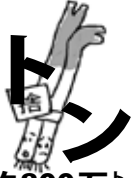


日本でまだ食べられるのに捨てられている食品の量 (平成22年度推計)

500~800万トン



日本の米の年間収穫量 約800万トン

“もったいない”を取り戻そう! 食べられるのに捨てられる『食品ロス』を減らすために

国分寺労政会館

人が生きていく上で、基本中の基本である「食」をめぐる、大量廃棄の現実を変えるためにがんばる国の担当者と、食品ロスを活用して食べ物に困っている人々に食を届ける活動をしている市民団体の担当者と…今回の講師は、凶らずも女性お二人でした。

国の役人というイメージをバツサリと裏切って、明朗闊達でチャーミングな長野さんと、3・11をきっかけにキャリアを捨ててこの分野に飛び込んだ努力家で発信力抜群の井出さん。お二人の魅力も加わって、手前味噌ですが大満足のセミナーとなりました。

食品ロスの削減に向けて NO-FOODLOSS PROJECT

農林水産省食品産業環境対策室長 長野麻子 さん



世界的にみる食糧生産と消費

世界の人口は現在 71 億人。2050 年には 92 億人に増加する見込みです。現在は食料供給と備蓄は適正ですが、今後の人口増加に備えて、食糧生産を増加させる必要があります。

穀物生産増加率は減少傾向にある一方で、経済発展と共に、国民一人当たりの食糧消費量は増加しています。ちなみに国が発展していくと、肉や魚を食

べるようになりますが、牛肉 1 kg を生産するためには、餌となるとうもろこしが 11kg 必要です。

世界のもったいない事情

2011 年、国連食料農業機関 (FAO) より、「世界の食料ロスと食料廃棄」に関する調査研究報告が発表されました。それは、農業生産から消費に至るフードチェーン全体で「世界の生産量の 3 分の 1 に当た

る13億トンもの食糧が毎年廃棄されている」というショッキングなレポートで、廃棄の原因と防止策が取りまとめられています。先進国ではかなりの割合が消費段階で無駄にされていますが、発展途上国では消費段階の廃棄は極めて少量です。

FAO、UNEP(国連環境計画)等の国際機関や民間機関が連携し、食品廃棄物削減に取り組む「SAVE FOOD」キャンペーンを実施。アジア太平洋地域においても、2013年8月に立ち上げています。

FAOでは、食料廃棄が環境や食料保障に与える影響や政策を取りまとめた「持続可能なフードシステムにおける食料ロスと廃棄」に関する報告書を2014年に発表予定です。

日本のもったいない事情

日本では、年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出。このうち、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間500～800万トン含まれると推計されています。(H22年度推計)

【下図参照】

日本の食品ロスの量は、世界全体の食料援助量の約2倍、日本のコメ生産量に匹敵するという膨大な量です。

「食品ロス」500～800万トンのうち、規格外品、返品、売れ残り、食べ残しといった事業系が300～400万トン、食べ残し、過剰除去、直接廃棄といった家庭系が200～400万トンです。

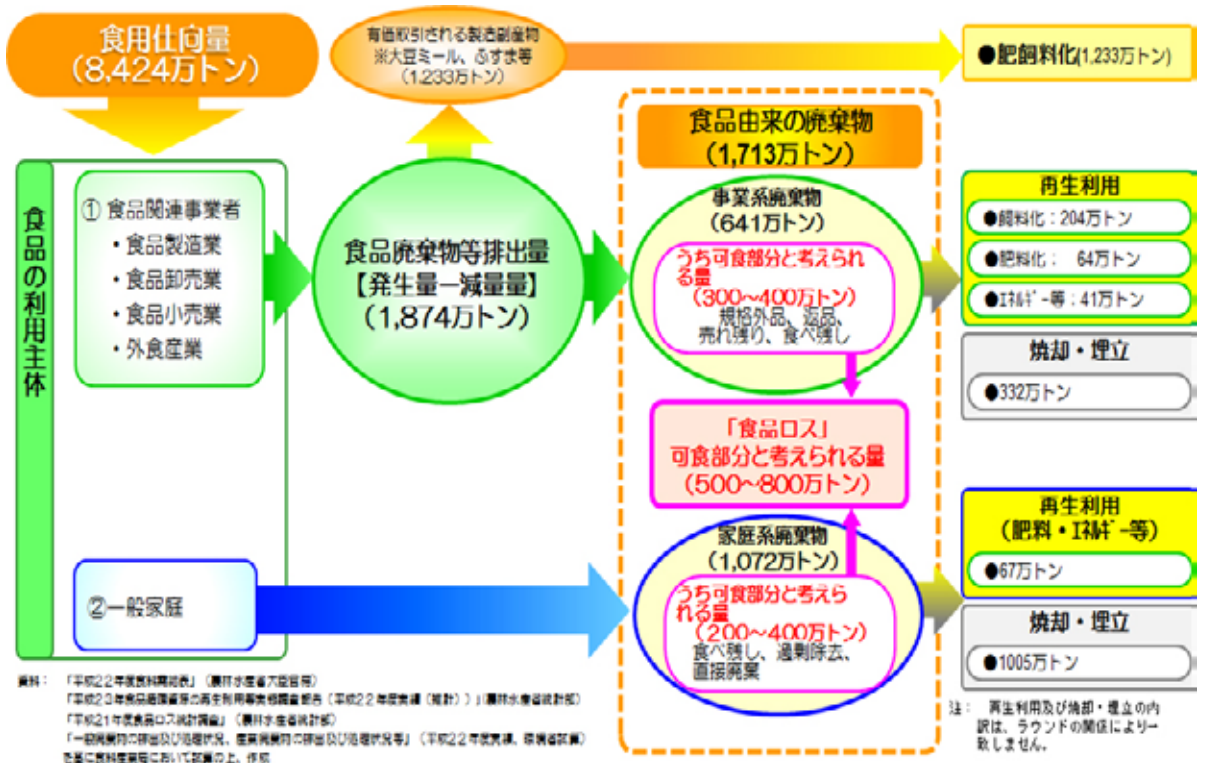
食べ物は食べるためにある！

日本の食料自給率(カロリーベース)は先進国の中で最低水準。その食料の約6割を海外に依存しています。食料は、土地、水、エネルギー、肥料、飼料、労働力など多くの資源を投入して生産されますが、それを捨てているという大変罪深いことをしているのです。この「もったいない」の裏側で、世界の栄養不足人口は8億7千万人。アジアで6割を占めます。これは世界人口の8人に1人の割合です。

「食品ロス」削減のための

フードチェーン全体の取組み

過剰在庫や返品によって発生する食品ロスは、個別企業の取組みだけでは解決が難しいため、食品業界において、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場で



ある「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」を設置、その取組みを支援してきました。

① 商習慣検討ワーキングチームの取組み内容

- 卸売業・小売業の多くで取引条件として設定されている納品期限の見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクトを実施（昨年8月から実験）
- 賞味期限の見直し
- 表示方法の見直し
- 消費者理解の促進 など。

② 推進体制

関係省庁（内閣府、消費者庁、農水省、経産省、環境省）と連携、民間企業の取組みとも連携して、ワーキングチームの取組みとの相乗効果を目指しています。

- 1/3 ルールを始め、フードチェーン全体での商習慣の見直し
- 消費者が過度な鮮度意識を改め、水切り・食べきり・使いきりの3切り運動など発生抑制に貢献
- エコショップ認定制度、食べ切り運動など地域単位での取組みの推進
- フードバンク設立支援・ネットワーク化など
- 世界に発信できる取組みや削減効果を提示
この論点整理に示された方向に沿って検討を進めていきます。

日本は「もったいない」の元祖の国。誰が悪いではなく、どうやったら減らせるのか、キャラクター「ろすのん」が笑顔になるまで、みんなでできることを合意し実行してていくことが大事だと考えています。ぜひ消費者の皆さんも、この輪を広げていていただければ、と思います。

食品関連事業者の取組み

発生抑制を推進するため、努力目標値を設定し、まずは16業種から先行して施行的に2年間、暫定目標値という扱いで実施しました。今後は飲食店についても目標値を設定する予定です。【下表参照】

食品ロス削減国民運動のキャラクター【ろすのん】

性別：♂
口ぐせ：語尾が「のん。」
好きな食べ物：刺身のつま
パセリ
夢：食品ロスがなくなること
好きな言葉：残り物には福がある



今後の食品リサイクル制度のあり方（論点整理）

- 関係省庁が密接に連携し、食品ロスに向けた国民運動の展開推進
- 食品関連事業者による、賞味期限延長・食品廃棄物の計量・ドギーバッグ導入等の取組み推進

<参考>

消費者庁のホームページ
「食べ物のムダをなくそうプロジェクト」
http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html

主な業種の発生抑制の目標値の例【H24.4～H26.3】

業種	業種区分	暫定目標値(努力目標)	
食品製造業	肉加工品製造業	売上高百万円あたり	113 kg
	牛乳・乳製品製造業	売上高百万円あたり	108 kg
	ソース製造業	製造量1tあたり	59.8 kg
	パン製造業	売上高百万円あたり	194 kg
	豆腐・油揚製造業	売上高百万円あたり	2,560 kg
	冷凍調理食品製造業	売上高百万円あたり	363 kg
	そう菜製造業	売上高百万円あたり	403 kg
食品卸売業	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものを除く。）	売上高百万円あたり	4.78 kg
食品小売業	各種食料品小売業	売上高百万円あたり	65.6 kg
	コンビニエンスストア	売上高百万円あたり	44.1 kg

上記以外に「しょうゆ製造業」、「味そ製造業」、「麺類製造業」、「すし・弁当・調理パン製造業」、「食料・飲料卸売業」（飲料を中心とするものに限る）、「菓子・パン小売業」がある。

※既に目標値を達成している事業者は、引き続き、単位当たりの発生量の維持または低減に努めることが必要。また、今回目標値設定ができなかった業種（飲食店等）については、今後のデータの検証を踏まえ2年後の平成26年度を目途に目標値を設定する予定

食品ロスを活かし、 食べ物に困っている人を支援する フードバンク活動

セカンドハーベスト・ジャパン広報室長 井出留美 さん



なぜ「食品ロス」が生じるのでしょうか

私たちの身の回りのさまざまな場面で、食べられる状態であるにもかかわらず廃棄される食品（食品ロス）が大量に生まれています。

- ①包装上の不具合（凹んだ缶、ラベル剥がれ、ダンボール破れなど）
- ②食品表示の問題（キャンペーンの日付入りなど）
- ③季節、数量限定の商品・改訂された商品
- ④定番カットで売り場からはずしたもの
- ⑤食品検査・団体調理（検査済みのもの、調理学校から出る調理済みのもの）
- ⑥規格外の野菜・大量生産（生産調整で廃棄、運搬費用が出なくて廃棄）
- ⑦イベントや食の展示で使ったもの
- ⑧家庭での過剰購入・賞味期限切れ
- ⑨災害備蓄（事業者は従業員3日分の水と食料を備蓄することが条例化されたが3年、5年で期限切れになる）
- ⑩1/3ルール（賞味期限の1/3の期間を販売期限とする商習慣）

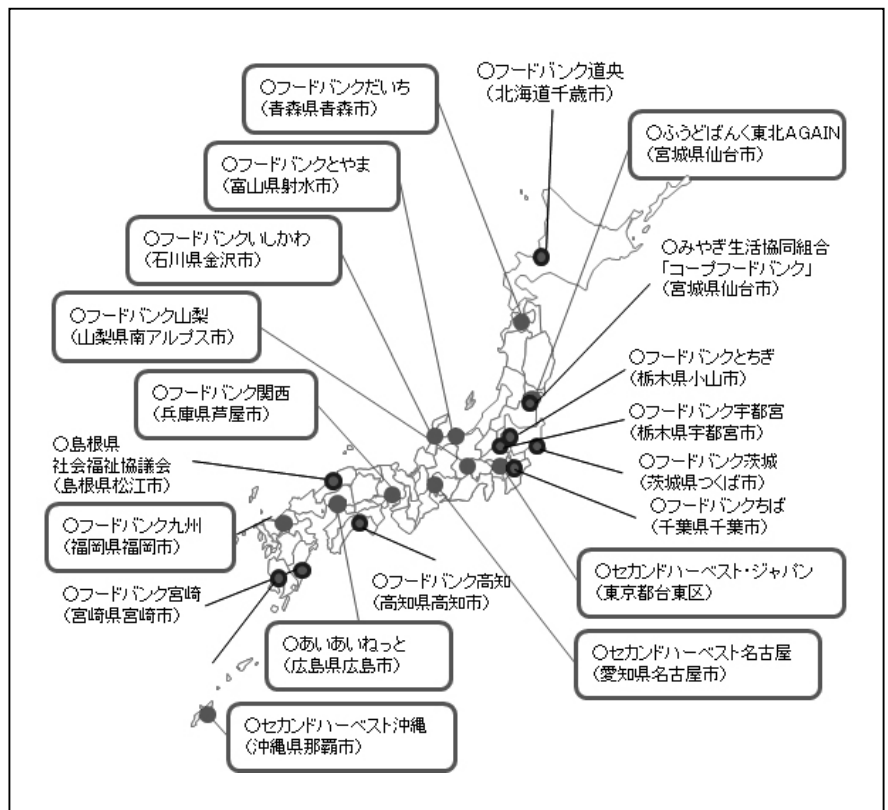
食べ物に困っている人

一方、国民の16%（6人に1人）にあたる2000万人が、1ヶ月9万円以下で生活しています。特に緊急度の高い人

は、ひとり親（母子）の10%、高齢者の5%、在日外国人の10%、ホームレスなど、推計で213万人います。

フードバンクとは

フードバンクの仕組みは余っているところからないところへ渡す「おすそ分け」に似ています。現在、日本国内では30～40のフードバンク団体が活動をしています。（下図参照）





食品メーカー同意書を交わす → 食品を受け取る → 運ぶ → 施設や個人の方へ渡す → 施設などで活用

セカンドハーベスト・ジャパン(2HJ)

2HJは、2000年に日本初のフードバンクとして活動を始めました。2002年にNPO法人化し、理事長とスタッフ11名がいます。ボランティアさんが週に100名活動していて、何年も通っている常連さんもいます。

現在、468の団体・個人(食品企業・量販店・農家など)から食品を提供してもらい、毎週水曜日にパッケージして、320～330施設(児童養護施設・母子支援施設)と個人の方に配っています。施設へは毎日、個人へは週2回(木曜と土曜)食品を配り、炊き出しは毎週土曜日に上野公園で行っています。また、国に政策提言もしています。

食品ロスの流れは上の写真を参照。

活動実績

2002年度～2012年度の食品取扱量は8083ト。これは福祉貢献度で48億4980万円、企業の廃棄コスト換算で8億830万円の削減となり、合計で56億5810万円の貢献につながりました。また、社会福祉の対象者数は、37万1645名、CO2換算では3935トもの削減ができました。

活動の様子はたくさんのメディアに取り上げていただいています。

食品ロス削減に向けて

食品ロスを減らすために、それぞれの立場で今からできることがあります。

*食品集め(フードドライブ)

- 学校、職場、NPOで…1人1品運動のように、余っている食べ物を持ち寄って寄付する
- 事業所で…事業所災害備蓄食品を寄付する
- 農業者…余剰野菜の寄付

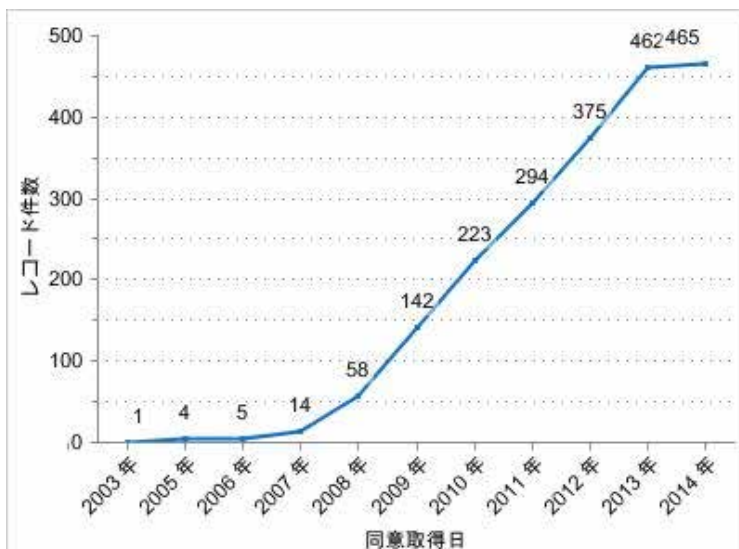
*製造現場では

新製品・アイテムの数や季節・数量限定の見直し

*流通・販売では

1/3ルール(販売期限)・欠品ペナルティの見直し

同意書締結企業の伸び



2014年1月24日現在

* 外食産業では

食べきりサイズで提供、食べ残しの持ち帰り許可
例：横浜国際ホテルは、2009年からドギーバッグサービスで持ち帰りを推進。



* 自治体では

食べ切り運動の推進、表彰

例：福井県では、地元の食材で作った料理を自分の適量で食べ、残ったらアレンジしたり持ち帰ったりしましょう…という運動を進めている。

「おいしいふくい食べきり運動」



展開中!

「おいしいふくい食べきり運動」とは？

- ◎家庭やホテル・レストランなどで、おいしい福井の食材を使っておいしい料理を作り、
- ◎作られた料理をおいしく食べて、
- ◎残ってしまった料理は、家庭では新たな食材としてアレンジ料理に活用し、外食時には持ち帰って家で食べよう！

という運動です。

エンジョイ

福井県には、野菜や肉、魚介類など、おいしい食材が豊富にあります。新鮮な地元食材を使って、おいしい料理を楽しみましょう。

発見

食べ過ぎては、おいしさも半減します。自分の適量を見つけて、おいしく食べきる習慣を身につけましょう。

チャレンジ

食べ残った料理は、ひと工夫しておいしい料理にアレンジしましょう。レストラン等で食べきれなかった場合は「お持ち帰りできるか」を思い切ってお店に尋ねましょう。

家庭から排出される燃やせるごみのうち約半分が「生ごみ」で、そのうち4分の1が食べ残しなど、本来食べることができた「食品ロス」です。

ごみの減量化には、「生ごみ」の削減が欠かせません。「おいしいふくい食べきり運動」にご賛同いただき、食べ残しを減らす取組みにご協力をお願いします。

燃やせるごみの組成調査
(平成22年2月に福井市内で実施)

燃やせるごみの組成調査
(平成22年2月に福井市内で実施)

燃やせるごみの組成調査
(平成22年2月に福井市内で実施)

3つの寄付と「伝える・知らせる」こと

2HJでは「時間の寄付」「食べ物の寄付」「お金の寄付」を求めています。

それから今日、皆さんが聞いてくださった話を、ぜひ知り合いに伝えてほしいのです。



今回のごみ大学セミナーに参加した学生さんが、後日、うれしい感想を送ってくれましたのでご紹介いたします。

以前から食品ロスについて興味がありました。このセミナーで自分の知識の浅さに気づかされました。それと同時に世界規模である食品ロスの問題の深刻さを改めて感じました。

また、ごみ・環境ビジョン21の食事会では食べ残しが出ないというお話には感動しました。これは簡単にできることではないと思います。

私自身の恥ずかしい話ですが、大学の部活動で先生方やOBの先輩方をお呼びして卒業祝賀会を居酒屋で行ったときに大量の食べ残しが出てしまいました。

一人一人が食品ロスやごみの削減について考え、行動に移しているごみ・環境ビジョン21の皆様を見習わなければいけませんね。ぜひ、ごみ・環境ビジョン21の活動や考え方を広めてください！私も自分の生活を見直しつつ、今回のセミナーで学んだことを周りの人に広めたいと思います。

また、セカンドハーベスト・ジャパンのボランティアを中心に、食品ロスやごみの削減に携われる活動をしていきたいと考えています。

(後略)

今回のごみ大学セミナー、第一線でミッションを持ってがんばっている長野さん、井出さんのお話はさすがしく、深く共感しました。学生さんの感想にあるように、現状を知り、何らかの「行動」を促すことができたとしたら、主催者としてとてもうれしく思います。

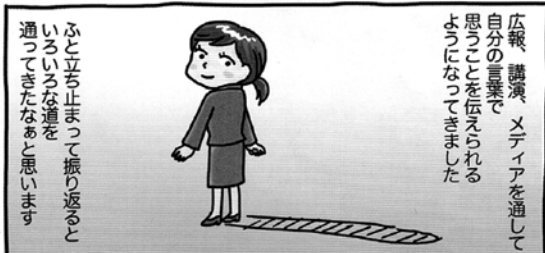
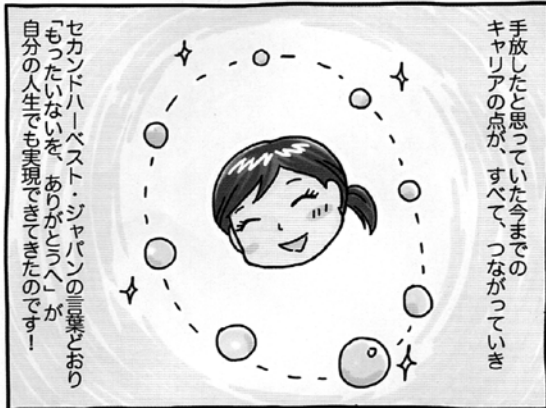
まとめ≡ごみかん理事 江川美穂子

漫画家の高橋カオリさんが描く、波乱に富んだ井出留美さんの人生漫画です。「イデルミ物語」で検索すると、2011～2013年版が読めますよ! (*い*)

www.office311.jp

イデルミ物語 '13

縁へえにし

まにが:高橋カオリ <http://kaoring-t.com/>