

市民がつくる環境都市こまき



# こまき環境広報

編集:こまき環境市民会議

## 食品ロスって何？

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です。日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は年間**522万トン**とされています（農林水産省及び環境省「食品ロス量（令和2年度推計値）の公表」より）。

これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量（2020年で年間約420万トン）の1.2倍に相当します。また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると「**お茶碗約1杯分（約113g）の食べもの**」が毎日捨てられていることになるのです。



## 日本の食品ロスの状況

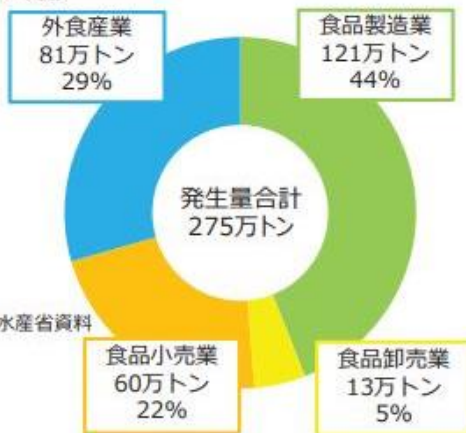
食品ロスは大きく分けると「事業系」と「家庭系」に分けることができます。

- 「事業系食品ロス」…事業活動を伴って発生する食品ロス >>> 年間 275万トン
- 「家庭系食品ロス」…各家庭から発生する食品ロス >>> 年間 247万トン  
(令和2年度)

**食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組みが必要です！**

### 事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳

(令和2年度)



(出典) 農林水産省資料

#### 製造・卸・小売事業者

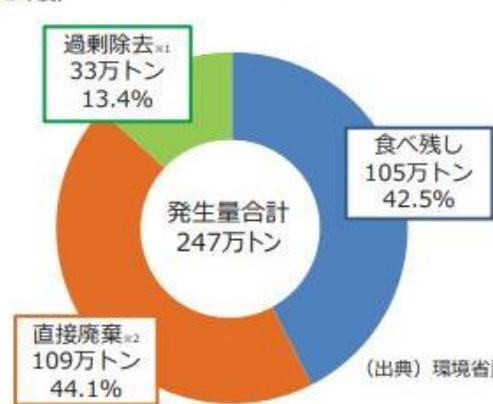
○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる

#### 外食事業者

○作り過ぎ、食べ残しなどが食品ロスになる

### 家庭系食品ロスの内訳

(令和2年度)



(出典) 環境省資料

※1: 野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている  
 ※2: 未開封の食品が食べずに捨てられている



(消費者庁ホームページ「めざせ！食品ロス・ゼロ」より)

「めざせ！食品ロス・ゼロ」では、啓発冊子やレシピ動画を掲載しています。

## 家庭でできる食品ロス対策

家庭からの食品ロスの要因は、①料理を作りすぎたりして残る「食べ残し」、②野菜の皮や茎など食べられるところまで切って捨ててしまう「過剰除去」、③未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」があります。

少し意識したり、工夫したりするだけで食品ロスを減らすことができます。できることから始めてみましょう！

### 家庭での取組み

- ◆ 食材は必要な分だけ買って、食べきる
- ◆ すぐに使う予定の食材は、お店の食品棚の手前からとるようにする
- ◆ 食材を上手に使用し、食べきれぬ量を作る
- ◆ 食材を適切に保存する
- ◆ 外食のときは、食べられる分だけ注文する



### 賞味期限と消費期限のちがい

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）について、正しく知り、賢い食生活をしましょう。

	意味	例
賞味期限	<u>おいしく食べることができる期限</u> 定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。	菓子、カップ麺、缶詰等 
消費期限	<u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限</u> 定められた方法により保存した場合、腐敗、その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。	弁当、サンドイッチ、惣菜等 

### 「フードドライブ」に参加してみませんか

買ってみたけど好みに合わなかった、たくさん買って食べきれず家で眠っている期限前の未利用食品は、「フードドライブ」などを活用しましょう。食品を寄付することで食品ロス削減と生活困窮者支援につながります。

小牧市では、ドライブスルー型「フードドライブ」の実施や、市内各地民生・児童委員さんを中心にフードドライブ活動を実施しています。是非、ご協力をお願いします！（フードドライブの様子）



### 会員のつばやき

何気なく大盛を頼んでしまう料理、バイキングで多くとりすぎる、など食べきれなくて残し、捨てられてしまう料理など身近なことから注意していきたいと思います。