

事業系一般廃棄物中の食品ロス排出状況調査 ～スーパー、コンビニなどから捨てられる直接廃棄食品～

食品ロスとは

- 食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。
- 日本では平成27年度に、約**646万トン**（事業者から約357万トン、家庭から約289万トン）発生したと推計されています。
- 東京都では平成24年度に、約27万トン（事業者から約16万トン、家庭から11.2万トン）発生したと推計しています。
- 家庭で発生する食品ロスは、①食べ残し（食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの）、②直接廃棄（賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの）、③過剰除去（厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分）の3つに分類されます。
- 事業者から発生する食品ロス**は、食品製造業では製造工程のロス（パンの耳等）や返品、食品卸・小売業では返品、期限切れ、売れ残りや破損品等、外食産業では食べ残しや仕込みロスが食品ロスの原因として考えられます。

調査目的

- 家庭からの食品ロスについては、もったいない意識の高まりから、多くの自治体などで実態把握のための調査が行われはじめています。
- しかし、**事業者からの食品ロス発生については、業種や業態が多様なこともあり、調査自体が少なく、実態把握が進んでいません。**
- そこで、本調査では、清掃工場に持ち込まれている事業系一般廃棄物に着目して調査を行ったものです。
- このうち、消費者から見て「もったいない」の象徴となっている、**賞味期限・消費期限切れや売れ残りなどの理由により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄された直接廃棄食品**を対象としました。
- なお、東京都では、食品ロスをどのように減らすかを関係者で検討し、食品ロスを減らすためのルールとなる「食品ロス削減・東京方式」の確立を目指しており、本研究所はこれと連携した調査研究を進めています。

調査概要

項目	内容
期間	2017年3月3日～3月14日
対象	東京23区内の3清掃工場への持込み事業系一般廃棄物
調査回数	各清掃工場2日間の午前午後の合計12回
試料採集方法	①収集運搬車両から約200kgの廃棄物を抽出 ②厨芥類中から直接廃棄食品を分類 ③重量測定（湿ベース）
主な排出事業者	スーパー、コンビニ、飲食店、テナントビル、野菜加工工場など



直接廃棄食品の実態

スーパーから



生鮮野菜

コンビニから



ホットスナック

駅舎から



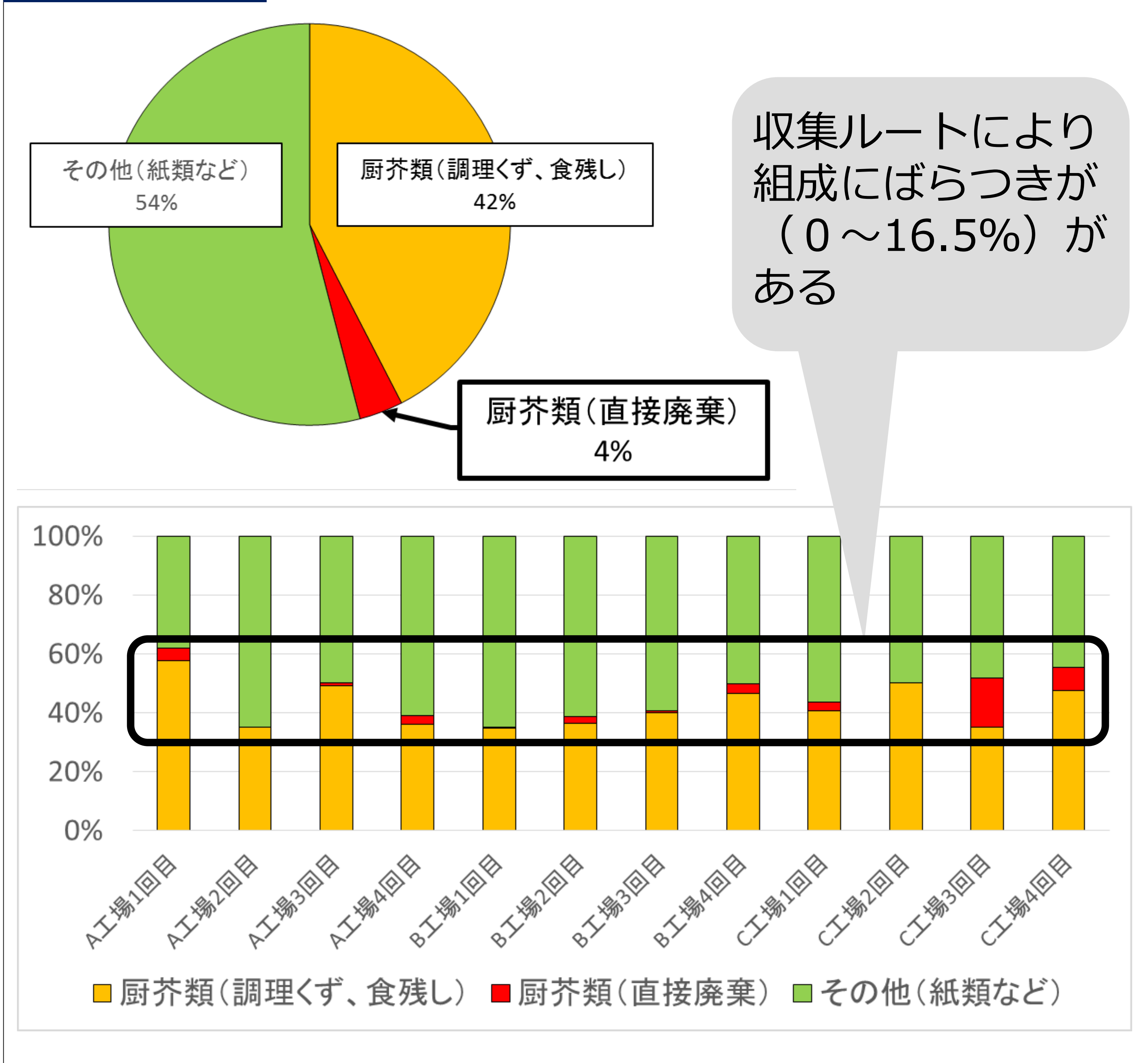
ドーナッツ（賞味期限1日前）

野菜加工工場から



じゃがいも（ダンボールごと）

結果



まとめ

- ◆ 今回の調査結果では、清掃工場持ち込みの事業系一般廃棄物中の**直接廃棄食品は4%程度**となった。
- ◆ ただし、収集ルートにより**組成にばらつき(0~16.5%)**があることから、総量を推計するための排出原単位に使用するにはより多くのデータの蓄積し、精査していく必要がある。
- ◆ 収集車による圧縮や切断などで元の排出状況が分からなくなり、直接廃棄食品か否かの判断に迷うものがあったことから今後、**試料採取方法や分類方法のルール化が必要**である。
- ◆ 今回は直接廃棄食品を対象としたが、事業者からの食品ロス発生量全体を把握するためには、**外食での食べ残しや中間流通過程での廃棄などの調査が必要**である。