

# 業界団体ヒアリングを踏まえた 主要論点別の検討の方向について(案)

食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討ワーキンググループ（第5回）

平成23年12月



## 食品廃棄物等の発生抑制の目標値の設定について〈基本的な考え方〉

食品廃棄物等の発生抑制は、現行制度において最優先に取り組みられるべき行為として定義されており、「食品廃棄物等の発生抑制の目標値」（以下、目標値）の設定はH19法改正時からの課題。

しかし、目標値設定に際しては、産業活動への過度な制約とならぬよう留意すべきである。

このような観点から、目標値設定に当たって考慮すべき事項を各業界団体からヒアリングを行ったところ、発生抑制自体はコスト削減という観点からも産業活動として重要な事項としつつも、国による業種一律の基準設定は、例えば製造業における「食品の製造に伴い必然的に発生するもの」の取り扱いなど、産業活動への過度な制約となる可能性が高く、全体的に慎重な意見が多かった。

従って、目標値の設定に当たっては、将来的にできるだけ多くの業種での目標設定を目指すとしつつも、産業活動への過度な制約となる恐れの高い業種については無理な設定は避け、事業者の自主努力に委ねることとし、まずは発生抑制の重要性が高く取り組みやすい業種から先行して実施するとともに、一次産業や消費者等を巻き込んだフードチェーン全体での運動となるような機運を盛り上げていくことが重要。

## 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点

- 1 . 「食品の製造に伴い必然的に発生する廃棄物」の取り扱いについて
- 2 . 「食品の製造に伴い生産され、商品として販売されているもの」の取扱
- 3 . 食品が液状物である場合の取扱について
- 4 . 原材料ロスについて
- 5 . 卸売業の取扱について
- 6 . 小売業、外食での店舗内調理、セントラルキッチンの取扱について
- 7 . 外食におけるテイクアウトについて
- 8 . 製造業、流通業、外食の特性の違いを踏まえた検討について
- 9 . フードチェーン全体での発生抑制の取組について
- 10 . 消費者等を巻き込んだ取組について
- 11 . 目標値の業種の区分について
- 12 . 目標値の設定の考え方
- 13 . 目標値の期間の取り扱いについて

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性

## 1. 「食品の製造に伴い必然的に発生する廃棄物」の取り扱いについて

### (1) ヒアリング結果(主なもの)

農林水産物を原料とする場合には、必ず不可食部がある。不可食部については、例えば身だけの魚を品種改良でつくれないなど、発生抑制できない定性的な問題がある。【日本植物油協会】

水産食料品製造業における食品廃棄物というのは生産量に比例して発生してくるので、これを発生抑制をするということは、生産そのものを減らすような形になってしまう。【全国水産加工業協同組合連合会】

ブロイラーの歩留まりは決まっており、発生抑制は難しい。内蔵もレンダリングでチキンミール等となり製品化されている。現在、廃棄扱いとなっている物の多くが「きも」であるが、一般家庭で生の「きも」を買って調理する習慣はほとんど無く、消費拡大する方法も見つからないのが業界の悩み。【日本食鳥協会】

食品廃棄物の発生は原料コーヒー生豆処理量に密接に関係する。発生抑制は製造を抑える以外に方法がないので目標値設定はなじまない。【全日本コーヒー協会】

搾汁製造工程で発生する余剰物の低減は、かなり限界まで来ている。原料を減らして薄く煮出すなどすれば発生抑制にはなるが、製品の味や価値観に大きく影響するのでそう簡単にできない。【全国清涼飲料工業会】

完成度の高い製造技術であれば製造量に応じ食品廃棄物等は一定量排出される。【酒類業中央団体連絡協議会】  
廃棄物の利用開発方法を示さなければ、目標値を設定しても実行不可能となる。【日本豆腐協会】

### (2) 検討の方向

「食品の製造に伴い必然的に発生する廃棄物」の抑制は、一般に製造ラインの見直し、新たな商品開発、新技術の開発等が必要となる。

特に、食品廃棄物等が不可食部である場合は、食品としての再利用も難しく、再生利用による有効利用を推進していくほかはないことから、食品廃棄物等の発生抑制の目標値の設定が、産業活動への過度な制約となる恐れが高い。

従って、発生する食品廃棄物等のほとんどが発生に伴い必然的に発生する不可食部である業種での食品廃棄物等の発生抑制の目標値の設定は困難である。

また、食品廃棄物等が可食部である場合は、食品として再利用する余地があるものの、可食部を新たに商品として利用していくことは現実問題として難しいことに留意する必要がある。

このため、発生する食品廃棄物等のほとんどが「食品の製造に伴い必然的に発生する可食部」である業種についても、目標値の設定にあたっては、産業活動への過度な制約となる恐れがないよう慎重に扱う必要がある。

なお今後、こうした食品の製造に伴い必然的に発生する食品廃棄物等については、まず食品廃棄物等における可食部および不可食部の量的な把握を行うことなどにより、発生抑制の余地及び手法について検討していく必要がある。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 2. 「食品の製造に伴い生産され、商品として販売されているもの」の取扱

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

副産物は主産物に付随して発生するものであり、恒常的なマーケットができて、そこへ供給するために意図的につくられている副産物もある。このような副産物の発生を抑制するということは、副産物の市場を圧迫しうる、縮小をもたらすということであるし、同時に主産物の生産抑制を意味することになる。立法の趣旨というのは、あくまで無駄に廃棄されるものをなくそうということではなく、副産物を含めた食品廃棄物等の抑制を求めるというのは、そもそも本法の趣旨には合致しない。【日本植物油協会】

副産物等はほとんど有効利用され廃棄されるものが存在しないのに、食品廃棄物等として目標値を課されるのに違和感を持っている。【日本スターチ・糖化工業会】

「ふすま」は商品であり発生抑制は困難。食品廃棄物等として取り扱われていることに違和感がある。残りの植物性残さについても低減に取り組みつつも限界があり、再生利用に重点を置かざるを得ない。【製粉協会】

バガス等については安い堆肥原料として再利用の需要が高く、これらの供給を減らすことは需要サイドの農家にも影響を与える。【日本甘蔗糖工業会】

有価であり有用な副産物を食品廃棄物等として捉えた発生抑制の目標値の設定は、酒類業界における副産物利用の重層的な産業構造に多大な影響を与える恐れがある。【酒類業中央団体連絡協議会】

醤油粕は、業界の8割のシェアをしめる企業（30社）において、99.8%が飼料及び肥料として取引され、再利用が行われている。これを抑制するための目標値の設定は困難と考える【日本醤油協会】

### （2）検討の方向

動植物油業、精穀製粉業、糖類製造業等の業種においては、食品の製造に伴い発生する大豆ミール、ふすま、米ぬか、ビートパルプ等を商品として有価で取引を行い、市場が形成されている。食品廃棄物等の発生抑制を図るからといってこうした商品の発生抑制を求めるものではないのは当然であるが、食品廃棄物等のうちほとんどが商品である業種において、発生抑制の目標値を設定した場合には、こうした商品の生産を抑制するかのようにとられかねない可能性がある。

従って、このような業種において「食品廃棄物等の発生抑制の目標値」を設定することは不適切である。

ただし、商品として扱われる主（副）産物を除いた実際の廃棄処分については、更に抑制していく必要があることから、実態を踏まえた上で、別途どのような手法があるか検討していく必要がある。

なお、醤油製造業やパン製造業においては、商品として、既に市場が形成されている「醤油粕」や「パンの耳」が発生するが、一方で過剰生産、在庫や返品等により多くの製品が廃棄されており、こうした観点からは積極的に発生抑制を行うべき業種と言える。したがって、醤油製造業やパン製造業において目標値の設定を行う場合には、目標値の設定はこうした商品の抑制ではないことを明確に打ち出す等、誤解がないようにしておく必要がある。（参考資料参照）

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 3. 食品が液状物である場合の取扱について

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

在庫ロス、返品ロスは、排水処理、汚泥処理に回っていくので、発生量にはあまり影響しない。【全国清涼飲料工業会】

### （2）検討の方向

清涼飲料製造業、醤油製造業、乳飲料製造業等については、製品が液状物であり、仮に過剰生産や返品等の理由で食品廃棄物等が発生したとしても排水処理される場合もある。このような業種において、無理な発生抑制を求めれば安易な排水処理が行われることになる恐れもある。

従って、食品廃棄物等の発生抑制の目標値の設定にあつたては、この点に留意するとともに、汚泥等による再生利用の手法についても検討していく必要がある。

## 4. 原材料ロスについて

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

-

### （2）検討の方向

乳飲料製造業等においては、例えば原材料である原乳が毎日一定量生産されるため、販売量にあわせた原料の仕入れは難しい面がある。

従って、このような業種については、原材料受け入れ段階での調整が難しく、かつ、ある程度の在庫は必然的なものであるため、発生抑制の目標値の設定に当たっては、こうした点で製造工程での製造ロスの削減が難しい面があることに留意する必要がある。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 5. 卸売業の取り扱い

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

卸売業には、企業により主力の取扱品目が異なる、食品加工部門や小売部門を持っているといった、業態の違いにより食品廃棄物等の発生の仕方が異なる。【日本加工食品卸協会】

食料・飲料卸売業では、例えば飲料系のメーカー販社も含まれており、こうしたところは一般の加工食品卸と食品廃棄物等の発生の仕方が全く異なる。【日本加工食品卸協会】

### （2）検討の方向

卸売業は、製造業と小売業の間で需給を調整する機能があり、売れ残りや返品ロス等の発生抑制の積極的な努力が期待されるが、第1回ワーキンググループの際、発生量に相関を持つ値が見つかっておらず、発生抑制の目標値の設定が難しいとされたところ。

一般的に、農畜産物・水産物卸売業は、卸売市場で農畜水物等を即日で上場し、即日で販売することが原則であり、売れ残りや返品等は少ない。他方、川下からのニーズに対応した前処理に伴う魚のあら、米ぬか、野菜くずなどが多く発生しており、こうした加工残さをリサイクルすることで、再生利用等実施率目標を達成している。こうした状況で、無理に目標値を設定すれば、前処理の抑制を求めることになりかねず、産業活動への過度な制約となる恐れもあり、「食品の製造に伴い必然的に発生する廃棄物」の取り扱いと同様、慎重に扱う必要がある。

これに対し食肉卸売業は、卸売市場法の規制を受けない事業者がほとんどで、加工残さのほかにも、売れ残り、返品ロス等が比較的多く発生しており、農畜産物・水産物卸売業の中でも目標値の設定の重要性が高いといえる。

こうした特徴を考えれば、今後は品目毎に細分化し、定期報告を求めていく必要があるが、作況等により入荷量が年によって変動することも踏まえ、更なる検討を進めていく必要がある。

食料・飲料卸売業については、主に売れ残り、返品ロス、過剰在庫・商品の破損による事故的な発生等により食品廃棄物等が発生しており、再生利用等実施率目標を達成しておらず、可食部の廃棄処分量が多いことを勘案すると、売れ残りや返品ロス等の発生抑制の積極的な努力が期待される。

また、発生量と相関を持つ値が見つからなかったことについては、商品の破損による事故的な発生、一時的なキャンペーンによる過剰発注を要因とした売れ残りなどにより異常値となっている事業者がいることや、例えば飲料のみを扱うなど取扱商品の少ない卸売もあれば、様々な商品を取り扱う卸売がいるなど、多様な事業者が混在していることが要因として考えられる。

これを踏まえ、食料・飲料卸売業については、異常値となる事業者を除外すること、例えば飲料系等の業態で細分するなど業態の区分を行った上で、目標値の設定を検討していく必要がある。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 6. 小売業、外食での店舗内調理、セントラルキッチン の取扱について

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

同じ業種業態でも分業化の在り方などで、食品残さの発生場所・量も異なり、食品製造業の協力工場に発注している場合などは店舗での発生のみとなり、店内調理の割合が高くなれば発生量は多くなる。また自社内にセントラルキッチンを持っている場合は、セントラルキッチンが残さ発生 の中心となる。チェーン企業でも「分業化」の程度は、業種・業態・各企業により大きく異なり、提供メニュー・サービスの差別化とも関わり、消費者ニーズに 応えるため、外食ビジネスモデルは多様化している。【日本フードサービス協会】

### （2）検討の方向

店舗内調理やセントラルキッチンの有無が食品廃棄物等の発生量に影響を与えるのは事実であるが、一方で、店舗内調理やセントラルキッチンの扱いは企業の経営戦略に大きく左右され、変化も激しく、また、多くの事業者が、現状では食品廃棄物等の発生量の正確な把握ができていないことも勘案すると、その評価は難しい。

このため、業種として目標値を設定する場合にはあまり考慮に入れる必要はないものと考えられる。（実際、業種ヒアリングでも大きな論点とはなっていない。）

将来的には、これらを考慮した目標値設定を行うことが望ましいが、まずは各事業者が正確な量を把握することに努める必要がある。

## 7. 外食におけるテイクアウトについて

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

テイクアウト、発生抑制できない部分について、配慮が必要との考え方や、やはり変えるべきではないとの考え方が混在している。【日本フードサービス協会】

外食産業はいくつかの業種業態があり、いろいろなサービスやメニューの差別化を図ってくるなかで、消費者のニーズにこたえるよう、ビジネスモデルは多岐にわたっている。【日本フードサービス協会】

### （2）検討の方向

外食では、テイクアウトの有無により、事業者ごとの食品廃棄物等の発生量が異なってくるのは事実であり、考慮すべきという声もある。

これを踏まえ、外食においてはテイクアウトという業態を考慮し、ファーストフードのようなテイクアウト中心の業態とそうでない業態に分けて検討していく必要がある。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 8. 製造業、流通業、外食の特性の違いを踏まえた検討について

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

可食部については廃棄物でも残滓でもなく、商品化できないものという位置づけにすぎない。農林水産物を原料とする場合には、必ず不可食部がある。不可食部については、例えば身だけの魚を品種改良でつくるしかないなど、発生抑制できない定性的な問題がある。【日本植物油協会】（再掲）

製造に伴い必然的に発生する廃棄物については、利用開発方法を示さなければ、目標値を設定しても実行不可能となる。【日本豆腐協会】（再掲）

甘しゅ糖製造業は、食品循環資源としての再生利用をほぼ100%実施している中で、発生抑制を図ることは、技術的にもコストの面からも、また地域経済を維持していくということからも、現実として困難な状況にある。したがって、発生抑制については再生利用率の低い業種に限定するとか、一定の条件下で例外業種をつくる等の対応を検討していただきたい。【日本甘しゅ糖工業会】

食品リサイクル法への対応は、再資源化が先行していることからその枠組みが形成されている部分もある。発生抑制を推進した場合、再資源化の枠組みが崩れる恐れがある。業種を対象に目標値を設定するのであれば、実効性がある業種に絞るべき。【日本缶詰協会】

発生抑制に取り組むうえで、発注精度をいかに向上させるかが一番の課題【日本フランチャイズチェーン協会】

加工食品卸業での食品廃棄物等の発生の原因は、受発注精度の問題のほか、小売の納入鮮度基準に合わない在庫品発生や小売りからの返品となる。【日本加工食品卸協会】

### （2）検討の方向

食品製造業が発生抑制を行う場合、大きく分けて製造の過程で排出される食品廃棄物等と、返品や過剰生産・在庫等の流通との取引関係から排出される食品廃棄物等の二つのパターンが考えられる。そのうち、製造の過程で排出される食品廃棄物等の抑制を過度に求めていくことは、「製造に伴い必然的に発生する廃棄物」等の問題等もあり、事業者に対し過度な負担を与えることになりかねないので注意する必要がある。

一方、流通（卸売、小売）、外食は、商習慣の改善や消費者の理解が前提であるものの、食品製造業に比べれば、多様な手法での食品廃棄物等の発生抑制が可能であると考えられる。

また、発生抑制の目標値の検討に当たっては、再生利用を含めた食品廃棄物等の発生量を抑制していくというより、実際に廃棄されている処分量に重点を置くべきであるが、流通業（卸売、小売）及び外食は再生利用等実施率の目標の達成もされておらず、可食部の廃棄処分量も多いことから、積極的に発生抑制の努力を行うべき業種であるといえる（なお、農畜産物・水産物卸売業や食品小売業の一部については、前処理に伴う「魚のあら」「米ぬか」などが多く発生する業種があり、こうした業種の発生抑制は、食品製造業における「製造に伴い必然的に発生する廃棄物」と同様、目標値の設定については慎重に扱う必要がある）。

従って、これらの事情を勘案し、流通（卸売、小売）を軸に外食または日配品等を作る川下の製造業を中心に発生抑制の目標値の設定を行い、更なる努力を求めていくべきである。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 9. フードチェーン全体での発生抑制の取組について

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

行政の強力なリーダーシップの下に、消費者、流通業者、製造業全ての段階において食品の鮮度等に対する考え方、商取引のあり方を見直していく必要がある。【全日本菓子協会】

返品や回収に関するルール策定を行うことが、食品廃棄物の削減につながる。【日本缶詰協会】

小売業者との商取引慣行によって、工場在庫で賞味期限の2 / 3の期間を切った製品は出荷できず、廃棄せざるを得ない。【日本醤油協会】

発注から納品までのリードタイムがあまりにも短く、欠品は許されないことから見込み生産となり、余った分が廃棄されるという実態がある。【日本豆腐協会】

製・配・販連携協議会の中で商取引慣行の見直しの議論も始まっており、大変力強く思っている。小売業の基準にかなりばらつきもあるので、物流のハンドリングを合理化・効率化するために、カテゴリー別には統一したものにしてほしい。【日本加工食品卸協会】

### （2）検討の方向

過剰在庫や返品等によって発生する食品廃棄物等は、過剰な受発注や、商取引慣行も要因となっている場合がある。

このため、仮に、発生抑制の目標値を定め各事業者が発生抑制の自主努力を促しても、その商習慣が変わらない限り食品廃棄物等の発生抑制は難しく、一企業一業種では解決できない部分も多いことから、関係者が話し合うことによりフードチェーン全体で解決しなければならない。逆に、こうした部分を変えていくことが出来れば効果的な発生抑制に繋がるといえる。

こうした取組は既に一部の企業、業界でコスト削減という観点で試みられているが、今後、環境という切り口を前面に押し出すことにより議論が更に進展する可能性もある。従って、今回の目標値の設定が業界の垣根を越えた取組に繋がるようにしていく必要がある。

また、食品廃棄物等の発生抑制は、リサイクルがしやすい川上の一次産業で一時加工を担うなど6次産業化の取組を活用することも一案である。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 10. 消費者等を巻き込んだ取組について

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

行政の強力なリーダーシップの下に、消費者、流通業者、製造業全ての段階において食品の鮮度等に対する考え方、商取引のあり方を見直していく必要がある。【全日本菓子協会】（再掲）

小売・販売サイドにおける確定発注の早期化や返品の減少等の抑制に向けた対応の強化をはじめ、消費者を含めた社会全体で取り組めるような環境作りを行う必要がある。【日本ハム・ソーセージ工業協同組合】

ドギーバッグについては衛生問題があり、持ち帰ったお客様に万が一何かあった場合、自己責任という形であれば良いが、サービス業と言う立場上非常に微妙なところがある。そうした点について、消費者と事業者で共通認識を得ていくような地道な運動が必要となる。【日本フードサービス協会】

### （2）検討の方向

食品廃棄物等の発生の原因となる商習慣の問題等は、消費者の過度な鮮度志向も背景に存在すると考えられる。また、外食における食べ残しの抑制対策であるドギーバックの普及については、消費者がドギーバックを理解し応分の責任を負うことにより更なる進展が見られる可能性もある。更には、フードバンクの活用促進も発生抑制にとって有効な手法である。

従って、発生抑制のためには消費者など食品産業関係者以外の者も賞味期限や消費期限等の表示の内容を正しく理解し、消費者等が自ら無駄を意識した行動をおこすとともに、消費者等が食品廃棄物等の発生抑制の取組を行う事業者を応援するような環境作りがなければ、仮に食品廃棄物等の目標値を設定しても食品産業の努力だけでは達成が難しくなることに留意する必要がある。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 1.1. 目標値の業種の区分について

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

生鮮原料を使う業態と一次加工原料を使う業態とでは、加工残さの発生量が大きく違う。【日本缶詰協会】

一番のポイントはどんな原料を使うか、どういう製品形態にするかであり、同じ細分類の中でも大きく残滓の発生率が違っている。【全国水産加工業協同組合連合会】

業種を細分化すれば、廃棄物発生量と相関のある項目を見いだせると思う。【日本ハム・ソーセージ工業協同組合】

細分化は、専門的な事業者については良いが、業種横断的に商品を製造している事業者は分類が難しく、合理的とは言い難い。【日本菓子協会】

正確な廃棄物発生量及びリサイクル量を把握し、小分類により明らかにすべきではないか。事業者間で発生抑制の取組にも幅があり、新規出店が増加した場合には結果として発生抑制が難しい現状からすると、発生抑制の目標値の設定は困難なケースが出て来るので柔軟な対応が必要。【日本チェーンストア協会】

客数という部分で単価が非常に違っていたりとか、多業種にわたっていたりとか状況の違いがあるので、一緒くたに外食全体をくくるとするのは非常に難しい。【日本フードサービス協会】

### （2）検討の方向

食品製造業に発生抑制を求める場合、製造過程で発生する食品廃棄物等の発生抑制を検討する必要があるが、製造過程によって排出される発生量が異なってくることから、より実態に即し意味のある目標値とするためには出来る限り業種を細分化していく必要がある。また、細分類でも実態に合わない場合には、業態を併せて考えていく必要がある。

一方、事業者によっては複数の業種にまたがるものがあることから、そうした事業者にとっては業種の細分化は定期報告の煩雑化を招く恐れがある。従って、業種の細分化に当たっては両者のバランスを考慮する必要がある。

小売業は、そもそも取り扱う製品が多様であり、業態の変化も激しいうえ、正確な食品廃棄物等の発生量の把握が現状において出来ていないことから、業態に応じたきめ細かな目標を作っていたとしても、その効果は少ないと考えられる。将来的には、正確な食品廃棄物等の発生量の把握を行い、きめ細かく業種を区分するとしても、当面は現行の業種区分で目標値を設定しても問題ないと考えられる。

正確な食品廃棄物等の発生量の把握が出来ていないという点で外食と流通は同じであるが、外食は業態があまりにも多様で日本標準産業分類の細分類では実態と合わない面が多く、これを基準として、目標値を設定するのはそもそも無理がある。このため、外食については業態を勘案し、食品廃棄物等の発生に着目した業態を検討し、その業態ごとに目標値の設定を考えていく必要がある。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 12. 目標値の設定の考え方

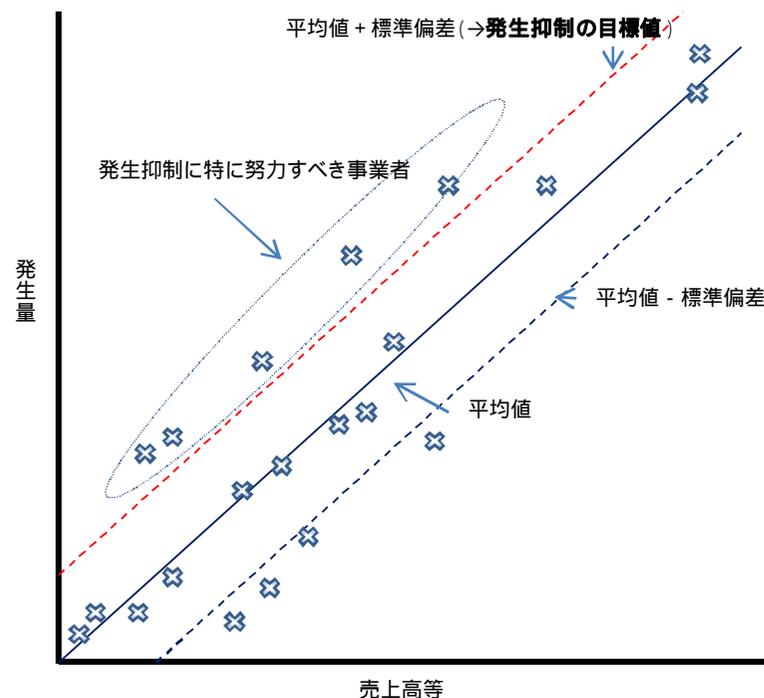
一般に事業者は、製造工程等の無駄を削減し利益率を上げていく観点から、日常的に食品廃棄物等の発生を抑制する努力を既に行っている。今回、新たに発生抑制の目標値を設定し、更なる発生抑制を求めていくことになるが、その場合には、企業の理解を得つつその活動に過度な負担とならないよう留意する必要がある。

また、過剰生産や返品等を抑制するためには、業種横断的でフードチェーン全体での取組が必要であり、そうした取組を促す意味からも出来るだけ多くの業種で目標値の設定を行う必要がある。

従って、発生抑制の目標値の設定に当たっては、先進的な企業の実績をベースとした高い目標値とするよりも、多くの事業者が取り組めるよう、発生抑制の実施が著しく低い企業を底上げすることで業種全体の発生抑制に取り組むという考え方で進める必要がある。具体的には、業種ごとに2カ年平均値に標準偏差を加味した値を発生抑制の目標値として設定してはどうか。

また、発生抑制の手法が限られており、そのかわり再生利用、熱回収、減量といった手法を用いて廃棄処分を減らし、再生利用実施率を高い水準としている業種もあることを考えると、発生抑制は事業者が取り組む最優先事項であるものの、各事業者の取組みの評価を行うにあたっては、達成の目標としてはあくまで発生抑制も含めた再生利用等の実施目標であることも留意し、発生抑制の目標の達成状況と再生利用等の達成状況を総合的に評価する必要がある。

発生抑制の目標値のイメージ図



注：発生抑制の目標値をクリアしている事業者は7割程度となるが、これら事業者についても更なる発生抑制に努める。

# 業界団体ヒアリングを踏まえた主要論点別の検討の方向性（つづき）

## 1 3. 目標値の期間の取り扱いについて

### （1）ヒアリング結果（主なもの）

その工場で、今期何をつくるかということで、この廃棄物の状況というのは変わってくる。【全国清涼飲料工業会】  
毎年均等の改善率を目標とするのではなく、3～5年の期間における改善率の設定についても検討して欲しい。【日本チェーンストア協会】

### （2）検討の方向

発生抑制の目標値の期間は再生利用等実施率目標にならって5年とするのがひとつの考え方。

一方、菓子業界、清涼飲料業界等のように、業種によっては新製品の回転が速いなど業種を取り巻く環境の変化が早いものもあり、そうした業種については、他の業種に比べ目標期間を短く設定するなどの工夫が必要。

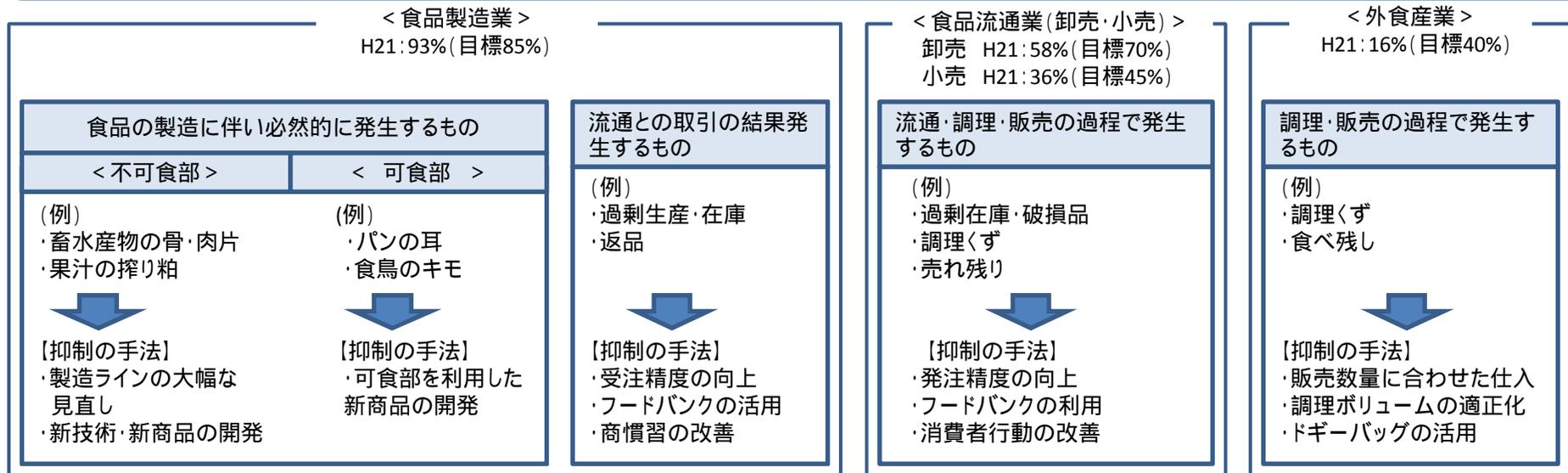
また、現状では目標値の設定に不安感を持つ業種も多く、可能なものから決定するとしても、まずは試行的に実施していくことが重要。このため、本格的に実施する場合は期間を5年間とするとしても、当面、試行的に実施することとし、実施期間についても早期の見直しが可能な2年間とし、2年経過後に改めて評価を行った上で、本格実施とすることとしてはどうか。併せて、発生抑制に関する優良事例について情報収集を行った上で、必然的に発生する不可食部の発生抑制の例も含め、優良事例を適切に評価・推進する手法について検討することとしてはどうか。

# 食品廃棄物等の発生抑制の目標値設定の取りまとめの方向（案）

食品廃棄物等の発生抑制は、食品関連事業者が取り組むべき最優先事項であり、目標値の設定は法改正(平成19年)からの課題。また、「MOTTAINAI(モッタイナイ)」は時代の要請であり、コスト削減にも役立つ。

一方、目標値の設定は、産業活動への過度な制約と捉えられ、定着が遅れる可能性がある。また、成果を早期に発揮させる観点から、まずは発生抑制の重要性が高い業種のうち、様々な取組が可能(流通、外食、日配品等の製造業)かつデータの整った業種から先行して実施。

目標値の設定を契機に、フードチェーン全体で発生抑制のための機運を盛り上げることが重要。



更なる発生抑制の可能性

低 ←

← 高 →

発生抑制の方向

## フードチェーン全体での取組

商取引慣行が原因で発生する返品等は、各事業者が発生抑制の努力を促しても、フードチェーン全体での取組が行われないうり抑制は困難。このため、目標値の設定を契機に、関係者が発生抑制について話し合うことにより、商取引慣行の改善を図る必要。

食品廃棄物等の発生抑制は、川上の一次産業で一次加工を担うなど6次産業化の取組を活用することも一案。

## 消費者等を巻き込んだ取組

食品廃棄物の発生は、消費者等の過度な鮮度志向も背景にあり、消費者等が自ら無駄を意識した行動を起こさなければ発生抑制は進まない。

このため、目標値の設定を契機に、消費者等が食品廃棄物等の発生抑制の取組を行う事業者を応援するような環境コミュニケーションが形成されることを期待。

注：各業種別の数字は平成21年度食品循環資源の再生利用等実施率であり、目標値は平成24年度における目標値

## 発生抑制の目標値を設定することがなじまない食品廃棄物等について

食品廃棄物等のうち、商品として既に市場が形成されており発生抑制の目標値を設定することがなじまないものに該当するか否かについては

市場の規模及び地域性

発生量に占める市場での取扱い量の割合

市場価格の推移及び取引価格の妥当性 等

の情報を基に、個別に判断することが必要

### 【参考1】食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の定義

「食品廃棄物等」とは、食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの、食品の製造、加工又は調理過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの を言う。

「食品廃棄物等」については、食品の製造工程等で発生する動植物性の残さで飼料等の原料として有償で取引されるものについても含まれる。

### 【参考2】廃棄物処理法に基づく廃棄物の定義

「廃棄物」とは、ごみ、粗大ごみ、燃え殻、汚泥、ふん尿、廃油、廃酸、廃アルカリ、動物の死体その他の汚物又は不要物

食品リサイクル法に基づく定期報告の業種別集計結果：発生量ラック

年度 平成21年度実績

【単位：千トン】

No	業 種	報告者数	発生量	再生利用	熱回収	減量	再生利用以外	処分		発生抑制 (注1)	再生利用 等実施率
								割合	割合		
1	動植物油脂製造業	70	3,748.2	3,638.7	2.0	6.5	46.8	54.3	1.4	389.3	97.6
2	糖類製造業	33	2,138.9	581.0	347.8	1,190.7	19.2	0.2	0.0	257.6	98.5
3	その他の食料品製造業	920	1,637.3	1,285.6	3.2	157.0	40.3	151.2	9.2	123.9	89.1
4	精穀・製粉業	205	1,583.0	1,524.2	(注2)0.0	-	47.4	11.4	0.7	50.3	96.4
5	酒類製造業	258	1,487.8	1,124.8	16.7	274.7	8.5	63.0	4.2	80.8	95.4
6	畜産食料品製造業	333	951.8	871.6	3.5	19.3	11.5	46.0	4.8	56.0	94.3
7	各種食料品小売業	497	788.1	256.1	0.3	5.4	1.3	525.0	66.6	55.2	37.6
8	清涼飲料製造業	140	549.6	395.8	2.1	96.9	33.6	21.4	3.9	67.9	91.1
9	飲食店	497	419.7	98.4	0.1	8.3	0.5	312.4	74.4	35.1	31.2
10	水産食料品製造業	419	383.2	284.8	0.0	20.3	67.4	10.7	2.8	28.8	81.0
11	パン・菓子製造業	198	310.9	275.0	2.6	3.9	3.4	26.0	8.4	38.0	91.5
12	茶・コーヒー製造業	17	202.9	26.1	94.1	80.7	0.4	1.6	0.8	12.5	96.9
13	調味料製造業	127	191.7	137.4	9.1	11.3	13.8	20.1	10.5	21.2	83.9
14	その他の食料品小売業	59	171.1	52.8	0.5	0.7	1.3	115.9	67.7	15.4	37.2
15	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	127	111.2	86.7	0.2	9.0	2.0	13.3	11.9	22.0	88.5
16	農畜産物・水産卸売業	122	64.5	43.2	-	0.9	1.2	19.2	29.7	8.3	72.0
17	食料・飲料卸売業	62	42.8	14.8	0.0	0.0	2.2	25.7	60.1	3.6	39.8
18	旅館業	130	42.7	14.6	-	3.5	0.3	24.2	56.7	2.2	45.3
19	持ち帰り・配達飲食サービス業	47	26.1	7.3	-	0.2	0.1	18.5	70.8	1.7	33.0
20	鮮魚小売業	22	8.4	7.6	-	-	-	0.8	9.2	0.5	91.3
21	結婚式場業	32	5.8	3.5	-	0.1	-	2.2	37.9	0.3	63.9
22	菓子・パン小売業	25	5.2	1.2	0.0	-	-	4.0	76.0	0.3	28.2
23	野菜・果実小売業	1	X	X	-	-	-	X	X	X	X
24	食肉小売業	12	1.5	0.7	-	0.0	-	0.7	50.4	0.2	55.8
25	沿海旅客海運業	1	X	-	-	-	X	X	X	X	X
26	酒小売業	1	X	X	-	-	-	X	X	-	X
27	内陸水運業	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	全体	4,355	14,874.7	10,732.2	482.2	1,889.3	301.5	1,469.5	9.9	1,271.1	88.9

注1: 「発生抑制」の数値は、業種別に個々の事業者の選択した「発生量と密接な関係をもつ値」を、基準年度（基本的には平成19年度）との比較で算出したものであり、共通の指標により計算された数値ではないため、あくまでも参考値。

注2: 表中に用いた記号は以下のとおりです。

「-」: 事実のないもの、「0.0」: 百トン以下のもの、「X」: 調査対象が3未満であり個人又は法人その他団体に關する秘密を保護するため結果を公表しないもの。