

食品廃棄物の現状と課題

東京情報大学 学長 東京農業大学 名誉教授 牛久保 明邦

はじめに

食品の売れ残りや食べ残しにより、または食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物等^①について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者（製造、流通、外食等）により食品循環資源の再生利用等を促進することを目的として「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（通称「食品リサイクル法」）が平成13年5月に施行された。施行から12年が経過する中で、食品廃棄物等の発生量は、食品製造業など食品関連事業者の努力により年々減少するとともに、食品循環資源の再生利用等の実施率は上昇傾向にある。しかしながら、食品の製造・流通から消費までの消費者を含むフードチェーン全体を見ると食料自給率39%、飼料自給率26%とその食料の多くを海外に頼る我が国

でありながら、依然として多量の食品廃棄物等が排出されている。このうち、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているいわゆる「食品ロス」がほぼ半分の量を占めていると推計されている。このような中「もったいない」の発祥の地である我が国において食品関連事業者や消費者が一体となって取り組むべき課題として食品ロス削減の対応が求められている。

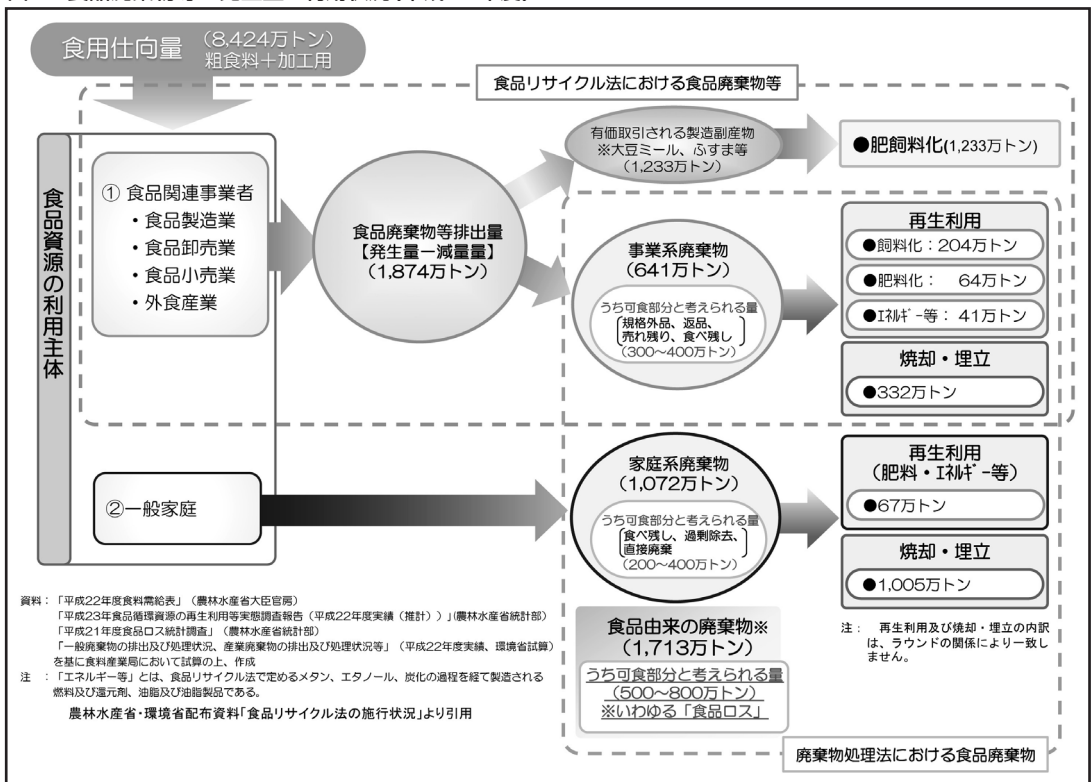
また、海外においても食品廃棄物等の削減は、国際連合食糧農業機関（FAO）、経済協力開発機構（OECD）などで国際的な課題とされ

ており、欧州では2020年までに食品廃棄物等を半減させるといった目標の達成に向け、各加盟国が具体的な行動に着手する等の動きが活発となっている。

1. 食品廃棄物等の発生量の現状

我が国における食品廃棄物等の発生量とそれらの利用状況の平成22年度の推計値は、図1に示す通りである。これによると我が国において食品関連事業者および一般家庭から発生している食品廃棄物等総発生量は、年間約1,713万トンとなり、この内「食品ロス」は、約500万～約800万トンあると推計

図1 食品廃棄物等の発生量と利用状況(平成22年度)



(注)食品廃棄物等：食品リサイクル法において、次に掲げる物品をいうものと定義されている。①「食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの」、②「食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの」このうち廃棄物に該当するものを指して「食品廃棄物等」と表記している。食品廃棄物等のうち飼料・肥料等に有効利用されるものを「食品循環資源」と呼ぶ。