



食品ロスって？

◆食べられるのに廃棄／家庭・事業者で4.3万トン

Q－いろいろな場所で食品ロスを減らす動きが出ているね。

A－食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品（可食部）のことです。SDGs（持続可能な開発目標）のターゲットの一つに、2030年までに小売・消費レベルで世界全体の1人当たりの食料廃棄の半減が盛り込まれ、国際的にも関心が高まっています。

Q－全国の食品ロスはどれくらいかな。

A－2017年度の農林水産統計によると、年間約2550万トンの食品廃棄物が排出され、うち612万トンが食品ロスとされています。家庭と事業者（食品関連）でおよそ半々です。

Q－富山県の食品ロスはどれくらいかな。

A－県の調査によると、県全体の食品廃棄物の量は年間17万トン（うち家庭8.8万トン、事業者8.2万トン）、うち食品ロスは4.3万トン（うち家庭2.7万トン、事業者1.6万トン）と推計されています。

Q－家庭ではどんな取り組みが必要かしら。

A－キーワードは三つ、「買いすぎない」「使いきる」「食べきる」です。富山県は「手付かず」で廃棄される割合が全国平均を上回っています。買い物の前には冷蔵庫などをチェックし、「必要な食品を、必要な時に、必要な量だけ購入」「すぐに使うものは陳列棚の手前から購入」する習慣が大切です。まず「消費期限」と「賞味期限」の違いをきちんと理解しておきましょう。

県食品ロス削減推進計画の主な指標

	2019年度	中間目標(25年度)	目標(30年度)
県民1人1日当たりの食品ロス	約110g	2030年度までの半減を目指し減少させる	
削減に取り組む県民の割合	80.9%	85%以上	90%以上
商習慣見直し宣言事業者	22社	35社	50社
「食べきり3015」協力店	210店	650店	720店
食べきりサイズメニュー提供店	168店	500店	560店

2020年4月「富山県食品ロス削減推進計画」より

Q－事業者に求められることは。

A－生産者や食品メーカーでは「規格外品の活用」、小売店では「売りきりの推進」、飲食店では「食べきりの推奨」などが大切になります。18年の世界の食糧援助量は約390万トン、日本はこの約1.6倍の食品ロスを排出しており、しっかりと削減に取り組みたいものです。

（北陸経済研究所の熊野和夫が解説しました。）