

食品ロスとSDGs

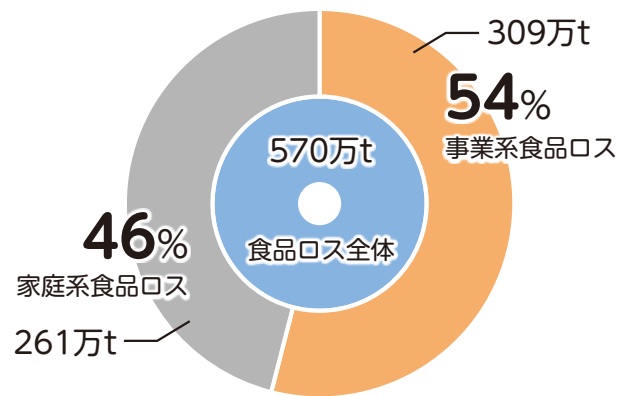
12 つくる責任
つかう責任



SDGsの目標12「つくる責任つかう責任」の中で、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させることが示されています。

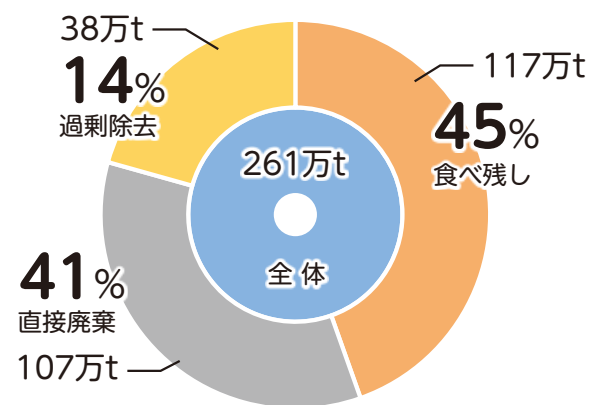
この目標の実現により、環境保全や飢餓の解消、経済生産性などの目標にも良い効果を与えることができます。

食品ロス(令和元年)



データ出典：農林水産省HP

家庭系食品ロスの内訳(令和元年)



データ出典：消費者庁HP



特集

減らそう！食品ロス

食品ロスとは、食べ残しや売れ残りなどのさまざまな理由で、本来食べられるにも関わらず廃棄されている食品のことです。食品ロスには環境負荷の増大などの問題があります。食べられる食品が捨てられてしまっている現状を改善していきましょう。

蓮田白岡衛生組合 ☎766-3738

食品ロスの実態

FAO(国際連合食糧農業機関)によると、世界の食料生産量の3分の1に当たる約13億トンの食料が毎年廃棄されています。そして日本では、年間2510万トンの食品廃棄物*が発生しており、そのうち、まだ食べられる食品は、570万トンとされています。これは、世界の飢餓に苦しむ人々に向けた食料援助量(2020年間で年間約420万トン)の1.4倍に相当します。また、日本の人口1人当たりの食品ロス量は年間約45キログラムです。*廃棄される食品のうち、まだ食

食品ロスの内訳

農林水産省と環境省が行った食品ロス量の推計調査によると、日本での食品ロスの原因は、主に2つあります。1つは、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店での売れ残りや返品、外食時の食べ残し、販売できなかった規格外品などの事業系食品ロスが309万トン(54%)、もう1つは、家庭から出ている261万トン(46%)です。家庭系の食品ロスの原因は主に、

食品ロスの削減と目標

買いすぎや不適切な保存方法により賞味期限・消費期限を過ぎてしまい、廃棄してしまう「直接廃棄」、作りすぎ等が原因の「食べ残し」、調理の過程で食品の食べられる部分を捨ててしまう「過剰除去」の3つがあります。事業者だけでなく、私たちも、生活の中で食品ロスを減らすことを意識することがたいせつです。

本計画の中に、新たに食品ロス対策が追加されました。この計画では、食品ロスを令和7年までに、24万トン(平成30年度実績より2.6万トン減)まで減らすことを目標としています。また、蓮田白岡衛生組合一般廃棄物処理基本計画でも、ごみの減量化を図るため、食品を無駄にしない買い物の推進、食べ残しを出さない工夫の提供、食べきり運動など、食品ロス削減を推進しています。食品の扱い方を見直し、食べられる食品が捨てられてしまっている現状を改善していきましょう。



食品ロスの原因と対策

直接廃棄

賞味期限や消費期限を過ぎてしまい、捨てられてしまうもの

買いすぎ 長持ちしない保存方法

対策

- 出かける前に冷蔵庫の中にある食材を確認し、買いすぎを防ぐ。
- 安売りだからという理由で買いすぎないように心がける。

食品ロスの原因は

食べ残し

作りすぎ 好き嫌い

対策

- 食べ残しを冷蔵庫に入れて忘れないよう、冷蔵庫の中の配置方法を工夫する。
- 食べきれぬ量を作る。また、残った場合には違う料理に作り替える。
- 残さず食べる習慣をつける。
- 調理方法を工夫する。

過剰除去

野菜の皮をむきすぎてしまうなど、食べられるところまで捨ててしまうこと

過度な健康志向 調理技術の不足

対策

- 葉物や硬い茎などは煮物にする、柑橘類の皮はジャムにする等、アレンジレシピを楽しんでみる。
- キャベツやレタス、白菜等は、外側の葉をむきすぎないようにする。

外食の時には・・・

- 自分が食べきれぬ量を注文する。
- 会食の時には、会話ではなく、食事を楽しむ時間を設ける。
- タッパーを持参し、余ったら持ち帰って食べる。

買い物は「手前取り」

スーパーでは、棚の手前に賞味期限の短いものが置いてあります。すぐに食べる食材は、棚の手前から取りましょう。

食品ロスを減らす効果

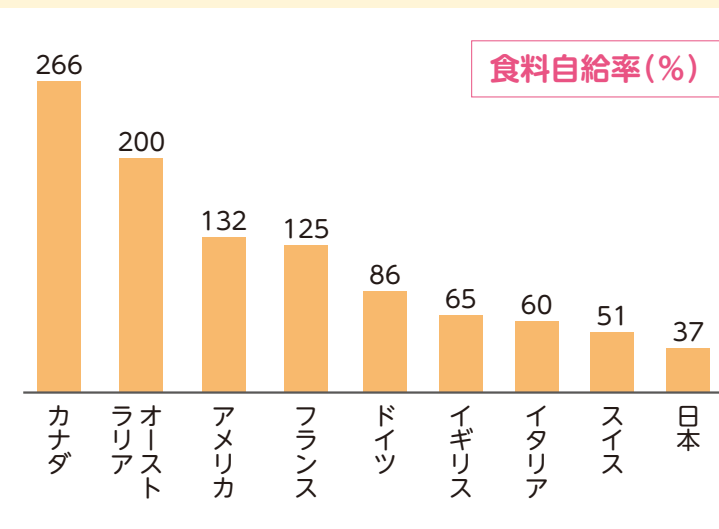
ごみを減らすことで環境への負荷を減らす

廃棄された食品は、可燃ごみとして処分されます。運搬や焼却の際の二酸化炭素の排出や焼却灰の埋め立てにより環境に負の影響を与えます。



このままのごみの総量で推移すると、20年後には日本国内の最終処分場は満杯になるといわれています

安定した食生活につながる



データ出典：農林水産省HP

日本の食料自給率は37%です。これは先進国の中でも低く、多くの食品を輸入に頼っています。世界の食料需要量は増加しているため、今後じゅうぶんな食料確保ができなくなる可能性があります。そのため、輸入した食料を無駄なく活用し、食品ロスを減らすことで安定した食生活につなげることが必要です。

食べものをたいせつにする心を養う

食べものには、作った人、家庭に来るまでの供給の過程でたくさんの人が関わっています。また、運搬や加工には、水や空気などさまざまな資源が使われています。

命や生産者のかた、資源に感謝して食べものを食べましょう。



蓮田中央小学校の給食の風景

食品ロスのリサイクルに 取り組む企業

ニューエナジーふじみ野株式会社 (埼玉県ふじみ野市 駒林1033-1)

食品ロスに対する取組みの一つとして再生可能エネルギー事業を行っています。



スーパー、コンビニ、レストラン等から出る事業系の食品ロスのリサイクルを行っており、蓮田市内のコンビニやスーパーから出る食品ロスも搬入されます。

食品ロスをバイオガス化し、それをもとに発電することで再生可能エネルギーを創出します。焼却される廃棄物を削減できるため、環境への負荷が低減されます。

搬入



スーパーやコンビニから出た食品ロスを回収し、搬入します。

メタン発酵



微生物の力でバイオガスを発生させます。

発電



バイオガスを利用し、発電します。発電電力量は1日で最高13,000kWhです。



電気
再生可能
エネルギー

コラム

食品の期限表示について

賞味期限と消費期限の違いを知り、いつまで食べられるかを確認できるようにすることで、無駄な食品ロスを減らしましょう！

賞味期限

おいしく食べることができる期限

スナック菓子、レトルト食品、カップ麺など、比較的劣化の遅い食品。期限を過ぎたらすぐに食べられなくなるわけではありません。

消費期限

期限を過ぎたら食べない方がよい期限

お弁当やお惣菜、生菓子、生麺など、比較的傷みやすい食品。

※袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合の期限です。食品は表示されている保存方法を守って保存することがたいせつです。一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

食品ロスを減らすための 取組み・活動紹介

フードドライブ

フードドライブとは、家庭にある使い切れない未使用食品や、企業・団体の使わなくなった保存食等を持ち寄り、それらをフードバンク団体や食品を必要としている団体などに寄付する活動です。また、この取組みは食品ロスの削減にもつながります。

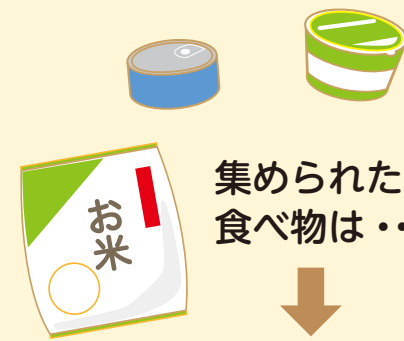
10月23・24日に、エコプラザでフードドライブが行われました。フードドライブは令和元年から行われており、今年度は2日間で41名のかたが訪れ、お米やレトルト食品、乾麺など合計1835点、約930キログラムの食べものが集まりました。

～たくさんの食品をご提供いただきました～

お米・アルファ米・レトルト食品・インスタント食品・缶詰・乾麺・調味料・お菓子等



エコプラザ (蓮田白岡環境センター内)



子ども食堂へ

～おたすけ子ども食堂～

地域の居場所づくりを目的とした場所です。多くの子どもたちでにぎわっており、提供された食品は、直接配布されました。



他にもこんな施設に提供され、役立っています

- 子ども食堂 はらいっぱい
- フードパントリー 子育て応援ラボ
- 社会福祉協議会
- フードバンク埼玉
- 彩の国環境大学 修了生の会