2018･1･21

「徹底討論！食品ロス」

一人一人が、まず実践
そして伝え合うことが大事

NPO法人持続可能な社会をつくる元気ネット
事務局長　鬼沢良子

くらし・地域から出るごみ（環境負荷）に生活者・NPOとして責任を持ち持続可能な社会づくりに貢献したい！

1996年
発足

家庭から出る
ごみ・資源・CO2

くらしの
化学物質

高レベル
放射性廃棄物

市民・企業・行政の
パートナーシップで解決をめざす！

くらしの課題として
地域で学び合う場づくり

各種リサイクル制度見直しに当り
マルチステークホルダー会議の開催
＆視察調査と提案

「電気のごみ」意見交換会
（資源エネ庁・地域と連携）

3R普及啓発、市民リーダー育成
（3R推進団体連絡会、企業と連携）

2007年から全国で100回の
地域WS・意見交換会を開催、
リスクコミュニケーションのファシリテーター
育成と共に、地域との連携を広げている

2011年から容器包装の3R・雑がみ（2013年～）・
家電・自動車リサイクル（2017年～）の
調査連携普及啓発事業等

2020東京五輪とそれ以降の循環型社
会形成に向けた共創の場づくりと提案

2013年9月訪問

Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

“ごみ箱に入れるにはもったいない”
食品廃棄物を削減するためのキャンペーン

„Too good for the bin“

Awareness campaign to reduce food waste

Every eighth piece of food that we buy is thrown away.

You can change that!

購入した食品の8分の1がいつも捨てられています。

この暮らしを変えましょう！

3回のMSH
会議の後

2013年度元気ネット提案

① 消費者が食品リサイクルループでできた生産品を積極的に購入したくなるように、店頭で表示をする。

② 小売店がさらに頑張れる国の支援システム、表彰制度等を創設する。

③ 食品ロス削減のため、期限表示の工夫と普及啓発のための省庁間の連携が必要。

④ NPOや消費者団体は、常に小売店・自治体と連携して食品ロスの発生抑制、リサイクルループの啓発と実践取り組みを行い、国は活動支援の予算を確保する。

●「食品ロス」・・・食べられるのに捨てられた食品

① 調理に使いきれずに捨てられたのも【買いすぎ】
② 賞味期限や消費期限が切れて捨てられたもの【期限切れ】
③ 調理のときに食べられる部分が捨てられたもの【過剰除去】
④ 食べきれずに捨てられたもの【食べ残し】
⑤ その他の理由で捨てられたもの

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる目安	安全に食べられる目安
表示	3か月を超えると年月	年月日
対象	卵・ハム・ソーセージ・スナック菓子・缶詰・レトルト食品・カップめん等	弁当・サンドイッチ・惣菜・ケーキ等

■ 国連　持続可能な開発目標（SDGs）（2016～2030）

目標:12　つくる責任 つかう責任

12.2　2030 年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する。

12.3　2030 年までに小売・消費レベルおける世界全体の一人あたり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品ロスを減少させる。

12.4　2020 年までに、合意された国際的な枠組みに従い、製品ライフサイクルを通じ、環境上適正な化学物質やすべての廃棄物の管理を実現し、人の健康や環境への悪影響を最小化するため、化学物質や廃棄物の大気、水、土壌への放出を大幅に削減する。

12.5　2030 年まで、廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

● 食品廃棄物等の利用状況（平成26年度推計）〈概念図〉

食用仕向量　粗食料+加工用
（8,294万トン）

食品資源の利用主体

① 食品関連事業者
- 食品製造業
- 食品卸売業
- 食品小売業
- 外食産業

②一般家庭

食品リサイクル法における食品廃棄物等

事業系廃棄物
＋
有価物
（1,953万トン）

うち可食部分と考えられる量
規格外品、返品、
売れ残り、食べ残し
（339万トン）

有価物
※大豆ミール、ふすま等
（889万トン）

事業系廃棄物
（839万トン）

家庭系廃棄物
（822万トン）

うち可食部分と考えられる量
食べ残し、過剰除去、
直接廃棄
（282万トン）

廃棄物処理法における食品廃棄物

食品リサイクル法における
減量：225万トン

食品リサイクル法における
再生利用：1,350万トン
- ●飼料化：983万トン
- ●肥料化：249万トン
- ●ｴﾈﾙｷﾞｰ等：118万トン

熱回収：45万トン

焼却・埋立等：285万トン

食品由来の廃棄物
（2,775万トン）

うち可食部分と考えられる量
（621万トン）
※いわゆる「食品ロス」

再生利用：55万トン
（肥料化・メタン化等向け）

焼却・埋立：767万トン

資料：・「平成26年度食料需給表」（農林水産省大臣官房）
・「平成25年度食品循環資源の再生利用等実態調査報告」等を基に、農林水産省食料産業局において推計
・家庭系食品ロスについては、「平成28年度地方自治体における食品廃棄物等の再生利用取組実態調査報告書」を基に推計（環境省大臣官房リサイクル対策部）
・廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」（環境省）等を基に環境省廃棄物・リサイクル対策部において推計

注：再生利用及び焼却・埋立の内訳は、ラウンドの関係により一致しません。

○ 日本の食品ロスの大きさ

国民１人１日当たり食品ロス量は、
おおよそ茶碗１杯分のご飯の量に相当。（1杯分150gと仮定）

日本の「食品ロス」
（約６２１万トン）

事業系
うち可食部分と考えられる量
（３３９万トン）
規格外品
返品
売れ残り
食べ残し

家庭系
うち可食部分と考えられる量
（282万トン）
食べ残し
過剰除去
直接廃棄

＞

国連WFPによる世界全体の
食料援助量(2016)
約350万トン

82カ国
8,220万人

日本のコメ収穫量
(2016)約804万トン
食用魚介類の量
(2012)622万トン

÷

国民1人1日当たり
食品ロス量
約134g

世界では
約9人に1人
が栄養不足

資料：WFP, FAOSTAT ”Food balance sheets”(2016)
平成28年産作物統計（普通作物・飼料作物・工芸農作物）

10/30-31の食品ロス削減全国大会
全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

第１回食品ロス削減全国大会について

10月30日に第１回食品ロス削減全国大会～広げよう30・10inまつもと～を開催しました。全国の自治体、食品関連の企業・団体関係者や、多くの松本市民の皆さまとともに、食品ロス削減への決意を全国へ発信した。参加者は約1,000名（うち約100自治体が参加）であった。

オープニング（13:00～13:30）

菅谷松本市長が「食品ロス削減の取組みを各主体が共有する、有意義な日にしたい」と開会のあいさつをし、伊藤環境副大臣、長野県の中島副知事より祝辞を行った。

その後、開催自治体である松本市のこれまでの食品ロス削減の取組みについて発表した。

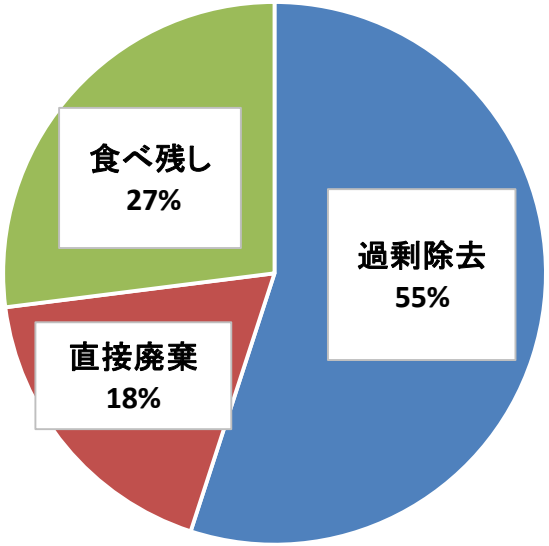
環境省作成

「今日から実践！食品ロス削減」
食品ロスの約半分は一般家庭から

ろすのん

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

家庭における食品ロスの内訳



出展：農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査（平成26年度）を基に消費者庁が作成

一人一人が「もったいない」を意識して行動する

食品ロス削減のためにできる事から始めてみましょう

■買物では

1. 残っている食品を確認してから買い物に行き食品を買いすぎない
2. バラ売りや少量パックを利用して使いきることができる量を買う
3. 地元で採れた野菜など旬の食材を買う
4. 珍しいからといって自宅で料理のできそうにない食品を買わない
5. 賞味期限と消費期限の意味を理解して買物をする
6. 賞味期限や消費期限の残り期間が短いものを選んで買い、早めにつかいきる

■料理では

7. 野菜など傷みやすい食品は早めに使いきる
8. 食品に適した方法で保管して長持ちさせる（野菜室、チルド室等）
9. 賞味期限を正しく理解し、期限を過ぎてもすぐに廃棄せず食べられるかどうかを判断する

10. 食べきることができる量に合わせて調理して作りすぎない
11. 使いきれなかった食品は保管して早めに使いきる
12. 今まで捨てていた野菜の茎や皮などを使って料理する
13. 余ったパンをパン粉にするなど残った食品を別の料理に利用する
14. 家庭で冷蔵庫クリーンアップの日を決め、実践する

■食事では

15. 好き嫌いをなくして残さず食べる
16. 食べきれなかった料理は適切に保存し早めに食べる
17. 好き嫌いの子どもが食べられるように料理の仕方を工夫する
18. 外食では食べきれる量を注文する（食べきり協力店登録制度）
19. 宴会時等には最初と最後に料理を楽しむ時間をつくる

■それでも出てしまう食品ロスは

20. 家庭で段ボールコンポスト等を利用して堆肥づくりに挑戦する

宴会料理の食べ残し率は14%超え！
（2015年度外食における食品ロス統計調査報告：農林水産省）

食品区分	単位	食堂・レストラン	結婚披露宴	宴会
調査対象食数	食	2，719	359	470
1食あたりの食品使用料	g	528．3 （527．2）	2441．8 （695．2）	2363．9 （841．8）
1食あたり食べ残し量	g	18．8 （18．6）	298．8 （93．5）	336．7 （153．6）
食べ残し量の割合	%	3．6 （3．5）	12．2 （13．4）	14．2 （18．9）

（　　）内は飲料類を除く数字

❤ 宴会時等には最初の30分と最後の10分に
料理を楽しむ時間をつくり食べきる　【幹事さんの役割】
松本市の「30・10運動」を見本に各地で展開中

ロンドン2012大会後の「食品ロス削減」に向けた状況

ロンドン大会　77日間

○来場者　1,100万人

・関係者　20万人

・ボランティア　7万人

・選手(200ヵ国)15,000人

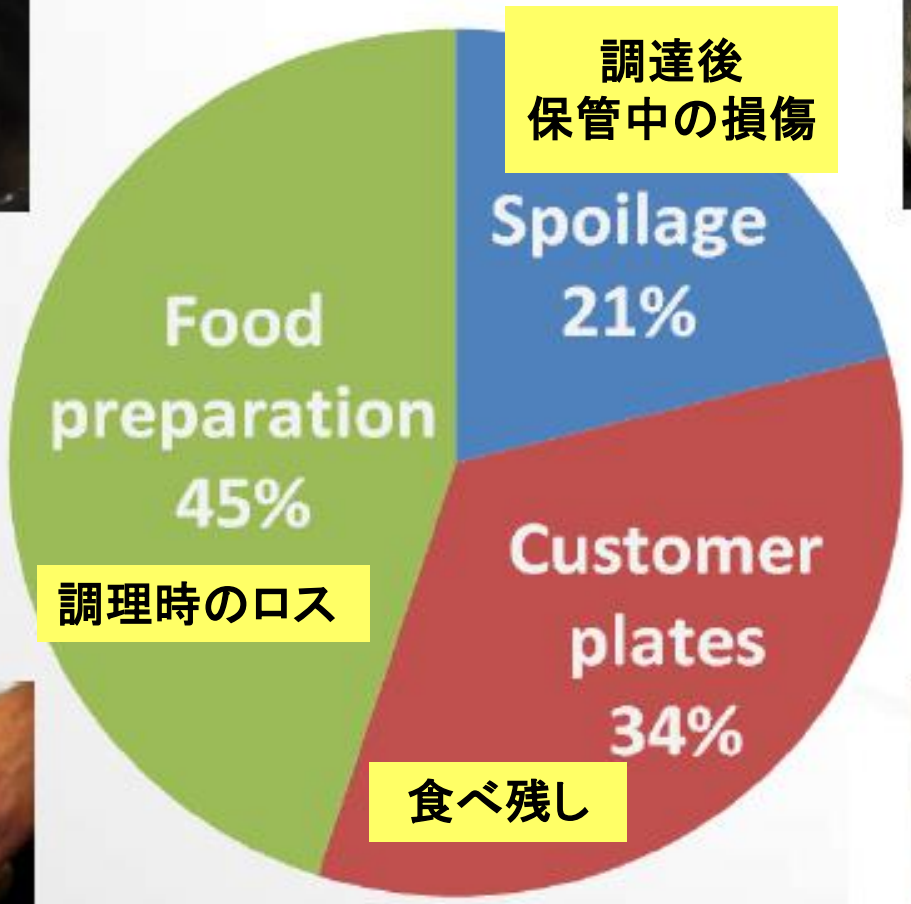
○食事の用意　1,550万食

○食品廃棄物　2,443トン

（廃棄物の30%）

食品廃棄物の発生源
～保管･調理･飲食～

CATERING FOOD WASTE SOURCES



NGO GENKI Net for Creating a Sustainable Society

サプライチェーン・小売り・消費者への効果的な情報提供

EFFECTIVE COMMUNICATIONS

Targeting:

Business supply chain

Retail interface

consumers

Two elements:

- **National** awareness raising 国全体で意識を高めること
- Give clear instructions on how to recycle **locally** どのようにリサイクルするかを明確に伝えること

key is to link increase in awareness to increases in people recycling

成功のカギは、リサイクルをする人がつながり連携を強めること

食品ロス削減に向けた取り組み

「おもてなしと食品サービス産業の食品廃棄物削減」の協定　(HAFS)

2015年6月締結

■期間：2015年～2025年
■現在の参加業種：9業種230社　英国全土を対象
■業種の分類（協定の対象者）
①レストラン：　テーブルサービス形式のレストラン
②テイクアウト形式の店：　ファーストフード、フィシュ＆チップス、サンドイッチの店
③パブ：　お酒と食事をする店
④ホテル：　ホテル、キャラバンパーク　ユースホステル　B&B
⑤レジャー：　博物館、ギャラリー、シネマ、スポーツクラブ、イベント、ドライブスルー
⑥アトラクション、交通の駅、道の駅、鉄道、空港
⑦社員食堂
⑧病院等施設：　公立・私立病院等の施設、ケアハウス、養護施設
⑨教育施設：　小、中、高学校給食、大学の食堂、その他の研修施設
⑩サービス：　刑務所、軍隊、警察消防署、公官庁
（本省、出先機関、自治体が関係する食堂）

元気ネットの3R普及啓発と市民リーダー育成事業

分別・リサイクルにおける普及啓発

■2011年度→都内中心に地域リーダー10人でスタート。「リサイクルの基本」を活用した学習及び「3R推進モデル講座プログラム」開発を通じて新たな3R市民リーダーを育成。

■2012年度→前年度に開発した「3R推進モデル講座ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ」を活用し、3R講座を実施。

■2013年度→自治体のリサイクル担当部署や関連施設と連携、9回の3R講座を実施。

■2014年度は相模原市・国分寺市

■2015年度はさいたま市・越谷市において、新規3R市民リーダーと実施。スタート時の市民リーダーは、指導役に。

■2016年度は千葉市・松戸市

■2017年度は荒川区

楽しく学ぶ容器包装の3R

出張講座　～エコライフ･フェア2017～

2017年6月3～4日
先輩リーダー･越谷リーダー
松戸リーダー･ちばくりん
総勢18人参加

出張講座

～子どもとためす環境まつり～
中央区の各小学校を会場に毎年開催し出展

～松沢リサイクルフェア～

「食品ロス削減」の講座を
この手法で実施していきたい
食品ロス削減につながる
容器包装の事例も発信
*（賞味期限延長・鮮度保持・
分離性・小分け個包装・
輸送時の損傷軽減など）*

●どうしたら情報が伝わり、行動につなげられるか

・パンフレット配布だけでは伝わらない➡口コミ、身近な人から人へ！
・新しい（正しい）情報が伝わっていない➡昔の情報、思い込みを捨てよう！
・若い世代へどうすれば伝わる？ ➡ライフステージに合った情報を！
・関心のない人には？➡お得な情報、楽しいイベントとセットで！

ゲームや
クイズで、楽しく、
わかりやすく

楽しい、面白い、
参加したいが必要

●伝える人（にない手）を増やすには

・専門家や企業と市民をつなぐ人が必要➡地域リーダー、市民講師
・人材発掘と育成➡行政、専門家、企業、NPO、市民の協働体制で
・学ぶ場と伝える場➡両方が必要、場数も重要
・常に新しい情報を取得➡アンテナを高くし、情報を更新し発信する
・ひとりでは続かない➡仲間づくり

楽しく学べる講座
プログラム開発も

●持続可能な取り組みにしていくには

・長期的な支援体制➡行政、NPO、市民、専門家、企業、
それぞれの強みを活かして、組織づくりを支援する仕組みを

連携の相乗効果

「SDGs」と「教育」

教育はSDGsの目標4に位置付けられており、ESDは目標4の中のターゲット4.7に記載されています。しかし、教育については、「教育が全てのSDGsの基礎」であり、「全てのSDGsが教育に期待」している、とも言われています。特に、ESDは持続可能な社会の担い手づくりを通じて、17全ての目標の達成に貢献するものです。ですから、ESDをより一層推進することが、SDGsの達成に直接・間接につながっています。また、SDGsを、ESDで目指す目標が国際的に整理されたものとして捉えることもできます。

持続可能な開発のための教育（ESD）の更なる推進に向けて
～学校等でESDを実践されている皆様へのメッセージ～
文部科学省　日本ユネスコ国内委員会教育小委員会

日本のSDGs達成度

図 1-2-15　SDGs達成に向けた日本の現状の評価

注：緑色は「達成の度合いが高い」、黄色は「達成の度合いが中程度」、赤色は「達成の度合いが低い」指標が含まれていることを示す。
資料：ベルテルスマン財団、SDSN「SDG INDEX & DASHBOARDS」より環境省が作成

達成度が低いゴール
1 （貧困）
5 （ジェンダー平等）
7 （エネルギー）
13 （気候変動）
14 （海洋）
15 （生態系・森林）
17 （パートナーシップ）

注：緑色は「達成度合いが高い」、黄色は「達成度合いが中程度」、赤色は「達成度合いが低い」指標が含まれていることを示す。

資料：ベルテルスマン財団と国連が設立した持続可能な開発ソリューション・ネットワーク（SDSN）「SDG INDEX & DASHBOARDS」より環境省が作成

参考：環境省・平成29年度版　環境白書
第2節　SDGsの各ゴールの関係と世界の現状

宜野湾市のホテル
朝食バイキングのレストラン
食べ残しゼロにと
4か国語で記載

食品ロス
削減の事例

その場で調理

残量確認