

もったいない 食べられるのに！

～企業と家庭でフードロス対策～

DEレポート No. 19

2023年8月

作成者：Y.S

 脱炭素経営ドットコム

By DENKOSHA



食品ロス

「DEレポート」とは、環境やSDGsに係る社会問題を取り上げ、原因・背景から解決に向けた施策事例や将来の展望までを調査しコンパクトにまとめた報告書です。脱炭素経営ドットコムを運営する株式会社電巧社では、全従業員が本レポートの作成に取り組んでいます。



もったいない食品ロス(本来食べられるのに捨てられてしまう食品)

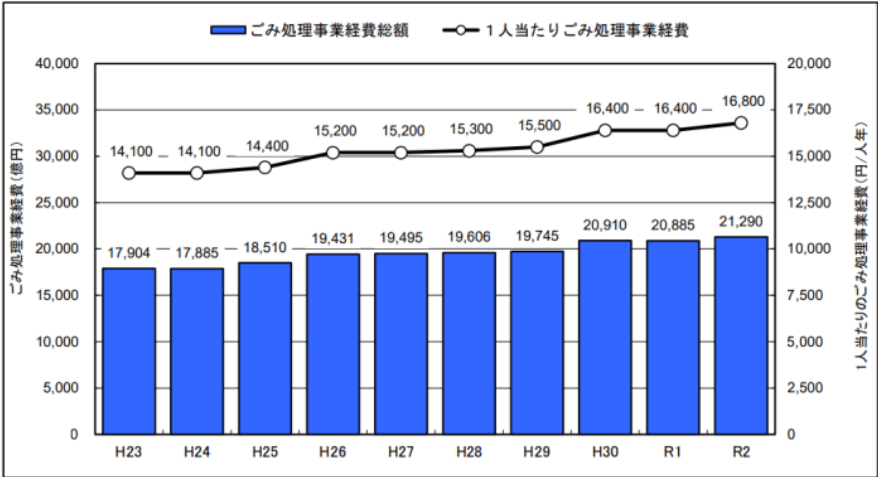
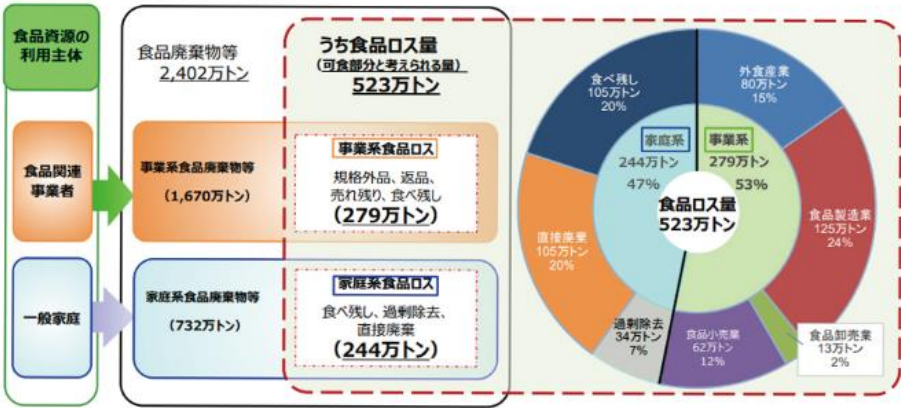
■ 環境の悪化

- 令和4年6月に農林水産省・環境省から発表された「食品ロス量」によると、令和3年度の食品ロス量推計値は、523万トンとなり、前年度より1万トン増加しました
- 日本の食品ロス量年間523万トンのうち、事業系は279万トンで、主に規格外品・返品・売れ残り・食べ残しなど、家庭系からは244万トンで、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
- 食品ロスが引き起こす問題としてゴミ処理工場に運ばれて可燃ゴミとして処分されますが、食品のように水分を多く含むゴミは運搬や焼却の際に多くのエネルギー消費を伴い、より多くの温室効果ガスを排出します

■ 資料:農林水産省及び環境省「令和3年度推計」

■ 膨大な食品の処理コストが発生

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



出典:政府広報オンライン

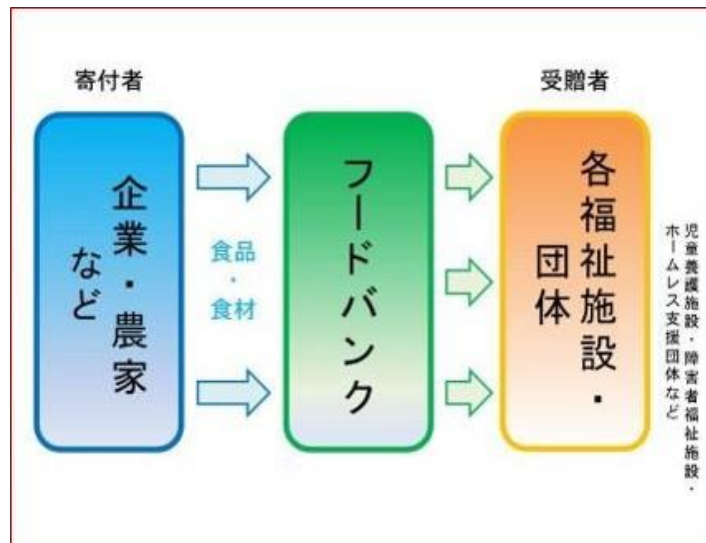
出典:環境省公式サイト

食べられるのに捨てられてしまう食品の解決策として

■ 『食べられるのに捨ててしまう』ものを減らす。

- 解決方法として「フードバンク活動」(「フードドライブ」とも呼ばれます)があります。家庭などで 余った食品や、食品の製造工程で発生する規格外品等を引き取り、福祉施設等へ無料で提供する社会福祉活動です
- 実行者=公益財団法人 日本フードバンク連盟や、NPO法人等。協力者=食品関連企業、個人や一般企業・施設や団体
- 一例として右下の写真の通り、北海道農政事務所では、備蓄の役割を終えた災害用備蓄食料について、有効利用を図り、食品ロスを削減するため、フードバンク活動団体へ提供しました

■ フードバンク活動について



出典:農林水産省HPから

■ 災害時用備蓄食料をフードバンク活動団体に提供



出典:北海道農政事務所HPから

家庭での取り組みは？

■ 買い物時のポイント

- 買い物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材をチェックする。メモ書きや、スマホで撮影し、買い物時の参考にしよう
- 期限表示を知って賢く買う
 - 賞味期限** おいしく食べることが出来る期限。この期限を過ぎてもすぐ食べられないと言う事ではない
3ヶ月をこえるものは、年月で表示し、3ヶ月以内のものは、年月日で表示する。スナック菓子・カップ麺・缶詰め等
 - 消費期限** 期限を過ぎたら食べない方が良い期限。年月日で表示
弁当・サンドイッチ・生めん等
- 使う分、食べられる量を買う。まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきる

■ 買い物をする前に、冷蔵庫の中身を確認。

■ 直ぐ食べる食材は、陳列順に購入しましょう。



出典:消費者庁公式ページから



出典:消費者庁公式ページから



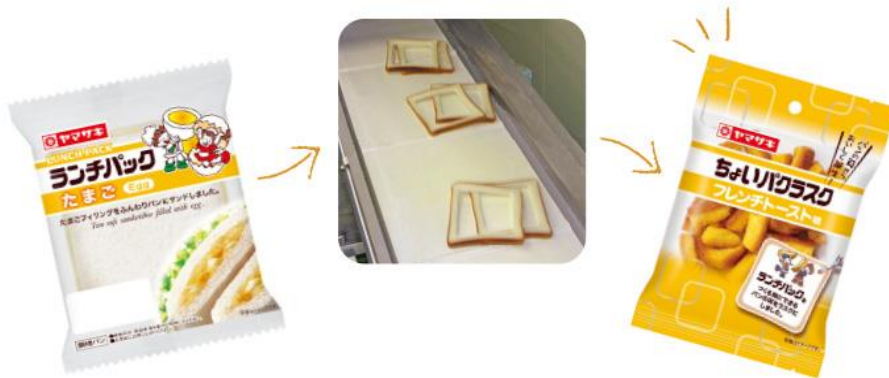
さらなる対策としては？

さらなる食品ロス削減に向けて

■ 企業の食品ロス削減の取り組み

- 山崎製パンの『パンの耳』再利用
ランチパックの製造時に発生した『パンの耳』は、100%有効利用されます。
同社グループで製菓会社の末広製菓で、『ちょいパクラスク』に生まれ変わります。
- コンバースジャパンの環境配慮商品
同社は、環境に配慮した素材を使用するシリーズ『converse e.c.lab』を発売。
アッパー(底を除いた靴の甲の部分)の生地は、従来捨てられていた規格外の食材や野菜の切れ端など、廃棄予定の食材から抽出した染料で染め上げられています。

■ パンの耳がラスクに変身



出典:農林水産省HP「aff(あふ)」2020年10月号

■ 廃棄食材から天然汚染量を抽出



出典:農林水産省HP「aff(あふ)」2020年10月号

まずは、おいしく食べ切る事から始めましょう！

■ 参照・引用資料

- 政府広報オンライン, 今日からできる! 家庭でできる食品ロス削減, 2023年6月17日(<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201303/4.html>)
- 環境省公式サイト引用, ゴミ処理, 2023年6月17日(<https://www.env.go.jp/content/900518688.pdf>)
- 北海道農政事務所HP, フォトレポート, 2023年6月17日(https://www.maff.go.jp/hokkaido/hakodate/photorepo/torikumi/20220909_fu-dobanku.html)
- 農林水産省HP, フードバンク, 2023年6月18日(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html)
- 消費者庁HP, 「めざせ食品ロスゼロ」, 2023年6月18日(<https://www.no-foodloss.caa.go.jp>)
- 農林水産省HP, 食品ロスの現状を知る, 2023年6月18日(https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html)



<https://de-denkosha.co.jp/datsutanso/>

脱炭素経営とは、再生可能エネルギーを創る「創エネ」、使う電気を減らす「省エネ」、創った電気を貯める「蓄エネ」をうまく活用し、会社・事業で排出する温室効果ガス「0」を目標にする経営のこと。

中小企業の私たちにも、できる取り組みが沢山あることを伝えたい。このような想いで、90年以上「電気」に向き合ってきた電巧社ならではのアイデアが詰まった創エネ、省エネ、蓄エネのソリューションをお伝えできる情報を、当サイトで発信しております。

DELレポートに関するお問い合わせ先はこちらへ

電気のコンシェルジュ

DENKOSHA

株式会社 電巧社

〒105-0014 東京都港区芝2-10-4

TEL: 03-3453-2221(本社代表)

担当: DELレポート事務局

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的所有権は株式会社電巧社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。