食品ロス

2017 年度の東京都全体の食品ロスの年間発生量は約51万トン、日本全体では約612万トンと推計されています。これは一人当たり毎日お茶わん1杯分の御飯を捨てているのと同じ量に相当します。さらに世界全体では約13億トンの食料が毎年廃棄されています。これは、世界の食料生産量の3分の1に当たる量です。



東京都の食品ロスへの対策

東京都では、生産から消費にいたるまでのあらゆ る段階で発生している食品口スは、資源だけでなく はいしゅつ CO2排出の面からも喫緊に取り組むべき課題だと 考えています。このため、東京都食品口ス削減推進 計画を 2021 年 3 月に策定し、2030 年までに食品 ロス発生量を 2000 年度と比較して半分に、2050 年までに実質ゼロを目指しています。多岐にわたる 食品ロス対策を着実に進めるため、事業者、消費 きんみつ れんけい 者、行政等が緊密に連携を図り一丸となって取組を 推進しています。

東京都の主な施策



東京食品ロスゼロアクション (啓発冊子)

ょくせい ■発生抑制 (リデュース) を基調とした

じゅんかんがた 持続可能な循環型社会へ

■先進技術を活用した食品ロスの削減

■フードサプライチェーンの連携した取組の推進

■未利用食品の有効活用の推進

■食品リサイクルの推進

○東京都の食品ロスへの主な施策について、詳しく調べてみよう。

動餓の状況

食品ロスが問題となっている一方で、飢えに苦しむ人々がいます。

前餓人口 (十分な食料が手に入らず、栄養不良になっている人々の数) は、長く減少を続けていました。2005年の8億2560万人から、2014年には6億2890万人まで減少しています。

しかし、最近になって、再び増加に転じています。2019年の飢餓人口は、6億8780万人となり、2014年から約6000万人増えています。

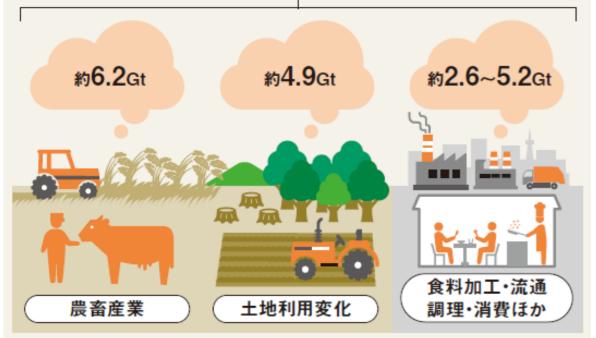
SDG s 2 「2030 年までに飢餓を無くす」という目標の達成には、多大な努力が必要です。

温室効果ガスの発生源

※1Gt=10億t

■食料システムから排出される温室効果ガスの量(CO₂換算/年)

温室効果ガスの総排出量の 21~37%を占めている



出典: IPCC.Climate Change and Land 2019 を基に東京都作成

- ○食品が 食 卓に届けられるまでのどの 過程で温室効果ガスが出るのだろうか。
- ○温室効果ガスの排 出 量 を減らすた めにできることはあるのだろうか。

☆もっと調べてみよう☆



○消費者庁のホームページ

○農林水産省のホームページ

「食品ロスの現状を知る」 <

⊲ここをクリック

かんきょうきょく

○東京都環境 局のホームページ

はい き ぶつ

「食品廃棄物・食品ロス対策について」 < □ここをクリック

◇考えてみよう

- ○多くの食品が運ばれてきて、食べられるのに廃棄されて しまう実態を調べてみよう。
- ○日本や世界の食品ロスを減らし、飢えに苦しむ人を減ら す取組を考えてみよう。
- ○中学生の私たちにできることを考えてみよう。

