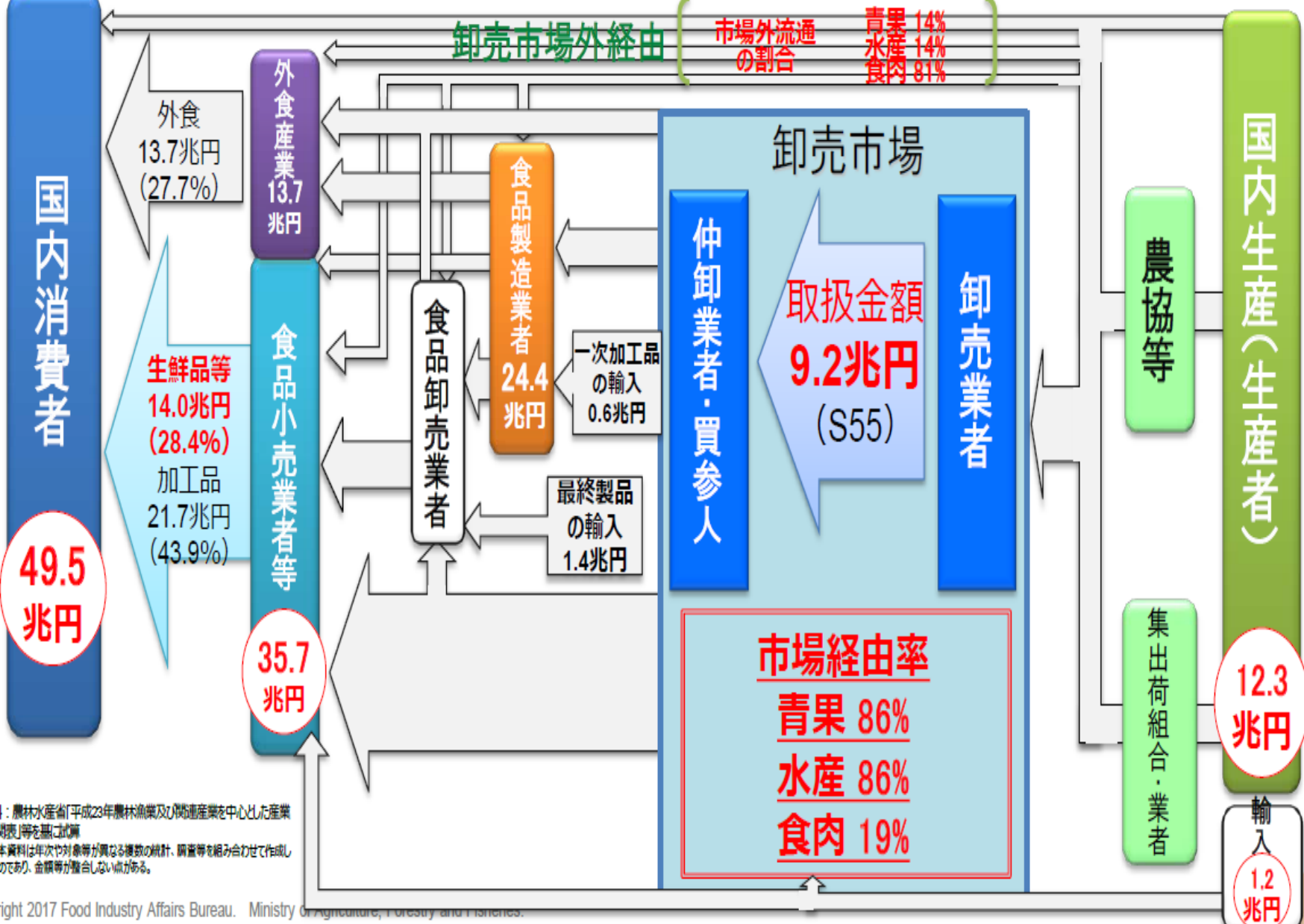


昭和50年代

飲食料の国内最終消費
49.5兆円

国内消費向け食用農林水産物
13.5兆円

販売 ← 加工・流通 ← 生産・輸入

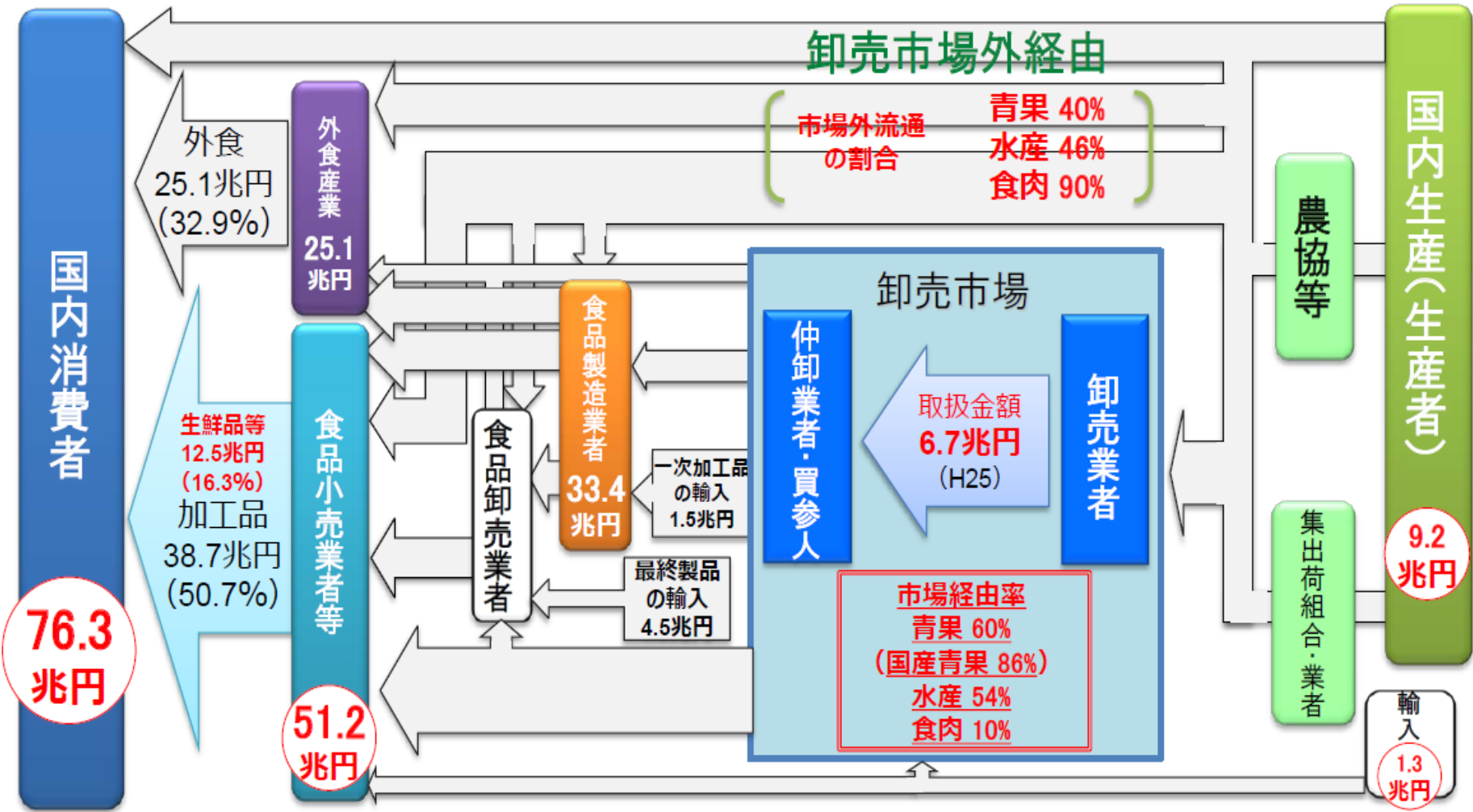
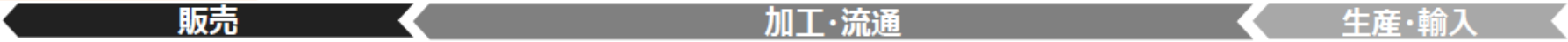


※資料：農林水産省「平成23年農林漁業及び関連産業を中心とした産業連関表」等を基に試算
本資料は年次や対象等が異なる複数の統計、調査等を組み合わせて作成したものであり、金額等が整合しない点がある。

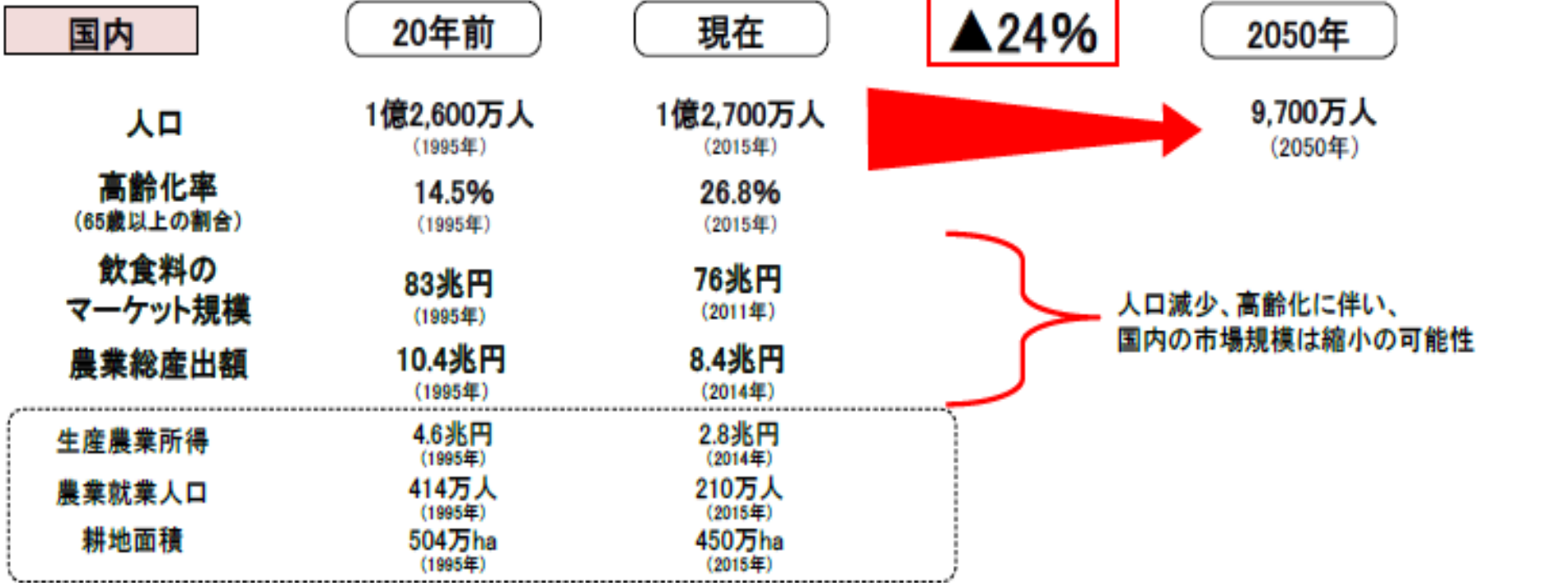
平成20年代

飲食料の国内最終消費
76.3兆円

国内消費向け食用農林水産物
10.5兆円

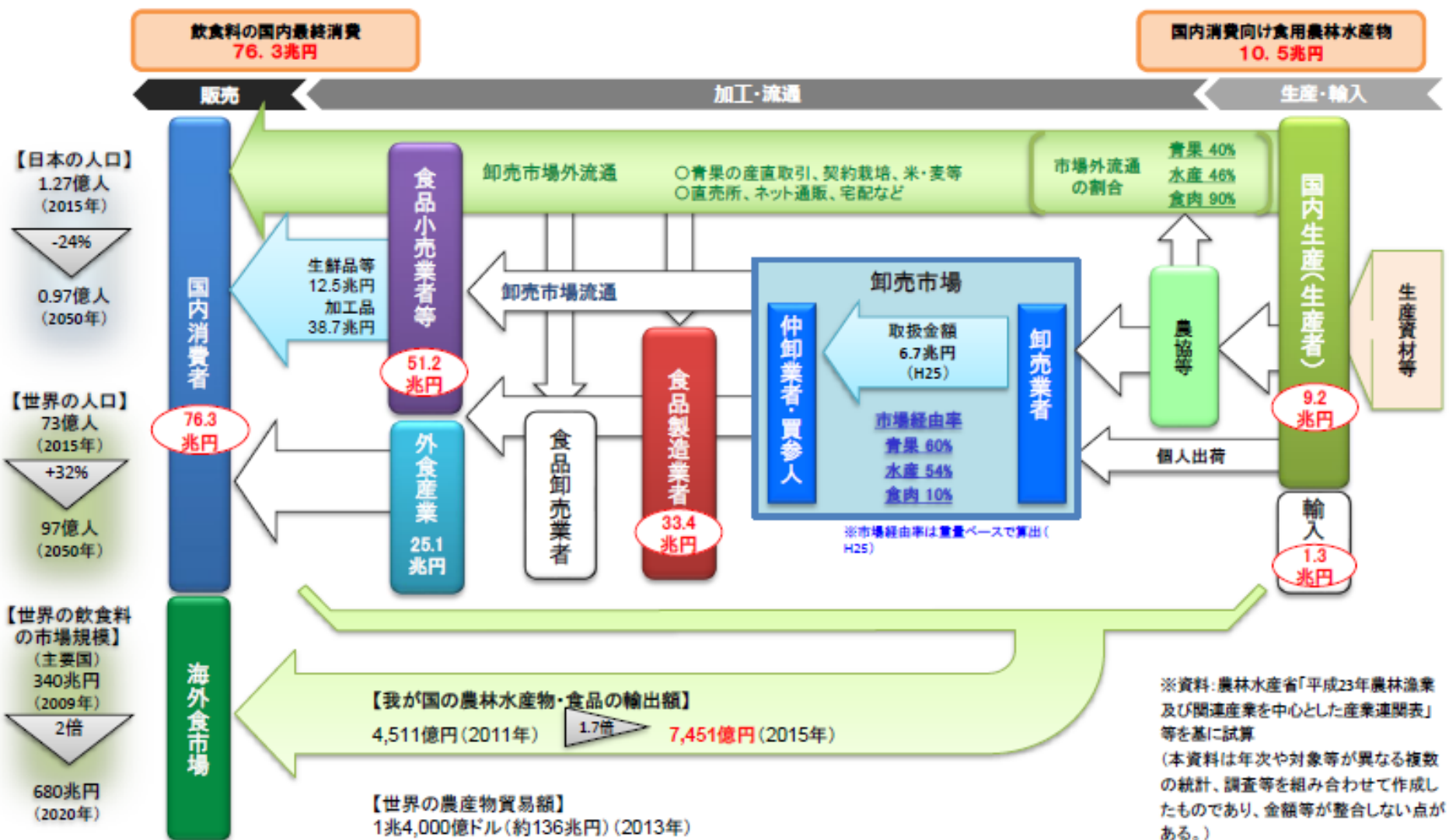


(参考2) 2050年における国内と世界の食料需要



生産者に有利な流通・加工構造の確立に向けて

○ 農林水産物・食品の流通・加工構造を、現在の食料需給や消費の実態に合わせていくことが課題。



食品ロス

○ 食品廃棄物等の発生量（平成27年度推計）

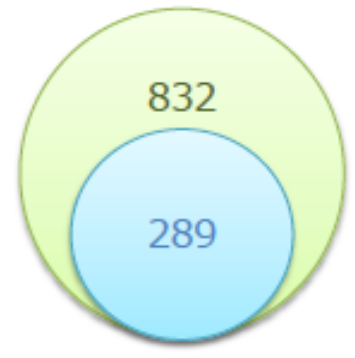
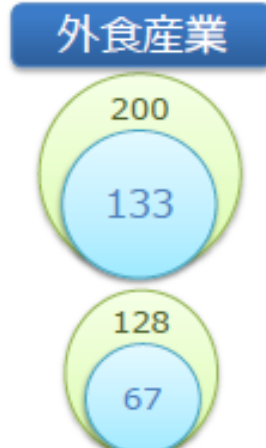
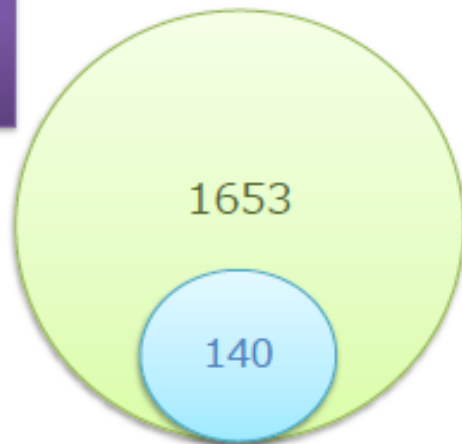
食用仕向量 8,291万t

食品廃棄量 2,842万t
(有価物や不可食部分も含む)

食品ロス 646万t
(売れ残り、規格外品、返品、
食べ残し、直接廃棄)

本来食べられるのに
捨てられている食品

発生場所ごとの
食品ロス



○ 日本の食品ロスの状況

日本の「食品ロス」
約646万トン



国連WFPによる世界全体の
食料援助量(2015年)

約320万トン



事業系

約357万トン



家庭系

約289万トン



国民1人1日当たり食品ロス量

約139g

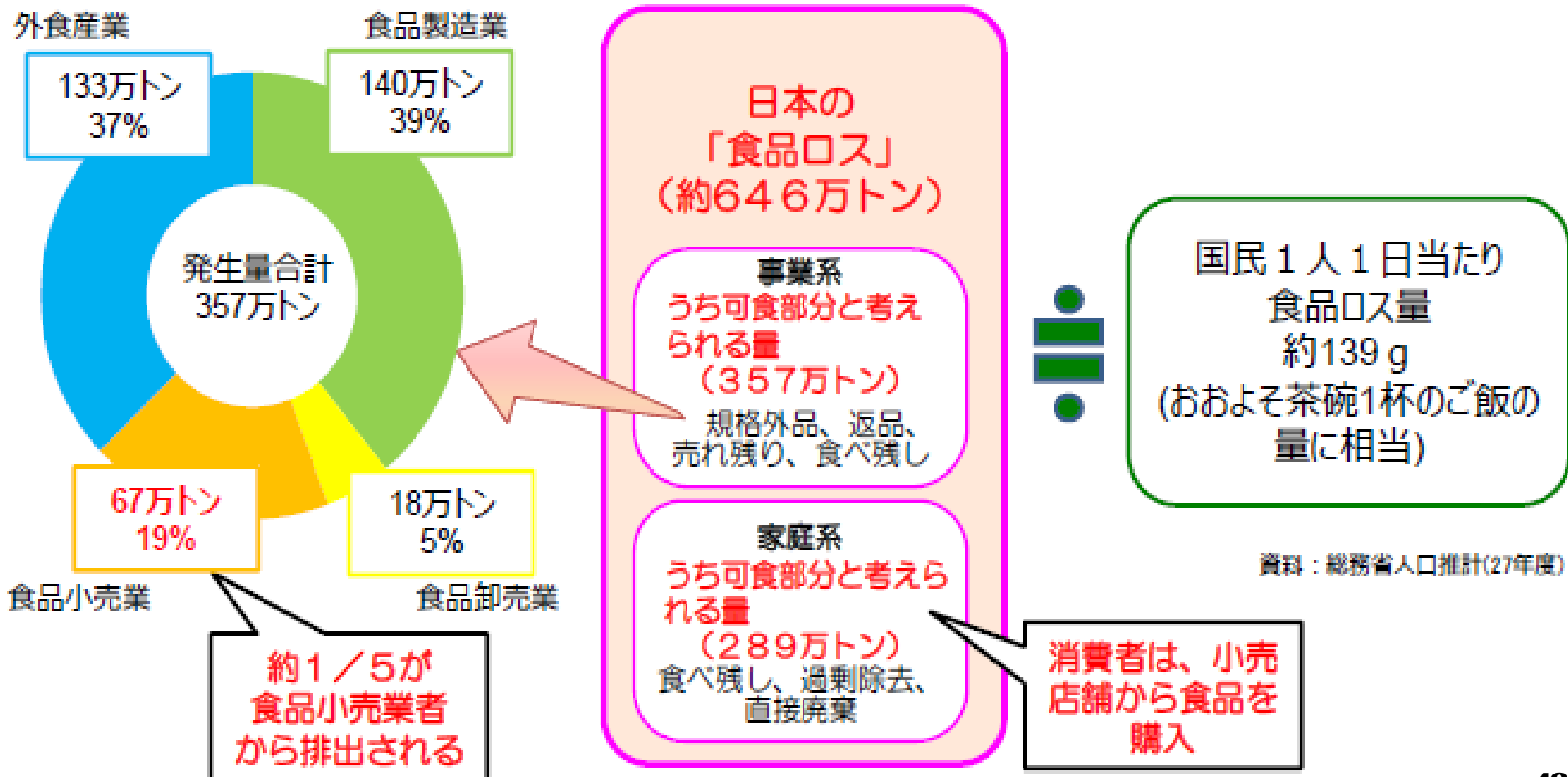
※ 茶碗約1杯の
ご飯の量に相当



資料：WFP, 総務省人口推計(27年度)

○食品小売業における食品ロスの量

- 日本の食品ロス（年間約646万トン（27年度推計））は、国民1人当たりが毎日茶碗1杯分捨てている量に匹敵
- **食品小売業**で発生する食品ロスの量は、**事業系食品ロスの約1/5に相当**
- 消費者は小売店舗にて食品を購入する機会が多く、**買い方が家庭での食品ロスにも影響**



食品廃棄物の種類と再生利用の手法

- ü 食品製造業から排出される廃棄物は、均質で量が一定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料へのリサイクルが適している。
- ü 外食産業から排出される廃棄物のうち、食べ残し等は衛生管理上、飼料へのリサイクルに不向きなものが多く、比較的分別が粗くても対応可能なメタン化が有効。

業種	食品残さの種類	分別のレベル	リサイクル手法
食品製造	大豆粕・米ぬか	容易	飼料化 肥料化 (堆肥化)
	パン・菓子屑		
	おから等		
	食品残さ(工場)		
	返品・過剰生産分		
食品卸・小売	調理残さ(店舗)	困難	メタン化
	売れ残り(加工食品)		
	" (弁当等)		
外食	調理屑(店舗)	困難	メタン化
	食べ残し(店舗)		
家庭	調理屑	困難	メタン化
	食べ残し		

	メリット	デメリット
飼料化	・配合飼料価格の高止まりを受け、エコフィードの需要は堅調	・異物除去や食品残さの品質維持、製品の精密な品質管理など、レベルの高い管理が必要
肥料化	・初期投資が少なく技術的なハードルが低いことから新規参入が容易	・最終製品価格が安く、 <u>需要も必ずしも多くない</u> ため利益を上げにくい
メタン化	・他のリサイクル手法に比べて、比較的分別が粗くても対応が可能	・設備導入が高コスト ・ <u>副産物利用が進んでおらず、処理にコストが必要</u>

残さの種類によっては不向きなものもある

リサイクルループの事例

～ 肥料化 ～

食品関連事業者



ロイヤルインフライト
ケータリング



ロイヤルホスト



ロイヤル空港高速
フードサービス

ロイヤルホスト(株)、ロイヤル(株)、ロイヤル空港
高速フードサービス(株)、ロイヤルインフライト
ケータリング(株)の福岡県3市、佐賀県1市、熊
本県1市の食品残さ(厨房残さ、廃棄食品、
調理くず):125t/年



(株)トワードによる収集・運搬

再生利用事業者



(有)鳥栖環境開発綜合セン
ターにて、副資材を加え、
肥料化(13.2t/年を製造)

農林漁業者等



(株)トワードが、この肥料13.2t/年を使用し、
野菜(たまねぎ、ジャガイモ、だいこん、さ
つま芋)、ソバを生産(166t/年)



ロイヤル(株)が、たまねぎ40t/年
を引取り、同社セントラルキッチン
にて加工調理し、各店舗に供給

契約取引先や道の駅に
126t/年を販売