

## 6. 食品ロスの削減について

### 【質 問 要 旨】

日本において、年間 500 から 800 万トンの食べられるのに捨てられている「食品ロス」が発生している。世界の栄養不足人口が 8 億 4 千万人いる中、日本の食品ロス量は世界全体で実施する食糧援助量の約 2 倍の量であり、食料の約 6 割を海外に依存し、世界の食料市場で影響を与える日本では、食品ロス削減の取組が必要であると考えます。

国では、食品業界の食品ロス削減のための話し合いの場を設置し、また、国民の行動改革に向け、国民運動を展開し、資源を無駄なく活用するフードチェーン作りを進め、経済成長への貢献を目指している。

食品ロスの発生には、ある特定の立場の者に責任があるわけではないことから、それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むこと、できることから着実に進めていくことが大切であると考えます。

そこで、食品ロスの削減について、どのように取り組んでいくのか伺いたい。  
(環境農政局長)

### 【環 境 農 政 局 長 答 弁】

環境農政局関係のご質問についてお答えします。

食品ロスの削減についてお尋ねがありました。

食品ロスは、原材料の仕入れ過ぎや、賞味期限切れによる返品など、製造・流通段階で生

じるものと、飲食店や家庭での食べ残しなど、消費段階で生じるものに大別されます。

こうした食品ロスを削減するためには、それぞれの段階に応じた取組が必要です。

まず、製造・流通段階での削減についてです。

県内の多くの事業者が、例えば、製造工程を工夫して、食品ロス発生を少なくする、需要

予測の精度を高め、売れ残りを減らす、といった、食品ロス削減に向けた取組を進めています。

そこで、こうした取組の優良事例を収集し、ホームページや、廃棄物の発生抑制などに関

する事業者向け説明会等を通じて情報提供することで、より積極的な取組を促してまいりま

す。

次に、消費段階での削減についてです。

県では九都県市の取組として、昨年度からファミリーレストランなどの外食事業者と連携

し、注文したものを残さず食べるよう呼びかける「食べきりげんまんプロジ

ェクト」を実施しています。

今後はこうした九都県市の取組と合わせ、家庭向けにも、食材を無駄なく使い切ったり、

食べ残しをしないなどの取組も呼びかけてまいります。

しかし、こうした取組を進めても、なお発生してしまう食品ロスについては、そのまま捨

ててしまうのではなく、再生利用することが大切です。

県内には、給食の食べ残しや調理くずを堆肥化し、それで育てた農作物を給食で使用して

いる学校があります。このような事例を、市町村へ紹介し、学校などでの取組を働きかける

ことで、食品ロスを減らす大切さを広めてまいります。

県としては、事業者や県民一人ひとりに、具体的な行動を促していくことで、食品ロスの

削減に取り組んでまいります。

私からの答弁は以上です。