

もったいない！ 食べられるのに捨てられる 「食品ロス」を減らそう！



食べ残し、売れ残りや期限が近いなど様々な理由で、食べられるのに捨てられてしまう食品「食品ロス」。

日本の食品ロス量は、年間600万トンを超え、毎日、大型トラック（10トン車）トラック約1,700分の食品を廃棄しています。大量の食品ロスが発生することにより、様々な影響や問題があります。

食品ロスを含めた多くのごみを廃棄するため、ごみ処理に多額のコストがかかっています。また可燃ごみとして燃やすことで、CO2 排出や焼却後の灰の埋め立て等による環境負荷が考えられます。

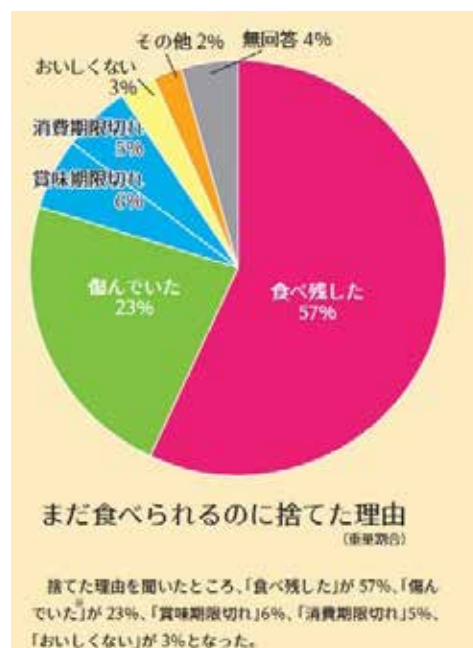
食料を輸入に頼る一方で、多くの食料を食べずに廃棄している状況は無駄があります。多くの食品ロスを発生させている一方で、7人に1人の子どもが貧困で食事に困っている状況です。

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ります。

日本の食品ロス量年間643万トンのうち、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、家庭系からは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）が発生要因です。

家庭系の食品ロスについて、消費者庁が平成29年に徳島県で実施した食品ロス削減に関する実証事業の結果では、まだ食べられるのに捨てた理由として、(1) 食べ残し57%、(2) 傷んでいた23%、(3) 期限切れ11%（賞味期限切れ6%、消費期限切れ5%）の順で多いことが分かりました。

食品ロスを減らすためには、事業者や家庭のみならず一人ひとりが意識して、国民全体で食品ロスの削減を目指すことが大切です。身近なところから食品ロスを減らすため、買物時に「買すぎない」、料理を作る際「作りすぎない」、外食時に「注文しすぎない」、そして「食べきる」ことが重要です。



資料：消費者庁作成 啓発用ポスター / 捨ててしまう理由編

お買物編	ご家庭編
<p>1 買物前に、食材をチェック</p> <p>買物前に、冷蔵室や食品庫にある食材を確認する</p> <p>メモ書きや写真・スマホで撮影し、買物時の参考にす。</p>	<p>1 適切に保存する</p> <p>食品に記載された保存方法に従って保存する</p> <p>野菜は、冷蔵・乾燥などで処理し、ストックする</p>
<p>2 必要な分だけ買う</p> <p>使う分・食べられる量だけ買う</p> <p>まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べる</p>	<p>2 食材を上手に使いきる</p> <p>残っている食材から使う</p> <p>作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する</p>
<p>3 期限表示を知って、賢く買う</p> <p>利用予定と照らし、期限表示を確認する</p> <p>すぐ使う食品は、惣の手前から取る</p>	<p>3 食べきれぬ量を作る</p> <p>味調や盛り、お皿の手前も配慮する</p>

資料：消費者庁作成 食品ロス削減啓発三角POP（お買物編・ご家庭編）で紹介している買物時や家庭で食品ロスを減らすポイント