

政策 7 食品ロス対策



現状

▶ 都内食品ロス発生量 **約50万t** (2017年度速報値)

なぜ食品ロス対策が必要か

日本の1年間の食品ロスは600万t以上

世界では、9人に1人の割合で、人々が飢えに苦しめられています。一方で、生産された食料の3分の1が捨てられており、こうした本来食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」といいます。

日本で1年間に発生した食品ロスは約643万t (2016年度)と推計されており、これは、日本人1人当たり、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同じ量に相当します。

また、日本の食料自給率(カロリーベース)は、37%にすぎず、食料の多くを海外からの輸入に依存しています。

ガスが排出されています。量にして、世界の排出量の21~37%を占めています。家庭で消費期限切れや食べ残しによって捨てられた食品の処分等に伴ってもCO₂が発生しており、食品ロスの発生による気候変動への影響は大きく、見過ごすことはできません。



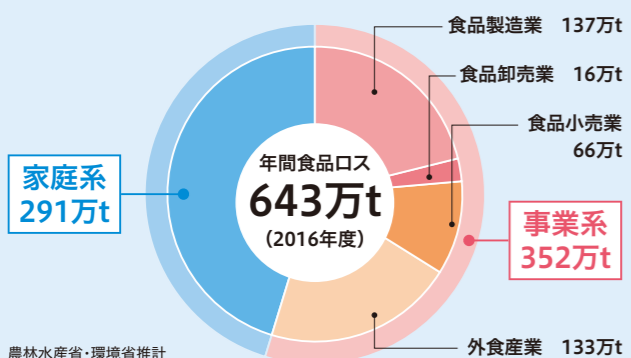
出典：IPCC, Climate Change and Land, 2019

食料資源の好循環に向けて

現在では、食料が豊富に存在することが当たり前になり、「もったいない」という理念が希薄化してしまっています。食品ロスの削減が特別なことでなく、例えば賞味期限間近の商品を買うことが格好いい、楽しいといった消費行動が継続的な取組となることが大切です。また、食品関連企業にとって、食品ロスの発生はコスト面の経済的な損失だけでなく、CSRの面からも優先的に対処すべき事項です。今後、食品ロス削減に取り組むための機運を醸成し、事業者や消費者など各主体の自主的な行動及び連携した取組を強力に推進していきます。

その上で、2050年に向けて、食の安全や食文化に配慮しつつ、新しい技術の開発やフードシェアリングサービスの普及・定着など、食料資源の好循環を形成していきます。

日本の食品ロス発生量



主な発生要因

製造・卸・小売業者	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
外食業者	仕込ロス(料理に使用予定の食材が捨てられてしまうもの)、食べ残しなど
一般家庭	食べ残し、直接廃棄(消費期限切れ食品等を手付かずのまま廃棄)、過剰除去(食べられる部分も捨ててしまうもの)など

出典：消費者庁：食品ロス削減関係参考資料

食品ロスが気候変動に及ぼす影響

私たちの手元に食品が届くまでには、生産、加工、流通といった段階があり、各過程において温室効果

2050年
目指すべき姿

▶ 食品ロス発生量 **実質ゼロ**

食品ロスの発生抑制に最大限努め、なお発生する食品ロスについては、飼料化・肥料化により廃棄をゼロにする

2050年に向けたチャレンジ

- **食品需給量のマッチングによる過剰供給の抑制**
AI等を用いた需要予測システムの高精度化、事業系食品ロスを最小化するための仕組みの導入
- **革新的技術による製品開発**
食品の品質を劣化させない新たな長期保存方法や加工技術・CO₂の排出が少ない食品等の開発
- **フードシェアリングサービスの普及・定着**
食におけるシェアリングが一般化するなど、家庭や事業者のロスを経済活動に転換
- **環境に配慮した食生活の充実**
食品ごとのカーボンフットプリント※の表示の常態化や、家庭からの食品ロスを最小化するテクノロジーの普及・定着
※商品やサービスの原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通して排出されるCO₂量

2030年
アクション

2030年目標+アクション



- **製造・卸売・小売・外食で発生する食品ロスの削減**
 - サプライチェーン全体で発生抑制に努めた上で、インターネットでの販売やフードバンクへの食品の提供等によりロスを削減
- **食品サプライチェーンが協力した取組の推進**
 - 食品関連業者の商慣習である3分の1ルールの見直しや賞味期限の年月表示化の取組状況を消費者にも広く発信
- **売れ残りや食べ残しを防ぐ賢い消費選択**
 - アプリ等を活用した売り切り情報の入手・利用、欠品を許容できる文化の醸成など、消費行動を転換
- **家庭における食品ロスの予防**
 - 食品ロスの実態把握や理解の促進を図り、買い物前のストックチェックの習慣化や賞味期限間近の商品の購入など家庭における対策を浸透
- **事業者との連携及び消費スタイルの転換に向けた啓発**
 - AI・ICTを用いた新しい技術の活用に取り組む事業者等と連携し、先駆的な取組の普及を促進
 - ウェブサイトによる情報発信やイベント等の開催により、個人の消費スタイルを変えていくムーブメントを醸成
- **自治体等との連携**
 - 成長段階に応じた子供たちへの食品ロスに関する学習機会創出
 - 賞味期限前の防災備蓄食品を積極的に有効利用

2030年に向けた主要目標

2000年度*と比較した
食品ロス発生量

半減



※食品ロス発生量約76万t(2000年度)

2019年