



食品ロス講演会

2023.1.9 by ASH

- ・食品ロスってなに？
- ・なぜ問題なの？
- ・どうすれば解決するの？
- ・何かできることはあるの？

—



食品ロスの現状

食品ロスとは

食品ロスとは、本来まだ食べられるのに捨てられてしまっている食品のこと



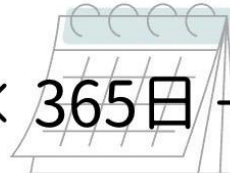



日本の食品ロスの現状

日本では、年間522万の食品ロスが生まれている



1人あたりの食品ロスの量は年間41kg

 お茶碗一杯 ×  日本の人口 ×  365日 → 522万tの食品ロスに！ 

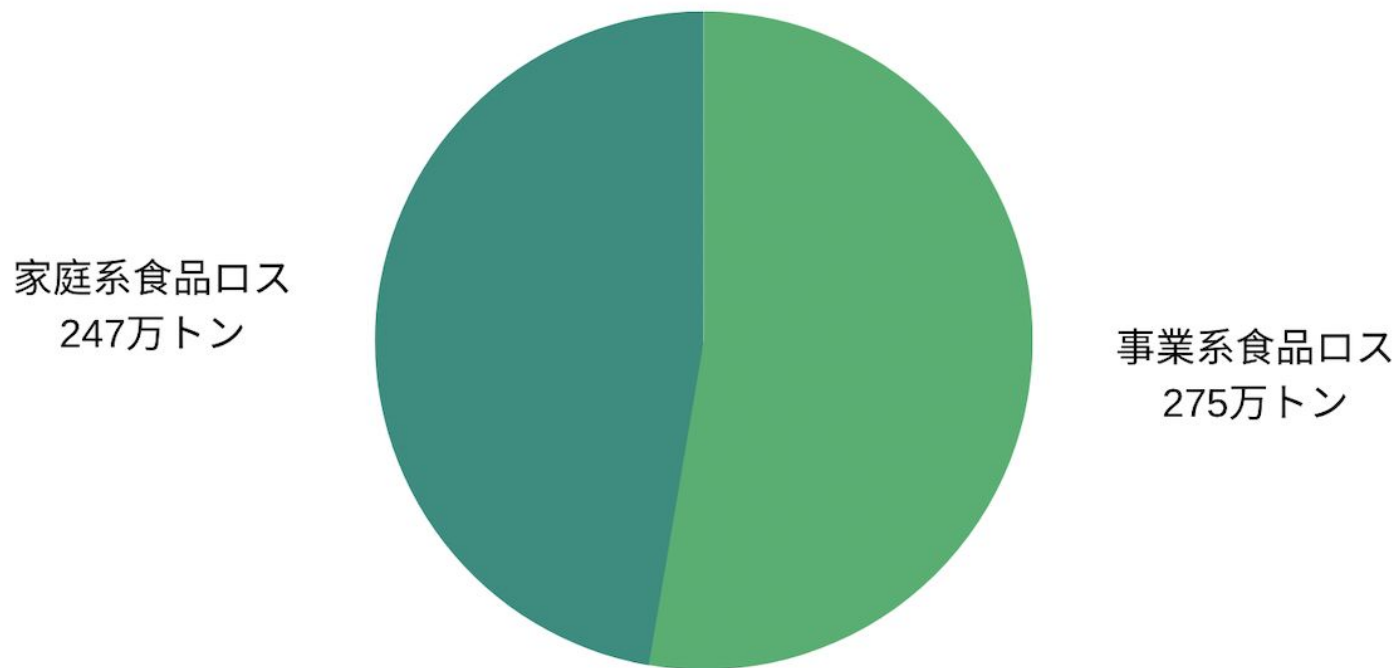
食品ロスの種類

事業系食品ロス - 食品が家庭に届くまでの間に発生する食品ロスのこと
製造業・卸売業・小売業・外食産業など



家庭系食品ロス - 家庭で発生する食品ロスのこと

家庭系食品ロスと事業系食品ロスの割合 (2020年)

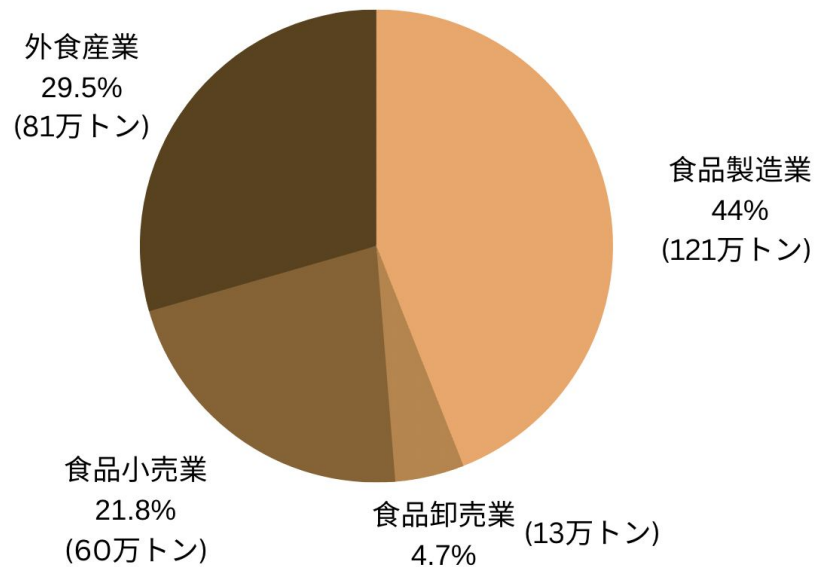


(農林水産省HPより)

家庭系食品ロスは全体の約半数を占める。

事業系食品ロス

事業系食品ロスの業種別内訳 (2022年)



(農林水産省HPより)

食品製造業と外食産業が大部分を占めている

食品製造業での食品ロス

1. 厳しい品質基準

1. 大小基準

階級	一本の長さ	一箱の本数 (5kg)
2L	23cm以上	36 ~ 40本
L	22 ~ 23cm	43 ~ 47本
M	19 ~ 22cm	52 ~ 56本
S	16 ~ 19cm	60 ~ 66本

2. 品質基準

A	B	C
①品種固有の形状を有し色沢良好なもの。 ②肩おち、尻太り、尻細りがないもの。 ③病虫害、傷害がないもの。 ④腐敗、変質していないもの。 ⑤曲がりの程度が2L・L・Mで1.5 cm以内、Sで1cm以内であるもの。 ⑥清浄で新鮮なもの。	①Aに次ぐもの。 ②肩おち、尻太り、尻細りが目立たないもの。 ③病虫害、傷害が目立たないもの。 ④腐敗、変質していないもの。 ⑤曲がりの程度が2L・L・Mで3 cm以内、Sで2cm以内であるもの。 ⑥清浄で新鮮なもの。	①Bに次ぐもの。 ②肩おち、尻太り、尻細りの程度が軽微なもの。 ③病虫害、傷害が軽微なもの。 ④腐敗、変質していないもの。 ⑤曲がりの程度が2L・L・Mで4 cm以内、Sで3cm以内であるもの。 ⑥清浄で新鮮なもの。

(JA全農広島のHPより、きゅうりの規格表)

品質基準がCに満たないと、市場で販売されなくなってしまうという。

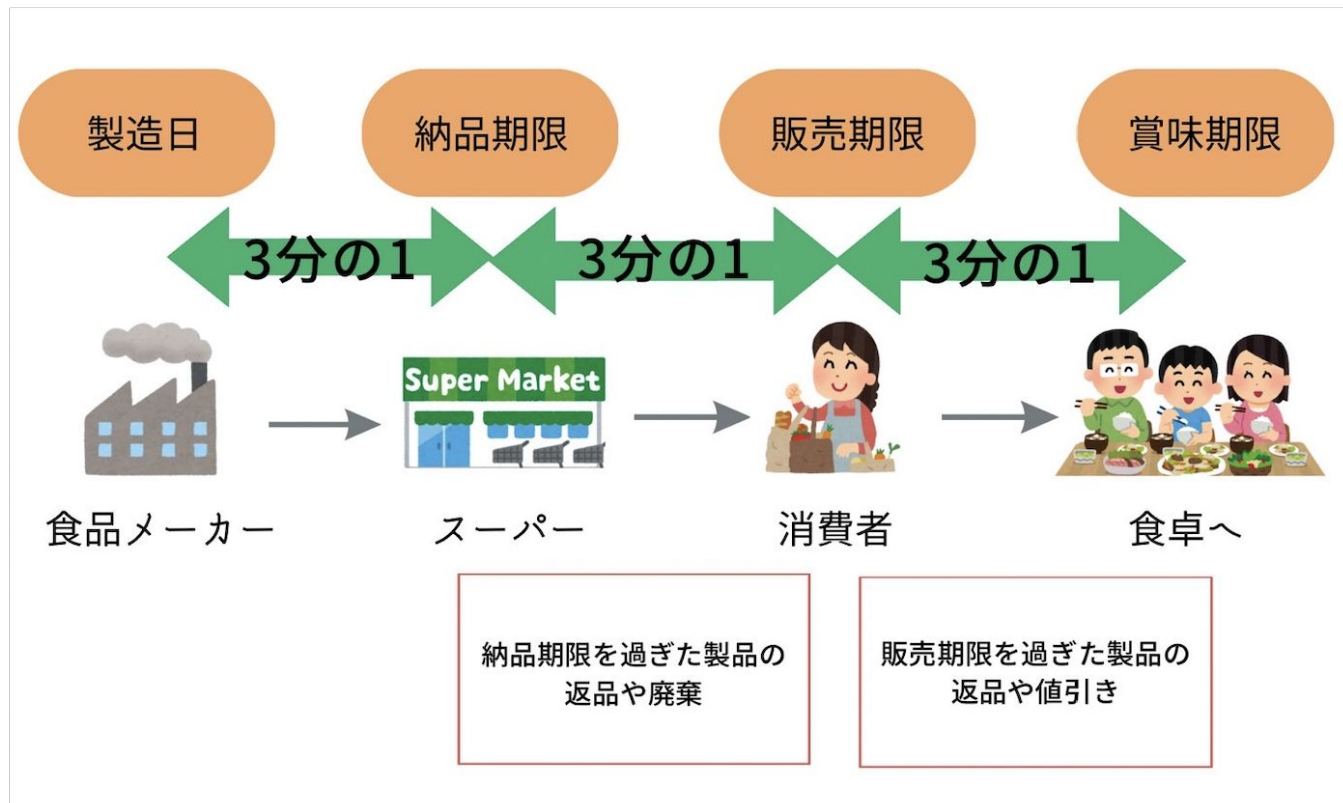
食品製造業での食品ロス

2. 計画的な大量生産



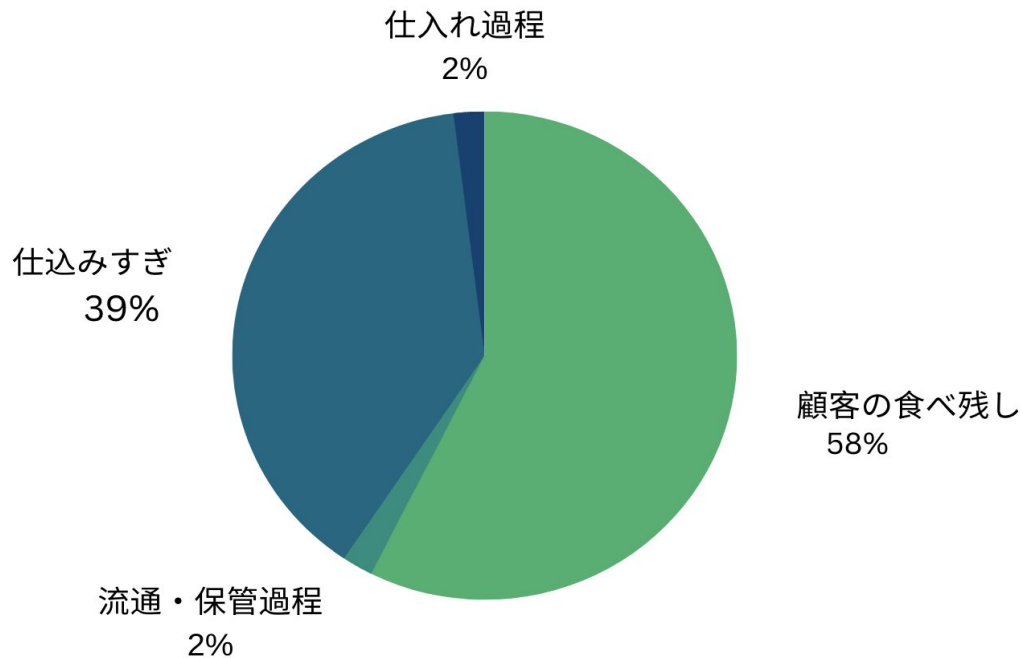
食品卸売・小売業段階での食品ロス

3分の1ルール



外食産業での食品ロス

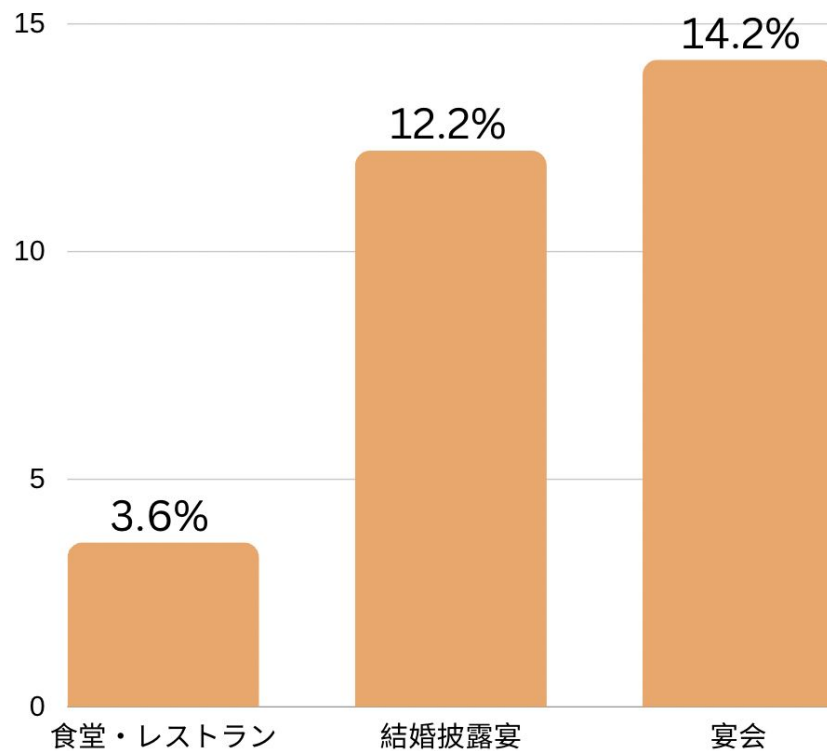
外食産業における食品廃棄物の要因



(農林産業省HPより)

顧客の食べ残しと仕込みすぎが主な要因となっていることがわかる。

販売形態別の食べ残しの割合 (2014年)



(農林水産省HPより)

大人数での宴会での場において、食品ロスが発生しやすいことがわかる。

家庭系食品ロス

1. 食べ残し
2. 過剰除去
3. 直接廃棄



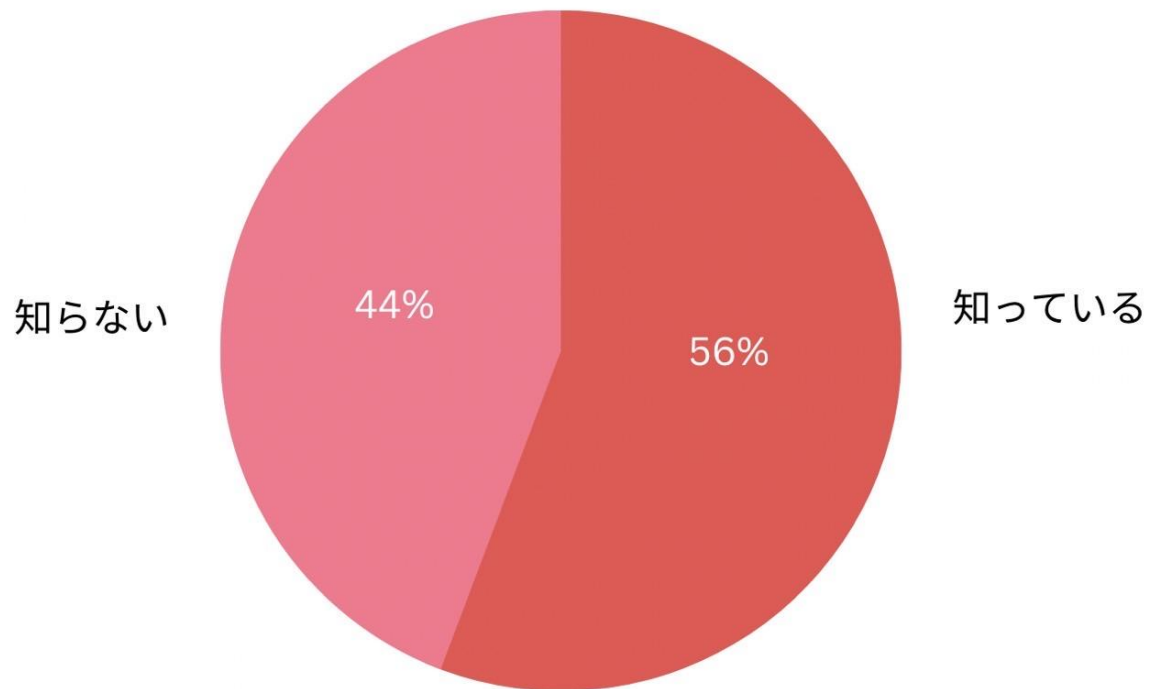
食品ロスの影響

1. 環境負荷の増大
2. 食料不足問題の深刻化
3. 経済的な損失

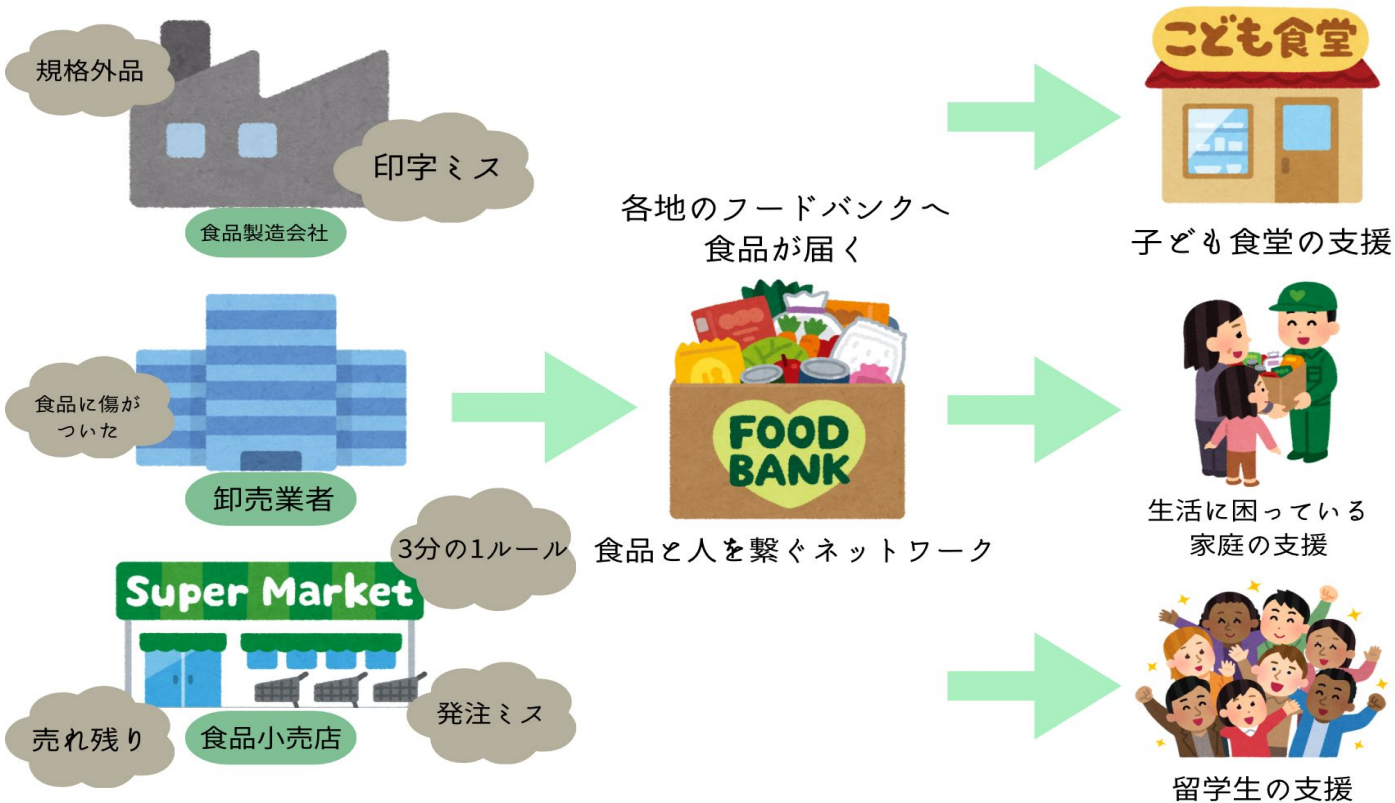


食品ロスの対策

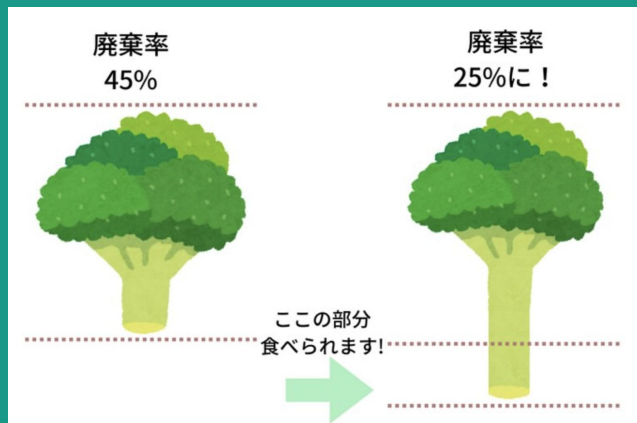
Q8. 「フードバンク」という、
食品ロスを減らす活動を行っている団体を知っているか



フードバンクの仕組み



わたしたちにできること



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



一人一人が行動を！

—