整理番号	受付年月日	相談者	相談方法
2 - 5 - 3	2017.2.19	匿名	直接

## 質問内容

宇部市は『食品リサイクル』に力をいれているそうですが、家庭から出る食品ロスについてどんなものか教えて下さい。

## 回答

日本全体の事業系と家庭系両方の「**食品ロス**」(可食部分と考えられる量)は **500~800 万トン**と云われています。一方で世界全体の食料援助量(2011)は約 400 万トン、日本のコメ収穫量(2012)は約 850 万トンですから膨大な量が廃棄されていることになります。

また、家庭系廃棄物は1,072 万トン(H22 年度)、この内、食べ残し、過剰除去、直接廃棄などの可食部分と考えられる量は **(200~400 万トン**)と推計されています。

家庭からの食品ロスは、以下のような理由で発生しています。

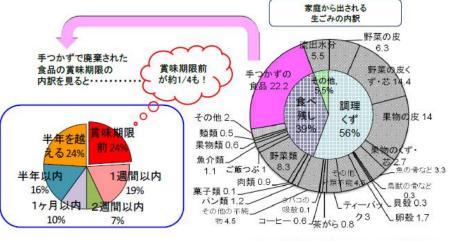
- (1) 皮を厚くむき過ぎたり、脂っこい部分など調理せずに取り除いた部分(過剰除去)
- (2)作りすぎて食べ残された料理(食べ残し)
- (3) 冷蔵庫等に入れたまま期限切れとなった食品(直接廃棄)

家庭から出る生ゴミの内訳は 右のグラフの通りで、調理くずが 約60%、食べ残しが約40%と なっています。

"食べ残し"中、"手つかずの 食品"が全体の22%もあると いうのは何ともったいない話 ではありませんか!

この内訳に賞味期限別の 内訳データがあり、これによると

約1/4が賞味期限前に捨てられています。



資料: 平成19年度京都市家庭ごみ組成調査(生ごみ)

ご存じだと思うのですが、食品廃棄物は水分が多く、これを焼却処分する時に乾燥している他の廃棄物と 較べて大量の重油などの化石燃料が必要になり、生産・輸送時におけるエネルギー消費を考えると

2重、3重に地球温暖化に悪影響を与えていることになります。食品ロスの削減には、生産者、流通業者、小売店・飲食店などの理解・、実践が不可欠ですが私達消費者も以下のような出来ることを行う所から始めてゆく必要がありそうです。

- 賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解して、見た目やにおいなどの 五感で個別に食べられるかどうか判断する。
- 冷蔵庫などの在庫管理や調理方法、献立の工夫に取り組む。
- 食品ロス削減に取り組む食品事業者を応援する。

## 参考 農林水産省~食品ロス削減に向けて~:

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\_loss/pdf/0902shokurosu.pdf#search=%27%E9%A3%9F%E5%93%81%E3%83%AD%E3%82%B9+%E5%AF%BE%E7%AD%96%27