

世界的問題！食品ロスってなに?? ～食べもののムダをなくそう～

消費者庁消費者教育推進課
食品ロス削減推進室
堀部 敦子

今日のお話

- 「食品ロス」ってなに？
- 食品ロス削減に向けた国の考え方
- 具体的にわたしたちができること
- 未来に向けて

まずは問題です

- 日本で1日に発生する食品ロスの量はおにぎりに換算するとだいたいどれくらい？

A：1万個

B：100万個

C：1億個

D：1,000万個

問題その2

- 世界では、生産された食料のうちおおよそどれくらいを捨てているでしょう？

A：約0.1%

B：約1%

C：約10%

D：約30%

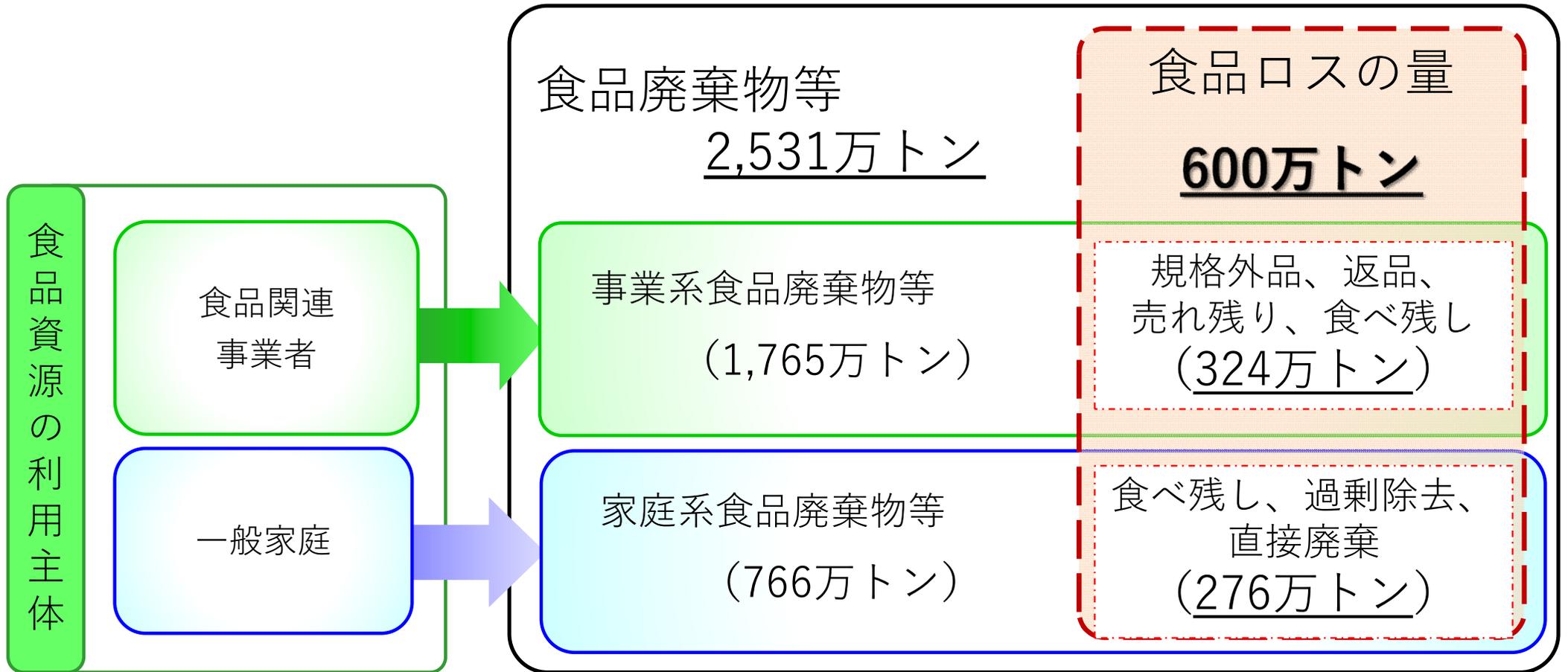
「食品ロス」ってなに？

「食品ロス」とは？

- 「食品ロス」
本来食べられるにもかかわらず
捨てられる食品のこと
- 「食品廃棄物」
食品ロスのほか、魚や肉の骨など、
食べられない部分を含む

「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月閣議決定）

我が国の食品ロスの現状



資料：農林水産省及び環境省「平成30年度推計」

〔参考〕

産業廃棄物の総排出量は3億8,354万トン（平成29年度）

一般廃棄物の総排出量は4,272万トン（平成30年度）

資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

年間600万トンの食品ロス

- 国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約420万トン）の1.4倍に相当
- 毎日大型（10トン）トラック約**1,640台分**を廃棄
- 年間1人当たりの食品ロス量は**47 kg**
→ 年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い値

1人1日約130 g
=小盛りのご飯1杯

<日本>

食料を海外からの輸入に依存

- ・食料自給率（カロリーベース）は**38%**
（農林水産省「食料需給表（令和元年度）」）

廃棄物の処理に多額の費用を投入

- ・市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費は年間**約2.1兆円**
（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（平成30年度）」）

食料の家計負担は大きい

- ・消費支出の**1/4以上**が食料消費
（総務省「家計調査（2020年）」）

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**7人に1人**
（厚生労働省「2019年国民生活基礎調査」）



<世界>

世界の食料廃棄の状況

- ・食料廃棄量は年間**約13億トン**
- ・人の消費のために生産された食料のおよそ**1/3**を廃棄
（国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」）

人口の急増

- ・2019年は約77億人、2050年には**約97億人**と予測
（国連「World Population Prospects The 2019」）

深刻な飢えや栄養不良

- ・飢えや栄養で苦しんでいる人々は**約8億人**
- ・5歳未満の発育障害は**約1.5億人**
（国連食糧農業機関（FAO）
The STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD (2019)）



問題 1 の答え

- 日本で1日に発生する食品ロスの量はおにぎりに換算するとだいたいいくつくらい？

A : 1 万個

B : 100 万個

C : 1 億個

D : 1,000 万個

コンビニのおにぎりは、
1 個大体 100 g くらいです

問題 2 の答え

- 世界では、生産された食料のうちおおよそどれくらいを捨てているでしょう？

A : 約0.1%

B : 約1%

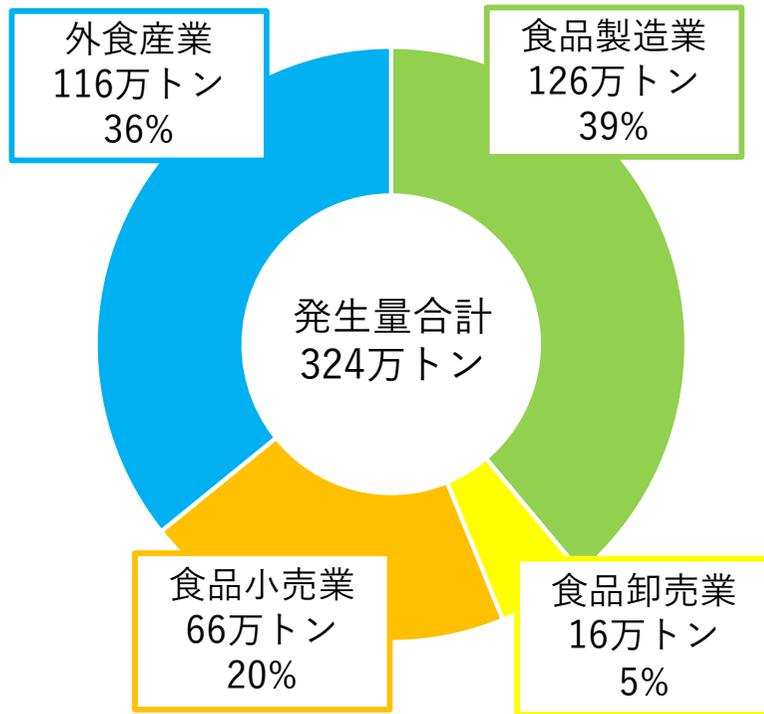
C : 約10%

D : 約30%

食品ロスの内訳（平成30年度）

事業系食品ロス

（出典）農林水産省資料



製造・卸・小売事業者

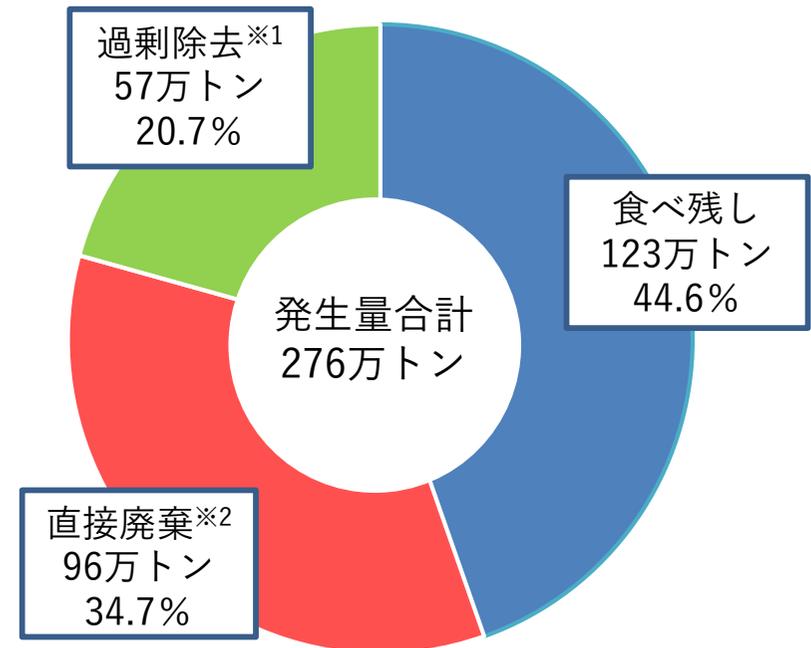
○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなど

外食事業者

○作り過ぎ、食べ残しなど

家庭系食品ロス

（出典）環境省資料



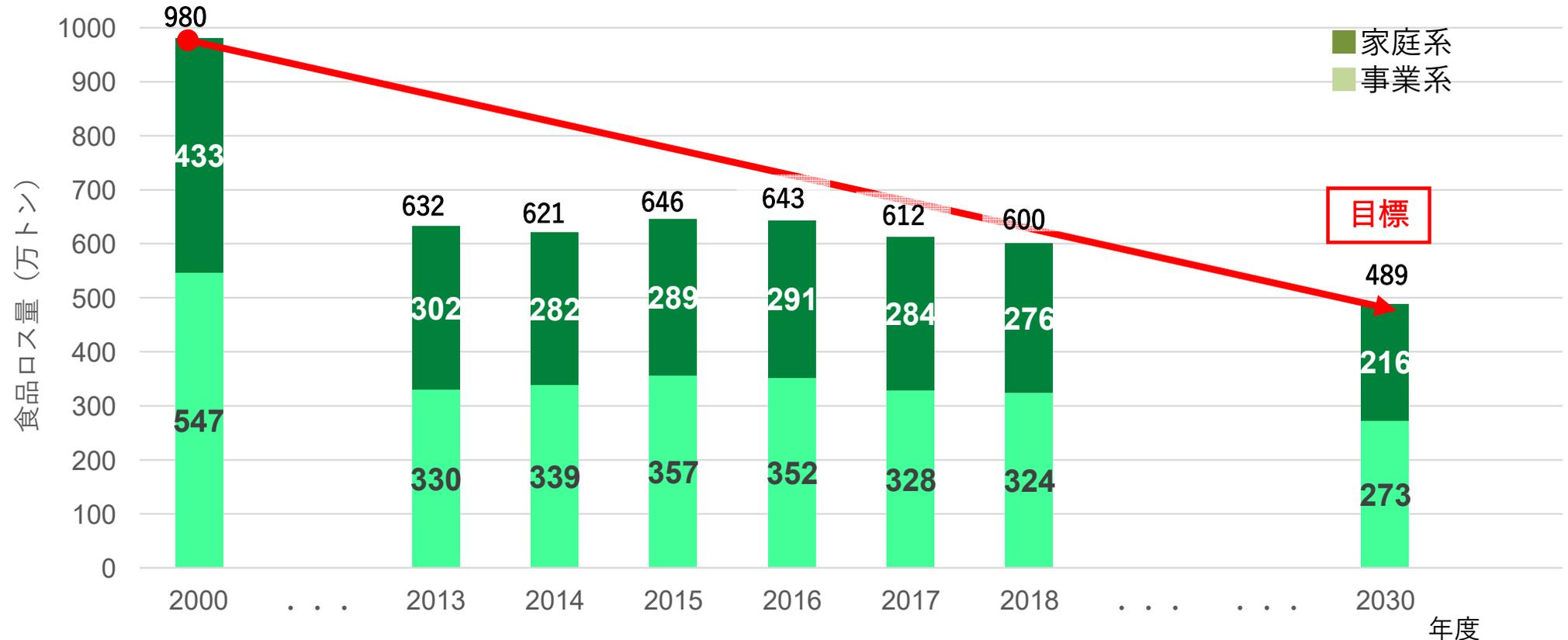
※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている

※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

食品ロス量の推移と目標

(農林水産省・環境省推計)

目標：2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量ともに半減



年度	2000	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2030
家庭系	433	302	282	289	291	284	276	216
事業系	547	330	339	357	352	328	324	273
合計	980	632	621	646	643	612	600	489

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

国際的な動き

持続可能な開発目標（SDGs） Sustainable Development Goals

- ✓ 2015（平成27）年9月に国連の「持続可能な開発サミット」で採択された、2016年から2030年までの国際目標。
- ✓ 貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するために、17のゴール（目標）が設定されている。

SDGsの17の目標

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



目標 1 2 (つくる責任 つかう責任)

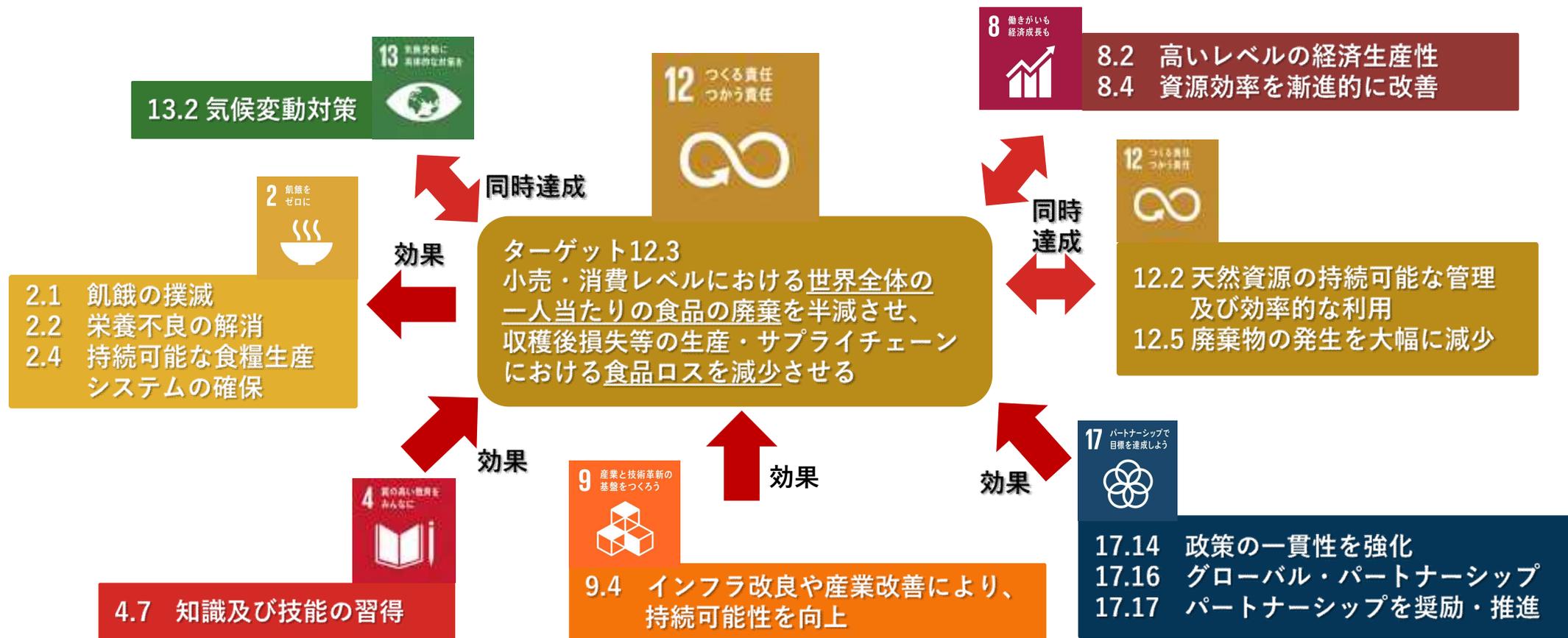
持続可能な生産消費形態を確保する

ターゲット 12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

(参考) 食品ロスの削減に関係する様々な目標

食品ロスの削減、食品リサイクルの推進、環境と関わりの深いゴールの達成を通じて、経済・社会の諸課題の同時解決につなげることが重要。



農林水産省資料より抜粋

食品ロス削減に向けた国の考え方

「法律」と「基本方針」ができました

- 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年）
 - 様々な皆さんが連携し、「国民運動」として食品ロスの削減を進めていくための考え方をまとめたもの

- 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（令和2年）
 - 行政、事業者、消費者等の取組の指針
 - 食品ロスの削減を「他人事」ではなく「我が事」としてとらえ、「理解」するだけでなく「行動」に移す

なぜ法律ができたのか？

<食品ロスの問題>

- 我が国ではまだ食べることができる食品を大量に廃棄
- 持続可能な開発のための2030アジェンダでも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、環境負荷の増大等の問題も

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題
- 基本的な視点として、
 - ① 国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていく
 - ② まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用

国がやるべきこと

- 基本的な方針（国としての考え方）を策定
- 様々な普及啓発の実施
- 地方における推進計画の策定を始めとする活動の支援
- 食品ロス削減に関する重要な事項を検討するための「食品ロス削減推進会議」を設置・運営

具体的にわたしたちができること

できることから始めましょう

- ふだんの生活の中で、どんなことができますか？
- 何気なくやっていることの中に、本当は「もったいない」と思っておられることはありませんか？
- 「自分には関係ない」と思っていないませんか？

あなたはどのタイプ？

- 野菜や肉はまとめて買いすることが多い
- おかずは多めに作り、まとめて大皿に盛りつけて出す
- 料理やお菓子作りが大好きで作りすぎてしまう
- 料理をその時の気分で献立を決める
- 食べ残して捨てることがある



作りすぎタイプ

- 買物に行くのが大好き
- いつも使う食材はきらしたくない
- 特価品、ワゴンセールなどつい手が伸びる
- 買った野菜が使う前にしなびてしまうことがある
- 食材を使わず捨ててしまうことがある



買いすぎタイプ

- 冷蔵庫や食品庫には常に食品がいっぱいだ
- 使いかけ、食べかけの食材がたくさんある
- 同じものを買ってしまうことがよくある
- 買ってあるはずの食品をどこに置いたか分からないことがある



ためこみタイプ

あなたはどのタイプ？

- 特価品・ワゴンセールなどについて手が伸びる
- 野菜や肉はまとめて買いしてとりあえず冷蔵庫に入れておく
- 冷蔵庫や食品庫の中に、いつか食べるかも？と思っている食品がある
- 冷蔵庫や食品庫には常に食品がいっぱいだ



よくばりタイプ

- 買ってきた食品はとりあえず冷蔵庫や食品庫に入れておく
- 買ってあるはずの食品をどこに置いたか分からないことがある
- いつ開封したか分からない食材がある
- 期限切れの食品が冷蔵庫や食品庫の奥から見つかる



片付け下手タイプ



約90世帯・3日分のごみから出てきた
手つかずの食品
(平成28年度・京都市)



そんなに買って使える？

作りすぎタイプ

買いすぎタイプ

ためこみタイプ

片付け下手タイプ

- 買物に行く前には家にある食材をチェックしましょう。
- 家にある食材を優先的に使うことを考えましょう。
- 使い切れる分だけ買うようにしましょう。
- 人や社会、環境のことも考えて買物をしましょう。

「てまえどり」って何のトリ？

買い物するとき、買ってすぐ食べるものであれば、商品棚の手前にある商品など、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶこと。

6月1日から
コンビニエンスストアで
キャンペーン実施中



すぐに食べるなら、
手前をえらぶ。

『てまえどり』
にご協力ください。

 食品ロス
ゼロをめざして
みんな

みんなで目指そう、地球にやさしいお買い物。

 消費者庁  農林水産省  環境省

エコでおいしくクッキング

作りすぎタイプ

ためこみタイプ

- 作りすぎない工夫をしましょう。
- 「在庫一掃の日」を作って、食べきりましょう。
- 残った料理をリメイクしてみましょう。
- 野菜ってどこまで食べられる？

cookpad 「消費者庁のキッチン」



毎日の料理を楽しみにする **cookpad** 322万レシピ

料理名・食材名 レシピ検索

ブロッコリー モやし ほうれん草 鶏もも肉 じゃがいも

消費者庁 のキッチン 公開機関

フォロー | フォロワー

消費者庁では、食品ロスの削減や食の安全・安心を確保するための様々な取組を行っています。

最近の投稿 レシピ 681 つくれぽ 献立 ごはん日記 ブログ

20/02/05 レシピを公開 **【使いきり】にんじんの皮とつまのかき揚げ**

20/02/04 レシピを公開 **【使いきり】枝豆の皮入りチヂミ**

19/11/06 レシピを公開 **【エコレシピ】けんちん汁**

「食材を使いきる」レシピや「リメイク」レシピを掲載。

cookpad ニュース

クックパッド編集部が選つけた食や暮らしのトレンド情報

トップ ランキング 最新トピックス きょうのごはん 朝食・ランチ スイーツ

【捨てないで！】「ブロッコリーの茎」をおいしく食べるレシピ5選

茹でただけでお弁当の彩りに、朝夕のサラダにと、とても助かる存在【ブロッコリー】。普段つぼみを食べることが多いと思いますが、実は「ブロッコリーの茎」はとってもおいしくて栄養も満点なんですよ！

○消費者庁のブロッコリーの茎活用レシピをチェック！

今回は、食品ロスを減らすためのレシピが公開されている消費者庁のキッチンから、ブロッコリーの茎をおいしく食べるレシピをご紹介します。

cookpadニュースにも紹介されました。

食品を「見える化」しよう

ためこみタイプ

片付け下手タイプ

【見える化】のステップ

1. 食品を種類別に分ける
2. それぞれの食品の「指定席」を決める
3. 「とりあえず置く」スペースを作る
4. 保存のルールを決める

冷蔵庫の整理整頓のコツ

小さいものの収納には
カゴを活用

フリースペースを用意して
おくことも大切



日付や名前を書くときは、
ホワイトボード用のペンを
利用すると書き換えが簡単

使いかけや、早く食べたいも
のはクリップで留めて目立つ
場所に

中身が見える透明容器を活用

早く食べるものは、目立つ場所に

冷凍庫は「縦」に
収納すると便利

食品を備蓄するときは…



まずは、発災後に備えてみましょう

発災直後は、電気、ガス、水道といったライフラインが停止すること、安否の確認や交通の遮断などで混乱状態にあることも想定して、包装を開けたらすぐに食べられるものを選びましょう。

地震や大雨などの自然災害は、時として、ふだんの生活を一変させてしまいます。そういうときでも、生きて活動するために、食べなければなりません。毎日の「食べる」を確保するために、少し多めの買い置きで、備えます。

自分にあったMY備蓄食を見つけていきましょう。

発災直後の緊急時に備えたストックとして、そのまま食べたり飲んだりできるものに、心をほっとさせるものをプラス



賞味期限の近いものから順番に食べましょう

時々、保管している食品を見て、ふだんの食事に取り入れていきましょう。

ふだんの食事で、3つの食品グループ①②③がそろると、栄養バランスの良い食事になります。備えた食品も、ふだん使いで、おいしく食べます。

賞味期限が過ぎたら捨てて買い替えればよい
NO! 食品ロスにつながります

- ① 穀類（炭水化物を含む食品）
- ② 魚介類、肉類、大豆・大豆製品、卵類、乳類（たんぱく質を多く含む食品）
- ③ 野菜類（食物繊維、ビタミンやミネラルを多く含む食品）



食べたなら買い足して、補充しましょう

実際に食べてみて、おいしかったものを、買い足していきましょう。

食べた分だけ補充することで、いつも一定量の備えができます。ふだんから食べ慣れている食品だと、災害時にも安心して食べられます。

★ふだん使いで買い足していくと、自分に合ったMY備蓄食を継続的に備蓄できます。

かしこく保存

買いすぎタイプ

よくばりタイプ

- 買ったたら（もらったたら）すぐに下処理しましょう。
- 冷凍は新鮮なうちに。解凍したらすぐに調理しましょう。
- 使うときのことを考えて、保存の方法を工夫しましょう。
- 冷凍できる食品を知っていると便利。

外で食事をするときは

- 注文の時は、参加者の好みや食べきれる量に合わせて適量を。
- 「30（さんまる）・10（いちまる）運動」で、残さず食べましょう



長野県松本市作成

- どうしても残ってしまったら、自分の責任で“mottECO”（もってこ）



自己責任で持ち帰ることができることを明示した店舗ステッカー

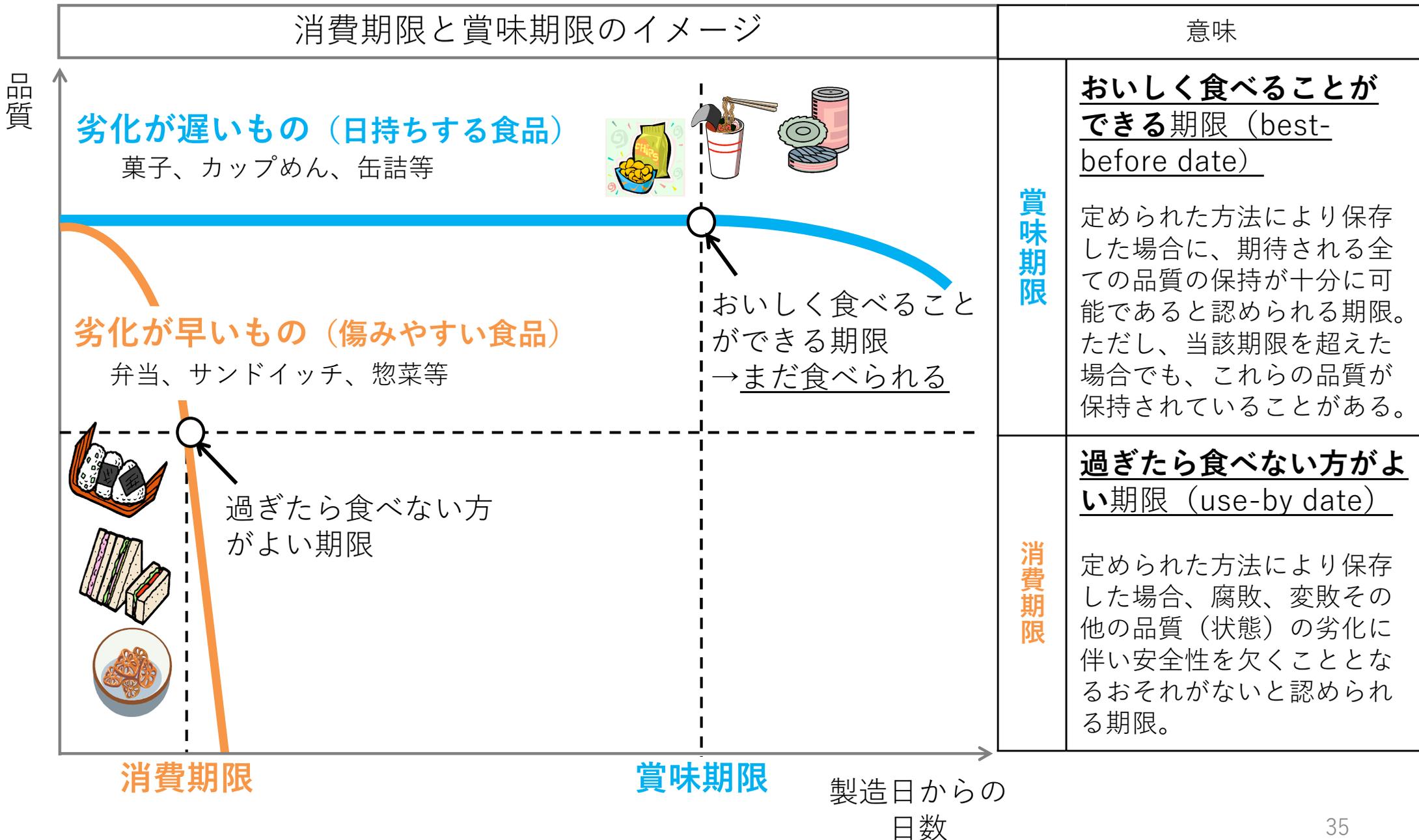
こんな表示があったら？

●名称：いちごジャム ●原材料名：いちご、砂糖、
増粘多糖類、・・・ ●内容量：400g ●賞味期限：枠
外下部に記載 ●保存方法：直射日光を避け、常温で
保存 ●製造者：〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限 2021.10.31



賞味期限と消費期限



賞味期限は「おいしいめやす」



期限表示方法の見直し

【賞味期限の大括り化（年月表示化）】

日付逆転の防止や省力化の観点から、以下の品目について、賞味期限をこれまでの年月日ではなく、年月で表示することを推奨。

<推奨品目>

- 清涼飲料
- 菓子（賞味期限180日以上）
- カップ麺

賞味期限
2021.9.17



賞味期限
2021.9

【精米年月日等の表示の見直し】

古い「精米年月日」表示の商品が売れ残ること等により生じる食品ロスの問題や物流上の問題に対応するため「精米年月日」表示を「年月日」だけでなく、「年月旬」でも表示できるよう改正。

（令和2年3月27日施行。経過措置期間は令和4年3月31日まで。）

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 △△県	コシヒカリ	令和2年
内容量	5 kg		
精米時期	R02.10.下旬		
販売者	株式会社〇〇〇〇 △△県〇〇〇-1234 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

表彰事業・募集中



令和3年度 食品ロス削減 推進大賞

募集期間 2021/6/4(金)~2021/8/20(金)

暮らしの中で実践できる食品ロス削減の取組を始めたきっかけはなんでしたか？
皆さんがやってみようと思う、人に勧めてみようと思う、
そんな「食品ロス削減」の活動を募集しています。
地方公共団体、企業、団体、学生など様々な方からの応募をお待ちしています。

About

食品ロス削減推進大賞とは？

食品ロス削減の推進に資する取組を実施している者であって、消費者等に対し広く普及し、波及効果が期待できる活動を行った者に対して表彰を行うことにより、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、表彰を行います。

応募いただいた内容は、「食品ロス削減推進大賞選定会議」において、選考基準に基づき、審査を行います。

Entry

応募方法

専用の推薦調書様式をダウンロードし、必要事項を記入の上、添付書類を添えて、以下消費者庁特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」内の食品ロス削減推進大賞応募フォームからお申込みください。

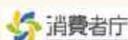
◆メールアドレス登録後から24時間以内にアクセスし、お申込みいただく必要があります。推薦調書と必要書類をご用意の上、お申込みください。

https://www.no-foodloss.caa.go.jp/promotion_2award.html

誰でも
応募OK!



主催 消費者庁
後援 農林水産省、環境省、文部科学省、厚生労働省、経済産業省



令和2年度受賞者

内閣府特命担当大臣賞 株式会社ハローズ

従来の、事業者等から寄付される食品をフードバンクに集めて、福祉団体等の支援団体へ配布する仕組みを変更し、フードバンクが主催する団体が事業店舗の店舗に直接取りに行く「ハローズキッチン」を開業。これにより、比較的早く購入できる野菜等が提供可能となった。

岡山県内では、「障がい者自給自足」により、削減できるスーパー「ハローズキッチン」を活用。さらに、スーパー以外（一部のドラッグストア・食品問屋等）でも、提供が開始されている。



消費者庁長官賞 非出額賞

食品メーカー社員とフードバンク店舗の協力を生かし、食品ロス削減ジャーナリストとして、2008年から13年間、国内で400店以上の店舗、500店以上のメディア出演を通じ、食品ロス問題の啓蒙と具体的な削減方法について啓発活動を行うと共に、書籍の出版を通じて食品ロスの現状や消費者ができることを発信。

最近では、地方巻の消費量が大きいことに着目し、2019年からコンビニ・スーパーなどでの買取りの売れ残り状況を独自に調査してインターネットニュースで発信するなど、様々な角度から発信を続けている。



消費者庁長官賞 株式会社くらdash

「もったいないを価値観」をミッションとし、社会課題解決アーダッシュアングラプラットフォーム「KURADASHI」を開発・運営。

KURADASHIでは社会貢献と食品ロス削減を同時に実施。買取り対象の食品や季節商品など、様々な理由で売上の機会を失った商品を買い取り、オンラインで消費者のニーズとマッチングすることで食品ロスを削減。売上金の一部は社会貢献団体へ寄付される。これまでに10,474トンの食品ロス削減に貢献。



消費者庁長官賞 チーム「それいいね!!」

食料品立寄特高高等学校の生徒を中心としたチーム。学校内のスーパーマーケットを訪問し、期間の満ちた食品の選別など、店舗での食品ロス削減に貢献。シートを貼った食品を購入するスーパーのポイントが貯められる「食べればいいね!!」を考案。

この実践、店内でポスター掲示や放送でPRし、食べられるのに廃棄される可能性があるお肉類近辺の食品に「食べればいいね!!」を貼り付けたところ、シートを貼った食品が1件あたり180~200円ほど売れ、食品ロス削減に貢献。



表彰

内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞

-5名以内

消費者庁長官賞

-5名以内

食品ロス削減推進大賞審査委員会委員賞

-5名程度

令和3年度食品ロス削減推進大賞審査委員会委員

- | | |
|--------|------------------------|
| 荒川 泰史 | 慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科 教授 |
| 小林 高晴 | 愛知工業大学経営学部 教授 |
| | 食品ロス削減推進会議 委員 |
| | フードバンク普及委員会 委員長 |
| 藤田 美津子 | 新日本製鐵 調査部長 |
| | 食品ロス削減推進大賞の委員 |
| 高橋 勉之 | お笑いトラサ 代表 |
| 堀田 拓子 | 公益社団法人全国消費者生活保護協会 理事兼 |
| 津田 修一 | 消費者庁政策立案総括室長 |

消費者庁webサイト



ホーム

本文へ 採用情報 申出・問合せ窓口 English 文字サイズ 標準 大

新着情報一覧 報道資料一覧 会議資料一覧

サイト内検索 検索

テーマ別メニュー

消費者庁について

お知らせ

政策

法令

刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 消費者政策 > 消費者の皆様への情報提供等 > [食品ロス削減]食べもののムダをなくそうプロジェクト

[食品ロス削減]食べもののムダをなくそうプロジェクト

更新情報	食品ロス削減推進法	知る・学ぶ	事例を見る	パンフレット等
取組	会議等	食品ロス削減レシピ	応募フォーム各種	提案の扉

残った料理のリメイクや、
ちょっと残った食材の活用
法など、食品ロスを削減す
るレシピの紹介

(Cookpad 消費者庁のキッチン)



地方公共団体や学校など
における取組の紹介



おいしいふくい
食べきり運動協力店
ステッカー (福井県)



災害時用備蓄食料を活用した料理
レシピの考案 (愛知学院大学)

消費者庁 食品ロス

検索

特設サイト



【常設ページ】

- ✓ 食品ロスとは？
- ✓ 外出時の食べきり
- ✓ 家庭での食品ロス
- ✓ めざせ！食品ロスゼロ

【各シーズン等に合わせたトピックの掲載】

- ✓ 大賞応募ページ
- ✓ 食品ロスにしない備蓄のすすめ
- ✓ 恵方巻きの予約販売の活用
- ✓ 「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫

など



消費者庁食品ロス削減特設サイト めざせ！食品ロス・ゼロ
<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/>



未来に向けて

食品を捨てるということ

- まだ食べられる食品を処分
- 「ごみ」となった食品を燃やすためにはエネルギーが必要
- 食品を燃やすと温室効果ガス（CO₂）が排出される

食品を捨てることは「もったいない」し、環境にも影響を与えること

10月は食品ロス削減月間です



10月30日は食品ロス削減の日
←30・10運動が由来とされている

- 宴会シーズン（11月・12月）に向けて意識を高め、社会的な機運を高める
- 10月は3R推進月間
- 世界食糧デー（10月16日）
などによる

※ International Day of Awareness of Food Loss and Waste (FAO) は9月29日

「我が事」として「行動」

- それぞれみんなを考えて、できることからはじめてみましょう



ありがとうございました