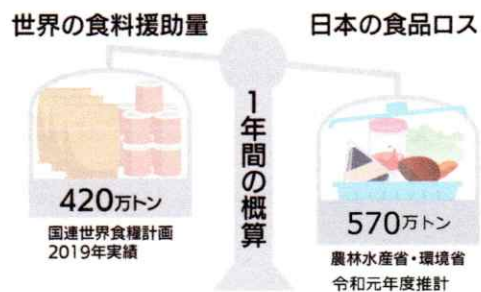


日本の食品ロスは世界の食料援助量の1.4倍



提供：南アピナスニュース（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/ヴィシステムは「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/ヴィ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「料理の量が多かった」（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

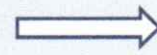
メーカーから発生した食べものごみは



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・ビュッフェ）



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

ごみ処理に

2兆円！

出典：環境省公式サイト

3Rの優先順位

優先度高



優先度低

Reduce

(廃棄物の発生抑制)

Reuse (再使用)

Recycle (再資源化)

農林水産省：食品産業に発生抑制目標値

高月紘先生「水道の蛇口を閉める」



イラスト提供：高月紘先生

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：井出園美著『食と危機』

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

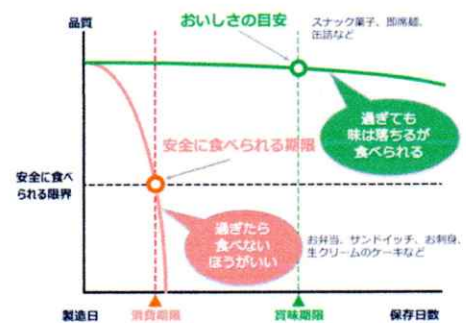
1

食品ロスの基礎知識

2

食品ロスを減らすには

賞味期限（おいしいめやす）と消費期限



消費期限資料をもとにoffice3.11にて作成

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：井出留美

フードドライブ

余っている
食べ物

食へ物に
困っている

570万トン⇒2000万人
食品ロス 貧困

京都市ごみ削減



徳島県の取り組み

測るだけで20%減 プラスαで40%減



年間2兆円のごみ処理費、自治体の取り組み



＜長野県須坂市＞

生ごみを燃で堆肥化するなど
して「可燃ごみ」としては
出さないことを誓った世帯に
無料で配布される専用ごみ袋



＜福岡県柳川市＞

可燃物のごみ袋の表記を
「燃やしやすいごみ」
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

大木町「次の世代にツケを残さないための取り組み」



大木町「次の世代にツケを残さないための取り組み」



出典：大木町のメタン発酵による生ゴミ循環事業（バイオマス産業社会ネットワーク第142回研究会資料）

🇰🇷 従量課金制で生ごみのリサイクル率95%達成



Smart recycling bins for food waste in Seoul (Source: PBS)

 食品廃棄物からバイオ燃料



食品ロスの「3つの3」

1. 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饉に苦しんでいる
2. 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
3. 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。



井出留美 Rumi Ide, Ph.D.



井田留美子

 @tummiid
 tummiid

11

(10) office 311 神出問答オフィスヘルサイト

自任女子大学食料安全、博士(栄養学)(女子栄養大学大学院)、博士(医学)(東京大学大学院医学系研究科)、ライオン、青年海外協力会を経て日本フーズグループに所属。上野千鶴子と共同で健康をテーマにした日英対比の1冊『食の文化』(1987年)を刊行。食文化に関する調査研究などにも従事し、Championship of 2人(2007年)、著書に『食の文化』『おもてなしから学ぶこと』『食文化の未来』『食の文化と食の未来』などがある。また、食文化を世界的に注目される1冊である『食文化』として第2回選定生活シナリオスト大賞受賞作品『Yamoriニュース』個人オースカード2016年、第1回食文化人類学大賞授賞者賞状賞状を授けらる。

Yahoo!ニュース個人 より