

排出事業者のための有益情報満載ニュースレター

WASTE TODAY

10月号
2022

2022.10.28

発行者：株式会社リーテム

✓ 今月のテーマ 「食品ロスを減らそう」

ご存知でしたか。毎年10月を食品ロス削減月間とすることや、なかでも10月30日が食品ロス削減の日であることが、法律で定められています。皆さんは日頃、食品ロスを減らすよう意識なさっているでしょうか。

🗨️ 食品ロスとは

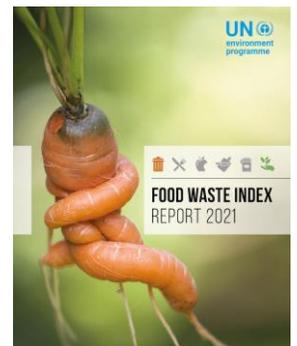
そもそも食品ロスまたはフードロスとは、売れ残りや食べ残し、期限切れ食品など、本来は食べることができたはずの食品が捨てられることを指します。さまざまな理由や事情から、生産、加工、小売、消費の各段階で食品ロスが起きます。

日本では、製造業、加工業、小売業などの事業活動で排出される、事業系の食品ロスは食品リサイクル法の仕組みのもとで、肥料化、飼料化、油脂化に取り組みられています。

🗨️ 家庭から出る食品ロス

家庭で食品が捨てられる要因には、調理しすぎによる食べ残しが考えられますが、その他にも野菜などの皮を厚くむき過ぎたり、食べられる部分まで捨ててしまうケースが挙げられます。これを“過剰除去”と呼びます。買ったけれど手をつけなまま消費期限が来て捨ててしまうことを“直接廃棄”と呼ぶそうです。小売店が販売促進のために「増量」方式で価格を割引くことがあります。例えば、もともと3個入りの商品を値段を変えずに1個増量した商品にし、期間限定の増量サービスを宣伝するものです。消費者は“お得”に感じてその商品を購入します。増量方式に限らず、普段よりも値引きされていると、必要以上の量や数を買ってしまうこともあります。これらが“直接廃棄”の要因の1つかも知れません。

国連環境計画（UNEP）が発表した「食品ロス指数レポート（Food Waste Index Report 2021）」によると、2019年に世界で推定9.3億トンの食品が廃棄され、その内約61%が家庭からの排出であると報告されています。農林水産省によれば、日本国内では2020年に約522万tの食品ロスがあります。これは人口から推計すると国民一人当たり年間約45kgにあたります。また、全体の47%が家庭由来です。



🗨️ 消費者の食品ロスの認知度

2019年10月1日に食品ロス削減推進法（正式名：食品ロスの削減の推進に関する法律）が施行されてから3年が経過します。消費者の認知度と取組みは進んでいるのでしょうか。

今年4月に消費者庁が発表した、2021年度の食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査結果によると、食品ロス問題を「知っている」と回答し、食品ロスを減らすための「取組みを行っている」と回答した人は多く、78.3%でした。その内容を聞いたところ70%の回答は「残さず食べている」で、「食べきれぬ量を購入している」と回答した人は少なく、23%でした。

12 つくる責任
つかう責任



SDGs
Target 12.3



株式会社リーテム

〒101-0021 東京都千代田区外神田2-15-2 新神田ビル7 F
TEL. 03-5256-7041 Mail. info@re-tem.com <https://www.re-tem.com/>

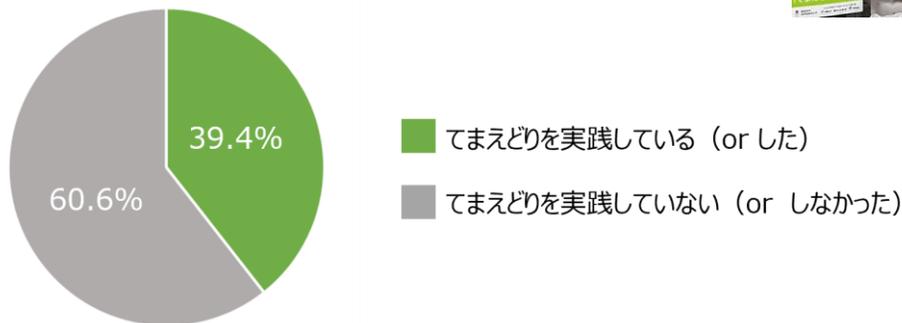
「てまえどり」運動

2021年6月から、消費者庁がコンビニ4社（セブン-イレブン、ファミリーマート、ミニストップ、ローソン）と連携して、消費者に対して、商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」を呼びかける取り組みをしています。コンビニの商品棚にある表示に気が付いた読者もいらっしゃるでしょう。購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ＝「てまえどり」によって、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減することが狙いです。

前述の2021年度の消費者調査では、「てまえどり」を実践している」と回答した人は39.4%（普段から実践している人と店舗の「てまえどり」掲示を見て実践した人の合計）です。60.6%は「実践していない」と回答しています。これには、店舗の掲示を見ただけで実践しなかった人も含まれます。



「てまえどり」実践の状況



食品ロスを減らせば温室効果ガスが減る

消費者がロスが出ないよう食べる分だけを購入すれば、食品製造者は消費者が本当に必要な分だけを生産すれば良いので、生産工程の温室効果ガスが減ることになりますし、食品生産量が減ることは、プラスチック容器の低減、輸送エネルギーや店舗での冷蔵・冷凍エネルギーの低減にもつながります。家庭から出た食品ロスは一般廃棄物の可燃ごみの一部として市区町村の処分場に運ばれて焼却されます。家庭の食品ロスの量を減らせば、ごみの量が減るので、ごみの運搬行程と処分場での焼却工程で排出する温室効果ガスも減らすことに繋がりますね。



編集後記

食品ロスは持続可能な開発目標（SDGs）の目標12のターゲット12.3に挙げられており、「2030年までに世界全体の小売り・消費レベルにおける一人当たり食品廃棄を半減させ、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。」というものです。消費者や家庭からの食品ロスを減らすために、ひとりひとりが行動を変えなければならないと改めて認識しました。



コラムの更新やサービスに関するお役立ち情報をお知らせするメールマガジン（月1回程度）を発信しています。配信希望の方は以下の「お問い合わせ」をクリック！
項目から「メールマガジン配信希望」を選んでください。<https://www.re-tem.com/contact/>



株式会社リーテム

〒101-0021 東京都千代田区外神田2-15-2 新神田ビル7 F
TEL. 03-5256-7041 Mail. info@re-tem.com <https://www.re-tem.com/>