

食品ロス

本来食べられるのにもかかわらず廃棄される食品のことを指す。意味としては食品廃棄物に内包されるが、調理・加工の過程で廃棄される野菜の皮や肉の骨や、消費期限を過ぎて食べられない状態になった食品は、食品廃棄物と表されるが食品ロスの定義には含まれない。

日本における食品ロスは 2022 年で 472 万トン発生しており、国連世界食糧計画（WFP）の 2022 年の食料支援量（約 480 万トン）とほぼ同等である。472 万トンのうち、事業者から 50%、家庭から 50%排出されており、食品ロスの削減のために、事業者・家庭双方で取り組む必要がある。国民一人当たりで換算すると"お茶碗約 1 杯分（約 103g）の食べものが毎日捨てられている"といえる。

食品ロスが発生する過程は、生産・配送・販売・消費の各段階で起こる。生産では、加工トラブル、調理ミス、作りすぎで発生する。配送では売れ残りやパッケージの破損などにより、食品が廃棄される。販売では飲食店の作りすぎや客の食べ残しにより食品ロスが発生し、消費過程においては使い忘れや食べ残しなどが挙げられる。

我が国では食品ロス削減に向け、様々な政策が実施されている。2019 年（令和元年）5 月 31 日に、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が公布され、国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応し、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用することが明記された。政策の一例として、食品関連事業者等の取組に対する支援や、消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発が挙げられる。また、食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10 月）も設けられた。この法律は令和元年 10 月 1 日に施行された。

2024 年（令和 6 年）6 月には「食品リサイクル法」に基づく基本方針等の見直しにおける資料が農林水産省・環境省から公表され、食品ロス削減の取組促進の一環として 3 分の 1 ルールを始めとする商慣習の見直し（納品期限の緩和）や、賞味期限の延長が提案され、2029 年度までを見直しにかかる次期目標年度としている。

2024 年（令和 6 年）12 月 25 日には、「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」が消費者庁・厚生労働省から公表された。食べ残しの持ち帰りの判断基準や持ち帰る際の注意事項等が提案され、食中毒細菌等の特徴とその対応がイラスト付きで分かりやすく示されている。環境省は「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを『mottECO（モッテコ）』と名付けロゴマークも作られた。

（田村倫子）