

食品ロスとは

食品ロスは、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品

食品の生産、製造、流通、消費等の各段階で日常的に捨てられ、日本では年間約464万トン発生していると推計されています。近年、国際的にも大きな問題として、食料廃棄の減少はSDGsでも重要な柱とされます。

世界では年間 約13億トン の食料廃棄

11人に1人が栄養不足

人の消費のために生産された食料の
およそ3分の1を廃棄

食品ロスの現状と課題

日本の食品ロス量は年間約464万トン、松山市の食品ロス量は年間約1.3万トンと推計

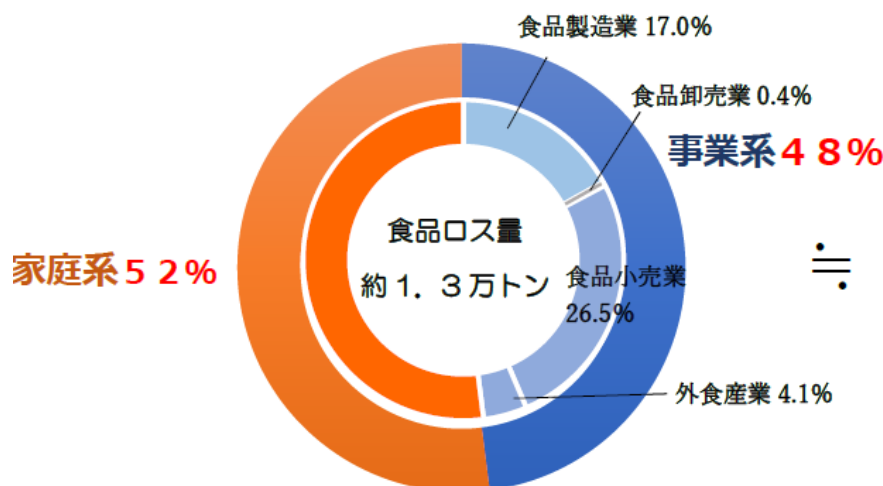
日本では年間 約464万トン の食品ロス

国、県、松山市の食品ロス量と内訳は、以下のとおりです。

家庭では、市民アンケートの結果から、特に「買い物前、買い物中、調理中」の主に発生抑制につながる場面でできる工夫を促すことが必要です。また、食品小売業では、フードバンク団体等への提供による有効活用や「てまえどり」の推進などを進める必要があります。さらに、物価高騰を背景とした節約志向が進む中で、食品ロス削減を「節約につながる取組」として周知・啓発する必要があります。

国民1人当たりに換算すると
毎日おにぎり1個分の食料を廃棄

食料を海外から大量に輸入



市民1人当たりの
食品ロス量

一日 約73g
年間 約27kg

本市の食品ロス量（令和5年度推計）

| 主 体 | 食品ロス量（万トン） | | |
|--------------|------------|-----|-----|
| | 全 体 | 事業系 | 家庭系 |
| 国（R5年度 推計） | 464 | 231 | 233 |
| 愛媛県（R2年度 推計） | 5.1 | 2.0 | 3.1 |
| 松山市（R5年度 推計） | 1.3 | 0.6 | 0.7 |

計画の基本理念・目標と実現に向けた取組

基本理念・方針 **楽しく食べきり！食品ロスゼロのまち！まつやま**

本市は、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれ、全国に誇れるおいしい食材や食文化があります。豊かな海の幸、山の幸など大切な食べ物を無駄にしないため、「もったいない」の心で、消費者、事業者、関係団体、行政等が連携協力し、食品ロスの削減に取り組み、環境負荷の少ない、持続可能なまちの実現を目指します。

基本方針1 発生抑制に重点を置いて、様々な場面で啓発を推進する

基本方針2 循環型の取組を推進する

基本方針3 多様な主体との連携協力を推進する

計画の目標

2030年度までに、2000年度比で食品ロス量の**60%以上削減**を目指します。

(2. 9万トンから1. 2万トンに削減)

本計画策定当初、家庭系食品ロスが約8割であったことから、主に家庭系食品ロスの削減啓発に注力し、生ごみ3きり運動や家庭で実践できる食品ロス削減術などをあらゆる機会を捉えて啓発してきました。

令和5年度実績で、本市の食品ロス量の推計値は約1. 3万トンで、当初の最終目標値であった1. 4万トン以下を達成したため、目標を上方修正します。

各主体の役割

市 民：食品ロス削減の意義などを理解し、冷蔵庫チェックやリメイクレシピの活用、食品の正しい保存方法・生ごみの水切り、3010運動など、普段の生活の中でできることから実践する。

事業者：食品ロスによる環境等への影響を理解し、社内外への啓発やAI等を活用した需要予測、未利用食品等のフードバンク活動への寄附、業種ごとで可能な食品ロス削減の取組などを、県・市やフードバンク団体などと連携しながら実践する。

市：アンケート調査などで実態を把握するとともに、多様な主体と連携しながら、環境教育・食育、食品ロス削減の重要性やその方法の啓発、フードドライブ団体への支援や廃棄食品のたい肥化などを推進する。

基本方針に基づく取組

取組1 ごみの組成分析・アンケート調査

取組2 環境教育で正しい知識と行動を学ぶ

取組3 食育で基礎作り

取組4 暮らしの場面ごとの食品ロス削減術

取組5 様々な広報媒体を活用した啓発

取組6 家計負担軽減の面から食品ロス削減を周知・啓発

取組7 未利用食品等の有効利用

取組8 食品廃棄物のたい肥化

取組9 多様な主体との連携

計画の進行管理

本計画を着実に進めていくために、食品ロスの排出量や取組状況を点検・評価し、PDCAサイクルに従った進行管理を行い、必要な改善策や新たな施策の展開につなげていくこととします。