

AIG損害保険株式会社 主催

食品ロス問題を考える

ー 環境の未来は一人一人の行動からー



東京農業大学 国際食農科学科 教授



「食と農」の博物館 副館長

上岡 美保

国民・地域・日本・世界の輝かしい未来に向けて

☆プロローグ 食は「しあわせのものさし」

I 世界・日本・家庭の食品廃棄

◎世界的な課題とは？

II 食生活の変遷と食・農・環境との関わり

◎今後の日本の食料生産はどうなるの？

III 将来の食料確保(食料安全保障)のためには？

◎日本型食生活と食料自給力

IV 食品ロスを削減するためには？

◎各主体が取り組めることは？

❀おわりに 今、私たちにできること

同じ地球上に併存する 飢餓と飽食

世界の9人に1人(8億人)が栄養不足

今、私たちがやるべきことは…？

■世界の食品廃棄の状況は？

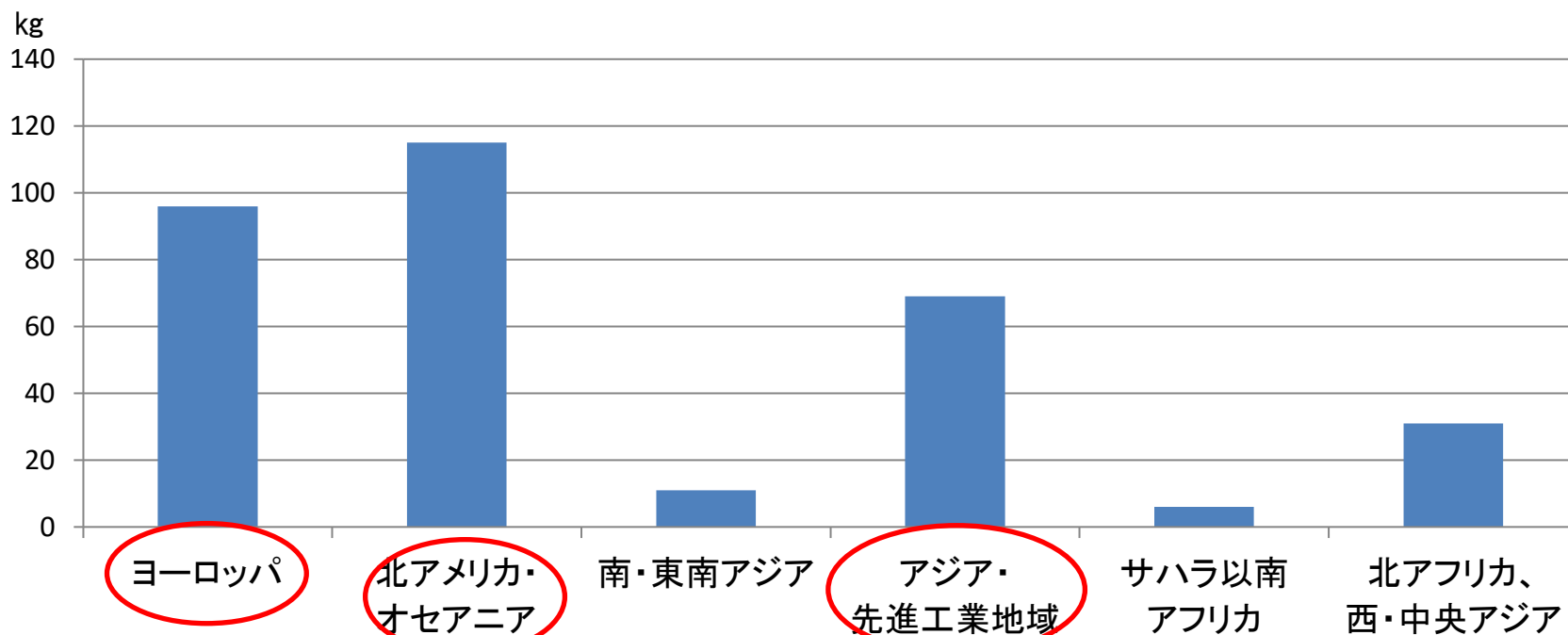


図 消費段階における1人あたり年間の食品廃棄量

○FAOの報告書では、世界の食料生産量の3分の1に相当する約13億トンの食料が毎年廃棄されている。

○先進国ではかなりの割合が消費段階で無駄にされるが、開発途上国では消費段階の廃棄は極めて少量。

◇日本の食品廃棄物の排出量(H29年度推計)

事業系廃棄物

食品製造業／食品卸売業／
食品小売業／外食産業

752万トン

うち可食部分と考えられる量
規格外品・返品・売れ残り・食べ残し

328万トン

家庭系廃棄物

783万トン

うち可食部分と考えられる量
食べ残し・過剰除去・直接廃棄

284万トン

追加的エネルギーを要する
飼料・肥料・燃料

再生利用 76.7%
うち、飼料化 74.2%
肥料化 17.4%
燃料化 8.4%

焼却・埋立 20.5%

焼却・埋立による
環境への負荷

再生利用 7.3%

焼却・埋立 92.7%



■家庭系食品ロスの推計結果から

◇環境省による全市区町村対象の調査から

(対象自治体1741、回収数1707、回収率98.0%)

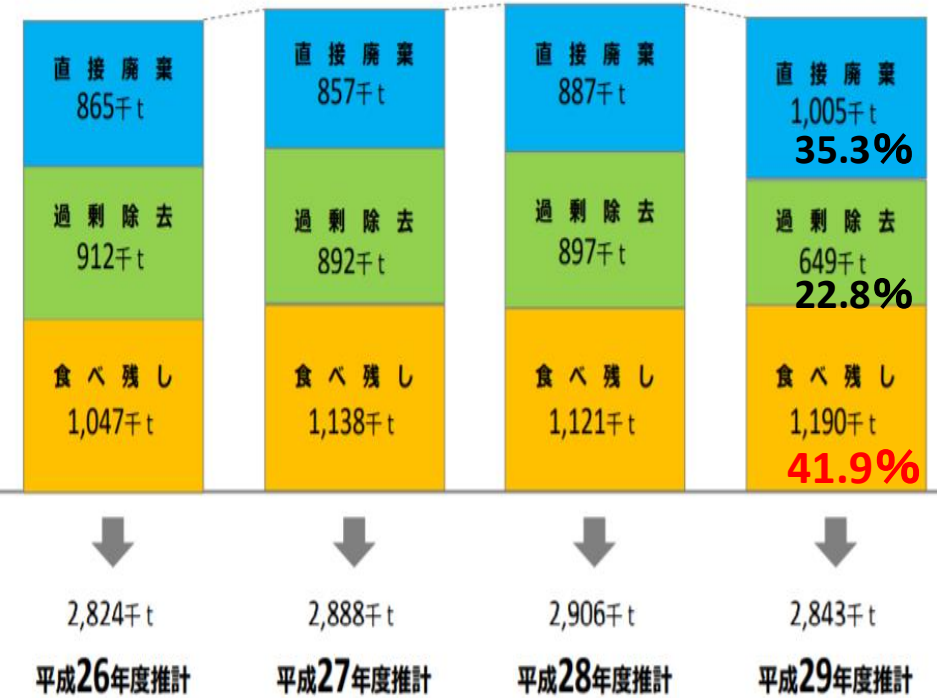
図表 41 家庭から排出される食品ロスの発生量の推計結果

	①各市区町村の推計結果を使用		②拡大推計				食品ロスの発生量合計値 (千t/年)
	市区町村数	食品ロスの発生量 (千t/年)	市区町村数	食品廃棄物の発生量 (千t/年)	食品ロスの割合 (%)	食品ロスの発生量 (千t/年)	
直接廃棄	88	322	1,653	5,456	12.5%	682	1,005
過剰除去	6	7	1,735	7,752	8.3%	642	649
食べ残し	45	294	1,696	6,351	14.1%	896	1,190
合計	-	623	-	-	-	2,220	2,843

(注) 小数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない。

資料: 環境省請負調査「令和元0年度 食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係わる実態調査報告書」より転載

図表 42 家庭から排出される食品ロスの発生量の推計結果と推移 (平成 26～29 年度)



自治体の組成調査を元にした家庭系食品ロス量の推計結果では、「**食べ残し**」が約4割と最も多く、次いで「**直接廃棄**」、「**過剰除去**」となっており、まず「**食べ残さない**」意識の重要性が浮き彫りになった。

■家庭での食品ロスの内容

◇食品ロス率が上位の食品

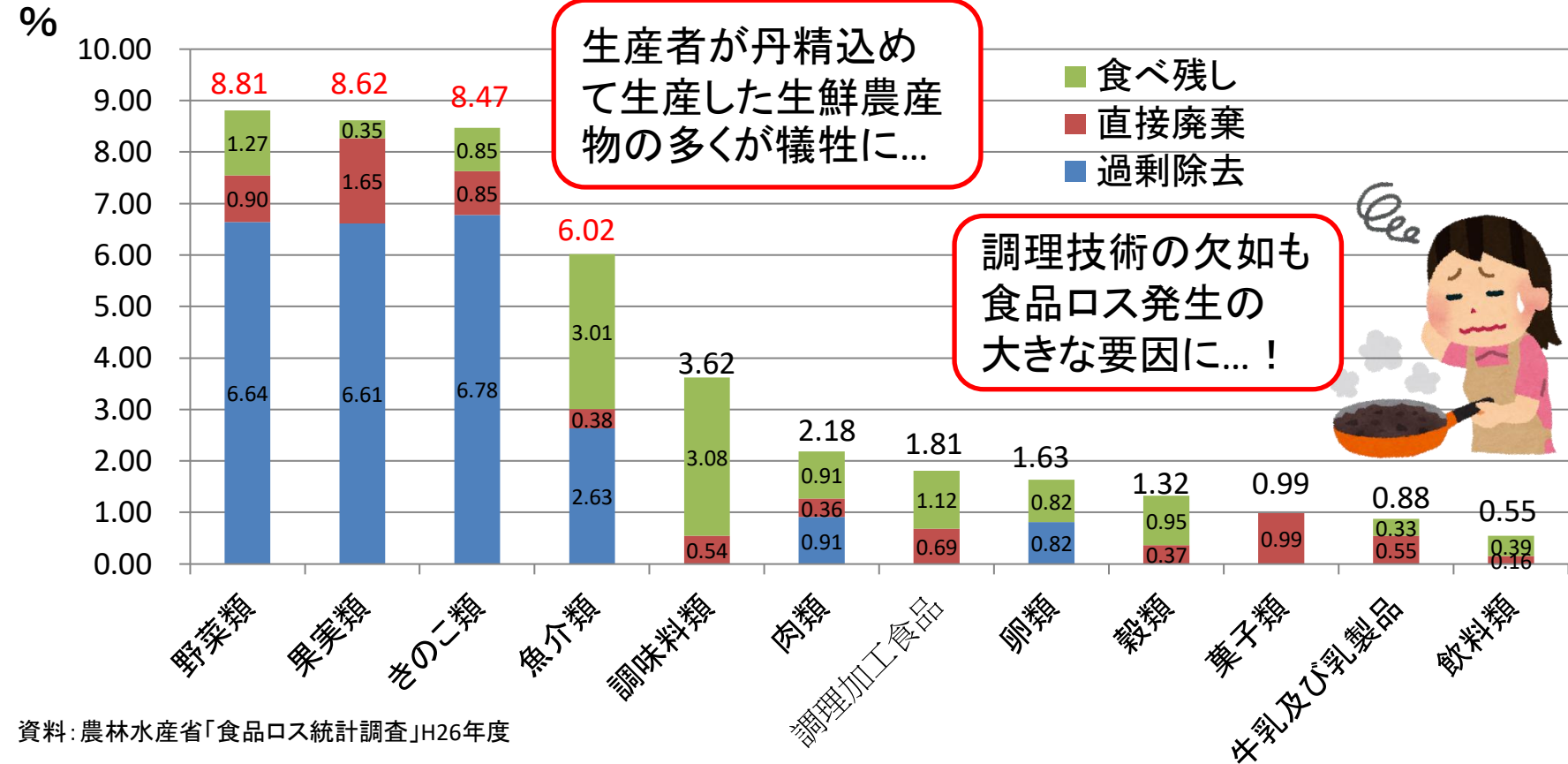


図 食品ロス率(廃棄量／使用量)が上位の食品

食品別にみても生鮮食品のロス率が高く、野菜、果実、きのこ、魚介類等は特に過剰除去が多くなっている。食べ残しが目立つのは、魚介類、調味料類、調理加工食品となっている。

子ども達と一緒に 賞味期限と消費期限を学ぶ



冷蔵庫の中、食品だなの中をチェック！
お家にはどんな食品があったかな？
これは食べる？ 食べない？

子ども達と一緒に エコクッキング（環境と調和した食生活）を学ぶ

食品ロスは、食べられるのに捨てられた部分のことを言うよ。通常の習慣で、食べない部分（皮や骨・芯など）は食品ロスには入らないよ。

つまり、食品ロスは、「食べ残し」や「賞味期限・消費期限切れでの直接廃棄」、「皮の厚むきや傷んだ部分の除去などの過剰除去」だよ。

だけど野菜や果物の皮には栄養も多いんだよ。

生ゴミを減らそう

上手に皮をむこう

皮や茎も料理してみよう

食材を上手に保存しよう

作った量が多すぎたら
次の日リメイクしてみよう



エネルギーを無駄にしない
調理をしよう

できるだけ水を汚さないよう
工夫しよう

生ゴミが出てしまったら水を
しっかり切って捨てよう

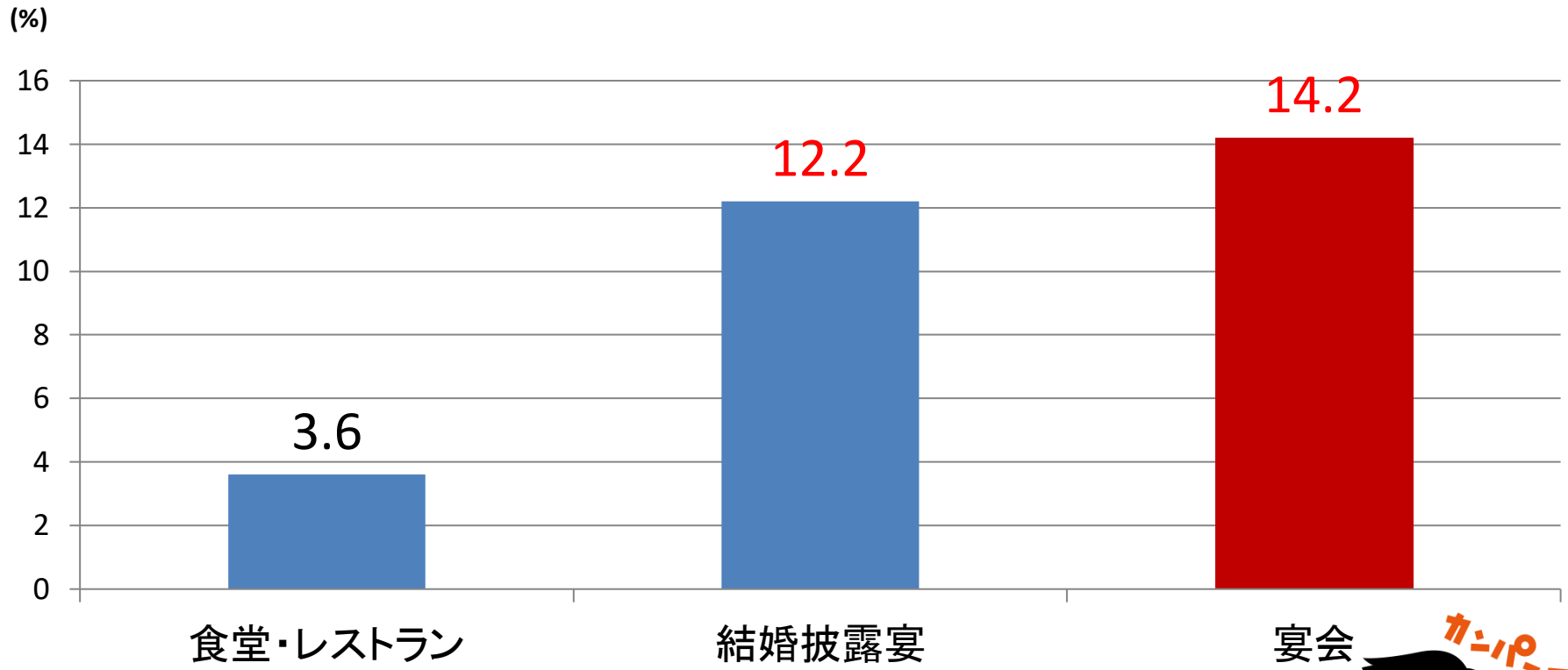
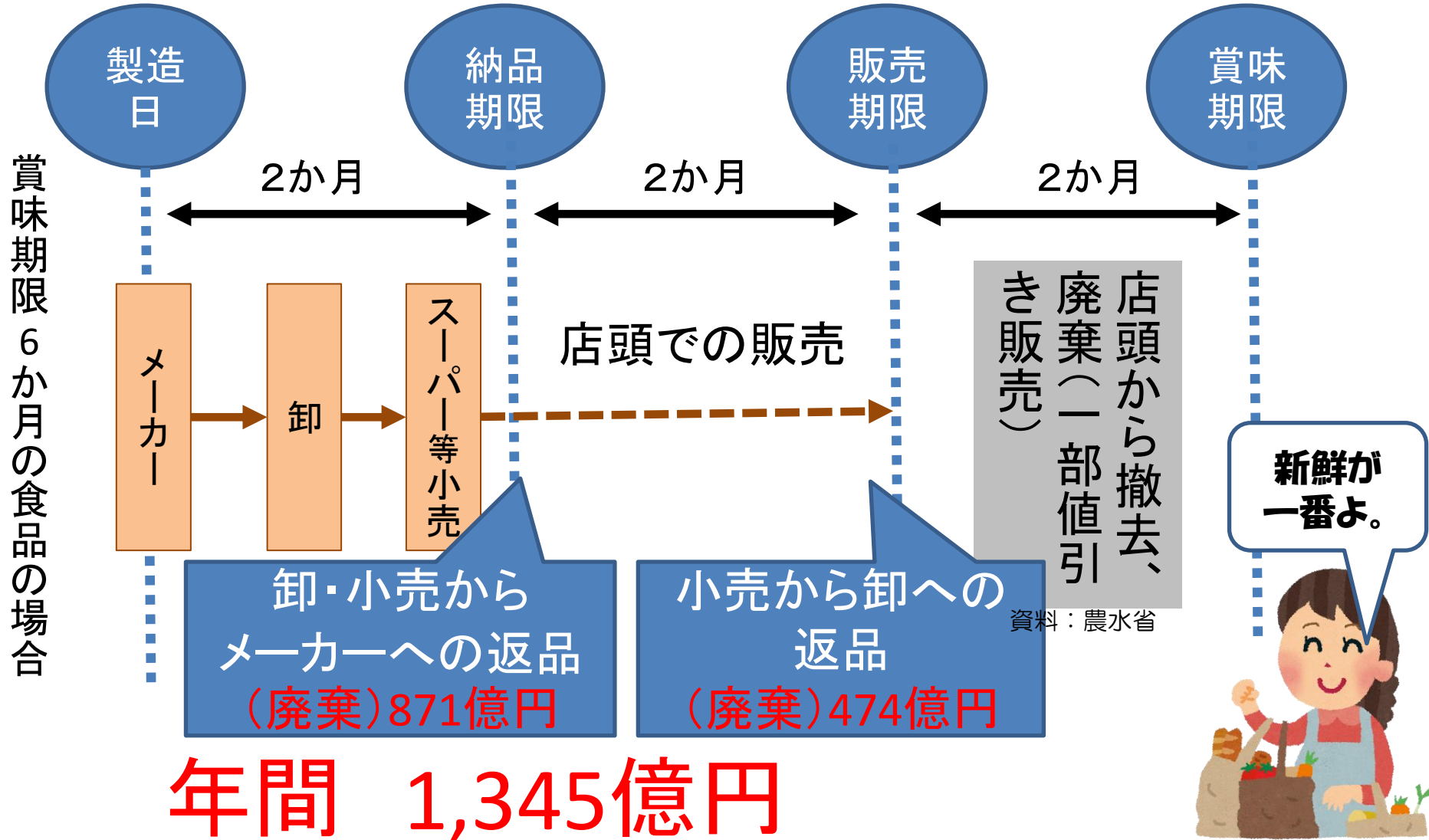


図 外食シーンでの食品ロス率(H27)



外食では、結婚披露宴や宴会など酒宴を伴うシーンでの食品ロスが多くなっている。

食品流通現場の3分の1ルール



年間 1,345億円

(製・配・販連携協議会H28年度推計)

多店舗経営での食品ロス

フランチャイズチェーン



本部

「品切れ」になると
販売機会のロス・
店舗イメージが悪
くなって客足が遠
のく(他の商品の
販売機会も失う)
から欠品させない
で！
売れ残りはそっち
で処理して！

食品廃棄費用 < 販売機会・顧客喪失等の損失
→ 食品廃棄を招くことに...

国連WFPの2019年の食糧援助量 420万t

日本で家庭から出される可食部分**284万t**
事業系の可食部分**328万t**を合わせると



612万t



世界の年間食料援助量の約1.5倍相当量を廃棄

私たちの食生活の在り方を考える必要があります

「食品ロス削減推進法」の成立

食品ロスの削減の推進に関する法律案の概要

食品ロスの削減の定義
まだ食べる事ができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組
基本方針等
・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定 ・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定
基本的施策
①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等 ②食品関連事業者等の取組に対する支援 ③食品ロスの削減に関し顕著な構成がある者に対する表彰 ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究 ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供 ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

資料：消費者庁「食品ロスの削減の推進に関する法律案の概要」より一部抜粋

◎2019年5月31日、「食品ロスの削減の推進に関する法律」(略称「食品ロス削減推進法」)が公布。

◎大枠は、多様な主体が連携する国民運動として、**眼前の食品ロス**を**できる限り減らす**、または、食品企業等の**余剰の食品を廃棄せず**、**フードバンク等に寄付すること**を自治体等が支援すること。

食品リサイクル法の下

事業系

752万t

(328万t)

・再生利用率71%

・焼却・埋立17.4%

フードバンクへも一定量

家庭系

783万t

(284万t)

・再生利用率7.1%

・焼却・埋立92.9%

フードドライブ？

家庭段階での食品ロス削減が課題

消費者意識の改革は喫緊の課題

★世界的な課題とは？

マルサスの『人口論』1798年
**人口は幾何級数的に増加するが、
食糧は算術級数的にしか増加しない**

(人間はかけ算的に増えるが、食料は足し算的にしか増えない)



つまり、いつか食料が足りない時代がやってくる



今、それは現実味を帯びたものとなっている...

なぜ、上記のような問題が起きるのか。
私たちの食の視点、農業と環境との関わりから考える。

私たちは、これからどう行動すべきなのか...？

2030年までに世界が目指す
「持続可能な開発目標」

持続可能な
Sustainable
開発
Development
目標
Goals



★今、私たちに求められていること

◇2030年までに目指すべき世界

持続可能な開発目標 (SDGs)



ロゴ：国連広報センター作成

グローバルの視点で目指すべき社会を考えた時、私たちの食生活において変えていける、あるいは変えていかなければならないことが非常に多い

私たちの当たり前（本来）の食生活はどう変化したか!?

昔



資料:江戸東京博物館HPより

農村風景
食の流通・加工
生活スタイル
食卓
食事内容
家族

今



※写真はイメージ

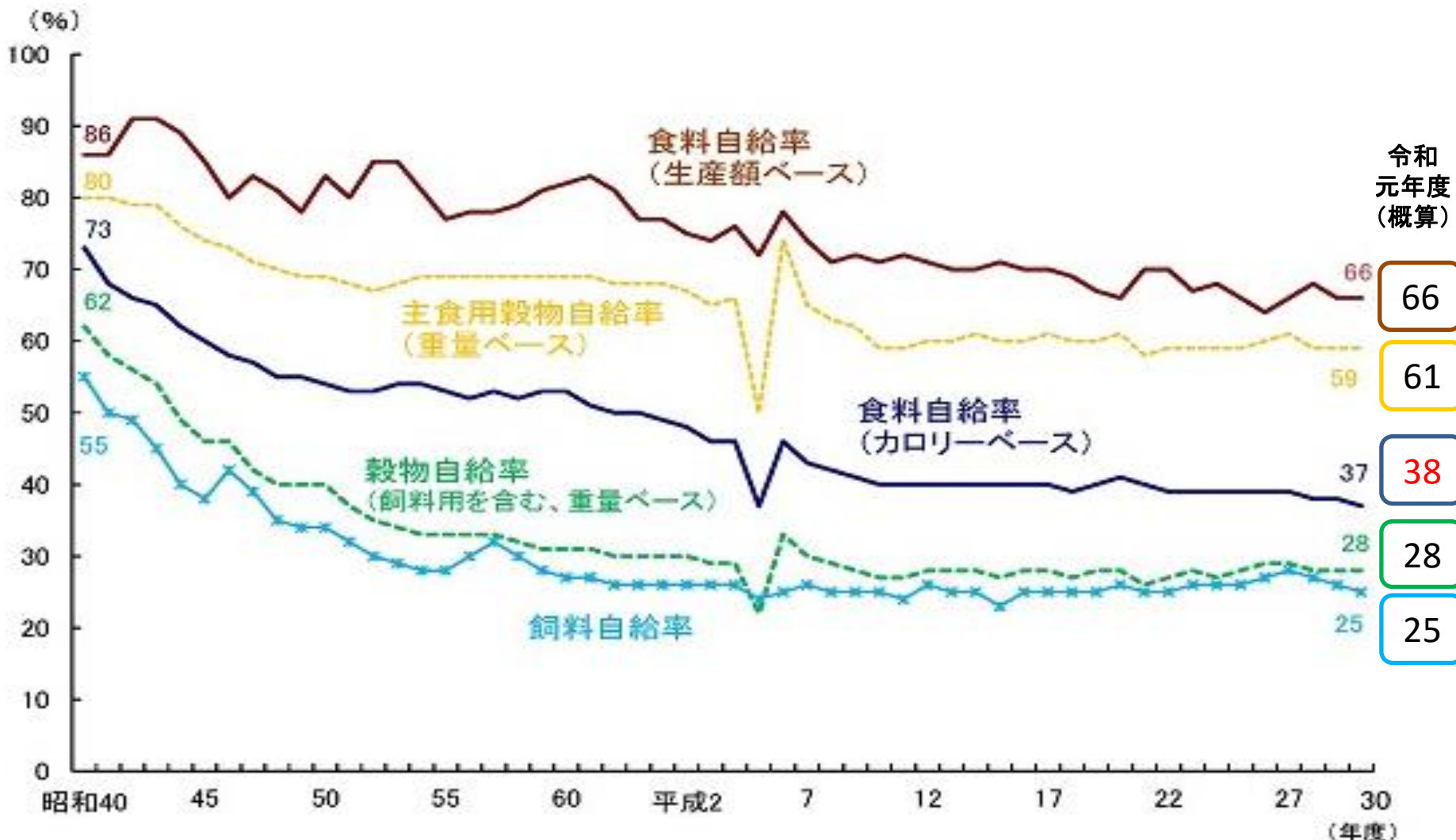
【家庭】 家庭料理・家庭の味 → 肉食

【地域】 郷土料理・食文化・伝統食 → 地産地消

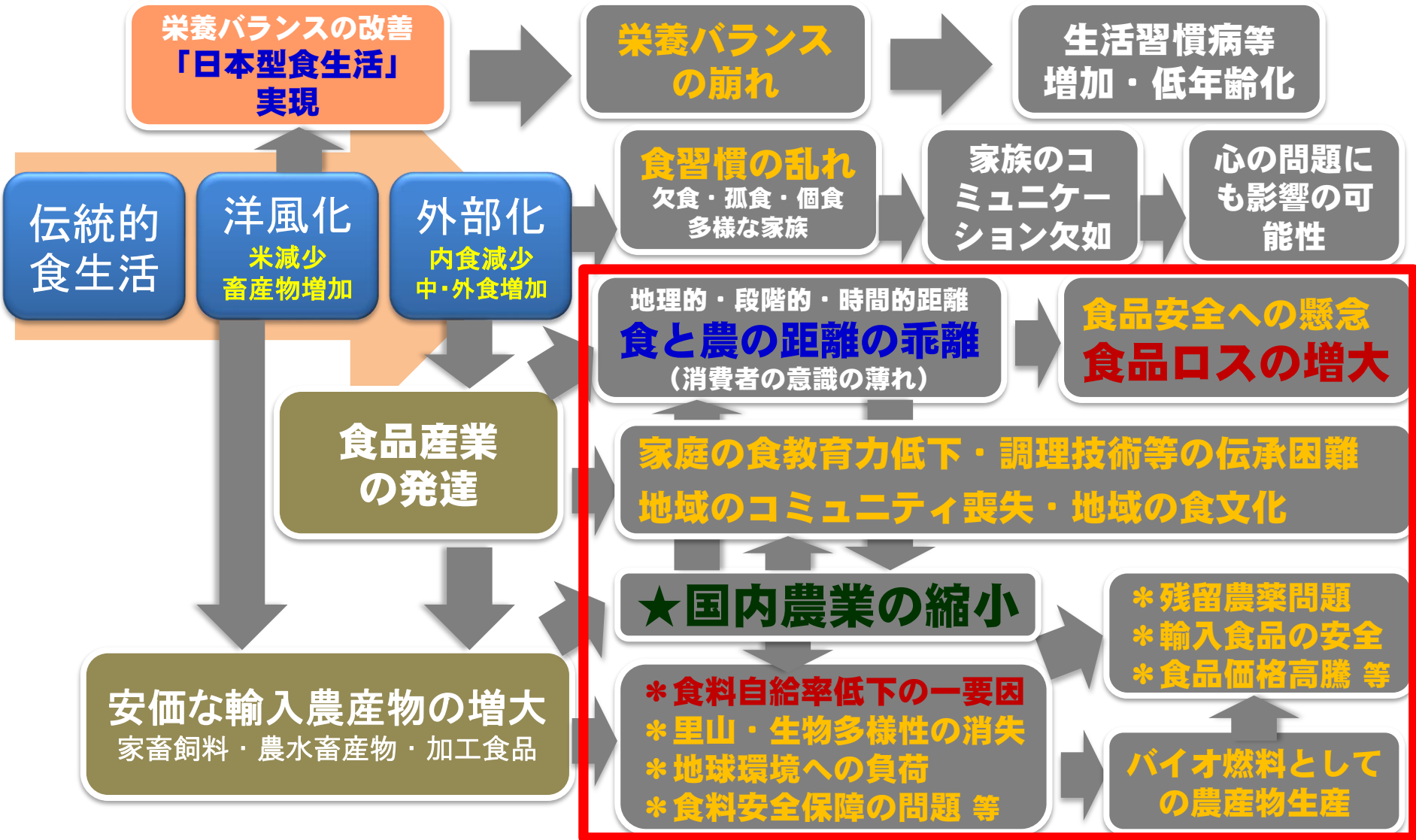
【日本全体】 和食・日本料理 → 国産国消

しかし今、当たり前の食が危ない!?

◇食料自給率の動向



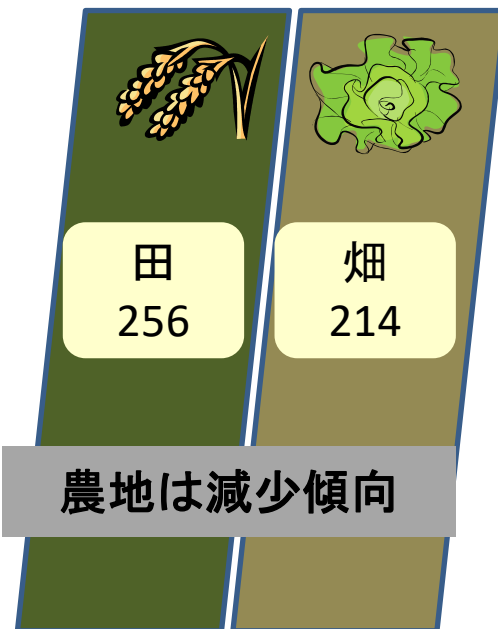
食料自給率(現段階で37%)からみても国産国消は困難な状況。



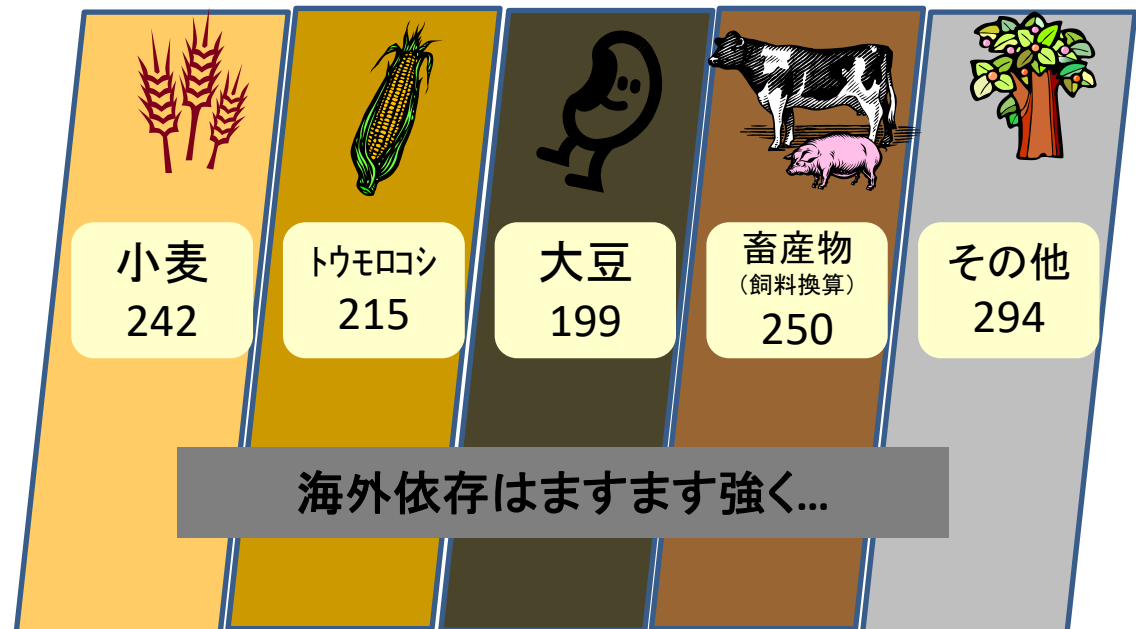
消費者が選択してきた食生活変化の中で、**当たり前の食生活は次第に失われつつある**。また便利さの裏返しとして、**国内農業は縮小傾向**となった。

海外に大きく依存している農地

国内の農地面積
469万ha



海外に依存している作付面積
約1200万ha



資料: 前掲中田 (2009)

- ・世界の人口増加・所得増加で、食料不足が懸念される中で...
- ・単収の伸びが今後期待されない中で...
- ・地球温暖化(砂漠化)で、耕作可能な面積・収量が減少する中で...
- ・地球温暖化で、食料がバイオエネルギーとして生産される中で...

日本が食料輸入することで節約された水

◇バーチャルウォーター(仮想水)

バーチャルウォーター：
食料を輸入することによって、輸入国で節約された水資源

日本国内

年間仮想水総輸入量：約640億立方メートル

年間総水資源使用量：約900億立方メートル

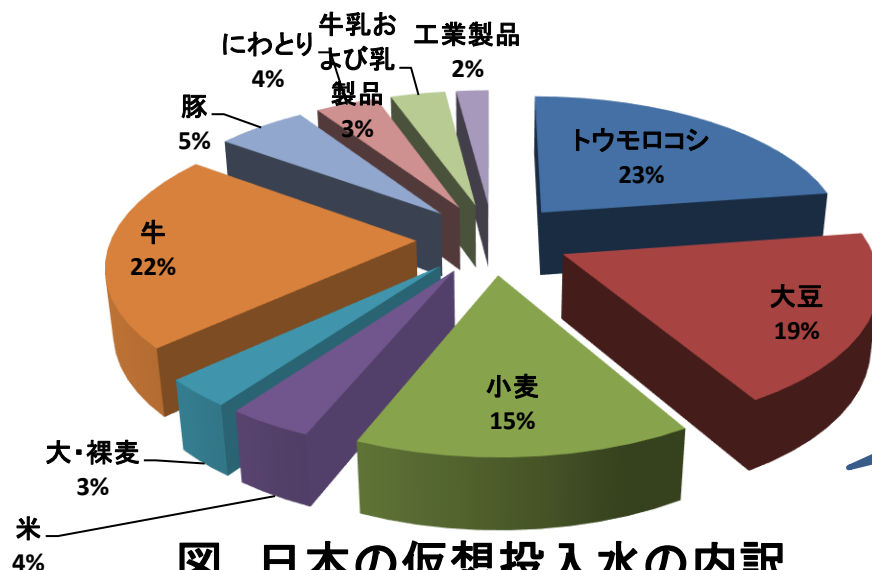
年間灌漑用水：約570億立方メートル

地球上の水

約2.5% 淡水

生産活動・生活用水として
利用可能な水

約0.8%



仮想水の
98%が食料
うち、8割が飼
料穀物・油糧
種子・畜産物

図 日本の仮想投入水の内訳

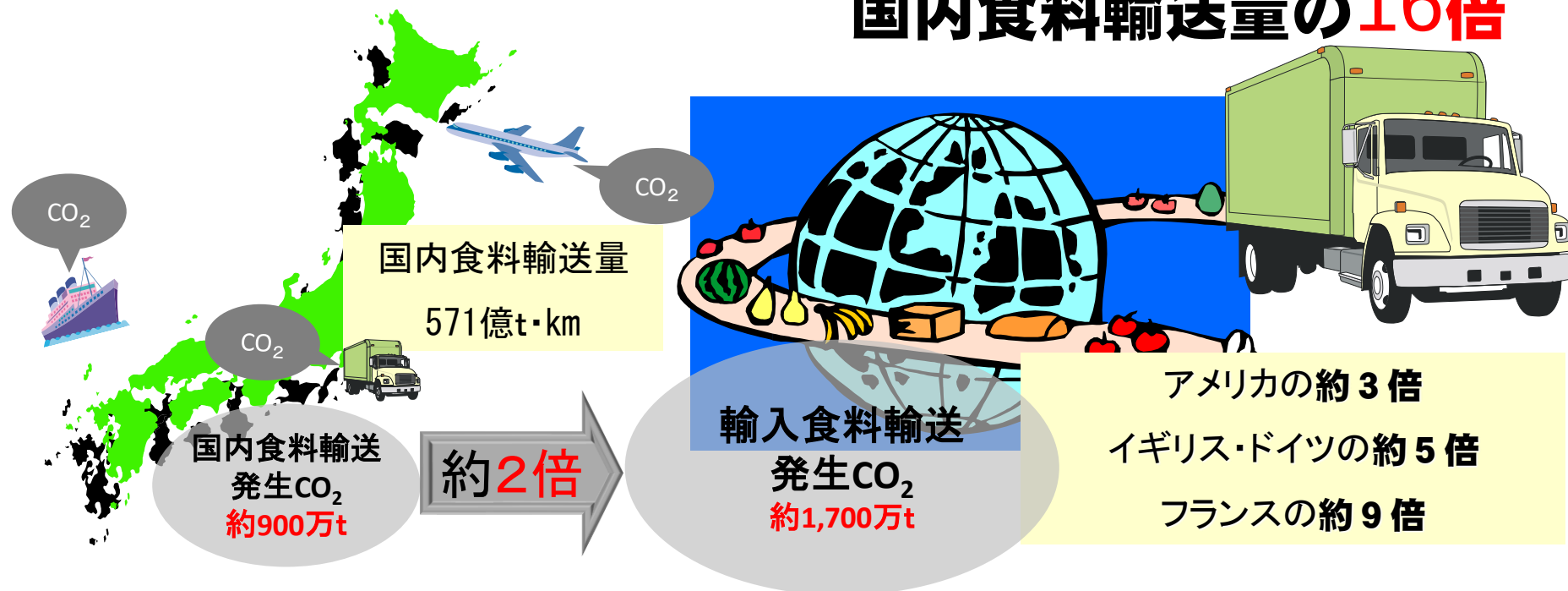
(東京大学生産技術研究所ウェブサイト)

貴重な水資源の中での水を奪うことに...

◇日本のフード・マイレージ

$$\begin{aligned} & \text{食料輸入総量} \times \text{各国からの輸送距離} \\ & = \text{約9002億t} \cdot \text{km} \end{aligned}$$

国内食料輸送量の**16倍**

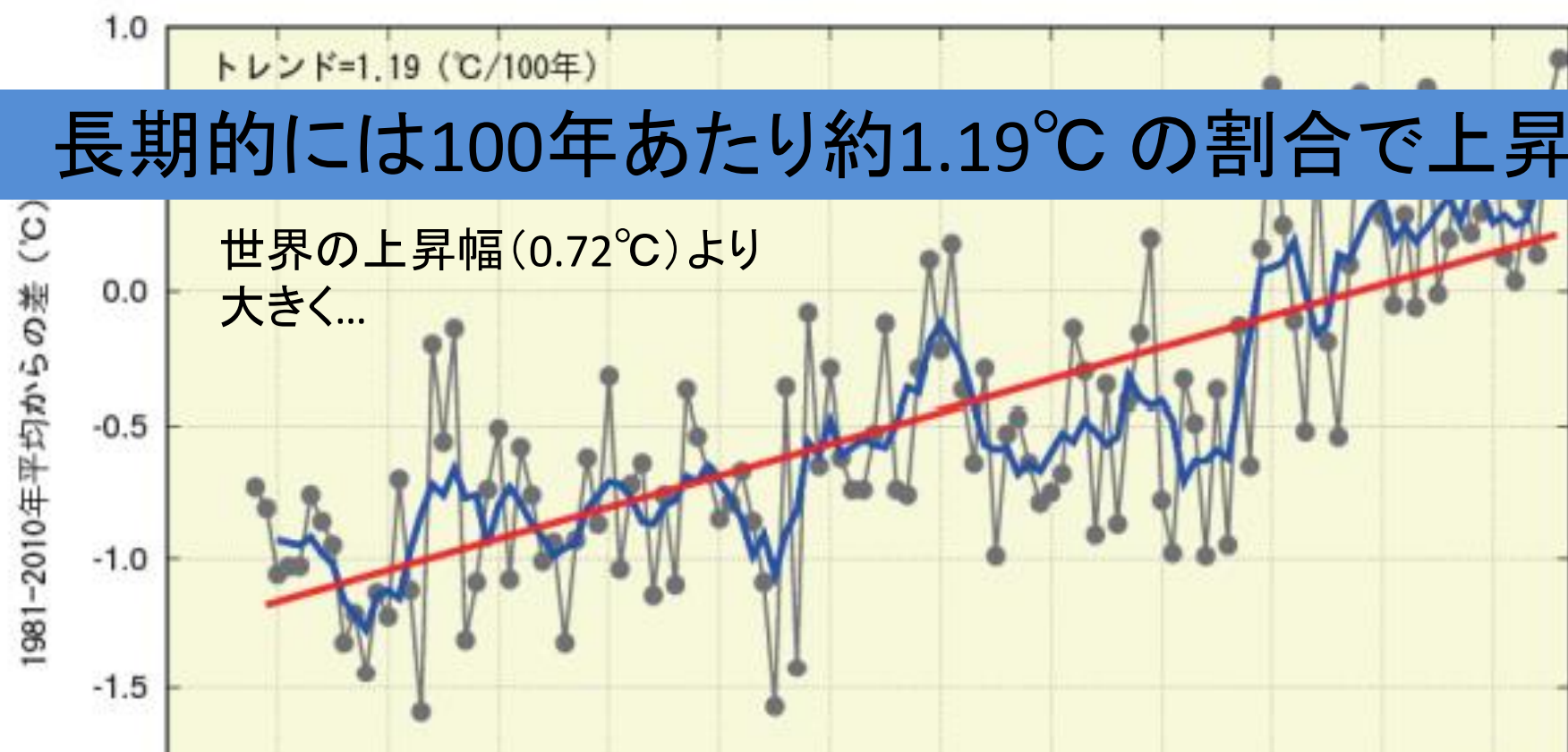


大きな地球環境への負荷

大量に必要な輸送エネルギー

日本の年平均気温偏差の推移

日本の年平均気温偏差



日本の21世紀末の気温は全国的に上昇すると予測される。低位安定化(気温上昇2°C以下に抑える目標で開発)シナリオで0.5~1.7°C、**最大排出量の高位参照シナリオで、3.4~5.4°C上昇(低緯度より高緯度で上昇幅大)と予測される。**(環境省他2018「日本の気候変動とその影響」より)

将来の日本の食料生産の潜在量は減少することが懸念される

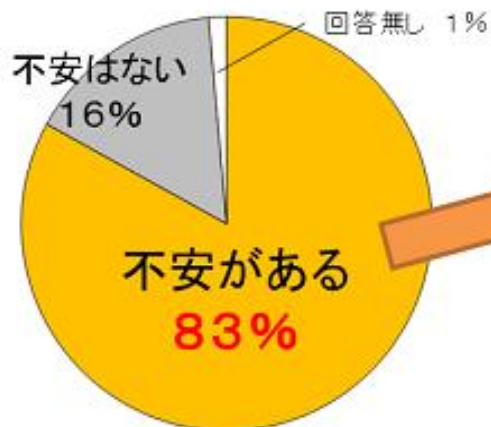


食料自給率が低いといけないの？

- 遠くから輸送することで、大量のエネルギーを使うため、**地球環境に負荷**を与えます。
- **輸入相手国の環境にも負荷**を与えたり、農地や水を大量に搾取している場合があります。
- 安い農水畜産物がたくさん輸入されることで、**国内の農業に大きな打撃**を与えます。
- **世界の食料事情を取り巻く不安定要素**（世界人口増加・地球温暖化による凶荒・バイオエタノール生産による価格高騰）の存在。
- **不測の事態**（紛争・政治的関係の悪化など）が起こった場合、**輸入がストップ**する可能性があり、国民の**食料が不足**するおそれがあります。
- **食料安全保障**の観点からも、現存の農地を有効に活用する必要があります。

Ⅲ 将来の食料確保(食料安全保障)のためには？

■将来の食料供給に対し…



資料: 内閣府「食料の供給に関する特別世論調査」(平成26年2月)

不安の理由

「不安がある」と
答えた人のうち…

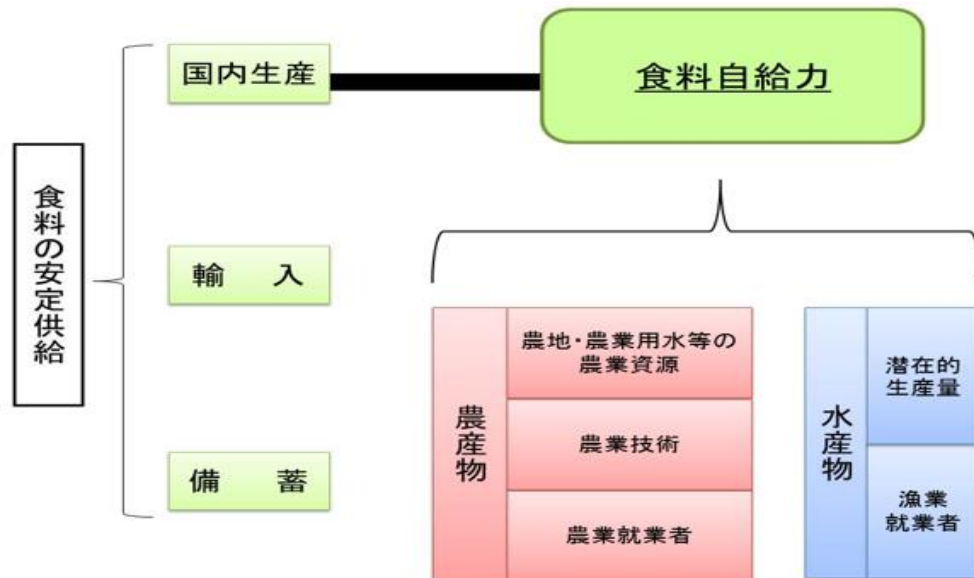
82% が

国内生産による
食料供給能力が低下する
おそれがあるため

と回答。

食料自給力を高めていくことが重要

食料自給力とは、「我が国農林水産業が有する食料の潜在生産能力」を表すもので、農産物は農地・農業用水等の農業資源、農業技術、農業就業者から、水産物は潜在的生産量、漁業就業者から構成される。



日本の農業のゆくえは？

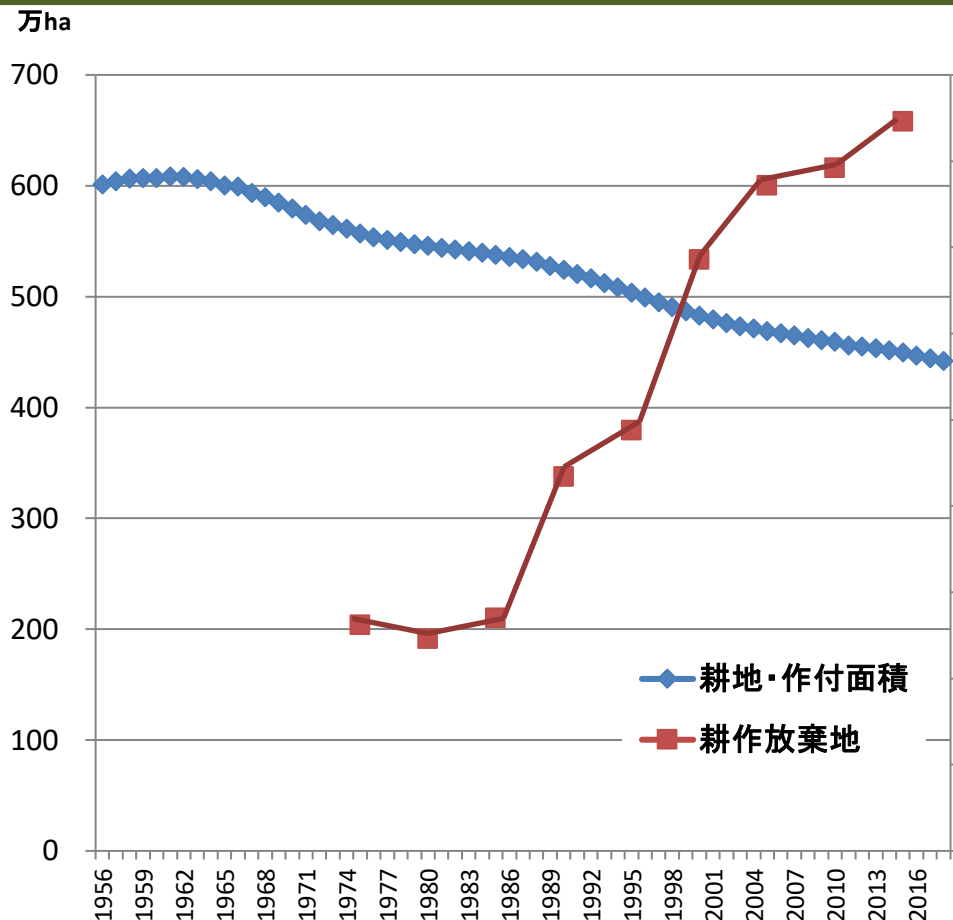


図 日本の耕地・作付面積及び耕作放棄地の推移

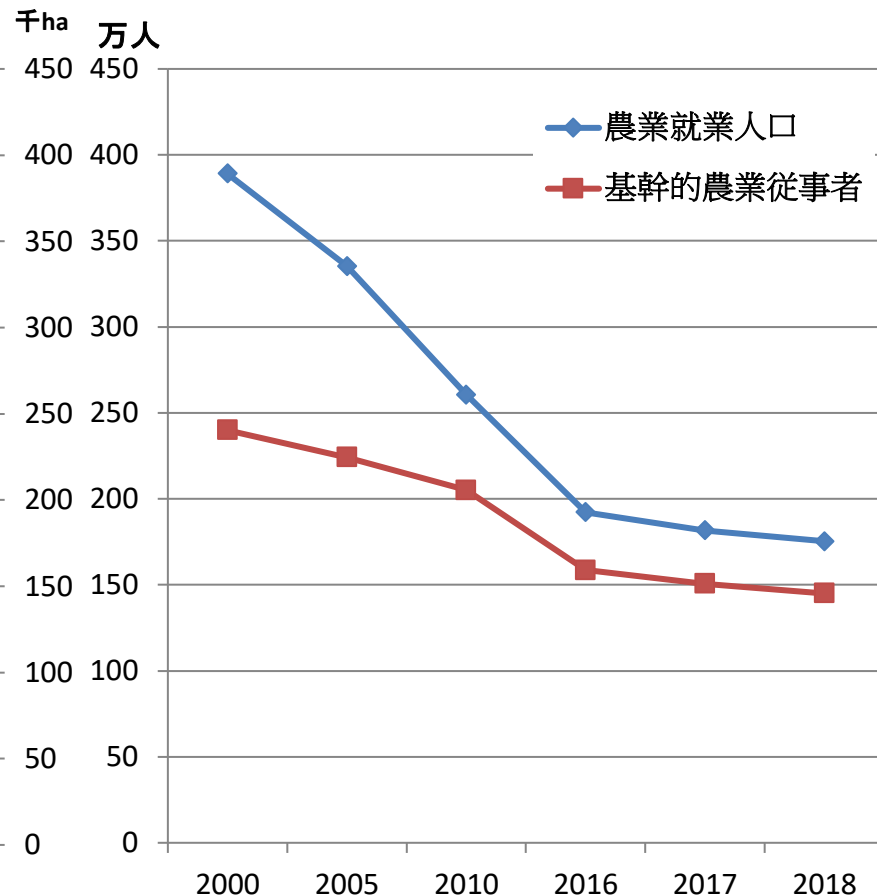


図 日本の農業就業人口の推移

日本の農地は約60年で約25%減少、耕作放棄地は35年で約3倍
180万人(全体の1.42%)が1億2671万人の食生活を支えている
さらに、農業就業人口は減少の一途



今後、地産地消はもとより国産国消も厳しい状況

地域・国の農林漁業が無くなれば、
食と農の距離はさらに乖離する

食品ロスは、さらに増加する

地消・国消しなければ地産・国産は維持できない

◇食料自給率は消費者とも密接に関係している！

$$\text{食料自給率} = \frac{\text{国内生産量}}{\text{国民が消費する食料}} \times 100$$



私たちの食料消費行動から
食料自給率を上げる1シナリオを考える

計算式からは…

消費者の行動で「食料自給率を上げる」には、
分母を小さくする？分子を大きくする？



消費者が食料自給率を上げるには？

① 私たちは何を消費しているか？

$$\text{食料自給率} = \frac{\text{国内生産量}}{\text{食べた食料} + \text{食べずに捨てた食料}} \times 100$$

食品ロス削減だけでは農業の維持に繋がらない

無駄な消費(食品ロス)を減らすことで、
分母を小さくする

② 私たちが食べているのはどんな食料？

$$\text{食料自給率} = \frac{\text{国内生産量}}{\text{国産食料} + \text{輸入食料}} \times 100$$

再生産可能になる

国産国消・地産地消で国内農業を応援する

求められる食と農の理解と体験(食育・食農教育)

Ⅳ 食品ロスを削減するためには？

◇ **地産** (国産) がなければ **地消** (国消) できない!!

農業・農村が発揮する様々な機能

資料: 農林水産省



農業・農村は食だけでなく、地域の環境・文化・安全を守る産業。
農林水物・食品の価値を正當に評価してもらうことが重要。
長期的対策として**食育・食農教育**が必要不可欠！

◇農林漁業体験のエビデンス

農林漁業体験をすると こんないいこと

◆農林漁業体験は、食べ物に関する意識や知識と関係しています

◆農林漁業体験は、食べ物嗜好と関係しています

◆農林漁業体験は、食べ残しなどの食行動と関係しています

◆農林漁業体験は、心の健康と関係しています



食農教育でエシカル消費ができる次世代を育てる

■ エシカル消費は、日常でできるこんなこと



しかし、こうした消費者を育むには時間と工夫が不可欠

単独世帯や核家族世帯、多様な世帯の増加、女性の社会進出
食の外部化の進行 等

一度に多くの児
童・生徒に正しい
教育が可能
多様な世帯の子ど
もへの介入が可能

家庭での食教育力の限界・低下

外部からの支援が必要

公立小学校で
は99%が
完全給食を実施

教育機関・学校給食での食農教育は、一度に広く食育が可能

- 多様な味・五感を活かせる料理の提供 ⇒ 味覚教育の場
- 共食の場を提供 ⇒ 楽しさの提供
- 食の大切さ(情報)を伝える場 ⇒ 知識の提供

伝統(の味)や食・伝統文化(郷土食・行事食)・地産地消
郷土愛の情勢・地元産業の認知と理解

◇学校給食の食品ロス

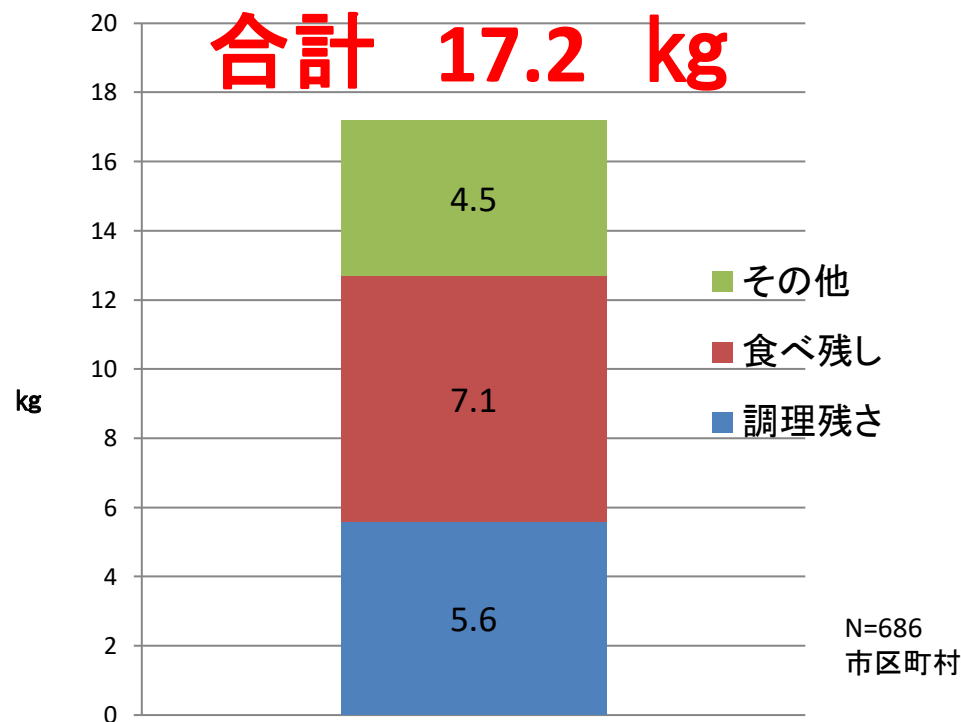


図 児童・生徒1人当たり年間の食品廃棄物発生量(H25年度推計)

残食率平均 約6.9%

$$= \frac{\{ \text{残食量} - (\text{提供量} \times \text{欠席率}) \}}{\{ \text{提供量} - (\text{提供量} \times \text{欠席率}) \}}$$

1人当たり食品廃棄物量に、H25年度公立小中学校児童・生徒の人数をかけると...

$$9,126,929 \text{人} \times 17.2 \text{kg} \\ = 156,983,178.8 \text{kg}$$

1年間に公立小中学校給食から排出される食品ロス **約15.7万t**
食料援助量の約5%

子ども達と一緒に 学校給食の食品ロスを学ぶ

学校給食の食品ロスは年間1人当たりどのくらいだろう？

17kg



5年生: 34.4kg

6年生: 38.7kg

5年生: 34.2kg

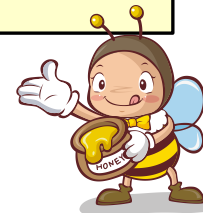
6年生: 39.0kg

5年生の体重の約1/2に相当!?

■ 私たちは何のために食べるのか？

伏木(2008)は**人間にとってのおいしさ**は以下の4つに分類されるとしている。

- ①生理的に欠乏しているもの
- ②子どものころから食べている食文化に叶っているもの
- ③本能が強く関与する、やみつきになるようなおいしさ(油、砂糖、出汁)
- ④**情報**は人間のおいしさを味とは関係なくリードすること(人間特有のおいしさ)



私たちは何のために食べるのか？

伏木は、次のようにも述べている。

- 安全の情報は何よりもおいしい
 - 人間のおいしさというのは、まずこれを食べて大丈夫という情報のベースがあって、はじめて成り立つ。したがって、安全の情報というのは最もおいしいといえる。
- 私たちは情報という口に入れなくても安全を確かめられる便利を得た。**賞味期限、消費期限も獲得した情報である。**野生動物のように口に入れて命がけで判断しないので五感が鈍くなっているようである。

食料ロスの増加を招くことにも...

味覚教育の重要性も

適切な情報発信の必要性和消費者自身の学びの重要性

食品ロスは何故出るの？(まとめ)

- **フードシステムの深化**
 - 流通経路の複雑化
 - 加工段階の拡大
 - 責任の所在の複雑化
- **生産者と消費者の距離の乖離**
 - 消費者意識(農業への理解・食料への感謝)の薄れ
- **食品産業発達／国内農業の縮小**
 - 人(地域内・世代間等)のつながりの薄れ
 - 調理技術・伝統文化の継承困難
- **味とは関係なくリードする情報というおいしさ**



消費者が選択した結果である

食品ロスは何故いけないの？（まとめ）

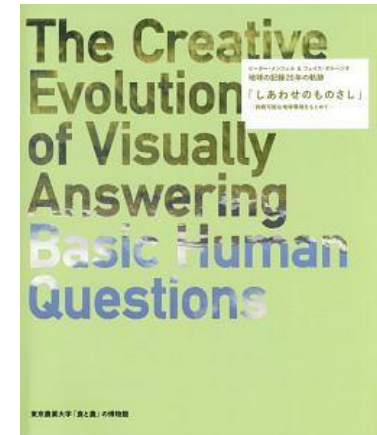
- 食料資源の無駄遣い（もったいない！）
- 世界の中に**併存する飢餓と飽食**
- **生産者**と消費者の**思い**のギャップ
- **低すぎる食料自給率**の中で...
- **世界の**人口増加・所得増加で、**食料不足が懸念**される中で...
- 地球温暖化・砂漠化で、**耕作可能な面積・収量の減**の中で...
- **単収**の伸びが今後**期待されない**中で...
- 食料安全保障（**将来の食料は安定供給できるか**）
- 食料が**バイオエネルギー**として生産される中で...
- **高価な肥料・飼料・燃料**
- 地域や地球**環境への影響**



食料面・農業面・環境面等、多面的に影響

個人レベルから国レベル、地球レベルで関係

子ども達に考えてもらうWS どうして食品ロスはいけないの？



ピーターメンツェルの写真から、日本の食生活が当たり前でないことを学ぶ

日本は食料自給率が低いにも関わらず、食料輸入量の三分の一に相当する食料を捨てていることを学ぶ

食品ロス等のゴミを出すことによって、地球環境に負荷を与えることを学ぶ

「どんな時に食品ロスが出るのか」

「どうすれば食品ロスが無くなるのか」を考えてもらう

食品ロスを減らす取り組み①

◇楽しみながら、ポジティブに！食品ロスを出さない取組

◎ サルベージ・パーティ♪



「フードサルベージ(食材を救う、の意)」

「家でもてあましている食材」の
新たな使い道を考えて、食材を救
う考え方です。

仲間同士で工夫して、楽しんで
食品ロスを削減！

フードシェアリング

◎ 3010(さんまるいちまる)運動

長野県松本市で始まった運動。宴会などでの食べ残しを減らすため、注文時に適量を注文すること、乾杯後30分(**さんまる**)は席を立たず料理を楽しむこと、お開き前10分間(**いちまる**)は自分の席に戻って、再度料理を楽しむというもの。



食品ロスを減らす取り組み②

◇もったいない！ドギーバッグの利用が有効では？

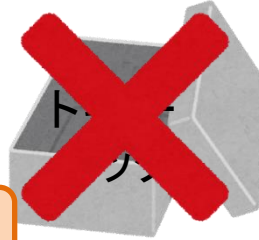
申し訳
ございません。



食中毒
リスク

環境への取組

廃棄コスト削減



残りを持ち帰り
たいのですが。



自己責任の理解

食品衛生の理解

参考：小林富雄『食品ロスの経済学』第5章

◎ ドギーバッグ普及委員会の取り組み



バッグに入れて携帯



食べ残したら・・・



繰り返し使える
プラスチック容器！
※紙製ではありません



容器は丸洗いできます



ドギーバッグに入れて
持ち帰る！

ドギーバッグでの持ち帰り例

1»



もったいないけど
食べれないな～

2»



組み立てた
ドギーバッグに入れて・・・

3»



“ 持って帰って
お家で食べよ～

資料：ドギーバッグ普及委員

<http://ameblo.jp/doggybag-committee/> 会HP

提供者・消費者の相互理解（リスクコミュニケーション）が必要

保存食の新たな考え方ローリングストック

災害時に備える保存食も、食べ慣れた美味しいものを用意。普段使いの中で、古いものから新しい食品に換えていく(消費と購入する)ことで、無理なく防災食の役割を果たせる！

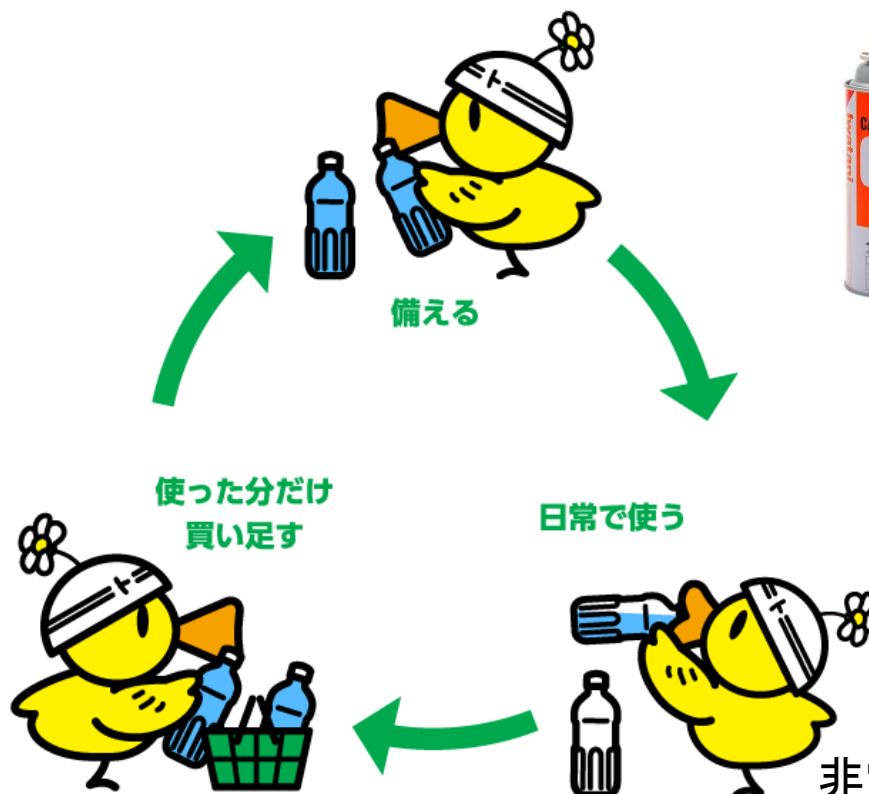


何が手軽に食べられるか
普段から意識して、保存
(消費⇔購入)しておこう。



非常食のロス防止に繋がる

ローリングストック法の図



食品以外も ローリングストック



非常食は最低でも3日分
できれば1週間分を用意
したい。

消費者として食品ロスを減らすには？

・ 消費者(個人)として

- 食品廃棄・ロスをできるだけ出さない「**もったいない**」の意識(ゴミを増やさない)
- **地産地消**(国産国消)で日本農業を可能な限り応援する(日本型食生活)
- **農林水産業の正しい理解**・生産者を意識する(グリーン、ブルー、フード・ツーリズムなども)
- **過ぎない行動**(買いすぎない、作りすぎない)
- **食品衛生の正しい理解**
- **期限(賞味・消費)表示の正しい理解**
- **調理技術(保存方法)を修得する**
- **食べきり協力店**の利用
- **味覚を鍛える**
- **ゴミ分別の徹底**
- 人(家族・地域・世代・生産者)との**つながりを大切にする**
- **エシカルな消費**

意識

知識

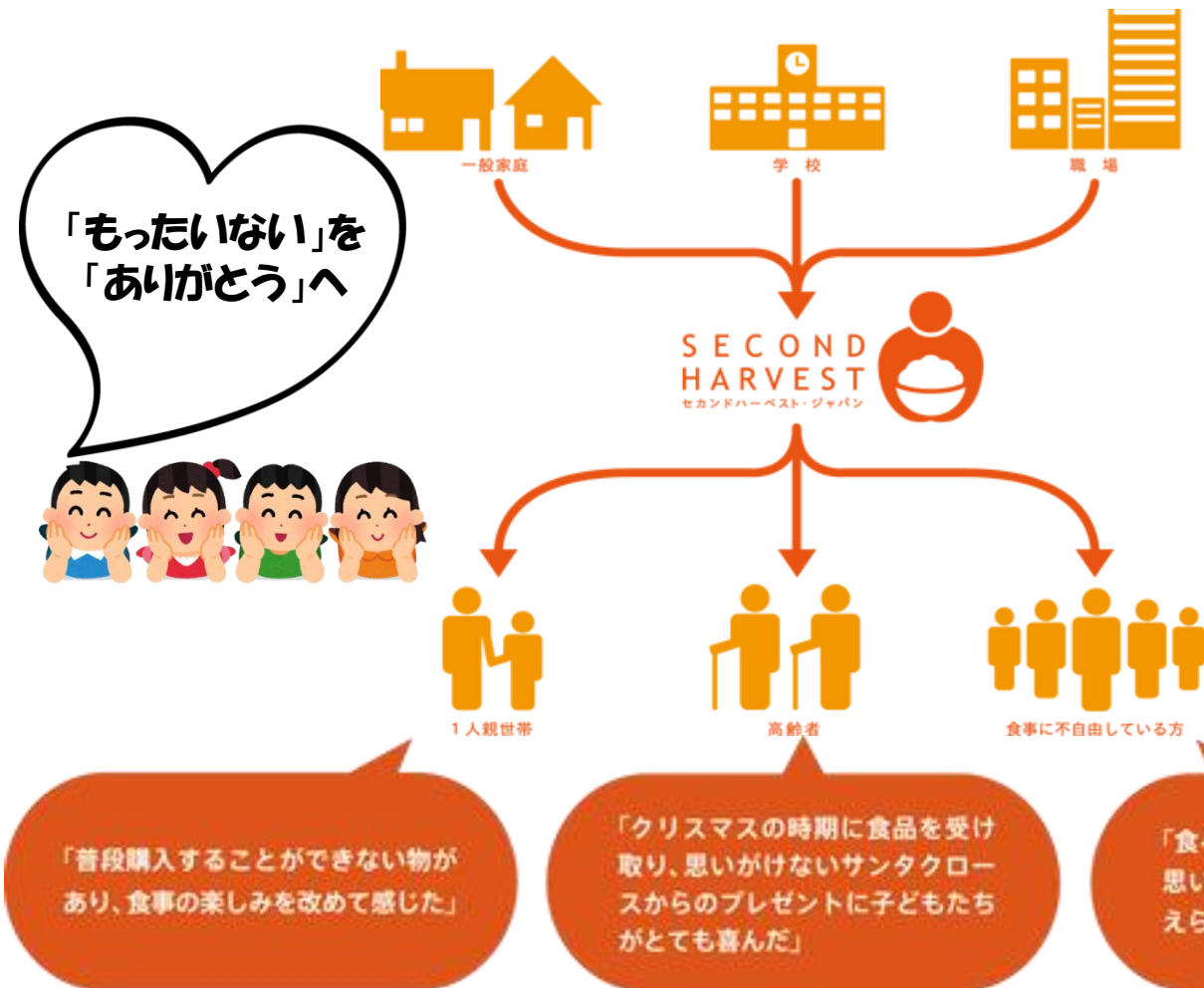
つながり



フードドライブという方法も

フードドライブを知って、実施してみよう

「フードドライブ」とは、主に家庭で余剰になっている食品を地域のイベントや学校、職場などに持ち寄り、それを必要としている福祉団体・施設・フードバンク等に寄付する活動のことです。



🌸 フードドライブ実施ステップ

①実施主体を決める

②実施場所を決める

実施は、職場・学校・家庭・地域等、誰でもどこでも可能なボランティア活動。

③実施の周知と食品の募集

フードドライブの実施を周囲に伝達。口コミも重要！

④集めた食品を2HJへ

集めた食品の総重量を測り、直接持ち込みか郵送で2HJへ。

⑤活動の成果を共有

実施仲間で結果を共有する。

難点・注意点

- ①いつでもどこでも開催していない
- ②開催の際、周知が最も重要！
（周知しないと集まらない）
- ③どの様な食品（賞味期限や受付可能な食品）が対象になるかについても周知が重要！
（誤った食品はかえってロスになる）
- ④集まる食品は多種多様
- ⑤フードバンク側でも管理コストがかかりやすい
- ⑥地域のきちんとしたフードバンクや地方自治体との関係を構築
（然るべき方々に食品が届かない）
- ⑦どの様に誰が食品を届けるのか
- ⑧事故等が起こったときの責任の所在

利点・意義

- ①条件が整えば誰でも開催できる
- ②福祉に貢献することができる
（困っている誰かを助けることができる）
- ③食品ロス削減につなげられる
- ④環境負荷軽減につながる
- ⑤地域住民の交流の契機となる
- ⑥食料問題や環境問題を学ぶ機会になる
- ⑦エシカル（道徳的・倫理的）な消費行動に繋がられる



子ども達と一緒に フードドライブに取り組んでみる

フードバンクのしくみについて学ぶ
地域のフードバンクを知る

どんな食品がフードドライブに
向いているのかを考える

どうすれば皆がフードドライブに
参加してくれるかを考える



学校行事や地域行事との協同でフードドライブを実施

各主体が食品ロスを減らすためには？

・生産者として

- － 情報発信(地域・生産・規格外・保存や調理等々)
- － 消費者・地域とのつながりを大切にする

・食品企業として

- － 消費者への情報発信
- － 業界の常識の改革
- － 生産者・地域とのつながりを大切にする
- － 食べきり協力店などへの参加
- － フードバンクへの協力
- － 子ども食堂等への協力

・一般企業として

- － CSR活動で広く農業・生産者への理解を
- － 地域とのつながりを大切にする

・社会全体として

- － 教育の改革(国民への食農環境教育の充実)
- － マスコミから消費者に正しい情報発信

Reduce(発生抑制)

Reuse(再使用)

Recycle(再資源化)



あらゆる
主体の
連携

各主体が食品ロスを減らすためには？

• 行政として

- 住民への情報発信・啓発
- 生ゴミリサイクル等の徹底
- 食品ロス削減に向けた助成
- 様々な食品ロス削減メニュー（講座等）の提供
- **教育機関「学校給食」での教育・啓発（次世代対策）**
- 地域の関係主体への啓発・協力
- 地域の各主体の橋渡し
- フードドライブの運営 等々



TABETEとの業務提携



食べきり協力店
参加への呼びかけ

• 地域として

- フードドライブ等の開催
- 循環型社会の構築（理解と協力）

問題をグローバルに捉えて、ローカルに行動する
全ての国民の意識改革と主体間のつながりが重要

飢餓と飽食が併存する地球において、私たちは多くの食料を無駄にしています。また豊かな私たちの食生活をめぐっても、食・農・環境に関わる沢山の諸問題が存在しています。

何故、食品ロスが出るのか？この現状を作り上げたのは、私たち消費者です。だとすれば、私たち消費者が意識を変えることや、本来の食生活を取り戻すことで、社会は再び変わる可能性があるといえます。

食の循環・環境を意識した消費行動や、農業を理解、知ること等、**エシカルな消費**で、食料の無駄な消費は削減できるはずです。私たち一人一人がこうした意識を持ち、足元から行動し、次世代に伝えていくことで、個人、地域、日本、世界が良い方向に変わるのではないのでしょうか。



Think globally , Act locally !

グローバルに考え、足元から行動しよう
ご清聴誠にありがとうございました。