

食品ロスの発生状況と要因について

1. 食品ロスの発生状況

(1) 食品ロスの発生量(日本)

- 日本全国で、年間約 1,700 万トンの食品廃棄物が排出。
このうち、食品ロスは年間約 500～800 万トンと試算。
- 食品ロスの約半分は、一般家庭から排出。

出典【参考資料2】

食品ロスの現状(フロー図)(平成22年度推計)

(2) 食品ロスの発生量(日本・1人あたり)

- 家庭における1人あたりの食品ロス量は、年間約 15kgと試算。
これは、ご飯 60 膳分に相当。
- 家庭における食品ロス率は、3.7%。
 - ・家族構成別では、単身世帯が高い。
 - ・年齢別では、高齢者の方が高い。
 - ・食品別では、野菜や果物がともに 9%弱と高い。

出典【参考資料3(P1)】

世帯における食品使用量、食品ロス量及び食品ロス率 (平成21年度)

(3) 食品ロスの発生量(世界)

- 先進国では消費の段階で食品ロスが多く発生している。
- 日本は他の先進国(米国及び英国)と比較すると発生量は少ない。

出典【参考資料4】

世界の比較(先進国・途上国)

参考 家庭から排出される食品ロスの金額

- ・京都市試算(市HP「京都生ごみスツキリ情報館」より) ; 約6万円/4人家族
- ※ ごみの処理費用を入れると、約6.5万円/4人家族

2. 一般家庭における食品廃棄物の組成

調理くず 約56%
食べ残し 約39%(→ 食品ロス)
その他 約5.5%

出典【参考資料5】

家庭から出される生ごみの内訳(平成19年度)

3. 外食における食べ残しの割合

食堂・レストラン 3.2%
結婚披露宴 13.7%
宴会 10.7%
宿泊施設 14.8%

出典【参考資料3(P11)】

1食当たりの食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合
(平成21年度)

4. 食品ロスの発生要因等として指摘されているもの

○ 一般家庭

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

※農林水産省食品ロス統計調査(平成21年度)より作成

- ・ 消費者の過度な鮮度志向があることも否定できない

※食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討 WG 報告書(平成24年1月)(農林水産省、環境省)より作成

○ 食品産業

- ・ 販売・流通段階での売れ残り・余剰
- ・ 製造過程等における規格外品の発生
- ・ 外食におけるお客様の食べ残し、製造・流通段階での仕込みすぎ

※食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について(平成20年12月食品ロスの削減に向けた検討会報告(農林水産省)より作成

- ・(食品製造業)食品流通業との取引の結果発生するもの
- ・(食品流通業)主に流通・調理・販売の過程で発生する過剰在庫品・破損品、売れ残りなど
- ・(外食産業)調理・飲食、販売の過程での食べ残しなど

※食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討 WG 報告書(平成24年1月)(農林水産省、環境省)より作成

3.1 世帯当たりの食べ物のムダは？

それでは、「食べ残し」や「手付かず食品」を廃棄することで、どのくらいの費用がムダになっているかを、平成20年度に実施された、約60世帯を対象とした「燃やすごみ」の詳細な組成調査をもとに試算してみましょう。

生ごみとして捨てられていた手つかずの食品と食べ残しを品目別に分類して、家計調査等から平均的な販売金額を設定して購入金額を試算すると、「手つかずの食品」と「食べ残し」の購入に要した費用は、757円/kgでした。

1世帯(4人家族を想定)で1年間に出される燃やすごみは502kg、なので、

$$502\text{kg/世帯} \times \begin{matrix} 41.5\% \\ \text{燃やすごみ中の} \\ \text{生ごみの割合} \end{matrix} \times \begin{matrix} 38\% \\ \text{生ごみ中の} \\ \text{食べ残しの割合} \end{matrix} \times 757\text{円/kg} = 59,928\text{円/年/世帯}$$

その金額は約6万円にもなります。

それだけではありません。京都市の清掃工場で「燃やすごみ」を処理する費用は、1トンあたり約6万円の処理費用がかかっています。

$$\text{収集・運搬：27,047円} + \text{焼却：23,571円} + \text{焼却残灰埋立：8,737円} = \text{燃やすごみ：59,355円}$$

つまり、「手つかずの食品」と「食べ残し」を処理するコスト(本来、販売していればかからなかった費用)は

$$502\text{kg/世帯} \times \begin{matrix} 41.5\% \\ \text{燃やすごみ中の} \\ \text{生ごみの割合} \end{matrix} \times \begin{matrix} 38\% \\ \text{生ごみ中の} \\ \text{食べ残しの割合} \end{matrix} \times \begin{matrix} 59,355\text{円/t} \\ \text{1tあたりの} \\ \text{ごみ処理費} \end{matrix} = 4,689\text{円/年/世帯} \\ \text{(約5,000円)}$$

「燃やすごみ」×の量は約80kgなので、約5000円の処理費がかかっていることになります。

つまり、1世帯あたりで、「手付かずの食品」と「食べ残し」を処理すること(=食べ物のムダ)に要する費用は

$$60,000\text{円(食べ残した食品の購入費)} + 5,000\text{円(ごみの処理費)} = 65,000\text{円/年/世帯}$$

にもなるのです。

食べられる食品を 捨てていませんか?

もったいない  プロジェクト /
(/mottainaizero/)

[ホーム](#) » [もったいないゼロプロジェクトとは?](#) » 「意識」～もったいない現状～

もったいないゼロ プロジェクトとは?

6万円も損している
かも!?
もったいない現状

日本の一般家庭で捨てられる食品がどのくらいの量か知っていますか? 1世帯当たり1年間に約160kg^{※1}。もちろん、この中には野菜・果物の芯や皮、魚や肉の骨なども含まれます。でも、そのうちの約60kg

はまだ食べることのできた食品だったのです。ちなみに、金額では約6万円※2にもなるとの調査結果も。これって"もったいない"と思いませんか？

※1 農林水産省「食品廃棄物等の利用状況等（平成24年度推計）＜概念図＞」より推計

※2 京都市HP「京都生ごみスッキリ情報館」より

世界の“もったいない”

世界中で捨てられる食品は1年間に約13億t。これは世界の人々が食べるために生産された食料の約3分の1に当たります。廃棄の原因は、発展途上国でのインフラや貯蔵施設の不足、先進国での消費志向や「もったいない」意識の低下などが原因とされています。

食糧が生産され料理として食卓にのぼるまでには、加工・配送・販売といったプロセスがあります。その間、土地や水などの資源や、ガスや電気といったエネルギーが使われることを考えると、食べ物を捨てることは食べ物そのものだけでなく、それらの資源やエネルギーも無駄にしているのと同じことなのです。



日本の“もったいない”

日本国内での消費に向けられて生産・輸入された食べ物のうち、約1/3もの食べ物が飲食されることなく廃棄されたり、リサイクルされたりしています。その量は1年間に2801万tにもなります。そのうち、まだ食べられるにも関わらず廃棄された食品、いわゆる「食品ロス」は、なんと642万tにもなっています。ちなみにその内訳は事業者から331万t、家庭から312万tとほぼ半々になっています。

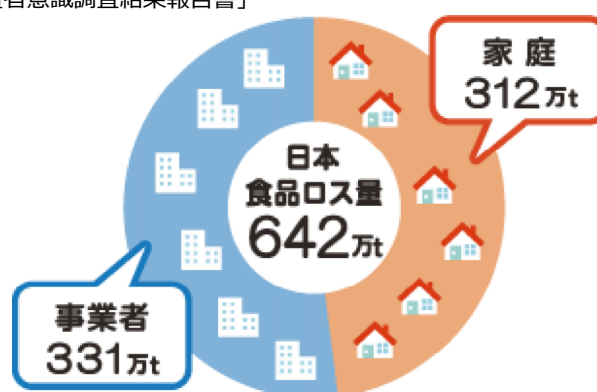
家庭の“もったいない”

みなさんの日々の生活の中から出される食品の廃棄量は、日本全体で1年間に885万tにもなっています。さらに、そのうちの312万tはまだ食べることでできた食品でした。1世帯当たりで見ると約160kgの食品が廃棄され、そのうちの約60kgはまだ食べることでできた食品となります。ちなみに、金額では約6万円に相当するとの調査結果も出されています。

まだ食べられるにも関わらず廃棄される「食品ロス」には、食べ残しをはじめ、皮のむきすぎ、賞味期限切れによる廃棄などがあります。なお、6人に1人がまだ食べられる食品を賞味期限を過ぎたという理由だけで廃棄していることが調査から分かりました。まずはしっかりと賞味期限内に食べ切るように管理すること。そして、賞味期限の意味を正しく理解し、自身の五感で飲食・廃棄を判断することが大切です。

注) 数値、金額は以下より引用、推計

- 国際連合食糧農業機関 (FAO) 「世界の食料ロスと食料廃棄」
- 農林水産省「食品廃棄物等の利用状況等 (平成24年度推計) <概念図>」
- 京都市HP「京都生ごみスッキリ情報館」
- 生団連「食品廃棄削減に向けた消費者意識調査結果報告書」



では、なぜこれほど無駄な食品ロスが発生しているのでしょうか?

その原因はさまざまです。

「少しだから捨ててもいいや」

「野菜の皮を厚くむきすぎてしまった」

「美味しくないのでもういいや」

「賞味期限が過ぎてしまった」

「料理を作りすぎてしまった」

いかがでしょう、思い当たることはありませんか?

私たちは毎日の食事で、このような原因から、まだ食べられる大切な食品を捨てているとしたら-----。

それが積み重なると、年間60kgという大量の食品ロスになるのです。これって“もったいない”と思いませんか?



食品ロス（フードロス）を削減しよう ロス対策

「食品ロス(フードロス)」という言葉をご存じですか？本来食を指し、近年大きな社会問題として取りあげられる機会が増え食品ロス削減への取り組み方についてご紹介します。



食品ロス（フードロス）による問題

食品ロスが引き起こす問題は、身近な生活から地球規模に至るものまで数多くあります。特に代表的な問題点を、以下にあげてみました。



ゴミが増える

食べられるはずだった食品を廃棄することで、本来増やす必要のないゴミが増加して

しまいます。廃棄物が増えれば処理コストも増加しますし、焼却処理による地球温暖化の加速や、埋め立てた際の土壌汚染問題も生じます。

食費が無駄になる

国内で発生する1年間の食品ロスを金額に換算すると、1世帯あたり約6万円にもなるとの調査結果が出ています。役立てることなく廃棄してしまえば、せっかく購入した食品がそのまま無駄遣いの原因になるのです。家庭での節約は、まず食品ロスをなくすことから始めましょう。

資源が無駄になる

食品の生産過程でも、水や電気、ガスなどさまざまなエネルギーや各種資源を用いているため、食品を廃棄することはこれらの資源も無駄に消費されていることとなります。

家庭でできる食品ロス対策

地球規模で考えなければいけない食品ロスの問題ですが、ご家庭でも簡単にできる対策があります。ここでは、普段のちょっとした心掛けで実行できる、ご家庭での食品ロス対策をご紹介します。



買い物をする前には必ず冷蔵庫内をチェック！

買い物に行く前は冷蔵庫内や食品庫内をチェックして、買う必要があるものをメモしておきましょう。メモが面倒なら、冷蔵庫の中をスマートフォンで撮影する方法でも、今あるものとないものが分かりやすいためオススメです。

「安いから」とあれこれ買わない

安さに釣られて、不要なものまで買い過ぎた経験はありませんか？買い過ぎて余らせてしまうことは、食品ロスにつながります。せっかく安かったのに、食べきれずに無駄にしてしまった、ということがないよう、**必要なものだけをしっかりと見極めて買いましょう。**

多めに買ったものは冷凍保存

お肉や野菜など、冷凍すると保存期間が延びる食品は意外と多くあります。冷凍庫を活用し、食品はなるべく使い切りましょう。

残っている食材から使う

買った日時が古いものから順に使うことで、腐敗や消費期限切れによる廃棄を減らせます。

野菜や果物の皮は薄くむく

野菜や果物の皮を厚くむくことも、生ゴミを増やす原因になります。**皮の近くには栄養素が豊富に含まれる食品が多いので、食品ロス&ゴミ削減&効率良く栄養をとるために、皮は薄くむくのが理想的です。**

消費期限は小まめにチェック

傷みやすい食品の消費期限は、冷蔵庫を開けるたびに確認しましょう。

実はここも食べられる！食材の「可食部」

野菜や果物の皮、ワタなど、普段は捨てがちな部分も、実は食べられる「可食部」であることが多いんです。例えばキャベツの芯は漬物や煮込み料理に、長ネギの青い部分は肉の臭みを消したり常備菜の具にしたりできます。カボチャのワタは卵料理などのかさ増しに、カボチャの種は、フライパンでいれば栄養豊富なおやつやおつまみにできます。

工夫を凝らして食卓のバリエーションを増やししながら、楽しく食品ロスを減らせるアイデアですね。

普段の節約が食品ロス対策につながる！

食品ロス対策と言っても、あまり難しく考える必要はありません。今回ご紹介した方法は、食材の無駄を減らしながら食費の節約にもつなげられるものばかりです。できる範囲で、楽しみながら取り組んでいきましょう。

飽食の時代だからこそ、食品ロス対策は皆で意識して取り組むべきことかもしれません。 できることから1歩ずつ。ぜひ、今日から挑戦してみましよう！