

クンドルニュース

Kyushu United Nations Depository Library

九州国連寄託図書館



食料のロスと廃棄について考える



9月29日は国連の定める「食料のロスと廃棄に関する啓発の国際デー（International Day of Awareness on Food Loss and Waste Reduction）」。

世界全体で深刻化する食料ロス・廃棄の問題について関心を高め、削減に向けた協力と行動を促すことを目的に制定されました。

世界の人口が増加する中、すべての人が十分に栄養ある食事にアクセスできる社会を実現するためには、持続可能で強靱な食料システムの構築が欠かせません。私たち一人ひとりが日常生活の中で個人でも取り組めることを探して実行すれば、この問題の解決に貢献することができます。

Food Loss と Food Waste とは？



日本では、生産から消費までの全段階で廃棄されたものをまとめて食品ロスと呼ぶことが多いのですが、国連や国際社会では、その食料がどの段階で廃棄されたかによって、食料ロス（food loss: 生産・加工・流通の段階で廃棄されたもの）と食料廃棄（food waste: 小売・飲食・消費者の段階で廃棄されたもの）との2種類に分けて考えています。そのため、今回の国際デーのように両方を指す場合には food loss and waste（食料のロスと廃棄）と表記されています。

賞味期限 と消費期限

best-before date

賞味期限: おいしく食べることができる期限

定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。

use-by date

消費期限: 過ぎたら食べない方がよい期限

定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。

日本における食品ロスは、年間 472 万トン、この値は、国連世界食糧計画(WFP)による 2022 年の食料支援量(約 480 万トン)とほぼ同等！

日本の食品ロスは、事業者から 236 万トン(50%)、家庭から 236 万トン(50%)排出されています。食品ロスを減らすためには、事業者、家庭の双方で取り組む必要があります。



※国際デーの名称は国連広報センターの日本語訳に合わせて「食料のロスと廃棄に関する啓発の国際デー」としています。

出典: 消費者庁「食品ロス削減ガイドブック(令和6年度版)」[PDF:4.9MB]

情報編、実践編(消費者)、実践編(事業者・団体)に分けて、図やイラストなどを交えて分かりやすく紹介。【実践編(消費者)】では、冷蔵庫・食品庫の見える化、食品の備蓄方法、家庭で余っている食品の活用、買物の3原則、食品の上手な保存・保管方法などが紹介されています。

『世界の食料安全保障と栄養の現状 2025 年報告』

(The State of Food Security and Nutrition in the World 2025)』

国連食糧農業機関(FAO)、国連児童基金(UNICEF)など、5つの国連機関が共同で作成する年次報告書

2025 年最新版報告書の副題は「Addressing high food price inflation for food security and nutrition(食料安全保障と栄養のための高騰する食料価格インフレへの対応)」。

世界の飢餓や栄養不良の現状が依然深刻で、特に食料価格の高騰が低所得層の健康的な食事へのアクセスを妨げていると指摘します。

価格上昇は食料不安や子どもの栄養不良を悪化させ、農村や女性など脆弱な人々に大きな影響を与えています。各国は市場安定化や貿易の強靱化、弱者保護の政策を進め、農業・食料システムへの持続的投資やデータ整備が必要です。限られた食料を無駄なく活用し、ロスや廃棄を減らすことも、持続可能な食料安全保障への重要な一歩としています。

検索

<https://openknowledge.fao.org/items/ea9cebff-306c-49b7-8865-2aef3bfd25e2>

食料のロスや廃棄について知ろう そして行動しよう



『今日からなくそう!食品ロス わたしたちにできること』(全3巻)

1 食べられるのに捨てられちゃうの? 2 本当は食べ物が足りない国・日本 3 食品ロスと SDGs

上村 協子/監修 幸運社/編 汐文社 2020 年 1 階子8

食品ロスの現状がわかる全3巻の児童書。どうして食品ロスが生まれるのか、消費期限と賞味期限の違い、どんな場面で、何が原因で食べ物が捨てられるのかなどをわかりやすく解説しています。また、スーパーなどで買い物をする時に、商品は手前から取ろうという「てまえどり」運動など、食品ロス削減への取り組み事例も紹介されています。

『野菜保存のアイデア帖』 島本 美由紀/著 パインターナショナル 2019 年 1 階ポ 60

家庭で発生する食品ロス、食材別で最も多いのは野菜、次いで果実類、調理加工品、魚介類と続きます。本書では、約 70 種類の野菜やフルーツの冷蔵・冷凍保存のコツを挙げて、野菜を最後までおいしく食べきるための知識を紹介しています。保存法だけでなく、食材を使い切るためのアイデアやレシピも掲載されていて、日々の食卓を彩りながら無駄をなくしていくことができます。身近な工夫から食品ロス削減を始めてみませんか。

『私たちは何を捨てているのか：食品ロス、コロナ、気候変動』 井出 留美/著 筑摩書房 2025 年 1 階ポ 76

日本で年間4兆円規模に上る食品ロスの実情を、牛乳や米、卵など身近な食材を切り口に多角的に解説するとともに、貧困や気候変動といった世界規模の問題との関連も分析します。捨てられる食品の背景には、生産・流通・消費それぞれの段階での習慣や仕組みがあり、私たちの暮らしと密接に結びついています。コロナ禍のパニック買いや商慣習による廃棄等の実態から、各国の解決策、地球規模の食料システムまで幅広く紹介。「食べ物を捨てること」が何を意味するのか、自分ごととして考え、日々の選択を変えるきっかけを与えてくれます。



ご存知ですか？ 国際デー

10月23日

ユキヒョウの国際デー

International Day
of the Snow Leopard

国連は、2024 年 10 月の国連総会において、10 月 23 日を「ユキヒョウの国際デー」と宣言する決議(A/RES/79/143)を採択しました。

ユキヒョウは、アフガニスタンや中国、モンゴルなどの高山地帯に生息していますが、近年は生息地の破壊や獲物の減少、密猟、気候変動などにより、絶滅の危機に瀕しています。国際的・地域的に協力を強化し、ユキヒョウを守ることが、生態系や水資源、人々の暮らしの基盤を守ることにもつながります。



「ユキヒョウの国際デー」公式ホームページ:

<https://www.un.org/en/observances/snow-leopard-day>

編集後記



食品ロス削減の課題は SDGs の中でも、その解決に向けて私たち個人が今すぐにでも行動に移せる項目です。以前、当館カウンターに食品ロスに関する資料探しに訪れた高校生、恵方巻の廃棄に関する状況をスーパーにインタビューに行ったり、情報を集めながら自分にできることを真剣に探っていたまなざしを思い出しました。

詳細をお知りになりたい方は、ぜひ2階国際・国連カウンターにお立ち寄りください！



九州国連寄託図書館

〒814-0001 福岡市早良区百道浜 3 丁目 7 番 1 号 福岡市総合図書館 2階
TEL 092 (852) 0628

開館時間: 10:00~20:00

10:00~19:00 (日・休日)

* 相談業務は 19:00(日・休日 18:00)まで

休 み : 毎週月曜・毎月月末

(休日のときはその翌平日)

年末年始・図書特別整理期間