

日本の食品ロスは国内の コメ生産量に匹敵

まだ食べられるのに捨てられている食品ロスの量は、ちょっとやそっとの量ではありません。

事業者や家庭からの食品ロス
500~800万トン

約2倍
世界全体の食糧援助量
約400万トン
(2011年)

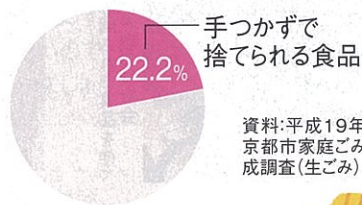
資料:農林水産省「食品ロス削減に向けて」(平成25年)

ほぼ同量
日本のコメ生産量
約850万トン
(2012年)



家庭ゴミの20%以上は 手つかずの食品

家庭から出される生ゴミの内訳を調査したデータでは、22.2%が手つかずで廃棄された食品だったという結果も。そのうち約1/4が賞味期限内の食品です。



資料:平成19年度京都市家庭ごみ組成調査(生ごみ)



世界人口の8人に1人が 栄養不足



国際連合食糧農業機関(FAO)の調査では、世界の栄養不足人口は8億7千万人。8人に1人という高割合です。その一方でFAOは、世界の生産量の約1/3に当たる13億トンが食品ロスとして廃棄されているとレポートしています。



もったいないと
思っていたから、
受け取ってもらえて
よかった~

フードバンクの仕組み

食品関連企業
捨てる予定だった「食べられる食品」を寄付

フードバンク
情報提供や確認書などの「コーディネート」

食品を購入する
お金に困っていたから、
助かる!

福祉施設、団体など
無償で食料提供を受け、配布したり、まかないに利用する

日本では6人に1人が 生活保護を受けている



食品ロスで相当な量が捨てられている一方で、生活困窮で食品が買えない人も増えています。

食品がたくさんあります。日本の食料自給率は40%を切り、先進国では最下位といわれます。わざわざ食料を輸入して、食べずに捨てるのは何とももったいない話です。食品を求めている人や買えない人がいるのに、廃棄されているという矛盾は、社会的な問題として解決する必要があります。

マイナスが大きい食品廃棄

食品を廃棄すると、さまざまな面でデメリットがあります。環境面では、水分を多く含む食品廃棄物を焼却するために大量の燃料を使用しています。また、生産、加工、配送の過程で使われた多くのエネルギーが無駄になっています。

食品製造に関わる人には、「捨てるものを作るために、一生懸命努力しているわけではない」という思いが強くあります。コストや環境負荷などだけでなく、何ともやりきれない気持ちになるというデメリットも大きいのです。

消費者に関しては、作ってくれた人への感謝の気持ちを忘れ、「もったいない」と心を痛めずに「物」として廃棄してしまうことが、一番の問題かもしれません。

世界に広がるフードバンク

こうした食品ロスの解消にむけて、世界中で広がっている取り組みがフードバンクです。簡単に説明すると、食品関連企業や農家などから寄贈していただいた余剰食品を、主に生活に困窮している人々に差し上げる活動です。アメリカで1967年にスタートして徐々に先進国に拡大、現在では発展途上国にも広がっています。アメリカでは、ホームレスなど貧困に苦しむ人が多く、食品メーカーやスーパーなどは「食べられるのに捨てていた」食品をフードバンクに寄贈することが当たり前になっています。生活保護などの社会保障制度が充実していないので、国もフードバンクを支援しています。

日本のフードバンクは2000年に誕生し、今では約40カ所あります。基本的に生活困窮者の救助が一番のミッションですが、地域づくりや食育など、地域性に応じた活動も行われています。2001年に食品リサイクル法が施行され、食品ロスを処分するにもお金がかかるという背景があり、企業からの食品寄贈も増えています。