

脱炭素化へのアクションと 食品ロス削減

(株) office 3.11代表

食品ロス問題ジャーナリスト、博士（栄養学）

井出 留美

2021.2.22 環境省

消費者庁長官賞
い で る み
井出 留美 氏

個人として食品ロス削減問題について長年に渡り情報発信を行い、消費者への周知、啓発等に貢献。

〈講演の様子〉



〈現場での活動〉



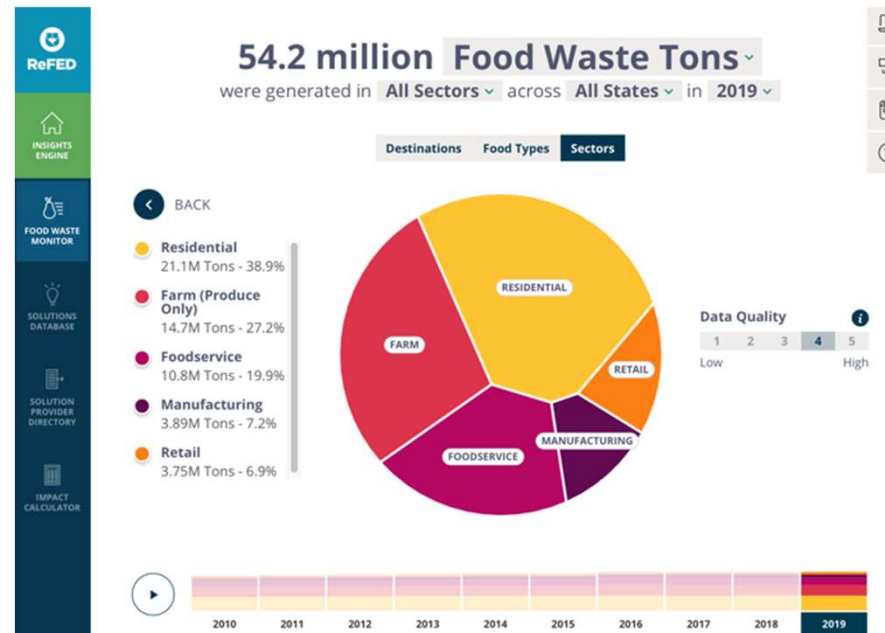
〈海外でのヒアリング〉



食品ロス削減に関する10の提言

優先 順位	分類	提言
1	Reduce	・ 商習慣の見直し（3分の1ルール、欠品の許容、コンビニ会計） ・ 消費者への啓発 ・ 最新技術の活用 ・ 食品ロスの計量（見える化）
2	Reuse	・ 税制上の優遇制度 ・ 食品提供者の免責条項の法整備（善きサマリア人の法） ・ フードバンクの中継基地の開設
3	Recycle	・ 生ごみの分別回収 ・ グリーンエネルギー化 ・ コンポスト

食品ロスのデータの共有化



出典：ReFED公式サイト

米国のReFED（リフェッド）の「インサイト・エンジン」は、食品ロス削減に取り組む、国、自治体、企業、NPOなどの組織が、インターネット上で共有できるデータ、解決方法、関連団体名鑑を備えている。

日本でも食品ロスに取り組む組織が参照できる詳細なデータの共有化が望ましい。

食品ロス削減に特化した組織の設立



英国のWRAP（ラップ）、米国のReFED（リフェッド）のように、食品ロスの削減に特化した非営利団体で、国、自治体、企業、大学、NPOなどと協力しながら、食品ロスを削減するための啓発活動、食品ロス削減のためのロードマップを作成してくれるような全国的な組織が必要。

食品の期限表示の変更

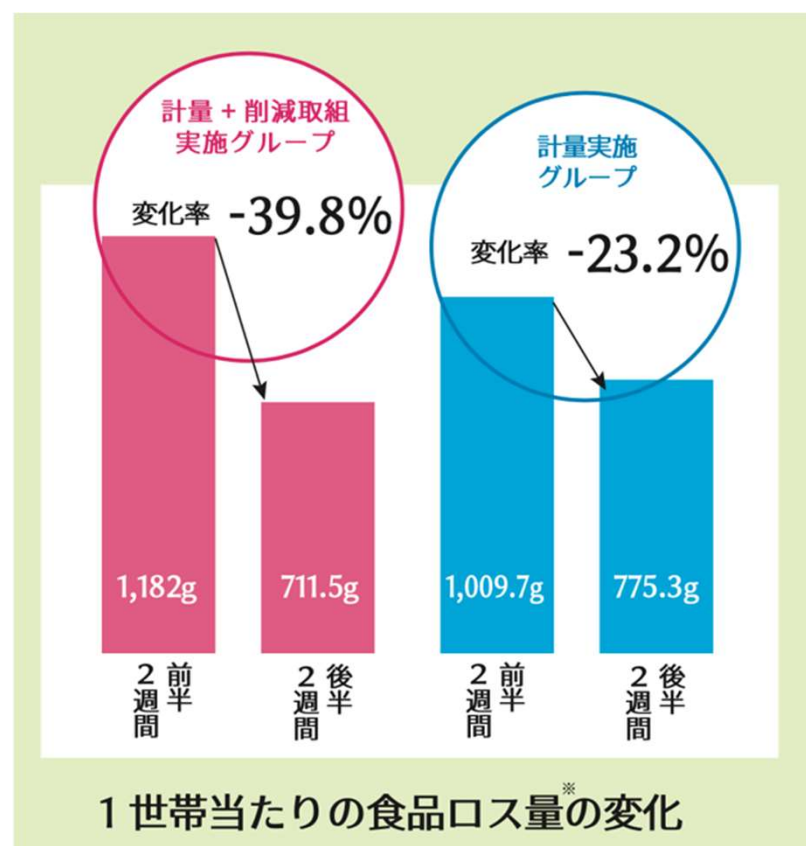


提供 : Too Good To Go

食品パッケージに「多くの場合、賞味期限のあともおいしく食べられます。五感を使って確認しましょう」のような一文を入れる。またはいっそのこと「賞味期限」を「おいしいめやす」に変更。

食品ロスの計量

測るだけで20%減 プラスαで40%減



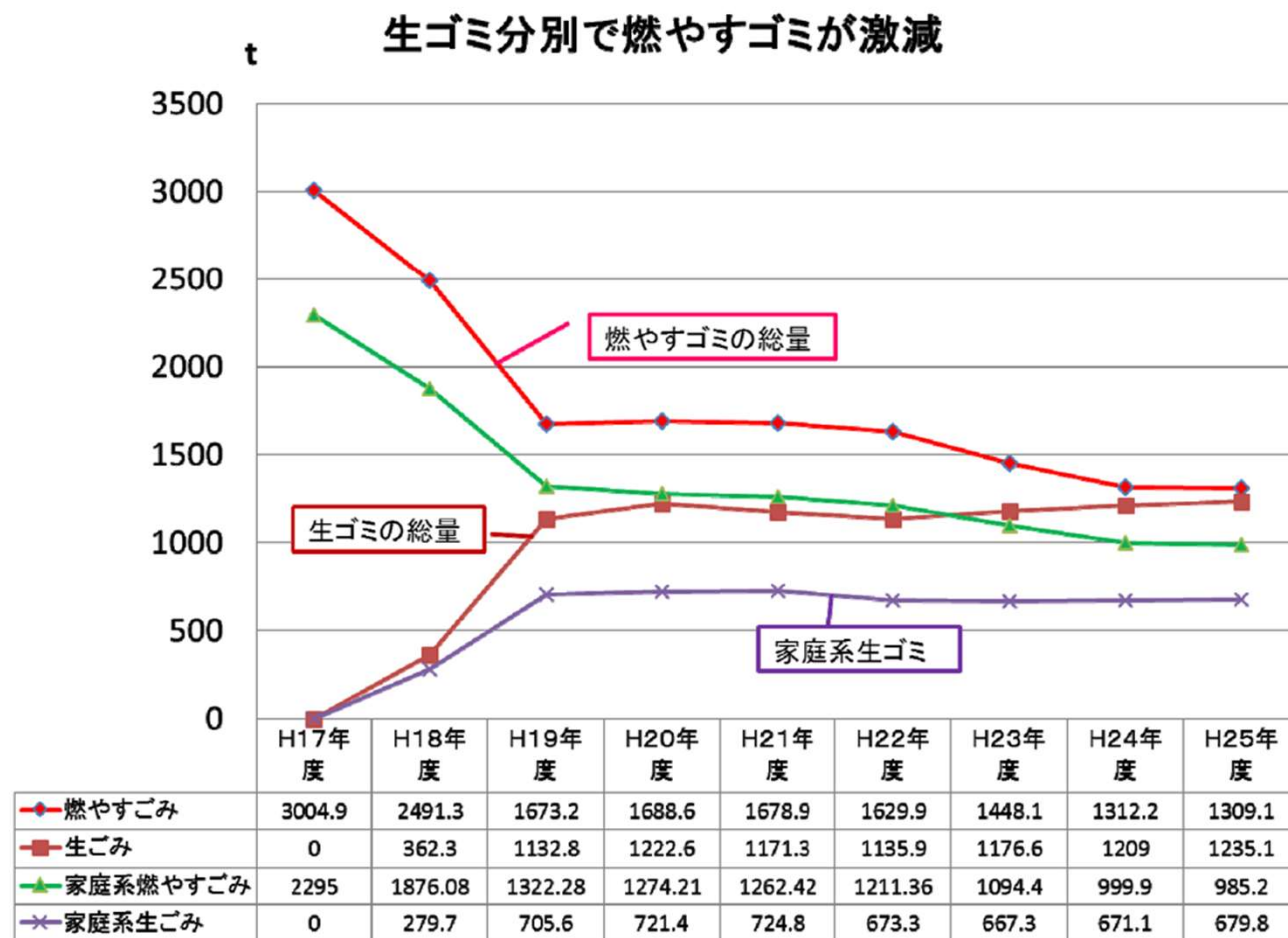
出典：平成29年度 徳島県における食品ロス削減に関する実証事業の結果の愛用

生ごみの分別回収



提供：東京新聞（2020.10.28付）24時間OK ICTで生ごみ回収箱 市川市が試作 数年後に300基予定

福岡県大木町おおき循環センター



出典：大木町のメタン発酵による生ゴミ循環事業（バイオマス産業社会ネットワーク第142回研究会資料）