

整理番号	受付年月日	相談者氏名	相談手段
2-5-1	2015年3月9日	匿名	直接

質問内容

コンビニの弁当の売残品など、食品ゴミが相当大量に出回っていると聞きます。食品ゴミの現状について教えてください。

回答

日本国内における年間の食品廃棄量は、**食料消費全体の2割にあたる約1,800万トン**。このうち、売れ残りや期限切れの食品、食べ残しなど、本来食べられたはずの、いわゆる「**食品ロス**」は**500万トン～800万トン**とされています。これは、我が国におけるコメの年間収穫量(平成24年約850万トン)に匹敵し、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(平成23年で年間約390万トン)を大きく上回る量です。また、日本人1人

当たり換算すると、“おにぎり約1～2個分”が毎日捨てられている計算となります。

日本の食料自給率は現在39%(平成25年度)で大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨てているという現実があります。

食品となっているものの発生場所と発生量の内訳を右表に示します。家庭においても食品ロス全体の約半数にあたる年間200万トン～400万トンが発生しています。食材別にみると最も多いのは野菜、次いで調理加工品、果実類、魚介類です。食品を食べずに捨てた理由として多いのは、下のグラフに見るごとく、「鮮度の低下、腐敗、カビの発生」「消費期限・賞味期限が過ぎたなどが挙げられています。

家庭から出される生ごみの中には、手つかずの食品が2割もあり、さらにそのうちの4分の1は賞味期限前にもかかわらず捨てられているものです

家庭での食品ロスを削減できれば、食べ物の廃棄量を減らすという環境面だけでなく、家計面にとってもメリットがあります。以下にいくつかのヒントを紹介します。

- (1) 食材を「買い過ぎず」「使い切る」「食べ切る」
- (2) 残った食材は別の料理に活用
- (3) 「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解(図参照)
- (4) 外出時での食べ残しを防ぐ

料理注文時にボリュームを確認し、「食べ切れない」と思ったら「少なめにできますか?」とお願いする。

持ち帰りができるかどうか、お店に確認してみましょう
山口県食品ロス削減推進協議会では、外出時や家庭での食べ残しなどを減らし、やまぐちの食材を“おいしく、ぜんぶ、食べきる”**「やまぐち食べきっちゃる運動」**を展開しています。みなさんもぜひ、この運動への御協力をよろしくお願いいたします。

参考

- (1) 政府広報オンライン

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>

- (2) 山口県HP: <http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15700/24shokuhin/24shokuhin.html>

	食品ロスとなっているもの	発生量
食品メーカー	定番カット食品や期限切れ食品などの返品	300～400
	製造過程で発生する印刷ミス等の規格外品	
小売店	新商品販売や規格変更で店頭撤去された食品	300～400
	期限切れなどで販売できなくなった在庫 など	
レストランなどの飲食店	客が食べ残した料理	200～400
	客に提供できなかった仕込み済みの食材など	
家庭	調理の際に食べられる部分を捨てている	200～400
	食べ残し	
	冷蔵庫等に収納して期限切れとなった食品など	
合計(単位:万トン)		500～800

