

エコパルなごや

春号
Vol.106

かんきょうをたのしく学ぶ

とくしゅう
特集

食品ロスを削減して SDGsに取り組もう！

FAO（国際連合食糧農業機関）の報告書によると、世界では人が食べるために1年間に生産される食料の3分の1にあたる約13億トンが、毎年捨てられています。日本でも多くの食料を海外から輸入している一方で、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食料が年間約500万トン以上も発生しています。世界中には食べ物に困っている人がたくさんいるのに、多くの食料をむだにしているというのが現状です。

世界中の誰もがしあわせにくらしていくために、国連の会議でSDGs（持続可能な開発目標）として、2030年までにやるべき“17のゴールと169のターゲット”が決められました。その中で「食」の問題に関しても、具体的な目標がたてられています。わたしたち一人ひとりが、食べ物をむだなく大切にすることは、SDGsの達成にもつながるのです。食品ロスについて学びながら、SDGsとの関係について考えていきましょう。



いろいろな話題をお届けします。

とくしゅう
特集

食品ロスを削減してSDGsに取り組もう！

エコパル
NEWS

特別ワークショップ、マンスリー企画展示
なごや環境大学

1. 「食品ロス」ってなんだろう？

(1) 食品ロスの現状を知ろう

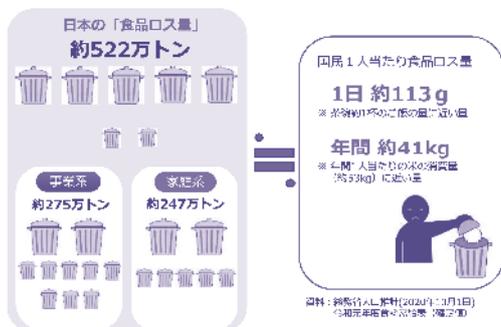
みなさんは、「冷蔵庫の中に賞味期限切れの食べ物があった」「注文した食べ物がとても多く、つい残ってしまった」という経験はありませんか。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことです。

日本での食品ロスは農林水産省及び環境省推計値（令和2年度）によると、1年間で522万トンにも及びます。なんとバンテリンドームナゴヤ10杯分（※1）とほぼ同じ量です。食品ロスはさまざまな過程で発生します。大きく分けると、家庭での料理の作りすぎによる食べ残しや、買ったのに使わずに捨ててしまうなどの家庭系食品ロスとスーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店での売れ残りや返品、飲食店での食べ残し、売り物にならない規格外品といった事業系食品ロスに分けられます。

この日本での食品ロスの量は、世界中で飢餓（※2）に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量（2020年で年間約

420万トン）の1.2倍に相当します。さらに、食品ロスを日本人一人あたりに換算すると「おにぎり1個分（約113g）の食べ物」が毎日捨てられていることになるのです。「もったいない」と思いませんか？

日本の食品ロスの状況（令和2年度）



- (※1) ドーム1杯 (170万㎡) × ごみの比重 (0.3t/㎡) として算出
- (※2) 飢餓：十分な食べ物を食べられずに栄養不足になり、健康を保つことができなかった状態のこと

出典：農林水産省ウェブサイト「日本の食品ロスの状況（令和2年度）」
出典：消費者庁ウェブサイト「食品ロスについて知る・学ぶ」

(2) 食品ロスはどのように起こる？

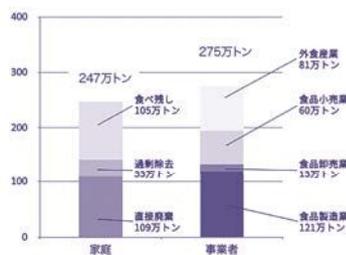
日本における食品ロスの内容をもう少し詳しくわしくみてみましょう。食品ロスの大部分は、食品メーカーやスーパーマーケットで発生していると思いがちですが、食品ロス量の半分は家庭から発生しています。家庭での食品ロスの原因としては、料理を作りすぎたりして残る「食べ残し」、野菜の皮や茎など食べられるところまで切って捨ててしまうなどの「過剰除去」、未開封のまま食べずに捨ててしまう食品の「直接廃棄」があります。

一方、事業系の食品ロスが発生する原因として、たとえば、野菜やくだものをつくる農家では、見た目がきれいでととの整ったものだけが出荷されますが、多少の傷があったり、形が悪いなどを理由に出荷されず廃棄されてしまうものも

あります。また、スーパーやコンビニなどでは、新商品の販売による店頭からの撤去や売れ残り、破損品などが理由として挙げられます。さらにレストランなどの飲食店においても、客の食べ残しや調理過程での仕込みすぎなどが食品ロスの原因となっています。



食品ロスの内訳



出典：環境省ウェブサイト「食品ロスポータルサイト」

覚えておこう！賞味期限と消費期限

賞味期限

「その日付までは品質が保たれ、おいしく食べられます」という期限です。賞味期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

消費期限

「その日付までは食べることができます」という期限です。消費期限を過ぎた食品は、食べると食中毒などにつながるがあるので、食べるのはやめましょう。

※上記の説明はいずれも、未開封の状態、食品に記載されているとおりに保存した場合の期限です。一度開封した食品は、期限にかかわらず早めに食べきりましょう。

2.なぜ食品ロス削減が必要なの？

環境を守るため

食品ロスは、食料をつくるために使用した水、運ぶために使った燃料など、それぞれの過程で使用した資源をむだにしています。

また、余った食べ物は、飲食店、家庭などからごみとして出され、焼却工場に運ばれ可燃ごみとして処分されます。他のごみと比べて食品類は水分を多く含んでおり、燃やすにはたくさんのエネルギーを必要とし、地球温暖化の原因となる二酸化炭素(CO₂)が排出されます。また、焼却後の灰の埋め立ては、近い将来、埋め立て処分場不足にもつながります。食品ロスが増えれば増えるほど、環境に大きな影響を与えます。みんなで食品ロスを100トン減らせば、CO₂を46トン減らすことができるのです。

将来の世界人口増加に備えるため

世界人口白書(2022)によると、世界ではおよそ79億人が生活していますが、10人に1人である約8億2,000万人が飢えに苦しんでいます。栄養不足に苦しむ人々は、発展途上国などの貧困に苦しむ国や農業がおもな産業となっている国で多くみられ、食料不足により飢餓に落ちています。

世界の人口は、2050年には約97億人にのぼるとみられています。食品ロスに関して何の対策もおこなわず、今の状態を放置すれば、人口増加に伴って栄養不足で苦しむ人がますます増え、貧困に拍車をかけることになります。

出典：令和3年10月22日閣議決定「地球温暖化対策計画」

3.SDGsにおける食品ロス削減

SDGsには「17の目標」がありますが、食品ロスはそのどの目標と関係があるのでしょうか。ここでは、食にかかわるSDGsの目標と食品ロスとの関係についてみてみましょう。



「12 つくる責任 つかう責任」

「2030年までに世界全体の一人あたりの食料の廃棄を半減させ、サプライチェーン(※1)における食品ロスを減少させる」という食品ロスに対する具体的な目標が定められています。必要な人に必要な量の食料を届けるためには、環境への負担を軽くしながらより多くの食料をつくる必要があります。



「2 飢餓をゼロに」

世界中のすべての人が十分な栄養をとって、健康に生活できる食料を得るために、「気候変動や干ばつや洪水などの災害にも強く、土壌を豊かにしていくような、持続可能な食料生産のしくみをつくる」という目標が示されています。

食料を安定確保するためには、日本を含めた世界の食品ロスを削減するとともに、食料を必要としている場所に適切に分けあうことが重要です。



「13 気候変動に具体的な対策を」

農業や水産業、飲み水の確保などの問題にも大きく影響を及ぼす地球温暖化をはじめとする気候変動に対する内容が盛り込まれています。

食品ロスは、その廃棄場所への運搬時や焼却時に大量のCO₂を排出します。そのCO₂などの温室効果ガスが地球の気温を上昇させ、さまざまな自然災害や生態系への影響

をもたらすことから、食品ロス問題は気候変動にも深くかかわっているのです。

SDGsの目標を受けた日本の対応

日本でも、2019年「食品ロスの削減の推進に関する法律」が制定され、食品ロス削減を通じてSDGsに取り組もうという機運が高まってきました。日本の政府は、日本の食品ロス量を家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量のいずれも、2000年度と比べて、2030年度に半減することを目標として、さまざまな取り組みを進めています。また、企業の食品ロス対策や食品を有効活用するビジネスも始まっています。個人レベルでも、わたしたち一人ひとりが身近なところから意識して食品ロス削減に取り組むことが、目標達成への第一歩です。

(※1) サプライチェーン：製品または商品が生産者から消費者の手元に届くまでの一連の流れ

食品ロス量の推移と削減目標



出典：消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」のグラフを加工

出典：パナソニック・パナソニックビジネスサービス株式会社ウェブサイト「食品ロスの現状と原因」

4. 食品ロスを減らすための3つのコツ

食品ロスの約半数が家庭から発生していることは、すでにお話ししました。わたしたちは食品ロスを減らすために、日常生活でどのようなことに気をつけられればよいでしょうか？

実はそんなに難しいことはありません。買いすぎをなくするために、買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認する、食べられる分の料理を作る、といった日常生活のちょっとした気くばりで食品ロスは削減できます。

食品ロスを減らすことは、食費のむだづかいを防ぎ、ごみも減らせるので環境にも配慮できます。食品ロスを減らすコツは3つの「ない」。できることから始めてみましょう。

(1) 買いすぎない

- 冷蔵庫の在庫をチェックしよう
- 必要な分だけを買おう
- ストック食材を利用しよう



(2) 作りすぎない

- 食材を上手に使いきろう
- 食べられる量だけ料理しよう
- 家族の予定などを考えて、作りすぎないようにしよう



(3) 食べ残さない

- 作った料理は、おいしく食べきろう
- 外食時は、食べきれぬ量だけ注文しよう
- 注文した料理が食べきれないときは、お店と相談して持ち帰ることも検討しよう

出典：消費者庁「食品ロス削減ガイドブック 2022」



名古屋市では、食品ロス削減に積極的に取り組む市内の飲食店および宿泊施設を「食べ残しゼロ協力店」として登録しています。食べ残しゼロ協力店を積極的に利用しましょう！

YouTubeでも食品ロスを減らすコツを楽しく紹介しています。

「耳がでっかくなっちゃう」食品ロス削減チャンネルもご覧くださいね。



こちらからご覧ください▶



5. 名古屋市が実施するフードドライブを紹介するよ



フードドライブとは：

家庭にある手つかずの食品を持ちよって、フードバンク活動団体などに寄付する活動だよ。

名古屋市では、環境学習センター（エコパルなごや）となごや生物多様性センターで食品を受け付け、フードバンク活動団体「認定NPO法人セカンドハーベスト名古屋」を通じて食べ物を必要としている方に届けているんだ。

ぜひ、協力してね！

令和3年度に環境学習センター、なごや生物多様性センターなどで実施したフードドライブでは、約1,800kgも集まったんだ。



実施期間

毎月8日から14日まで（休館日を除く）の午前9時30分から午後5時まで

受付場所

- ①環境学習センター（エコパルなごや）：名古屋市中区栄一丁目23-13 伏見ライフプラザ3階 052-223-1066
- ②なごや生物多様性センター：名古屋市天白区元八事五丁目230 052-831-8104

休館日

- ①環境学習センター（エコパルなごや）：毎週月曜日（休日・祝日の場合はその翌平日）
- ②なごや生物多様性センター：土曜日・休日・祝日

その他

お持ちいただく食品の条件などは、名古屋市公式ウェブサイトをご確認ください。

詳しくはこちらから→



名古屋市 フードドライブ 検索

エコパルNEWS

特別ワークショップ



せん定枝を使ったぶたカエルづくり

日時 5月21日(日) 10:30~11:10、13:00~13:40

対象 3歳~12歳 親子参加OK (小学3年生以下は保護者同伴)

定員 各20名(要申込・先着順) ※4月11日(火)受付開始

費用 一作品500円

内容 公園や街路樹などのせん定した枝等を使った工作教室。
手のひらサイズのかわいい「ぶたカエル」を作ります。

講師 もくもく楽舎 たけちゃん工房



マンスリー企画展示



4月
テーマ

見て触れて学べるリサイクル！&
みつばちから学ぶ！生態系！展示

出展者

加山興業株式会社

内容

家庭や事業者から出るごみの行く先は？処理されて出来たりサイクル素材を見て触って学ぶことができます！リサイクル工場の隣で飼っているミツバチが教えてくれる生態系についての楽しい展示もあり！

5月
テーマ

あなたと環境を考える
なごや環境大学！

出展者

「なごや環境大学」実行委員会事務局

内容

なごや環境大学の取組がわかる活動紹介パネルや動画の展示の他、イベントチラシ、なごや環境大学前期(4月から9月開催分)ガイドブックを配布します。学生が制作した環境に注目した街づくりパネルの展示も予定していますので、どうぞお楽しみに！

6月
テーマ

知ってる？
MSC「海のエコラベル」

出展者

MSC(海洋管理協議会) ジャパン

内容

水産資源と環境に配慮した、持続可能な漁業で獲られた水産物だけに付けられるMSC「海のエコラベル」について学べる展示です。6月8日の「世界海洋デー」に関連して開催するキャンペーンについても紹介します。

エコパルなごやのメールマガジン「エコパル通信」のお知らせ

エコパルなごやのイベントや展示情報、なごや環境大学の講座情報など最新情報をタイムリーにお知らせします。エコパルなごやウェブサイトのトップページ「エコパル通信」の登録フォームにメールアドレスを入力すると登録できます。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、予定が変更・中止になる場合があります。最新の情報は、エコパルなごやのホームページをご覧ください。



なごや環境大学



「なごや環境大学ガイドブック2023前期号」 好評配布中！

子どもから大人まで、誰もが気軽に参加できる環境講座をまとめた「なごや環境大学ガイドブック2023前期号」を無料配布中です。家族で森に出かけてみたり、友達とごみ問題について考えてみたり、なごやの身近な環境から地球環境まで体験して学んでみませんか。ご興味のある方はぜひ手に取ってみてください。

ガイドブック配布場所 ●各区役所・支所 ●図書館 ●生涯学習センター ●スポーツセンター 等

愛岐の里山たいけん隊

～春の里山へいこう！～

愛岐の里山は愛岐処分場の敷地の中にあり、地元の人たちの手で管理されている豊かな里山です。田植え、しいたけの菌打ち、タケノコ掘りに新しい友達！小学4年生から中学2年生までのお友達と協力して里山の春を満喫します。愛岐処分場の見学もあり、ごみ問題について考えるきっかけ作りもします。里山の春を一緒に体験してみませんか。



しいたけの菌打ち



田植えを体験

- 日時** 2023年5月27日(土)
- 場所** 名古屋市愛岐処分場(多治見市)
里山までは、エコパルからバスで行きます。
- 受講料** 1,500円(バス代・保険料代・昼食代)
- 対象** 小学4年生から中学2年生まで
- 定員** 15名
- 申込み** 4月28日(金)必着・抽選
※抽選結果はメールでお知らせします。
- 共催** 名古屋市環境学習センター「エコパルなごや」

お申込・お問合せ先

- お名前・フリガナ
- 学校名
- 学年
- 性別
- ご住所
- 電話番号
- FAX番号
- 保護者のメールアドレス
- アレルギー・バス酔いの有無をご記入の上、メール、FAXで下記まで。

「なごや環境大学」実行委員会事務局(エコパルなごや内)
〒460-0008
名古屋市中区栄1-23-13 伏見ライフプラザ13階
TEL&FAX: 052-223-1223
E-mail: jim@n-kd.jp
HP: <https://www.n-kd.jp>



ゴールデンウィーク期間の開館日のお知らせ 〈開館日〉4月29日(土・祝)～5月5日(金・祝) 〈閉館日〉5月1日(月)

名古屋市環境学習センター エコパルなごや

申込・問合せ先

TEL: 052-223-1066 FAX: 052-223-4199
<http://www.kankyo-net.city.nagoya.jp/ecopal/>
 E-mail: a2231066@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp

〒460-0008 名古屋市中区栄一丁目23番13号
伏見ライフプラザ13階

地下鉄東山線・鶴舞線の伏見駅「6番出口」徒歩7分
 ■開館時間/午前9時30分～午後5時 ■入館料/無料
 ■休館日/毎週月曜日 祝日の場合はその翌平日
 年末年始 12月29日～1月3日

エコパルなごや



(消防署があるビル13階)

