

特集

ストップ食品ロス



食品ロスとは、まだ食べられるにもかかわらず廃棄されてしまう食品のことです。国内では、年間約612万トンの食品ロスが発生していると推計されています。世界的な食糧問題の改善や、循環型社会の形成を推進するうえで、食品ロスの削減は私たちが真剣に取り組むべき課題です。

令和元年10月には国や自治体、事業者、消費者などが協力して、社会全体で食品ロスの削減に取り組んでいかなければならないことを明示した「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されています。

1. 食品ロスって何？

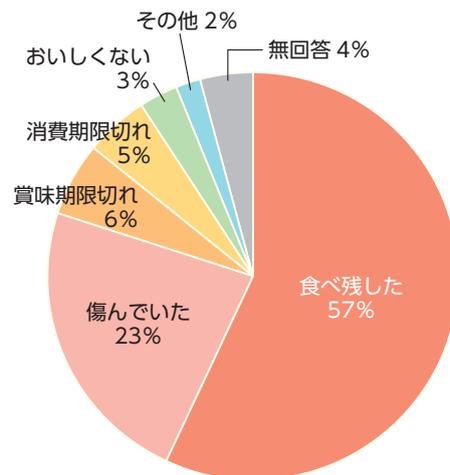
日本では年間2,550万トンの食品廃棄物等が排出されており、このうち、食べ残しや売れ残り、消費期限が近いなどのさまざまな理由で、食べられるのに捨てられる「食品ロス」の量は年間約612万トンと推計されます。日本の人口一人当たりで換算すると、年間約48kgの食品ロスが発生していることとなります。

食品ロスの内訳をみると、製造・卸売・小売・外食事業者による事業系食品ロスが328万トン（54%）、家庭系の食品ロスが約284万トン（46%）となっています。事業系では、製造・卸売・小売の過程で発生する「規格外品」「返品」「売れ残り」などに加え、外食事業での「作りすぎ」「食べ残し」などが発生要因として挙げられます。



一方、家庭では、野菜の皮を厚くむきすぎるなど食べられる部分が捨てられる「過剰除去」、作りすぎや好き嫌いによる「食べ残し」、買いすぎなどで未開封の食品が食べられずに捨てられる「直接廃棄」が発生要因と考えられます。さらに、家庭の食品ロスについて、消費者庁が平成29年に実施した食品ロス削減に関する実証事業では、(1)食べ残した57%、(2)傷んでいた23%、(3)期限切れ11%（賞味期限切れ6%、消費期限切れ5%）の順に多いという結果になっています。

こうした大量の食品ロスは、「もったいない」だけでは済まないさまざまな問題を生じ、私たちの生活に影響を及ぼしているのです。



まだ食べられるのに捨てた理由 (重量割合)

出典：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

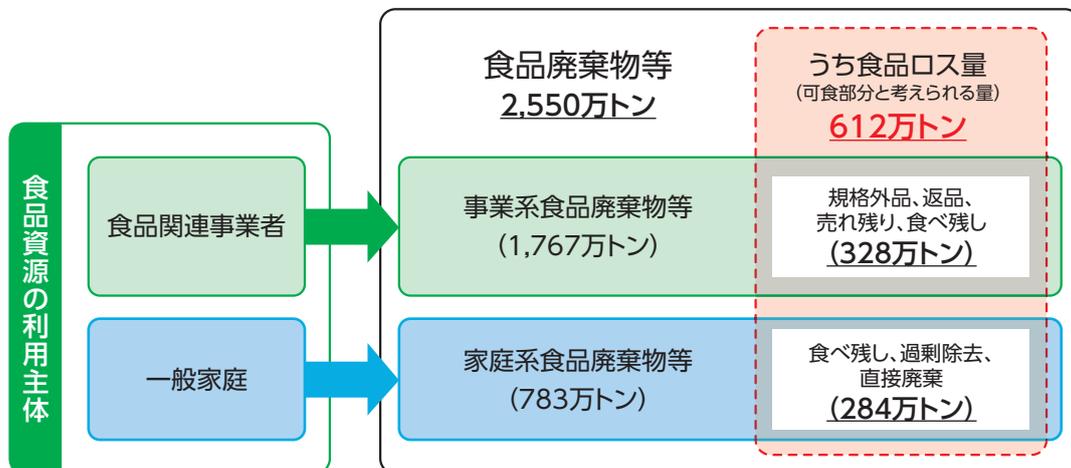
食品ロスの現状

- 「食品ロス」=本来食べられるのに捨てられる食品
- 我が国の食品廃棄物等^{*1}は年間2,550万トン、うち食品ロスは**612万トン**^{*2}
 - ・国連世界食糧計画(WFP)による食料援助量^{*3}(390万トン)の1.6倍
- 食品ロスの内訳
 - ◎**事業系**：328万トン(54%)
 - ◎**家庭系**：284万トン(46%)

※1 飼料等として有価で取引されるものや、脱水等による減量分を含む
 ※2 平成29年度推計(農林水産省・環境省)
 ※3 国連世界食糧計画(World Food Programme:WFP)2019年実績

食品ロス(推計)の経年変化

	平成24年度推計	平成25年度推計	平成26年度推計	平成27年度推計	平成28年度推計	平成29年度推計
食品ロス(年間)	642万トン	632万トン	621万トン	646万トン	643万トン	612万トン
国民一人当たり換算	50kg	50kg	49kg	51kg	51kg	48kg



資料：農林水産省及び環境省「平成29年度推計」

2. 食品ロスの何が問題なのか

世界では、人口が急増し深刻な飢えや栄養不良に苦しむ人がいる中で、食料廃棄量は年間約13億トンにも上ります。これは、人のために生産された食料の1/3に相当する量です。わが国でも、食料自給率（カロリーベース）は37%で食料の多くを海外からの輸入に依存しているにもかかわらず、大量の食べ物を捨てているという現実があります。

家計においては、食費が消費支出の1/4を占め、大きな負担となっている一方で、4人家族の一世帯は毎年約6万円相当の食品を捨てていると見積もられています。また、子どもの貧困が深刻で、7人に1人の子どもが貧困で食事に困っている状況です。

これに加え食品ロスを含む多くのごみを廃棄するために、市町村等の一般廃棄物の処理に要する経費は、年間約2.1兆円にも上っています。さらに、可燃ごみとして燃やすことで、CO₂排出や焼却後の灰の埋め立て等による環境負荷が考えられ、循環型社会の推進を妨げる一因ともなります。

食品ロスを削減するためには、事業者と家庭双方の取り組みが必要です。とりわけ、家庭での食品ロスを減らすために私たち一人ひとりが、食べ物をもっと無駄なく大切に消費していく必要があります。日本人の心にある「もったいない」という意識や、「いただきます」「ごちそうさま」といった言葉には、食べ物やそれを育んだ自然の恵み、作ってくれた人への感謝が込められています。こうした文化を再認識しながら、食品ロスを減らすために、日常生活のなかで何ができるかを考えてみませんか。



出典：環境省「食品ロスを減らすために、私たちにできること」

日本

- **食料を海外からの輸入に大きく依存**
食料自給率（カロリーベース）は**37%**
(農林水産省「食料需給表（平成30年度）」)
- **食費の家計負担は大きい**
食費が消費支出の**1/4**を占めている
(総務省「家計調査（2019年）」)
- **深刻な子どもの貧困**
子どもの貧困は、**7人に1人**と依然として高水準
(厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」)
- **廃棄物の処理に多額のコストを投入**
市町村及び特別地方公共団体の一般廃棄物の処理に要する経費は**約2.1兆円/年**
(環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（平成30年度）」)

令和2年 消費者庁「食品ロス削減関係 参考資料」

食品ロスの削減の推進に関する法律

令和元年5月31日「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称 食品ロス削減推進法）が公布され、令和元年10月に施行されました。この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、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。

本法律には、食品ロスを削減していくための基本的な視点として ①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと ②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくこと が明記されています。

詳しくは、消費者庁ホームページへ

食品ロスの削減の推進に関する法律

検索

3. 石川県の取り組み

石川県では、「食品ロスの削減の推進に関する法律」の施行前から、県独自の「いしかわ版環境ISO」で食品ロス削減の実践を呼びかけるとともに、イベントなどでの普及・啓発にも力を注いでいます。

循環型社会の普及や環境保全の必要性等を啓発するための「エコモーションキャンペーン」のスポットCMの中で、「お料理はおいしく残さず食べきましょう」というメッセージを県民に向けて発信しています。

また、環境にやさしい暮らしと環境施策を広く県民に普及啓発することを目的としたイベント「いしかわ環境フェア」において、県内市町における食品ロス削減対策や家庭でできる取り組み、食品リサイクル法について紹介するとともに、来場者に楽しんで学んでもらうための「食品ロスクイズ」も実施しています。なお、令和元年度のフェアでは人や社会、環境に配慮した消費行動「エシカル消費」の普及促進を目的としたイベント「エシカル・ラボin石川」も同時開催しました。

さらに県では食品ロス削減を目的とした全国共同キャンペーンにも積極的に参画しています。宴会等の会食時の開始30分と終了10分は席を立たずにしっかり食べる「30（さんまる）10（いちまる）運動」を中心とする、「外出時の『おいしい食べきり』全国共同キャンペーン」への協力依頼を、石川県婦人団体協議会や石川県商工会議所連合会等の関係団体に要請するとともに、市町へも周知を図っております。



令和元年度のいしかわ環境フェアの様子



「外出時の『おいしい食べきり』全国共同キャンペーン」チラシ

食べきり協力店の取り組み事例 ①

8番らーめん

野菜の葉脈やかたい中心部を活用し、少量メニューも開発

石川、そして北陸で広く愛される8番らーめん。県内全51店舗が「美味しいいしかわ食べきり協力店」に登録されており、単独ブランドの飲食店としては最大の登録数です。

8番らーめんでは食品ロスの懸念が叫ばれる10年以上前から、その取り組みが進められています。看板メニューの「野菜らーめん」で使う野菜は県内の本社工場でプレカット（一次加工）され、各店に必要な分が届けられることでロスが削減されています。葉脈や中心部はおいしさを無駄なく生かせるよう餃子にフル活用され、芯や外葉などの廃棄部分は堆肥化・飼料化されることで資源の有効活用、循環ループが構築されています。

また、食事でも食品ロス削減のために少量メニューが開発されており、女性や高齢の方はもちろん、いろいろな料理を楽しみたい方にも好評で、食べ残しも激減したといえます。さらに季節ごとに限定メニューが用意される際は食数を限り、必要な数量を計画的に仕入れることでロスを防げるなど、ただおいしい食事を提供するだけでなく、時代の変化に対応した取り組みが進められています。



熱烈的ファンが多い「野菜トマトらーめん」など限定メニューは数量が決められ、高品質な食材が確実に確保されています



工場でのプレカットの様子。店舗にとっては必要な分だけを仕入れられるので、鮮度のよい野菜が提供されています

「食品ロス削減月間」が定められた令和元年10月には、「美味しいいしかわ食べきり協力店」登録制度を創設しました。これは、県内で営業している飲食店や宿泊施設、食品小売店のうち、小盛りメニューの提供や少量パックによる販売、啓発ポスターの掲示、食品廃棄物のリサイクルなど、食品ロスの削減につながる取り組みや県民への普及啓発に取り組んでいただく店舗を登録するものです。初年度は1,118店舗からの申請があり、協力店として登録証を交付しました。この登録数は制度創設初年度としては全国第1位です。

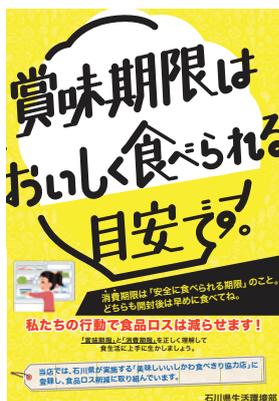
また、初年度に当初の目標だった1,000店舗を達成したため、目標を引き上げ、1,500店舗を目指すこととしました。

令和2年9月末現在の登録店舗数は1,274店舗で、同様の制度を実施する他県と比べても、トップクラスの店舗数です。

さらに登録店舗に対して、食品ロスの現状や事業者に求められる取り組みについて、有識者による講演を行うとともに、具体的な取り組み事例を紹介する「食品ロス削減推進セミナー」を開催しました。今後も協力店と連携しながら、食品ロス削減に取り組んでいきます。



食べきり協力店を紹介する石川県のホームページ



食品ロス削減のための啓発ポスター

食べきり協力店の取り組み事例 ②

ぶどうの木

端材が新たな価値を加えられた「Hazico」

洋菓子の製造販売やレストランを手がける「ぶどうの木」では、食品ロスを削減するため、端材を活用したおいしいスイーツ「Hazico」シリーズを生み出しています。元々、カステラなどの切れ端が詰め合わせで販売されていましたが、そこに新たな価値を加えたいとの思いから新商品開発がスタートしました。令和元年5月、バウムクーヘンの端材を活用した「キャラメルりんごクーヘン」が発売され好評だったことから、「はじっこ」を生かしたことを前面に押し出したHazicoシリーズが新発売され、令和2年夏現在、ジェラートやケーキなど4種が提供されています。

中でも令和2年夏に新発売されたチーズケーキHazicoは、北海道産の牛乳を使ったバター製造の際に生じるホエイ（乳清）を原料とした有機フロマージュブランに、果汁を絞ったあとの皮でできた金沢ゆずのコンポートが組み合わせられています。いずれも従来は廃棄されることが多い原料がうまく活用され、新たな価値が創出されています。

今後も食品ロスはもちろん、環境と共生した事業展開が期待されます。



チーズケーキ Hazico には、極力農薬を使わず作った金沢ゆずのコンポートが使われています



ロールケーキ、ケーキのスポンジ、プティガトーのチーズケーキの端材が活用されたデコレーションケーキもあります

4. 家庭でできる食品ロス削減

食品ロス全体の46%を占める「家庭系食品ロス」を減らすため、効果が期待でき家庭でできる取り組みを紹介します。

◆ 買い物編

買うものをあらかじめメモをしておくと、家にあるものとの重複を防ぐことができます。スマホや携帯電話のカメラで冷蔵庫や食品収納庫内を撮影しておくともメモの手間を省くことができます。

買い物の際は、使用予定に合わせて期限表示を確認したり、すぐに使う場合は手前に陳列されている食品を選んだりすると、廃棄を減らすことにつながります。安いからとまとめ買いをしても、使わずに期限が過ぎてしまい捨ててしまうことも考えられるため、大袋などでの買いすぎや、使う予定の無いものの衝動買いなどにも注意が必要です。

◆ 保存編

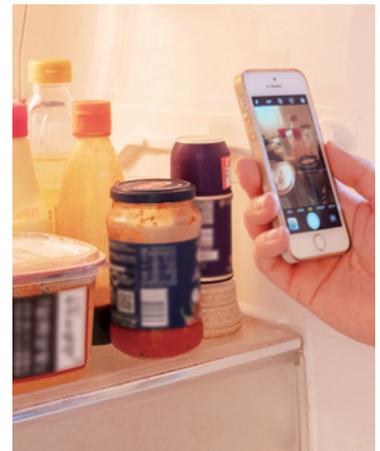
食品は誤った方法で保存すると劣化が早くなる場合があるため、冷凍・冷蔵など適切な方法での保存が必要です。

食品に表示されている賞味期限と消費期限の違いは知っていますか。消費期限は「食べても安全な期限」のことで、賞味期限は「おいしく食べられる時期」を示しています。賞味期限を過ぎたからといってすぐに捨てるのではなく、色やにおい、味などを確認して、食べられるかどうかを自分で判断することも大切です。

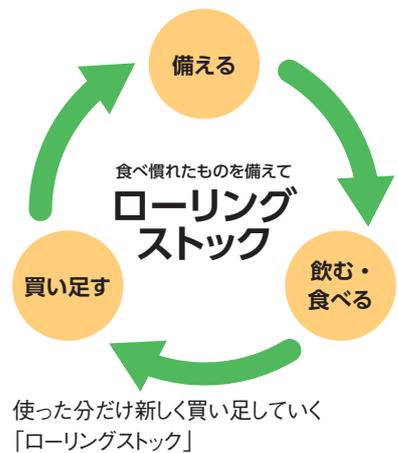
保存にあたっては、災害時の備蓄を兼ねて、少し多めに買い置きた食品を使ったぶんだけ買い足していく「ローリングストック」法を取り入れるのも有効です。普段から食べ慣れている食品なら、災害時にも安心して食べられます。

◆ 調理編

調理する際は、家族の体調や健康、予定なども考慮して、作りすぎに注意し食べきれぬ量を作ることが大切です。料理が余ってしまったときは、冷凍保存したり、リメイクやアレンジレシピを活用するとおいしく食べることができます。



買い物前のチェックで買いすぎを防ぐ



料理が余ったら アレンジを

料理を作りすぎて余ってしまった場合は、他の料理にアレンジすることで味や食感が変わり飽きることなくおいしく食べることができます。消費者庁では、料理レシピサイト「クックパッド」の「消費者庁のキッチン」(<https://cookpad.com/kitchen/10421939>)において、野菜の皮などを無駄なく使いきるためのアレンジレシピを紹介しています。献立や調理方法のアイデアの参考になります。

余っている食品は フードバンクやフードドライブで

「フードバンク」とは、賞味期限が近づいてきたり包装が傷んでいるなど、品質に問題がないにもかかわらず市場で流通できなくなった食品を、企業から寄付してもらい生活困窮者などに配給する活動・団体のことです。県内でもこのフードバンクや、家庭で余っている食べ物を持ち寄り、福祉団体等に提供する「フードドライブ」が広がっています。興味がある方は県内で活動するフードバンク団体のホームページをご覧ください。