

「Food loss と Waste」 について

Introduction “ Food Loss and Waste ”

update in 2020.02



食品ロスの定義

農林水産省の定義

食品ロス

まだ食べられるのに廃棄される食品

調理前の直接廃棄

調理時の過剰除去

調理後の食べ残しなど

不可食分、流通（物流・保管）段階での食品の減耗（損失）、生産段階での損失は含まない。

国連食糧農業機関（FAO）の定義

Food loss

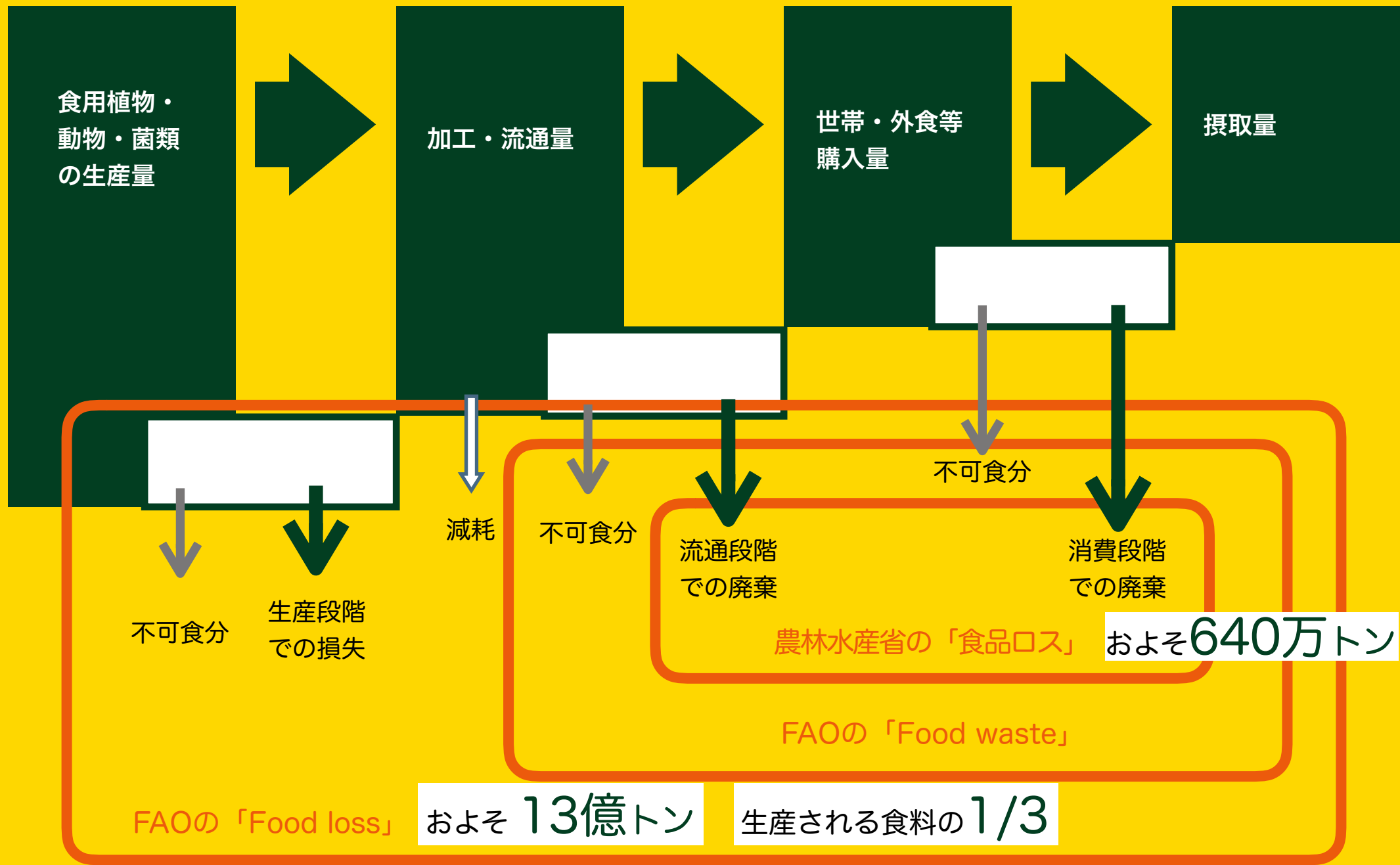
人の消費に向けられる食品を扱うサプライチェーンの各段階における食品の量的ないし質的な減少

Food waste

食品ロスの一部で、サプライチェーンの最終段階（小売および最終的な消費）で発生する食品の損失 ※農林水産省の「食品ロス」はこれに近い食べ残し、賞味期限切れの食品など

Food loss と Food waste の分類は明確ではなく、まとめて「Food Loss and Waste / FLW」の総称がつかわれる。

食料サプライチェーンで生まれる FLW



国内の食品ロス

家庭から

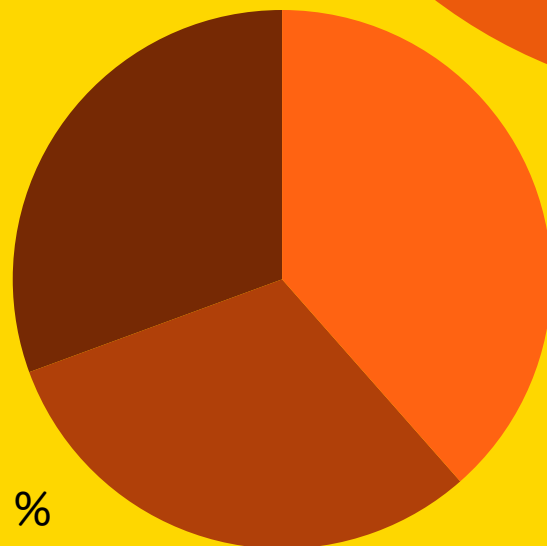
291 万トン

家庭系食品廃棄物789万トンのうち
可食部分の量
食べ残し・過剰除去・直接廃棄

直接廃棄 **30.6** %

賞味期限・消費期限を
超えたことにより廃棄

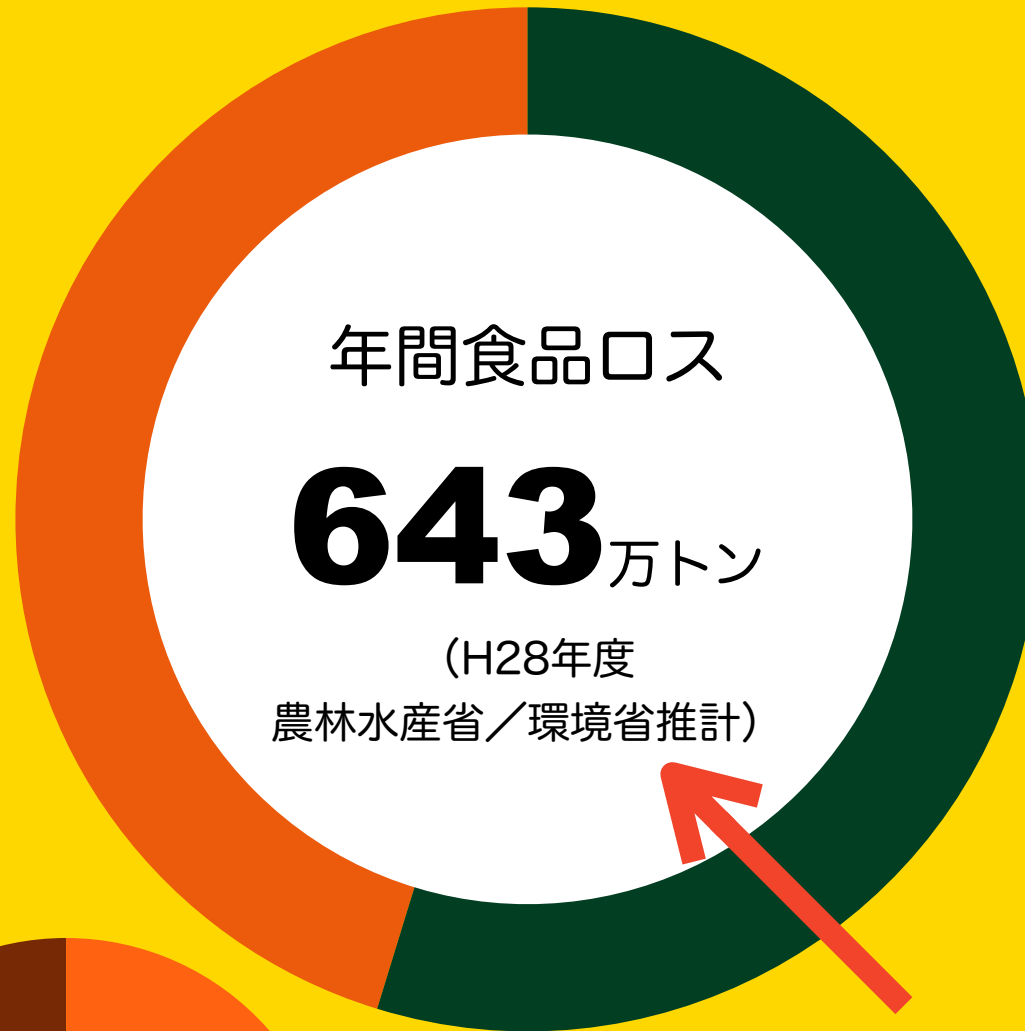
過剰除去 **30.9** %



年間食品ロス

643 万トン

(H28年度
農林水産省／環境省推計)



食べ残し **38.5** %

食品製造業／食品卸売業／
食品小売業／外食産業

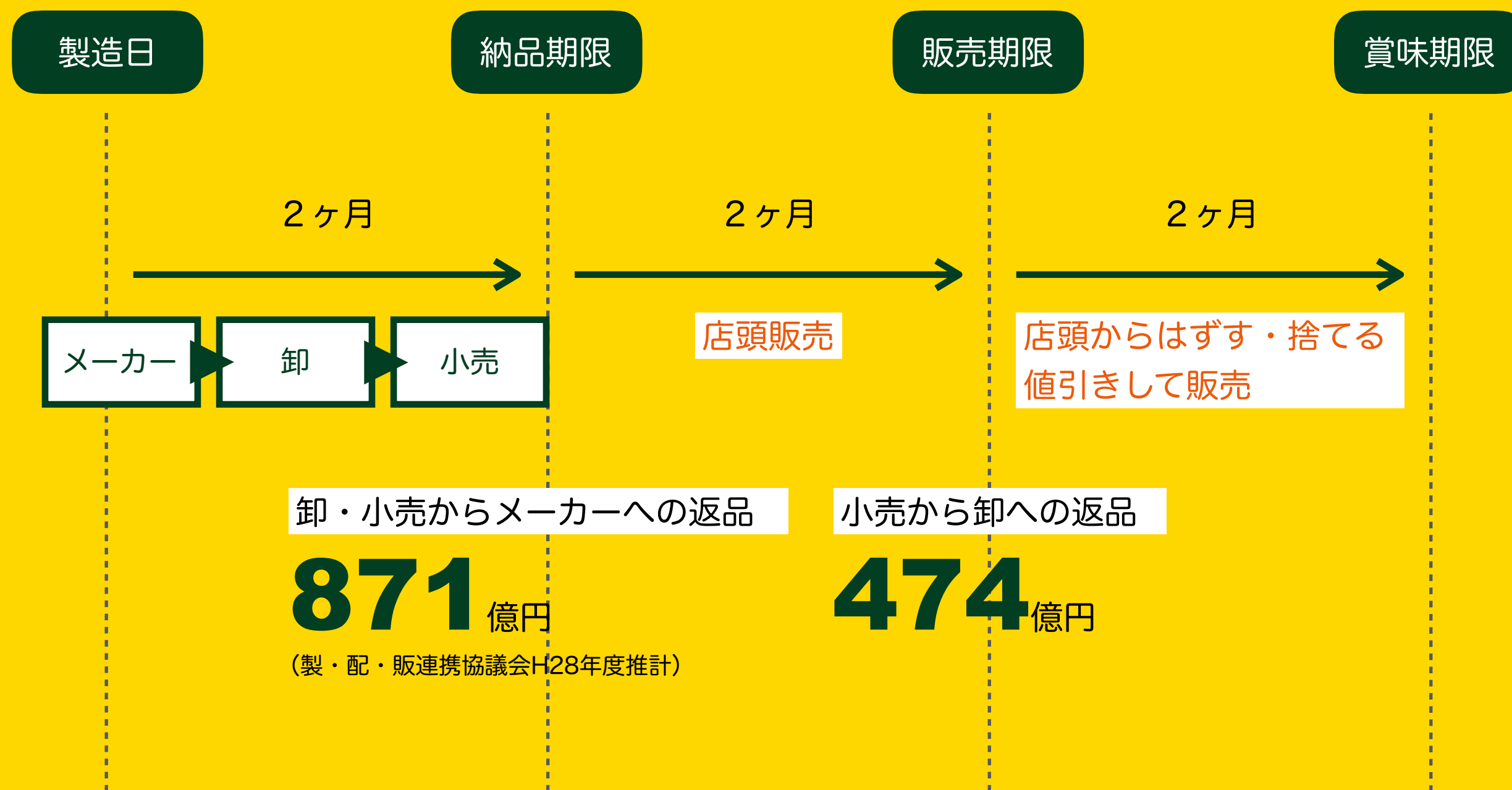
食品関係の会社から

352 万トン

事業系食品廃棄物772万トンのうち
可食部分の量
規格外品・返品・売れ残り・食べ残し

国連世界食糧計画（WFP）による
食糧援助量（約380万トン）の**1.7**倍

流通現場の3分の1ルール 賞味期限6ヶ月の食品の場合



日本

食料を海外からの輸入に大きく依存

食料自給率（カロリーベース）は **37** %

農林水産省「食料需給表（H30年度）」

廃棄物の処理に多額のコストを投入

市町村及び特別地方公共団体が

一般廃棄物の処理に要する経費 約 **2兆** 円／年

環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

深刻な子どもの貧困

子どもの貧困はm高水準 **7** 人に **1** 人

厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」

世界

世界の人口は急増

2017年は、約76億人。2050年は、約 **98** 億人

国連「World Population Prospects The 2017 Revision（June 2017）」

深刻な飢えや栄養不良

・ 飢えや栄養で苦しんでいる人々は、約 **8** 億人

・ 5歳未満の発育阻害は、約 **1.5** 億人

国連食糧農業機関（FAO）

「the STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2018）」

SDGsの重要な柱

- ・ 国連の持続可能な開発のための2030アジェンダで言及
- ・ G7 農業大臣会合及び環境大臣会合（2016）で、各国が協調し、積極的に取り組んでいくことで合意

国連193カ国が合意した、2030年にむけた世界共通の「持続可能な開発目標」

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



12 つくる責任
つかう責任



TARGET 12.3_

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

Food loss and waste がなぜいけないか？

1. 8億人超の栄養不良にもかかわらず、全食料の3分の1が毎年損失や廃棄
2. 温室効果ガス排出量の8%は食品損失および廃棄が原因。
さらに居住可能な陸地の半分、水の7割が食料生産につかわれている
3. 食料安全保障（将来、食料は安定供給できるのか）
4. 高騰していく肥料、資料、燃料

食料面、農業面、環境面など、ひろく影響

個人レベル、国レベル、地球レベルで関係

サルベージ・パーティ®

Salvage party®



もてあましている食材に、最高のスポットライトを。



2015 年グッドデザイン賞 受賞

サルベージ・パーティ® とは

食べごろギリギリの野菜、海外土産の調味料、
買いすぎた加工品など、
“もてあましている食材”を持ち寄り、
みんなでおいしく変身させる。
それが、食材を救い出す魔法「サルベージ・パーティ®」。

冷蔵庫の困りものだった食材が生まれ変わるたび、
「おいしい!」「こんな使い方があるの?!」
時には拍手も飛び出します。

「今度はこう使ってみよう」と思えたら、
あなたもサルベージ上級者。
参加するだけでレシピは増え、捨てる食材は減る。
自分にも、家族にも、世の中にもいいことたくさん。
たのしくて、おいしくて、ちょっぴり誇らしい。
新しい食のスタイルです。



「サルベージ・パーティ®」は登録商標です。

「サルベージ・パーティ®」に参加してみたい方、じぶんで開いてみたい方は、
サルベージ・パーティの公式サイトをご覧ください。



<https://salvageparty.com>

食品ロスを楽しく考えて、美味しく解決する。

食材を持ち寄って、シェフがその場で考え調理した料理を、みんなでシェアする基本のスタイルのほか、参加者みんなで調理をしたり、さまざまなワークショップを行うことも可能です。

食品ロスを敬遠していた人も、知らなかった人も、まずは楽しさをきっかけに触れてみる。サルパは、そのきっかけとなります。

基本的なサルパの流れ

2.0～3.0hが
ベスト！

1. 参加者集合
2. サルパの楽しみ案内
食材エピソード、食品ロス解説
3. サルベージ・クッキングスタート！
試食
4. サルベージ・クッキング終了
5. まとめ・振り返り

サルパの楽しみ方

○ 食材の意外な使い方を知り、料理の幅が広がる



「レシピ」はだれもが再現できる教科書。サルパは教科書から外れる良いチャンス。自分の料理の幅を広げることは「家のフードロス」を削減するきっかけに。料理には遊び心も大事です。

○食品ロスに対して、無理なくじぶんにできることに気づける



サルベージ・パーティ® データ [2018.3 現在]

頻度 全国各地で月に2、3回ほど開催

規模 平均30名／1回

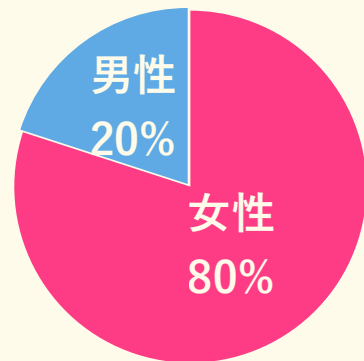
参加 料金 無料～2,000円ほど

場所 飲食店、公共施設、学校、展示会、オフィス、キッチンスタジオetc.

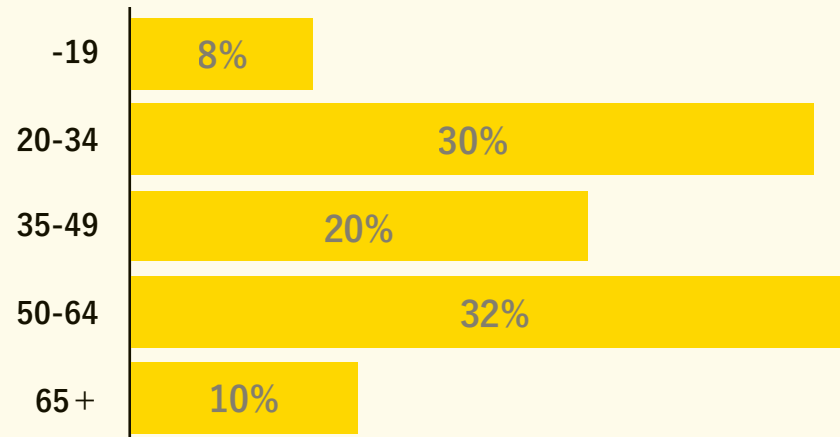
時間 昼、夜問わず 2～3時間ほど

過去参加者数 のべ15,000名以上

[男女比率]



[年齢別]



[職業]

小学生、学生、会社員、公務員、自治体職員、自営業、食品メーカーetc.

[指向性]

- ・フードロスへの意識が高く、食の向き合い方が本物志向。
- ・フードロスの知識は少ないが、料理が好きで日常的に行っている。
- ・情報への感度が高く、自分が選んでよかったものをみんなで共有したい。



[参加者の声]

- ・ いつも決まったメニューや食材を使うのではなく、料理をしたい。
- ・ 残った野菜などのリメイクにいつも困っていたが、さまざまな活用方法が知れてよかった。
- ・ 料理が好きでいろいろな料理教室に参加しましたが、今日が一番楽しくて美味しかったです。
- ・ 素材が適材適所でイキイキと生かされて、日常生活と違う食事に恵まれ感謝。毎日の食事の見直しを実感しました。

サルベージ・パーティを開く目的

サルベージ・パーティで…

余っている食材に目を向ける
なぜ余ったのか考える・話す



買い物や保存の仕方を見直すきっかけに

サルベージ・パーティで…

持ち寄られた食材をつかって料理する



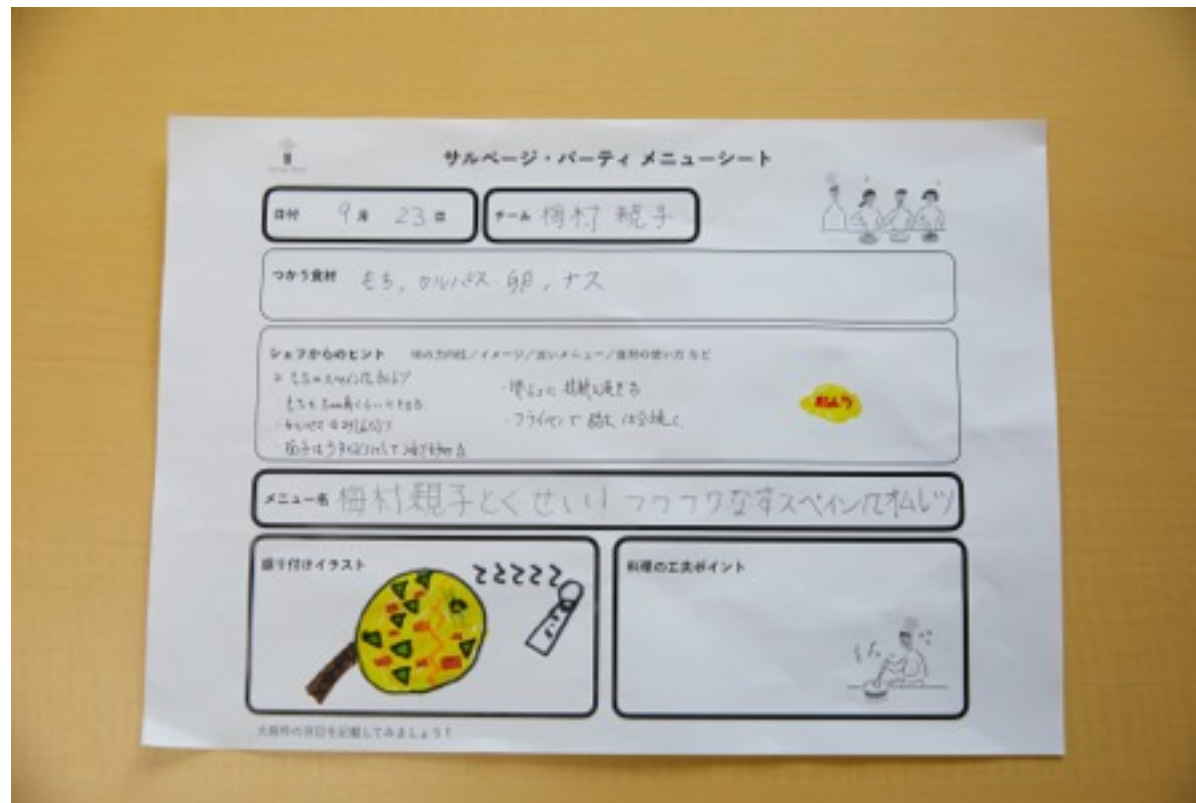
料理の幅を広げる
レシピが増える

サルベージ・パーティで…

みんなで一緒に料理する



みんなでつくるから
おいしい！





高野豆腐の肉なし回鍋肉

そのままではなかなか手が出なかった食材も、形を変えると新しいイメージが生まれます。砕いたり、つぶしたり、揚げたり。食材の違った一面を見つけてみましょう。



切り干し大根の そうめんチャンプルー風

和食のイメージがある食材を洋風や中華風の味付けにしてみたり。逆に洋風で食べることが多い食材を和の和え物にしてみることで新しさが出てきます。



ジャスミン茶のパスタ 桜エビ風味

4人家族なのに1個しかないレトルトパウチ、一人暮らしなのに2人前のソースなど、加工食品を味付けに使うと、料理がぐんとおいしくなります。



ゼリーのヨーグルトサラダ

普段ではあまりやらない組み合わせにしてみることに。フルーツでソースを作ってみたり、お菓子を料理に組み合わせてみたり。おいしく仕上がる、ことを目標に定めれば、いろいろな可能性が広がります。



否定形を肯定系に



食べ物を
無駄にしていけない



シェフの頭の中をのぞく
食材の使い方を知る
料理ってたのしい！

お問い合わせ

サルベージ・パーティ® に関すること
その他のご質問は
下記までメールください。

info@honshoku.com
株式会社honshoku まで

サルベージ・パーティのSNS

公式や、関連プロジェクトのSNSアカウントです。
イベント情報や、最新関連情報をご案内していきます。
よかったらフォローしてください。



サルベージ・パーティ
@salvageparty



サルベージ・パーティ



サルベージ・パーティ
@salvageparty



フードサルベージ
LINE公式アカウント

