

# ごみ減の食品ロス情報サイト

## 1. 食品ロスの基礎知識

＼へらそう！／＼なくそう！／

食品ロス

2R Reduce, Reuse

# ごみ減の食品ロス情報サイト

この一連のスライドは、**食品ロス問題**を多くの人に知ってもらうための情報資料として作成しました。

## ごみ減の食品ロス情報サイト

### 1.食品ロスの基礎知識

食品ロスについて基本的な情報を掲載しています。

### 2.食べ物と環境問題

食べ物が、様々な環境問題と深いつながりがあることを紹介します。

### 3食品ロスを身近に感じる伝え方

食品ロスを何に例えると実感してもらえそうか、考えてみました。

### 4.どんな食べ物を捨てているか

私たちが捨てている食べ物は、どのように作られたものでしょうか。

### 5.世界視野で「食品ロス」をみると

日本と海外では食品ロスの発生の仕方も違います。

### 6.食品ロスを減らす取組

作成中です。ごめんなさい

# ごみ減の食品ロス情報サイト

食品ロスについては、すでに行政機関などが充実した情報サイトを作っています。

このサイトでは、どのような食べ物を「ごみ」にしているか、食べ物と環境問題の関わりについて、様々な視点から、紹介しています。

順番通りではなく、**関心のあるところ**から（関心のあるところだけ）、見ていただいたら結構です。

# ごみ減の食品ロス情報サイト

## 1.食品ロスの基礎知識 メニュー

- 1.1 食品ロスって何？
- 1.2 食品ロスって、どれだけ出ているの
- 1.3 どんなものが、食品ロスになっているの
- 1.4 食品ロスはいいつ頃から大きく注目されるようになったの？
- 1.5 食品ごみ、食品ロスに関する法律

# 1.1

## 食品ロスって何？

食べることができるのに、  
捨てられる食べ物のごみ

# 食品ロスと食品ごみ

「食品ロス」とは、食べられるのに捨てられる食べ物のごみ。

ただし、国・地域によって、定義が違います。

「食品ごみ」食べられないものも含みます。  
食べ物のごみには、食品残渣、食品廃棄物、食品由来廃棄物など様々な表現があります。

このスライドでは「食品ごみ」という表現を使います。

家庭も含めて、外食産業、食品加工業、農水産業など発生源は様々

# 食品ロスに関する情報サイト

行政機関をはじめ、わかりやすく充実したサイトが開設されています。ぜひ下記サイトもご覧ください。

農林水産省 食品ロス・食品リサイクル

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/)

環境省 食品ロスポータルサイト

<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

消費者庁 食べもののムダをなくそうプロジェクト

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/)

京都市 食品ロスゼロプロジェクト

<http://sukkiri-kyoto.com/>

# 1.2

食品ロスって  
どれだけ  
出ているの？

# 食品ロスってどれだけ出ているの

食品ごみ (食べられないものを含む食べ物のごみ) > 食品ロス (食べられるのに捨てられる食べ物のごみ)

## 食品ごみの発生量

推計 2,550万トン

うち、食品ロスは、612万トン

食品ごみ  
(食べ物のごみ全て)

食品ロス

うち、家庭からの発生量は、

食品ごみ 783万トン

うち、食品ロスは、284万トン

食品ごみ  
(食べ物のごみ全て)

食品ロス

(農林水産省WEBサイトより 平成29(2017)年度推計)

# 食品ロスってどれだけ出ているの

食品ごみ > 食品ロス

食品ごみの発生量

推計 2,550万トン  
うち、食品ロスは、612万トン

うち、家庭からの発生量は、  
食品ごみ 783万トン  
うち、食品ロスは、284万トン

(農林水産省WEBサイトより 平成29(2017)年度推計)

昨年度と比べて、

増えているの？

減っているの？

# 食品ロスってどれだけ出ているの

食品ごみ > 食品ロス

昨年度と比べて、  
**減っている！**

食品ごみの発生量 ( )内は前年度

推計 2,550万トン (2,759万トン) -209万トン

うち、食品ロスは、612万トン (643万トン) -31万トン

うち、家庭からの発生量は、

食品ごみ 783万トン (789万トン) -6万トン

うち、食品ロスは、284万トン (291万トン) -7万トン

(農林水産省WEBサイトより 平成29(2017)年度推計)

# 1.3

どんなものが  
食品ロスに  
なっているの？

## 食品ロスとなっているもの

食品  
メーカー

定番カット食品や期限を超えた食品などの返品

製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品

小売店

新商品販売や企画変更に合わせて店頭から撤去された食品

期限を超えたなどで販売できなくなった在庫 など

レストラン  
などの  
飲食店

客が食べ残した料理

客に提供できなかった仕込み済みの食材 など

家庭

調理の際に食べられる部分を捨てている

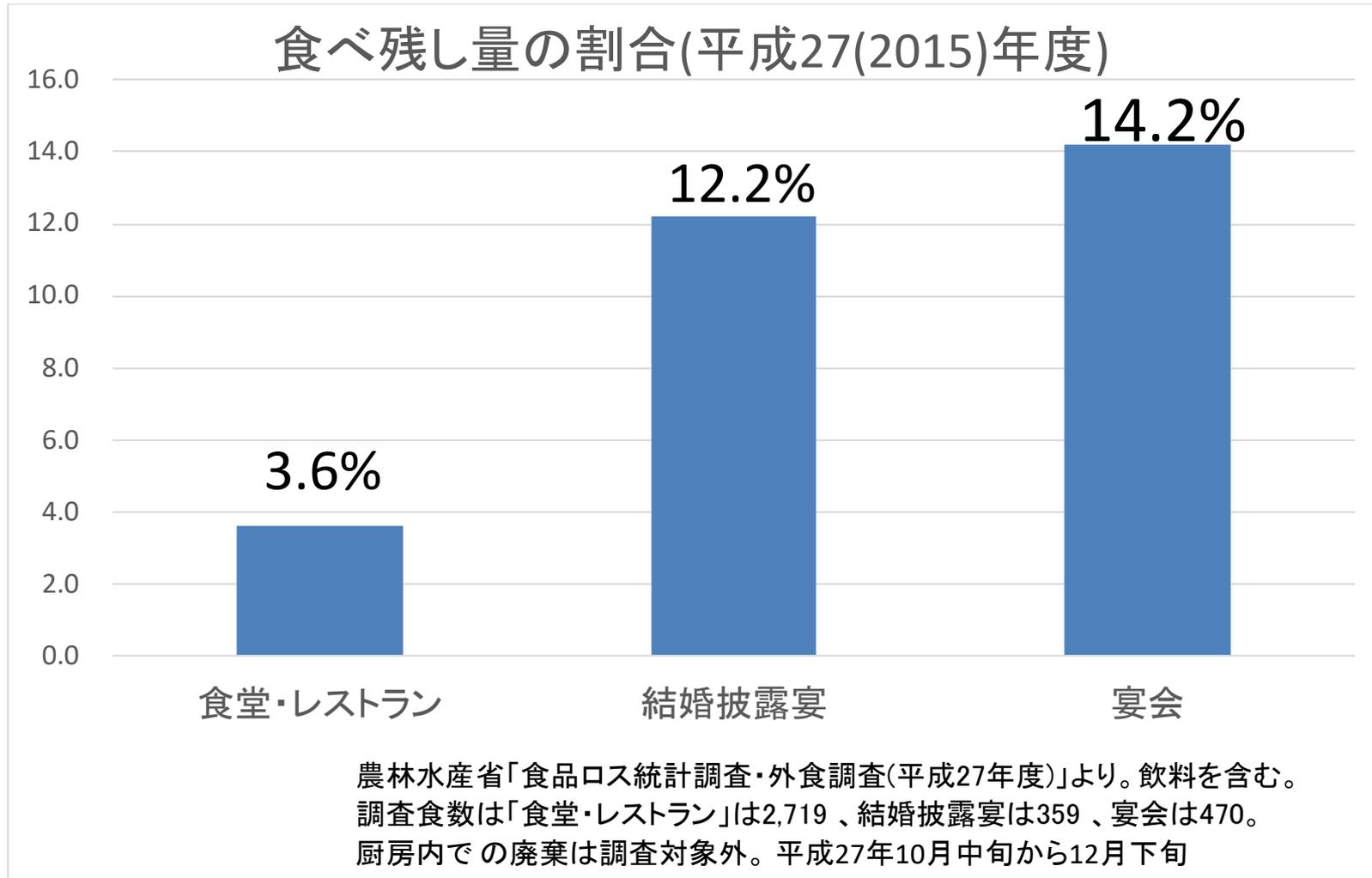
食べ残し

冷蔵庫などに入れたまま期限を超えた食品 など

政府公報オンライン「もったいない！食べられるのに捨てている 食品ロスを減らそう

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>

# 外食・宴会の場合（平成27(2015)年度調査）



外食でも、宴会や結婚式披露宴では、食べ残しが多くなる。

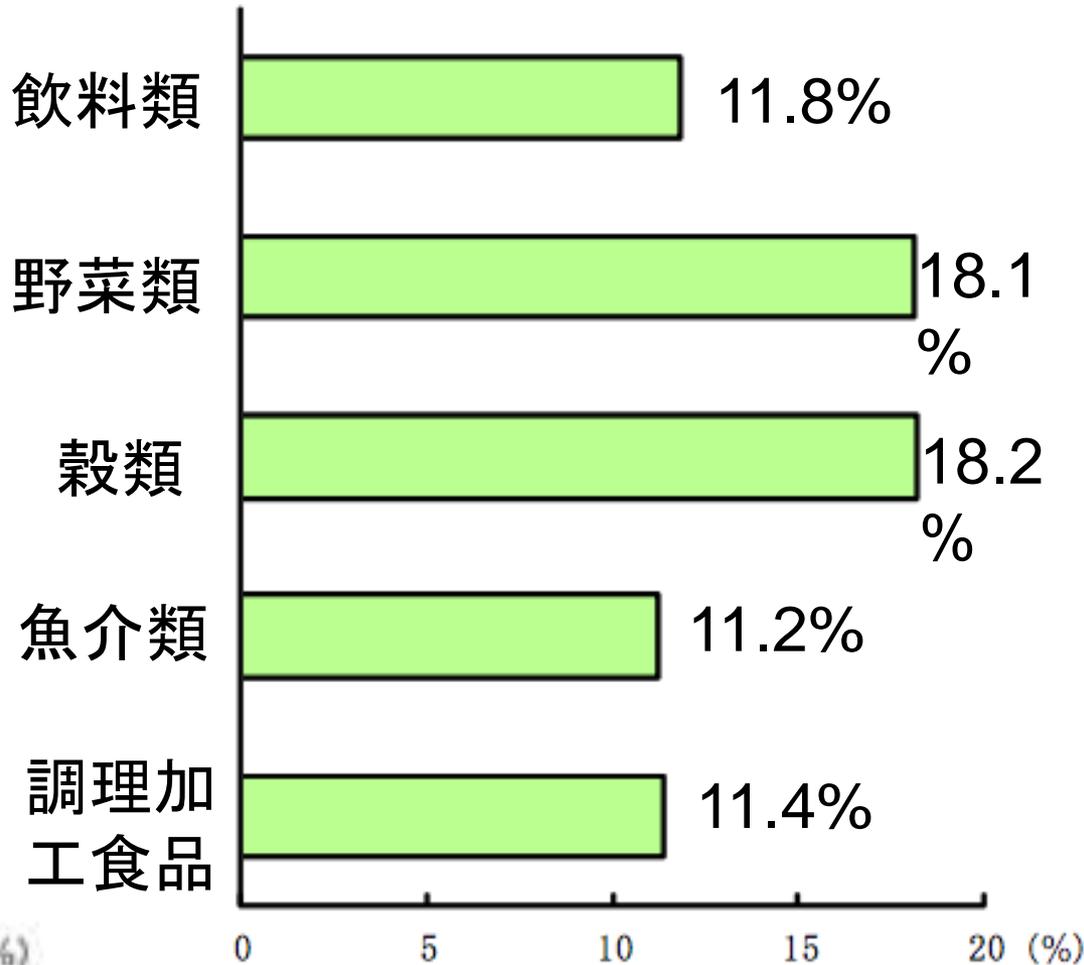
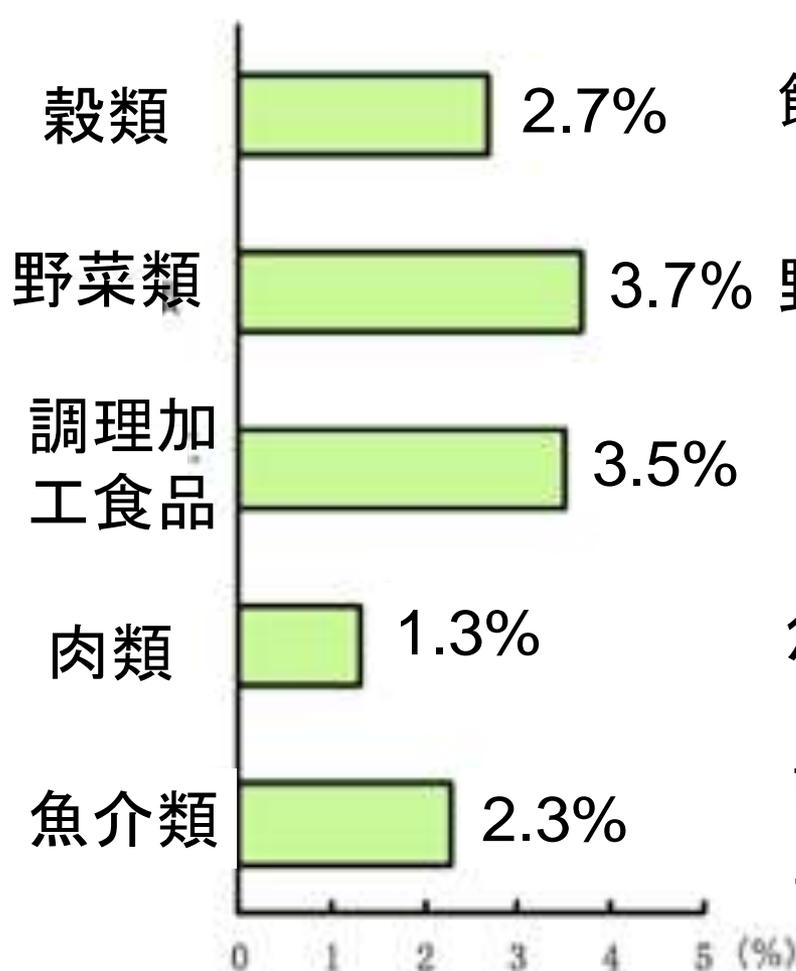
# 外食・宴会の場合（平成27(2015)年度調査）

食堂、レストランの食べ残し/1食当り

宴会の食べ残し/1食当り

(食べ残し量の割合)

(食べ残し量の割合)



## 食品ロスとなっているもの

食品  
メーカー

定番カット食品や期限を超えた食品などの返品

製造過程で発生する印刷ミスなどの規格外品

小売店

新商品販売や企画変更に合わせて店頭から撤去された食品

期限を超えたなどで販売できなくなった在庫 など

レストラン  
などの  
飲食店

客が食べ残した料理

客に提供できなかった仕込み済みの食材 など

家庭

調理の際に食べられる部分を捨てている

食べ残し

冷蔵庫などに入れたまま期限を超えた食品 など

政府公報オンライン「もったいない！食べられるのに捨てている 食品ロスを減らそう

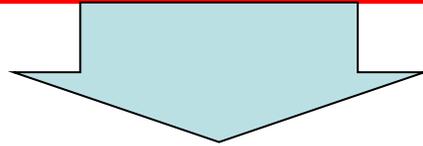
<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>

家庭

調理の際に食べられる部分を捨てている

食べ残し

冷蔵庫などに入れたまま期限を超えた食品 など



家庭から出る「食品ロス」には、おもに以下の3種がある。

調理の際に食べられる部分を  
捨てている

過剰除去

食べ残し

食べ残し

冷蔵庫などに入れたまま  
期限を超えた食品

直接廃棄

それぞれどのようなものが多いか

# 食品ロス統計調査報告から 家庭から出る食品ロス上位5品目とその割合

		1位		2位		3位		4位		5位	
		品目	%	品目	%	品目	%	品目	%	品目	%
2003 平成15年度	全体	いも類	11.8	果実類	11.3	きのこ類	9.6	魚介類	8.2	豆類	7.8
	過剰除去	いも類	9.7	果実類	8.6	緑黄色野菜	6.7	きのこ類	6.7	魚介類	4.5
	直接廃棄	冷凍品	2.8	惣菜・加工品	2.8	かん・びん詰	2.5	調理加工食品	2.2	豆類	2.2
	食べ残し	魚介類	3.5	調味料類	3.2	砂糖類	2.5	きのこ類	2.4	惣菜・加工品	2.4
2004 平成16年度	全体	いも類	12.2	果実類	9.5	魚介類	8.6	きのこ類	8.4	緑黄色野菜	8.2
	過剰除去	いも類	9.9	果実類	7.3	緑黄色野菜	6.1	きのこ類	5.7	魚介類	5.1
	直接廃棄	冷凍品	2.8	惣菜・加工品	2.8	かん・びん詰	2.5	調理加工食品	2.2	豆類	2.2
	食べ残し	魚介類	3.2	調味料類	2.6	かん・びん詰	2.0	惣菜・加工品	1.9	きのこ類他	1.8
2005 平成17年度	全体	いも類	11.0	果実類	9.8	きのこ類	8.6	緑黄色野菜	8.5	魚介類	7.3
	過剰除去	いも類	9.2	果実類	7.5	きのこ類	5.9	緑黄色野菜	5.9	魚介類	4.9
	直接廃棄	かん・びん詰	3.4	惣菜・加工品	2.8	調味料類	2.1	生鮮海藻類	1.4	緑黄色野菜	1.3
	食べ残し	調味料類	2.4	魚介類	2.3	でんぷん類	2.0	惣菜・加工品他	1.9	きのこ類	1.8
2006 平成18年度	全体	いも類	11.6	果実類	9.7	緑黄色野菜	7.7	きのこ類	7.6	魚介類	7.6
	過剰除去	いも類	9.7	果実類	7.2	緑黄色野菜	6.1	きのこ類	5.7	魚介類	5.5
	直接廃棄	生鮮海藻類	3.3	惣菜・加工品	2.7	調味料類	1.9	かん・びん詰	1.8	果実類	1.7
	食べ残し	豆類	2.8	でんぷん類	2.6	生鮮海藻類	2.3	調味料類	2.3	魚介類	1.9
2007 平成19年度	全体	いも類	10.6	果実類	9.0	魚介類	7.9	緑黄色野菜	7.5	きのこ類	7.3
	過剰除去	いも類	9.3	果実類	7.1	緑黄色野菜	5.8	きのこ類	5.5	魚介類	5.4
	直接廃棄	惣菜・加工品	2.6	かん・びん詰	2.5	生鮮海藻類	2.4	冷凍品	2.2	調味料類	1.9
	食べ残し	でんぷん類	2.7	調味料類	2.7	魚介類	2.2	レトルト	1.4	惣菜・加工品	1.4
2009 平成21年度	全体	いも類	11.0	果実類	8.9	きのこ類	8.0	緑黄色野菜	7.5	魚介類	6
	過剰除去	いも類	9.3	果実類	6.9	きのこ類	6.0	緑黄色野菜	5.6	魚介類	3.9
	直接廃棄	かん・びん詰	1.6	惣菜・加工品	1.6	果実類	1.5	生鮮海藻類	1.3	豆類	1.2
	食べ残し	調味料類	2.9	かん・びん詰	2.1	魚介類	1.7	野菜類	1.4	惣菜・加工品	1.3
2014 平成26年度	全体	いも類	10.9	果実類	8.6	きのこ類	8.6	緑黄色野菜	8.0	魚介類	5.8
	過剰除去	いも類	9.1	果実類	6.6	きのこ類	6.4	緑黄色野菜	6.0	魚介類	2.6
	直接廃棄	果実類	1.7	豆類	1.3	きのこ類	1.1	菓子類	1.1	いも類	0.9
	食べ残し	調味料類	3.1	魚介類	2.9	でんぷん類	2.7	レトルト	1.9	砂糖類	1.8

農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査・食品ロス統計調査より

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin\\_loss/](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_loss/) 2020.5.1

2008,2010-2013,2015以降、この調査は行われていない。

京都市ごみ減量推進会議 堀 孝弘作表

「全体」では、いも、くだもの、きのこ、魚、野菜が常連。直接廃棄と食べ残しはいろいろ 18

一部拡大すると、「全体」では、

**いも、くだもの、きのこ、魚、野菜**が上位常連。

**直接廃棄**は加工品が多く、**食べ残し**はいろいろ

2006 平成18年度	<b>全体</b>	<b>いも類</b>	<b>11.6</b>	<b>果実類</b>	<b>9.7</b>	<b>緑黄色野菜</b>	<b>7.7</b>
	過剰除去	いも類	9.7	果実類	7.2	緑黄色野菜	6.1
	直接廃棄	生鮮海藻類	3.3	惣菜・加工品	2.7	調味料類	1.9
	食べ残し	豆類	2.8	でんぷん類	2.6	生鮮海藻類	2.3
2007 平成19年度	<b>全体</b>	<b>いも類</b>	<b>10.6</b>	<b>果実類</b>	<b>9.0</b>	<b>魚介類</b>	<b>7.9</b>
	過剰除去	いも類	9.3	果実類	7.1	緑黄色野菜	5.8
	直接廃棄	惣菜・加工品	2.6	かん・びん詰	2.5	生鮮海藻類	2.4
	食べ残し	でんぷん類	2.7	調味料類	2.7	魚介類	2.2
2009 平成21年度	<b>全体</b>	<b>いも類</b>	<b>11.0</b>	<b>果実類</b>	<b>8.9</b>	<b>きのこ類</b>	<b>8.0</b>
	過剰除去	いも類	9.3	果実類	6.9	きのこ類	6.0
	直接廃棄	かん・びん詰	1.6	惣菜・加工品	1.6	果実類	1.5
	食べ残し	調味料類	2.9	かん・びん詰	2.1	魚介類	1.7
2014 平成26年度	<b>全体</b>	<b>いも類</b>	<b>10.9</b>	<b>果実類</b>	<b>8.6</b>	<b>きのこ類</b>	<b>8.6</b>
	過剰除去	いも類	9.1	果実類	6.6	きのこ類	6.4
	直接廃棄	果実類	1.7	豆類	1.3	きのこ類	1.1
	食べ残し	調味料類	3.1	魚介類	2.9	でんぷん類	2.7

単位:%

農水省「食品循環資源の再生利用など実態調査・食品ロス統計調査報告」より  
京都市ごみ減量推進会議 堀 孝弘作表

# 農水省の調査から見えること

## 外食では

個人・家族単位で注文する「食堂・レストラン」より、宴会、披露宴の方が、食べ残しが多い。特に、野菜や穀類。  
(主催者側のもてなし意識の変革が必要。「食べきれないほど出さないと失礼」ではない。ドギーバッグも有効)

## 家庭(世帯)の場合

過剰除去は、いも、果物、きのこ、魚、野菜が多く、「全体」の順位にほぼそのまま反映している。

直接廃棄の順位は、年度によって変わるが、加工品が目立つ。冷凍品まで捨てられている。

(これが2.4で紹介する「手付かず食品ごみ」に。)

食べ残しには、調味料、でんぷんが多い(?)。

# 1.4

食品ロスは  
いつ頃から  
大きく注目される  
ようになったの？

# 食品ロスはいつ頃から 大きく注目されるようになったの？

## FAOの報告書

2011年5月、ドイツ・デュッセルドルフで開催された国際会議「SAVE FOOD!(Interpack 2011内で開催)」で、FAO(国際連合食糧農業機関)が調査研究報告「Global food losses and food waste-Extent(causes and prevention)」を公表。

## SDG's サミット

2015年9月、アメリカ・ニューヨークで開催された国連「持続可能な開発サミット」で、17の国際目標が採択された。

目標2 「飢餓をゼロに」

目標12「つくる責任、つかう責任」

12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。



# 食品ロスはいつ頃から 大きく注目されるようになったの？

## 欧州議会 (EUの立法機関)

2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」とする。

欧州委員会は、2025年までに食品ロスの30%削減を提案。

## フランス

2013年、国と事業者間で協定締結。「2025年までに食品廃棄を、50%削減する(2013年比)」といった目標を掲げる

2016年2月、フランス「食品廃棄禁止法」制定(世界初)。売場面積400m<sup>2</sup>以上のスーパーに、売れ残り食品の廃棄を禁じる(フードバンクへの寄付や飼料に活用させる)。また1日180食以上を提供するレストランに対しては、ドギーバッグの提供を義務づける。

## イタリア

2016年3月、「食品廃棄禁止法」制定。罰則はなし。

# 食品ロスはいつ頃から 大きく注目されるようになったの？

## 日本

2000年、「食品リサイクル法」が制定され、翌年から施行された。

2002年から「食品循環資源の再生利用等実態調査」

2003年から「食品ロス統計調査」(2015年まで)

2010年2月、フードバンク活動実態調査報告書

2017年、恵方巻の大量廃棄が問題に。

2019年、「食品ロスの削減の推進に関する法律」制定、同年5月施行

農水省のWEBサイトに、日本国内各地のフードバンク団体(74)が紹介されている。掲載団体で最も早く活動しているのは2007年から。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/img/170412.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/img/170412.html)

調査・研究では

1980年頃から、京都市と京都大学は「家庭ごみ細組成調査」を実施。

日本の家庭ごみ中の食品由来ごみの割合や、食べ残し、手付かず食品ごみの実態を明らかにした。

# 食品ロスはいつ頃から 大きく注目されるようになったの？

**民間の活動** アメリカやヨーロッパでは、半世紀以上前からフードバンク活動が行われ、全国的なネットワークも設立されている。

## アメリカ

1967年、最初のフードバンクがアリゾナ州で設立。  
全国的なネットワークFeeding Americaには200以上の団体が加盟。

## フランス

1986年、ヨーロッパ初のフードバンク活動がパリ近郊で始まる。  
1987年、ヨーロッパフードバンク連盟がフランスで設立される。  
フードバンク数は、フランスがヨーロッパで最大。

## 世界

2006年、Global Foodbanking Network 設立される。

以上は、三菱総研「平成21年度フードバンク活動実態調査報告書」、2010より

# 1.5

## 食品ごみ、 食品ロスに 関係する法律

# 食品残渣の定義

## 食品ごみを、ちょっと難しく説明すると...

飼料安全法及びその 関係法令に用いられている定義。

- |             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 1 食品製造副産物等  |                          |
| 2 余剰食品      | 製造されたが、食品としての利用がなされないもの  |
| 3 調理残さ      | 調理に伴い発生する残さをいう           |
| 4 食べ残し      | 調理されたものが、食べ残されたもの        |
| 5 食品残さ等利用飼料 | 食品製造副産物等、余剰食品、調理残さ及び食べ残し |
| 6 生残飯       | 調理残さ及び食べ残しを収集したもの など     |

(農水省・環境省は「食品循環資源」と呼ぶことを提唱)

家庭も含むが、外食産業、食品加工業、農水産業など  
発生源は様々

# 食品リサイクル法 (食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律)

## 《制定と施行》

2000年制定、2001年5月施行

## 《目的》

食品の売れ残りや食べ残しなどの食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終処分量を減少させる。  
飼料や肥料等の原材料として再生利用する。

## 《取組主体》

食品関連事業者(製造、流通、外食等)。

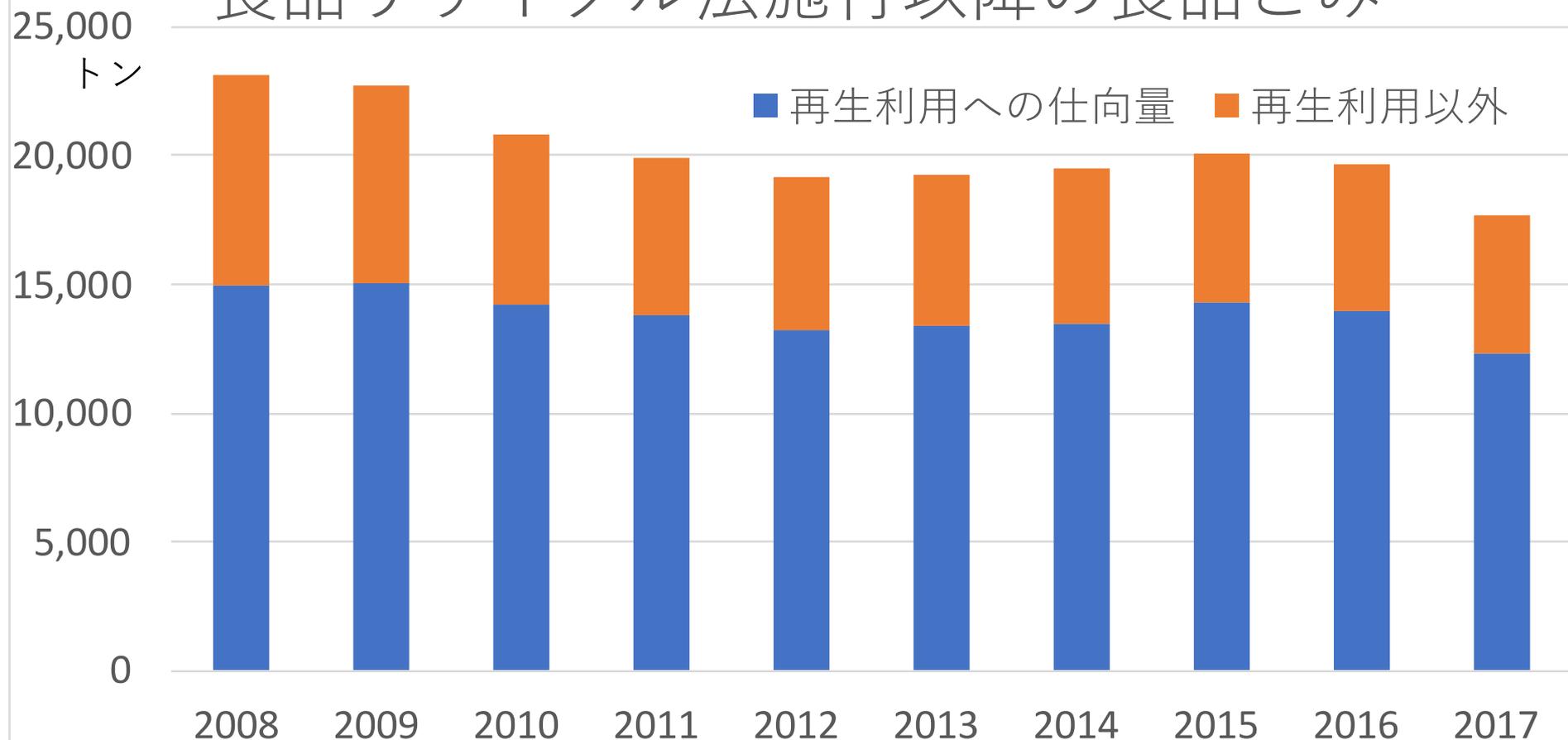
## 《目標》 ( )内は2017年度実績

2024年度(令和6年度)までの達成目標(それぞれ業界全体)  
食品製造業95%(95%)、食品卸売業75%(67%)、食品小売業60%(52%)、外食産業50%(32%)

## 《再生の方法》

飼料・肥料・炭化。燃料・油脂・油脂製品などに利用。  
発生抑制、再生利用、熱回収、減量(乾燥・脱水・発酵・炭化)

# 食品リサイクル法施行以降の食品ごみ



農林水産省 食品循環資源の再生利用等実態調査

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/zyunkan\\_sigen/](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/zyunkan_sigen/) 各年度報告より

2001年の施行から2007年までは実態調査の対象が異なるため、比較できない。

**排出100トン以上の事業者に報告義務。大きな傾向として減少。**

# 食品ロスの削減の推進に関する法律

2019(令和元)年5月31日に公布され、同年10月1日に施行。  
食品ロスの削減を総合的に推進することを目的に制定。  
毎年10月を「食品ロス削減月間」に。

## 基本的施策(第14条～第19条)

- ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
- ②食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

# まとめ

**食品ロス**とは、食べられるのに捨てられている食品のこと。本来あってはならない「ごみ」です。

この問題は、古くからあり、とても根深い問題です。

このスライド(1.食品ロスの基礎知識)では、食品ロスの背景の問題を(ごく一部)紹介しました。

次以降のスライドも、ぜひご覧ください。なかには、このシリーズだけのオリジナル情報もあります。

## ごみ減の食品ロスと情報サイト

- 1.食品ロスの基礎知識？
- 2.食べ物と環境問題
- 3.食品ロスを身近に感じる伝え方
- 4.どんな食べ物を捨てているか
- 5.世界視野で「食品ロス」をみると
- 6.食品ロスを減らす取組

2以降のスライドも  
ご覧ください。

# ご清聴ありがとうございました。

堀 孝弘

京都市ごみ減量推進会議 事務局

(公財 京都市環境保全活動推進協会)



Tel 075-647-3444 Fax 075-641-2971

〒612-0031

京都市伏見区深草池ノ内13 京エコロジーセンター活動支援室内  
ごみ減ウェブサイト <http://kyoto-gomigen.jp/>

連絡先 [thori0420@gmail.com](mailto:thori0420@gmail.com)

堀個人ブログ【環境活動・環境教育・役立情報】

～見落としがちな、あんなこと、こんなこと～

<http://horitakahiro.sakura.ne.jp/>