

食品廃棄物等の発生抑制に関する取組について

平成 2 4 年 2 月

1. 企業等における発生抑制の取組事例

各企業の取組

< 共通の取組 >

食品廃棄物の発生量の計量

【ユニー(株)】

店舗に廃棄物計量器を設置し、全ての廃棄物を発生場所毎に19分類に分別して計量を実施。分別の徹底と計量により、発生抑制の意識が高まり、総排出量は毎年減少

< 食品製造業 >

発生抑制に寄与する技術・商品開発

【(株)明治】

工場の改造や製造ラインの改善等により、牛乳等の賞味期限の延長化に成功。1/3ルールに基づく納入期限・販売期限が延長され、出荷量の調整に寄与

< 食品流通業(卸売・小売) >

店舗調理による生産量の調整

【(株)ローソン】

食材毎に分かれた複数のパーツを組み合わせて各種惣菜に調理するパーツアッセンブル方式を導入した店舗を展開。お客様の人数に応じて作る量を調整でき、店舗での廃棄を削減

< 外食産業 >

仕込みの多頻度少量化による食材ロスの削減

【サト・レストランシステムズ(株)】

食材の小ポーション化(最小1人前単位)や2kg炊きマイクロ波炊飯器でこまめに炊くことにより仕込みロスを削減

フードチェーン全体での取組

流通と連携した受発注の工夫

【日配品製造業：A社】

小売店と相談し受注を前日から2日前に変更。原料投入の段階から製造量の調節が可能となり、廃棄が減少

一次産業と連携した食材の仕入れ

【各種食料品小売業：B社】

農業生産法人からカット食材を仕入れ、商品製造時のロスを削減。カット時の残渣は農業生産法人の畑で肥料として使用

消費者等を巻き込んだ取組

フードバンクの活用

【(株)ティ・エフ・シー】

包装の変形や賞味期限内の売れ残り等により返品された食品をフードバンクに寄贈し、廃棄量を削減

ドギーバッグの活用

【ホテル業：C社】

パーティーで食べ切れなかった料理をドギーバッグを利用して持ち帰ってもらうサービスを提供し、食べ残しを削減

【参考】返品削減WG(消費財流通の効率化に向けた製配販連携の取組)

メンバー(11社：業態別・五十音順)

製造：キリンビール(株)、味の素(株)、(株)資生堂

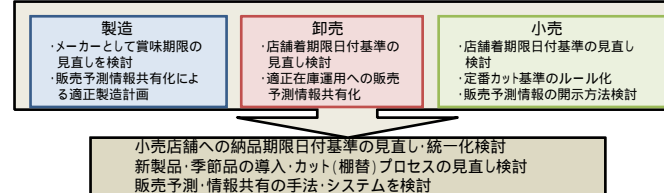
卸売：(株)Paltac、(株)あらた、国分(株)、(株)菱食

小売：(株)イトーヨーカ堂、イオンリテール(株)、

(株)ヤオコー、(株)ローソン

出所：JSAエコストアセミナー(第3回)配布資料
(平成23年1月27日開催)

今後の方向性



出典：(社)日本有機資源協会「平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業報告書」等 <http://www.jora.jp/> 及び農林水産省調べ

2. 国や地方自治体における発生抑制の取組

地方自治体における取組事例(長野県:「食べ残しを減らそう県民運動」)

飲食店、宿泊施設等に対する取組

「小盛メニュー等の導入」「持ち帰り希望者への対応」「食べ残しを減らすための呼びかけ実践」等に取り組む協力店の募集・紹介

協力店における運動ステッカーの提示
モデル事業の実施と効果の検証 等

消費者に対する取組

店では「買い過ぎない」、家では「作り過ぎない」、外では「頼み過ぎない」運動の普及啓発

外食時に食べ残した料理を持ち帰る際の注意事項の啓発
エコ・クッキング講習会の開催
家庭での食べ残しを減らすためのアイデア募集 等

出典:長野県ホームページ: <http://www.pref.nagano.jp/kankyo/haiki/tabekiri/index.htm>

国における今後の取組

フードチェーン全体での取組

食品廃棄物等の発生抑制に向けた製造・流通分野の事業者が連携した取組等の調査・検討・分析を行い、発生抑制のための具体的方策を普及

産地での1次加工等6次産業化に取り組むための施設整備や事業化が見込まれる新技術の事業化可能性調査、技術の確立・実証に必要な施設整備等を支援

消費者等を巻き込んだ取組

NPO法人、食品事業者及び社会福祉法人等が連携して行うフードバンク活動の実施に向けた具体的な検討を支援

フード・アクション・ニッポン(食料自給率向上に向けた国民運動)のホームページにおいて、家庭における食品・食材を無駄にしない方法や外出先での食べきれない料理の持ち帰りについて普及啓発

関係省庁及びNPO法人等が主催する環境問題に関するイベント等を通して、発生抑制の必要性について普及啓発

さらなる発生抑制の可能性の検討

今回、発生抑制の目標値の設定を見送ることとした業種について、可食部、不可食部等の実態について調査を行い、食品産業全体でのさらなる発生抑制の可能性を検討