

Global Food Loss & Waste 2022 Report

- 2022年5月27日発行
- ご購入特典あり

NEXT EYE!
— SEKAI MARKETING —

Global Food Loss & Waste 2022 Report

世界のフードロス&ウェイスト調査レポート

『各国の事情』

アメリカをはじめとする各国や自治体の規制や取り組みの実態がわかる。
先進国の動向から、この先日本がどうなっていくのか先読み。

『企業の取り組みや事例』

CSR的観点のみではなく、これからのサービスや商品に活用できる事例をインプット。



- 発行日：2022年5月27日
- 定 価：99,000円（税込）
- 発行形態：デジタルデータ（PDF）41頁
- 発行元：株式会社ネクストアイ

Global Food Loss & Waste 2022 Report

<サンプル> 世界のフードロス&ウェイスト調査レポート



2 アメリカ：カリフォルニア生ごみ廃棄禁止法

2022年1月、アメリカ最大の農産品産地が変化した。2018年に発表された「アップサイクル」の取り組みが、2022年1月1日 正式に施行され、最終的には廃棄物削減の効果が期待されている。この取り組みは、食品ロス削減の観点から、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。カリフォルニア州は、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。カリフォルニア州は、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。

新しいルールは必ずしも一蹴にして実施するわけではない。段階的に実施の進捗状況によって、アップサイクルの取り組みが、すでにこれらのプロセスを推進している地域もある。さらに、住民はアップサイクルの取り組みを推進するだけでなく、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。カリフォルニア州は、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。

食品廃棄物削減のための法律は、2025年までにカリフォルニア州の食品廃棄物の20%を削減し、2035年には50%削減するという目標が定められており、アップサイクルは食品廃棄物の削減に重要な役割を果たしている。カリフォルニア州は、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。

NAFEDによれば、アメリカは食品廃棄物の約35%を削減しているという。アメリカは、アップサイクルの取り組みで削減できる食品廃棄物の量は、年間約400万トンに達する可能性がある。アップサイクルの取り組みは、食品廃棄物の削減を促進し、環境負荷の軽減に貢献している。

16% 2% 40% 43%

農場 工場 小売店・レストラン 家庭

0 目次

- 1 | フードロスとは何か
- 2 | 家庭での食糧廃棄 各国の現状と取り組み
- 3 | フードロス/ウェイスト対策の カテゴリー別事例
- 4 | 最新事例
- 5 | 最後に

1 食品のロス/無駄が生じる場所

家庭から出る食品廃棄物は、食生産量の11%（グローバル） 国連食糧計画（FAO）によると、家庭から出る食品廃棄物（動物性廃棄物を除いた食品）は、毎年5億7千万トンで、世界の食糧生産量の11%に相当する。

さらに、収穫時や収穫後に失われる食料が9%、輸送、保管、加工など小売場までの過程で失われる食料が14%、小売店や食品店で廃棄される食料が7%となっている。

食品ロス/無駄が生じる場所（%は食生産量に占める割合）

- 60% 消費/消費後
- 14% 小売/小売後
- 11% 小売/小売前
- 9% 収穫/収穫後
- 8% 収穫/収穫前
- 7% 小売/小売前

3 アップサイクル認証™の大きな影響

アップサイクルとは、工業や農業の加工工程で発生する副産物を回収して新たな製品を作り出すこと、野菜や果物の皮や種など、これまで廃棄されていた食材が、より価値ある製品となって生まれ変わる。

アップサイクル食品の立ち上げ 米国アップサイクル食品協会（UPFA）は、2019年に設立された。2020年9月に10社、現在は30社が加盟している。

食の生産者から消費者へ直接 従来の廃棄されたり処分されていた加工済食品、副産物を利用して価値のある食品を製造し、同時に社会、環境的にメリットとすることが、フードロス・ウェイスト削減の鍵と見做されている。またサステナブル・アップサイクル食品（持続可能な食品）製造のための消費者の手助けも必要である。さらにアップサイクル運動は認知度が高まる食の生産システムの連携の推進（原料調達→加工→流通、消費、廃棄）についても再考を促す。

アップサイクル認証™の大きな影響 2020年6月、米国のアップサイクル食品協会（UPFA）は、食品廃棄物を削減し、世界で最も安全な食品になることを目指し、アップサイクルされた原料や食品を示す「アップサイクル認証™」を発表した。2022年1月のデータによれば、アップサイクル認証を受けた食品の製造に与える影響は、市場の需要を高めることに貢献するものであることがわかった。新しい認証を申請した141の食品および食材は、年間7億5000万トン以上の食糧を削減できている。

2021年の食品廃棄物に関するMazzoniの調査によると、消費者の半数以上がアップサイクル認証のマークを見てから購入する可能性が高まっている。

アップサイクル認証™は主に3種に大別

- 消費に行きつかない 廃棄物の削減
- 加工工程の副産物の活用
- アップサイクル認証™（UPFA）
- アップサイクル認証™（UPFA）
- アップサイクル認証™（UPFA）
- アップサイクル認証™（UPFA）

3 アップサイクル

事例3老舗が野菜缶詰で認証をゲット

■社名: Del Monte
■創業: 2017年
■エリア: アメリカ カリフォルニア

■事業内容:
Del Monteは、アップサイクル認証（UPFA）を受けた「デルモンテ カットアップ」と「ペーストミューズ グルーツアップ」の食品を通じて、毎年13万ポンドのアップサイクル食品を再活用してきてきた。家族が長く手頃な価格の食品の提供に貢献するとともに、環境負荷の削減にも貢献している。

さらに同社は、インゲン豆を100%アップサイクルした「デルモンテ アメーリアのアップサイクル グルーツアップ」の食品を通じて、アップサイクル食品の提供に貢献している。

Del Monteは2020年までに従業員数削減を達成すると宣言している。

3 領域紹介：賞味期限の延長

生鮮食品は生産から消費までの過程でどんどん劣化し、経済的価値を失う。産地から店舗までの間でも、家庭に届いてからも、食べ頃を逃して腐敗して廃棄にすることが少なくない。この劣化の速度を遅くすることができれば、無駄な廃棄を減らすことも可能なのではないか、という点に着目したカテゴリー。

賞味期限を延長する計画 賞味期限についての消費者理解を促進し、メーカーが自社ブランドの賞味期限を延長する動きも出てきている。イギリスのスーパーマーケットCo-opは、食品廃棄物削減のため、自社ブランドのヨーグルトの賞味期限を延長する計画を発表した。

リサイクル印刷技術Wrapの導入によると、イギリスでは600万人が毎日ヨーグルトを食べている一方で、ヨーグルト製造廃棄物の半分は未開封で廃棄されており、その主な理由は賞味期限内に食べられなかったからだという。

他のカテゴリーや他国が追随する可能性はあるのか、今後に注目したい。

4 最新事例②

1億1000万ポンドのアップサイクル食品を製造し、腐敗防止に貢献

続きはご購入後ご覧ください。

ご購入特典

ご購入いただいた企業様には、下記の特典がございます。

【解説セミナー録画データをご提供】

解説：株式会社ネクストアイ アメリカ代表 金久乃/雨宮睦美

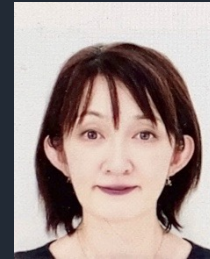


HISANO KUNAE KIM

金久乃

日本で生まれ高校卒業後渡米。カリフォルニア州立大学ロサンゼルス校（UCLA）にて修士号取得、博士号課程終了（専攻：文化人類学）。UCLA博士号課程終了後、ロサンゼルスを拠点として「食」に関わる様々なプロジェクトを手がける。日本の大手焼肉チェーンのアメリカ立ち上げサポートの実績から、ロサンゼルス市から表彰を受けている。

現在はネクストアイ北米代表としてSEKAI MARKETINGの編集長を務める。



MUTSUMI AMY AMEMIYA

雨宮 睦美

青山学院大学文学部卒業後、株式会社博報堂に入社。国際業務局、マーケティング局で広告戦略の企画立案、各種調査実施等に携わる。博報堂退職後、有限会社オルデンシアを設立。インタビュアーとして企業や有識者への取材、ヒアリング、一般生活者へのFGやデブスインタビューなどで、今までに話を聞いた相手は3000人を超える。2020年からネクストアイに参加。

マーケティングディレクターとして実績多数。

レポート構成

1) フードロスとは何か

- ・フードロスの定義
- ・フードロスの実態

2) 家庭での食糧廃棄 各国の現状と取り組み

- ・アメリカ
- ・イギリス
- ・日本

3) フードロス/ウェイスト対策のカテゴリー別事例

- ・農業
- ・アップサイクル
- ・外食産業のモニタリングシステム
- ・小売店でのダイナミックプライシング
- ・賞味期限延長
- ・食糧マッチング

4) 最新事例

5) 最後に

お申し込みの流れ





NEXT EYE!

— SEKAI MARKETING —

<https://sekai-marketing.jp/>

お問い合わせ先

SEKAI MARKETING事務局 FOOD L&W REPORT編集部
〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-3-20 仙石山アネックス108
TEL : 03-5425-4677 Email : contact@next-eye.jp

申込用URL

<https://form.k3r.jp/nexteye/2022flw>