

食品ロスが引き起こす問題

環境問題

水分の多い食品は、廃棄の際に
運搬や焼却で余分なCO₂を排出

食料生産により
多量のエネルギーを消費

市町村におけるごみ処理経費

2兆1,290億円 (令和2年度)

(平成25年度比+2,780億円(+15%))

1人当たりの経費 = **16,800円/年**

(平成25年度比+2,400億円(+17%))

食料問題

世界の9人に1人が栄養不足
(約8億人)



世界人口
国連推計

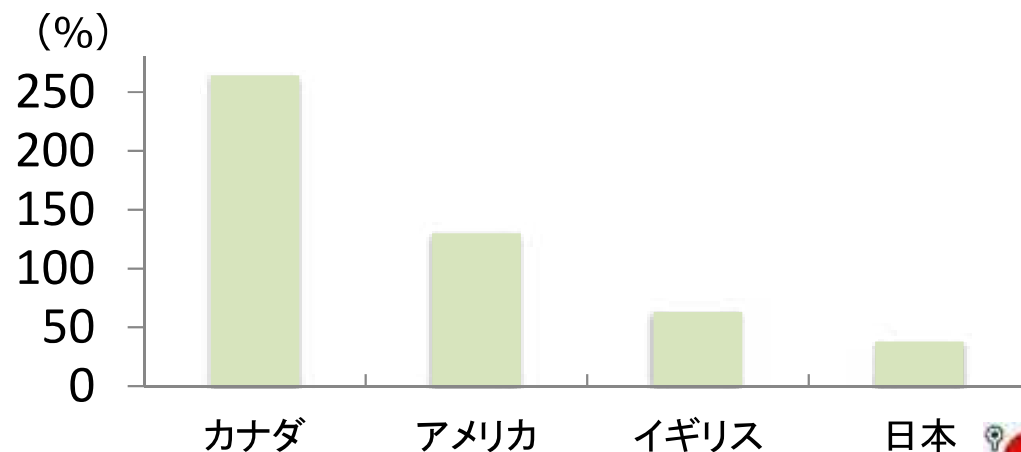
77億人
(2019)

↓
97億人
(2050)

摂取カロリーから見た食料自給率

37% (令和2年度)

(先進国では最低水準)



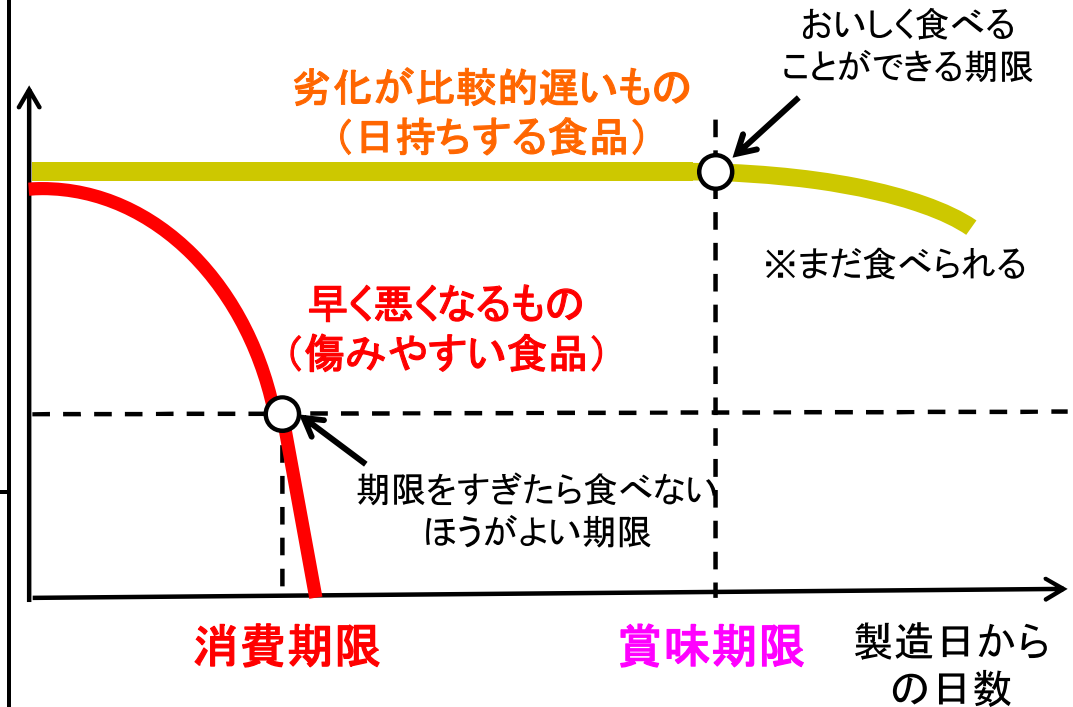
☆ 誰でもできる食品ロス削減～お買い物・消費編～



✓ 消費期限・賞味期限を正しく理解しましょう

	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<p><u>おいしく食べることができる期限 (best-before)</u></p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 
消費期限	<p><u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)</u></p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



☆ 誰でもできる食品ロス削減～お料理編～

✓ 食材を上手に使い切りましょう。

クックパッド「消費者庁のキッチン」

<http://cookpad.com/kitchen/10421939>

リメイクレシピや使い切りレシピなどを紹介



レシピコンテスト ～食べきりげんまんプロジェクト
九都県市廃棄物問題検討委員会

<http://cookpad.com/pr/contest/index/523>



食品ロスの削減

各地の食品関連事業者、北海道農政事務所

取組業種	食品全般
テーマ	食品ロス削減
必要資金 (調達方法)	—

背景

○令和2年度の食品ロス（本来食べられるのに捨てられてしまう食品）は、約522万トン。国民1人あたり1日約113g（茶碗1杯に近い量）、年間約41kg（年間1人あたりの米の消費量に近い量）に相当。

取組内容

○北海道農政事務所では、消費者の食品ロスに対する意識を高めて食品廃棄の削減につなげるため、10月の「食品ロス削減月間」に、小売店舗に対し、ポスターの掲示等により、てまえどり等に関する啓発活動の実施を呼びかけている。また、フードバンクへ備蓄の役割を終えた災害用備蓄食料の提供やフードバンク活動に対する支援を行っている。



国民1人当たり食品ロス量

1日 約113g

※ 茶碗約1杯（約150g）のご飯の量に近い量

年間 約41kg

※ 年間1人当たりの米の消費量（約53kg）に近い量



資料：総務省人口推計（2020年10月1日）
令和元年度食料需給表（確定値）



小売店舗での啓発活動



フードバンク活動団体への備蓄食料品の提供

商慣習の見直し：納品期限の緩和

各地の食品小売業者

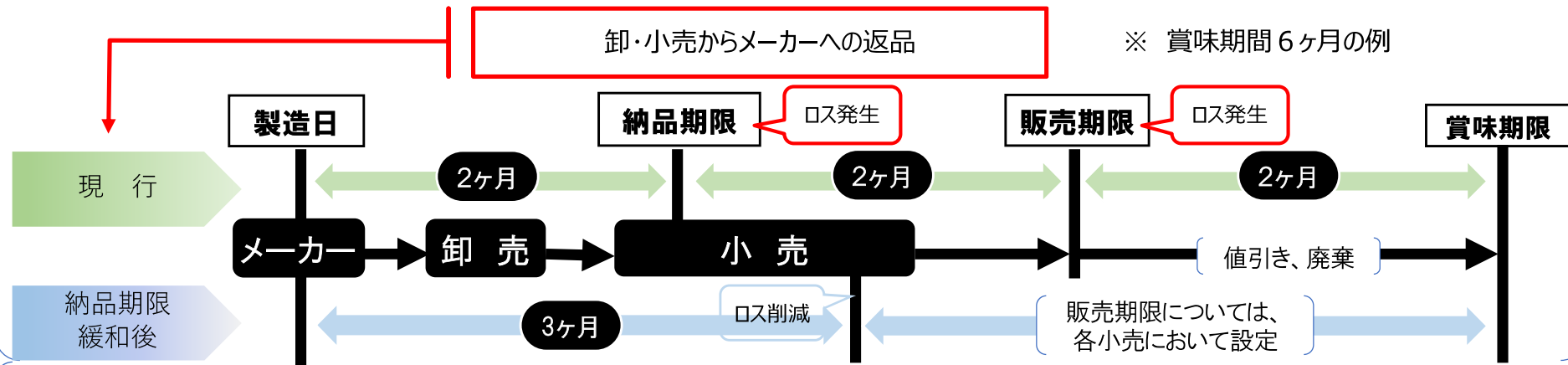
取組業種	食品小売
テーマ	食品ロス削減
必要資金 (調達方法)	-

背景

- 食品ロスの発生原因の一つに、1 / 3ルールといわれる商慣習がある。1 / 3ルールとは、製造日から賞味期限までの期間を3分割し、食品小売業において製造日から1 / 3を納品期限、2 / 3を販売期限とするもの。これらの期限を超えた商品は、廃棄または返品され食品ロスになる。
- 納品期限を1 / 2などに緩和すると、卸売段階での食品ロスの削減が期待される一方、小売段階において販売期間が短くなることによる食品ロスの発生が懸念された。

取組内容

- 納品期限の緩和はサプライチェーン全体で取り組む課題であるとして、平成24年から製造・卸・小売の各事業者を含むワーキングチームを立ち上げて検討。平成29年、令和元年に農林水産省と経済産業省の連名で、卸と小売の業界団体に対し納品期限の緩和に向けた取組のお願いを発出。
- また、納品期限の緩和だけでなく、賞味期限の年月表示化や賞味期限の延長と合わせて推進。



効果

- 平成25年度の実証では飲料と賞味期間180日以上菓子を対象に行い、製造段階での未出荷廃棄や卸売・小売段階での返品が削減され約87億円（約4万トン）の削減効果と推計。一方、小売段階での廃棄増等の問題は見られなかった。
- 令和3年度、全国では売上高シェアで46.1%の食品小売業が納品期限の緩和を進めている。なお、農政局等の管轄地域別では、北海道は70.3%。

未利用食品のフードバンクへの寄附

各地の食品関連事業者

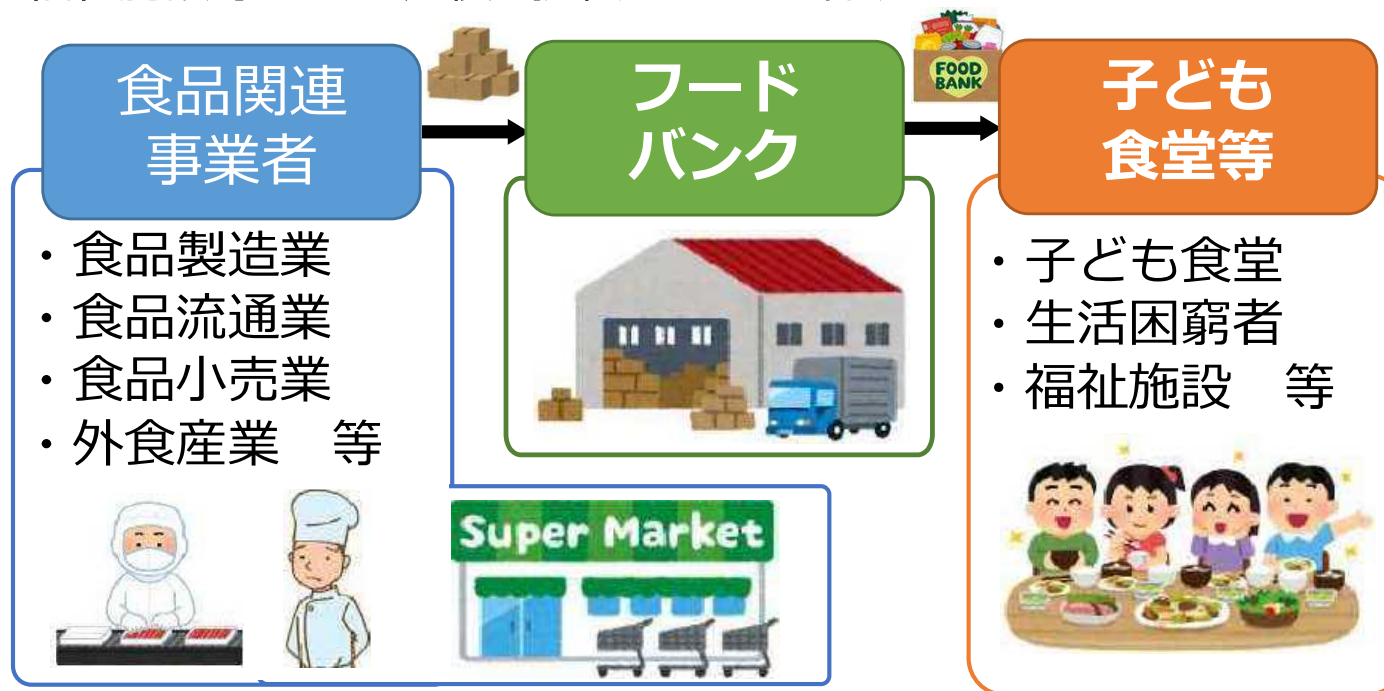
取組業種	食品全般
テーマ	食品ロス削減
必要資金 (調達方法)	—

背景

- 食品関連事業者における食品ロスの削減の取組の方向性として、次の2つがあります。
 - ① 需要と供給のミスマッチをできる限りなくすことで、食品ロスの発生を少なくすること
 - ② 食品ロスになりそうな食品を必要としているところに提供することで、食品ロスの発生を防ぐこと

取組内容

- このうち、食品ロスになりそうな食品を必要としているところに提供する方法として、フードバンク活動への食品の提供があります。
- フードバンク活動とは、食品関連事業者から未利用の食品の寄附を受けて、子ども食堂、生活困窮者、福祉施設等にこれを無償で提供するための活動です。



副産物・廃棄物の資源化100%を実現・継続

取組業種	食品製造
テーマ	食品ロス削減

札幌市：アサヒビール（株）北海道工場

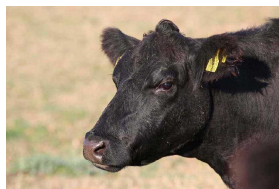
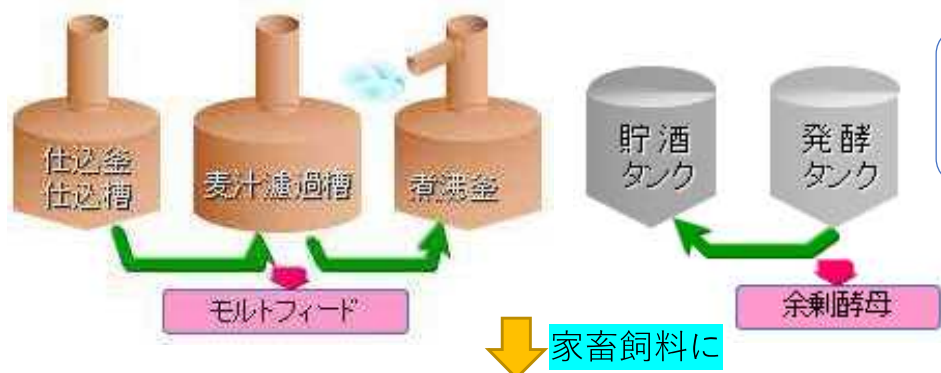
背景

- 持続可能な資源利用
農作物や水など自然の恵みを原料として使っているため、限りある資源を大切にしながら 新たな価値づくりに取り組んでいます。



取組内容

- アサヒビールの全国8工場では、徹底した分別、社員の意識改革等により、副産物・廃棄物再資源化100%を達成しています。仕込み工程で発生する麦芽の殻皮「モルトフィード」は、発生した副産物・廃棄物の内訳のうち約80%以上を占め、家畜の飼料などとして再利用されています。また、汚泥は有機肥料やたい肥、アルミ屑はアルミ缶や電気製品などに生まれ変わり、再び利用されています。さらに、ビールの醸造後に副産物として残るビール酵母はグループ会社が製造する医薬部外品などの原材料として活用されています（北海道工場は飼料として再利用）。



農業分野 への活用例

