## もったいない!をなくすために 私たちができること ~地球規模で考える、食品廃棄の問題



## 今、世界や日本の食料廃棄はどれくらいある?

世界で毎年捨てられ、ムダになっている食料は

約 1 3億トン\*1

世界の人々が食べるために生産された食料の

1/3 \*1

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、先進工業国での 消費志向や「もったいない」意識の低下などが原因と考えられています。

日本では?

## 日本は年間2,775万トン!

日本で毎年捨てられる食料は2,775万トン。 そのうち、まだ食べられるのに捨てられる 食料は621万トンにもなります。<sup>※2</sup>

その内訳は事業者から339万トン、家庭から 282万トンとやや事業者からが多くなります。 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。

## 1世帯当たり年間150Kg!

1世帯当たりに換算すると、年間約150Kg。 京都市の調査を参考にすると、このうち約60Kgはま だ食べることのできた食品と推計され、 金額にすると約6万円相当となります。※3

国民生活産業・消費者団体連合会の調査では、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わかっています。※4

- ※1 国際連合食糧農業機関(FAO)による2010年推計 http://www.fao.org/3/a-i2697o.pdf
- ※2 農林水産省による2014年推計 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\_loss/attach/pdf/161227\_4-11.pdf
- ※3 京都生ごみスッキリ情報館『京都市の生ごみデータ』 http://sukkiri-kyoto.com/data/gomidata
- ※4 国民生活産業・消費者団体連合会『食品廃棄削減に向けた消費者意識調査結果報告書』 http://www.seidanren.jp/pdf/syouhisya\_ishikityousa2.pdf

## ムダになっているのは、それだけではありません!!

## 私たちに届けられるまでの資源や原料もムダになります!!

土地、水や肥料

規格外、端材

ガス、電気 ガソリンなど

食糧が生産され私たちの食卓にのぼるまでには、いろいろなプロセスがあります。<u>野菜を育てるための土地や水、製造・加工で生じる規格外や端材ロス、製造の際に必要なガスや電気、輸送の際に必要なトラックや船舶、鉄道などで石油や電気</u>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だといえます。

## 効率や利便性向上によって増え続ける資源消費と食品廃棄

## 漁獲•生産地、運搬







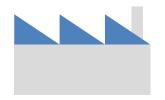


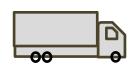


#### 【漁獲、生産に必要な資源】

- ・水や肥料、機器燃料(農産物)
- 飼料用穀物、機器燃料(畜産)
- •船舶燃料、機器燃料(漁業)
- ・輸送に必要な資材や燃料

## 食品加工、一時保管、運搬





#### 【加工で発生する資源ロス】

- 加工に必要な水資源、燃料
- ・規格外、トリミングロス
- ・輸送に必要な資材や燃料

#### 卸メーカー、小売店



#### 【保管、販売で発生するロス】

- ・小分け包装容器、資材
- ・販売期限切れ(1/3ルール)
- ・消費・賞味期限切れ

## 飲食店、一般家庭





#### 【消費で発生するロス】

- ・食べ残し、残飯
- 過剰なトリミングロス
- ・消費・賞味期限切れ

#### 食品廃棄の削減に対し、私たちに何ができるのでしょうか?

食品廃棄は産地から始まり、加工、物流、スーパーなどの小売店、飲食店や一般家庭に至るまで、**多くの資源・食品のロスが発生**しています。日常的に繰り返されている食品廃棄に関心が集まらない、現在の日本は正常な状態なのでしょうか? 異常気象や社会情勢の不安定化、経済不況などによって、いつ起きてもおかしくない食糧飢饉に対し、食品廃棄物の削減に取り組まなければなりません。 食品メーカーの課題と取り組み

日本の食品業界には、製造から賞味期限までの期間の3分の1を過ぎると納品できない「3分の1ルール」と言われる慣習があります。



#### 「3分の1ルール」とは…

賞味期限の期間を3分の1ずつに区切り、最初から3分の1までの期間に小売店に納品し、残りの3分の1の期間を過ぎると返品されるルールです。これは、少しでも新しい商品を望む消費者の"鮮度志向"に応えるために、大手スーパーがメーカーや卸に要請して1990年代に広がったといわれています。問題なのは、販売期限を過ぎたものの多くは製造メーカー・卸に返品・廃棄されるか非正規ルートで転売されて、原価よりも安価で取引されるために、製造メーカーや卸の利益が減少してしまうことです。その結果、労働者の給与がさがり、消費者側にも悪影響を及ぼす恐れがあります。

このシステムが多くのロスを生み出すと考えられ、「1/3ルール」の期限設定ために発生してしまう事業系廃棄物ついて、製・配・販の連携協議会 (http://www.dsri.jp/forum/)の返品削減ワーキンググループでは、返品を削減するための取り組みとして、「加工食品の納品期限の見直し」などを行い、店舗への納品の期限を現在の基準(概ね賞味期間の2/3を残す)から「1/2」に緩和して返品や廃棄などの削減効果を検証していこうとしています。

# 最近インターネット上に多く出回っている **─**「ワケあり商品」などの製品、**なぜ安いの?**

あなたは考えてみたことが ありますか?

多くの場合、上記のような流通システムなどのために発生した「食べられるのに販売できない」商品だと考えられます。「安いから良いじゃないか!」と思う方も多いでしょうが、安く売れば、製造メーカーなどの利益が少なくなります。結局、そこで働く人たちがそのツケを負うことに。そのツケ、つまり給料の減少です!給料が下がれば、消費は低迷、商品は売れなくなります。その結果、デフレになって、さらに安くしないと売れなくなり、給与はまた・・・という悪循環につながってしまいます。

#### これらの多様な問題を解決するには消費者側の意識改革が必要!

- ・「常に鮮度が良く豊富な品揃え」は 当たり前ではありません! 私たちの感覚を改める必要があります。
- ・廃棄を出さないためには、閉店間際なら、欠品していても仕方ありません!
- ・適切に保存していれば賞味期限が過ぎれば直ちに食べられなくなるわけでは ありません!

私たちが無意識に行っている消費行動が、どのような影響を与えているのか 意識する時期にきています。 消費者である私たちができることは、家庭の廃棄物を減らすことだけ? <u>廃棄物削減に取り組んでいる企業の商品を購入</u>すれば、 もっと効果があるのでは?

# 日々の生活の中で、家庭でできる事、消費行動で企業を通じてできる取り組み

一人ひとりが「もったいない」を意識してできる行動があります。

例えば...

消費期限と賞味期限の意味を 正しく理解しよう

#### 消費期限とは

弁当、サンドウィッチ、洋生菓子など、 **品質の劣化が早い食品**に表示され ている「**食べても安全な期限**」です。

#### 賞味期限とは

ハム・ソーセージ、スナック菓子、 缶詰など、**長期間保存できる食品** に表示されている 「おいしく食べられる期限」です。

消費期限は安全の期限ですので、期限内に必ず食べるようにしましょう。 賞味期限はおいしさの期限ですので、一日過ぎたからといってすぐに食べられなくなる訳ではありません。

多くの製品は予測しない状況での保存などもいくらか考慮して期限が設けられているため、通常の環境であれば、すぐに食べられなくなる訳ではありません。

買い過ぎない 必要な時に、使う分だけ

#### 本当に必要?

安売りのときは、必要ないのについ 買ってしまう・・そうした商品は<mark>賞味期</mark> 限が短い場合があります。

すぐに使うときには問題なくても、すぐ使う予定がないときは、結局期限が過ぎて捨ててしまいしがち。すぐ使わないものは無理に購入しないなど、購入パターンを工夫すれば、期限切れによる廃棄リスクを回避する事ができます。

安過ぎない? 安い理由にはリスクが潜む

#### 品質大丈夫?

定価よりも安く販売している100円ショップやディスカウントストアは、 リスクの可能性を認識しましょう。 多くの場合、流通ルートが不明、保管 場所が不適切など、製造会社が想定していない劣悪な保管状態によって 品質劣化している可能性があります。

製品に表示されている保存方法が守られていない場合、製造会社の保証の対象外となる場合があります。

#### 地球規模で考え、身近なところから始める

## 今後、世界の食料は減産していきます

ネットワーク『地球村』(http://www.chikyumura.org/about/)の記事によると、猛暑・干ばつなどの異常気象、新興国での食肉需要の増加などで、世界の穀物在庫量は減少し、2001年には約6億トン(約100日分)あった在庫量は2011年には4.5億トン(約75日分)にまで低下しています。現在、およそ80ヵ国で国連の食糧支援機関であるWFPによる支援が行われています。世界の人口はますます増え、気候も変化していき、食料は足りなくなっていくでしょう。食糧支援を必要とする国は今以上に多くなっていく可能性があります。

世界中で困窮している人たちが、自立できるための支援を考えるだけでなく、飽食や必要以上の消費をしている私たちの生活を見直すことも重要です。

身近なところで できること



- ・食べる量を減らす(=必要以上に食べない)。
- ・無駄な買い物、食べ残しを減らす。

## <補足>

## エシカル消費活動って知っていますか?

人・社会・地球に やさしい企業(生産 者)を応援しよう!

「エシカル消費」=「人と社会、地球環境のことを考慮して作られたモノを購入あるいは消費する」

## <u>私たちは日々の買い物を通じて、世界に影響を与える力を持っている!</u>

エシカル消費活動は、私たち消費者が目をそらしがちの「貧困問題」「人権問題」「気候変動」などの世界で起きている深刻な問題を消費者として解決する手段として考えられた消費活動です。環境、人、社会、地域に配慮している商品の購買を推進(企業を応援)することで簡単に活動をすることができます。

#### たとえば・・・

- ・長寿命でエネルギー効率の良いLED電球を選ぶ
- ・燃費の良いエコカーを購入する
- ・太陽光パネルの付いた省エネ住宅に住む
- ・ 風評被害にあっている地域の農産物を購入する
- ・地元の農家さんから、直接オーガニック野菜を購入する
- ・フェアトレードと呼ばれる公正な貿易によって適正価格で輸入されたバナナ やコーヒー、チョコレート、紅茶などを購入する
- ・オーガニックコットンで作られた洋服を着る
- ・エコマークがついている商品、障碍者による商品や地域の伝統工芸品を購入する

※一般社団法人『エシカル協会』 より引用

より詳しく知りたい方は、一般社団法人 エシカル協会のHPへ http://ethicaljapan.org/