

持続可能な社会の実現に向けた食品ロス削減・京都アピール

1 現状及び背景

日本では、食料の多くを輸入に頼っている（食料自給率38%（カロリーベース：2017年度））にもかかわらず、生産、加工、流通及び消費の各段階において、まだ食べられるのに廃棄されている、いわゆる「食品ロス」が年間646万トン（2015年度）にもものぼっている。これは国連の「世界食糧計画」が行っている食料援助量（320万トン）の2倍に相当する。

こうした中、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の運営計画においては、「食品ロス」の削減をはじめ、持続可能性を大会のレガシーとして位置付けている。ワールドマスターズゲームズ2021関西等においても、その位置付けを継承する必要がある。

また、国連で採択された「SDGs」の理念の下、世界中で食品ロス削減の取組が広がっており、日本においても、取組を推進してきたが、十分な成果には至っていない。そのような中、循環型社会の形成に関する基本方針を定めた第四次循環型社会形成推進基本計画で、家庭からの「食品ロス」を2030年度までに2000年度比で半減にする等の目標を掲げ、取組が広がりつつあるものの、目標の達成は容易なことではない。

2 食品ロス削減に向けて

我々の生活の中には、先人から受け継いできた、自然との共生を大切に、「いただきます」、「ごちそうさま」といった、自然や命、食に関わるすべてへの感謝、また、食材を無駄なく大切に使う、「もったいない」、「しまつの心」といった、優れた生活文化、食文化が息づいている。

そのような中、住民、事業者、行政等の多様な主体がそれぞれの役割をしっかりと果たし、こうした優れた文化の浸透等を図るとともに、次に掲げる食品ロス削減に向けた具体的な取組等を通じて、機運の醸成や、理解と実践の輪を飛躍的に拡大していかなければならない。

(1) 食品ロス削減の仕組みづくり

- ア 食品流通における商慣習（いわゆる3分の1ルール）の見直しや販売期限の延長、見切り販売などを推進する。
- イ 飲食の提供において、小盛りメニューの提供や3010運動、食べきれなかった料理の持ち帰りなどを推進する。
- ウ 外国人も含めた観光客にも、分かりやすい食品ロス削減に向けた取組の周知に努める。
- エ 食品ロス削減に取り組む事業者を認証・顕彰等により周知し、支援する。
- オ 使い切れる量の食品の購入や未利用食品の活用、フードバンク活動の推進、残さず食べ切ることなどの協力と実践を促す。

(2) 住民・事業者・行政等の協働による実践

食品ロス削減についての教育及び学習の振興、普及啓発を図り、関心と理解を深め、住民・事業者・行政等の協働による食品ロス削減の取組を推進する。

(3) 食品ロス削減に向けた発生メカニズムの探求とインセンティブの検討

- ア 少子高齢化の進展、単身世帯の増加、働き方の多様化など、ライフスタイルが大きく変化している。そうした背景を踏まえ、食品の生産、加工、流通及び消費の各段階において、食品ロスの発生源と発生量やそのメカニズムを探求し、食品ロス削減に向けたターゲットを明確化する。
- イ 食品ロス削減の取組について、ごみの組成調査等により、取組のモニタリング・効果検証を行うとともに、先駆的な取組事例を調査・研究し、その成果の共有・拡大を図っていく。
- ウ 食品ロスの一層の削減に向けた住民・事業者等の主体的な取組につながるインセンティブの検討を進める。

本日、「食品ロス削減全国大会 in 京都」に集う参加者一同は、共生と循環の基本理念の下、住民、事業者、行政等の協働・実践により、「食品ロス削減」をはじめ、環境にやさしいライフスタイル、ビジネススタイルへの転換、定着を図り、持続可能な社会を実現していくことを「京都議定書」誕生の地、ここ京都から力強くアピールする。

平成30年（2018年）10月30日
食品ロス削減全国大会 in 京都 参加者一同