

食品ロスの発生状況と要因について

1. 食品ロスの発生状況

(1) 食品ロスの発生量(日本)

○日本全国で、年間約 1,700 万トンの食品廃棄物が排出。

このうち、食品ロスは年間約 500～800 万トンと試算。

○食品ロスの約半分は、一般家庭から排出。

出典【参考資料2】

食品ロスの現状(フロー図)(平成22年度推計)

(2) 食品ロスの発生量(日本・1人あたり)

○家庭における1人あたりの食品ロス量は、年間約 15kgと試算。

これは、ご飯 60 膳分に相当。

○家庭における食品ロス率は、3.7%。

・家族構成別では、単身世帯が高い。

・年齢別では、高齢者の方が高い。

・食品別では、野菜や果物がともに 9%弱と高い。

出典【参考資料3(P1)】

世帯における食品使用量、食品ロス量及び食品ロス率
(平成21年度)

(3) 食品ロスの発生量(世界)

○先進国では消費の段階で食品ロスが多く発生している。

○日本は他の先進国(米国及び英国)と比較すると発生量は少ない。

出典【参考資料4】

世界の比較(先進国・途上国)

参考 家庭から排出される食品ロスの金額

・京都市試算(市HP「京都生ごみスッキリ情報館」より) ; 約6万円/4人家族

※ ごみの処理費用を入れると、約6.5万円/4人家族

2. 一般家庭における食品廃棄物の組成

調理くず 約56%
食べ残し 約39%(→ 食品ロス)
その他 約5.5%

出典【参考資料5】

家庭から出される生ごみの内訳(平成19年度)

3. 外食における食べ残しの割合

食堂・レストラン 3.2%
結婚披露宴 13.7%
宴会 10.7%
宿泊施設 14.8%

出典【参考資料3(P11)】

1食当たりの食品使用量、食べ残し量及び食べ残し量の割合
(平成21年度)

4. 食品ロスの発生要因等として指摘されているもの

○ 一般家庭

- ・ 過剰除去(皮を厚くむきすぎたり、脂っこい部分など調理せずに取り除いたりする)
- ・ 食べ残し(作りすぎて食べ残された料理)
- ・ 直接廃棄(冷蔵庫等に入れたまま期限切れとなった食品)

※農林水産省食品ロス統計調査(平成21年度)より作成

- ・ 消費者の過度な鮮度志向があることも否定できない

※食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討 WG 報告書(平成24年1月)(農林水産省、環境省)より作成

○ 食品産業

- ・ 販売・流通段階での売れ残り・余剰
- ・ 製造過程等における規格外品の発生
- ・ 外食におけるお客様の食べ残し、製造・流通段階での仕込みすぎ

※食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について（平成 20 年 12 月食品ロスの削減に向けた検討会報告（農林水産省）より作成

- ・（食品製造業）食品流通業との取引の結果発生するもの
- ・（食品流通業）主に流通・調理・販売の過程で発生する過剰在庫品・破損品、売れ残りなど
- ・（外食産業）調理・飲食、販売の過程での食べ残しなど

※食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討 WG 報告書（平成 24 年 1 月）（農林水産省、環境省）より作成