

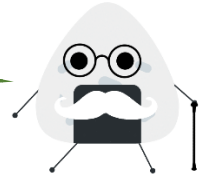


# 知ろう！減らそう！食品ロス！



～学習チェックワークシート～

「知ろう！減らそう！食品ロス！」のワークシートを用意したのじゃ。



博士



おすびちゃん

ありがとうございます、博士！みんな一緒に頑張ろう！

## \* 問題の現状・対策 \*

- ・日本では、毎年(500 ～ 600 万トン)もの大量の食品ロスが排出されている
- ・2021年度の日本の食料自給率は(38)%

残りの(62)%の食料は輸入に頼っている、つまりお金やエネルギーを使い海外からわざわざ輸入している食品を大量に廃棄しているということ

☆日本では、食品ロスは大きく「**事業系**」と「**家庭系**」の2つに分類

- ・食品ロス全体のなかで、家庭系食品ロスは(約半数)を占めている

○事業系食品ロス

発生する段階は、(製造段階)、(卸売・小売段階)、(外食産業)の3つに分けられる

その中でも、(食品製造業)と(外食産業)が大部分を占めている

### 1. 製造段階

(1)厳しい品質基準

- ・規格外品の処分

規格外品とは、市場で決められた(大きさ)や(形)、(品質)、(色)の「規格」から外れてしまった製品のこと

Ex. 規格外野菜として廃棄される量は、生産された約(30)%～(40)%

- ・食品業界の「**欠品ペナルティ**」という習慣

製造業者は小売業者の発注量に対応できず欠品させてしまうと、品切れによる機会損失や顧客満足度の低下を重視する小売業者から「取引停止」を言い渡されてしまったり、発注者側に罰金を払わなければならない。そのような事態を避けるため、製造業者は欠品のないように食品を過剰生産する

⇒こうして発注量より多くの食品を生産することになり余った食品は処分さ

れてしまっている

## (II) 計画的な大量生産

・日本の(大量生産)・(大量消費)の経済システム

できるだけ多くの商品を生産し、できるだけ多く販売する事で利潤を最大にすることができる

Ex.2019年「恵方巻き問題」

### ☺製造段階での対策

・形や数がふぞろいの商品を安く売ったり、規格外の製品を加工し新たな商品として販売

・新たな(容器包装資材)の開発や、(パッケージ)の構造の工夫をすることによって食品の(保存能力)を高め、(賞味期限)の延長等に取り組んでいる会社もある

## 2. 卸売・小売段階

・「3分の1ルール」によって納品期限、販売期限が設定

はじめの3分の1:「納品期限」

(卸売業者が小売店へ納品しなければならない期間)

次の3分の1:「販売期限」

(小売店が商品を店頭に並べておいてもよい期間)

最後の3分の1:「賞味期限」

(消費者がその食品を美味しく食べられる期間)

・日本の納品期限はフランスの( $\frac{2}{3}$ )、イギリスの( $\frac{3}{4}$ )、と圧倒的に短い

### ☺卸売・小売段階での対策

・セブンイレブンや東急ストア、イオンマーケットなどは納品期限を緩和(または予定)

・国は、こういった商習慣の見直しに取り組む食品事業者を募集し公表することや、2021年には「全国一斉商慣習見直しの日」を設定するなど、3分の1ルールの見直しを呼びかけている

## 3. 外食産業

・店側の原因

事前の過度な(仕込み)、多彩なメニューへの対応

・客側の原因

量を把握せずに注文し食べ残してしまう、SNSでの「映え」を目的とする客による食べ残し、大人数の宴会の場でその場の雰囲気でも大量に注文

### ☺外食産業における対策

・仕込み量の予測

店が原材料を発注する際、前の週の 売れた商品名、商品の価格、商品の個数、購入時間帯などの(データ)を活用し、適切な出荷量を予測

・ 食事の提供量の見直し

・ 飲食店は原材料の生産者、食品の再生利用事業者等と協力し(リサイクル  
ループ)を形成することで、廃棄される予定だった食品を(ドライエコフィー  
ド)へと加工し活用

#### ○家庭系食品ロス

「食べ残し」、「過剰除去」、「直接廃棄」の3つに分けられる

#### ☆食品ロスの影響

### 1. 環境負荷の増加

#### (I) 気候変動への影響

・ 日本での主な食品ロスの廃棄手段：(焼却処理)

水分を多く含む食品ロスの廃棄は(温室効果ガス)の発生原因となる

さらに食品を埋め立てたときに発生する(メタンガス)は二酸化炭素の約(25)倍  
の温室効果があるといわれ、気候変動に大きな影響を与えている

これは干ばつや洪水などの(異常気象)が引き起こされる原因となり、食べ物  
を作る環境にも影響を与えてしまう

食品ロスが発生するまでサプライチェーンのなかで、家畜を育て、稲や野菜  
を栽培するにも、運送するにも、多くの人手とエネルギーが使われる

⇒食品ロスは、それらを丸ごと無駄にすることになる

#### (II) バーチャルウォーターと食品ロス

・ (バーチャルウォーター)：ある国が輸入している食料を自国で生産したと  
仮定したときに、必要とされる水の量を推定したもの

◎現在日本は食料自給率が低いため、外国の水に(依存)していると言える

・ 飲み水として利用できる水は地球全体の(0.01)%を満たしていない

⇒今日世界では約( )億人が飲み水に困っている

◎今世界で起こっている水不足や水質汚濁等の水問題は、日本での食品ロス  
問題と無関係ではない

・ (ブルーウォーターフットプリント)：食料の原料となる農産物の生産から  
廃棄までの過程で使われる水の総量のこと

◎食料を無駄にするということはこれらの農産物に使われた水も無駄になる  
ということだから、廃棄されてしまう食品を減らすことはこれらの無駄に  
なってしまう水も救うことになり、水不足問題の解消にも繋がる

### 2. 経済的な損失

・ 1世帯で1年間に出される食品ロスの金額は、(65,000)円/年/世帯

- 日本：残飯による家計の損失 11.1 兆円≒農業・水産業の総生産額
- ・令和元年度、食品ロスを処理するのに約 1884 億円の税金が用いられた

## \* 世界の食品ロス \*

○SDG s : 「Sustainable Developments's Goal (持続可能な開発目標)」の略称

2015 年 9 月に国連で開かれたサミットで世界のリーダーによって決められた、国際社会共通の目標

目標 12「**つかう責任 つくる責任**」の第 3 項目

「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の 1 人当たりの食料の廃棄を**(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料の損失を**(減少)**させる」

この目標を達成するため、今日世界各国で食品ロス削減のための取り組みが進められている

○食品ロスの世界の対策

世界では一年間で約**(13 億)**トンの食品ロスが生まれている

これは一年間の世界全体の食料生産量の約**(1/3)**にあたる

😊アメリカ

・**(ウォルマート)**：仕入れた食品をすべて売りさばくことを目標

・従業員への教育

😊中国

・**「食べ残し禁止法」**の制定

○先進国と途上国

<食品ロスの発生段階>

・先進国：加工段階や流通・消費の段階

・途上国：生産段階