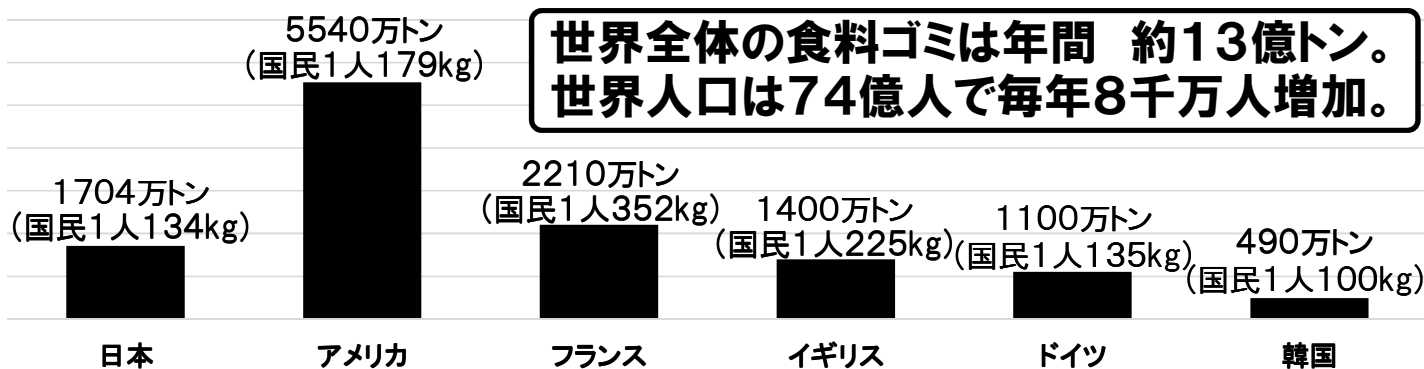




日本の食べられる食品廃棄は年間国民一人50kg

世界の9人に1人、約8億人が飢餓人口。しかし世界の食料生産の3分の1、約13億トンが廃棄されている。日本は食料の6割を輸入、食料廃棄物の削減は最重要課題。

図1. 昨今の世界各国の食料廃棄物の年間排出量と国民一人あたりの排出量の比較

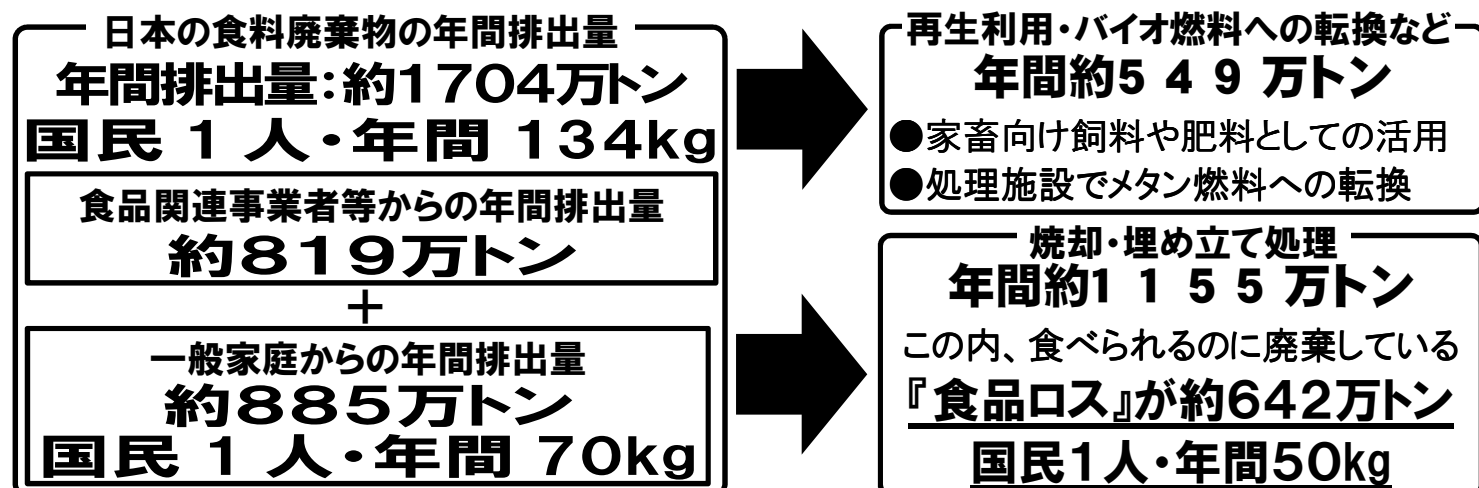


世界全体の食料ゴミは年間 約13億トン。
世界人口は74億人で毎年8千万人増加。

1. もったいない！食料廃棄物に関する現状

- 世界では約8億人が飢餓に苦しんでいる一方、年間に約13億トンも食料が廃棄されている。更に、世界人口は年間8千万人のペースで増加し、発展途上国でも経済発展と生活向上で一人あたりの摂取カロリーが上昇しており、食料の需要と供給のミスマッチが益々大きくなっている。
- 食料廃棄物とはゴミとして出される食品を指し、食品関連事業者と一般家庭から出されている。事業者では売れ残りや期限切れ、商品の規格変更などの理由で、家庭では食品の買いすぎ、食べ忘れ、料理の作りすぎなどの理由で、食品を廃棄している。
- 日本は国内で年間に1億トンの食料を消費しており、その内約5200万トン以上を輸入に頼り、約1704万トンの食料を廃棄している。国民1人当たりで換算すると、年間約788kgの食料を消費し、その内約410kg以上が輸入で占められ、約134kgを廃棄していることになる。特に、食べられるのに廃棄される『食品ロス』が642万トン(国民1人当たり約50kg)にも達している。食料を6割も輸入に頼る我が国にとっては、極めて大きな経済的損失、道徳的問題でもある。

図2. 日本の食料廃棄物の廃棄量と処理方法(農林水産省と環境省による最新統計)



2. 日本の食品ロス削減への課題

- 食料廃棄物は焼却すれば大量のCO2や廃ガスを排出して大気を汚染し、埋め立てれば土壌汚染の原因になるなど、飢餓や経済面だけでなく環境保護の点でも悪影響を及ぼしている。
- 日本では、以下のような要因で食料廃棄物の削減が進んでいない。

図3. 日本の食品関連事業者の主な問題点

3分の1ルール	食品の製造日から賞味期限までを3等分し、最初の3分の1の期間中に小売店に陳列されなかったり、3分の2の期間内に消費者に売れなかった場合、各店舗がメーカーや卸売業者へ食品を返品したり、食品の受取りを拒む商習慣がある。賞味期限が6ヶ月の食品の場合、最初の2ヶ月でコンビニの店頭には並ばなかったり、4ヶ月以内に消費者が買わなければ廃棄され、食品ロスになる。イギリスやフランスなど海外では、小売の納品期限が日本より緩やかな国が多い。
定番カット食品	新食品が販売されたり、商品規格が変更されると、賞味期限内にも関わらず、食べられる食品が一斉に店内から撤去され、廃棄処分される。
在庫余り	メーカーや卸売業者が小売業者の要望に即座に応えられるよう、サービス面から余分に在庫を確保し、売り切れずに食品を廃棄するケースが多い。
持ち帰りの禁止	飲食店やホテルでは客が要望していても、衛生上の理由から手つかずや食べ残しの料理を持ち帰ることを断るケースが多く、食べられる食品が廃棄されている。

図4. 日本の一般家庭の主な問題点

消費期限と賞味期限	消費期限は弁当など、『長期保存できない』食品を『安全に』食べられる期限。賞味期限は缶詰など、『長期保存できる』食品を『美味しく』食べられる期限。賞味期限を過ぎてもすぐに食品の安全性に問題が起こるわけではないが、消費者が混同して廃棄処分するケースが多い。
買い過ぎ作り過ぎ	一般家庭の生ゴミの約2割が手つかずの食品で、同じく約2割が料理の食べ残しで占められている。つまり、買ってきた食品の約4割が無駄になっている。
鮮度へのこだわり	日本では食品の鮮度を過剰に重視する傾向があり、こうした考え方は食の安全性に寄与する反面、食品ロスを生み出す主原因ともなっている。

3. 日本の食品ロス削減に向けた教育と取り組み

- 現在、世界各国で食料廃棄物と食品ロスの削減に向けた取り組みが進められている。特に発展途上国での食品の流通や冷凍・低温貯蔵技術の向上が早急な課題となっている。
- 日本でも学校における食の教育の徹底、成人向けの食料廃棄物に関する啓蒙活動を行っている。また、2000年の食品リサイクル法制定を皮切りに、関係省庁が協力して対策を進めており、2015年7月、食料廃棄物の削減と再利用促進に関する新たな基本方針が策定された。

図5. 我が国の食品循環資源の再生利用等の促進に関する新たな基本方針

- ① 返品や過剰在庫等による食品ロスは食品関連産業全体の問題であるため、メーカー、卸売、小売の各社によるワーキングチームを設置し、商習慣の改善について検討している。
- ② 試験的に『3分の1ルール』を見直し、納品期限を延長するプロジェクトを実施したところ、廃棄物削減に効果があったので、小売各社に対して納入期限の延長を働きかけている。
- ③ 食品事業者全体で需要予測の精度向上を促すとともに、小売業者に対して売り切り促進キャンペーンを推進し、過剰在庫と売れ残りの抑制に努めている。
- ④ 関係6省庁の協力の下、国民運動『NO-FOODLOSS プロジェクト』を展開し、一般消費者に食料廃棄物問題を広くPRして一般家庭における食品ロスの抑制を推進している。
- ⑤ 食肉加工業や水産加工業、製麺業など、31の業種の事業者に対する努力義務として、廃棄物の発生率に関する数値目標を課し、食料廃棄物の発生抑制に努めている。