

食品ロス・食品廃棄物の削減に向けた取り組みについて

富山県生活環境文化部 環境政策課

平成 28 年 5 月に開催された G 7 富山環境大臣会合においては、「富山物質循環フレームワーク」が採択され、各国が連携して進める取組みの具体例として、食品ロス・食品廃棄物対策が挙げられました。

このため、県では、「食品ロス削減庁内プロジェクトチーム」や有識者、事業者・消費者の関係団体、市町村で構成する「食品ロス・食品廃棄物削減対策検討会」を設置し、食品ロス等の削減に向けた具体的な取組みなどについて検討を進めています。

食品ロス：食べ残しや賞味期限切れ食品など、食べられるのに捨てられてしまう食品
食品廃棄物：食品ロスに加え、魚の骨や野菜の皮、調理油など食べられない部分を含めた廃棄物

我が国では年間約 632 万トンもの食品ロスが発生しており、これは世界全体の食料援助量を上回っています。

<現状> 日本の食品ロスの大きさ（平成 25 年度推計、農林水産省）

日本の食品ロス 約 632 万トン

事業系（規格外品、売れ残りなど） 330 万トン
家庭系（食べ残し、賞味期限切れなど） 302 万トン



世界全体の食料援助量（2014）
約 320 万トン



国民1人1日当たり 約 136g
（茶碗約1杯のご飯の量に相当）



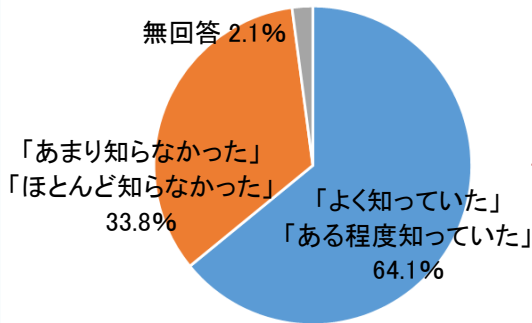
多くの食品ロスが発生！

世界的な問題

一方で、県内から排出される食品ロス・食品廃棄物の実態は明らかになっていません。このため、県では平成 28 年度の県政世論調査において、「食品ロス」問題の認識度などについて調査を実施したところであり、その結果は次のとおり、全国と比べて認識度が下回っていることや食品廃棄物削減の取組みを約 35%の方が取り組んでいないことなどが分かりました。

食品ロス・食品廃棄物に対する意識調査結果(平成28年度 富山県政世論調査)

①「食品ロス」問題の認知度



全国調査(H27 消費者庁)では、知っている割合が77.8%となっており、本県の認知度は下回っている。特に40歳未満の認知度が低い。
⇒ 食品ロスの削減には、県民の意識を変えることが重要であることから、幅広い普及啓発が必要。

②家庭での「食品廃棄物」削減の取組状況(上位4項目:複数回答可)

○特に取り組んでいることはない	35.3%
○調理済み食材の購入	30.5%
○油を使いすぎない揚げ焼きなどの工夫	26.7%
○野菜を皮ごと料理に使うなどの工夫	24.1%

約35%が取り組んでいない。
⇒ 家庭での取組みを拡大するには、取組事例を紹介するなどの啓発が必要。

③食品ロス・食品廃棄物の削減に必要な取組み(上位4項目:複数回答可)

○小分けや量り売りなど使い切れる量での販売	55.6%
○賞味期限・消費期限の表示を大きくする	39.7%
○飲食店での小盛メニュー、高齢者向けメニューの導入	37.9%
○賞味期限・消費期限が近い商品を選択できる工夫	35.2%

半数以上が小分けや量り売りを選択。
⇒ 小売や外食など幅広い関係者と連携した活動展開が必要。

また、家庭においては、買い物や調理、食事などでの工夫をさらに進めていく必要があることから、皆さまも以下の内容を参考に、取り組める行動から実践しましょう。

食品ロス・食品廃棄物を減らすには？

【買い物】 必要な食材を必要なだけ買しましょう

○冷蔵庫の在庫チェック、必要な量だけ購入、ばら売りの活用など

【調理】 無駄なく、全て使いきりましょう

○エコ・クッキングの実践、残りものの活用など

【食事】 食べきりましょう

○食欲に応じた盛り付け、食べきり

【片づけ】 余ったら有効活用しましょう

○食材の保存、生ごみの堆肥化など



県では、食品ロスの状況をさらに詳細に把握し、今後の取組みにつなげるため、現在、家庭部門・事業者部門の実態把握調査を行うとともに、家庭を対象としたアンケート調査などを進めています。

こうした結果をもとに、検討会での議論を踏まえて、実効性のある効果的な対策を打ち出し、県民総参加の運動を展開する予定にしておりますので、県民の皆さまには食品ロス・食品廃棄物の削減にご協力いただきますようお願いいたします。