

論点整理を踏まえた
個別論点の検討状況について
(1. 全体的事項、2. 食品廃棄物等の発生抑制)

●学校給食センター等における取組の推進

食品リサイクル法の食品関連事業者に含まれない学校教育等を行う者については、「食品リサイクル制度の見直しについて」（平成19年2月食料・農業・農村政策審議会総合食料分科会とりまとめ、中央環境審議会廃棄物・リサイクル部会意見具申）において、「教育や福祉等の一環として食事を提供しており、一定規模の食品廃棄物等を継続的に発生させているものの、その実態等を勘案し、再生利用等に取り組む必要性は低いと判断されたことから、現行制度においては、食品関連事業者とされていない」とされたところ。

一方、学校給食センターも一定規模の食品廃棄物を継続的に発生させている主体の一つであり、また食育の一層の推進の観点からも、学校給食を通じ、学校教育活動と一体となった食品廃棄物のリデュース・リサイクルの推進を図ることは重要。学校給食から発生する食品廃棄物のリサイクルに取り組み、リサイクル製品を用いて生産された農畜産物を学校給食に利用する取組等が各地で引き続き実施されている。

このため、学校給食の実施に伴って排出される廃棄物の3Rについて、食品廃棄物だけでなく、容器包装廃棄物も含めて、また食育・環境教育の効果をより一層高めるかたちで推進されるよう、自治体における取組を後押しするとともに、学校給食の実施に伴って排出される食品廃棄物の処理実態等を調査した上で、そのリデュース・リサイクル促進のため、更に有効な対策を検討していく。

公的機関の食堂については、食品ロス削減国民運動の一環として、関係府省等が密接に連携し、食べ残しの削減につながる取組を実施。その他、食品廃棄物を多く排出する主体、食品廃棄物の排出実態について引き続き把握に努める。

学校給食

学校給食は、学校事業の目的である教育の一環として行われるものであり、適切な栄養の摂取による児童の健康の保持増進や、食育の観点から内容が決定されている。

<参考：学校給食法>

（学校給食の目標）

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

公的機関の食堂

社会的責任の観点から行政が率先して取り組むことは重要。食品ロス削減国民運動等の一環として、関係府省が密接に連携し、公的機関の食堂を活用した食品ロス削減等の取組を実施。



●学校給食センター等における取組の推進（つづき）

■石川県加賀市

石川県加賀市では、一般家庭、小中学校・保育園（学校給食）、事業所（旅館・スーパー、飲食店・コンビニ、菓子製造業など）、市民病院（ ）から排出される調理くずや食べ残しなどの食品残渣を回収し、資源化を行っている。

・病院から回収する生ごみは、安全・安心の観点から調理くずのみとしている。

回収した生ごみともみ殻を混合した一次発酵物を、契約農家（地元農家を中心とする農業法人（（株）なっば会））が堆肥として生成。その堆肥を利用して栽培した野菜を、地元食品スーパー3社において、「加賀五菜」というブランド名で販売している（「加賀五菜」の売上：H24年度約3,600万円）。生成した堆肥は全量販売できている。



出典：加賀市

■北海道札幌市

北海道札幌市では、市内で発生する事業系生ごみの分別回収、飼料化及び肥料化を行っている。

また、学校給食においては、給食を作る過程で発生する調理くずや食べ残し等の生ごみをリサイクル(堆肥化)するだけでなく、その堆肥を利用して作物を栽培し給食食材として活用することにより、食育・環境教育に役立てようと、「さっぽろ学校給食フードリサイクル」を実施している。

フードリサイクル堆肥活用校では、総合学習の時間等や給食時間を活用したフードリサイクルの目的等の理解増進、教材園等におけるリサイクル堆肥を活用した作物栽培、栽培した作物をフードリサイクル堆肥と関連づけながら、学校給食等で食する等の取組を行っている。

教材園の活用

教材園で、フードリサイクル堆肥を使用し作物を育てることにより、生命の大切さや収穫の喜びを学びます。

知おし

栽培

堆肥作り

リサイクル堆肥を入れ、丁寧に育てます。

作物を育てる楽しみや収穫の喜びを体験します。

野菜や果物の皮などを活用して堆肥作りに取り組んでいる学校もあります。

フードリサイクルおもしろい

出典：札幌市

● 家庭系食品廃棄物のリデュース・リサイクルの取組の推進

食品リサイクル法の基本方針においては、「家庭において、調理方法や献立の工夫等による食品廃棄物等の発生の抑制に努めるとともに、食品を廃棄する際には、生ごみの水切り等により食品廃棄物等の減量に努めるものとする」旨が、消費者の役割として記載されている。

こうした家庭系食品廃棄物のリデュース・リサイクルについては、分別・収集、再生利用施設等の整備、再生利用製品の利用の確保等、市町村が中心となった取組が各地で実施されている。食品廃棄物のリデュースについては、各市町村における取組のほか、近隣自治体が連携した取組が見られる。また、食品廃棄物のリサイクルについても、地域の実情に応じた取組が実施されている。

家庭系食品廃棄物のリデュース・リサイクルについて、市町村の果たすべき役割について改めて周知を図るとともに、消費者によるリデュースの促進や、リサイクルにより得られた製品の利用についての広報、市町村によるリサイクル・エネルギー利用施設の整備に対する支援等とともに、市町村による先進的な取組事例の積極的な普及・展開を図る。

■ 食べきりげんまんプロジェクト（九都県市連携）

九都県市廃棄物問題検討委員会（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・横浜市・川崎市・千葉市・さいたま市・相模原市）による取組。

食品ロスの発生状況を広報するとともに、食品ロスを削減するため、家庭での食品ロス削減に向けた消費者行動を提案（食べきり料理、買い物前の在庫チェック、「消費期限」「賞味期限」の違いの説明等）するとともに、外食店舗や居酒屋における食べ残しゼロを勧める「食べきりげんまんプロジェクト」を昨年からは開始。

（九都県市は全国の人口の約4分の1、国内総生産の約30%を占める）



家庭系食品廃棄物のリデュース・リサイクルの取組の推進(つづき)

■ 廃棄物系バイオマスの分別収集等の状況

食品廃棄物及び紙を肥料・飼料・燃料等に利用している自治体における分別収集の詳細を把握するために、分別収集区分や分別収集システムについて自治体アンケート調査を実施。

廃棄物系バイオマスの分別収集区分及び分別収集システムの設定状況については以下のとおり。

	分別収集区分	分別収集システム
設定している	143	120
検討を進めている	31	29
設定はない	916	932
計	1,090	1,081

出典：環境省「平成24年度廃棄物系バイオマス利用推進事業」

(注)「分別収集区分」は、リサイクルを前提とした廃棄物系バイオマスの分別区分を指し、「分別収集システム」はリサイクルを前提とした廃棄物系バイオマスの収集場所(ステーション回収や戸別回収の使い分け等)、収集容器(コンテナ、バケツの活用等)、収集車両などの工夫を指す。

地域の特徴的な分別収集区分や分別収集システムと、利用用途、都市区分を横断的にみると、例えば以下のような特徴がある。

- ・小規模都市以上の規模の場合、食品廃棄物の分別参加率、分別精度を確保するには、ある程度、地域や対象を限定して収集することが必要になると考えられる。限定の方法としては、関心の高い地域やコミュニティ(町内会等)で限定するほか、個人による持ち込みなどの方法が採用されている。
- ・農山漁村などでは、市町村全体での分別収集への参加率の向上、分別精度の確保を図るために、専用容器の無料配布や、生分解性袋の採用などが行われている。

■ 家庭系生ごみの分別収集の取組事例

類型	市町村	概要
地域を限定して分別収集	千葉県 千葉市	生ごみ分別特別地区(約2,760世帯)では「可燃ごみ」とは別に「生ごみ」を収集。生ごみは民間施設でバイオガス化。
	岩手県 盛岡市	都南地域においてバケツコンテナを用いて「生ごみ」をステーション回収。
	石川県 加賀市	生ごみの資源化に協力できる町内会を対象に「もえるごみ」に加えて「生ごみ」の収集を行い、たい肥化。
分別容器等の配布・活用	北海道 羽幌町	ゴミステーションに生ごみ専用のカゴを用意し、堆肥化できる有料ゴミ袋を使用している。

出典：環境省「平成24年度廃棄物系バイオマス利用推進事業」

■ 家庭系生ごみ飼料化実証事業(山口県宇部市)

山口県宇部市は、モデル自治会(約730世帯)で分別収集した生ごみを飼料化する実証事業を平成25年8月から約4ヵ月間実施。

対象世帯は生ごみを他の燃やせるごみと分別して排出し、ごみステーション(13カ所)に設置された専用のボックスに専用の袋ごと投入。事業者が保冷車を用いて生ごみを回収し、同社の飼料化施設に搬入。生ごみはその日のうちに袋と分離しながら異物を除去した後、乾燥・飼料化。

家庭から排出される生ごみの飼料化の適否について検証。

< 廃棄物系バイオマス(食品廃棄物)活用ロードマップの策定 >

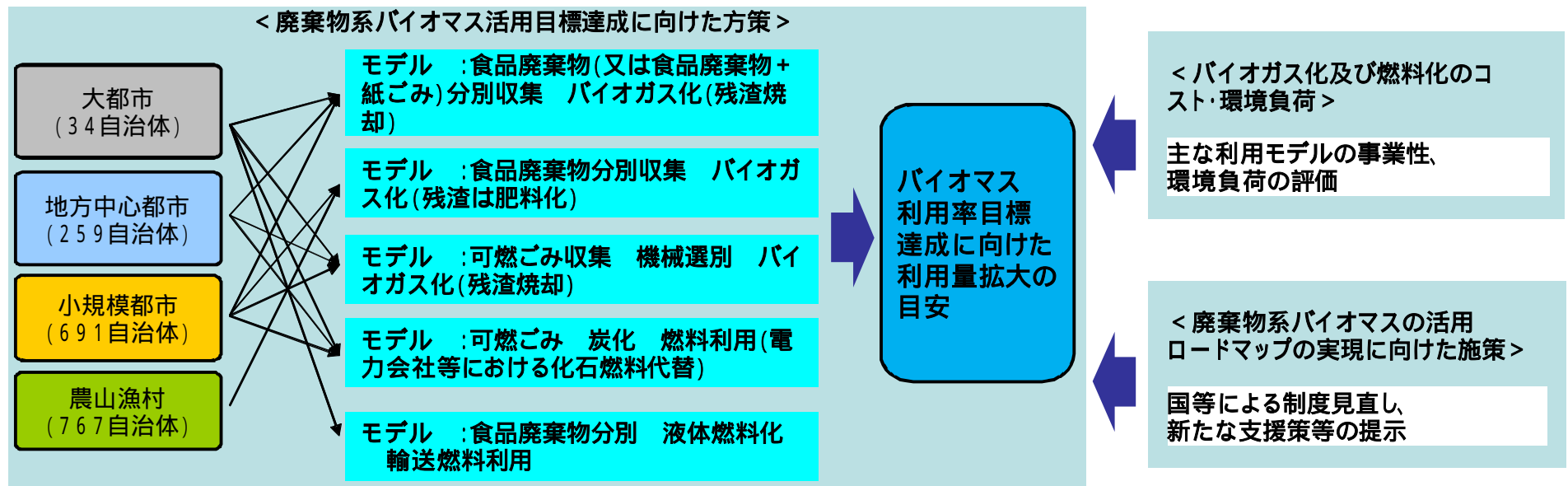
循環型社会及び低炭素社会の実現のために、食品廃棄物を含めた廃棄物系バイオマスの利用が重要。

バイオマス活用推進基本法(平成21年6月公布)に基づき、バイオマス活用の将来像や目標等を示した「バイオマス活用推進基本計画」(平成22年12月閣議決定)において、食品廃棄物の利用率の目標(現状(約27%)から2020年までに約40%まで引き上げる)等が定められている。

この利用率の目標達成に向けて、環境省では「平成24年度廃棄物系バイオマス利用推進事業検討委員会」(委員長:京都大学酒井伸一教授)における検討をいただき、廃棄物分野において必要な技術や施策及びこれらの導入時期の見込み等を示した「廃棄物系バイオマス活用ロードマップ」を作成し、地域特性に応じた合理的かつ実現可能な廃棄物系バイオマスの大幅な利活用の促進を図ることとしている。

同ロードマップについては、昨年6月に関係自治体に対して示し、食品廃棄物を含めた廃棄物系バイオマスの利活用の一層の推進・協力を促しているところ。今後、廃棄物系バイオマスの活用ロードマップの実現に向けて、国等による新たな支援策等の提示を検討していく。

ロードマップの構成



食品廃棄物の発生量・利用目標(2020年度)

【平成21年度】

大都市 (34自治体)	大都市 発生量: 3,714千トン (10,295t/日) 利用量: 228千トン
地方中心都市 (259自治体)	地方中心都市 発生量: 4,595千トン (12,740t/日) 利用量: 282千トン
小規模都市 (691自治体)	小規模都市 発生量: 2,916千トン (8,084t/日) 利用量: 179千トン
農山漁村 (767自治体)	農山漁村 発生量: 640千トン (1,774t/日) 利用量: 39千トン

【平成32年度:2020年度】

<p>モデル ~ 等 により、234千~ 409千トン(640~ 1,120トン/日) の利用拡大が必 要</p>	<p>➢焼却施設の更新・廃止時に、バイオガス化と焼却のコンバインドシステムを導入することが望まれる。</p> <p>➢地域特性に応じて、自立型または広域処理型の施設整備を行うことが望まれる。</p>	<p>➢人口が多く、事業系食品廃棄物も多く、100t/日程度の大規模施設の設置が可能。</p> <p>➢施設は、自治体が設置運営するケースと民間事業者が事業として実施する場合が考えられる。また、自治体がPFI、DBOなどの仕組みを活用し、民間と連携することも可能。</p>
<p>モデル ~ 等 により、368千~ 482千トン(1,008~ 1,320トン/日) の利用拡大が必 要</p>	<p>➢FITの効果を最大限活かすために、事業化判断や計画・建設期間の短縮が望まれる。</p>	<p>➢燃料化については、卸売市場等で発生する食品廃棄物を対象に、次世代BDFの実用化による燃料としての利用が期待される。</p>
<p>モデル ~ 等 により、368千~ 482千トン(1,008~ 1,320トン/日) の利用拡大が必 要</p>	<p>➢燃料化については、石炭火力発電所等による石炭ボイラのバイオマス混焼の拡大が期待される。</p>	<p>➢地域ブロック単位での広域処理や、下水汚泥等との一括処理による大規模化・効率化を図ることが望まれる。</p>
<p>モデル 等により、 47千~58千トン (128~160トン/日) の利用拡大が必要</p>	<p>モデル により、 70千~88千トン (192~240トン/日) の利用拡大が必要</p>	<p>➢他のバイオマスとの混合処理により50t/日程度の処理規模を確保することが望まれる。</p> <p>➢残渣は、地域特性を考慮し、肥料としての農地還元が期待できる。</p>

●発生抑制の取組の一層の強化

世界的な穀物価格高騰や約8億人の飢餓人口がいる中、食品廃棄物の削減は国際的な課題とされており、欧州では2020年までに食品廃棄物を半減させるという目標の達成に向け、各加盟国が具体的な行動に着手している。

我が国の一人当たりの食品廃棄物発生量は比較的少ないものの、食料自給率はカロリーベースで39%、生産額ベースで68%、飼料自給率は26%と、その食料の多くを海外に頼りながら、依然として年間約1,700万トンの食品廃棄物が発生し、このうち、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている、いわゆる「食品ロス」が約500～800万トンあると推計されている。

こうした状況の中、昨年5月に閣議決定された「第三次循環型社会形成推進基本計画」にも示された2R（リデュース、リユース）や地域循環圏構築の推進の観点から、まずは食品ロス削減を含めた発生抑制の取組をより一層強化していく。

第三次循環型社会形成推進基本計画における食品ロス削減に向けた取組の位置付け

第1章 現状と課題

第2節 取り組むべき課題

(1) 2Rの取組がより進む社会経済システムの構築

食品関連事業者や消費者が一体となって取り組むべき課題として食品ロスへの対応が挙げられ、本来食べられるにもかかわらず、年間約500～800万トンが捨てられていると推計されている。食品ロスの削減に向けては、食品リサイクル法に基づく「食品廃棄物等の発生抑制の目標値」の設定を契機に、過剰生産、返品等の原因となる商習慣について関係事業者間で話し合いを行うとともに、食育等の活用や賞味期限等に対する正しい理解など消費者教育等を通じて消費者の発生抑制に向けた意識改革を促していくことで、家庭での取組も含めフードチェーン全体で食品廃棄物等の発生抑制を進めていく必要がある。

第2章 循環型社会形成に向けた取組の中長期的な方向性

第2節 3R型ライフスタイルと地域循環圏の構築

(1) 2Rの取組がより進む社会経済システムの構築

20世紀後半に形成された大量生産・大量消費型かつワンウェイ型のライフスタイルから、循環を基調とした生活の豊かさと環境の保全を両立させたライフスタイルに転換し、低炭素社会や自然共生社会とも統合された持続可能な社会の形成を目指す。

この社会では、「足るを知る」意識が浸透し、リデュースが進み、リユース製品が定着するようになる。例えば、...食品ロス削減のために量を調節できるメニューやフードバンク活動が普及し、家庭においても食べ残しの減少、エコ・クッキングなどの調理の工夫、生ごみの肥料化や分別などの取組が進む。

第4章 各主体の連携とそれぞれに期待される役割

第2節 各主体の役割

(3) 国民

例えば、... 食材の使い切りや、過度な鮮度志向の抑制等による食品ロスの削減...などの取組を積み重ねていくことで、環境負荷が低減されることになる。

第5章 国の取組

第2節 国内における取組

1 「質」にも着目した循環型社会の形成

(1) 2Rの取組がより進む社会経済システムの構築

国民の「もったいない」という文化、意識を活かし、消費者、各事業者が連携して、食品廃棄物、容器包装の削減などフードチェーン全体の改善に取り組む。

● 発生抑制の目標値

平成24年4月に制定された発生抑制の目標値の運用や平成26年度の本格展開に向けて対象業種を拡大して設定される外食産業等の目標値の設定については、現場の実態や多様性を勘案した。

今回、発生抑制目標値を設定できなかった業種については、業者は自主的な努力により発生抑制に努めることとし、引き続きデータを収集し、可能な業種から目標値を設定する方向で検討することが適当。

■ 平成26年4月からの目標値の本格実施【目標値の期間 5年（平成26年4月1日～平成31年3月31日）】

暫定目標(16業種)

本格実施(15業種)

肉加工品製造業	113kg/百万円	冷凍調理食品製造業	363kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	そう菜製造業	403kg/百万円
味そ製造業	191kg/百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg/百万円
しょうゆ製造業	895kg/百万円	食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものに限る。)	14.8kg/百万円
ソース製造業	59.8kg/ t	食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものを除く。)	4.78kg/百万円
パン製造業	194kg/百万円	各種食料品小売業	65.6kg/百万円
麺類製造業	270kg/百万円	菓子・パン小売業	106kg/百万円
豆腐・油揚製造業	2,560kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円

本格実施(11業種追加)

旧区分の10業種に相当



水産缶詰・瓶詰製造業	480kg/百万円
野菜漬物製造業	668kg/百万円
食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	175kg/百万円
食堂・レストラン(麺類を中心とするものに除く。)	152kg/百万円
居酒屋等	
喫茶店	108kg/百万円
ファーストフード店	
その他の飲食店	
持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。)	184kg/百万円
結婚式場業	0.826kg/人
旅館業	0.777kg/人

「旧区分」：平成23年度の食品多量発生事業者の定期報告の業種分類(食堂・レストランが1区分となっている)。

(参考)

< 国全体の発生抑制の目標値 >

食品廃棄物等の発生量の算定の目安の一つとしては、例えば、廃棄物系バイオマス活用ロードマップ（廃棄物系バイオマス活用の現状）の食品廃棄物の発生量の推計がある。なお、この数値については、「第三次循環型社会形成推進基本計画」に定められた「1人1日当たりの家庭系ごみ排出量」の発生抑制の目標値（平成32年度までに平成12年度比で25%削減）を達成すると的前提で、家庭系ごみに占める食品廃棄物の量を推計し、家庭系食品廃棄物の発生量を算出しているほか、事業系食品廃棄物のうち、食品リサイクル法の下で発生抑制の目標値を定めていない業種についても、同法の下で発生抑制の目標値を定めている業種と同様の減少率で発生量が減少すると仮定しているなど、多くの推計を用いて算出したものである。

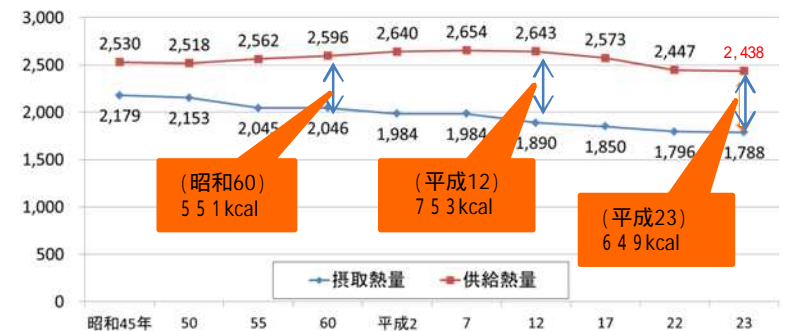
食品廃棄物等の発生抑制については、関連する指標を目安としつつ、食品関連事業者の業種別の発生抑制の目標値の達成や、「第三次循環型社会形成推進基本計画」に定められた家庭からの廃棄物の発生抑制の目標値の達成に向けて、各主体が努力していくことが重要。なお、食品産業において加工工程でやむを得ず発生する食品残さを含めた廃棄分や家庭での食べ残し等のおおよその目安として、食料需給表における「供給熱量」と国民健康・栄養調査における「摂取熱量」の両熱量の差が考えられる。ただし、両熱量は、統計の調査方法及び熱量の算出方法が全く異なり、単純には比較できない。

廃棄物系バイオマス活用ロードマップ（廃棄物系バイオマス活用の現状）における食品廃棄物の発生量の推計

発生量		H21	H32	H42
全体		18,689	16,430	15,435
現在、自治体で処理されている食品廃棄物	家庭系食品廃棄物	10,653	8,803	8,144
	事業系食品廃棄物(食リ法対象外)	1,212	1,141	1,082
	事業系食品廃棄物(食リ法対象)	2,988	3,598	3,414
食リ法に基づき処理される廃棄物	事業系(仕向量)	835		
	動植物性残渣(産廃)	3,001	2,888	2,795

- 注: 1) 家庭系食品廃棄物については、第三次循環型社会形成推進基本計画に定められた「1人1日当たりの家庭系ごみ排出量」の発生抑制の目標値を考慮した推計による。
- 2) 事業系食品廃棄物(食リ法対象)と動植物性残渣(産廃)については、食品廃棄物等の発生抑制の目標値を基に、平成21年度から平成25年度までの減少率を仮定により算出し、発生抑制目標が設定されていない業種を含む全業種において、算出した減少率を基に推計。
- 3) 食品リサイクル法の対象の事業系一般廃棄物のうち、仕向量以外は自治体で処理されており、環境省「一般廃棄物処理実態調査」の統計データに含まれているとみなした。
- 4) 事業系食品廃棄物(食リ法対象外)についても、事業系食品廃棄物(食リ法対象)と同様の減少率で発生量が減少すると仮定した。

国民一人当たり供給熱量（食料需給表）と摂取熱量（国民健康・栄養調査）の推移



- 資料: 農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民健康・栄養調査」
- 注: 1) 両熱量は、統計の調査方法及び熱量の算出方法が全く異なり、単純には比較できないため、両熱量の差は目安としての位置付け。
- 2) 供給熱量は年度ベースの数値。
- 3) 酒類を含まない。

● 食品関連事業者における取組

食品関連事業者においては、業種ごとの食品廃棄物等の発生の実態や特性を考慮しつつ、以下のような取組を促進する。

食品製造業における、製造工程・輸送工程でのロス削減、賞味期限の延長、食品原料の無駄のない利用、消費実態に合わせた容量の適正化等

食品小売業における、食品ロス削減に向けた消費者とのコミュニケーション、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等

外食産業における、ドギーバッグの導入、高齢者や女性など消費実態に合わせたメニュー開発や提供量調整、食べ切り運動の推進等
フードバンクへの積極的な寄付

商慣習の見直し、フードバンクの活用等を検討

食品ロスの発生

(多めの在庫、規格外品の発生、販売期限切れ、商品の定番カット)

食品製造業



製造工程・輸送工程でのロス削減
賞味期限の見直し(技術開発等を踏まえた延長)
食品原料の無駄のない利用
消費実態に合わせた容量の適正化
フードバンクへの積極的な寄付

食品流通業



食品ロス削減に向けた消費者とのコミュニケーション
食品廃棄物等の継続的な計量
もったいないポイント実証
フードバンクへの積極的な寄付

外食産業



ドギーバッグの導入
高齢者や女性など消費実態に合わせたメニュー開発や供給量調整
食べ切り運動の推進
フードバンクへの積極的な寄付

●フードチェーン全体における取組

「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」の活動、いわゆる3分の1ルールと呼ばれる商慣習の見直しに向けたパイロットプロジェクトその他の食品ロス削減に関するフードチェーン全体での取組を通じて、食品廃棄物等の発生抑制の観点からの商慣習の見直しを更に進めることが重要である。

●食品ロス削減のための商慣習検討WTの中間とりまとめ【H25.3.5公表概要】

1. 基本的考え方

現在、食品の流通現場で食品ロス発生の原因となりうる返品等の商慣習が存在するが、食品ロス削減という観点からは可能な限りこれを見直し、経済的ロスを経済成長につなげていく必要があり、製・配・販各社の壁を越えつつ、消費者の理解を得ながら、優先順位をつけた取組を進めていくことが必要である。平成24年度のワーキングチームの活動として次の事項を決定し、平成25年度以降も順次取組を進めるとともに、業界団体の協力を得て、業界団体の会員企業に取組の輪を広げ、食品業界全体に普及推進していく。

2. 取組の内容

- (1)卸売業・小売業の多くで取引条件として設定されている納品期限の見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクトの実施（納品期限を1/3から1/2にして効果実証）
- (2)賞味期限の見直し（技術開発等を踏まえた延長）
- (3)表示方法の見直し（賞味期限の「年月」表示への変更）
- (4)食品ロス削減に関する消費者理解の促進
- (5)その他の食品ロス削減に向けた取組

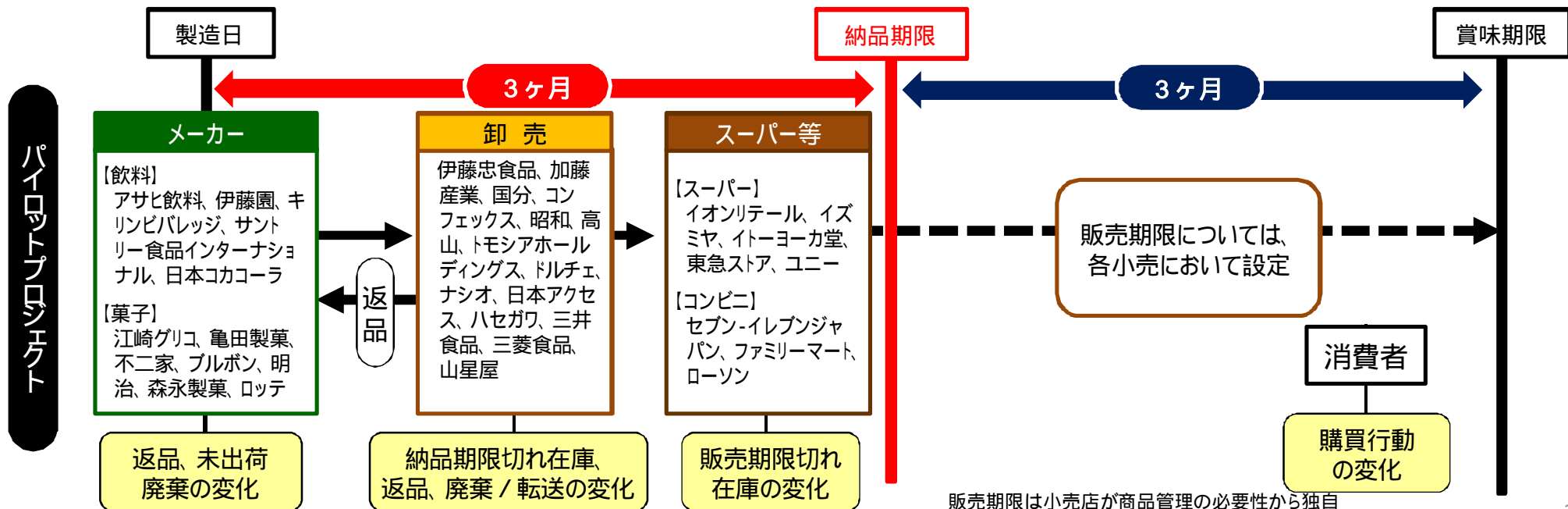
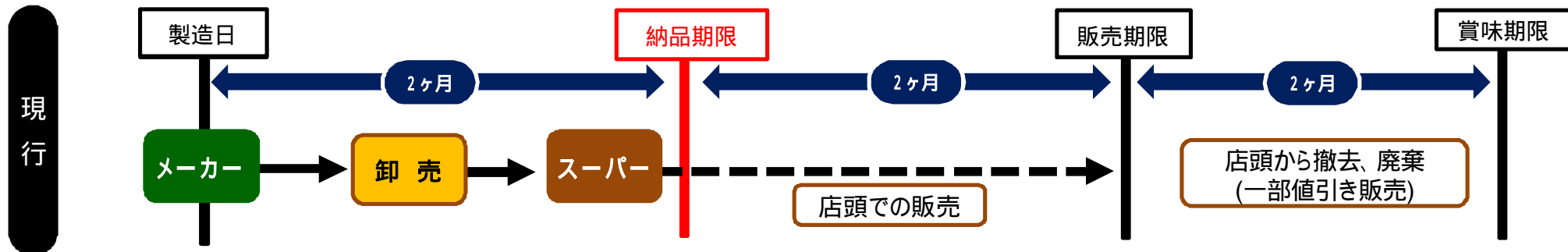
3. 推進体制

関係省庁（内閣府、消費者庁、農林水産省、経済産業省、環境省）と連携を図るとともに、共通課題の解決のため組織された民間企業の取組（製・配・販連携協議会、国民生活産業・消費者団体連合会、日本TCGF）とも連携して、ワーキングチームの取組との相乗効果を目指す。

< 納品期限見直しパイロットプロジェクトの実施について >

「食品ロス削減のための商慣習検討WT」の中間とりまとめに基づき、平成25年8月から半年程度、特定の地域で飲料・菓子の一部品目の店舗への納品期限を現行より緩和（賞味期限の1/3 1/2以上）し、それに伴う返品や食品ロス削減量を効果測定。

(賞味期限6ヶ月の場合)



販売期限は小売店が商品管理の必要性から独自に設定する店頭で商品販売する期限のこと。

< 平成25年度食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームの実績等 >

第1回「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」【平成25年11月15日（金）】

主な議事

- ・パイロットプロジェクト実施状況紹介
- ・中間とりまとめフォローアップ方法の検討
- ・平成24年度日配品調査の結果報告

納品期限見直しパイロットプロジェクト中間報告会合【平成25年12月11日（水）】

主な議事

- ・小売業、卸売業（専用センター、店舗）の効果検証結果報告
- ・メーカーのシミュレーション結果報告
- ・店頭消費者調査結果報告

【中間報告の概要】

- ・小売業の専用センター段階では、納品期限切れ発生数量の減少、返品削減により、食品ロス削減につながる効果が確認された一方で、店舗段階では、販売期限切れによる廃棄増等の問題が発生していない企業（5社）と、値下げ（売価変更）や廃棄が増加した企業（2社）に分かれる結果となった。
- ・メーカー段階では納品期限緩和により、鮮度対応生産の削減など相当数の余剰在庫を削減できる可能性が確認された。
- ・消費者にパイロットプロジェクト実施店舗において聞き取り調査を行ったところ、今回の取組は消費者から肯定的な評価を得た。

第2回「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」【平成25年12月11日（水）】

主な議事

- ・食品ロス削減に関する最近の動向について
- ・日配品実態報告
- ・賞味期限延長・賞味期限の年月表示化に関する報告

納品期限見直しパイロットプロジェクト報告会合【平成26年3月13日（木）予定】

第3回「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」【平成26年3月13日（木）予定】

● 消費者等による取組

食品流通の川下における食品廃棄物等のリデュース・リサイクルの取組については、消費者の行動によって促進される面がある。また、手つかずの食品廃棄物については容器包装との分別もなされていないことが多く、リサイクルが難しい。こうした観点からも、消費者団体等も通じて、消費者一人ひとりの意識・行動を高めていくことが重要。

その中で、消費者が、食品廃棄・食品ロスの実態を認識しつつ、賞味期限等の正しい理解に努め、過度な鮮度意識を改める等、購買行動を通じてフードチェーン全体の発生抑制に積極的に貢献するよう促していく。また、地域における食品廃棄物等の処理の実態を認識しつつ、地方自治体を中心となった地域の食品廃棄物等の発生抑制の取組に積極的に貢献するよう促していく。

一方、消費者自身による3切り（水切り、食べ切り、使い切り）、買い物・調理の工夫等による食品廃棄物の発生抑制の取組の実践を促すとともに、国、地方自治体、食品関連事業者等が連携し、食品廃棄・食品ロスの実態、食品関連事業者の取組等に関する情報を積極的に消費者に提供する。

国・地方自治体・食品関連事業者等

国、地方自治体、食品関連事業者等の連携による食品廃棄物等のリデュースの情報発信
食品関連事業者によるリデュースの取組、
情報発信



出典：福井県



エコアクション21



消費者

食品廃棄・食品ロスの実態、賞味期限等の正しい理解、食品関連事業者による取組等の理解の促進、購買行動を通じたフードチェーン全体のリデュースに積極的に貢献

地域における食品廃棄物等の処理の実態の理解の促進、地方自治体による地域の食品廃棄物のリデュースの取組等への理解促進

消費者自身による3切り（水切り、食べ切り、使い切り）、買い物・調理の工夫等の取組を実践



出典：京都市ヒアリング資料

● 行政による取組

行政においては、食品廃棄物等の発生抑制に関わる様々な主体の役割を認識しつつ、各主体における取組や主体間の連携を強化する観点から、関係府省庁や各自治体が連携を図り、食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)を推進する。

■ 食品ロス削減国民運動 (NO-FOODLOSS PROJECT)の展開

食品ロス削減の取組により、資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを進め、経済成長に貢献
「もったいない」発祥国として世界に日本の取組を発信

【製造・流通】

- ・製・配・販によるパイロットプロジェクト
- ・フードバンク活動支援
- ・もったいないポイント実証

【外食】

- ・ドギーバック普及支援、食べきり運動等



一人ひとりの
意識・行動改革

【家庭・消費者】

- 小売店舗、マスメディア、SNS等を活用した戦略的コミュニケーション
(意識啓発、期限表示理解促進、エコクッキング等)

資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを進め経済成長に貢献

【6府省の連携】

「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」を構成する6府省(消費者庁、内閣府、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省)が連携し、官民をあげて食品ロス削減国民運動を展開。

【自治体における取組の推進】

食品ロス削減に係る自治体の先進的な取組の共有・促進



愛称「るすのん」

食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

世界に向けた情報発信

FAO、APEC、OECD等の国際会議の場で、日本の食品ロス削減、食品リサイクルへの取組などを紹介。
2015年のミラノ国際博覧会において、食料廃棄の問題などへの対応を図ることの重要性や日本のもったいない精神を発信。