

## 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570万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

10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570万トン、松山市の食品ロス量は年間約2.1万トンと推計**

国、県、松山市の食品ロス量と内訳として事業系、家庭系それぞれの量は下記のとおりです。

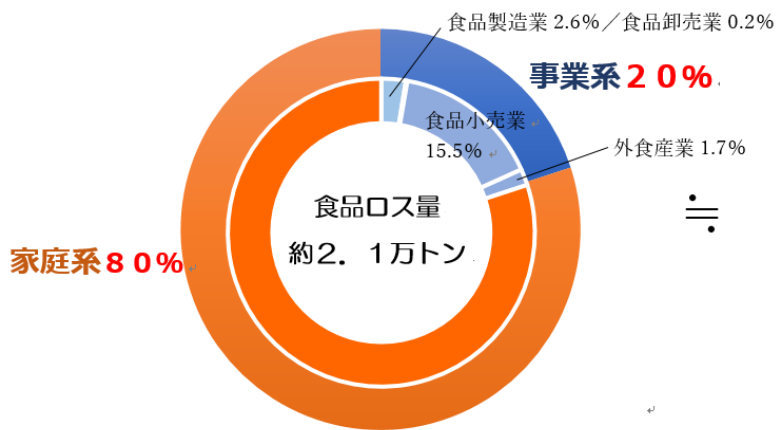
これまでのアンケート調査の結果等から、食品ロス問題への認知度は高いものの、どのように取組実践につなげていくかなどが課題です。

家庭では、買い物前、買い物中、調理中、保存まで、それぞれの場面でできる工夫を促すことや鮮度落ちによる廃棄を防ぐため、適切な保存方法やリメイクレシピの豊富な情報提供が必要です。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。

日本では年間 約570万トンの食品ロス

国民1人当たりには換算すると  
毎日お茶碗1杯分の食料を廃棄

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112g  
年間 約41kg

本市の食品ロス量（令和元年度推計）

主 体	食品ロス量（万トン）		
	全 体	事業系	家庭系
国（R1年度推計）	570	309	261
愛媛県（R2年度推計）	5.1	2	3.1
松山市（R1年度推計）	2.1	0.4	1.7

## 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きつつ、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



### 本市の目標

#### 【計画見直しまでの目標】

2025年度までに、2019年度比で食品ロス量の**20%削減** 2. 1万トンから1.7万トンに削減

#### 【長期目標】

2030年度までに、2000年度比で食品ロス量の**半減以上** 2. 9万トンから1.4万トンに削減

### 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運動などを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 働く世代へのアプローチ

取組7 未利用食品等の有効利用

取組8 生ごみの水切り、減量を推進

取組9 食品廃棄物のたい肥化

取組10 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。