食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品産業の食品ロスへの対応について

令和４年１月31日

農林水産省
外　食　・　食　文　化　課
食品ロス・リサイクル対策室

1　食品ロスの現状

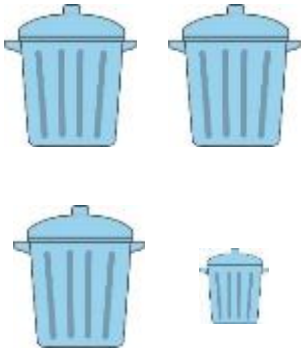
日本の食品ロスの状況（令和元年度）

日本の「食品ロス量」

約570万トン

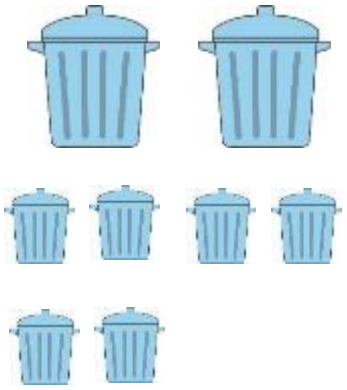
事業系

約309万トン



家庭系

約261万トン



=

国民１人当たり食品ロス量

1日 約124ｇ

※ 茶碗約1杯のご飯の量に近い量

年間 約45kg

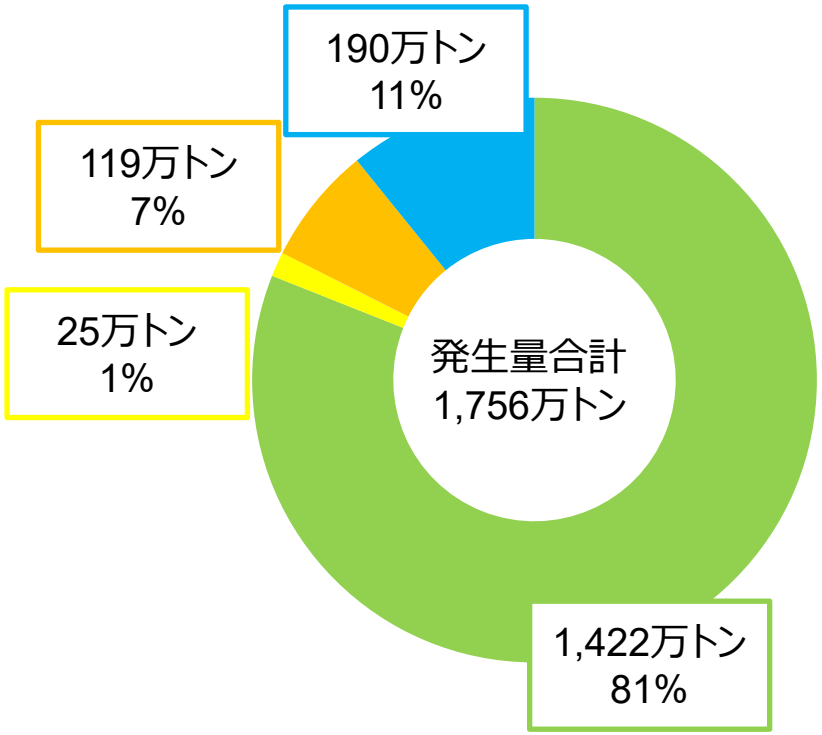
※ 年間1人当たりの米の消費量
（約53kg）に近い量

資料：総務省人口推計(2019年10月1日)
令和元年度食料需給表（確定値）

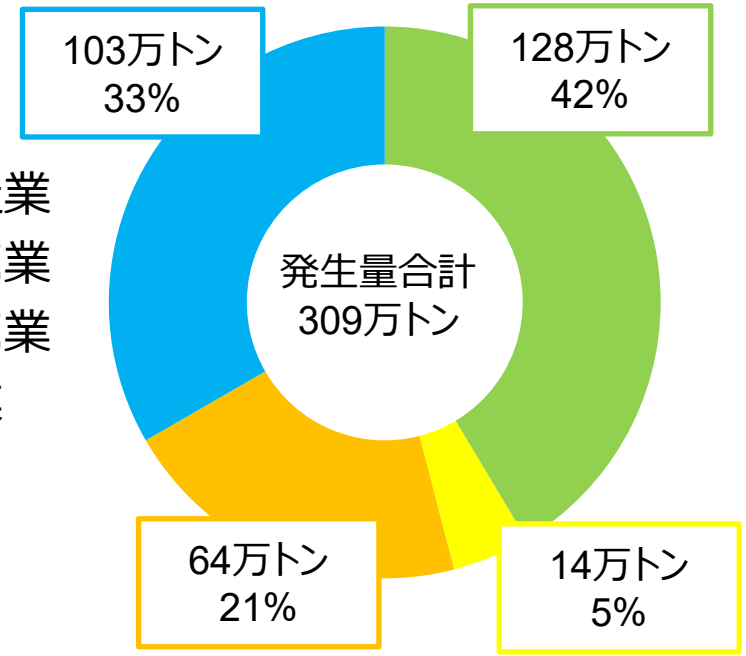
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和元年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、令和元年度で1,756万トンとなっており、このうち食品製造業が81%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は309万トンとなっており、このうち食品製造業が42%、外食産業が33%を占め大部分となっている。

①事業系食品廃棄物の業種別内訳



②事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

食品ロスに関する国際的な関心の高まり

✓　2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■　国連「持続可能な開発のための２０３０アジェンダ」（平成27年9月）

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。

ﾀｰｹﾞｯﾄ12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

ﾀｰｹﾞｯﾄ12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

２　食品ロスの削減に関する目標・法制度

食品リサイクル法の概要（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）

○主務大臣による基本方針の策定（令和元年７月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標　等

○再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示（省令）
  - 再生利用等を行うに当たっての基準
  - 個々の事業者毎の取組目標の設定
  - 発生抑制の目標設定　等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずるべき措置
- 食品の製造・加工過程･･･原材料の使用の合理化
- 食品の流通過程･･･食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- 食品の販売過程･･･食品の売れ残りを減少させるための工夫
- 食品の調理・食事の提供過程･･･調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務
  （発生量が年間100トン以上の者）

- 事業者の再生利用等の円滑化
  - 「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
  - 「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言

- 前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金
  （取組が著しく不十分な場合）

事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに半減させる（273万トン）

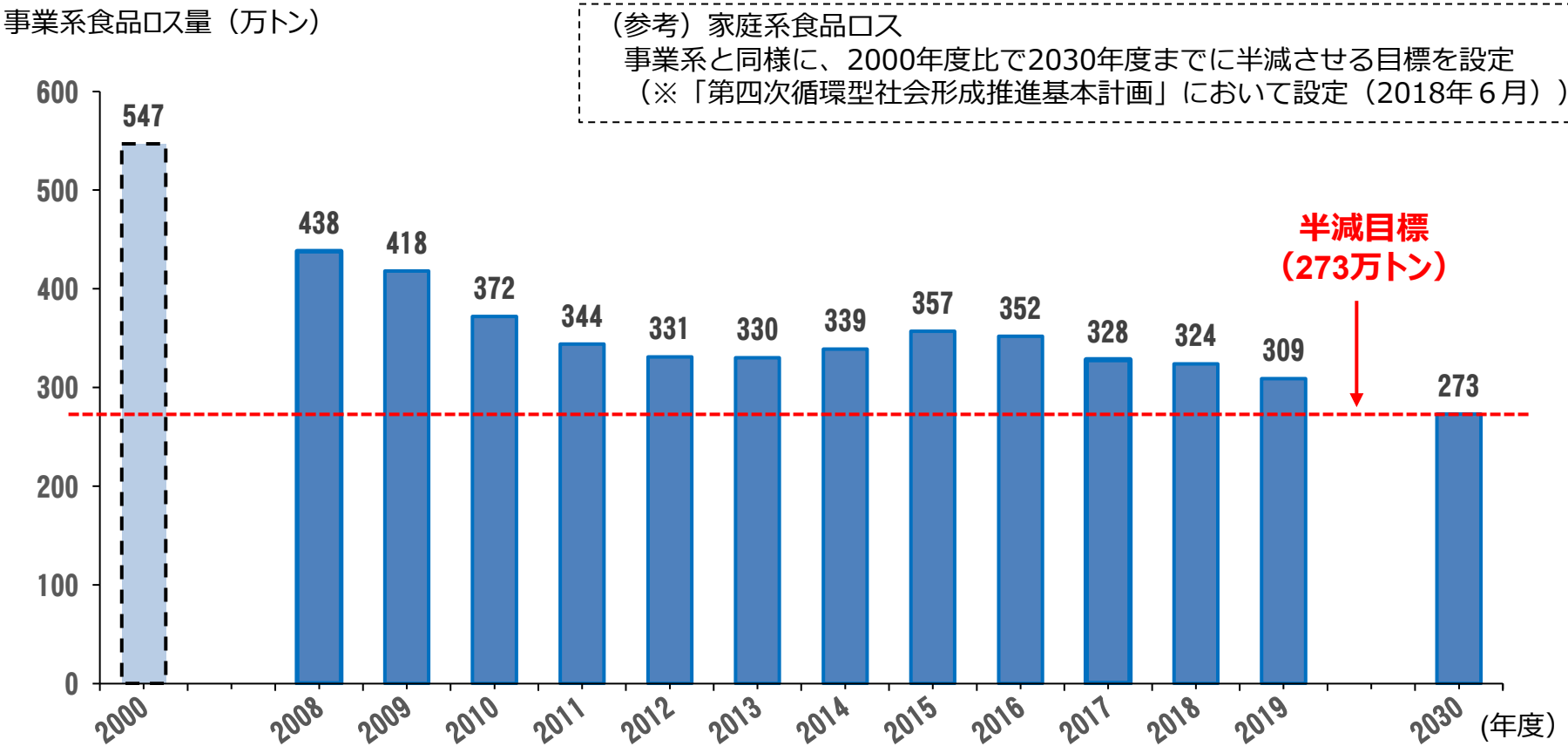
※食品リサイクル法の基本方針(2019年７月)、食品ロス削減推進法の基本方針(2020年３月)において設定。

※起点となる2000年度は、食品リサイクル法成立の年度

【目標達成に向けた考え方】

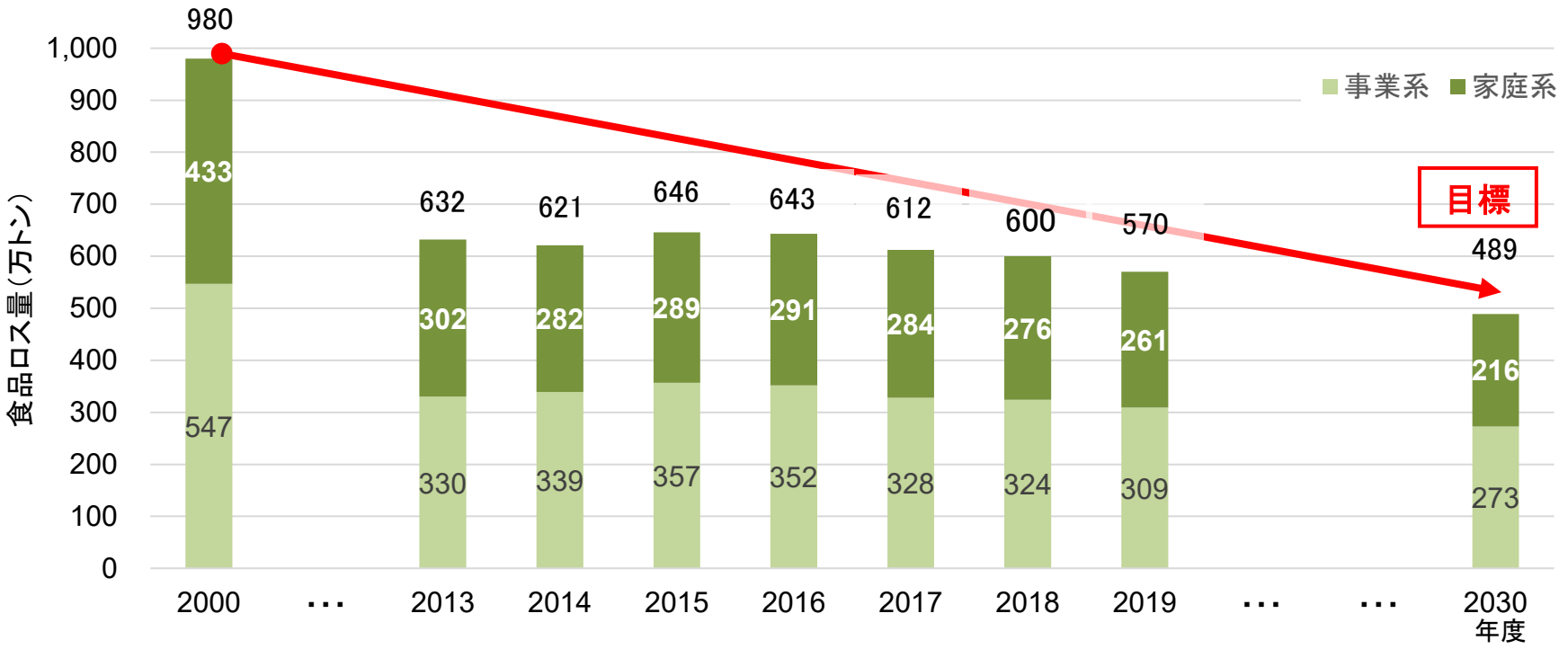
異業種との協働による取組や消費者も一体となった更なる機運醸成や行動変革等、様々なステークホルダーとの連携が必須であり、これをなくして本目標の達成は難しい。

（参考）家庭系食品ロス
事業系と同様に、2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定
（※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定（2018年６月））



食品ロス量の推移と削減目標

✓ 2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量いずれも半減できるよう取組を推進。



年度	2000		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019		**2030**
家庭系	433		302	282	289	291	284	276	261		**216**
事業系	547		330	339	357	352	328	324	309		**273**
合計	980		632	621	646	643	612	600	570		**489**

（農林水産省及び環境省 推計）
※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

資料：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料」

食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

前文

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- 食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第８条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の 趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第９条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

公布日：令和元年５月31日、施行日：令和元年10月１日

※基本方針の閣議決定：令和２年３月31日

基本方針等（第 11 条～第 13 条）

- 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

基本的施策（第 14 条～第 19 条）

① 消費者、事業者等に対する教育・学習の振興､知識の普及・啓発等
※必要量に応じた食品の販売・購入､販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と 事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
② 食品関連事業者等の取組に対する支援
③ 食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
④ 食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
⑤ 食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
⑥ フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に 関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第 20 条～第 25 条）

内閣府に､関係大臣及び有識者を構成員とし､基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

食品ロス削減推進法の事業者の責務／求められる行動と役割

○ 事業者の責務について（法第５条）

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

○関係者相互の連携及び協力（法第７条）

国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

○ 求められる行動と役割（法に基づく基本方針）

【農林漁業者・食品関連事業者】

（例）

・自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、見直しを図る
・規格外や未利用の農林水産物の有効活用
・納品期限（３分の１ルール）の緩和、賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長
・季節商品の予約制等需要に応じた販売
・値引き・ポイント付与等による売り切り
・外食での小盛りメニュー等の導入、持ち帰りへの対応
・食品ロス削減に向けた取組内容等の積極的な開示

３　事業系食品ロスの削減に向けた取組

事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

- ✓ 食品ロスの発生要因としては、いわゆる３分の１ルール等の商慣習や消費者の賞味期限への理解不足など。
- ✓ 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業 食品卸売業 食品小売業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない	○商慣習の見直し
食品小売業	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○需要に見合った販売の推進 ○フードバンクとの連携
食品小売業	○消費者の賞味期限への理解不足	○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○「食べきり」「持ち帰り」の促進

①商慣習の見直し

納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長の三位一体の取組

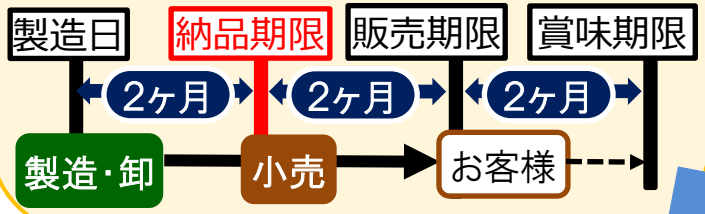
✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。

小売側のメリットが見えづらい

納品期限の緩和

賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を1/2に緩和することを推進。

販売期間の短縮を小売側は懸念



同時に推進

賞味期限の年月表示化

日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進。

日付の切り捨てによる賞味期間の短縮を製造側は懸念

R１.9.17 → R１.8

納品期限が厳しいままでは限界

賞味期限の延長

どちらの問題にも貢献

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ （無駄な製造や在庫数量の減少）	－	× （販売期間の短縮）
賞味期限の年月表示化	△ （（＋）在庫管理の効率化） （（－）賞味期間が最大１ヶ月短縮）	○ （在庫管理の効率化）	○ （品出し業務等の効率化）

令和３年度の「全国一斉」商慣習見直し運動について

✓ 令和３年10月30日までに全国一斉で商慣習を見直すことを呼びかける運動を実施。

取組内容

（１）**令和３年10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」**とし、以下の取組を実施することを、業界団体等を通じて食品関連事業者に呼びかけ。

※この呼びかけは任意のものであり、サプライチェーンにおける食品ロスの削減という本運動の趣旨に賛同する事業者の方に、自発的に取り組んでいただくものです。

(ア)食品小売業者

推奨3品目（飲料、賞味期間180日以上の菓子、カップ麺。以下同じ。）及びその他の加工食品の**納品期限の緩和**

(イ)食品製造業者

推奨3品目及びその他の加工食品の**賞味期限表示の大括り化**（年月表示、日まとめ表示）

（２）納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化に取り組む企業を募集し、**事業者名を公表（10月29日）**（今後取り組む予定の企業も公表対象）

（３）今回は、新たに、**自社の食品ロス削減やリサイクルの取組のPRが可能。**

取組を掲載した**自社ウェブページのアドレス**、又は**指定のフォーマット**（１枚）を、**農林水産省のウェブページで掲載。**

納品期限緩和に取組む事業者（令和３年10月時点）

納品期限を緩和（または予定）している小売事業者（186事業者）

※うち、公表可能154事業者（赤字：今回新たに掲載する事業者）

【総合スーパー（GMS）】
イオン九州、イオンスーパーセンター、イオン東北、イオン北海道、
イオンリテール、イオンリテールストア、イオン琉球、イズミ、イトーヨーカ堂、
ダイエー、フジ、平和堂、ユニー　計13社

【コンビニエンスストア（CVS）】
国分グロサーズチェーン、セイコーマート、セブン-イレブン・ジャパン、ファミリーマート、ポプラ、ミニストップ、デイリーヤマザキ、ローソン　計８社

【生協】
あいコープみやぎ、一宮協、いばらきコープ生協、大阪いずみ市民生協、おおさかパルコープ、京都生協、コープえひめ、コープあいち、コープぎふ、コープぐんま、コープこうべ、コープさっぽろ、CO･OPとやま、コープながの、コープにいがた、コープみやざき、コープみらい、自然派くらぶ生協、ならコープ、全日本海員生協、竹原生協、東都生協、とちぎコープ生活、トヨタ生協、なのはな生協、パルシステム福島、福井県民生協、福祉クラブ生協、生協ぷちとまと、三井造船生協、生協ユーコープ、コープ九州事業連合、東海コープ事業連合　　計33社

【ドラッグストア・薬局】
イチワタ、イヌイ、ウエルシア薬局、内山薬品佐々木薬局、
クスリのサンロード、クスリのマルエ、ココカラファインヘルスケア、コメヤ薬局、
サッポロドラッグストアー、下川薬局、太陽堂、ツルハ、奈良ドラッグ
計13社

【食品スーパー（SM）】
アオキスーパー、アコレ、アブアブ赤札堂、アルビス、イオンビッグ、
イオンマーケット、イズミヤ、一小イチコ、ウオロク、遠鉄ストア、オークワ、
大阪屋ショップ、オーシャンシステム、オータニ、小田急商事、カスミ、
カノー、かましん、紀ノ國屋、ぎゅーとら、キューピット、サニーマート、
サミット、サンショウ、サンプラザ、サンマート、シェルガーデン、
城山ストアー、新鮮マーケット、スーパーナショナル、スーパー細川、
スズキヤ、セブンスター、第一スーパー古間店、タカヤナギ、
中央スーパー、天満屋ストア、東急ストア、東光ストア、道東アークス、
東武ストア、道北アークス、とりせん、西鉄ストア、西山寛商事、
ハピー、原信ナルスオペレーションサービス、ハルタ、バロー、
ＰＯＷＥＲＳシバタ、ファミリーマートさとう、福原、フジマート四国、
フレスタ、ベルジョイス、豊月、マイヤ、マエダ、マックスバリュ長野、
マックスバリュ西日本、マックスバリュ北陸、マックスバリュ南東北、マツモト、
マツヤスーパー、マルイ、丸市岡田商店、マルエー、丸久、マルト商事、
マルミヤストア、マルヤ、万惣、光洋、明治屋食品、ヤオコー、ヤオハン、
ヤマナカ、ユニバース、ゆめマート北九州、ゆめマート熊本、ヨーク、
ヨークベニマル、横濱屋、与野フードセンター、ライフコーポレーション、
ラルズ、ワイストア
　計87社

【参考】取組事業者数の推移
令和2年 10月時点　　：142事業者（うち公表企業108社）
令和２年 ３月時点　　：108事業者（うち公表企業100社）
令和元年10月時点　　：102事業者（うち公表企業 94社）
平成31年３月時点　　：　39事業者（うち公表企業 39社）

賞味期限表示の大括り化に取り組む事業者（令和３年10月時点）

賞味期限表示の大括り化に取り組んでいる（または予定している）製造事業者（223事業者）

※うち、公表可能127事業者（赤字：今回新たに掲載する事業者）

【清涼飲料】
アサヒ飲料、味の素AGF、伊藤園、大塚製薬、花王、カゴメ、キーコーヒー、キリンビバレッジ、サントリー食品インターナショナル、ジャスティス、ダイドードリンコ、富永貿易、日本コカ・コーラ、ハウスウェルネスフーズ、富士ミネラルウォーター、ブルボン、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、明治
計18社

【レトルト食品】
アサヒグループ食品、味の素、江崎グリコ、サンハウス食品、清水食品、宝食品、津田商店、天狗缶詰、にしき食品、日本水産、万直商店、三菱食品、ミヤカン、明治、山形ライスファーム２１（工房とかちや）、ヤマキ、ヤマモリ、米屋
計18社

【菓子】
芥川製菓、アサヒグループ食品、岩塚製菓、江崎グリコ、オークラ製菓、大塚製薬、おやつカンパニー、カルビー、カンロ、クラシエフーズ、湖池屋、ジャパンフリトレー、新野屋、扇雀飴本舗、丹波農産、日清シスコ、ネスレ日本、ノーベル製菓、ハース、パイン、平松商店、不二家、ブルボン、北陸製菓、松永製菓、明治、森永製菓、モロゾフ、ヤマザキビスケット、有楽製菓、リキ・コーポレーション、龍角散、ロッテ、お菓子の日進堂
計34社

【調味料】
味の素、オタフクソース、神田味噌醤油醸造場、キッコーマン食品、サラダクラブ、七福醸造、渋谷商店、正田醤油、真誠、ときわや醤油、直源醤油、ハウス食品、富士ミネラルウォーター、フンドーキン醤油、ヘテパシフィック、ヤマキ、ヤマモリ、吉村醸造
計18社

【風味調味料】
味の素、ヤマキ、ヤマモリ　計３社

【冷凍食品】
かねます食品、釧路東水冷凍、三洋通商　計3社

【その他】
アイリスフーズ、朝日、アサヒグループ食品、旭松食品、味の素、味の素AGF、アヲハタ、五十川、伊藤園、伊之助製麺、今津、ウーケ、江崎グリコ、エスビー食品、大塚製薬、オタフクソース、尾張製粉、カドヤ、キユーピー、キリンホールディングス、くみあい食品工業、国分グループ本社、小嶋屋総本店、サッポロビール、サラダクラブ、サン海苔、三洋通商、三和缶詰、椎茸井出商店、静岡ジェイエイフーズ、清水食品、白石興産、真誠、髙木商店、宝食品、竹本油脂、（有）玉木製麺、丹波農産、銚子東洋、通宝、津田商店、天狗缶詰、東洋ライス、永井海苔、永谷園、なとり、ニコニコのり、ニチレイウエルダイニング、日清フーズ、日本コカ・コーラ、日本水産、ハウス食品、はごろもフーズ、日高食品工業、朋昆、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、ホテイフーズコーポレーション、前原製粉、桝田屋食品、マルシン食品、マルハニチロ、マルハニチロ北日本、マルユウ、万直商店、三菱食品、ミヤカン、森永製菓、森永乳業、山形ライスファーム２１（工房とかちや）、ヤマキ、山田養蜂場本社、米屋　計72社

（注）複数品目で取り組んでいる事業者があるため、合計は127に一致しない。

【参考】令和２年10月時点：156事業者（うち公表企業：107社）、令和２年３月時点：120事業者（うち公表企業：69社）

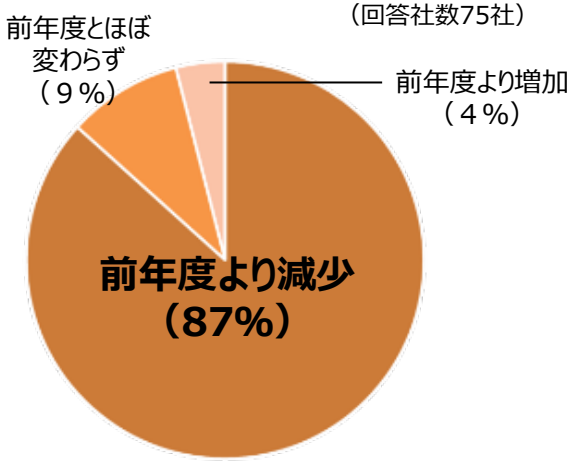
②需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減）

- ✓ 2019年１月に、小売業者の団体に対し、恵方巻きの需要に見合った販売を呼びかけ。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約９割の小売業者が前年より廃棄率が改善。
- ✓ 2020年・2021年も引き続き呼びかけを行い、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向けPR資材を提供し、事業者名を公表（2020年43事業者、2021年65事業者）
- ✓ 2022年の恵方巻きシーズンにおいても、PR資材を活用する事業者等を募集中（2/3まで）。
  （https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html）

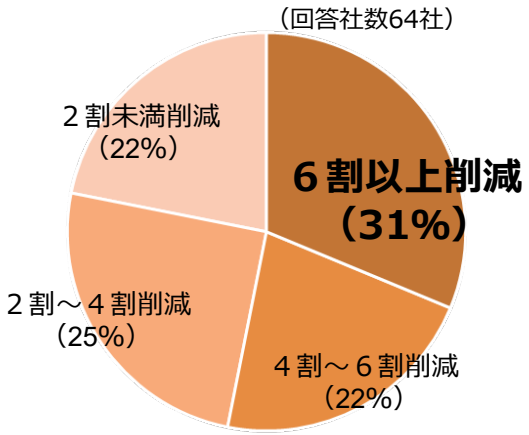
＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞
貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知をお願い。

＜2019年２月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】



【廃棄率の削減割合】



【小売店の販売の工夫の例】
- 時間帯別製造計画の策定
- 売れ行きに応じた店内製造の調節
- ハーフサイズの品揃えの増加
- 予約販売の強化

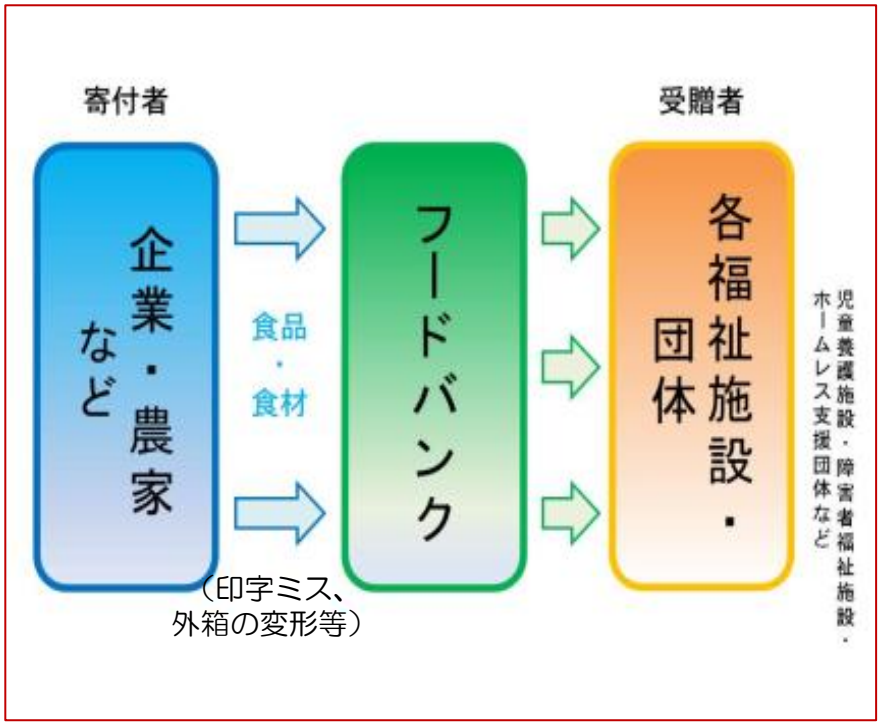
＜PR資材の例＞

（調査概要）
事務連絡の発出先である食品小売団体（７団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た
（調査期間：平成31年２月～４月、回収率：18.8%）

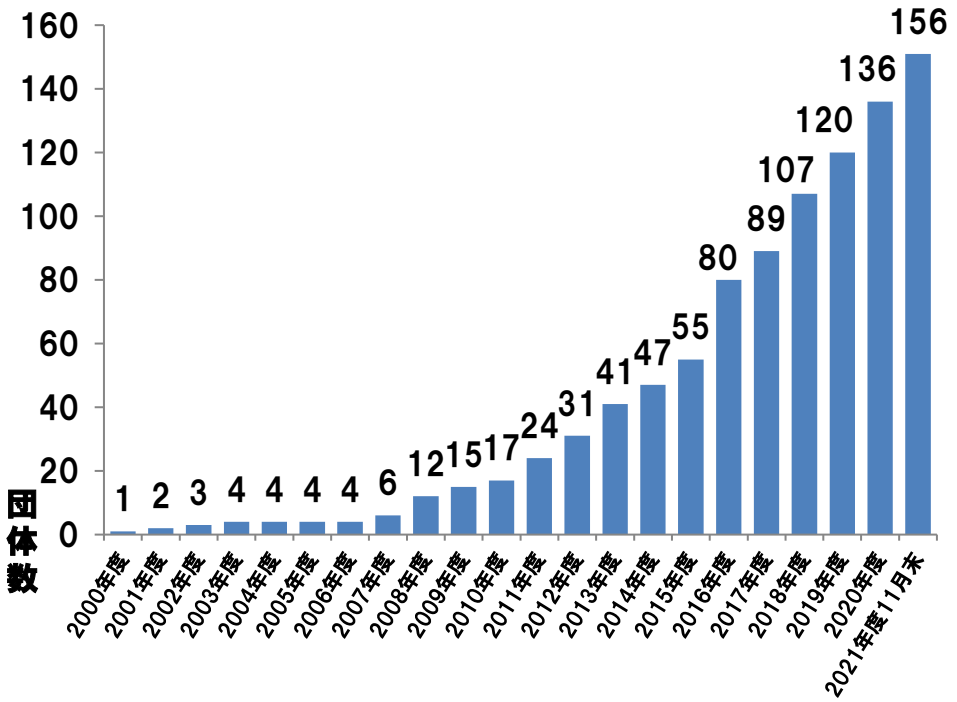
③フードバンク活動とは

- ✓ 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- ✓ もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。（日本では北海道から沖縄まで156団体が活動）

概要図



国内のフードバンク団体数



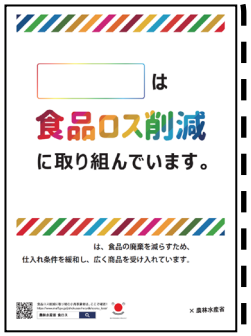
資料：公益財団法人流通経済研究所「国内フードバンクの活動実態把握調査」（令和元年度調査）等

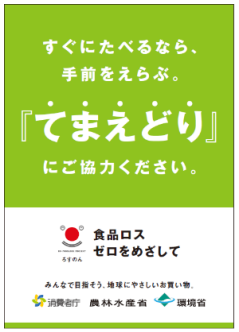
④消費者への啓発（食品ロス削減月間）

- ✓ **小売事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組**を後押しするため、食品小売事業者に対して、**店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ。**
- ✓ **令和３年10月の食品ロス削減月間**に、普及啓発資材等を活用して**消費者への啓発活動を実施する小売事業者及び外食事業者、事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼びかける地方自治体を募集し、159事業者及び76自治体の事業者名等を公表。**

（https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/gekkankeihatsu.html）

【啓発資材の例】





（どなたでもダウンロード可能です）

【活用の例】

「てまえどり」の取組が食品スーパー・生協にも拡大！

消費者啓発に取り組む小売・外食事業者及び地方自治体

✓ **ポスター等を活用して消費者啓発を行っている小売・外食事業者や事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼びかける地方自治体として、156事業者、76自治体の事業者・自治体名や事例等を公表。**
（https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/gekkanshizai.html）

【北海道エリア】
イオン北海道株式会社　株式会社道南ラルズ　株式会社ラルズ　生活協同組合コープさっぽろ　有限会社魚長　　計５社

【東北エリア】
エステールホールディングス株式会社　井上食品本店　えびすやフードセンター飯野店　えびすやフードセンター川俣店　大石屋サトー　おおまちマルシェ　小高ストア上小路商店　刈屋商店　きただ　キッチンマルエ青葉店　Ｇｅｎｋｉ市場よねくらサイヤ　ｻﾝｸﾞﾘｰﾝﾌﾚｯｼｭ旭屋　スーパーエチゴヤ　スーパーキクタ荒井店
スズフクYOUマート大塚店　ストアー三吉　全日食こしど宇部店　全日食こしど久慈店　全日食こしど普代店　全日食みやぎ台　全日食ワタライ　ダイクマ　高長商店　たけさわストア　舘沢食料品店　中島ストア　中忠商店　ﾌﾚｯｼｭストア吉田　ベル山辺店　ベル河北店　マート桜台　マート三沢　牧原商店　マツオスーパー　松屋商店　丸健商店　まるしょうｽﾄｱ金田一　まるこうさとう　マルフジ　盛岡屋分店　やましょう　やすだや　山口屋　計45社

【関東エリア】
イオンリテール株式会社　イオンリテールストア株式会社　エステールホールディングス株式会社　株式会社魚松　株式会社とりせん　株式会社増田禎司商店　株式会社マルエツ　合同会社ファンタイム　静岡よみうりカントリークラブ　生活協同組合ユーコープ　スーパーウスイ　スーパーやまみち　はなしょう　相鉄ローゼン株式会社　手しごとや咲くら　東京工芸大学生活協同組合　とちぎコープ生活協同組合　農林生協総合売店　まいばすけっと株式会社　道の駅おかべ・道の駅はなぞの　道の駅しなの　和幸　計23社

【北陸エリア】
エステールホールディングス株式会社　株式会社ウオロク　株式会社キュービット　株式会社平和堂　島屋株式会社　清水商事株式会社　全日食チェーン北陸協同組合（加賀・富山・能登・福井オーナー会）　福井県民生活協同組合　フレッシュフード＆リカーだいまる　計12社

【中国四国エリア】
株式会社イズミ　株式会社糸プロジェクト　株式会社伊予鉄髙島屋　株式会社ウエル　株式会社エースワン　株式会社サンプラザ（高知県）　株式会社フジ　株式会社マルイ・株式会社サンインマルイ・株式会社米子マルイ　生活協同組合おかやまコープ　全日食チェーン四国協同組合　計10社

【全国エリア】
株式会社セブン＆アイ・ホールディングス　株式会社セブン-イレブン・ジャパン　株式会社ファミリーマート　株式会社ローソン　　計4社

【東海エリア】
エステールホールディングス株式会社　株式会社アオキスーパー　株式会社ぎゅーとら　株式会社近鉄百貨店　株式会社とよはた生鮮市場ベリー　株式会社中京クッキング　株式会社平和堂　スーパーサンシ株式会社　生活協同組合コープあいち　生活協同組合コープみえ　アニーズ三平　イワタケ日の出エール　おおたにや　スーパーよしかね野依台店　全日食チェーン（駒場店）　総合食品マルヨ　ＤＡＩＤＯオレンジマート　高砂屋　長栄軒　南部ショッピングセンター　ほなみ　マルソウ　マルナカストアー　Mamma　みかわや　みどりや　トヨタ生活協同組合　ユニー株式会社　計28社

【近畿エリア】
大阪よどがわ市民生活協同組合　株式会社近鉄百貨店　株式会社サンプラザ（大阪府）　株式会社トーホーストア　株式会社ハートフレンド　株式会社平和堂　株式会社MAPPYLABO　株式会社マルヤス　厨幾松　市民生活協同組合ならコープ　生活協同組合おおさかパルコープ　全日食チェーン四国協同組合　計12社

【九州・沖縄エリア】
イオン九州株式会社　イオン琉球株式会社　エステールホールディングス株式会社　エフコープ生活協同組合　鹿児島県職員生活協同組合　金秀商事株式会社　株式会社イズミ　株式会社エーコープ鹿児島　株式会社Aコープ九州　株式会社沖縄ファミリーマート　株式会社サンエー　株式会社新鮮マーケット　株式会社セブン-イレブン・沖縄　株式会社ＪＡおきなわＡコープ　株式会社トキハインダストリー　株式会社西鉄ストア　株式会社野嵩商会（フレッシュプラザユニオン）　株式会社ポールスター　株式会社丸大　株式会社マルミヤストア　株式会社山形屋ストア　株式会社ゆめマート熊本　株式会社リウボウストア　株式会社ローソン沖縄　株式会社ローソン南九州　ＪＡおきなわファーマーズマーケット　生活協同組合くまもと生活協同組合コープおきなわ　生活協同組合コープかごしま　農事組合法人福栄組合　計30社

【地方自治体】46都道府県、36市町が食品ロス削減の啓発活動を行い、その取組について、自治体名の一覧とともにURLを公表しています。

⑤飲食店等での「食べきり」「持ち帰り」の促進

- ✓ 飲食店等における「**食べきり**」と、食べきれずに残った際の自己責任での「**持ち帰り**」を促進するため、「**外食時のおいしく『食べきり』ガイド**」や、**飲食店等の好事例集**を作成・普及
- ✓ 「持ち帰り」の社会的な機運醸成のため、**Newドギーバッグアイデアコンテストを開催。**
  持ち帰る行為のネーミングは「**mottECO**」（モッテコ）が大賞に。

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

（令和元年５月 消費者庁・農林水産省・環境省）

【URL:https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html】

食べきりの促進

【消費者の方へ】
- 小盛り・小分けメニューの活用
- 年齢層、男女比等に配慮したメニュー選択
- 30・10運動の実施

【飲食店の方へ】
- 小盛り、小分けメニューの採用
- 提供のタイミングや客層に応じた工夫の実施
- 幹事との食事量の調整

食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

【消費者の方へ】
- 帰宅後に加熱可能なものを量を考えて持ち帰る
- 自ら料理を詰める場合は清潔な容器等を使用
- 帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰らない
- 持ち帰った料理は帰宅後速やかに食べる

【飲食店の方へ】
- 衛生上の注意事項を十分に説明
- 十分に加熱された食品を提供
- 清潔な容器や箸などを使って詰める
- 外気温が高い場合、持ち帰り休止か保冷剤提供

＜京都市の例＞

飲食店等の食品ロス削減のための好事例集

（令和元年10月 農林水産省・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会）

【URL:https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html】

事例

＜元気寿司株式会社＞

食品ロスや食品廃棄物の量の把握
- 回転レーン上の皿を敬遠する顧客が増えている（大半注文品）ことから、注文を受けた皿を直接客席に届ける３段重ねの高速レーンを設置した店舗に変更。
- 鮮度の高い商品を提供するとともに、データを活用し、食材の在庫や鮮度の適正管理を実現。それに伴い、乾いた寿司や食材等の食品ロスを大幅に削減。

実施効果
- 「回転しない寿司」の店舗（108店舗）で削減できた「乾いて廃棄する寿司」（平成29年度）は約445トン。

Newドギーバッグアイデアコンテスト

（令和2年10月 環境省・農林水産省・消費者庁・ドギーバッグ普及委員会）

【URL:https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/contest.html】

○ネーミングの部 ※持ち帰る行為のネーミングです

大賞　**mottECO（モッテコ）**

mottECO

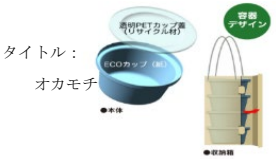
「もっとエコ」
「持って帰ろう」
の意味が込められています

○パッケージデザインの部

・一般の部

優秀賞（３点）

タイトル：
オカモチ



タイトル：
YUKARI

タイトル：
折りがみ式
みつろうラップ

・子どもの部

最優秀賞（１点）

優秀賞（２点）

⑥ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスの促進

- ✓ 近年、ICTやAI等の新技術を活用した未利用食品の販売（シェアリング）や食品の需要予測など、食品ロスの発生防止につながる新たな民間ビジネスが開始。
- ✓ 食品産業の個々の努力だけで事業系食品ロスを半減することが容易ではない中で、これらのビジネスは、今後の食品ロス削減に向けた取組として期待。
- ✓ 農林水産省では、これら新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスを促進。

【新ビジネスの募集と紹介】

ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスを募集（令和元年12月～令和2年1月）。応募のあったビジネスについて、農林水産省のホームページで紹介。

応募のあったビジネスのテーマ
- 未利用食品の販売（シェアリング）13企業
- 食品の需要予測　8企業
- その他　3企業

例えば、
- 未利用食品のインターネット上での販売
- 廃棄される恐れのある商品を抱える飲食店と消費者とのマッチング
- 小売店で販売期限を迎えた食品をお得に買うことができるアプリ
- POS・気象・人流データ等による需要予測

【新ビジネスと食品関連事業者との交流会の開催】

これらの取組を促進するため、応募いただいた民間企業（ビジネス）と、食品関連事業者が直接対話できる交流会を開催。

※諸般の事情により延期となりました

日時・場所：令和2年２月26日（水）13～17時（予定）　農林水産省講堂
内容：〈第1部〉基調講演、食品産業からの活用事例紹介　等
〈第2部〉出展企業からのビジネス紹介（企業プレゼンテーション、個別交流会）

食品ロス削減・プラスチック資源循環の推進

【令和４年度予算概算決定額　162（97）百万円】

＜対策のポイント＞
フードバンク活動等を通じた食品ロス削減の取組、農林水産業・食品産業における**プラスチック資源循環の取組**を支援します。

＜政策目標＞
○　平成12年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン［令和12年度まで］）
○　海洋プラスチックごみによる追加的な汚染をゼロまで削減［2050年まで］

＜事業の内容＞

1．食品ロス削減総合対策事業　　**123（70）百万円**

①　食品ロス削減等推進事業

（調査・実証等）

ア　食品事業者における**商慣習の見直し**に向けた**検討・調査**を支援します。

イ　食品ロス削減につながる商品（見切り品等）を**寄附金付きで販売**し、**利益の一部をフードバンク活動の支援等に活用**する仕組みの構築を支援します。

ウ　フードバンク活動における**マッチングシステムの実証・構築**を支援します。

エ　食品製造業における**多様なロス発生要因の把握・分析**と**業務実態に応じた削減対策**のための取組を支援します。

オ　食品ロス削減を含め、**持続可能な食品産業の発展に向けた環境対策等に取り組む優良者の表彰**を支援します。

（フードバンク活動の支援）

・　設立初期のフードバンク活動団体の**人材育成**の取組や**生鮮食品の取扱量の拡大**に向けた取組等に対して、研修会開催、倉庫の賃借料等を支援します。

・　広域的な連携等の**先進的な取組**の倉庫の賃借料や活動費等を支援します。

②　食品ロス削減等調査委託事業

食品ロスの実態把握のため**食品関連事業者のデータベースの整備**を実施します。

2．プラスチック資源循環の推進　　**39（27）百万円**

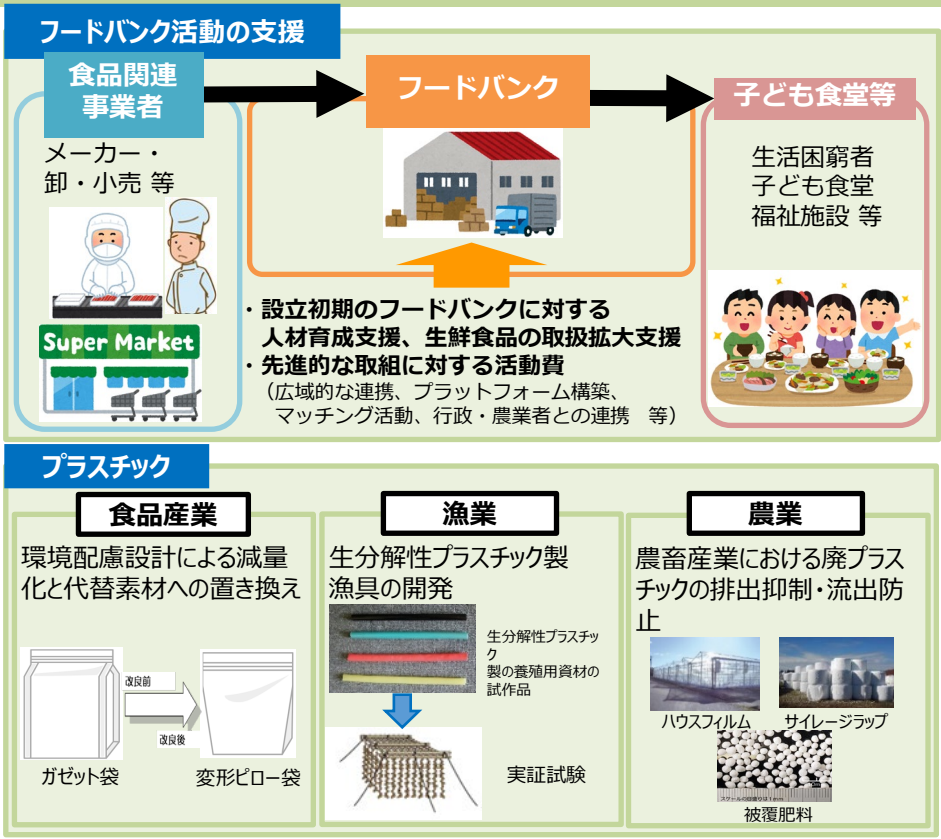
環境配慮設計による減量化と代替素材への置き換えに向けた取組、使用済みPETボトルの新たなリサイクルモデルの構築、生分解性漁具の開発、農畜産業における廃プラスチック対策の推進、肥料のプラスチック被膜殻の効果的な流出防止対策等の調査・検証を支援します。

＜事業の流れ＞

国 → 委託、補助（定額） → 民間団体等（１①ア～オ、１②、２の事業）

国 → 補助（定額） → 都道府県 → 定額、1/2以内 → 民間団体等（１①フードバンク活動の支援）

＜事業イメージ＞



［お問い合わせ先］
大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2066）

フードバンク支援緊急対策事業

【令和３年度補正予算額　194百万円】

＜対策のポイント＞

新型コロナウイルス感染症拡大の影響の長期化により、子ども食堂や生活困窮者等へ食品を届きやすくすることが課題となっており、子ども食堂等へ食品の提供を行っているフードバンクの役割が重要となっていることから、フードバンク活動を通じた食品ロス削減を図るため、**フードバンクに対して、食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる経費**を支援します。

＜事業目標＞

平成12年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン［令和12年度まで］）

＜事業の内容＞

１．フードバンク活動団体の食品受入能力向上支援

フードバンクに対して、子ども食堂等向けの**食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる経費**を支援します。

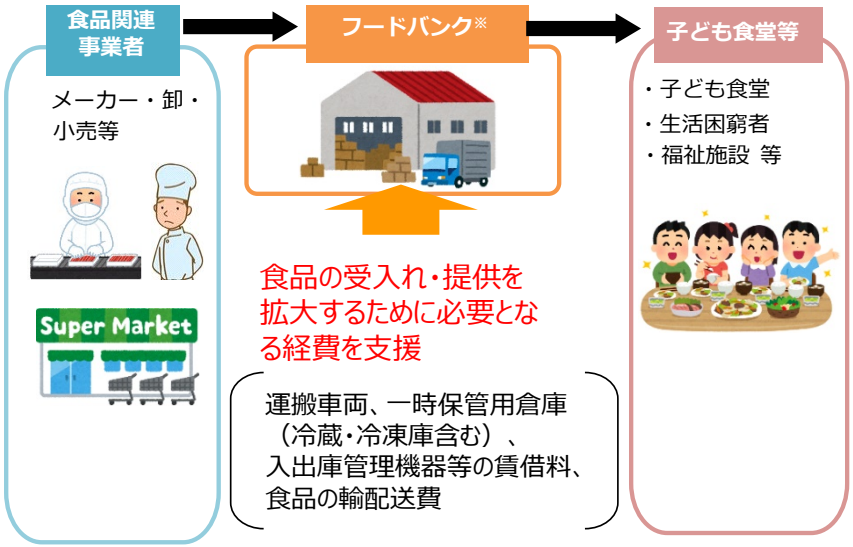
《対象経費》
食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる
運搬用車両、一時保管用倉庫（冷蔵庫・冷凍庫を含む）、入出庫管理機器等の賃借料、輸配送費

《補助率》
定額（補助上限額500万円）

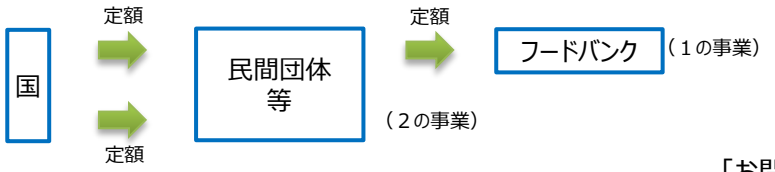
２．食品製造業の食品ロス削減対策に対する支援

食品製造業における多様な**食品ロス発生要因を把握・分析**し、業務実態に応じた削減対策やフードバンク活動との連携のための取組を支援します。

＜事業イメージ＞



＜事業の流れ＞



※支援の対象となるフードバンク

- 「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（農林水産省公表）に基づく又は準じた食品の取扱いを１年以上行っていること。
- 緊急事態宣言等による影響を受けて、子ども食堂等への食品の提供の拡大を図るため、食品の受入れ・提供体制の追加的な整備に取り組む計画を有すること。

［お問い合わせ先］　大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2066）

食品ロス削減に向けてできること

- ✓ 食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではない。
- ✓ それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。

製造	卸売	小売	外食	家庭
・需要予測精度向上 ・製造ミス削減 ・賞味期限延長・年月表示化 ・期限設定情報開示	・需要予測精度向上 ・売り切り ・配送時の汚・破損削減	・需要予測精度向上 ・売り切り ・小容量販売 ・バラ売り	・需要予測精度向上 ・調理ロス削減 ・食べ切り運動 ・小盛サービス ・持ち帰り（自己責任）	・冷蔵庫・家庭内の在庫管理 ・計画的な買い物 ・食べ切り ・使い切り ・期限表示の理解

・フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減
・余剰食品のフードバンク寄付

食品ロスの実態把握・削減意識共有、もったいない精神

みどりの食料システム戦略について

みどりの食料システム戦略（概要）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

Measures for achievement of Decarbonization and Resilience with Innovation（MeaDRI）

令和3年5月
農林水産省

現状と今後の課題

○生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
○温暖化、大規模自然災害
○コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
○SDGsや環境への対応強化
○国際ルールメーキングへの参画

「**Farm to Fork戦略**」**(20.5)**
2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

「**農業イノベーションアジェンダ**」**(20.2)**
2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

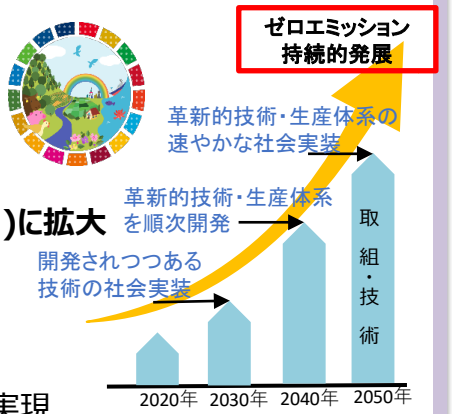
農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

目指す姿と取組方向

2050年までに目指す姿

- 農林水産業の**CO2ゼロエミッション化**の実現
- 低リスク農薬への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により**化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減**
- **輸入原料や化石燃料を原料**とした**化学肥料の使用量を30%低減**
- 耕地面積に占める**有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大**
- 2030年までに**食品製造業の労働生産性を最低３割向上**
- 2030年までに食品企業における**持続可能性に配慮**した**輸入原材料調達の実現を目指す**
- **エリートツリー**等を林業用苗木の**9割以上に拡大**
- **ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%**を実現



戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）
2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、
今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。
2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。
補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※ 革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。
地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。

期待される効果

経済 **持続的な産業基盤の構築**

・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
・国産品の評価向上による輸出拡大
・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

社会 **国民の豊かな食生活**
地域の雇用・所得増大

・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
・地域資源を活かした地域経済循環
・多様な人々が共生する地域社会

環境 **将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承**

・環境と調和した食料・農林水産業
・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、**国際ルールメーキングに参画**（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

みどりの食料システム（具体的な取組）
～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

調達
1.資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進

（1）持続可能な資材やエネルギーの調達
（2）地域・未利用資源の一層の活用に向けた取組
（3）資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発

～期待される取組・技術～
- 地産地消型エネルギーシステムの構築
- 改質リグニン等を活用した高機能材料の開発
- 食品残渣・汚泥等からの肥料成分の回収・活用
- 新たなタンパク資源（昆虫等）の利活用拡大

等

生産
2.イノベーション等による持続的生産体制の構築

（1）高い生産性と両立する持続的生産体系への転換
（2）機械の電化・水素化等、資材のグリーン化
（3）地球にやさしいスーパー品種等の開発・普及
（4）農地・森林・海洋への炭素の長期・大量貯蔵
（5）労働安全性・労働生産性の向上と生産者のすそ野の拡大
（6）水産資源の適切な管理

～期待される取組・技術～
- スマート技術によるピンポイント農薬散布、次世代総合的病害虫管理、土壌・生育データに基づく施肥管理
- 農林業機械・漁船の電化等、脱プラ生産資材の開発
- バイオ炭の農地投入技術
- エリートツリー等の開発・普及、人工林資源の循環利用の確立
- 海藻類によるCO_2固定化（ブルーカーボン）の推進

等

・持続可能な農山漁村の創造
・サプライチェーン全体を貫く基盤技術の確立と連携（人材育成、未来技術投資）
・森林・木材のフル活用によるCO_2吸収と固定の最大化

- ✓ **雇用の増大**
- ✓ **地域所得の向上**
- ✓ **豊かな食生活の実現**

消費
4.環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

（1）食品ロスの削減など持続可能な消費の拡大
（2）消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進
（3）栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進
（4）建築の木造化、暮らしの木質化の推進
（5）持続可能な水産物の消費拡大

～期待される取組・技術～
- 外見重視の見直し等、持続性を重視した消費の拡大
- 国産品に対する評価向上を通じた輸出拡大
- 健康寿命の延伸に向けた食品開発・食生活の推進

等

加工・流通
3.ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立

（1）持続可能な輸入食料・輸入原材料への切替えや環境活動の促進
（2）データ・AIの活用等による加工・流通の合理化・適正化
（3）長期保存、長期輸送に対応した包装資材の開発
（4）脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化

～期待される取組・技術～
- 電子タグ（RFID）等の技術を活用した商品・物流情報のデータ連携
- 需給予測システム、マッチングによる食品ロス削減
- 非接触で人手不足にも対応した自動配送陳列

等

「みどりの食料システム戦略」が2050年までに目指す姿と取組方向	
温室効果ガス	・2050年までに農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現を目指す。
化学農薬	・2040年までに、ネオニコチノイド系農薬を含む従来の殺虫剤を使用しなくてもすむような新規農薬等を開発する。 ・2050年までに、化学農薬使用量（リスク換算）の50%低減を目指す。
化学肥料	・2050年までに、輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量の30%低減を目指す。
有機農業	・2040年までに、主要な品目について農業者の多くが取り組むことができるよう、次世代有機農業に関する技術を確立する。 ・2050年までに、オーガニック市場を拡大しつつ、耕地面積に占める有機農業※の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大することを目指す。（※国際的に行われている有機農業）
園芸施設	・2050年までに化石燃料を使用しない施設への完全移行を目指す。
農林業機械・漁船	・2040年までに、農林業機械・漁船の電化・水素化等に関する技術の確立を目指す。
再生可能エネルギー	・2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、農林漁業の健全な発展に資する形で、我が国の再生可能エネルギーの導入拡大に歩調を合わせた、農山漁村における再生可能エネルギーの導入を目指す。
食品ロス	・2030年度までに、事業系食品ロスを2000年度比で半減させることを目指す。さらに、2050年までに、AIによる需要予測や新たな包装資材の開発等の技術の進展により、事業系食品ロスの最小化を図る。
食品産業	・2030年までに食品製造業の自動化等を進め、労働生産性が３割以上向上することを目指す（2018年基準）。さらに、2050年までにAI活用による多種多様な原材料や製品に対応した完全無人食品製造ラインの実現等により、多様な食文化を持つ我が国食品製造業の更なる労働生産性向上を図る。 ・2030年までに流通の合理化を進め、飲食料品卸売業における売上高に占める経費の割合を10%に縮減することを目指す。さらに、2050年までにAI、ロボティクスなどの新たな技術を活用して流通のあらゆる現場において省人化・自動化を進め、更なる縮減を目指す。
持続可能な輸入調達	・2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す。
森林・林業	・エリートツリー等の成長に優れた苗木の活用について、2030年までに林業用苗木の3割、2050年までに9割以上を目指すことに加え、2040年までに高層木造の技術の確立を目指すとともに、木材による炭素貯蔵の最大化を図る。 （※エリートツリーとは、成長や材質等の形質が良い精英樹同士の人工交配等により得られた次世代の個体の中から選抜される、成長等がより優れた精英樹のこと）
漁業・水産業・養殖業	・2030年までに漁獲量を2010年と同程度（444万トン）まで回復させることを目指す。 （参考：2018年漁獲量331万トン） ・2050年までに二ホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現することに加え、養魚飼料の全量を配合飼料給餌に転換し、天然資源に負荷をかけない持続可能な養殖生産体制を目指す。