



# 食品ロス

を、なくそう  
捨てないで有効活用



男女共同参画局 消費者行政推進室  
〒890-8577 鹿兒島市鴨池新町10番1号  
TEL:099-286-2530



NPO 法人フードバンクかごしま  
foodbank@ksnk.org

# 日本の食品ロス

(食べられるのに捨てられるもの)

# 年間約 600 万トン

世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた  
食糧援助量 年間約 390 万トンの

# 1.6 倍

## ご存じですか？食品ロス

まだ食べられるのに関わらず廃棄されてしまう食品、いわゆる「食品ロス」。

その量は、日本では年間約 600 万トンにもなります。

これを日本人 1 人当たり計算すると、**毎日お茶碗 1 杯分 (約 136g) のご飯の量を捨てている**ことになるのです。

商品の売れ残りや包装の破損・表示ミス、作りすぎってしまった農産物（規格外余剰農作物）が、それにあたります。

## 1/3 ルールなどの商習慣を見直そう

食品ロスは先進国を中心に起こっています。

食品ロス削減が発生する原因のひとつに「**1/3 ルール**」というものがあります。

例えば賞味期限を 3 か月とした場合、賞味期限まで 1 か月（残り 1/3）を切ったら小売店での販売を取りやめるという暗黙のルールです。

また食品ロスには「規格外などの見た目が悪いもの」「欠品を防ぐために過剰に生産されたもの」「賞味期限が誤って記載された食べ物」「へこんだ缶詰」「イベント用のサンプル」なども含まれます。

これらを寄付することで企業は廃棄コストを削減でき、CSR 活動の一環とみなすことができるなどのメリットがあります。

このような食品ロスを減らす取り組みとして「フードバンク」

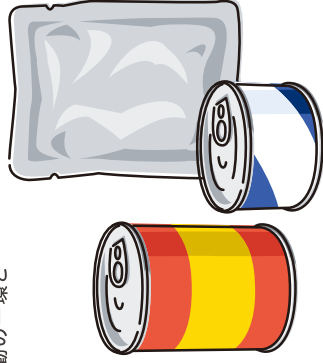
が注目されています。

これは印字ミスや包装の破損、在庫の抱えすぎで出た未利用

食品を、ホームレスや児童養護施設などに届ける仕組みで、

日本国内においては年間約 4,000 トンを超える寄付が集ま

っています。(2017 年公益財団法人流通経済研究所調べ)



## つくる責任つかう責任

SDGs とは 2015 年国連サミットで採択された世界を持続可能なものとするために作られた国際目標で、『17 のゴール・169 のターゲット（具体的な達成課題）を 2030 年までに解決すること』を目指したものです。

その 12 番目のゴール「つくる責任つかう責任」の中に

「2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄物を半減させ、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」

「2030 年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する」

とあります。食品ロスを減らし、それを食品が不足している人々にまわす仕組みが出来れば飢餓問題が解決する可能性もあり、国際的にもこういった企業努力が求められています。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## 企業としての取り組み

食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではありません。それぞれが理解しあい、協力して取り組むことが大事だと考えます。

製造	卸売	小売	外食
<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要予測精度向上</li> <li>・製造ミス削減</li> <li>・賞味期限延長、年月表示化</li> <li>・期限設定情報開示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要予測精度向上</li> <li>・売り切り</li> <li>・配送時の汚損や破損削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要予測精度向上</li> <li>・売り切り</li> <li>・小容量販売</li> <li>・バラ売り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・需要予測精度向上</li> <li>・調理ロス削減</li> <li>・食べ切り運動</li> <li>・小盛サービス</li> <li>・持ち帰り（自己責任）</li> </ul>

フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減  
余剰食品のフードバンク寄付

食品ロスの実態を把握し、1社1社が削減意識を持つことで食品ロスは削減できます。  
フードバンクなどを活用して、それぞれが食品ロスの削減を！