クルクルごみ減量通信 第2号

「食品ロスって何?~基礎知識編~」

『食品ロス』は、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本における食品ロスは、5 22万トン(令和2年度推計値)発生しています。これは、国民1人当たり1日約113g(茶碗約1杯のごはんの量)を捨てていることになります。

そこで、今回と次回の2回に分けて食品ロスについてそれぞれご紹介します。今回は、基礎知識についてです。次回は、家庭でできる実践編についてご紹介します。

Q. 食品ロスってどこから発生するの?

A. 生産者から消費者まで、食品が届くまでの一連の流れを、フードサプライチェーンと呼びます。食品を取り扱うときに、フードサプライチェーンの各段階で、食品ロスが発生しています。



生産

農林漁業者

米、野菜、畜産 物等を育てたり、魚介類を捕ったりして、農 畜水産物として 出荷

食品の流れ

食品ロスの

発生要因

とれすぎや、 形が悪い(規 格外)などに より流通でき ず廃棄

製造

食品製造業者

農畜水産物 を加工、包装 して出荷

配送

卸売業者

生産者や食品 製造業者から 食品を受け入 れ、保存管理 し、小売店や飲 食店の需要に 応じて配送

売れ残り、パッケージの破損などにより、廃棄されたり食品製造業者へ返品

販売等

小売業者

卸売業者等から 食品を購入し、 消費者へ販売 外食事業者

卸売業者等から 食品を購入し、 調理して提供

小売店では、バッケージの破損や売れ残りによる返品・廃棄、飲食店では、作りすぎや客の食べ残しにより廃棄

消費

消費者

購入した食品を調理して消費したり、 レストランなどで提供されたものを消費

使い忘れや 食べ残しな どにより廃 棄

無駄をなくすために、食品として有効活

用したり、再生利用することもあります。

一方で、残ってしまった食品のほとんど は破棄されています。

家庭からの食品ロスの行方

家庭からの食品ロスは、一般廃棄物の一部として処理されます。焼却処分するためのごみ処理事業経費は、 国全体で約2.1兆円(令和元年度実績)かかっています。

担当:尾張旭市環境課ごみ減量係(TEL:0561-76-8135)