ガスは自動車に匹敵するほどの量



出典：International Energy Agency (IEA), 2012, Global Energy & CO₂ Status Report 2012, IEA World Energy Statistics. Since the food loss and waste data includes emissions from other sectors (e.g., agriculture, forestry, fisheries) and uses specific data for food loss and waste, the total value for food loss and waste is lower than the value figure in order to avoid double counting.
Source: International Energy Agency (IEA), 2012, Global Energy & CO₂ Status Report 2012, IEA World Energy Statistics. Data for food loss and waste are estimated by multiplying food availability by a loss rate of 15% (based on 2010 data).
Source: International Energy Agency (IEA), 2012, Global Energy & CO₂ Status Report 2012, IEA World Energy Statistics. Data for food loss and waste are estimated by multiplying food availability by a loss rate of 15% (based on 2010 data).
出典：世界資源研究所

DRAWDOWN 地球温暖化を逆転させる100の方法



出典：山と溪谷公式サイト

世界70人の科学者と120人の外部専門家による徹底した評価・検証に基づいた地球温暖化を「逆転」させるための100の実現可能な具体的な解決策（人類全体の課題・行動計画）。

100通りの解決策は、二酸化炭素の削減量、費用対効果、実現可能性などによってランクづけされている。

- 1位：冷媒（代替フロンなど）
- 2位：風力発電（陸上）
- 3位：食品ロスの削減
- 4位：植物性食品を中心の食生活
- 5位：熱帯林（再生、修復）
- 6位：女児の教育機会
- 7位：家族計画
- 8位：ソーラーファーム
- 9位：林間放牧（森林で牧場経営）
- 10位：屋上ソーラー



食品ロスの経済的損失で一体何ができたか？

食品ロスの経済的損失

2.6兆ドル

- いくつ学校、病院、道路を作れたか？
- 何人分の奨学金に？
- 何人が病院で診察を受けられたか？
- 何人分の新しい仕事を用意できたか？

出典：井出麻美著『食料危機』

食品ロス削減推進法

成立：2019年5月24日
施行：2019年10月1日

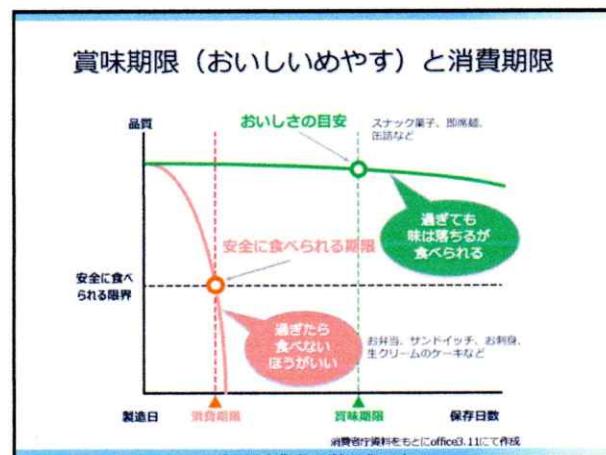
内容：全国民に食品ロス削減の責務がある。

フランスや中国と違い罰則がなく、イタリアと違い優遇措置もない。

取組：環境省が「mottECO」啓発中
消費者庁が「賞味期限」に愛称をつける

1 食品ロスの基礎知識

2 食品ロスを減らすには



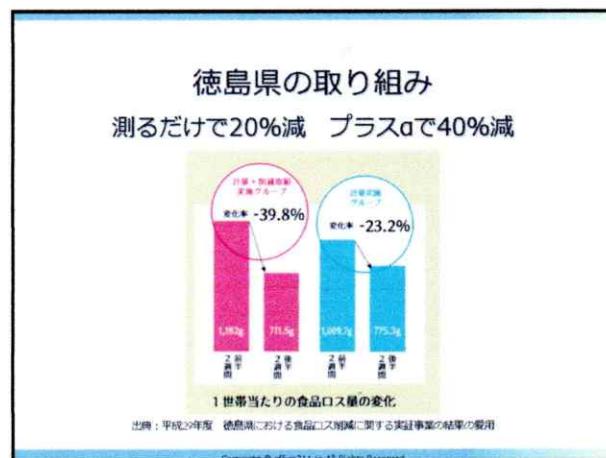
ペットボトルの賞味期限は
飲めなくなる期限ではない！



撮影：井上留美

フードドライブ

余っている
食べ物 食べ物に
困っている
570万トン⇒2000万人
食品ロス 貧困



年間2兆円のごみ処理費、自治体の取り組み

出典：須坂市公式サイト

出典：武田新聞

＜長野県須坂市＞

生ごみを畑で堆肥化するなどして「可燃ごみ」としては出さないことを誓った世の中に無料で配布される専用ごみ袋

出典：柳川市公式サイト

可燃物のごみ袋の表記を「燃やすしかないごみ」に変更し、袋1枚当たり5～20円値上げ。可燃ごみの減量を狙う





● 従量課金制で生ごみのリサイクル率95%達成



■ 食品廃棄物からバイオ燃料



食品ロスの「3つの3」

- 世界で生産される食料の1/3が食品ロスになっている。
その一方で、世界では8億人近くの人々が飢餓に苦しんでいる
- 私たちが廃棄する食品は、毎年4.4ギガトンの二酸化炭素を大気中に放出している。食品ロスを国として見ると、中国と米国に次いで、世界で3番目に大きな温室効果ガスの排出源となる
- 食品ロスの削減は「プロジェクト・ドローダウン」の地球温暖化を逆転させるための100通りの解決策のうち、最も効果的な解決策として第3位にランクされている

Food Is Life. Cherish Life.

食べものは命。命を無駄にしない世の中に。



Yahoo!ニュースやtheLetterの フォロー歓迎

食べものに、
もったいないを、
もういちど。



食品ロス問題専門家
井出留美 Rumi Ide, Ph.D.

井出留美 氏は女子大学生物学科卒、博士（栄養学）女子栄養大学大学院）。修士（農学）東京大学大学院農学生物科学研究所）。ライオン、書籍海外協力隊を経て日本プログラム監修官等を経て。主に農科生層で農業に従事を受け誕生日を过了した。株式会社3T設立。食品ロス問題意識形成などを担当した。Champions12.3メンバー。著書に『豊かなる』『おもものでまちうら生活』『農耕地帯のウツ』『捨てられる食べものたち』。地元人口を意識的・意識的に見るためのレポートまで書き上げたとして第2回農業ジャーナリスト大賞農文化部門「ニュース個人オーラグフードアート」部門受賞。一時農業問題分野担当官を経て農業問題研究者として活躍。

Yahoo!ニュース欄より