

# 食品ロスについての概要

寺嶋ゼミ



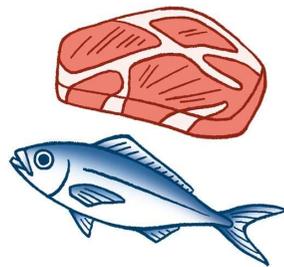
# 食品ロスとは・・・

本来食べることでできた食品を  
廃棄してしまうこと

食べ残し



消費期限



期限切れ

賞味期限

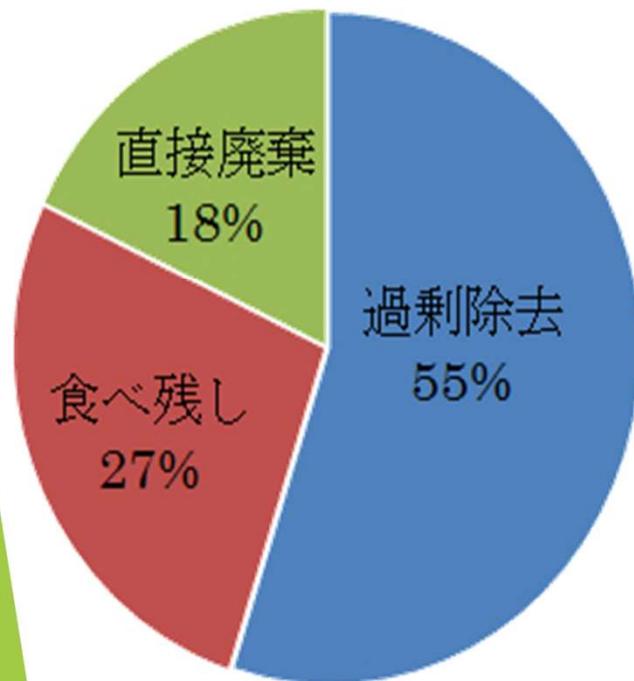


売れ残り

売れ残り

# 食品ロスの原因

家庭における食品ロスの内訳  
(一人1日あたりの食品ロス量)



- 過剰除去

食べられる部分まで過剰に除去しての廃棄 (例:野菜や果物の皮むき)

- 食べ残し

食事として使用・提供されたが、食べ残して廃棄

- 直接廃棄

消費期限切れや賞味期限切れにより食事として使用・提供せずにそのまま廃棄

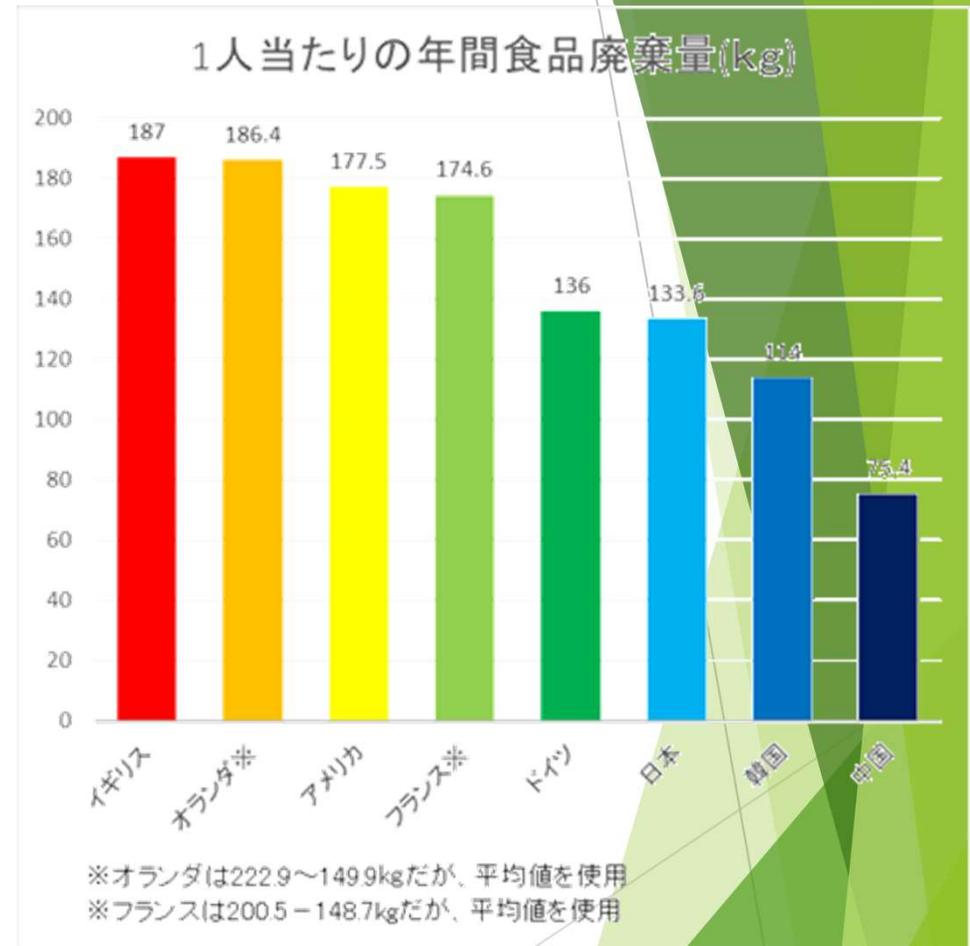
出典：農林水産省「食品ロス統計調査・世帯調査（平成26年度）」を基に消費者庁にて作成

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin\\_loss/index.htm](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_loss/index.htm)

# 食品ロスの現状

世界で見ると・・・

- 世界全体  
食品廃棄率量は**13億 t**
- 先進国  
食品廃棄率量が多い



※にごむつから訴える世界  
<https://nigomutsu.com/foodloss/516/>

# 食品ロスの現状

日本では・・・  
年間一人当たり  
食品ロス量は  
**51キロ**

日本の食品ロス

= 年間 **646万トン**

1人1日  
ご飯茶わん1杯分を  
捨てている!



(2015年度、推計)



事業系

357万トン

家庭系

289万トン



- ◆ 売れ残り
- ◆ 規格外品 など

- ◆ 食べ残し など



焼却・  
埋め立て

一部を  
飼料などに  
再生利用



飼料に再利用するために  
運び込まれたおにぎりなどの食品

# 我々にできる対策（外出時）

- ・ 買い物の時

- ①必要以上に購入しない

- ②陳列棚で手前からとるようにする



- ・ 外食の時

- ①食べきれぬ分だけの注文

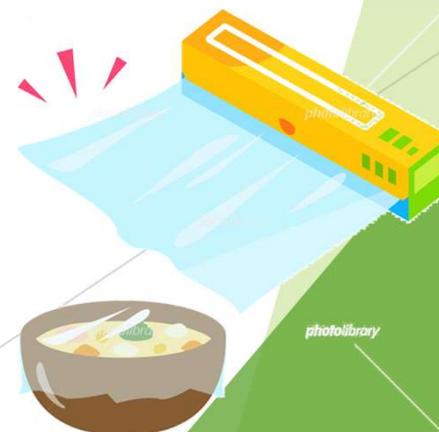
- ②宴会等で食べきるように声掛けなど



# 我々にできる対策（家庭）

- ・ 調理の時

- ①食べきれないだけ作る
- ②可食部をすべて使う
- ③作りすぎたら冷凍保存するなど

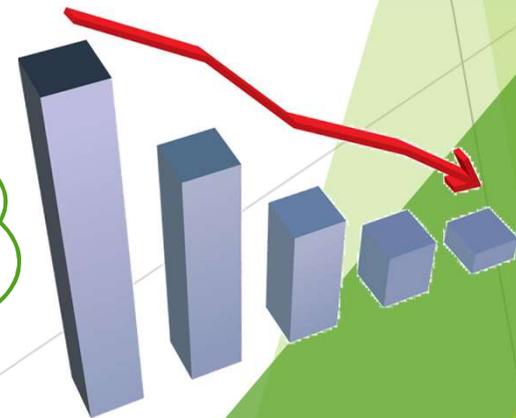


# まとめ

食品ロスをなくすことは難しい  
だが  
行動ひとつで食品ロスを  
抑えることができる!



もったいない!



# 食品ロス 減らすための取り組み 1

家庭・生産者・食品メーカー



中出ゼミ



# 食品ロスとは??



まだ食べられるのに廃棄される食品のこと

日本では年間約 **643万トン** ほどの食品ロスがある

これを国民一人あたりに換算すると

“**お茶碗約1杯分（約132g）**”

が毎日捨てられていることに！



# 食品ロスはどこから??

日本の食品ロスのうち事業所は **352万トン**

主に規格外、返品、売れ残り、食べ残し、など家庭からは **291万トン**

主に食べ残し、手つかずの食品（直接廃棄）、  
皮の剥きすぎ（過剰除去）が原因



# 家庭編

- 買いすぎない
- 食材が長持ちする保存方法を知る
- レシピを調べる
- 食べられる分だけ作る
- 調理をする際に廃棄部分を減らす
- 調理をする際は、残っている食材、期限が近い食材から使う



**他にも自分たちでできることを積極的にやってみよう！！**

## 生産者編

### 「もったいないプロジェクト」



産地やメーカーと協力しながら漬物、冷凍野菜など野菜を無駄なく使いきる商品を作り進めている。

2018年度に約5万5000パックの利用があった

「茎が長めのフロッキー」は通常よりも切り捨てる部分を長めにすることで廃棄率を25%まで抑えた



# 食品メーカー編 1

## カルビー株式会社



2019年6月からポテトチップスの賞味期限を6ヶ月に延長し、表記も年月まで変更すると発表

## 山崎製パン株式会社

受注生産による「作りすぎ」の抑制を行っている

食パンの耳を使ってお菓子を作る食品の有効活用

## 食品メーカー編 2



### 吉野家

店内で利用できない規格外品をほかの商品へ再利用  
例) 牛肉や玉ねぎをハンバーグやドレッシングに

### マクドナルド

「作り置き方式」から「メイド・フォー・ユー」  
システムへ

食品ロスを減らし、なおかつ、作り立ての商品を提供



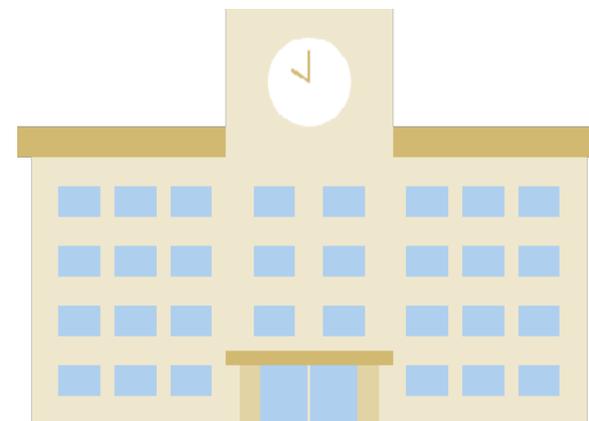
世界には**7人に1人**が貧困で食事に困っている

食事ができることに感謝しよう

また、食品ロスを減らすことによって、ごみが減り、  
環境にも配慮しよう

**私たち一人一人ができることをやっいていこう！！**

# 食品ロスを減らすための取り組み ～小売店、飲食店、学校給食～

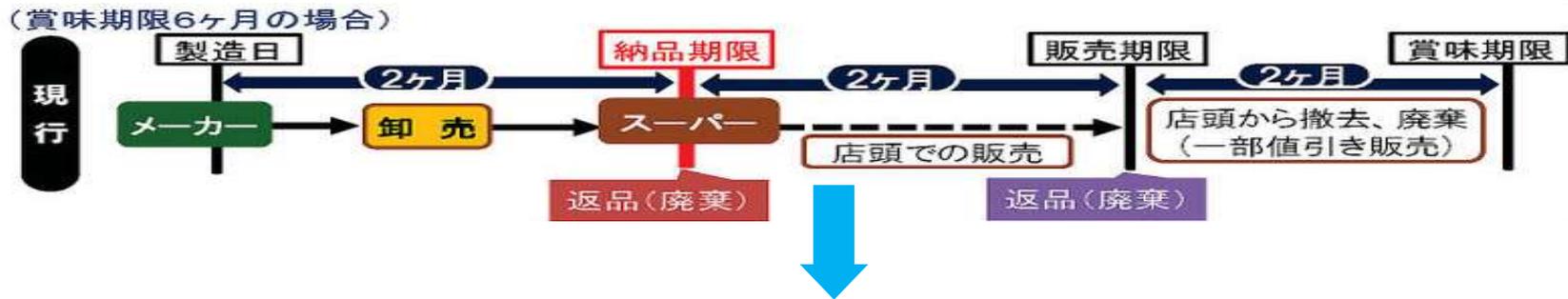


古橋ゼミ

# 小売店での取り組み

## 1. 食慣習の見直し

納品期限や販売期限は1/3ルールにより決められており、賞味期限の1/3をすぎると返品され廃棄の対象となっていた。



清涼飲料水や菓子など、一部の品目で1/3から1/2に緩和することで廃棄する商品を減らす



## 2. 売れ残りによる廃棄の削減

- お総菜の製造時間を分けるなど売れ行きに応じた店内製造の調節
- 消費期限・賞味期限間近の商品の割引販売
- 恵方巻やクリスマスケーキなど季節商品の予約販売



LawsonHP  
[https://www.lawson.co.jp/lab/t-suushin/rt/20191217\\_ehomaki.html](https://www.lawson.co.jp/lab/t-suushin/rt/20191217_ehomaki.html)

## 3. 消費者の意識向上

- ポスターなどによる啓発活動



農林水産省HP  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/keihatsu.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/keihatsu.html)

# 飲食店での取り組み

## 1. 食べ残しの削減

- 客が食べきれぬ量を選べるようにする
- 小盛りのメニューを作る
- 食べ残しを持ち帰れるようにする

## 2. 仕込みすぎによる食品ロスの削減

- 予約客数を増やす
- 真空チルドや低圧調理など調理方法を工夫する



ドギーバック普及委員会HP  
[https://drive.google.com/file/d/1Z\\_JHts8363cUrpGluD166vAhSZVAiA85/view](https://drive.google.com/file/d/1Z_JHts8363cUrpGluD166vAhSZVAiA85/view)

### 3. フードシェアリングサービスの活用

フードシェアリングサービスとは、売れ残りや仕込みすぎなどにより本来ならば捨ててしまうはずの食材や商品を割安価格で消費者に提供するサービスのこと。

#### ●代表的なサービス

Reduce Go

月額1980円で加盟店のメニューを毎日2回までテイクアウトできるサービス。

FOOD PASSPORT

飲食店の余剰食材を使ったおまかせメニューを、月額980円で月10回まで楽しめるサービス。



IDEAS FOR GOOD  
<https://ideasforgood.jp/2019/09/10/food-sharing-apps/>

# 学校給食での取り組み

## 1. 食べ残しによる食品ロスの削減

### ●食育活動

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心をもつことを指導し、子供たちの食に関する意識を高める。

### ●献立の工夫

子供たちがよりおいしいと思えるような給食にするため、日本の季節や文化に基づいた行事食や地域独自の献立を取り入れる。

### ●給食の時間を長くする



国民生活センター

[http://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201808\\_03.pdf](http://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201808_03.pdf)

## 2. 調理方法の工夫

- 葉・皮など廃棄していた部分を活用する
- 生産過多の地元食材を使った献立の作成
- 野菜の下処理など調理過程の見直し

## 3. 食品残さの有効活用

- 給食で出た調理残さや食べ残しをたい肥化

## 4. 家庭に向けた啓発の実施

- 給食だよりやパンフレットを活用した保護者への周知活動



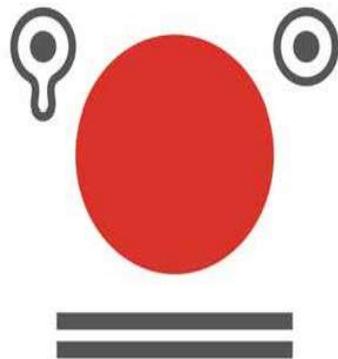
千葉市HP

[https://www.city.chiba.jp/kankyo/junkan/haikibutsu/tabekiri\\_school.htm](https://www.city.chiba.jp/kankyo/junkan/haikibutsu/tabekiri_school.htm)

## ●まとめ●

食品ロスを削減するための取り組みは、  
様々な場所においていろいろな形で行われている。

食品ロスをさらに減らすためには、  
小売店や飲食店だけでなく、一人一人が対策を行って  
いく必要がある。



食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

農林水産省HP

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/re-cycle/syoku\\_loss/kihongazou.jpg](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/re-cycle/syoku_loss/kihongazou.jpg)



# 食品ロス 減らすための取り組み 3

---



村田ゼミ

## 日本の食品ロスの状況（平成29年度）

日本の食品ロス  
約612万トン

事務系  
約328万トン

家庭系  
約284万トン



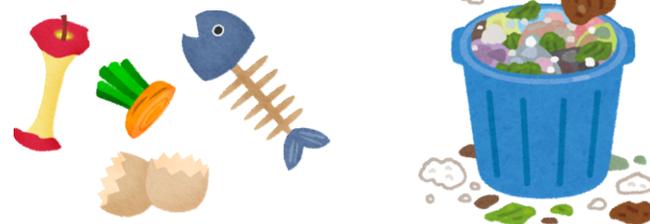
国民1人当たり食品ロス量

1日 約132g

\*茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間約48kg

\*年間1人当たりの米の消費量  
(54kg) に相当



資料：総務省人口推計（平成29年）  
平成29年度食料需給表

## 食品ロスを減らすための取り組み

### ①フードバンク

→安全に食べれるが、包装不良や過剰在庫、印字ミスにより流通できない食品を集め、必要としている施設や団体、困窮世帯に無償で提供する活動

#### フードバンクで扱う食品

- 缶詰など加工食品
- 野菜・果物など
- 米・パンなど穀物
- 冷凍食品など
- (賞味期限の近い)  
防災備蓄品など

フードバンク  
||  
食べ物の仲介人



## 食品ロスを減らすための取り組み

### ②フードドライブ

→家庭などで食べきれなくて、余っている食品を持ち寄り、施設、フードバンクなどに提供する活動のこと



\*フードバンクは、仲介場所の役割。フードドライブは、食べ物を提供する活動のこと

## 食品ロスを減らすための取り組み

- 食品関係企業
- 食品小売店
- 一般家庭・農家

- 福祉施設
- 支援団体 > 生活困窮者

フードドライブ

フードバンク

フードバンク



## 食品ロスを減らすための取り組み



### ③食品リサイクル

→最近は多くの企業で、食品ロス削減に対する取り組みが増えている

- ・ファミリーマート

→食品廃棄物再生利用の取り組みとして、店舗から出る食品廃棄物（お弁当やおにぎり、惣菜）は生ごみ回収リサイクルシステムにより飼料、肥料、メタン等に再資源化している

→ファミチキなど店舗で販売する揚げ物を揚げた廃食用油は、許可された運搬業者が回収し、養鶏用飼料の添加物やインク、石鹼などに100%リサイクルしている

## 食品ロスを減らすための取り組み

- ファミリーマート 続き  
→ 廃食用油は、店頭で販売している「薬用ハンドソープ」に循環リサイクルされている

- カルビー  
→ ポテトチップス最大手のカルビーは、ジャガイモの残差をキノコ栽培の培地として製品化し、業者に向けて安定出荷している

- キューピー株式会社  
→ マヨネーズ最大手のキューピーは、かつては廃棄物であった卵の殻を、肥料や食品原料に転換している。卵の殻の主成分であるカルシウムを生かした高度な利用を展開している。卵の殻は、新しい資源材料になっている

## まとめ

- 日本は、まだ食べられるのに、捨てられているものが多くある（食べ残し、賞味期限切れなど）
- フードバンクとは、食品ロスに困っている企業と、食料を必要としている団体をつなぐ**仲介者**である
- フードドライブとは、食べきれないものをフードバンクに提供する**活動のこと**である
- 食品ロス量を減らそうとする取り組みが大手企業でも行われている
- 自身の生活を見直してみると、身近なところで食品ロスをしているかもしれない