

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

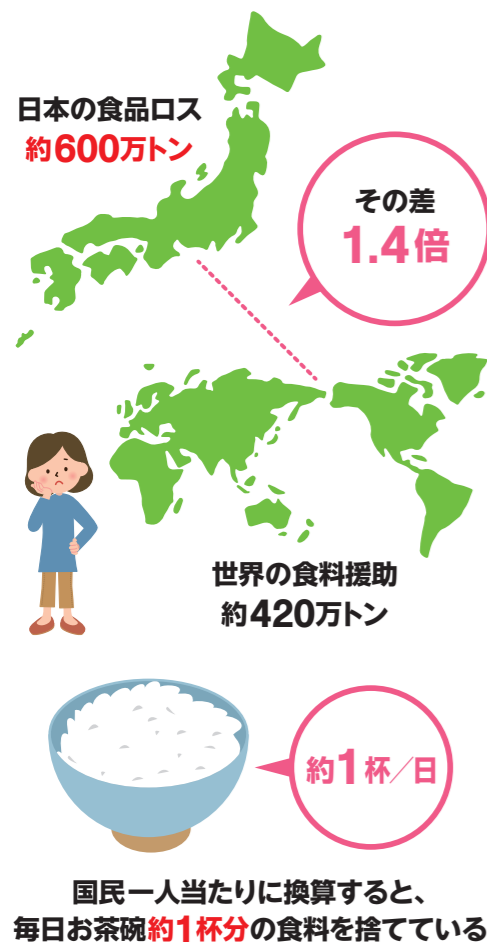


食品ロスの削減に 取り組みましょう

持続可能な開発目標 SDGs とは

SDGs（「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」）とは、2015年の国連サミットで採択された、2030年までに達成を目指す世界共通の目標です。貧困、飢餓、気候変動、平和など広い分野にわたり17のゴール、169のターゲットで構成されています。「誰一人取り残さない」社会を目指し、開発途上国のみならず、先進国も課題に取り組み、日本においても積極的にSDGsの推進を図っています。

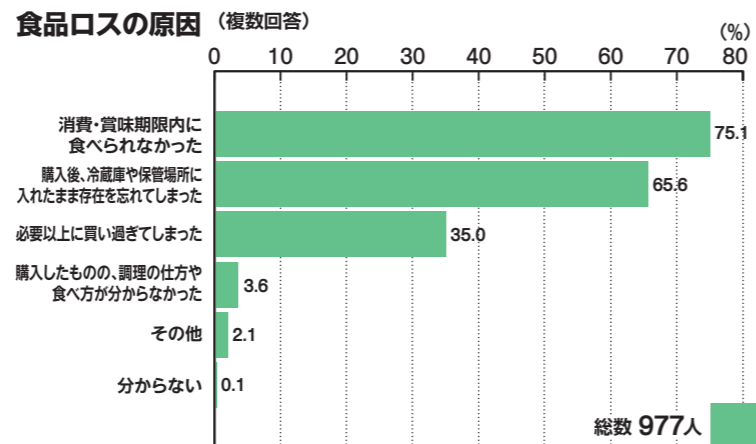
食品ロスを減らすことは、環境保全としてSDGsにつながっています。SDGsの目標12「つくる責任つかう責任」の中で、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる」と目標が具体的に示されています。



食品ロスの原因

食品ロスは、小売店や飲食店などからも発生していますが、発生量の約半分は家庭からです。平成30年に農林水産省と環境省が行った調査では、事業者から出たのが324万トンであった一方、家庭から出たのは276万トンと約半数を占めていました。

家庭からの食品ロスの原因は、皮を余分にむくなど食べられる部分を捨ててしまう「過剰除去」、作り過ぎによる「食べ残し」、消費期限・賞味期限が過ぎた食品をそのまま捨てる「直接廃棄」の3つに分けられます。食品ロスを減らすため、事業者だけでなく、私たちも普段の生活の中で意識して減らしていく必要があります。



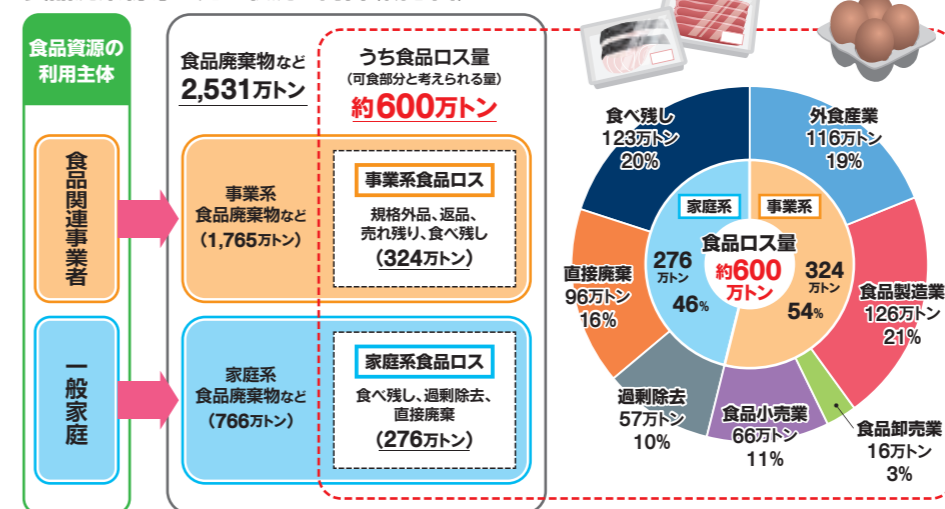
引用：農林水産省「食育に関する意識調査報告書(令和3年3月)」

食品ロスの現状

日本では、年間2千531万トンの食品廃棄物などが出されています。このうち、まだ食べられるのに廃棄される食品は、年間約600万トンとされ、これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(2019年で年間約420万トン)の1.4倍に相当します。また、食品ロスを国民一人当たりには換算すると、お茶碗約1杯分(約130グラム)の食べ物が毎日捨てられていることとなります。

日本の食料自給率は、先進国の中でも低く、多くの食べ物を海外からの輸入に頼っています。しかし、多くの食品ロスを生み出しているのが現状です。また、余った食べ物は、処理工場に運ばれ、可燃ごみとして処分されますが、水分を含む食品は、運搬や焼却の際に二酸化炭素を排出し、焼却後の灰の埋め立てにより環境負荷にもつながっています。

食品廃棄物等の発生状況と割合(概念図)



引用：農林水産省および環境省「平成30年度推計」

10月は、「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことを意味します。新型コロナウイルスの影響によって食品の消費や流通が大幅に減少したことで注目が集まっています。食べ物を捨ててしまうのは、もったいないだけでなく、地球環境にも悪影響を及ぼします。食品ロス削減に向けて、私たちができることは何かを考え、取り組んでいきましょう。