

エコパルなごや

秋号
Vol.116

かんきょうをたのしく学ぶ

とく しゅう
特集

食品ロスについて考えよう!

みなさんは、新聞やテレビなどで「食品ロス」という言葉を見たり聞いたりしたことはありませんか？ まだ、食べることができるのに、何らかの理由で捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。

たとえば、家で食べきれなかったごはんやおかず、お店で賞味期限が近くて売れ残ったお菓子など、これらはまだ食べられるのに捨てられ、ごみになってしまうことがあるのです。食べられる食品を捨てることは、食べ物「もったいない」だけではありません。食品ロスが増えると経済や環境に悪い影響が出ることもあるのです。

なぜ、食品ロスが問題になり、食品ロスの削減が重要なのか？ この機会に食品ロスについていっしょに考えてみましょう。

減らそう! 食品ロス



× 過剰除去

× 食べ残し

× 買いすぎ



2 飢餓をゼロに



12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



※過剰除去：食べられる部分まで必要以上に切り取りすぎることです。
たとえば、野菜やくだものの皮を厚くむきすぎると、食べられる部分まで捨ててしまうことになります。

いろいろな話題をお届けします。

とく しゅう
特集

食品ロスについて考えよう!

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、藤前干潟
ふれあい事業のご案内、ラムサール条約 第 15 回締約国会議 (COP15) 参加報告

1. 食品ロスの現状

日本では、令和5年度に約464万トンの食品ロス（家庭から約233万トン、事業者から約231万トン）が発生したといわれています。この量は、毎日、大型トラック（10トン車）約1,270台分の食品が廃棄されている計算になります。

また、食品ロスを国民一人あたりに換算すると“おにぎり1個分（約102g）の食べ物”が毎日捨てられていることになるのです。

わたしたちが暮らす名古屋市でも、令和5年度には年間約8万8千トンの食品ロスが発生し、そのうち約5万3千トンが家庭から出されたものとされています。



実際にごみとして捨てられた食料



出典：農林水産省ウェブサイト「食品ロスとは」
名古屋市公式ウェブサイト「食品ロス」とは

日本で1年間に出た食品ロスの量は、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた2023年の世界の食料支援量（370万トン）の約1.3倍に相当します。

一方、世界ではみんなが十分に食べられる食料を作っているにもかかわらず、7億3,340万人、世界の約11人に1人が栄養不足で苦しんでいます。十分な量の食べ物を口にできず苦しんでいる人がいるのに、たくさんの食べ物を世界中から輸入している日本で、たくさんの食べ物が捨てられているのは残念なことだし、変えていかなければなりませんね。

2. どうして食品ロスが起きるのか

日本での食品ロスが出てしまう理由は、大きく分けて2つあります。

(1) 家庭から出る「家庭系食品ロス」

たとえば…

- ・おかずを作りすぎて、食べきれずに捨ててしまう。
- ・買ったことを忘れ、賞味期限・消費期限が過ぎてしまい、捨ててしまう。
- ・野菜の皮を厚くむきすぎて、食べられる部分まで捨ててしまう。

こうした家庭で出る食品ロスのことを「家庭系食品ロス」といいます。スーパーなどでたくさん買いすぎて食べきれなかったり、冷蔵庫に入れたまま賞味期限が過ぎてしまったり…そんな経験がある人も多いのではないのでしょうか。

(2) お店や飲食店などから出る「事業系食品ロス」

たとえば…

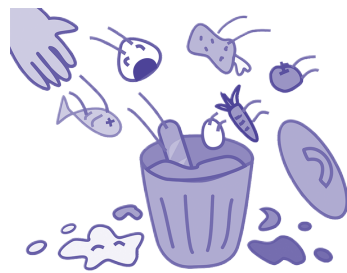
- ・スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店では、賞味期限が近づいたり売れ残ったりした食品が捨てられてしまうことがある。
- ・飲食店などでは、お客さんが食べきれなかった料理の「食べ残し」が捨てられてしまう。

このように、お店や会社から出る食品ロスのことを「事業系食品ロス」といいます。数年前には、恵方巻きやクリスマスケーキなどの季節食品が大量に廃棄される様子がニュースでたびたび取りあげられ、食品ロスの問題を身近に感じる人が増えたのではないのでしょうか。

世界に目を向けると、発展途上国でもまた、日本のような先進国と同じように食品ロスが発生しています。ただし、理由は異なっており、せっかく食べ物を作っても技術不足で収穫ができなかったり、保存設備や加工施設などが整っていないため、市場に出回る前に腐ってしまうなどの理由から、やむをえず捨ててしまうことが多いのです。

食品ロスをそのままにすると、大量の食べ物がムダになるだけでなく、環境悪化や将来的な人口増加による食料危機にも適切に対応できません。食品ロスの削減は、先進国にとっても、発展途上国にとっても、今すぐにでも考えなくてはならない、大切な問題になっています。

出典：農林水産省ウェブサイト「食品ロスの現状を知る」



3. 食品ロスってすごくもったいない! ~経済と環境への影響を考えよう~

(1) 経済への影響

食べ物を作るには、たくさんの時間やお金がかかっています。

たとえば…

- 野菜やお米を育てるには、畑や水、肥料が必要です。
- 工場で加工したり、スーパーまで運んだりするのもお金がかかります。
- お店で売るためには、人が働いたり電気を使ったりもします。

しかし、そうしてお金をかけて作った食べ物が、食べられずに捨てられてしまったら、その分のお金がすべてムダになってしまいます。

(2) 環境への影響

食べ物を捨てることは、地球にも大きな負担をかけています。

たとえば…

- 食べ物を育てるには、たくさんの水や電気などのエネルギーが使われ、その過程でCO₂(二酸化炭素)が出てしまいます。
- 食品ロスの多くは、生ごみとして焼却処分されるため、CO₂(二酸化炭素)が発生し、地球温暖化の原因の一つになっています。
- 食べ物を作るために使った水やエネルギーが、ムダになってしまいます。

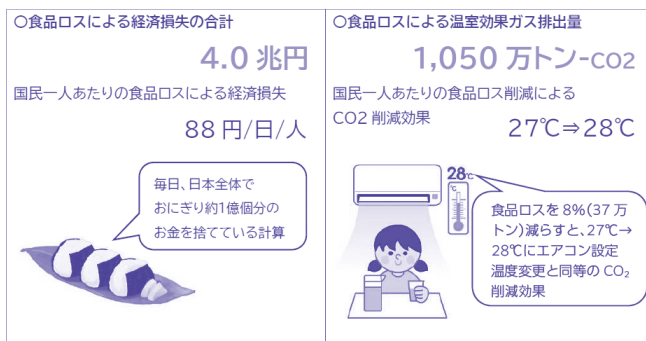
令和5年度の食品ロス量(464万トン)をもとに推計すると、食品ロスによる経済的な損失はなんと約4.0兆円にもなりますといわれています。

また、食品ロスによる温室効果ガスの排出量は約1,050万トン-CO₂にも達します。これを国民一人あたりに換算すると、経済損失は年間約32,000円、温室効果ガスの排出量は年間約84kg-CO₂となり、わたしたち一人ひとりととっても、決して無関係ではない大きな影響があることがわかります。

出典:消費者庁資料「食品ロス削減関係参考資料(令和7年6月27日版)」



2023年度食品ロス量(464万トン)による経済損失及び温室効果ガス排出量



4. わたしたちにできること

年間約464万トンの日本の食品ロスのうち、約半分(233万トン)は家庭から出ています。国では、家庭から出る食品ロスを2030年度までに、2000年度(433万トン)の半分にすることを目指していますが、目標達成までには、さらに

約17万トン削減する必要があります。おうちで料理や食事をする時はもちろん、外食する時や食材を購入する時も、わたしたち一人ひとりの心がけで、食品ロスを減らすことができます。消費期限と賞味期限のちがいをすることも、食品ロス削減につながるかもしれませんね。

みなさんは、食品ロスを減らすための行動がどれくらいできていますか? おうちのひとりにチェックしてみましょう。

消費期限	賞味期限
「安全に」食べられる期限  消費期限 ○年○月○日 期限を過ぎたら 食べないようにしてください。	「おいしく」食べられる期限  賞味期限 ○年○月○日 期限を過ぎてもすぐに食べられないわけではありません。

~食品ロスを減らすチェックリスト~

【買い物でできること】

- ☐ 買い物の前に冷蔵庫をチェックしている。
- ☐ バラ売りや少量パックなどを利用し、必要な分だけ買っている。
- ☐ すぐに食べる予定の食品は、手前に並んでいる物を選んで買っている。

【料理でできること】

- ☐ 家族の予定を確認し、作り過ぎに注意している。
- ☐ 野菜や果実の皮のむき過ぎに注意している。
- ☐ 野菜のくきや皮を使うなど、食材を有効に活用しながら、上手に使い切っている。

てまえどり



【食事でできること】

- ☐ 好ききらいなく、残さず食べている。
- ☐ 食べきれなかった物は、他の料理に作り変えたり、冷凍保存したりしている。
- ☐ 外食するときは、食べられる分だけ注文する。

このほかにも、食品ロスを減らすために【地域でできること】として、フードドライブを活用することもできます。

出典:子ども環境教育情報紙「エコチル」



5. フードドライブを活用しよう

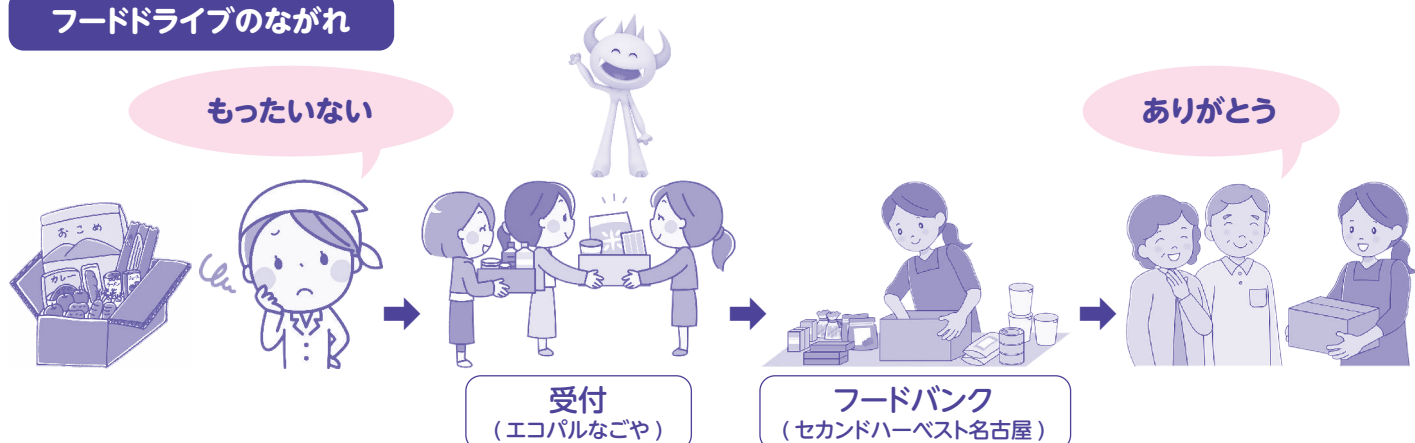
フードドライブとは、家庭で余っている未開封・未使用の食品を学校や職場などに持ち寄り、それらをまとめてフードバンク活動団体や地域の福祉施設などに寄付する活動です。

名古屋市では、食品ロスの削減を目的としてフードドライブ活動が積極的に実施されています。市民や事業者・団体が連携し、家庭で余った食品を必要とする人々へ届ける取り組みが広がっています。

名古屋市環境局で行っているフードドライブで受け付けた食品は、市内の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」に届けられ、さまざまな理由で食に困っている人々に届けられます。令和 6 年度に環境局で行ったフードドライブでは、1,774 点、約 914kg の食品の寄付を受け付けました。



フードドライブのながれ



名古屋市環境局のフードドライブ

開催日時 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 13 階 (最寄駅: 地下鉄「伏見」)
休館日: 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
名古屋市中区栄一丁目 230 (最寄駅: 地下鉄「塩釜口」)
休館日: 土曜日・休日・祝日

わたしたちの暮らしの中には、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物がたくさんあります。でも、一人ひとりが「もったいない」という気持ちを大切にして行動すれば、食品ロスを減らすことができます。食品ロスを減らすことは、特別なことではなく、「気づき」から始まる日常のひと工夫です。わたしたちの意識と行動が、資源の有効活用、環境負荷の軽減、そして社会への支援にもつながります。できることから、少しずつ始めてみましょう。

食品ロスを減らそう!



10 月は「食品ロス削減月間」、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」です。



エコパルNEWS

特別ワークショップ

せん定枝を使った三輪車づくり

せん定枝を使った楽しい工作です。
手のひらサイズの三輪車を作ります。

日時 10月26日(日)
午前10:30～11:10／午後1:00～1:40

対象 3～12歳の方(小学校3年生以下の方は保護者同伴)

定員 各30名(先着申込順)

費用 一作品500円

講師 もくもく楽舎
たけちゃん工房



申込方法

三輪車 10月11日(土)
トナカイ・ソリ 11月11日(火)
午前9:30～ 受付開始

電話 052-223-1066

E-mail a2231066@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp

FAX 052-223-4199

必要事項 講座名、氏名、参加人数、
子どもの年齢または学年、電話番号

せん定枝を使ったトナカイ・ソリづくり

せん定枝を使った楽しい工作です。
手のひらサイズのトナカイとソリを作ります。

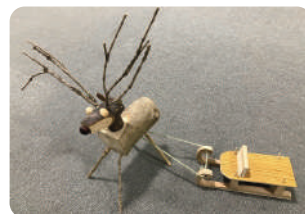
日時 12月6日(土)
午前10:30～11:10／午後1:00～1:40

対象 3～12歳の方(小学校3年生以下の方は保護者同伴)

定員 各30名(先着申込順)

費用 一作品700円

講師 もくもく楽舎
たけちゃん工房



他にも特別ワークショップを開催します。くわしくはウェブサイトをチェックしてね! ➡



マンスリー企画展示

10月
テーマ **せん定枝で作った
楽しい風景**

出展者

もくもく楽舎 たけちゃん工房

内容

せん定枝を使って作った可愛い「ぶたカエル」達が四季の楽しい風景や、童話・遊び・授業風景をテーマにした作品を展示します。

11月
テーマ **藤前干潟の紹介**

出展者

藤前干潟ふれあい事業実行委員会

内容

「ラムサール条約湿地都市」として認証された名古屋市の藤前干潟は、ラムサール条約に登録された生きもの豊かな干潟です。そんな藤前干潟の自然と魅力、楽しみ方を紹介します。

12月
テーマ **環境白書表紙絵
入賞作品展示**

出展者

名古屋市環境局環境企画課

内容

「令和7年版 名古屋市環境白書表紙絵募集」で入賞した作品を展示します。

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。

エコパルなごや

検索

エコパルなごやでフードドライブを実施しています!

家庭にある手つかずの食品をお持ちください。フードバンク活動団体「セカンドハーベスト名古屋」を通じて、食べ物が必要とする方に届けられます。

日時 毎月8日～14日 9:30～17:00(休館日を除く)

※受取ができる食品には条件があります。

詳しくはこちらから↓

名古屋市 フードドライブ

検索



なごや環境大学

「なごや環境大学ガイドブック2025後期号」 配布&ウェブサイト公開中!

なごや環境大学では、環境講座を多数開催しています。だれでも気軽に参加できる講座は、まちじゅうがキャンパス。里山や水辺をはじめ、教室や工場でも、様々な場所で多様な講座が開催されています。詳しくはウェブサイトのラインナップや無料配布中の冊子「なごや環境大学ガイドブック2025後期号」をご覧ください。

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

ウェブサイトは
こちらから



「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: jimu@n-kd.jp / HP: <https://www.n-kd.jp>

藤前干潟ふれあい事業のご案内

申込先

名古屋市ウェブサイトをご覧ください。



「藤前干潟スタンプラリー」

日時 11月1日(土)～30日(日)

内容 藤前干潟に関する施設を回って景品をゲット!

会場

- ① 稲永ビジターセンター
- ② 名古屋市野鳥観察館(港区野跡4-11-2)
- ③ 藤前干潟活動センター(港区藤前2-202)
- ④ メイカースピアMPギャラリー(港区金城ふ頭2-7-1)
- ⑤ 環境学習センター エコパルなごや(中区栄1-23-13 伏見ライフプラザ13階)



「ひがたにくるトリ、どんなトリ?」

日時 11月22日(土)午前10:00～12:00

対象 どなたでも(小学生以下は保護者同伴)

定員 40名(保護者含む、抽選) 締切 11月8日(土)

内容

楽しいトリのお話と野鳥観察をした後に、カモのミニ模型の色ぬりをしよう!

会場

名古屋市野鳥観察館・稲永ビジターセンター(港区野跡4-11-2)
あおなみ線「野跡」駅または市バス「野跡駅」バス停下車徒歩15分。駐車場有。



藤前干潟ふれあい事業実行委員会(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: 052-223-1067 / FAX: 052-223-4199 / E-mail: a2662@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp

Instagramもチェックしてね!▶



ラムサール条約COP15 参加報告

名古屋市が2025年7月にジンバブエ共和国のビクトリアフォールズで開催されたラムサール条約第15回締約国会議(COP15)に参加しました。この会議は、急速に失われつつある湿地の保全策を話し合うため、3年に一度、各締約国が参加する国際会議です。

COP15では、ラムサール条約湿地都市に認証された名古屋市に、認定証が授与されました。認証は、湿地の保全・再生、環境教育等の推進に関して国際基準を満たす自治体に対して与えられるもので、名古屋市は藤前干潟の保全活用に向けた取り組みなどが評価されました。また、NPO法人藤前干潟を守る会から推薦されたユース(若者)3名も参加し、COP15のサイドイベントにおいて藤前干潟の魅力や日頃の活動について発表しました。ユース3名は、各国からの参加ユースと交流し、湿地保全に関する意見交換を行いました。



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[5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

