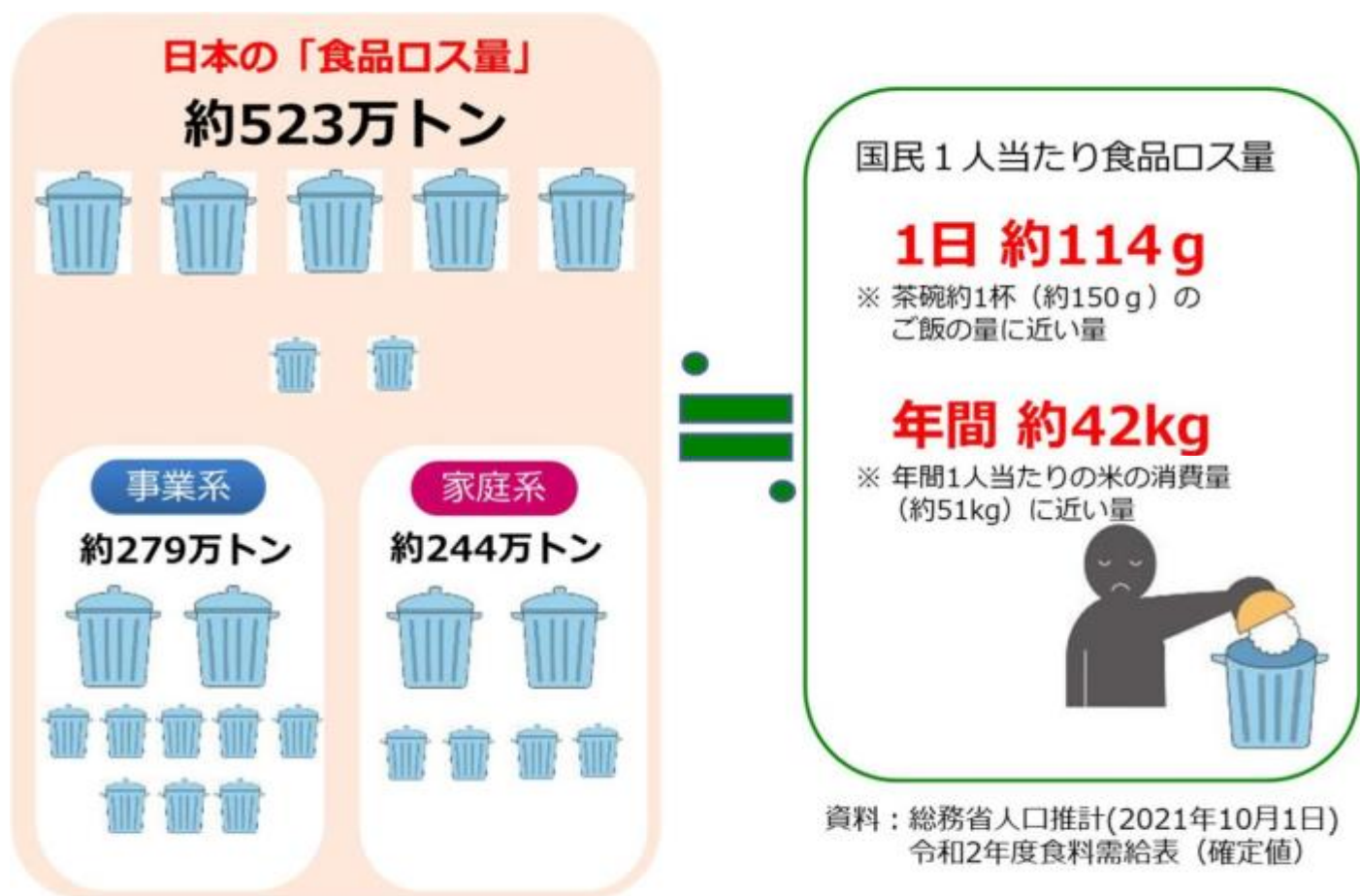


日本の食品ロスの状況（2021年度）

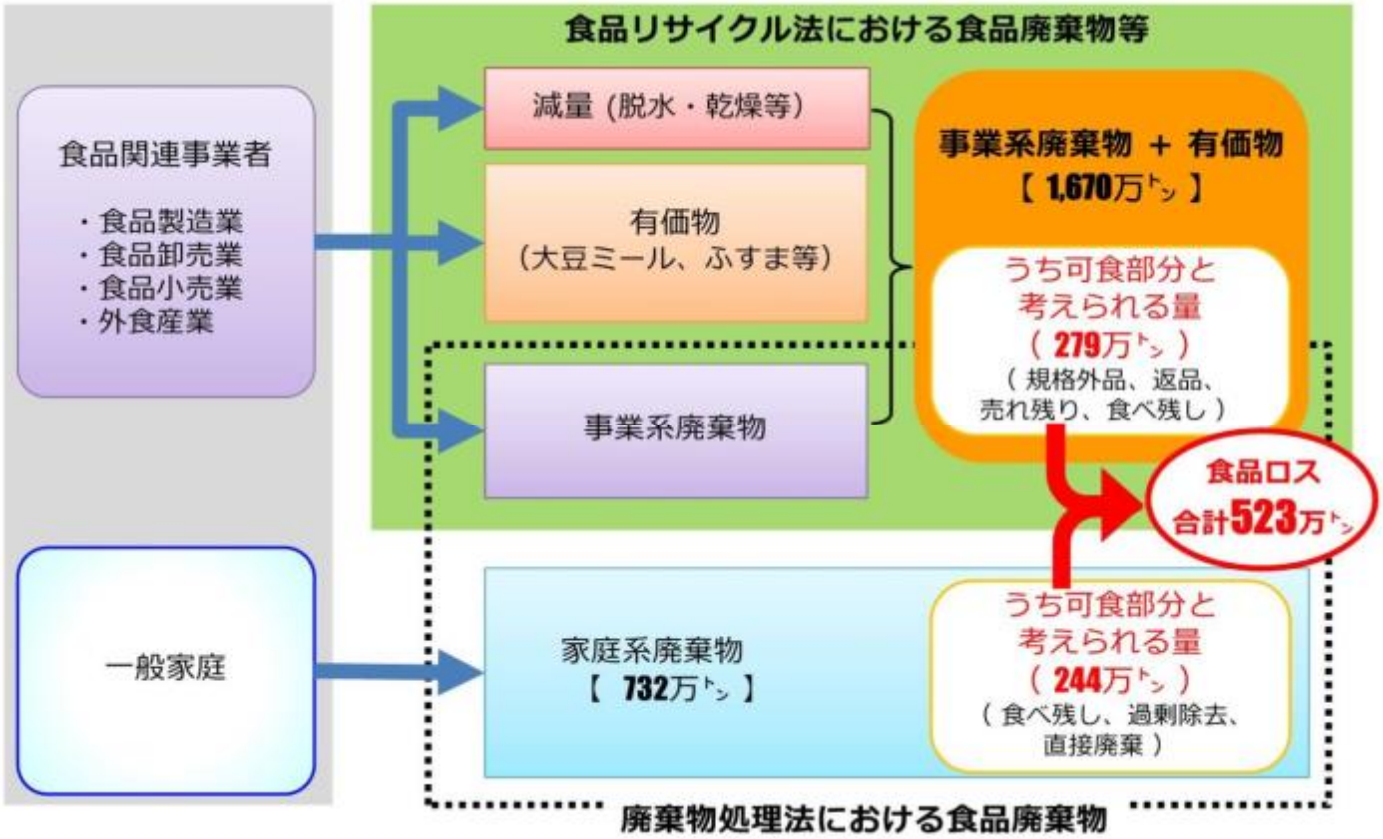


食品ロス量の推移と削減目標

- ✓ 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。



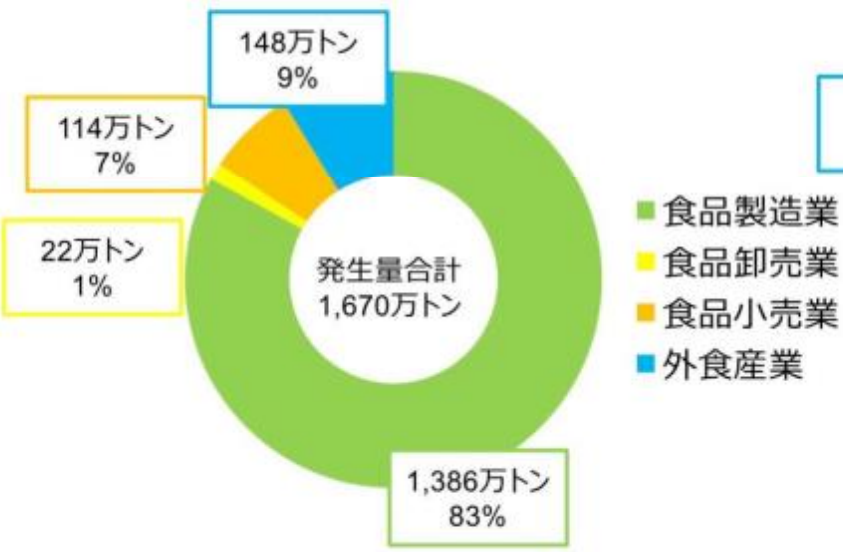
食品ロスの発生量（令和3年度推計）



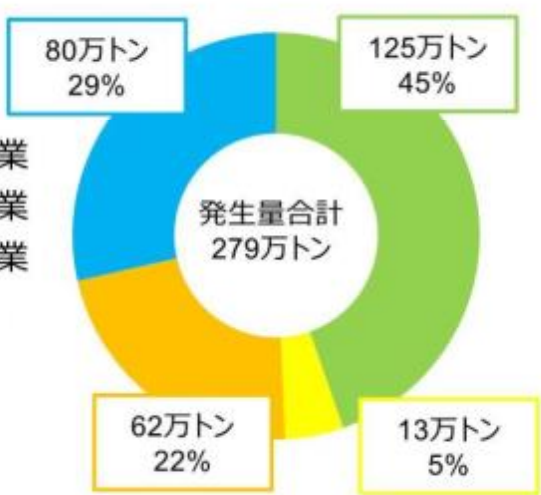
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和3年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、令和3年度で1,670万トンとなっており、このうち食品製造業が83%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は279万トンとなっており、このうち食品製造業が45%、外食産業が29%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。

食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」

名前：**ろすのん**（性別 ♂）

- ・食品ロスをなくす(non)という意味から命名
- ・280件の応募の中から決定（平成25年12月）

ろすのんの口グセ：語尾に「のん」がつく

好きな食べ物：刺身のつま、パセリ

夢：食品ロスがなくなること

好きな言葉：残り物には福がある



NO-FOODLOSS PROJECT
笑っているver.

食品ロスとは？

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品をいうのん。食べ物を捨てることはもったいないことで、環境にも悪い影響を与えてしまうのん。

日本ではどれくらいの食品ロスが発生しているの？

本来食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量は年間523万tになっているのん。（令和3年度推計値）

日本人の1人当たりの食品ロス量は1年で約42kgだのん。

これは日本人1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと近い量になるのん。

食品ロスは大きく分けると下記2つに分けることができるのん。

事業活動を伴って発生する食品ロス・・・「事業系食品ロス」

各家庭から発生する食品ロス・・・「家庭系食品ロス」

ろすのん活用例 (愛媛県今治市：テーブルクロス)

【ろすのん使用方法】

ごみの減量を啓発するため、各種イベントへ参加し、食品ロスの削減について掲載したテーブルクロスを使用。

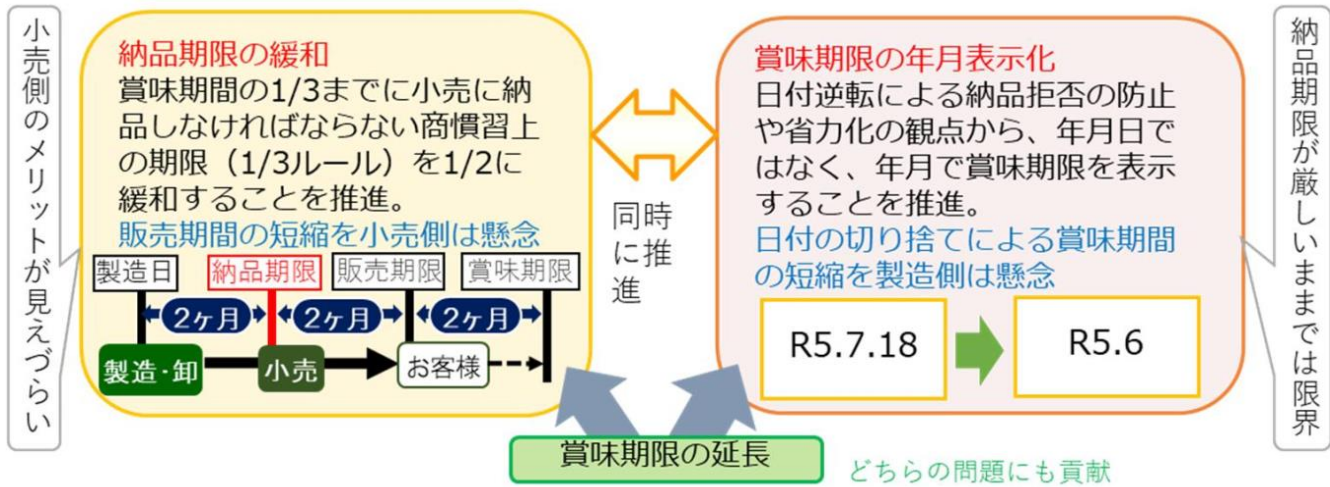
【効果・乾燥】

デザインが目立つこともあり、立ち止まって見てくれるので、その後説明に入りやすく啓発に役立っている。



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。



	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)

納品期限緩和等に取り組む管内の事業者（令和4年10月時点）

納品期限を緩和している小売事業者（中国四国農政局管内に本社所在地のある小売業者）（ ）は本社所在地

業 態	社 名
総合スーパー	(株) イズミ (広島県)、(株) フジ・リテイリング (愛媛県)
食品スーパー	(株) サンマート (鳥取県)、(株) みしまや (島根県)、(株) 天満屋ストア (岡山県)、(株) フレスタ (広島県)、マックスバリュ西日本 (株) (広島県)、(株) 丸久 (山口県)、(株) ユアーズ・バリュー (山口県)、(株) セブンスター (愛媛県)、(株) 日東物産 (愛媛県)、(株) フジマート四国 (愛媛県)、(株) エースワン (高知県)、(株) サニーマート (高知県)
生活協同組合	鳥取県生活協同組合 (鳥取県)、三井造船生活協同組合 (岡山県)、竹原生活協同組合 (広島県)、生活協同組合コープやまぐち (山口県)、生活協同組合コープえひめ (愛媛県)、こうち生活協同組合 (高知県)
コンビニエンスストア	(株) ポプラ (広島県)
ドラッグストア・薬局	(株) イヌイ (鳥取県)

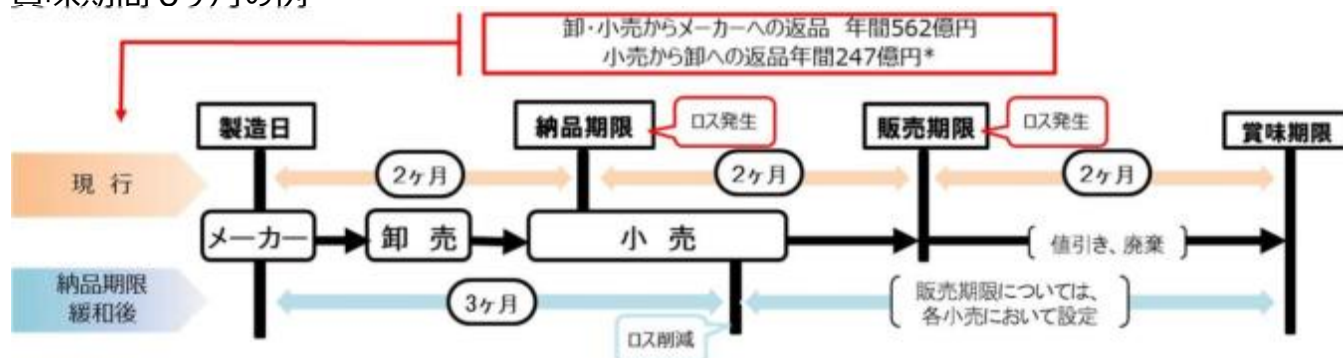
賞味期限表示の大括り化（年月表示・日まとめ表示）に取り組んでいる製造事業者（中国四国農政局管内に本社所在地のある製造事業者）

社 名	本社所在地	2022年6月末までに賞味期限表示を大括り化した実績のあるカテゴリー	2022年7月以降に賞味期限表示の大括り化を実施予定
(有) 玉木製麺	島根県	そば (180日未満)	
カバヤ食品 (株)	岡山県	キャンディ・キャラメル、チョコレート、ビスケット・クッキー	
(株) 山田養蜂場本社	岡山県	いわゆる健康食品、はちみつ、はちみつ加工品、惣菜など	
オタフクソース (株)	広島県	調味料、粉類、乾物類	調味料
アヲハタ (株)	広島県	びん詰	
ごだま食品 (株)	広島県	乾燥野菜、漬け原材料	乾燥野菜、漬け原材料
(株) 朋昆	広島県	昆布製品	
(株) まるじょう	広島県	削りぶし、ふりかけ	
神田味噌醤油醸造場	山口県	調味料 (180日以上)	
(株) 讃岐物産	香川県	乾麺	
宝食品 (株)	香川県		つくだ煮、惣菜、たきこみごはんの素
(有) 味源	香川県	調味料	
くみあい食品工業 (株)	愛媛県	びん詰 (1年以上)	
ヤマキ (株)	愛媛県	レトルト食品 (1年以上)	液体調味料 (1年以上)、風味調味料 (1年以上)、乾物・かつおぶし (1年以上)、乾物・煮干し (1年以上)

商慣習の見直し

- ✓ メーカーから小売店への商品の納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して設定されている場合（いわゆる3分の1ルール）が多く、食品廃棄発生の一つの要因となっていることから、その見直しを推進。

※ 賞味期間6ヶ月の例



「てまえどり」の促進

- ✓ 商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」は、食品ロス削減の効果が期待。
- ✓ 農林水産省は、食品関連事業者に対して、消費者への啓発活動に取り組んでいただくよう働きかけ。

○「てまえどり」の普及・認知の拡大

【取組の普及例】

・スーパーマーケット



・コンビニエンスストア



【認知の拡大】

・「てまえどり」が2022年の新語・流行語大賞トップ10に選出



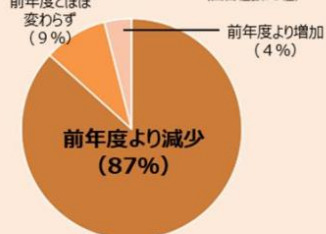
(写真) 現代用語の基礎知識選ユーキャン
新語・流行語大賞発表・表彰式
(2022年12月1日)

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。
- ✓ 2020～2022年には、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：77事業者→**2023年：90事業者**）

＜2019年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

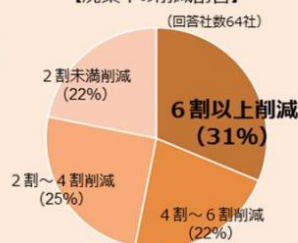
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】
（回答社数75社）



（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%）

【廃棄率の削減割合】
（回答社数64社）



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。

【啓発資材の例】

【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業者



株式会社セブン&アイ・ホールディングス(全国エリア)



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



【てまえどり】: https://www.sej.co.jp/library/contents/csr/news/pdf/20210609_foodloss.pdf

【特設サイト】: https://www.7andi.com/sustainability/g_challenge/project/mottainai2022/index.html?intpr=Sustainability_TOP_mottainai2022

【mottECO (モtteコ)】: <https://www.dennys.jp/service/motteco/>

＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 【てまえどり】省庁と連携し、「すぐ食べるなら、手前をえらぶ」をメッセージに、お客様とともに食品ロス削減を目指す
- 【特設サイト】食品ロス削減月間、3R推進月間に合わせて「もったいないをなくそうチャレンジ！」特設サイトを開設
- 【mottECO (モtteコ)】お客様の食べ残し起因による食品ロス削減を目指し、専用容器によるお持ち帰りを推進
- 【賢者のレシピ】食材の使い切りなど食品ロス削減の推進を目的としたレシピを毎月発信



＜お客様/従業員の反応＞

- 【お客様】てまえから取るという普段の小さな選択と行動が、食品ロス削減に繋がることを実感した
- 【お客様】食べ残しを持ち帰ることに少し恥ずかしい気持ちがあったが、環境に良いことをしていると自信を持てるようになった
- 【従業員】食品ロス削減の行動が身近にあることを再認識した。お客様とともに課題解決に取り組んでいきたい

【お問い合わせ先】

サステナビリティ推進部(03-6238-2448)

株式会社フジ・リテイリング(中国四国エリア)



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



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 「てまえどり」ポスター・POPの掲示
- 消費・賞味期限の近い商品の売り場に「お買物上手コーナー」POPを掲示
- 消費者庁からの販促物の掲示や県からのポスターの掲示
- フードドライブの実施
- 食品の鮮度を保つフレッシュパックの導入
- 店舗から発生した生ゴミからたい肥を作り、提携農家に渡し、できた野菜を販売する食品リサイクルの実践

＜お客様/従業員の反応＞

- てまえどりは取り組みを知ってもらっている段階であり、少しずつ認知度が上がっている状況。
- 企業として食品ロスを削減する取り組みに力を入れているので廃棄を減らす意識は増えている。



【お問い合わせ先】

お客様サービス・品質管理推進室(089-926-2970)

容器包装の改善による食品ロス削減の取組事例

キッコーマン食品(株) 鮮度保持

いつでも新鮮シリーズ



2011年8月から

〈容器包装の改善〉

- ・ ボトルを2重構造にすることにより、開栓後もしょうゆに酸素が触れず高い保存性を実現。
- ・ 押し加減により、少量から多量まで注ぎ出しの調整が可能。

〈食品ロス削減〉

- ・ 開封後の内容物酸化による劣化を抑制し、しょうゆの鮮度を90日間保持。
- ・ ボトルを絞ることにより、しょうゆを最後まで注ぎ出せるようになり、ボトル内の残渣が減少。

山崎製パン(株) 鮮度保持

「ランチパック」シリーズ



1984年から

〈容器包装の改善〉

- ・ 商品の品質を保持できるよう、パッケージにエアーを充填するため、通常より厚いフィルムを採用。

〈食品製造段階の改善〉

- ・ 製造工程が自動化されているため、中身製品に人の手が触れることがない。

〈食品ロス削減〉

- ・ パッケージ内のエアーがクッションとなり、持ち運びや家庭での潰れ等による食品ロスの発生を抑制。

〈鮮度保持〉

- ・ 衛生的な環境で包装することにより製品の安全性と品質を維持。

サトウ食品(株) 賞味期限の延長

サトウの切り餅、サトウのまる餅



2016年9月から

〈容器包装の改善〉

- ・ 切り餅・まる餅の個包装に酸素を吸収し、水分蒸散を抑えるハイバリアフィルムを採用。
- ・ 個包装内の酸素をフィルムが吸収しつつ、外部からの酸素の進入を防止するとともに、餅の水分を保持。

〈賞味期限の延長〉

- ・ 酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたて食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長。

〈3R等〉

- ・ 従来の鮮度保持剤が不要となり、分別排出をし易くした。

味の素(株) 小分け・個包装

鍋キューブ®



個包装

※鍋キューブ®（鶏だし・うま塩）1個あたりの重量

2012年8月から

〈容器包装の改善〉

- ・ キューブ状の鍋つゆの素を開発し、一人前（キューブ1個）ずつ個包装化。

〈食品製造段階の改善〉

- ・ キューブ状にするため、固形化や調理時の溶けやすさなどで独自の配合上・製造上の技術を開発。

〈食品ロス削減〉

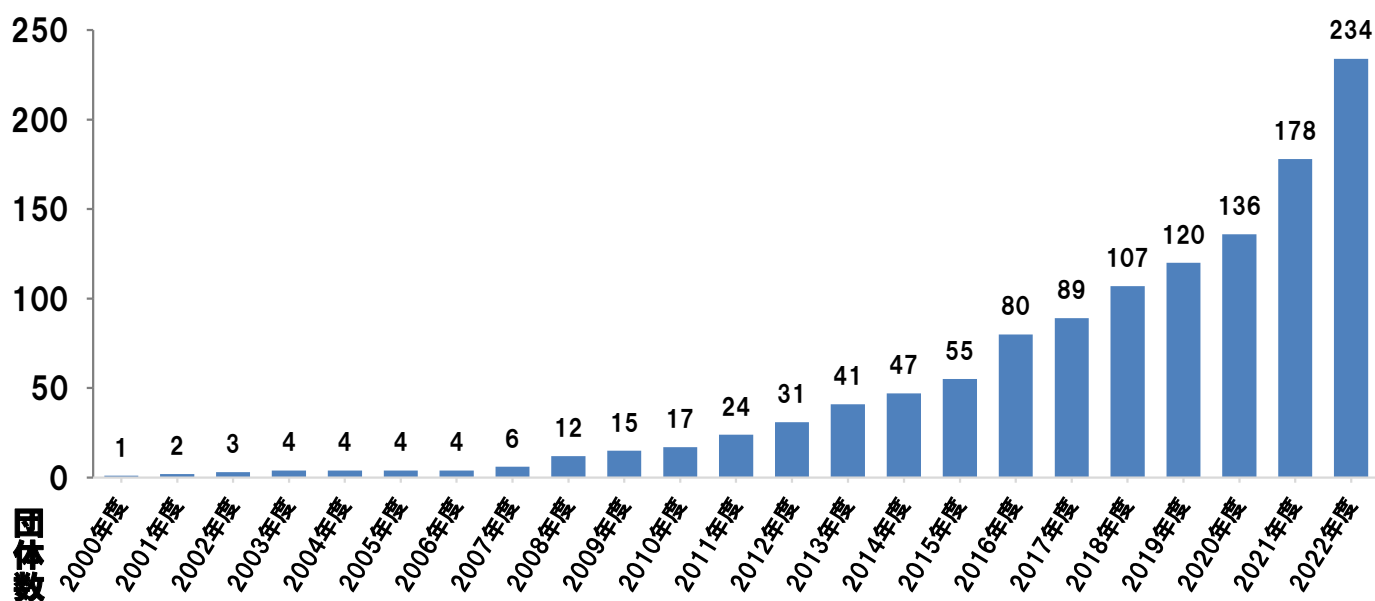
- ・ 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによる家庭で発生するロスを減少。

フードバンク活動の推進

- ✓ 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、我が国でも広がり始めている。



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」
(平成31年度調査) 等