

食品ロスについて

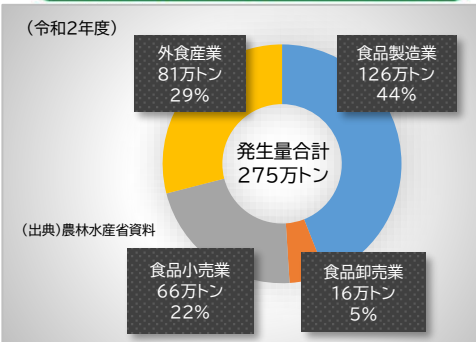
我が国において食品ロス量が年間522万トンも発生しています(下記の発生要因の内訳参照)。事業系では、主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなど。家庭系では、主に食べ残し、手つかずの食品(直接廃棄)、皮の剥きすぎなど(過剰除去)が発生要因です。日本では、家計における食費は消費支出の中で4分の1を占めています。食料自給率(カロリーベース)は37%で、食料の多くを海外からの輸入に依存しています。また、世界の食料廃棄量は年間約13億トンで、人の消費のために生産された食料のおおよそ3分の1を廃棄しています。

発生要因の内訳

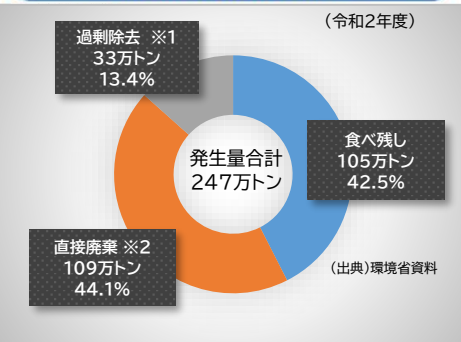
- 令和2年度の我が国の食品ロスは522万トン ※農林水産省資料もとに作成
- 食品ロスのうち事業系は275万トン、家庭系は247万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

このように、食料を大量に生産、輸入しているのに、その多くを捨てている現実があるのです。

事業系食品ロス(可食部)の業種別内訳



家庭系食品ロスの内訳



- | | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 製造・卸・小売事業者
○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる | 外食事業者
○作り過ぎ、食べ残しなどが食品ロスになる | ※1: 野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2: 未開封の食品が食べずに捨てられている |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|

大量の食品ロスが発生することにより、様々な影響や問題があります。

- ①食品ロスを含めた多くのごみを廃棄するため、**ごみ処理に多額のコスト**がかかっています。
- ②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**が考えられます。
 - ↳ 経済の観点: 食料を輸入に頼る一方で、多くの食料を食べずに廃棄している状況は無駄があります。
 - ↳ 人や社会への観点: 多くの食品ロスを発生させている一方で、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。

【食品ロス削減のためにできること】

1 食材を使い切り、食べ切る

途中まで使った野菜、作り置きした惣菜、使いかけの調味料などが冷蔵庫内で劣化してやむなく捨ててしまうことがないよう、使い切り、食べ切りを実践しましょう。野菜は茹でたりカットしたりして冷凍、残りは別の料理にリメイクして早めに食べ切るなど、コツはいろいろありますが、自分や家族に合った方法を見つけることが有効です。

2 無駄なく必要な分だけ食べ物を買う

「買いすぎない」ことが大切です。「美味しそうだから」「次にいつ買い物に来るか分からないから」などの理由で食材を多めに購入して余ってしまうことがあります。消費できる量をシミュレーションしてから買い物しましょう。

3 適切に保存する

できるだけ食品を長持ちさせるよう、食品の表示をよく見て正しく保存しましょう。

4 期限表示について理解し、適切に食べ切る

「賞味期限」はおいしく食べられる期限であり、この期日を過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではありません。一方「消費期限」は安全に食べられる期限なので、期日をすぎたら食べないのが原則です。食品を購入したら早めに期日の表示を確認して、期限内に食べ切るようにしましょう。

5 期限の近いものから購入する

賞味期限・消費期限までの日数が最も長い、つまり最も新しく製造されたものを多くの消費者が購入すると、結果的に古い商品が売れ残り、食品ロスとなってしまうことが指摘されています。少なくともすぐに食べ切る可能性が高い食品については期限が近いものから購入するようにすると、食品ロス削減に貢献できます。

(参考資料 消費者庁HP・千葉商科大学HP)

