

# 北海道の食品ロスについて



北海道農政部食の安全推進局食品政策課  
令和4年2月1日

## ◇ 日本の食品ロスの現状

- 「食品ロス」とは本来食べられるのに捨てられる食品
- 我が国の食品ロス発生量は国による推計で**570万トン**(令和元年度)
- 国民1人当たりに換算すると1年間で45kg、  
1日当たり124g(おにぎり約1個分のご飯の量に相当)を廃棄
- 世界全体の食料援助量(約390万トン、2018年)の約1.6倍の量
- 食品ロス発生量570万トンの内訳は、  
事業系廃棄物に由来するもの:**309万トン**  
家庭系廃棄物に由来するもの:**261万トン**



### 【食品ロス発生量(国による推計値)の推移】

	H 26年度	H 27年度	H 28年度	H 29年度	H 30年度	R 元年度
食品ロス(年間)	621万トン	646万トン	643万トン	612万トン	600万トン	570万トン
国民1人当たりに 換算	49kg	51kg	51kg	48kg	47kg	45kg

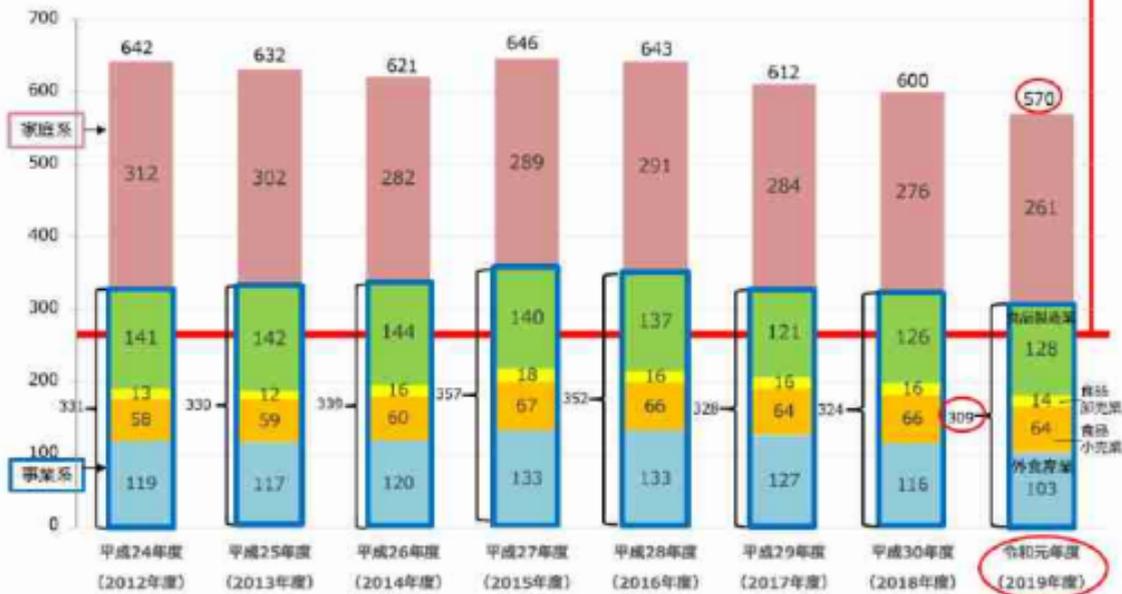
# ◇ 食品ロス発生量の推移

## 食品ロス量の推移（平成24～令和元年度）

- ✓ 令和元年度食品ロス量は570万トン、うち事業系は309万トン。
- ✓ いずれも、食品ロス量の推計を開始した平成24年度以降、最少値。

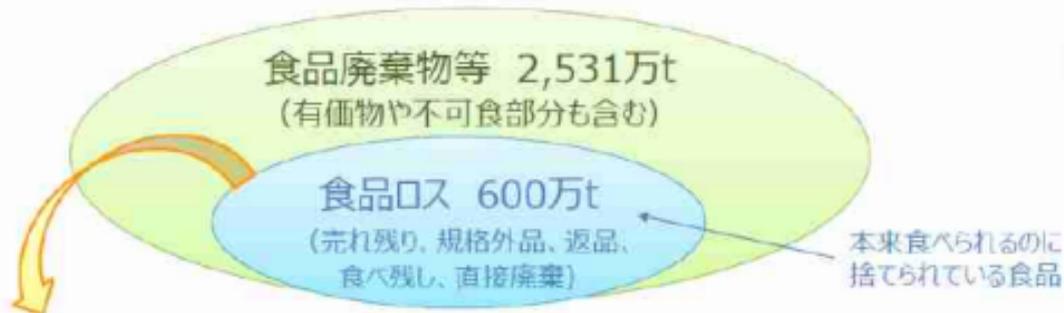
2030年度事業系食品ロス量削減目標  
(273万トン)

(単位：万トン)



資料：農林水産省の資料から引用

# ◇ 食品廃棄物等の発生量(平成30年度推計)

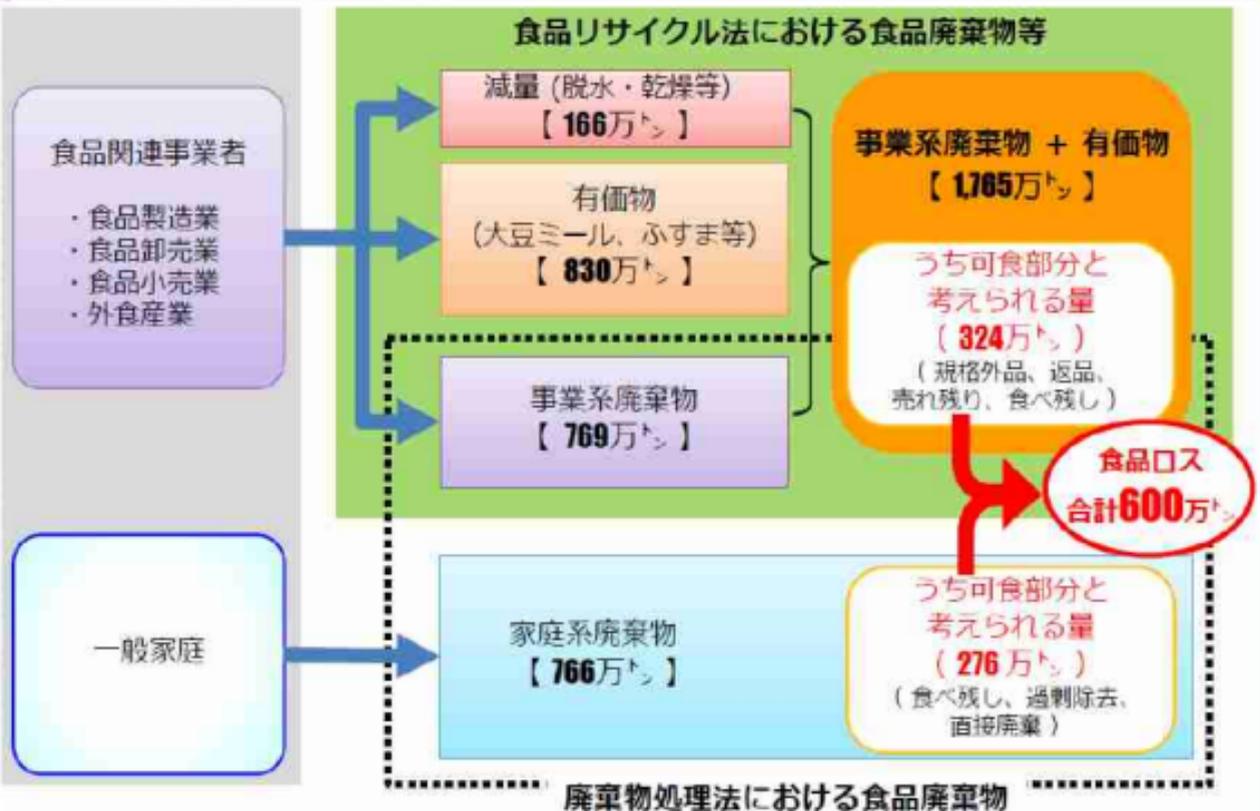


## 発生場所ごとの食品ロス



資料: 農林水産省の資料から引用

# ◇ 食品ロス発生量(平成30年度)

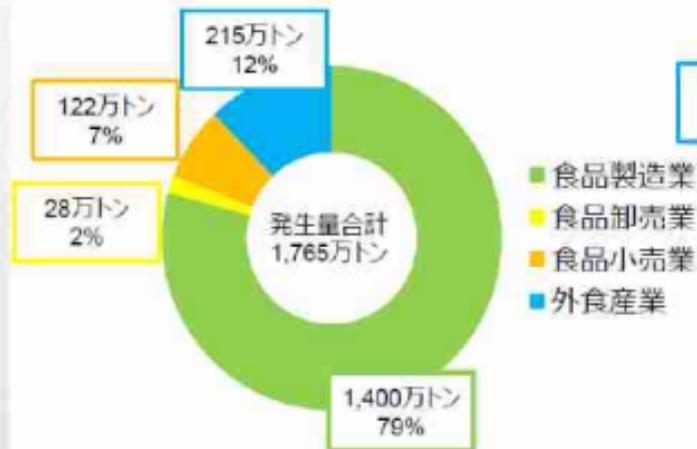


## ◇ 事業系食品廃棄物等及び食品ロスの発生量(平成30年度)

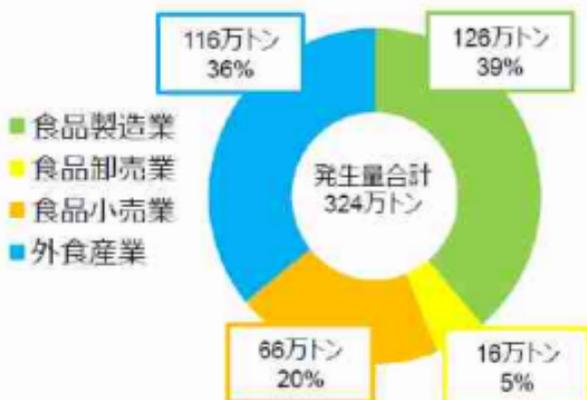
- 平成30年度の食品廃棄物等の発生量1,765万トンのうち、**食品製造業が79%**を占めている
- 食品廃棄物等の発生量のうち、食品ロスの発生量は324万トンとなっており、このうち**食品製造業が39%、外食産業が36%**と全体の約4分の3を占めている



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。

## ◇ 家庭系食品廃棄物及び食品ロスの発生量(平成30年度)

○ 一般家庭の食品廃棄物の発生量は、766万トンとなっており、このうち食べ残しなどの可食部分(=食品ロス)は約36%を占める276万トンと推計



# ◇ 食品ロスに対する方針(国連、国、道)

## 【国連】

「持続可能な開発目標」として17のゴールと169のターゲットを採択(平成27年9月)

### 【ターゲット12.3】

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1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



## 【国】

第4次食育推進基本計画  
(令和3年3月)

「もったいない」という精神で、食べ物を無駄にせず、食品ロス削減に取り組むことは、食育の観点からも極めて大切。  
※食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合の増加  
(76.5%→80%以上)

第4次循環型社会形成推進基本計画  
(平成30年6月)

「家庭系食品ロス量」については、国連の持続可能な開発目標を踏まえ、2030年度を目標年次として、数値目標を2000年度の半減とする

食品ロス削減推進法  
(令和元年10月施行)

多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割や基本的施策を明記

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針  
(令和2年3月閣議決定)

法第11条の規定に基づき、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項を定める

## 【北海道(道庁)】

第4次北海道食育推進計画(平成31年3月)

食品ロス削減に向けた「どさんこ愛食食べきり運動」の推進

北海道食品ロス削減推進計画  
(令和3年3月策定・公表)

本道の食品ロス削減に向けた効果的な施策を推進

# ◇ 北海道の食品ロスの発生量(平成30年度推計)

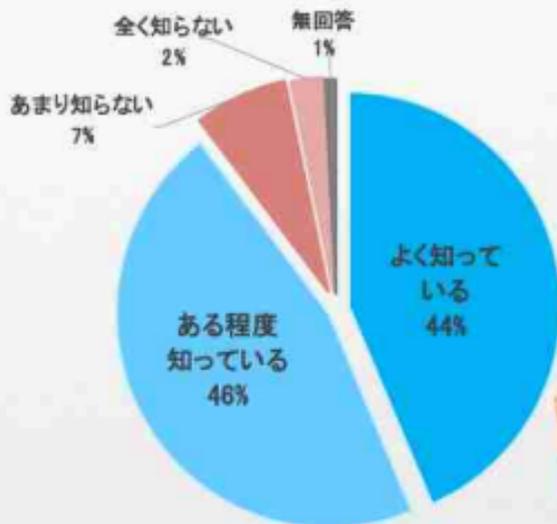
北海道の食品ロス発生量(平成30年度)



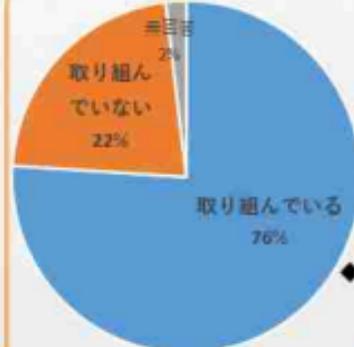
	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度
食品ロス(合計)	39万トン	34万トン	33万トン	34万トン
事業系食品ロス	28万トン	23万トン	22万トン	23万トン
家庭系食品ロス	11万トン	11万トン	11万トン	11万トン

# ◇ 北海道における食品ロスの削減に向けた行動(令和2年度)

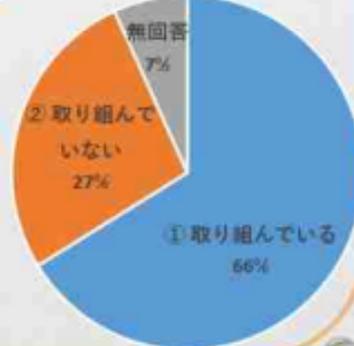
## ◆ 食品ロスの問題を知っているか



## ◆ 食品ロスの削減について家庭で取り組んでいるか



## ◆ 食品ロスの削減について外食時に取り組んでいるか



区分	平成30年度	令和2年度
家庭で実施	69%	76%
外食時に実施	62%	66%

資料: 令和2年度(2020年度)北海道農政部調べ

### めざす姿

道民運動として、一人一人が食品ロスの削減を実践  
～生産地だからこそ“もったいない”の心を大切に！～

- 我が国では、本来食べることができるにもかかわらず捨てられてしまう「食品ロス」が600万トン、本道においても34万トン発生しています。（平成30年度推計）
- 北海道は、恵まれた土地資源や自然環境を活かし、我が国最大の食料供給地域として、安全・安心な食料を供給する重要な役割を担っており、食品ロスの削減は、食育の推進やSDGsの達成に資する重要な取組です。
- 食品ロスは、事業系、家庭系の双方から発生しており、その削減に向けては、消費者や食品関連事業者等、関係機関・団体など様々な道民の方々が主体的にそれぞれの役割を理解し実践することが重要です。

## ◇ 北海道食品ロス削減推進計画（2）

### 計画期間、数値目標

#### 【計画期間】

令和3年度(2021年度)から令和12年度(2030年度)までの10年間

#### 【数値目標】

平成29年度(2017年度)に比べ令和12年度(2030年度)までに、食品ロス量を20%削減する。

食品ロス削減のために何らかの行動をしている道民の割合を令和5年度(2023年度)に80%以上とする。

#### ○ 食品ロス発生削減目標

区分	平成29年度 (2017年度)	令和12年度 (2030年度)
食品ロス量	33万t	26万t
うち事業系	22万t	17万t
うち家庭系	11万t	9万t

#### ○ 食品ロスの削減に向けた行動目標

区分	平成30年度 (2018年度)	令和5年度 (2023年度)
家庭で実施	69%	80%
外食事に実施	62%	

## ◇ 北海道食品ロス削減推進計画 (3)

### 関係者の役割(主なものを抜粋してます)

#### 消費者

- ・消費期限や賞味期限などの期限表示を正しく理解に努めます。
- ・定期的に家庭にある食材を点検するなど使い切りに努めます。

#### その他事業者

- ・食品関連事業者等が行う食品ロスの削減に向けた取組への理解の促進に努めます。
- ・食品ロスの削減につながる取組の実践に努めます。

#### 行政

- ・食品ロスの削減に向けた取組を実践。
- ・道民や食品関連事業者等、関係機関・団体などの取組や連携強化を促進。
- ・食の循環や環境との関係、食文化など様々な視点からの食への理解と食に関する正しい知識を深める取組を推進。
- ・食品ロスの削減につながる技術や事例などの情報提供発信等を推進。

#### 食品関連事業者等

- ・生産・製造工程、製造方法などを見直すことにより、原材料ロスや印字ミスなどによる廃棄の削減に努めます。
- ・季節商品の予約販売など需要に応じた販売や商習慣の見直しなどの推進に努めます。
- ・宴会時における食べきりタイムの呼びかけなど「どさんこ愛食食べきり運動」の実践に努めます。

#### 消費者団体・NPO法人等

- ・自ら行う取組について、積極的な情報発信に努めます。
- ・行政等と連携しながら食品ロス削減に向けた取組を実践に努めます。

みんなで  
できることから  
やってみよう！

詳しくは北海道のHP  
も見てね！



# ◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(1)

食品ロスの削減に向け、「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに、平成28年11月から運動を開始。道民一人一人にそれぞれの立場で具体的な行動を取ってもらうため、市町村、企業・団体、学校などと連携し、普及啓発などの取組を実施。

北海道

関係部局の連携により、情報の共有、効果的な施策の検討・実施



市町村

食品関連事業者等

学校・教育機関

消費者団体、NPO法人等

【啓発ポスター】

【これまでの主な取組】

- 料理初心者向けの食品ロス削減セミナーの開催(R2 オンライン開催)
- 消費者向け学習会の実施
- 大学、高校等での出前講座の実施(天使大学 など)
- 年末年始の食べきりキャンペーンの実施(12~1月)
- 親子で食の大切さを学習できる幼児向け絵本の作成、配付
- 食品ロスに関する道民調査の実施
- 道民への普及啓発 (地域イベントでの普及啓発、ポスター掲示・チラシ配布、デジタルデータ放送など各種広報媒体の活用)
- 食品関連事業者との協働(「どさんこ食べきり協力店」)

【啓発キャラクター】

大地くん(右)と  
めぐみちゃん(左)



どさんこ愛食食べきり運動

## ◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(2)

### ■ 食品ロス削減セミナーの開催

食品ロスに関する講義や食品ロスを意識した料理教室などの開催



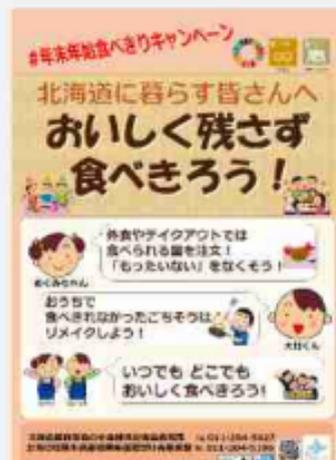
### ■ 大学等での出前講座の実施

大学、高校等で食品ロスに関する出前講座を実施



### ■ 食べきりキャンペーンの実施

年末年始(12~1月)に食べきりキャンペーンを実施



### ■ 地域の食のイベントでの普及啓発

「食べるたいせつフェスティバル」での普及啓発



### ■ 幼児向け絵本の作成・配付

親子で食の大切さを学習できる絵本を作成し、幼稚園、保育所等に配付



北海道のHPも見てね!!



## ◇ 道の取組【どさんこ愛食食べきり運動】(3)

### どさんこ食べきり協力店

北海道では、「食品ロス」の削減につながる取組を実施する食品関連事業者の方を「どさんこ食べきり協力店」として登録し、協働して取組を進めています。

#### 1 対象店舗

北海道内で営業する飲食店・宿泊施設、食品小売店

登録店は  
北海道HPで、ご紹介しています!!

協力店は  
2,302店舗  
登録いただいで  
ます!!



#### 2 登録の要件

以下の取組のうち、1つ以上の実践

##### 食品小売店の取組

- ばら売り、量り売り、少量パックによる販売
- 賞味期限・消費期限の迫った商品の値引販売
- 食材使い切りレシピや残り物アレンジレシピの紹介
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

**道内全域**（複数の振興局管内に店舗がある）  
生活協同組合コープさっぽろ、  
イトーヨーカドー、セブン-イレブン、  
セーコマート

##### 飲食店・宿泊業の取組

- 小盛りやハーフサイズメニューの設定
- 食べ残しをしなかった場合の割引や特典の付与
- 容器の提供など持ち帰り希望への対応
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

**道内全域**（複数の振興局管内に店舗がある）  
びっくりドンキー（直営店）、  
餃子の王将

## ◇ 道の取組【食品産業エネルギー利用効率向上支援事業】

### 1 事業の目的

北海道では、食産業分野において、エネルギーの利用効率向上に係る食品ロス削減を図るため、食品工場等における食品ロス削減等の取組実態や課題等を調査・普及し、食品製造業者におけるエネルギー利用効率向上の支援を行っています。

### 2 事業の概要

- 食品ロス削減取組実態調査  
アンケート・実施調査により、食品削減に関する実態調査を実施
- セミナー  
食品ロス削減の実態・事例等の普及啓発を行うセミナーを実施  
〔R3年度は調整中〕

### 3 問い合わせ先

北海道 経済部 食関連産業局 食産業振興課  
連絡先：011-231-4111 (内線 26-266)

## ◇ 食品業界の取組(1)

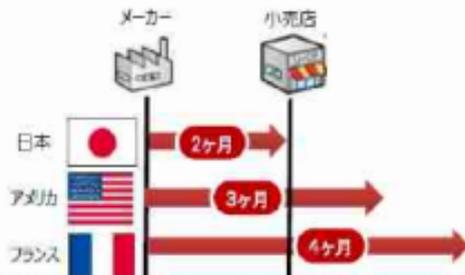
小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合(いわゆる3分の1ルール)が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要

※ 賞味期間6ヶ月の例



メーカー: 返品、未出荷廃棄の変化  
卸 売: 納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化  
小 売: 販売期限切れ在庫の変化

※ 諸外国との納品期割に関する比較(賞味期間6か月の場合)



## ◇ 食品業界の取組(2)

### 納品期限の緩和

#### 【主な事例】

- イオン北海道(株)、(株)サッポロドラッグストア、(株)セブンイレブン・ジャパン、(株)ローソンドライ飲料、賞味期限180日以上の子の納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- (株)ファミリーマート  
上記商品に加え、カップ麺の納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- 生活協同組合コープさっぽろ  
賞味期限60日以上加工食品、飲料、菓子等について納品期限を3分の1から2分の1に緩和
- (株)セイコーマート  
加工食品、飲料、菓子、カップ麺等について、納品期限を2分の1で運用



### 賞味期限の延長

- 佐藤食品工業(株)  
「サトウの切り餅」、「サトウのまる餅」の個包装に酸素を吸収し、水分蒸発を抑えるハイバリアフィルムを採用し、酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたての食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長した。



### もったいないセール

- 松坂屋  
松坂屋上野店では、賞味期限間近の商品や終売品等、これまで店頭から撤去されていた商品のほか納品期限切れ商品や過剰在庫等をメーカー・卸売業者から集めて売り尽くす「もったいないセール」を2010年から展開している。



## ◇ 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、それぞれの立場で、協力しながら、取り組むことができることから進めていくことが大切です

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業	ご家庭でできること
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 製造ミス削減</li> <li>・ 賞味期限延長・年月表示化</li> <li>・ 期限設定情報開示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 売り切り</li> <li>・ 配送時の汚・破損削減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 売り切り</li> <li>・ 小容量販売</li> <li>・ バラ売り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 需要予測精度向上</li> <li>・ 調理ロス削減</li> <li>・ 食べ切り運動</li> <li>・ 小盛サービス</li> <li>・ 持ち帰り（自己責任）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫・家庭内の在庫管理</li> <li>・ 計画的な買い物</li> <li>・ 食べ切り</li> <li>・ 使い切り</li> <li>・ 期限表示の理解</li> </ul>
<p>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など</p>				

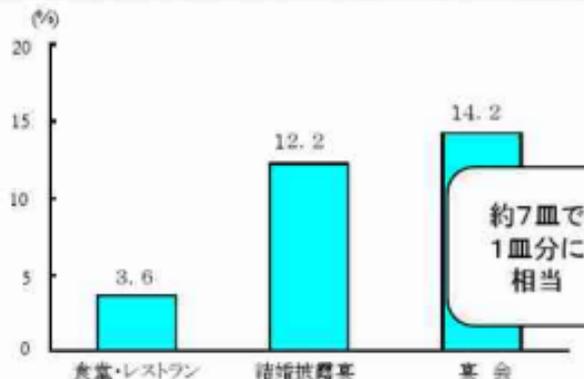


## ◇ 家庭での取組(2)

### ○ 外食では

- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれぬ量を注文しましょう
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう

■ 食べ残し量の割合(食べ残し量/食品使用量)



### ■ 食べきりキャンペーンの実施

年末年始(12月~1月)の  
食べきりキャンペーンの実施



#年末年始食べきりキャンペーン



北海道に暮らす皆さんへ  
おいしく残さず  
食べきろう!



めくみちゃん

外食やテイクアウトでは  
食べられる量を注文!  
「もったいない」をなくそう!



おうちで  
食べきれなかったごちそうは  
リメイクしよう!



大地くん



いつでも どこでも  
おいしく食べきろう!



北海道農政庁の安全推進局食品政策課 Tel. 011-204-5427  
北海道環境生活部環境局環境社会推進課 Tel. 011-204-5196

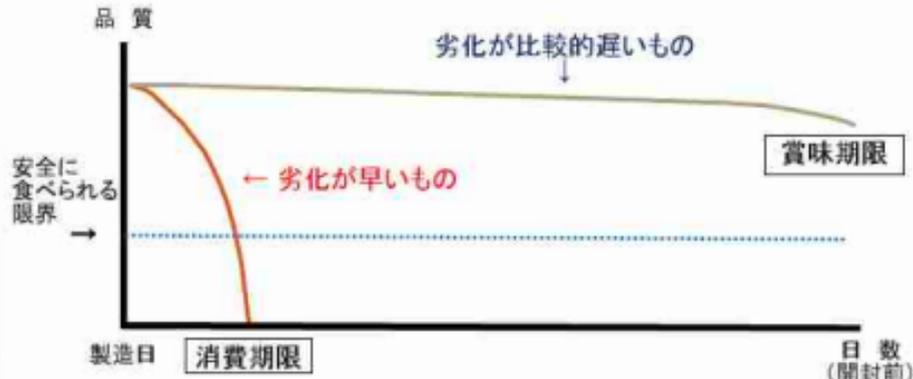


## ◇ 家庭での取組(3)

### 「消費期限」と「賞味期限」の違いってなあに

	消費期限	賞味期限 『おいしいめやす』
意味	期限を過ぎたら食べない方がよい期限	おいしく食べることができる期限
表示	年月日	3ヶ月以内は年月日、3ヶ月超は年月表示可
対象	弁当、サンドイッチ、総菜、ケーキ など	缶詰、レトルト食品、カップ麺 など

### 【消費期限と賞味期限のイメージ図】



2つの期限には  
こんな違いが  
あったんだね



## ◇ 食品ロス削減の効果

ひとりひとりが、おにぎり1個分の食品ロスを減らすことは、  
どのような効果があるでしょうか

### 世界・地球規模

#### ○ 環境負荷を低減

- ・ 廃棄物の排出量・最終処分量の削減
- ・ 食品製造時の温室効果ガス排出量や水資源の使用量の削減
- ・ 食品の輸入・輸送に伴う温室効果ガス排出量の削減

#### ○ 経済的な効果

- ・ 運搬や焼却のために使う燃料費の削減
- ・ 焼却炉の維持管理費の削減

#### ○ 世界の食の不均衡の是正

- ・ 先進国では輸入食品を含む食料が捨てられ、開発途上国では食料が足りなくなる「食の不均衡」の是正

### 家庭

#### ○ お財布にやさしい

- ・ 購入した食材の有効活用による食材購入量の節減
- ・ 生ゴミの減少によるゴミ袋の節減

#### ○ 健康になる

- ・ 好き嫌いなく残さず食べることや野菜の皮など栄養素が多く含まれている部分の活用による栄養バランスのとれた食生活の実践
- ・ 食材を有効活用するレシピの学習や料理のリメイクなどによるメニューの多様化

#### ○ 「食の大切さ」考える

- ・ 食品ロス削減の取組を通じて食に関する知識を深め、食の大切さを再認識

できることから  
食品ロスを  
減らしていきましょう



食育ピクトグラム

