

自民党衆議院議員田中和徳 国政報告書第292号

衆議院議員田中和徳事務所
TEL:03-3508-7294
FAX:03-3508-3504
<http://www.tanaka-kazunori.com>
E-mail:k-tanaka@kamome.or.jp



食品ロス削減法が成立

世界には、飢餓状態に置かれている人々が約8億人もいる。

一方、世界では年間約13億トンもの食料廃棄物が排出され、無駄にされている。世界人口が急増する中、食料廃棄物の削減は倫理的にも経済的にも重要である。現在、国連のSDGsの方針で、世界各国が食料廃棄物の削減対策を進めている。我が国でも、『食品ロス削減法』が今国会で成立、今年中に施行される。

主要各国の食料廃棄物排出量と、国民1人当たり排出量の比較



1. 日本の食料輸入量と食料廃棄物排出量

我が国は、食料の半分を輸入に頼っているが、その一方で大量の食料廃棄物を出している。特に、食べられるのに捨てられる、いわゆる『食品ロス』が、食料廃棄物の40%を占める。

日本全体の年間食料消費量(2017年) 1億0772万トン

海外からの輸入 5460万トン

国内生産 5312万トン

日本の食料廃棄物の年間排出量と処理方法 (2015年) 1632万トン

一般家庭からの排出量
832万トン (51.0%)

事業者からの排出量
800万トン (49.0%)

焼却処理・埋め立て処理 1120万トン (68.6%) 646万トンが食品ロス
再生処理 512万トン (31.4%)

2. 食品ロス削減法の概要と、主な削減対策

《 食品ロス削減法の概要：各主体に求められる役割 》

- ①政府 食品ロスの削減に関して、全体の基本方針を閣議決定する。
- ②自治体 政府の方針に基づき、地域の実情に合った削減計画を策定する。
- ③事業者 政府・自治体と連携し、食品ロス削減に向けた施策に協力する。
- ④消費者 政府・自治体は、消費者に向けた啓発活動を強力に推進する。

一般家庭における食品ロス（約832万トン）の主な発生原因

食べ残し … 料理を作りすぎて食べ残しが出てしまう。食べ残しは生ゴミとなる。
買い過ぎ … 食材を買い過ぎ、賞味期限内に食べきれずに生ゴミとなる。
過剰除去 … 野菜や果物の皮などを除くとき、食べられる部分まで除いてしまう。



- 対策1. 料理を作りすぎない、食材を買いすぎない、調理は丁寧かつ慎重に行う
- 対策2. 困窮者に食糧を支援するフードバンクを周知し、余った食材の寄付を進める

事業者における食品ロス（約800万トン）の主な発生原因

商習慣 … 商品の売り切れを恐れての過剰生産・過剰在庫、厳しすぎる納品期限など、食品ロスを生む原因となる商習慣が多く存在する。
食べ残し … 調理や仕込みの失敗、客の食べ残しや突発的なキャンセルなど。



- 対策1. 過剰在庫や納品期限の是正など、食品ロスを生む商習慣の改善を促す
- 対策2. 賞味期限を延長し、期限切れ食品の発生を抑制
- 対策3. 食品業界全体で需要予測の精度を向上させ、売れ残りの発生を抑制
- 対策4. ホテル・レストランでは、客の食べきりを推奨し、余った分の持ち帰りを推進
- 対策5. フードバンクを通じて、廃棄される食品を削減し、有効活用する