

食品リサイクル法に基づく基本方針等の見直しについて



令和6年9月
農林水産省・環境省



- ✓ 見直しに係る次期目標年度は、**2025年度から2029年度**
- ✓ 2030年度に向け、さらなる食品ロス削減を図るため、**発生抑制の強化にも力点を置く**とともに、発生した**食品循環資源の再生利用等を促進**する見直しとする。

【赤字】今回特にご審議いただきたい項目

I 発生抑制

- ① **事業系食品ロスの削減に係る目標について**
- ② 食品循環資源の再生利用等の取組に係る適正評価の仕組みと食品ロス削減の取組の開示の推進について
- ③ 食品関連事業者の食品ロス削減の取組促進について
- ④ その他（災害時用備蓄品、生産段階における出荷されない野菜の扱い）

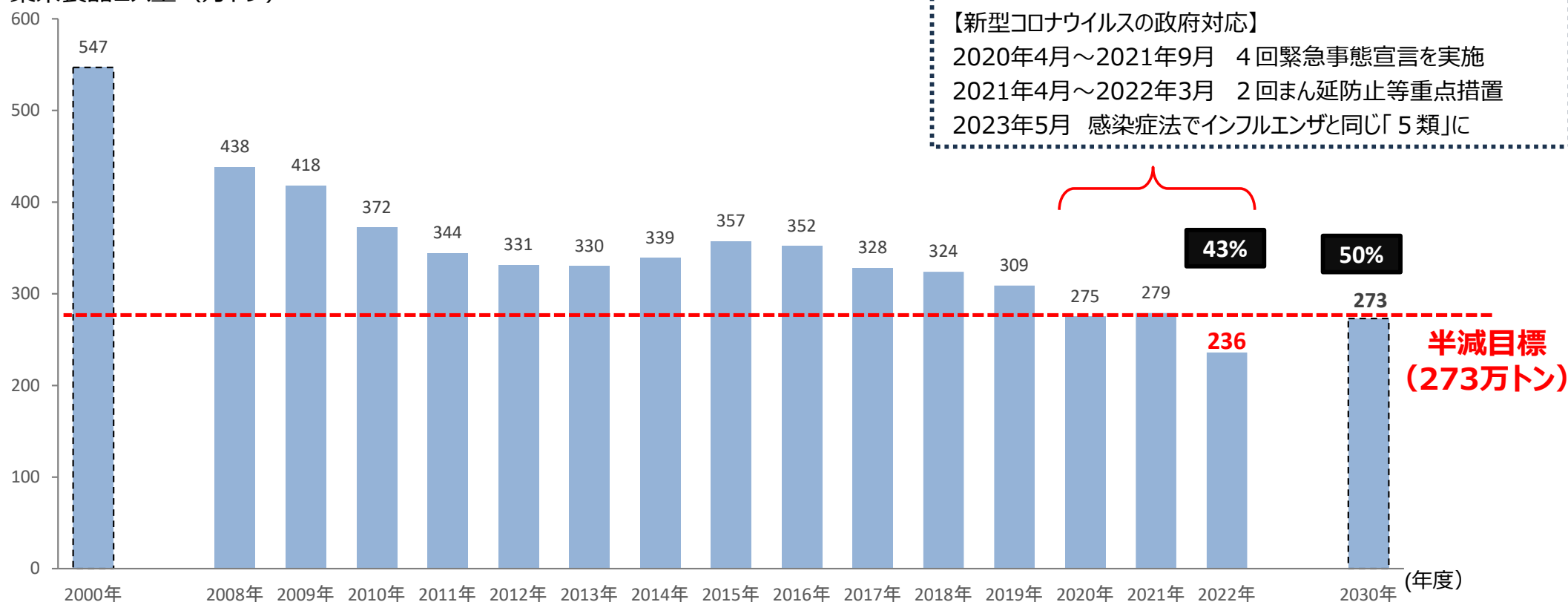
II 再生利用等

- ⑤ **再生利用等の実施率に係る目標の設定について**
- ⑥ **登録再生利用事業者制度の活用促進について**
- ⑦ 再生利用事業計画認定制度の拡大について

1-1. 事業系食品ロス削減目標の背景・意義

- ✓ 2015年に国連で合意されたSDGsにおいて2030年までに小売・消費レベルの食料の廃棄を半減させるとしたことを受け、**我が国においても**、食品リサイクル法における基本方針において、2030年度を目標年度として、事業系食品ロスを2000年度比で半減する目標を策定。
- ✓ 現行の事業系食品ロス削減目標は、**業種間の協調した取組や消費者の理解**も得ながら取り組むといった社会全体の**機運醸成や行動変革、技術開発等を大前提**として設定。
- ✓ 具体的には、現行目標は、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測や業種毎の削減幅の実現可能性等を勘案して設定（コロナ禍で生じたような急激な外的な**経済社会情勢の変化を想定していない**。）。

事業系食品ロス量（万トン）

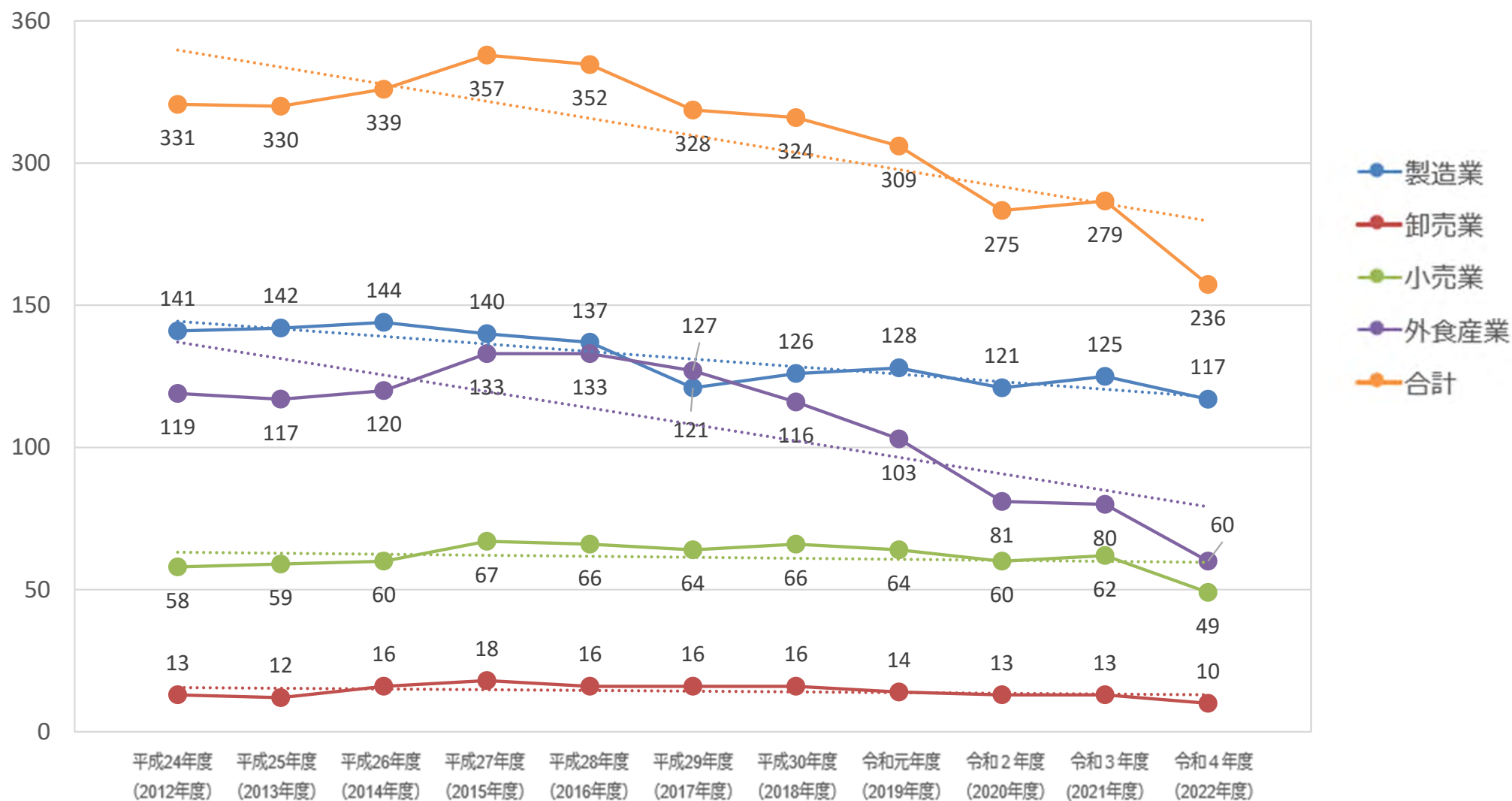


➡ 現行目標は2022年度で達成したことから「新たな目標」の設定を検討。
この場合、引き続き2030年度を目標年度とした上で、現在の数値目標の設定の考え方を基本としつつ、関係者が最大限の努力をして到達可能な数値を検討すべきではないか。

1-2. 業種別食品ロス量の推移

食品ロス量について、業種ごとに分析したところ、4業種全て減少傾向となり、特に外食産業は大幅に減少した。

(単位：万トン)



1-3. これまでの事業系食品ロス削減に向けた取組と効果



- ✓ 業種ごと、業種間の協調による取組や消費者への働きかけと一体となった取組の推進により、食品ロス削減に一定の効果。
- ✓ 食品ロス削減への効果を持続させるためにも、これらの取組は引き続き継続していく必要。

※各セル内の○△は取組がどの段階で食品ロス削減に効果的かを示したもの

取組	効果	食品製造段階	食品卸売段階	食品小売段階	外食段階
納品期限緩和	製造段階での廃棄の削減	○	○	○	—
リードタイムの延長	製造段階での廃棄の削減	○	○	—	—
賞味期限の 年月表示化	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
賞味期限の延長	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
未利用食品の寄附促進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
需要に見合った製造/販売の 推進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	○
消費者の購買行動の変容 の推進 (「てまえどり」の推進)	販売段階での廃棄の削減	—	—	○	—
食べきり/持ち帰りの推進 (消費者への啓発) ※食品ロス削減月間の啓発 ・宴会時の3010運動・mottECO	食べ残しによる廃棄の削減	—	—	—	○

1-4. 事業系食品ロス削減に向けた新たな取組



これまで効果を上げてきた取組のほかにも、現在はまだ十分に行われていないが、取組が拡大すると食ロス削減の効果が大きいと見込まれる取組が明らかになっている。こうした取組の拡大の余地等を踏まえた上で、今後も食品ロスを削減。

※各セル内の○は取組がどの段階で食品ロス削減に効果的かを示したもの

新たな取組	今後の伸びしろ 期待される効果	食品製造段階	食品卸売段階	食品小売段階	外食段階
事業者の取組の見える化	消費者理解による事業者 の取組促進	○	○	○	○
未利用食品の寄附促進 〔・ガイドライン策定 ・情報集約とマッチング等〕	食品寄附量の増加	○	○	○	－
AIによる需要予測の推進 (サプライチェーン全体)	蓄積データからの最適量の 算出	○	○	○	○
食べ残し持ち帰りの推進 (食べ残し持ち帰りガイドラインの策 定)	取組の拡大によって、外 食時の食べ残しを減らせ る	－	－	－	○



引き続き、消費者の食品ロス削減への理解や取組が大切

1-5. コロナ禍をきっかけに起こった国民の行動変容

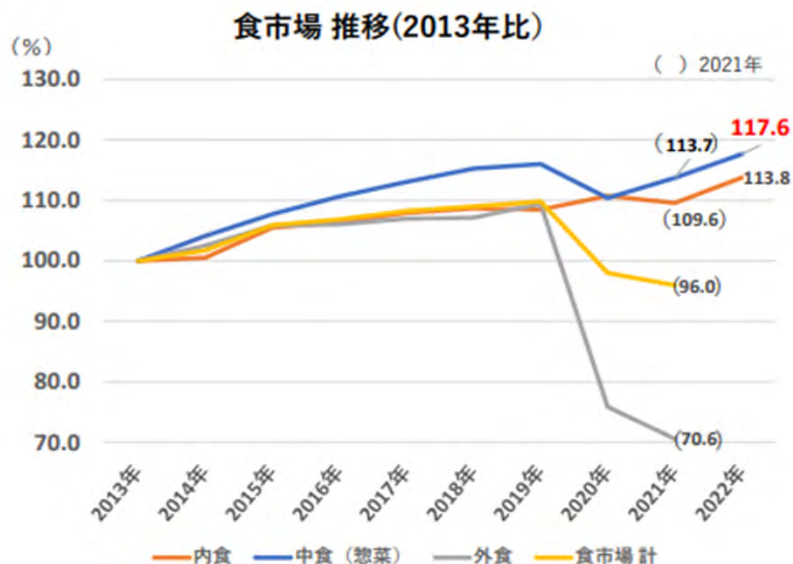
- ✓ コロナ禍は、食品産業をめぐる**経済情勢の変化**だけでなく、**国民の行動変容**をもたらし、**食品ロスの発生量減少**に寄与したが、その変容は**現在においても継続**していると考えられる。
- ✓ 特に**外食から内食へ移行**したことにより、**外食時の食べ残しが減少**。

コロナ禍で起きた国民の行動変容

**テレワーク等で在宅機会・時間が増加したこと
外食から内食に移行。コロナ収束後の現在も継続。**

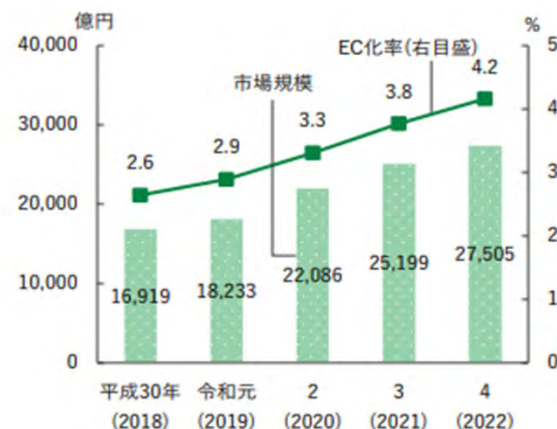
- デリバリー、テイクアウトの増加
- 家庭内食事の機会の増加
- 食品類のEC市場の拡大
- 居酒屋需要、宴会の減少

外食・中食・内食の市場推移 (2013年比)



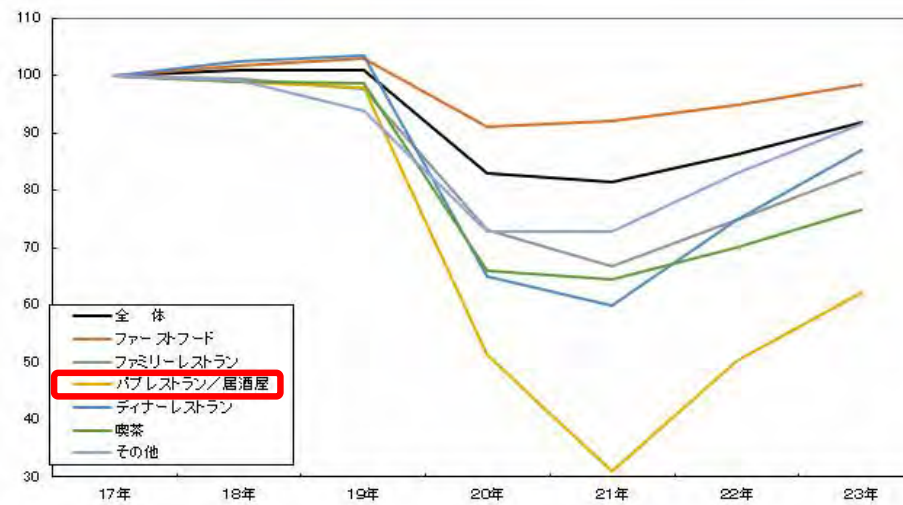
出典：2024年版惣菜白書拡大編集版（日本惣菜協会）

食品類のEC市場規模



資料：経済産業省「電子商取引実態調査」

外食産業における利用客数の推移 (2017年比)



出典：日本フードサービス協会外食産業市場動向調査のデータをもとに農林水産省でグラフ策定

【参考】事業者の取組事例

立食パーティー等で大皿ではなく小分けでの提供の切替えにより食品ロス減少に寄与



大皿：食べ残りやすい

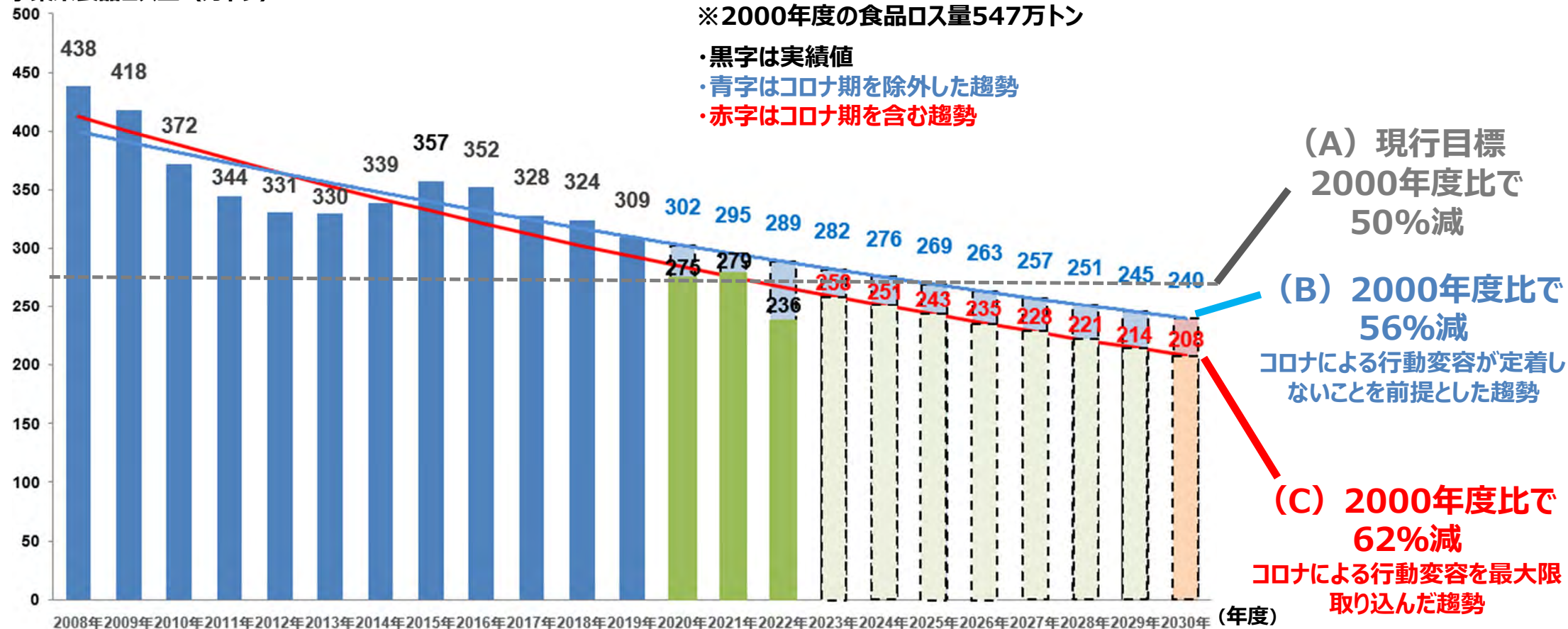
小皿：食べ残りにくい



1-6. 事業系食品ロス量の削減目標の設定

- ✓ 現行の目標は、**食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に、業種毎の削減幅の実現可能性等を勘案して設定**しており、政策の継続性の観点から**新たな目標設定においても同様な手法で設定**するのが適当。
- ✓ 一方で、食品ロスに影響を与えたと考えられる、コロナ禍で起こった**消費者の行動変容は、コロナ収束後の現在においても継続**しており、**新たな目標設定に当たっては、こうした国民の行動変容を考慮する必要があるのではないか。**
(コロナによる行動変容を考慮しない趨勢は56%減、一方でコロナによる行動変容を最大限取り込んだ趨勢は62%減となる)

事業系食品ロス量（万トン）



➡ 新たな目標値は、コロナによる国民の行動変容が今後も継続することを考慮し、(B) と(C)との間で設定することが妥当でないか

【その他①】 災害時用備蓄食品について

- ✓ 消費者庁等は、平成30年1月に、各都道府県・指定都市に対して、事務連絡「災害時用備蓄食料の有効活用について」を発出。
- ✓ また、食品ロス削減の推進施策の一環として食品ロスの削減の推進に関する法律の「**食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針※**」に**災害時用備蓄食品の有効活用について明記**。

災害時用備蓄食料の有効活用について（抜粋）H30.1.30. 内閣府（防災）、消費者庁、消防庁及び環境省通知

災害時用備蓄食料を更新される際には、食品ロス削減の観点から、備蓄食料の有効活用について御検討いただきますようお願い申し上げます。
あわせて、都道府県におかれましては、管内市区町村に本件について情報提供していただきますようお願い申し上げます。

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（抜粋）R2.3.31閣議決定

Ⅱ 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項

1 求められる役割と行動

（5）国・地方公共団体

前記（1）から（3）までに記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、後記2に掲げる施策を推進する。また、災害時用備蓄食料の有効活用に努める。



明治ホールディングス

明治グループサステナビリティ活動報告2023（抜粋）

⇒ 食品ロス削減に向けた取り組みを進めている。具体的には、一般社団法人 全国フードバンク推進協議会を通じてフードバンク団体と連携し、2019年1月から菓子やレトルトカレー、栄養ゼリー飲料などの商品を、2019年6月から災害時備蓄品の寄贈を開始

【HPでの掲載】

食品ロスの削減に向けた具体的な取り組み

明治グループでは、さまざまな方法で食品ロスの削減に取り組んでいます。

関連団体との協働

• 全国フードバンク推進協議会との連携

各関連団体と協働し、食品ロス削減に向けた取り組みを進めていきます。具体的には、一般社団法人 全国フードバンク推進協議会を通じてフードバンク団体と連携し、2019年1月から菓子やレトルトカレー、栄養ゼリー飲料などの商品を、2019年6月から災害時備蓄品の寄贈を開始しました。

株式会社ローソン

株式会社ローソンHP（抜粋）

⇒ 食品ロス削減や子どもの貧困などの社会課題の解決に寄与するため、物流センターにおいて賞味期限は残っているものの店舗への納品期限を迎えてしまった加工食品、災害備蓄品などを、支援を必要としているご家庭などにお届けしています。（自治体の災害備蓄品も一緒に寄贈）

【HPでの掲載】

「品川区しあわせ食卓事業」の6回目を実施しました

2024年3月22日（金）・23日（土）には、東京都品川区の「しあわせ食卓事業」の6回目として、レトルト食品、カップ麺などの食料品をはじめ、タンブラーやキッチンスポンジなどの日用品、品川区から提供いただいたアルファ化米を合わせた33品目、約25,000点の荷受け・ピッキング・梱包・荷出し作業を行いました。



【その他①】国における災害時用備蓄食品の有効活用の取組

- ✓ 令和3年4月21日付の関係府省庁※申合せに基づき、災害時用備蓄食品の入替により、不用決定を行った災害時用備蓄食品については、必要な場合を除き、原則フードバンク団体等への提供に取り組むこととしている。

※ 内閣官房、内閣法制局、復興庁、内閣府、宮内庁、公正取引委員会、警察庁、金融庁、消費者庁、総務省、法務省、外務省、財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省、防衛省

- 災害時用備蓄食品の提供に関する情報については、各府省庁においてwebサイトに掲載のうえ、農林水産省においてポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表することとしている。
- フードバンク団体等に対しては、メールで新着情報を発信している。

(参考)

- ・ 2023年度提供件数：843件
- ・ 募集中の案件数：233件（9月6日更新時点）
- ・ 今後募集予定の案件数：369件（8月7日更新時点）

農林水産省

会員・報道・広報 政策情報 統計情報 申請・お問い合わせ 農林水産省について

ホーム > 新着情報・食品ロス > リサイクル食品ロス > 食品ロス・食品ロス > 国の災害時用備蓄食品の提供ポータルサイト

国の災害時用備蓄食品の提供ポータルサイト

食品ロス削減や生活困窮者支援の観点から、災害時用備蓄食品の有効活用に取り組んでいます。



国の災害時用備蓄食品の有効活用について

国の災害時用備蓄食品について、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、入れ替えにより災害時用備蓄食品の役割を終えたものについて、原則として、フードバンク団体等への提供に取り組むこととしました。農林水産省においては、ポータルサイト（本ページ）を設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表を行います（農林水産省にて情報集約を行っています）。詳細や申し込みについては、各府省庁までお問い合わせください。

（注）賞味期限は、食べられなくなる期限ではなく、おいしく食べることができる期限であり、定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限です。このため、賞味期限が近づいている場合や、賞味期限を過ぎたものを提供しようとする場合には、例えば、安心して食べられる目安となる期限の情報を提供するなど、円滑な提供に向けて配慮します。

＜運用の流れ＞

（ア）各府省庁から農林水産省へ提供案件があった段階で当該府省庁で提供情報を掲載しフードバンク活動団体へ一斉周知した上で、募集開始します。（各府省庁毎に時期が異なります）

（イ）各フードバンク活動団体等から各府省庁へお申し込みください。（引き渡し先等は各省の判断となります）

（参考）本取組の参加府省庁
内閣官房、内閣法制局、復興庁、内閣府、宮内庁、公正取引委員会、警察庁、金融庁、消費者庁、総務省、法務省、外務省、財務省、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省、防衛省

1. 災害時用備蓄食品提供情報
＜1募集中の案件等一覧＞
2024年7月22日更新
各府省庁の災害時用備蓄食品提供情報はこちら（EXCEL：91KB） [New](#)
2. 今後の災害時用備蓄食品提供予定情報

【その他①】 地方公共団体における災害時用備蓄食品の有効活用の取組

地方公共団体の災害時用備蓄食品を含む食品ロス削減について、消費者庁は自治体に対して、アンケートを毎年実施し、優良事例をHPに公表することによって横展開。

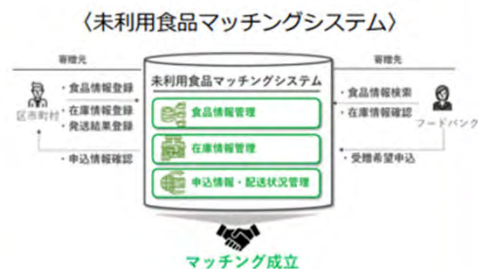
【参考】令和4年度地方公共団体における取組事例（消費者庁HP）

【災害用備蓄食品の有効活用】

防災備蓄食品を含む未利用食品マッチングシステムの活用（東京都）

東京都は、都下の区市町村や都の防災備蓄食品とフードバンクをマッチングするシステムを、2021年2月に構築、同年4月から本格運用開始。

- 区市町村は24自治体がユーザー登録、フードバンク等は14団体が登録（農林水産省HPに掲載されている都内のフードバンク数は21団体（2023年4月1日現在））
- 食品情報の登録、閲覧、申込を本システム上で一括して行うことが可能



年度	マッチング件数	マッチング食数	寄贈元登録者数		寄贈元登録者数	
			区部	多摩	区部	多摩
令和2年度	5	19,150	5	7	10	10
令和3年度	30	25,590	0	0	2	1
令和4年度	46	57,600	2	0	1	0
計	81	102,340	7	7	13	11

《東京都HP》
<https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/basic/conference/resource/cat.files/13torikumi.pdf>

令和4年度の備蓄食料の無償配布（横浜市）

横浜市では、地域防災拠点で備蓄している食料を更新する際は、横浜市の備蓄食料の周知や家庭内備蓄の促進などの防災意識の啓発や食品ロス削減の観点から、賞味期限内の備蓄食料は、地域防災拠点での活用や法人・団体への無償配布などを実施。賞味期限が切れた備蓄食料は、資源化（肥料化・飼料化）。

〈有効活用した備蓄食品例〉

配布品	数量	備考	参考写真（外観）	参考写真（内容）
豚骨 パン	2,500個（40,000個） 程度	・1箱あたり10個入り：20箱 ・賞味期限：2022年1月 ・1箱あたり10個の備蓄食料 ・20箱×40個×1.2kg/箱×2kg		
水餃子	5,500個（11,000個） 程度	・1箱あたり10個入り：24箱 ・賞味期限：2022年8月 ・1箱あたり10個の備蓄食料 ・24箱×40個×1.3kg/箱×199kg		
お好み 焼き	1,350個（27,000個） 程度	・1箱あたり10個入り：20箱 ・賞味期限：2022年1月 ・1箱あたり10個の備蓄食料 ・20箱×40個×1.2kg/箱×5kg		
クッキー	550箱（33,000個） 程度	・1箱あたり10個入り：70箱 ・賞味期限：2022年1月または2月 ・1箱あたり10個の備蓄食料 ・20箱×30個×3.7kg/箱×7kg		
ビスケット	250箱（33,000個） 程度	・1箱あたり10個入り：100箱 ・賞味期限：2022年8月 ・1箱あたり10個の備蓄食料 ・20箱×30個×2.5kg/箱×5kg		

《横浜市HP》
<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/bousai-kyukyu-bohan/bousai-saigai/wagaya/jishin/bichikuhin/yukoukatuyo.html>

食品ロス削減イベントでの備蓄食品の有効活用（岐阜県各務原市）

岐阜県各務原市では、10月に開催した「食品ロス削減イベント2022」で、同市内防災倉庫で備蓄している防災備蓄食のうち、入れ替えて役割を終えたものを無料で配布（2会場限定、各1000食）。

そのほか、消費者庁食品ロス削減推進サポーターに認定された学生らによる食相談会の実施や配布する防災食を使ったリメイクレシピ紹介なども実施。

〈食品ロス削減イベントの案内チラシ〉



《岐阜県各務原市HP》
<https://www.city.kakamigahara.lg.jp/event/1005356/1010019/1005390/1015734/1015930.html>

【参考】 地方公共団体における災害時用備蓄食品の活用状況等に関する調査



調査概要

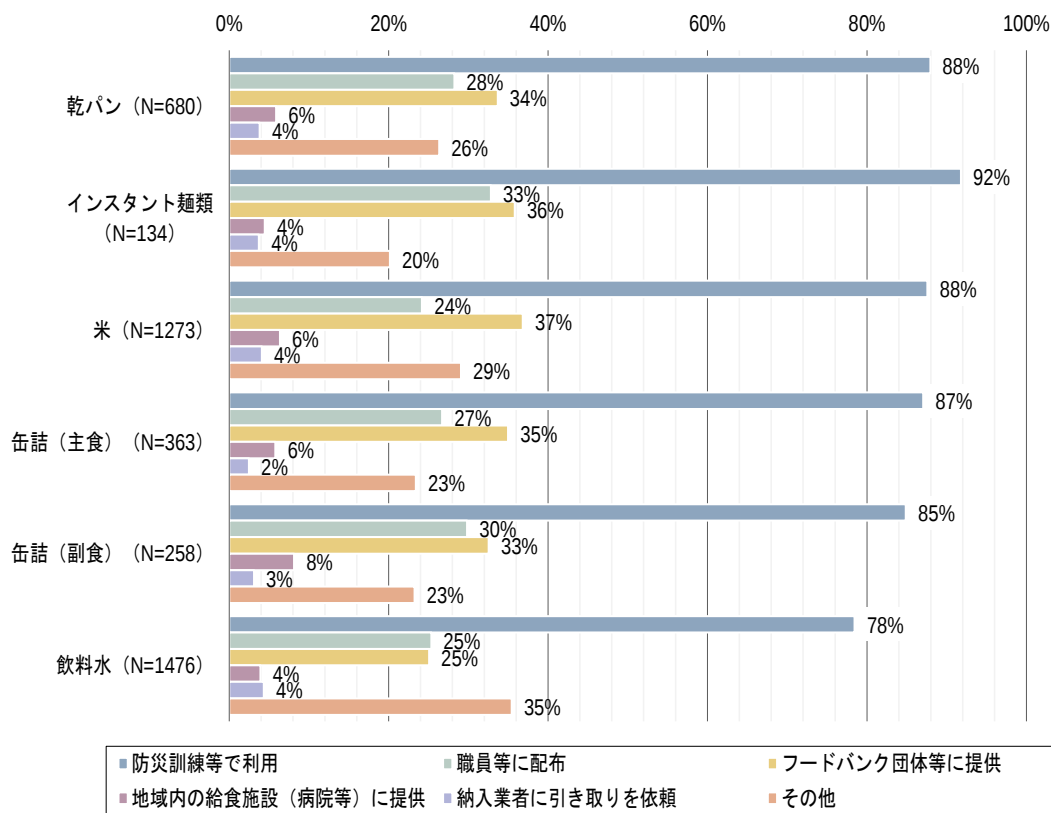
- ✓ 環境省が令和4年度、全国の市区町村1,741件にアンケート調査を実施し、1,704件の回答を得た。
- ✓ 防災備蓄品（食品・飲料水等）の備蓄状況※と賞味期限に伴う入れ替え時の活用状況について調査。

※品目ごとの備蓄数量についても把握を試みたが、市区町村によって異なる単位（食、個など）での回答が多数あり、正確な集計ができなかった。

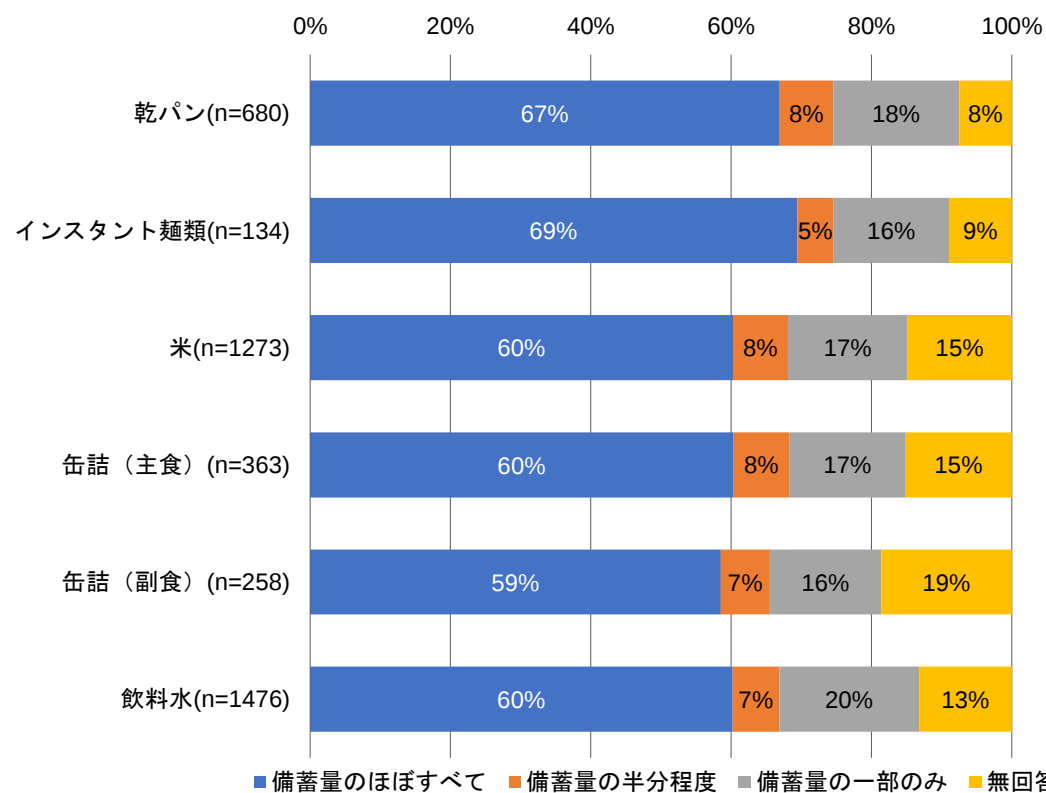
調査結果概要

- ✓ **備蓄品の入れ替え時の活用方法は、**いずれの品目も「**防災訓練等で利用**」が8～9割程度、「**フードバンク団体等に提供**」が3～4割程度、「**職員等に配布**」が3割程度。（その他：福祉会等を通じて生活困窮者、子ども食堂に提供・配布 等）
- ✓ **活用している備蓄品の割合は、**いずれの品目においても「**ほぼすべて活用**」が約6～7割、「**半分程度活用**」が1割弱、「**一部のみ活用**」が2割弱。

入れ替え時の活用方法について（複数回答）



入れ替え対象となる備蓄品の活用割合について



【その他②】生産段階における出荷されない野菜の扱いについて

- ✓ **事業系食品ロス量**は食品関連事業者の**事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等を対象**としており、食品関連事業者に出荷されない野菜は対象外である。（食品リサイクル法第9条）
- ✓ 生産段階で**出荷されない野菜**に関しては、
 - ① ほ場において、**病害・腐敗果等の廃棄**や、緊急的な出荷抑制の取組としての生産物のほ場還元が行われており、
 - ② また、**収穫後**、食べられるものは**自家消費・無償贈与、加工用**等への仕向けや、**出荷規格重量超過分**（1箱当たりの出荷重量を下回らないよう少し多めに箱詰めする分量）に充てられるほか、**種子用、飼料用等の非食用としても活用**されているところ。

ほ場における廃棄



病害を受けたトマト
(炭疽病)

写真：北海道病害虫防除所
北海道立総合研究機構



シカの食害を受けた
ブロッコリー

写真：農研機構

※ この他、豊作時など価格が著しく低下した際の緊急的な出荷抑制の取組として、生産物をほ場に還元することがある

食用としての活用



自家消費・無償贈与



加工用

〔生産者自身が加工・販売の
取組を行う場合
(六次産業化) 等〕



出荷規格重量超過分

〔1箱当たりの出荷重量を
下回らないよう
少し多めに箱詰めする分量〕

非食用としての活用



種子用
(にんにくの植え付け)

写真：農畜産業振興機構



野菜の飼料化

〔バックサイロに詰められた
にんじんサイレージ〕

写真：農畜産業振興機構

※ただし、出荷されない農産物は、一般的に重量等の計測はなされず、全体数量を把握することは困難

生産者の様々な取組により、収穫後、**出荷されない農産物についても有効活用が図られている**

【その他②】事業者の有効活用事例①

株式会社モスフードサービスが規格外品などで通常流通されない野菜を積極的に使用したドリンクを販売する新業態のドリンクスタンド「Stand by Mos」(スタンドバイモス)をオープン。

【ポイント】

- ✓ 味や風味は問題がないものの、サイズが大きすぎる・小さすぎる、表面にキズがあるなどの理由で本来は流通されないはずの規格外品や野菜の端材を使用することで食品ロス削減や産地・生産者の支援を目指すエシカルな店舗運営に取り組む。



【プレスリリース】



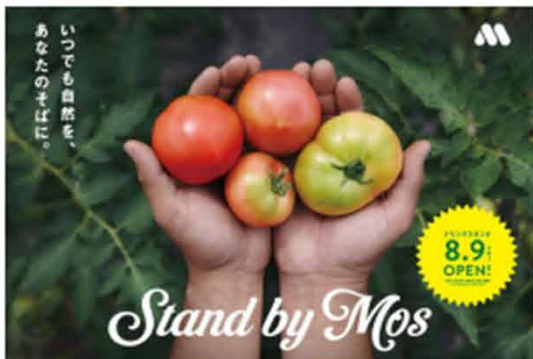
2024年8月9日
ref. 24-0808-006
〒141-8004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4階

規格外の“もったいない”野菜も使用したエシカルな新業態

モスが手掛けるドリンクスタンド「Stand by Mos」

～8月9日(金) 東武東上線「池袋駅」改札内にオープン～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス(代表取締役社長:中村 栄輔、本社:東京都品川区)は、2024年8月9日(金)、主に規格外品などで廃棄されてしまう野菜を使用したドリンクを販売する新業態のドリンクスタンド「Stand by Mos」(スタンドバイモス)を、東武東上線「池袋駅」の改札内にオープンします。



【キービジュアル】



【店舗外観】

当社では外食産業を取り巻く環境の変化に合わせて、都心一等地に出店できる小型店舗やキッチンカーなど新業態への挑戦を進めてきました。ドリンクスタンドはハンバーガー業態と異なり、小規模な厨房で客席を設けなくとも、駅構内や商業施設などの超狭小物件への出店が可能な業態です。コロナ禍による外出制限が解除され、人流が戻りつつあるなかで、全国でも屈指のターミナル駅である池袋駅の利用者数は、2019年度比で85%程度まで回復しています※1。1日あたりの乗降客数40万人を誇る、東武東上線池袋駅の駅構内に新業態店舗を開業することで、超狭小物件への更なる出店に向けた検証を進めていきます。

※1 東武鉄道の公表資料より算出 <https://www.tobu.co.jp/corporation/rail/station/info/>

また、当社では創業当初から生野菜にこだわった商品を提供してきました。モスバーガー店舗で使用する生野菜は全て、当社が独自に関係を構築した全国117産地、2,379軒(2023年度末)の契約農家で、農業や化学肥料の使用を継続的に削減する姿勢を持つ農家さんによって栽培された「モスの生野菜」です。また、生野菜の安定調達と、産地との協力体制強化を目指し、2006年からは農地所有適格法人「モスファーム」を地域の生産者と共同で設立・運営しています。

「Stand by Mos」では、これまでに当社が築いてきた野菜の調達ルートや産地との協力体制を活かしながら、モスバーガー店舗と同じ「モスの生野菜」も使用したジュースやスムージーを販売します。また、味や風味は問題がないものの、サイズが大きすぎる・小さすぎる、表面にキズがあるなどの理由で本来は廃棄されるはずの規格外品や野菜の端材を使用することで、食品ロス削減や産地・生産者の支援を目指すエシカルな店舗運営に取り組むと同時に、成人1日あたりの野菜摂取量の目標達成に貢献し、お客さまの健康に寄与していきます。

PRESS RELEASE

株式会社モスフードサービス

(出典: 株式会社モスフードサービスHP)

【その他②】事業者の有効活用事例②

エームサービス株式会社（社員食堂運営会社）では、長雨や豪雨により通常流通できなかった野菜を仕入れ、食品ロス削減や生産者支援の一環で食堂での提供を実施。

【エームサービス株式会社が運営する社員食堂での活用事例】

事例1) 東北地方で発生した長雨、豪雨により通常流通できない宮城県産泥付きかぼちゃを1 t購入。
東日本を中心とした171箇所の社員食堂等で2日間で調理・販売し完売。

事例2) 規格外で流通されない宮崎県産のゴーヤを積極活用。全国185箇所の社員食堂等で1,617kgを調理・販売し完売。
(通常、夏季期間約450kgの使用)

【通常流通できなかったかぼちゃ】



【社員食堂での提供メニュー】



【社員食堂での告知ポスター】



【その他②】事業者の有効活用事例③

新宿ワシントンホテル（藤田観光株）では、「世界にひとつだけ！ My SDGs新聞 & MOTTAINAIバナナパフェ作り」を開催し、小学生ら約60名が参加。

【新宿ワシントンホテルでの活用事例】

サステナビリティを学ぶイベントの一環で、**流通過程などで規格外となったバナナ**を商品化した「もったいないバナナ」を使ったオリジナルパフェ作りを実施。

■ 世界にひとつだけ！ My SDGs新聞&MOTTAINAIバナナパフェ作り

新宿ワシントンホテル（東京都新宿区、総支配人：和田 修治）は2024年7月24日（水）、8月21日（水）の計2日間、小学生を対象としたSDGsイベント『ホテル×SDGs』 世界にひとつだけ！ My SDGs新聞&MOTTAINAIバナナパフェ作り（参加無料）を開催いたします。

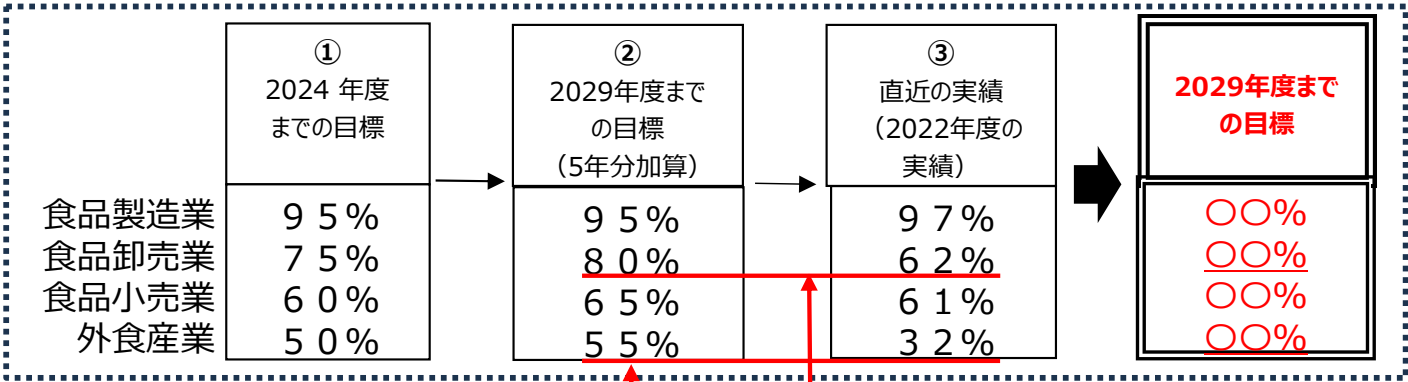


【参考：「もったいないバナナ」について】株式会社ドールが2021年9月より始めた「もったいないバナナ」プロジェクトの一環。まだおいしく食べられるにもかかわらず、流通過程の規格から外れたことで捨てられてしまっていたバナナを「もったいないバナナ」と名付け、それをゼロにすることを目指しています。

2-1. 再生利用等の実施率に係る目標について

【目標の定め方】

- 2024年度までの目標（①）に、判断基準省令第2条に基づく基準実施率区分を適用し、増加ポイントを5年分（2025年度～2029年度）加算した値（②）を基本とし、直近の再生利用等実施率の実績（③）を考慮して設定

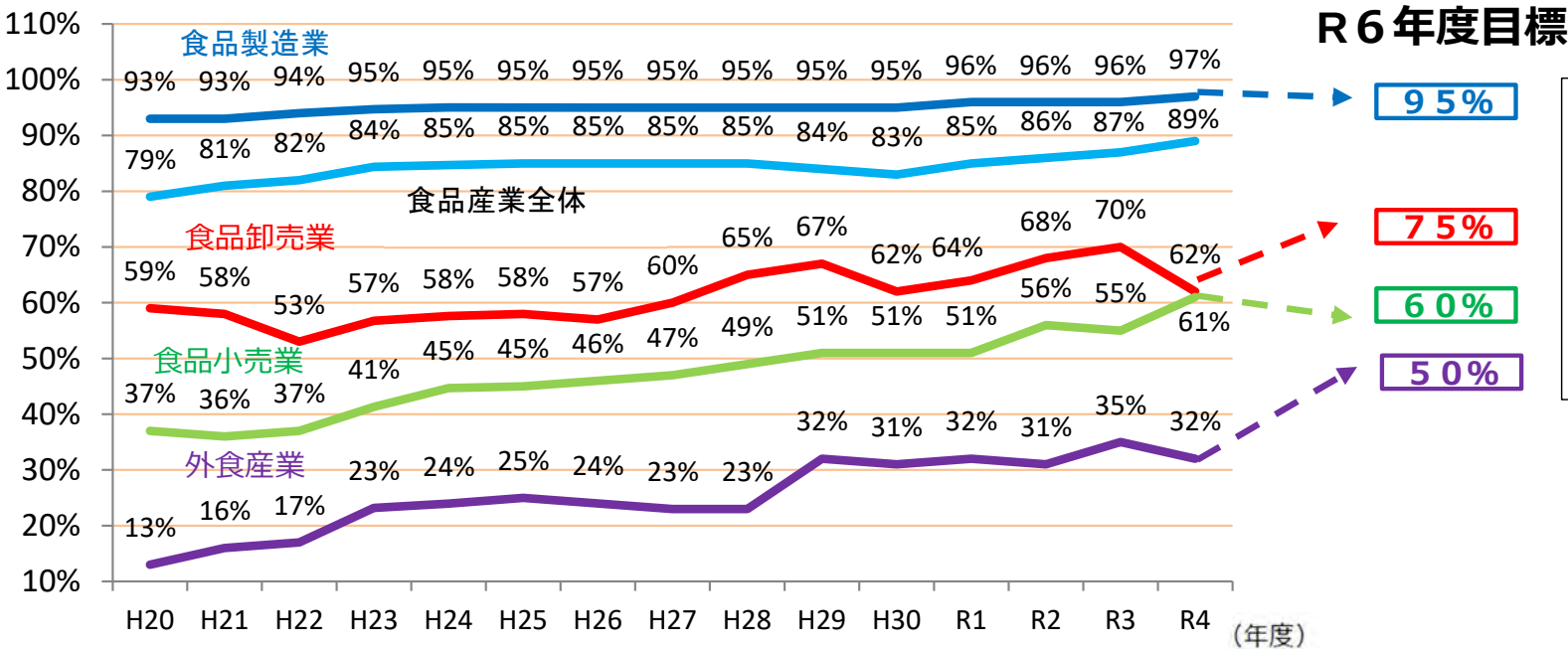


基準実施率（個別企業の目標値）に対する増加ポイント

基準実施率区分	増加ポイント
80%以上	維持向上
50%以上 80%未満	1%/1年
20%以上 50%未満	2%/1年

食品卸売業及び外食産業は、直近の実績との乖離が大きい。

再生利用等実施率に関する目標



再生利用等実施率

$$\frac{(\text{発生抑制量} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95^{(*)})}{(\text{発生抑制量} + \text{発生量})}$$

※食品廃棄物残さ（灰分）を除いたものに相当する率

2-1. 再生利用等の実施率に係る目標について



【乖離の要因※】

4 業種共通の要因

- ①再生利用などを意識せず、手近な焼却・埋立を行う業者に依頼
- ②再生利用事業者へ依頼すると処分料が高い
- ③再生利用事業者が近隣にない
(外食産業固有の要因) 分別が困難

食品廃棄物等量別の4業種再生利用等実施率について

年間の食品廃棄物等の量が100t未満の事業者においては、再生利用等実施率が低い

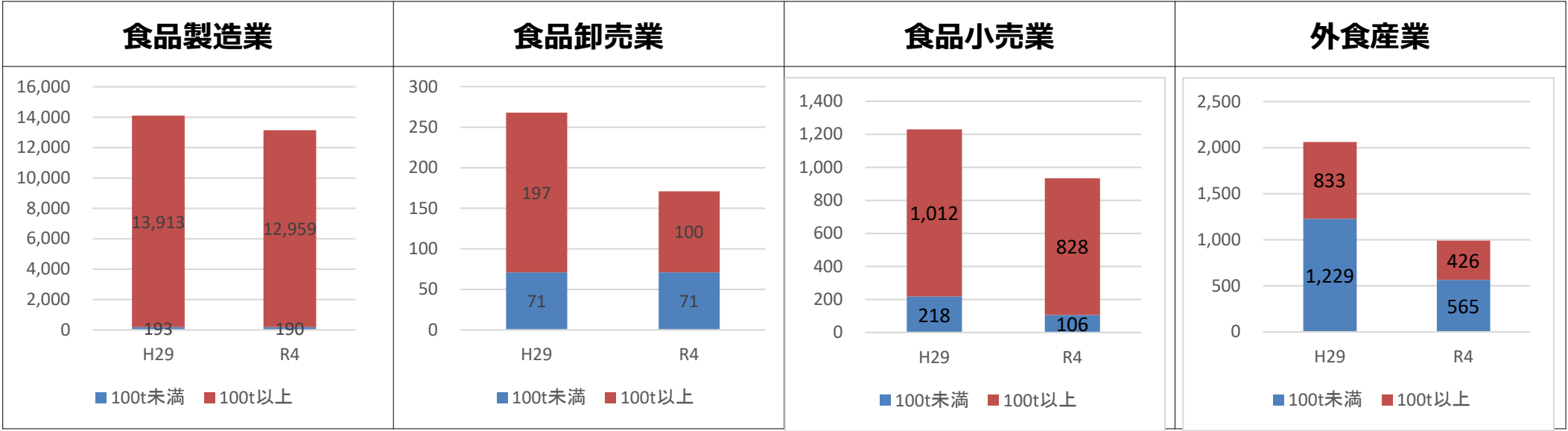
食品廃棄物等量別の4業種再生利用等実施率

(%)

	食品製造業	食品卸売業	食品小売産業	外食産業
100t以上	97	74	64	50
100t未満	60	38	26	15
全体	97	62	61	32
2024年度までの目標	95	75	60	50

資料：食品循環資源の再生利用等実態調査（令和4年度）と食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）第9条第1項に基づく定期報告を用いて推計した結果である。
※2022年度実績

各業種における食品廃棄物等の発生量（推計）



資料：農林水産省統計部「令和4年度食品循環資源の再生利用等実態調査結果」を基に新事業・食品産業部により作成。

※2022年度実績

特に食品卸売業と外食産業は、食品製造業及び食品小売業と比較して「100t未満の事業者からの食品廃棄物等の量の合計」が、「100t以上の事業者からの食品廃棄物等の量の合計」より多いため、再生利用等実施率が低くなる傾向にある。

※ヒアリング内容含む

2-1. 再生利用等の実施率に係る目標について

直近の実績との乖離の大きい食品卸売業、外食産業において、乖離の要因を踏まえ、再生利用等の促進のために以下の取組を行う。

要因 \ 取組	自治体との連携等	事業者に対する意識付け・事例の横展開	登録再生利用事業者数の確保
事業者の再生利用に対する意識が低い (特に廃棄物量等の量100トン/年の事業者)	○	○	—
再生利用事業者へ依頼すると処分料金が 高くなる	○	—	(○)
再生利用事業者が近隣にない	—	—	○
(外食のみ) 再生利用できるものとその他の の分別が困難	—	○	○

➡ 乖離の要因に対する取組を進めつつ、政策の継続性の観点から前回の目標設定方法により、2029年度までの再生利用等実施率の目標については、食品製造業95%、食品卸売業75%(据え置き)、食品小売業65%、外食産業50%(据え置き)としてはどうか。

	2024年度までの目標	2029年度までの目標(案)
食品製造業	95 %	95 %
食品卸売業	75 %	75 %
食品小売業	60 %	65%
外食産業	50 %	50 %

2-2. 再生利用等促進に向けた自治体との連携等について



- ✓ 再生利用等促進に当たっては、自治体の役割が重要であることを改めて認識。
- ✓ そのため、取組を推進しようと考えている自治体を積極的に支援するため、食品循環資源の再生利用等を促進する上で参考となる情報等を整理し、あらゆる機会を通じて情報発信を行うことについて、更に取組を強化し、関係者との連携を促すこととする。

①食品循環資源の再生利用等を促進する上で参考となる情報等

- ・食品リサイクル法に関する基礎情報
- ・基本方針のポイント（背景（カーボンニュートラル、食料安全保障、再生利用優先順位等）、再生利用等実施率に関する目標 等）
- ・登録再生利用事業者や再生利用事業計画の制度について
- ・具体的な優良取組事例（食品関連事業者や再生利用業者等の地域関係者との連携事例含む） 等

⇒今後、国が自治体向け食品リサイクル等推進の手引き（仮）としてとりまとめ、その後も必要な知見の整理等を継続的に行う。

②最近環境省が実施した食品リサイクル法等に関する情報発信の事例

- ・6／26 全国廃棄物・リサイクル行政主管課長会議（対象：都道府県、政令市。）
- ・8／9 食べきり塾（全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 主催）（対象：都道府県、政令市、市町村。）
- ・9／5 東京事務所環境省担当者連絡会（対象：都道府県、政令市。）

⇒上記会議等の活用に加え、地方環境事務所が実施する研修会等を含む、あらゆる機会を通じて、参加者のニーズや御知見を踏まえた適切な情報発信を積極的に行う。

⇒また、基本方針見直し後に、市町村等を対象に、基本方針の内容やポイントを解説するための周知・説明を行う。

③処理料金等について

現行の基本方針において、「市町村における一般廃棄物の処理料金については、環境保全を前提としつつ地域の実情に応じて市町村が決定しているところであるが、（略）、食品循環資源の再生利用等の促進の観点も踏まえつつ、その処理に係る原価相当の料金を徴収することが望ましい」、ととされている。

⇒自治体の処理料金について、上記を踏まえた価格を設定するための周知を継続的に行う。

⇒また、自治体との連携や、登録再生利用事業者制度の活用促進等を通じて、食品循環資源の需要を高め、再生利用に関する健全な市場・ビジネス拡大を促すことにより、再生利用を促進する。



2-2. 年間の食品廃棄物等量が100t未満の事業者に対する再生利用等の意識付け

年間の食品廃棄物等量が100トン未満の事業者における再生利用等の取組を収集し、優良事例として周知。

(具体的イメージ)

【鳥羽国際ホテル】

取組内容（肥料化）

食事提供時に出てしまう伊勢海老の殻・貝殻等の食品残渣をたい肥化し、伊勢志摩のブドウ畑の土壌に活用。そこで育てたブドウを使って、ワインを製造する（製品出荷は1～2年後の予定）

取組の動機

- ・SDGs活動で、海や森を守る取組を一緒に行っているメンバーに伊勢志摩でワインを作られている方がおり、ワイン用ぶどうは、土壌づくりの段階でカルシウムなどが必要となるので、当社で廃棄している伊勢海老の殻や貝殻をたい肥として活用させていけないかというお話をいただいた。
- ・食品残渣の問題は当社としても大きな課題だったので、たい肥作りに一緒に取り組むことにした。

取組のメリット

- ・伊勢海老の殻や貝殻、魚の骨などの食品残渣は、固く焼却できないことから通常の生ごみとしての処理ができないため、資源として活用していただけること自体にメリットがある。
- ・伊勢海老の殻のたい肥でできた伊勢志摩ワインが作られること自体にも話題性があり、そのワインをホテルで販売するという循環型食品連鎖を目指すことができる。伊勢海老から作られたワインなど、PR効果は抜群である。

今後の展望

- ・たい肥化の取組としては始まったばかりなので、今後も引き続き連携をしながら進めていきたい。
- ・そもそもの食品残渣少なくてできるよう、お客様に食べ残しを少なくしていただく取り組みと啓発を進めながら余った料理、食材の有効活用と商品化も併せて進めていく。



【(有)ジョイックおくだ ほか】

取組内容（肥料化）

スーパー、レストランから排出する食品廃棄物を原料として製造された肥料で米を生産し、生産された米を店舗にて販売している。

取組の動機

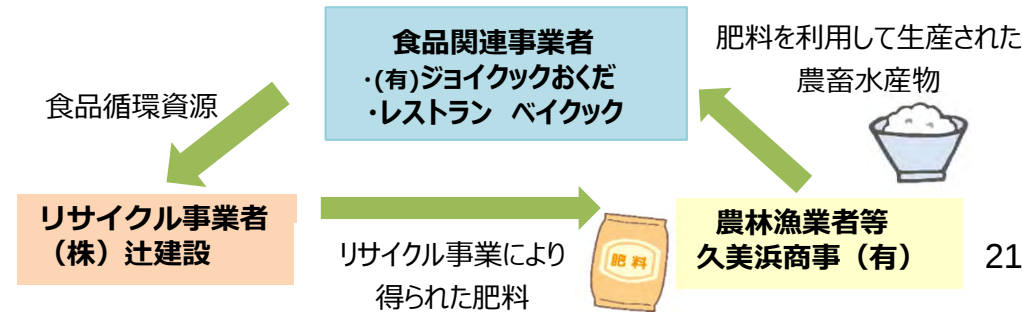
- ・店舗から出てしまう食品廃棄物でリサイクルに取り組むことで、環境問題にも配慮できる。
- ・廃棄物の一部をリサイクルに回すことで、廃棄物量が減少し、処理料金を安価にできる。
- ・廃棄物を食品循環資源（リサイクルできるもの）とそれ以外に分別できれば、特定肥料として利用できたため。

取組のメリット

- ・食品循環資源で製造された肥料で生産された農産物を使用することで、地産地消を実感できる
- ・食品廃棄物の行き先と処理方法が把握できるため、安心してリサイクル事業者に引き取りをお願いできる。

今後の展望

- ・現在は、店舗のみでの米の販売であるが、真空パックやネット販売など、商品展開をしていきたい
- ・米以外にも、農畜水産物の種類を拡大していきたい



【その他】2-2.食品ロス削減、食品廃棄ゼロエリア創出等に関するモデル事業

- ✓ 食品ロス削減の先進的取組や、食品ロスと食品リサイクルを通じた食品廃棄ゼロ（＝焼却・埋立ゼロ）を目指す先行エリア創出に関するモデル事業を実施し、食品ロス削減及び食品リサイクルを促進する。
- ✓ 令和6年度（令和5年度補正予算分含む）は計14件（食品ロス削減5件、食品廃棄ゼロエリア9件）のモデル事業を採択。モデル事業の成果は環境省HP掲載等を通じて横展開を図る。

食品廃棄ゼロの達成イメージ

