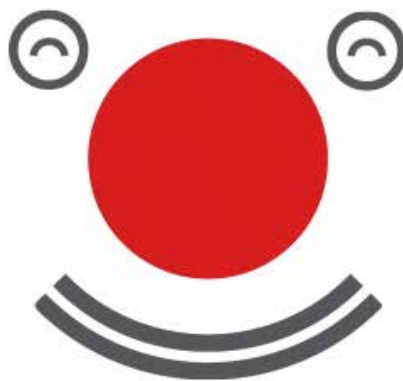


高知県食品ロス削減推進計画

(令和4年度～令和7年度)



NO-FOODLOSS PROJECT

令和4年3月

高 知 県

高知県食品ロス削減推進計画 概要版（令和4年3月発行）
高知県文化スポーツ部 県民生活課
〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号
TEL:088-823-9653 FAX:088-823-9879

食品ロスとは？

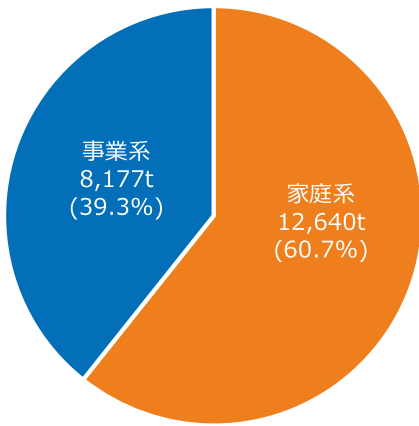
食品ロスとは、「本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のこと」です。

- ◆日本で発生している食品ロス量は、年間570万トン（令和元（2019）年度環境省・農林水産省推計値）。
→国民全員がお茶碗約1杯分に近い量のご飯（約124g）を毎日捨てていることと同じ。
- ◆世界人口の約10人に1人が飢えや栄養不良で苦しんでいる中、我が国は、とりわけ大量の食料を海外から輸入する一方で大量の食品ロスを発生させている。
- ◆食品ロスの発生は、生産や廃棄による温室効果ガスを排出させるなど、環境問題とも密接に関係している。
- ◆このような状況を受け、令和元（2019）年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行。
→国民の各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組むことを明示。

高知県における食品ロスの現状と課題

①食品ロスの発生状況

高知県における食品ロス発生量
(20,817t)の内訳【推計値】



- ◆本県における食品ロス発生量は、年間約2万1千トンと推計（令和元（2019）～2（2020）年度）され、県民一人一日当たり約83gの食品ロスを発生させています。
- ◆全国と比べて、事業系より家庭から発生する家庭系食品ロスの割合が多いことが特徴です。

県民1人当たりの食品ロス量

一日：約83g

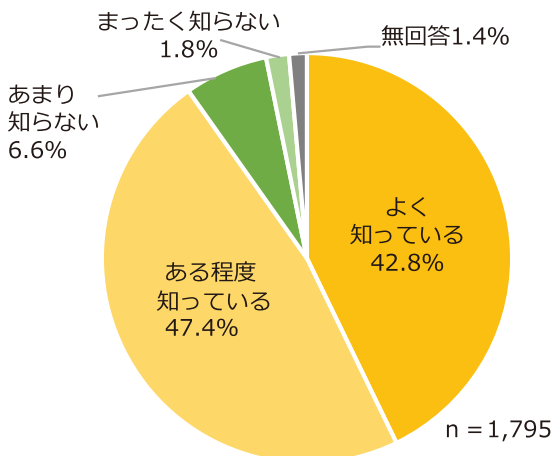
身近な食べ物に例えてみると、
毎日「お茶碗1/2杯のご飯」を
捨てている…

年間：約30kg

お茶碗1杯（中盛り）のご飯
の重さは約150g

②食品ロスに対する県民の意識

食品ロス問題の認知度



- ◆令和3年度県民世論調査の結果によると、食品ロスが問題となっていることを「よく知っている」または「ある程度知っている」と回答された方は、合計90.2%であり、県民の約9割が食品ロス問題を認知していることが分かります。
- ◆また、同調査結果から、食品ロス問題を認知して食品ロス削減に取り組む人の割合を集計したところ、88.7%となり、全国を対象とした同様の国の調査結果※76.6%を上回る状況です。

※「令和2年度消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」（令和3年4月消費者庁）

③未利用食品の活用状況

- ◆まだ期限まで一定の期間がある未利用の食品で、自分が必要としない食品や食材等をそのまま捨てるのではなく、フードバンクなどの食料提供を必要としている方に繋ぐ取組である「未利用食品の有効活用」も、食品ロス削減のためには有効です。
- ◆令和3年度の県民世論調査において「食べない食品や利用しない食材等をフードバンクや子ども食堂等に寄付をする」と回答した割合は、わずか1.7%で、ごく一部の活用しか図られていない状況が推測されます。

基本的な方向性

食品ロス削減のためには、県民や事業者がこの問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」とともに「行動」に移すことが必要です。

具体的には、

- ・ 食べ物を無駄にしない意識を持ち、
- ・ 食品ロス削減の必要性について認識した上で、
- ・ 生産、製造、販売の各段階及び家庭での買物、保存、調理の各場面において、食品ロスが発生していることや、
- ・ 消費者、事業者等、それぞれに期待される役割と具体的行動を理解し、
- ・ 可能なものから具体的な行動に移す、

ことが求められます。

目指す姿

- ◆ 県内の食品ロス発生量が抑制されている。
- ◆ 県民の食品ロス削減に向けた意識付けが進み、行動に移せている。
- ◆ 未利用食品の有効活用ルートが広く認知され、その利活用が進んでいる。

達成目標

目標（令和7（2025）年度）	現 状									
<p>(1) 県内の食品ロス発生量を4年間で現状より5.2%削減する。</p> <table border="1"><thead><tr><th>参 考</th><th>4年後の目標量</th><th>削減目標量</th></tr></thead><tbody><tr><td>発生量</td><td>19,735t</td><td>▲1,082t</td></tr><tr><td>一人一日当たり</td><td>78.4g</td><td>▲4.3g</td></tr></tbody></table>	参 考	4年後の目標量	削減目標量	発生量	19,735t	▲1,082t	一人一日当たり	78.4g	▲4.3g	合計（家庭系・事業系） 発生量（推計値）：20,817 t 一人一日当たり：82.7 g
参 考	4年後の目標量	削減目標量								
発生量	19,735t	▲1,082t								
一人一日当たり	78.4g	▲4.3g								
<p>(2) 食品ロス問題を認知し、食品ロス削減に取り組む県民の割合を令和7（2025）年度までに90%以上にする。</p>	88.7%（県民世論調査結果）									
<p>(3) 食べない食品や利用しない食材等をフードバンク等に寄附する県民の割合を令和7（2025）年度までに3.4%以上にする。</p>	1.7%（県民世論調査結果）									

～フードバンク活動・フードドライブをご存じですか？～

◆フードバンク活動

食品事業者や農家などから生産・流通・消費などの過程で生じる未利用食品の寄附を受けて、必要としている人や施設等に無償で提供する取組。

◆フードドライブ

家庭などで余っている食品を持ち寄り、フードバンク関連支援団体を通じて福祉団体等、支援が必要な方々に届ける活動。

※提供可能な食料は、未開封で保存可能なものなど、受入団体によって一定の決まりがあります。受け取る人のことを考えて、提供しましょう。



フードドライブの様子

(写真提供：特定非営利活動法人こうち食支援ネット)

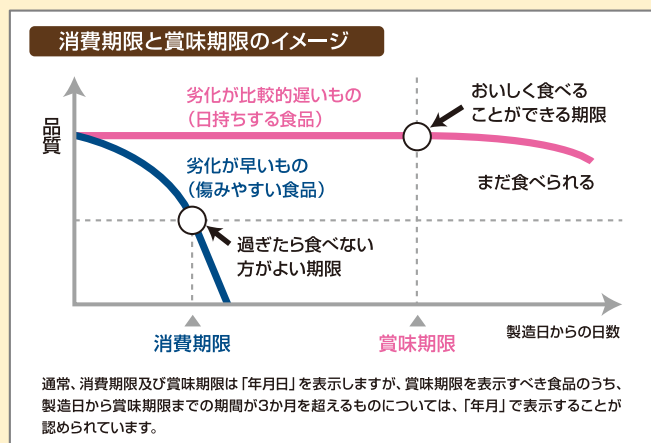
～家庭でできる！食品ロスを減らす取組～

「お買い物」編

- ・ 事前に家にある食材をチェック！使い切れる分だけ購入する。
その際、期限表示を理解の上、使用時期（てまえどり、見切り品等の活用）を考える。

◆賞味期限は「おいしく食べられる期限」

- 食品の期限表示は「消費期限」と「賞味期限」の2種類あります。
※いずれも未開封の状態、表示されている保存方法で保存した場合の期限。
- 消費期限は、「安全に食べられる期限」
賞味期限は、「おいしく食べられる期限」です。
- 賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうか判断することも大切です。
- 期限の違いを理解することは、食品ロスを削減するために重要なことです。



出典：消費者庁作成
「今日から実践：食品ロス削減：啓発用パンフレット/基礎編（令和元年10月版）」

◆すぐ食べるなら「てまえどり」

- 食品産業から発生する食品ロスを削減するためには、食品事業者における取組のみならず、スーパーマーケットやコンビニ等を利用する私たち消費者が、食品ロス削減について理解し協力することが必要です。
- 「てまえどり」とは、私たち消費者が、日頃の買い物の際、購入してすぐに食べるものについて、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ行為のことです。
- 「てまえどり」を行うことで、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待されています。
- 食べるタイミングを考えて、すぐに食べるときには「てまえどり」で食品ロス削減に取り組んでみませんか？



出典：消費者庁・農林水産省・環境省・一般社団法人
日本フランチャイズチェーン協会作成
「てまえどり」啓発資料

「調理」編

- ・ 家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにする。
- ・ 食べきれない量をつくり、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについては、リメイク等の工夫をする。

やってみよう！

消費者庁では、料理レシピサービス「クックパッド」に『消費者庁のキッチン』を開設し、地方公共団体や学校等から提供された「食材を無駄にしないレシピ」を掲載しています。ぜひご活用ください！

余った料理
のリメイク
レシピ！



残りがちな
食材のアレンジ
レシピ！

消費者庁のキッチン（公式ページ）

高知県食品ロス削減推進計画はこちらから！ →

