

New

ドギーバッグ

アイデアコンテスト

食品ロス
削減へ

あなたのアイデアで、社会を変えよう！

本資料は、食品ロスや食べ残しの持ち帰りにおける現状をまとめたものです。

どんなことがポイントになるのか？

何を考えるべきなのか？

社会を変える実践的なアイデアを生み出すためのご参考に、ぜひ、ご活用ください。

日本の食品ロス の現状

2019年の国連報告によると、世界では約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいます。
そんな中、日本では、年間2,550万トン*の食品廃棄物等が出され、
このうち、本来食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は612万トン*。

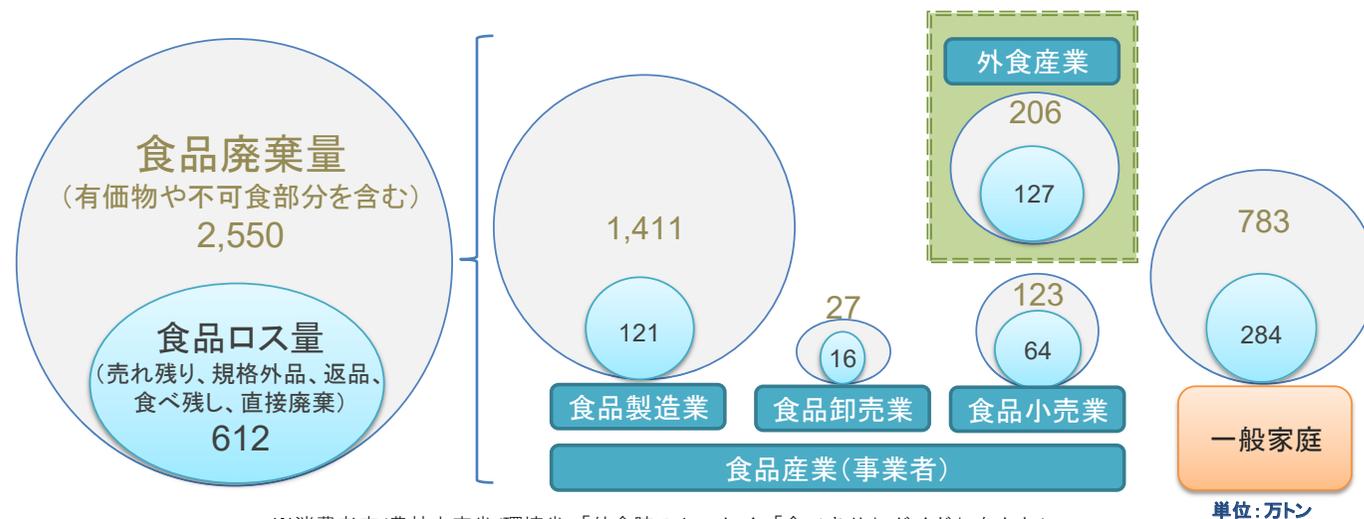
これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた国連世界食糧計画の食料援助量
(平成30年で年間約390万トン)の約1.6倍に相当します。

また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると“毎日お茶碗約1杯分(約139g)の食べもの”が
捨てられていることになるのです。

大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から、食品ロスを減らすことが必要です。

*農林水産省及び環境省「平成29年度推計」

■発生場所ごとの食品ロス量（2017年度推計）【単位：万トン】



※消費者庁/農林水産省/環境省「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」をもとに
データを2017年度推計値に更新

※データ：農林水産省食料産業局「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」（令和2年5月時点版）

食品ロス 削減に向けた 日本の取組

食品ロス削減に向けて、2019年10月1日「食品ロス削減推進法」が施行され、国民運動として食品ロス削減に積極的に取り組んでいます。

食品ロス削減には、飲食店だけでなく、飲食店を利用する消費者との双方の意識改革や行動が不可欠です。

取組例 | おいしく「食べきり」の推進

おいしく、適量を、残さず、食べきる。消費者と飲食店それぞれができることを増やして「食べきり」を実践することで「食べ残し」を減らしていく取組

消費者向け

●飲食店での食事

- ・できたての最もおいしい状態で料理を食べる
- ・自分自身の適量を知り、食べきれる量を注文する
- ・小盛りや小分けメニューの活用。また、そのようなメニューを提供する店を選ぶ
- ・食べ放題の店で元を取るために無理して皿に盛ったりせず、食べ残しをしないよう少しずつ取りに行く（もしくは注文）することを心掛ける

●宴会時

- ・幹事や主催者は参加者の特性(嗜好/年齢/男女比)を考慮し、店やメニューを選択する
- ・飲食店を選ぶ際、上記情報を事前に店側に伝える
- ・**3010運動**の推進
(乾杯後の**30分**とお開き前の**10分**は料理を楽しむ時間として食べきりを実践)

飲食店向け

- ・おいしく食べきっていただくために、客層に応じた対応や料理を出すタイミングの工夫を行う
- ・お客様自身が食事の量を調整/選択できるよう、小盛りや小分けの商品をメニューに採用する
- ・宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう、幹事や主催者と食分量やメニューについて事前に相談する

※ 消費者庁/農林水産省/環境省 「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」より

ドギーバッグ とは？

「ドギーバッグ」はレストランやパーティーでついつい食べきれずに残ってしまった料理を持ち帰る容器のことです。

そもそもは、家で待つ愛犬にも分けてあげるためと（言い訳をして）持ち帰ったことから、この名がついたとされ、米国などでは日常的に行われています。

日本でも一部の自治体や団体が持ち帰りの促進に取り組んでいますが、まだまだ普及には至っていません。

おいしそうでついつい頼みすぎてしまったり、話に夢中で食べ残してしまった場合に、残ってしまった料理を捨てずに持ち帰ることは、食の大切さを考え、行動していく社会づくりの一歩となります。

ドギーバッグでの持ち帰り例

1»



もったいないけど
食べられないな～

2»



組み立てた
ドギーバッグに入れて

3»



持って帰って
お家で食べよ～

※消費者庁資料より

食べ残しの「持ち帰り」に向けた日本の取組

「外出時のおいしく「食べきり」ガイド」でも、まずは、おいしく「食べきり」を実践（P.2参照）したうえで、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で「持ち帰り」を実践することを示しています。

取組例 | 食べきれずに残してしまった料理の「持ち帰り」

食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのは、もったいないが、

「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴う

飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを

十分に理解した上で、自己責任の範囲で「持ち帰り」を行うことで食品ロスを減らしていく取組

消費者向け

自己責任の範囲で

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて行う
- 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れる。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けする
- 料理は、暖かい所に置かないようにする
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめる
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べる
- 中心部まで十分に再加熱してから食べる
- 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめる

飲食店向け

対応できる範囲で

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明する
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにする
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れる。水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けする
- 夏の季節など外気温が高いときは、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供する
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をする

※ 消費者庁/農林水産省/環境省 「外出時のおいしく「食べきり」ガイド」より

ドギーバッグ -海外の現状-

諸外国では、食べ残しの持ち帰りについて、積極的な取組が見られます。

●アメリカ

持ち帰りたいとお店に言うのはもちろん、ホールスタッフから「持ち帰りませんか?」と声をかけられたり、黙ってテーブルにボックスが置かれることもある。現在はTo-Go Box や単に Box ということが一般的。

●中国/台湾

食べきれないほどの料理を提供することがおもてなしと考えられている中国や台湾では、持ち帰りは、打包（ダーバオ）と呼ばれ、極めて日常的な行為。

●英国

スコットランドでは、11のレストランを対象に2014年3月31日から8週間、1,400 個以上のボックスを利用したパイロット事業を検証。計測できた10店舗中9店舗が平均24.3%の食べ残しの削減に成功。また「スタッフの士気と顧客ロイヤルティの向上に非常にポジティブな結果をもたらした」という副産物もあった。

●フランス

ドギーバッグがマナー違反とされる傾向があるが、農業省ではグルメバッグとして商標登録したロゴマーク（下図）を使い、普及活動に取り組んでいる。

●スイス/オーストラリア

比較のカジュアルなフライヤー（右図）を使用して行政が啓蒙活動を行っている。



フランスグルメバッグ
ロゴマーク



スイス



オーストラリア

※資料：各国ウェブサイトより

※消費者庁資料より

ドギーバッグ -海外の現状-

●EU

フードロスを減らすためにEUが資金を提供して「REFRESH」プロジェクトを実施。REFRESHはEUでフードロスを削減するための研究プロジェクト。欧州12カ国と中国から26のパートナーが参加。プロジェクトの一環で2019年に「ドギーバッグデザインコンテスト」(Doggy Bag Design Contest)を開催。22作品が出品され、プロジェクト参加者の投票で上位3作品を選出。

1
位

Ecobox

- 繰り返し使用できるプラスチック製の容器。
- ルクセンブルク政府は2022年までに食品廃棄物を少なくとも50%削減する目標を掲げている。目標達成のためレストランなどの残り物を持ち帰る「Ecoboxプロジェクト」を政府が立ち上げ、容器を開発。
- プロジェクト参加レストランがEcoboxを用意。客が1容器ごとに5ユーロのデポジットを支払う。容器返却時にデポジット返金。別の参加レストランに容器を持ち込めば、洗浄済みの容器で持ち帰り可能。使用不能になった容器は交換可能で、古い容器は新製品生産に再利用。
- Ecobox購入時に、客の責任を明示したリーフレットが同封されている。



2
位

TreatBox® – Doggybag version 2.0

- 組み立てタイプの容器。テーブルのホルダーに立てておき、客が自ら組み立てて残り物を梱包できるため、ウェイターに依頼する必要がない。
- Unilever Food Solutionsなどがデンマークで共同開発。
- TreatBox®は世界で唯一のCradle to Cradle (完全循環型デザイン) 認証のボール箱でつくられた食品廃棄物用容器。危険な化学物質や重金属を使用せず、100%生分解性。
- TreatBox®のウェブサイトで購入。300個で1,020デンマーククローネ (約17,000円)



3
位

Broccoli Box

- スロベニアの研究所からの出品作品。
- ブロッコリーの種から食卓に並ぶまでのストーリーが描かれている。



※資料：REFRESH、Ecobox、TreatBox®ウェブサイトより

ドギーバッグ 日本の現状①

ドギーバッグ 普及委員会の 取組

2009年に容器メーカー、広告代理店、研究者らの有志で結成したドギーバッグ普及委員会(以下、委員会)は、食べ残しの持ち帰りの文化の発展的継承を目指して10年以上活動。

委員会では、持ち帰りに懸念を示す飲食店と持ち帰りたいと言い出せない両者の意識的ギャップを取り除くため、デザイン・携帯性を強く意識した持ち帰り用リターナブルボックス(以下、ボックス)を作成し、トラブルを懸念する飲食店への配慮を意図して、喫食者の自己責任を中心とした様々な啓蒙活動を行っています。

ドギーバッグ普及委員会の主な活動

- デザインや携帯性を意識したボックスの開発。ボックス、トートバッグ、チラシ、自己責任カードをパックしたスターターキットを会員向けに送付
- 持ち帰りガイドラインを作成し、イベントや講演等で具体的な行動指針を示す

■リターナブルボックス

プラスチック製のボックスは「廃棄物となり環境によくない」と批判されることもあるが、委員会としては、「再利用できる」ことと、あくまでも「持ち帰り推進のためのツール(広報媒体)」として活用している。現在、環境に優しい新素材を使用したボックスを開発中



■自己責任カード



※消費者庁資料より

ドギーバッグ 日本の現状①

ドギーバッグ 普及委員会の 取組

～「お持ち帰り ステッカー」と 「自己責任カード」 の考え方～

飲食店は衛生管理の観点から食べ残しの持ち帰りを懸念するところが多く、消費者も恥ずかしさや自己規制から、持ち帰りたくても、なかなか言い出せない人が多いのが現状です。

ドギーバッグ普及委員会の「お持ち帰りステッカー」と「自己責任カード」は、この両者の意識的ギャップを取り除き、消費者の自己責任の共通認識のもと食べ残しの持ち帰りのコミュニケーションのきっかけづくりをねらいとしています。

こうした取組を通じ、自己責任のもと、消費者が主体的に食の楽しさを選択できる環境づくりを進めています。



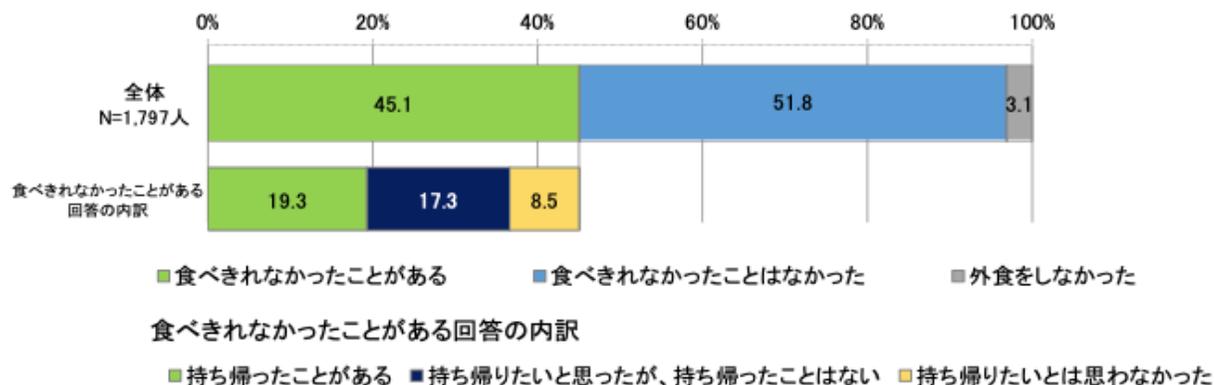
※ドギーバッグ普及委員会へのインタビューをもとに作成
※ステッカーとカードの出典：ドギーバッグ普及委員会
※イラスト：ICOON MONO

ドギーバッグ 日本の現状②

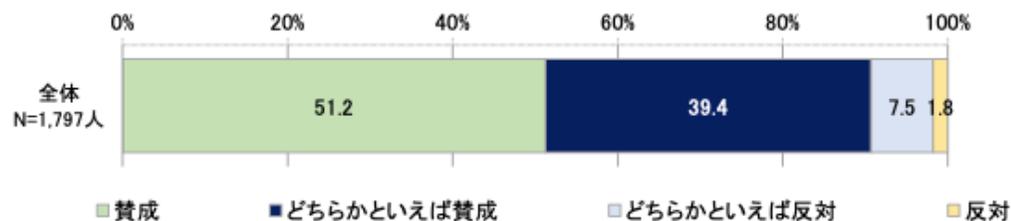
消費者の意識調査 [持ち帰りについて]

2020年1月食べきれなかった食品の持ち帰りに関する意識について尋ねた結果、外食時に食べきれなかった料理を持ち帰ることに9割が賛成する一方、実際に持ち帰ったことのある人は2割となりました。

Q.過去1年くらいで、外食時に料理を食べきれなかったことはありましたか。
また、食べきれなかった料理について持ち帰りましたか？(SA)



Q.外食時に食べきれなかった料理を持ち帰る行動について、どのように思いますか(SA)



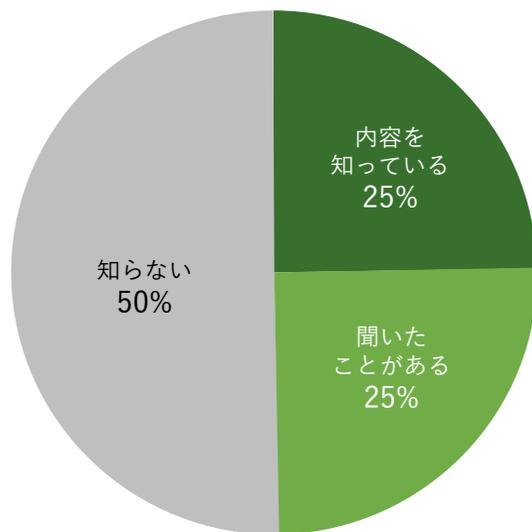
※令和2年1月物価モニター調査結果（意識調査結果）消費者庁
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/price_measures/pdf/price_measures_200220_0003.pdf

ドギーバッグ 日本の現状②

消費者の意識調査 [ドギーバッグについて]

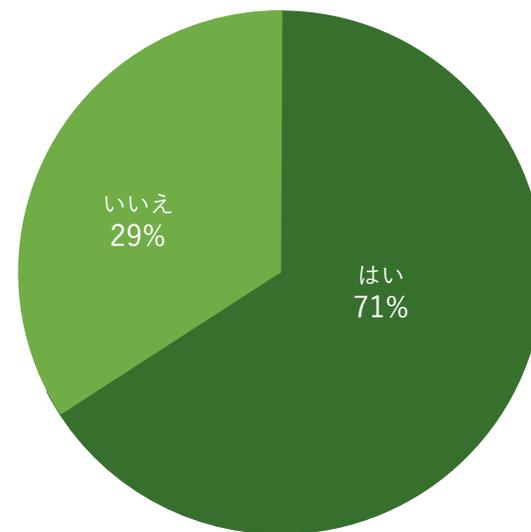
ドギーバッグの認知はまだまだ低いと潜在的な可能性は非常に高いと推察されます

Q.ドギーバッグを既にご存知ですか？



ドギーバッグの認知度は、前回調査(2010年)と比較すると10%アップ。
しかし、まだ認知度は低く、普及の重要性は変わらない

Q.ドギーバッグを実際に使用してみたいと思いますか？



7割が使用してみたいという回答。食べ残さないようにしている
7割の中にも使用してみたい方が含まれています。
食べすぎ防止用にドギーバッグの使用が
普及すれば、生活習慣病予防につながるかもしれません

●実施主体：ドギーバッグ普及委員会

●実施日：2016年12月2日金曜日、11:00-15:00

●実施方法：名古屋市営地下鉄自由が丘駅付近の通行人に対する対面方式

●サンプル概要：N=56/男性23名/女性33名/不明1名

(19歳以下11名/20代12名/30代1名/40代2名/50代6名/60代9名/70歳以上15名)

Newドギーバッグ に求められること

食べ残したら、持ち帰る。エコでスマートな食文化を根づかせるために考えたいこと。

★利用者にとっての使いやすさ

- お料理を持ち帰る時、汁物がこぼれない、容器自体に染み込まない
- 持ち帰る際、ドギーバッグ単体を手持ちできる
またはバッグや紙袋に入れても
倒れないなどの安定感がある
- 利用者が日常的に携帯して使う
場合、コンパクトに
持ち運びできるよう折り畳める

★デザイン

- みんなが使ってみたいと思える
魅力的なデザイン
- このバッグを使うことが
食品ロスを減らす新しいライフスタイルの
象徴として感じられる

★お店にとっての導入しやすさ

- 飲食店が提供する場合、店で保管や
組み立てがしやすい
- 料理の詰め替えがしやすい
- 大量に導入する際のコスト面への配慮

★環境への配慮

- 環境負荷の少ない素材を使用する
例) リサイクル材
例) 再生可能資源など
- 繰り返し使えることや、リサイクル
しやすい等ライフサイクルでの
環境負荷を減らす工夫がある

★安心/安全

- 持ち帰る時間等を考慮し、衛生的な状態を
必要な時間維持できる
例) 異物が混入しづらい構造
例) 菌の繁殖を抑える素材の利用
- 繰り返し使うことを想定する場合、家庭で洗う
ことができ、常に清潔な状態を保つことができる



関連資料の リンク集

■環境省

- ・食品ロスポータルサイト
<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

■ドギーバッグ普及委員会HP

- <https://www.doggybag-japan.com>

■消費者庁

- ・食品ロス削減に向けた取組について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/
- ・外食時のおいしく「食べきり」ガイド(令和元年5月作成)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf
- ・令和元年度食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/effort_200424_0001.pdf
- ・ドギーバッグ普及委員会の活動と外食産業の実態
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/case/pdf/case_181029_0004.pdf
- ・食ロスについて知る・学ぶ
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/
- ・食品ロス削減関係参考資料
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_200214_0001.pdf
- ・令和2年1月物価モニター調査結果（意識調査結果）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/price_measures/pdf/price_measures_200220_0003.pdf

■農林水産省

- ・食品ロスとは
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html
- ・外食における食品ロス対策
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html