

参考資料① | 食品ロスの現状について

# 食糧自給率が40%に満たない日本において 食べられるにも関わらず廃棄される 「食品ロス」は、年間643万トン発生

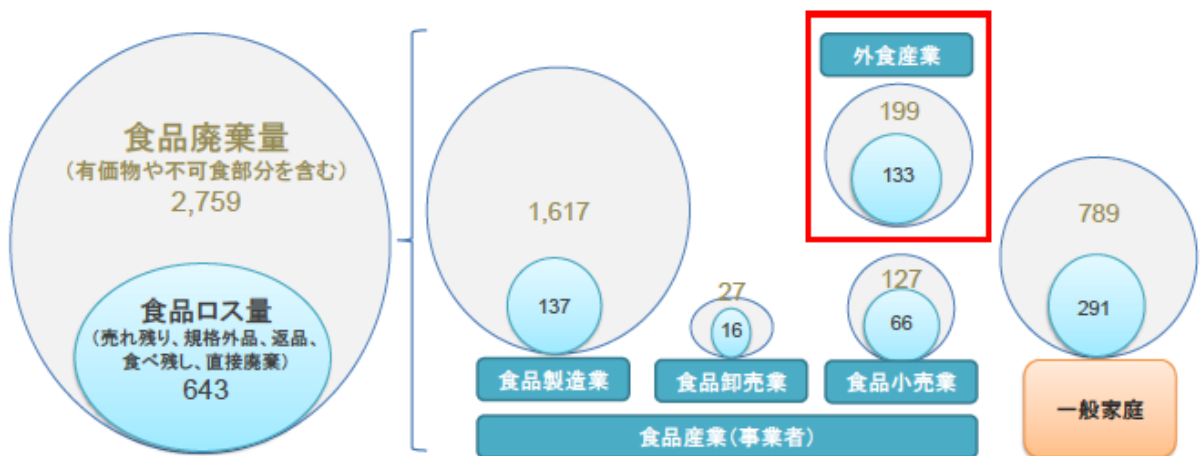
2019年の国連報告によると、世界では約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいます。そんな中、日本では、年間2,759万トン\*の食品廃棄物等が出され、このうち、本来食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は643万トン\*。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた国連世界食糧計画の食料援助量(平成30年で年間約390万トン)の1.6倍に相当します。

また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると“毎日お茶碗約1杯分(約139g)の食べもの”が捨てられていることになるのです。

大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です。

\* 農林水産省及び環境省「平成28年度推計」

## ■発生場所ごとの食品ロス量(2016年度推計)



単位 万トン

※ 消費者庁/農林水産省/環境省 外食時のおいしく「食べきり」ガイドより  
※ 消費者庁食品ロスについて知る・学ぶより

## 参考資料② | 食品ロス削減に向けた具体的取組

# 外食産業における「食品ロス」削減には、 飲食店と消費者、双方の意識と行動が不可欠。

消費者庁/農林水産省/環境省は、それぞれに意識啓発などの取組を行っています

## 取組① | おいしく「食べきり」の推進

おいしく、適量を、残さず、食べきる。消費者と飲食店それぞれができることを増やして「食べきり」を実践することで「食べ残し」を減らしていく取組

### 消費者向け

#### ●飲食店での食事

- ・できたての最もおいしい状態で提供された料理を食べる
- ・自身の適量を知り、食べきれる量を注文する
- ・小盛りや小分けメニューの活用。またそのようなメニューを提供する店を選ぶ
- ・食べ放題の店で無理して皿に盛ったり、食べ残しをやめる

#### ●宴会時

- ・幹事や主催者は参加者を考慮(嗜好/年齢/男女比)し、店やメニューを選択する
- ・飲食店を選ぶ際、上記の情報を事前に店側に伝える
- ・**3010運動**の推進  
乾杯後の**30分**とお開き前の**10分**は料理を楽しむ時間として食べきりを実践

### 飲食店向け

- ・美味しく食べきっていただくために、料理を出すタイミングや客層に応じた工夫を行う
- ・お客様自身が食事の量を調整/選択できるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用する
- ・宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食量やメニューについて事前に相談する

## 取組② | 自己責任の範囲で行う食べ残しの持ち帰り

食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのはもったいない。しかし「持ち帰り」には衛生上の問題が伴います。「持ち帰り」を行う場合は、飲食店の方の説明をよく聞き、食中毒のリスクを十分に理解した自己責任の範囲で行います。

### 消費者は自己責任の範囲で行う

- ・持ち帰りには十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものとする
- ・自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗い、清潔な容器に清潔な箸などを使用。水分は切り、早く冷える浅い容器に小分けする
- ・詰めた料理は暖かいところへおかないようにする
- ・帰宅までの時間がかかる場合は持ち帰りはしない
- ・持ち帰った料理は帰宅後、速やかに食すこと
- ・食べる場合は、中心部まで十分に再加熱すること
- ・見た目やにおいなど少しでも怪しいと感じたら口に入れない

### 飲食店は対応できる範囲で行う

- ・持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等衛生上の注意事項を十分に説明する
- ・持ち帰りには十分に加熱された食品を提供。生ものや半生等加熱が不十分なものは対応しない
- ・清潔な容器に清潔な箸などを使用。水分は切り、早く冷える浅い容器に小分けする
- ・夏期など外気温が高い時は、休止するか保冷剤を提供する
- ・その他、料理の取扱いについては、注意書きを添える等食中毒予防のための工夫をする

## 参考資料③ | Newドギーバッグについて

食べ残しの持ち帰りを新しい文化として根付かせていくためには、  
**利用者と飲食店がお互いに協力し、  
安心安全に実践していくことが大切です**



## そのために考えたいこと

## ①使いやすさ(導入しやすさ)

- お料理を持ち帰る時、汁物がこぼれないことや容器自体に染み込まないこと
- 持ち帰る際、ドギーバッグ単体を手持ちできるまたはバッグや紙袋に入れても倒れないなどの安定感がある
- 利用者が日常的に携帯して使う場合、コンパクトで持ち運びしやすいよう折り畳める
- 飲食店が提供する場合、店で保管や組み立てがしやすい
- 料理の詰め替えがしやすい
- 飲食店が導入する際のコスト面にも配慮



## ②デザイン性

- みんなが使ってみたいと思える魅力的なデザイン
- このバッグを使うことが食品ロスを減らす新しいライフスタイルの象徴として感じられる

## ③安心/安全

- 持ち帰る時間等を考慮し、衛生的な状態を必要な時間維持できる  
例) 異物が混入しづらい構造  
例) 菌の繁殖を抑える素材の利用
- 繰り返し使うことを想定する場合、家庭で洗うことができ、常に清潔な状態を保つことができる

## ④環境への配慮

- 環境負荷の少ない素材を使用する  
例) リサイクル材  
例) 再生可能資源など
- 繰り返し使えることや、リサイクルしやすい等ライフサイクルでの環境負荷を減らす工夫がある