


# 「もったいない」を減らそう



## 卸売・小売業

-  **売れ残り**  
(生鮮品など)
- 販売期限切れ**  
(販売期限を過ぎて廃棄※)
- 傷ついたパッケージ**  
(箱や缶がへこんだ)
- 定番商品のカット**  
(棚の入れ替えなど)


## 食品製造業

- 規格外品**  
(重量が量目と違うなど)
- 多めの在庫**  
(出荷期限を過ぎて廃棄※)
- パッケージミス**  
(印字ずれなど)


“まだ食べられる”のに  
“もう捨てられる”

## 食品ロス

## 一般家庭

-  **作り過ぎ**  
(料理が余り、廃棄する)
- 食べ残し**  
(食べきれない)
- 賞味期限切れ**  
(冷蔵庫などに放置、廃棄に)

## 外食産業

-  **多めの仕入れ**  
(材料が余る)
- 作り過ぎ**  
(料理が余り、廃棄する)
- 食べ残し**  
(お客さんが食べ残す)

※日本の流通業界では、慣習として、賞味期限の1/3が過ぎたら出荷しない、2/3が過ぎたら売らないというルールがあります。現在、この慣習を見直そうという動きがあります

まだ食べられる食べ物が廃棄される「食品ロス」を減らす動きが広がっています。今回は、食品ロスの削減と生活に困っている人々の支援、地域活性化に取り組む広島市安佐北区のフードバンク「特定非営利活動法人 あいあいねっと」の原田理事長にお話を聞きました。家庭から「もったいない」食品ロスをなくすコツを学びましょう。

### 飢餓のある世界で食品廃棄

世界中に、健康と体重を維持するために必要な栄養を摂取できていない人は8億7千万人もいます。日本でも、経済状況の悪化から生活保護を受給する人が増えています。非正規雇用、一人親世帯、高齢者世帯など、経済状況が悪化している世帯も多く、バランスのとれた食生活をすすめる余裕がなくなっています。

その一方で「食べられるのに捨てられている食品」の量は膨大です。食品メーカーは「商品の規格と重量が少し違うから出荷できない」「商品が余った」、小売店は「賞味期限が迫

管理栄養士として、学校給食や病院の食事、患者の食事指導等に関わる。2007年に勤務する医療法人の社会貢献活動として特定非営利活動法人あいあいねっとを設立、理事長に就任。



特定非営利活動法人あいあいねっと  
理事長 原田 佳子さん

てきた」「パッケージが汚れている」、飲食店では食べ残し、農産物も「形が悪い」「サイズが揃わない」などの理由で廃棄されています。家庭でも、買いすぎで消費できず、廃棄される