

「食品ロス」削減について

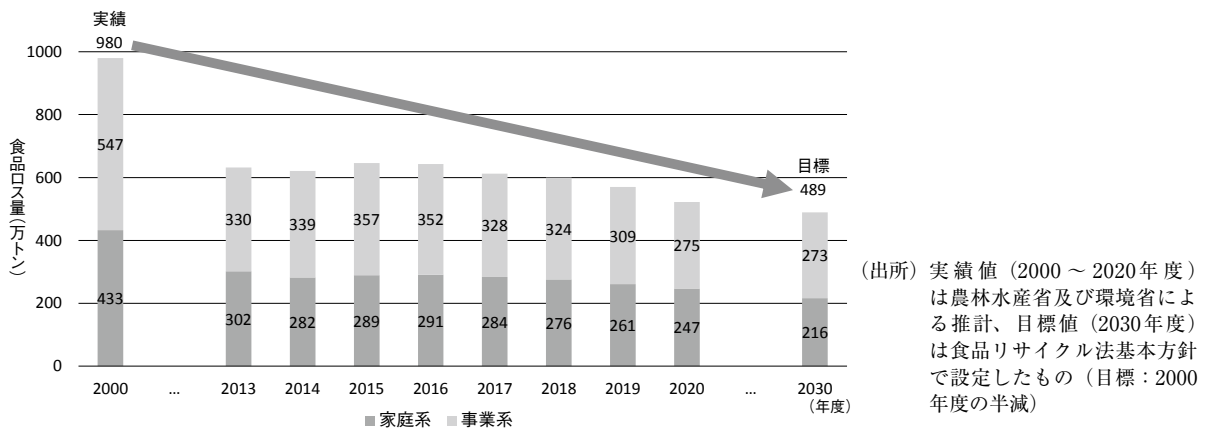
「食品ロス」とは、「本来食べられるのに捨てられる食品¹」を指す。

環境省が2022年6月に公表した2020年度の食品ロス発生量は、推計で522万トン（家庭系247万トン＋事業系275万トン）（図表）。計算では、毎日10トントラック1,430台分を廃棄していることになる。日本は食糧を海外からの輸入に大きく依存しており、また、廃棄物の処理に多額のコストを投入²していることも考慮すれば、食品ロス削減は重要な課題である。食品ロスの半減は、「持続可能な開発目標」（SDGs: Sustainable Development Goals）のターゲットの1つにも盛り込まれており、日本の目標は2030年に489万トン。あと33万トンの削減が必要である。

食料は、農業によって生産されてから最終的に家庭で消費されるまでのフードサプライチェーンを通る過程で失われ、あるいは捨てられている。従って、先進国における食料の廃棄は、食品産業、小売業者及び消費者の関心を高めることによって減らすことができる。

日本では、2019年10月施行の「食品ロスの削減の推進に関する法律」で、「消費者の食品ロス問題への認知」や「事業者の商慣習見直し等の取組」を推進している。例えば、消費者では「残さず食べる」、「商品棚の手前に並ぶ賞味期限の近い商品を購入する（てまえどり）」などへの認知が進んでいる。事業者は、常温流通の加工食品（清涼飲料、菓子（賞味期限180日以上）、カップ麺）について、「納品期限の緩和³」、「賞味期限の年月表示化⁴」による実質的な「賞味期限の延長」を推進するなどして、効果を上げている⁵。一人一人の行動が食品ロスを減らし、食料資源の有効利用や地球温暖化の抑制につながることを念頭に、食品ロスに取り組む必要がある。（商工総合研究所主任研究員 中谷京子）

図表 食品ロス量の推移



(参考資料)

我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和2年度）の公表について 2022年06月09日

<https://www.env.go.jp/press/111157.html> 2022年12月29日閲覧

環境省食品ロスポータルサイト

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html> 2022年12月29日閲覧

農林水産省HP 「食品ロスとは」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html 2022年12月29日閲覧

消費者庁HP 「食品ロス削減関係参考資料」（令和4年12月1日版）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_221201_0002.pdf

2022年12月29日閲覧

1 日本の食品廃棄等は年間2,372万トン。このうち、飼料として販売されるものや脱水等による減量分を除いたもの。

2 年間約2.1兆円（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等（令和2年度）について」<https://www.env.go.jp/press/110813.html> 2022年12月29日閲覧）

3 賞味期限6か月の場合、製造日から1/3（2か月以内）に小売業者に納品していたものを、1/2（3か月以内）に納品することで「製造」「卸」による廃棄を削減。

4 例示：賞味期限2023年2月25日を賞味期限2023年1月と表示することで、省力化を図る。

5 京都市で平成29年に豆腐・ヨーグルト・洋菓子などの15品目の販売期限を賞味期限直前まで延長したところ、廃棄数量が前年同時期比で約10%減少。