

# 食品ロス削減に向けた取り組みについて



環境局減量推進課 指導係長 戸井田 親紀

## 1 はじめに

日本では、年間2,759万トンの食品廃棄物等が発生しており、このうち、まだ食べられるのに捨てられている食品、いわゆる「食品ロス」が643万トンを占めていると推計されている。これは、日本の人口1人当たりで換算すると年間約51キログラムで、毎日お茶碗1杯分と同じ量の食品を捨てていることに相当する。

日本の食品ロス発生量643万トン／年のうち、事業系は352万トンで、主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなどが原因である。一方、家庭系からの食品ロスは291万トンで、主に食べ残し、手つかずの食品(直接廃棄)、皮の剥きすぎなど(過剰除去)が発生要因とされており、食品ロスは、関連事業者だけでなく、約半分は家庭から発生している。

このように、日本では、食料の多くを海外からの輸入に依存しているにもかかわらず、その多くを捨てている現実がある。食品ロスは、ごみ処理コストの増加や焼却によるCO<sub>2</sub>排出量の増加につながることで、環境に大きな負荷がかかる。さらに、社会的見地からみれば、多くの食品ロスを発生させている一方で、7人に1人の子どもが貧困で食事に困っているという状況なのである。私たち一人ひとりが食べものをもっと無駄なく、大切に消費していく必要がある。

## 2 「食品ロスの削減の推進に関する法律」の制定

世界的な食品ロス削減の機運の高まりを受け、2015年9月の国連サミットで掲げられた「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」いわゆるSDGsでは、2030年までに世界の食料廃棄を半減することが明記された。

このような動きを受けて、国内においても、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が、令和元(2019)年10月1日に施行された。この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としている。

## 3 川崎市の取り組み

川崎市では、平成28年度を始期とする「川崎市一般廃棄物処理基本計画(ごみ減量 未来へつなげる エコ暮らしプラン)」において、「食品ロスの削減」を重点施策のひとつとして掲げ、さまざまな施策に取り組んでいる。

### (1) 食べきり協力店

飲食店等における利用者の食べ残しをできるだけ減らすよう、食べきを推奨



食べきり協力店ステッカー

している店舗を「食べきり協力店」として認定、川崎市のホームページで紹介している。「料理を少なめにしてください」といったお客様の要望に対応している、半ライス・ミニラーメンなどミニサイズメニューがある、

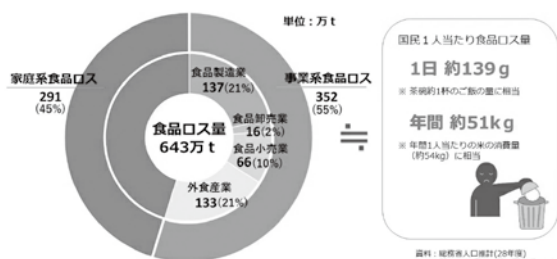


図1 食品廃棄物等の発生量  
出典: 農林水産省ホームページ

持ち帰りのためのドギーバック（飲食店等で食べきれなかった料理を持ち帰る際に使う容器のこと）を提供しているなど、店舗の取り組みは多岐にわたる。2月時点で243店舗が登録されており、市からポスターやステッカーを送付し、店頭などに掲示いただいている。

同時に、民間企業独自の取り組みも進んでいる。例えば、令和元(2019)年11月、高津区にある「マルイファミリー溝口」にオープンしたフードホール「HARA8(はらっぱ)」は、「わたしにぴったり」をかなえる”をコンセプトに、料理のサイズを選べたり自由にカスタマイズできるなど、食品ロス削減を意識したものとなっている。さらに、「ちょっとずつ色んなものを組み合わせて食べたい」、「中途半端な時間や夕食前などに小腹を満たしたい」といった、時間帯やサイズなど、食における多様なニーズに応えることを目指した、新たなコンセプトのフード



## (2) フードドライブ

フードドライブとは、各家庭で使いきれない未利用食品を持ち寄り、フードバンク団体や地域の福祉施設・団体などに寄贈する活動である。

川崎市では、食品ロスの削減と食品の有効利用を目的として、令和元(2019)年5月から常時回収をスタートさせた。現在、常設3箇所（第3庁舎、川崎市地球温暖化防止活動推進センター、CCかわさき交流コーナー、ヨネッティ王禅寺）、各区のごみ相談窓口での月例回収やイベント時の回収を行っている。

回収された食品は、「フードバンクかわさき」を通じて食料を必要としている世帯等にお渡ししており、こ



	減量推進課	CCかわさき	ヨネッティ王禅寺	ごみ相談窓口	イベント回収	合計
人数	99人	119人	32人	19人	19人	288人
点数	789点	1,162点	403点	249点	156点	2,759点
重さ	226kg	241kg	255kg	67kg	59kg	848kg

表1 フードドライブ実績  
(令和元(2019)年5月～令和2(2020)年1月)

れまで、市民などから約2,800点、850kgの食品がフードドライブに提供されている。

## 4 身近にできる食品ロス削減の取り組み

前述のとおり、食品ロスの約半分は家庭から生じている。家庭からの食品ロスを削減するためには、買物時に「買いすぎない」、料理を作る際は「作りすぎない」、外食時は「注文しすぎない」、そして「食べきる」ことが重要である。

### (1) 買物時の工夫

- 冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する
- 必要な分だけ買って、食べきる
- 利用予定と照らして、期限表示を確認する

### (2) 調理、食事での工夫

- 食品に記載されている保存方法に従って保存する
- 野菜は、冷凍、乾燥など下処理し、ストックする
- 残っている食材から使う
- 作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで食べきる

### (3) 外食時の工夫

- 食品ロス削減に積極的に取り組む店を選ぶ
- 小盛りメニューやハーフサイズを活用し、食べられる量だけ注文する
- どうしても残してしまった料理は、お店と相談して持ち帰ることも検討する

### (4) 宴会時の工夫 — 「30・10運動<sup>(注1)</sup>」

- 料理を楽しむ味わいタイムを設ける
- 食べきりタイムを設ける

## 5 終わりに

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の制定を受け、自治体においても食品ロス削減に関連する動きが加速している。川崎市においても、こうした動きを注視しながら、引き続きさまざまな施策について展開・さらなる充実を図っていくことが重要である。

一方で、食品ロスを減らすために大切なのは、個々人の行動であると考えられる。そのため、一人ひとりが問題を意識し、自分事として食品ロス削減に取り組んでもらえるようさまざまな施策を推進していきたい。

### 【出典】

- 食品廃棄物等の発生量(H28年度推計)(農林水産省・環境省)
- 食品ロス削減関係参考資料(R元年11月29日版)(消費者庁)

(注1) 30・10運動: 乾杯後の30分間とお開き前の10分間は自席について料理を楽しみ食べきろうという取り組み。