

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10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）

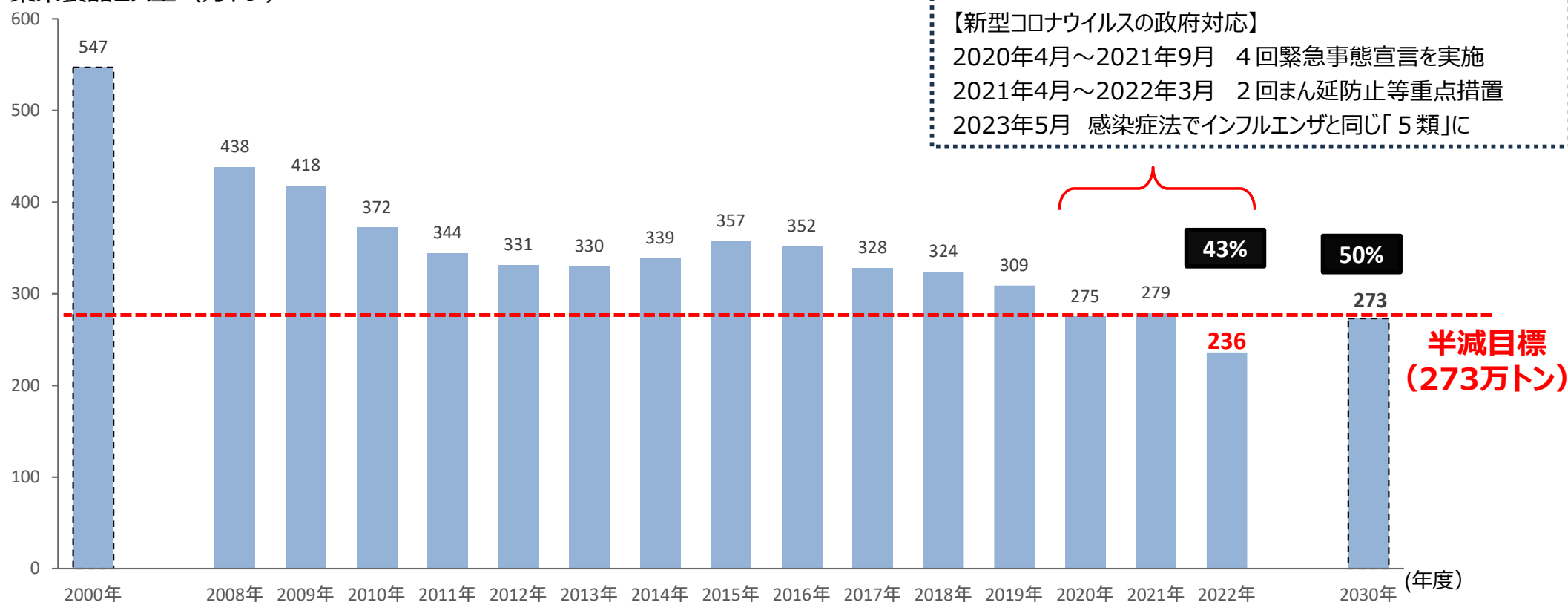
II 再生利用等

- 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**。）。

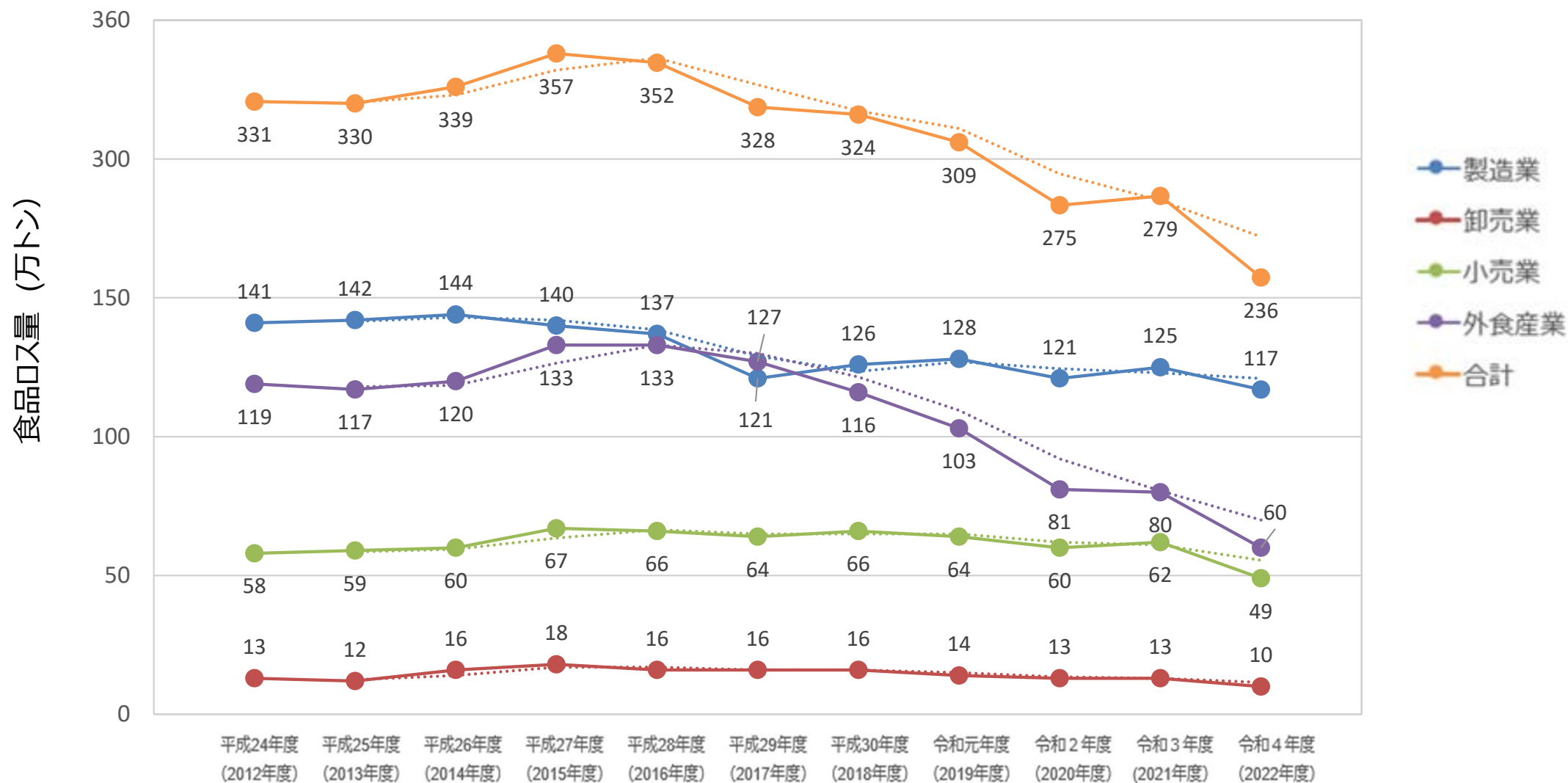
事業系食品ロス量（万トン）



➡ 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

- 業種ごとの食品ロス量は、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。



事業系食品ロスの内訳

参考

- ✓ 食品の製造から小売・飲食店までの流通の工程別に可食部の内訳を整理し、内訳別の可食部割合について集計を行った調査結果（※ 1）を踏まえて、令和 4 年度の事業系食品ロス量の内訳を作成。
- ✓ この中には、調理ミスによる失敗品、検査不合格品など削減が困難なものが含まれる。

4業種別・工程別の事業系食品ロスの発生量（推計）

（単位：万トン）

	食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業		事業系食品ロス合計	
	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量
原材料	33.8%	39.5	26.3%	2.6	5.1%	2.5	6.4%	3.8	20.6%	48.5
製造工程	62.4%	73.0	13.1%	1.3	0.8%	0.4	1.6%	1.0	32.1%	75.7
設備操作に係るロス（異物混入・製造・加工ミス）	8.9%	10.4	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	4.4%	10.4
設備関連ロス（設備の動作不調、ラインの製品切替え等）	4.8%	5.6	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	2.4%	5.6
試作品（新製品開発等）	0.3%	0.4	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.1%	0.4
製造工程における原材料端材	33.3%	39.0	7.7%	0.8	0.7%	0.3	0.3%	0.2	17.1%	40.3
発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの	9.0%	10.5	5.3%	0.5	0.0%	0.0	0.0%	0.0	4.7%	11.1
その他	6.1%	7.1	0.1%	0.0	0.0%	0.0	1.3%	0.8	3.4%	7.9
輸配送・卸売工程	3.7%	4.3	60.5%	6.1	0.2%	0.1	1.2%	0.7	4.7%	11.2
返品、不良品	2.0%	2.3	30.1%	3.0	0.1%	0.0	0.0%	0.0	2.3%	5.4
事故品	0.2%	0.2	2.6%	0.3	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.2%	0.5
納品期限の切れた商品	1.3%	1.5	16.9%	1.7	0.0%	0.0	1.1%	0.7	1.6%	3.9
その他	0.2%	0.2	10.9%	1.1	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.6%	1.3
小売店舗	0.1%	0.1	0.1%	0.0	93.2%	45.7	20.7%	12.4	24.7%	58.2
売れ残り商品	0.0%	0.0	0.0%	0.0	7.8%	3.8	20.7%	12.4	6.9%	16.2
販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等）	0.0%	0.0	0.0%	0.0	48.9%	24.0	0.0%	0.0	10.2%	24.0
事故品	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.4%	0.2	0.0%	0.0	0.1%	0.2
調理ミスによる失敗品等	0.0%	0.0	0.1%	0.0	0.9%	0.4	0.0%	0.0	0.2%	0.5
その他	0.1%	0.1	0.0%	0.0	35.2%	17.2	0.0%	0.0	7.4%	17.4
飲食店舗	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.8%	0.4	70.1%	42.1	18.0%	42.5
仕入材料の使い残し	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.1%	0.0	6.6%	4.0	1.7%	4.0
試作品（新メニュー開発等）	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.2%	0.1	0.1%	0.1
作り置き品・誤発注で廃棄されたもの	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	12.9%	7.7	3.3%	7.7
お客様の食べ残し	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.7%	0.3	48.1%	28.9	12.4%	29.2
調理ミス	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.9%	0.5	0.2%	0.5
その他	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	1.5%	0.9	0.4%	0.9
合計	100.0%	117.0	100.0%	10.0	100.0%	49.0	100.0%	60.0	100.0%	236.0

※ 上表のパーセンテージ（％）は、4業種区分毎の可食部排出総量に対する割合。

※ 1）農林水産省「令和 5 年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書」（令和 6 年 2 月）の表 2-12 をもとに作成。

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

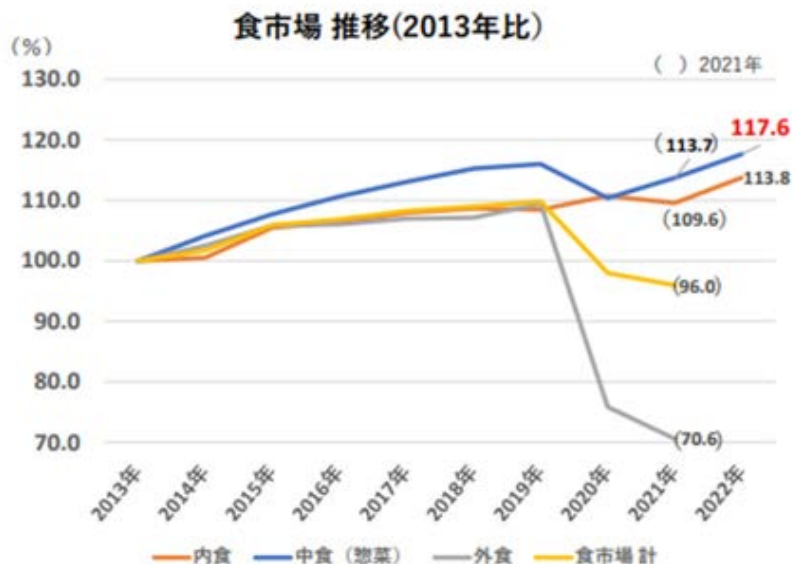
- ✓ コロナ禍は、食品産業をめぐる経済情勢の変化だけでなく、国民の行動変容をもたらし、食品ロスの発生量減少に寄与したが、その変容は現在においても継続していると考えられる。
- ✓ 特に外食から内食へ移行したことにより、外食時の食べ残しが減少。

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で
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)



食品類のEC市場規模



【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

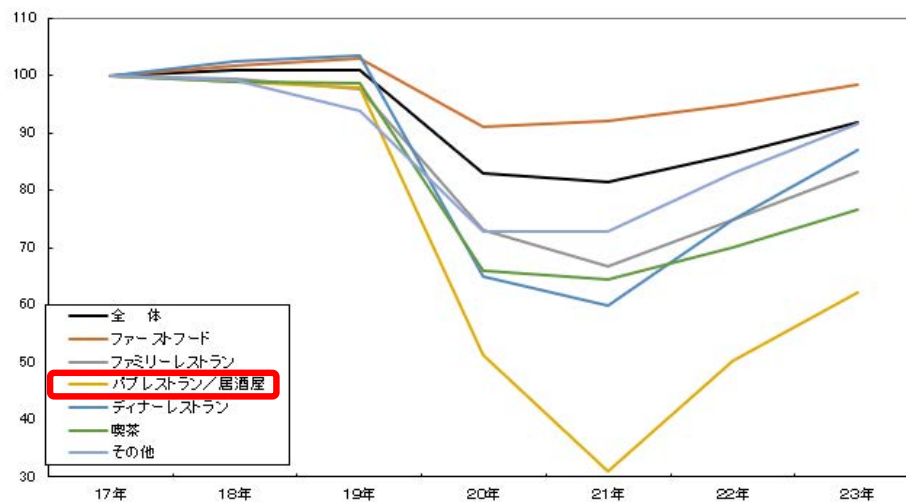


大皿：食べ残りやすい

小皿：食べ残りにくい



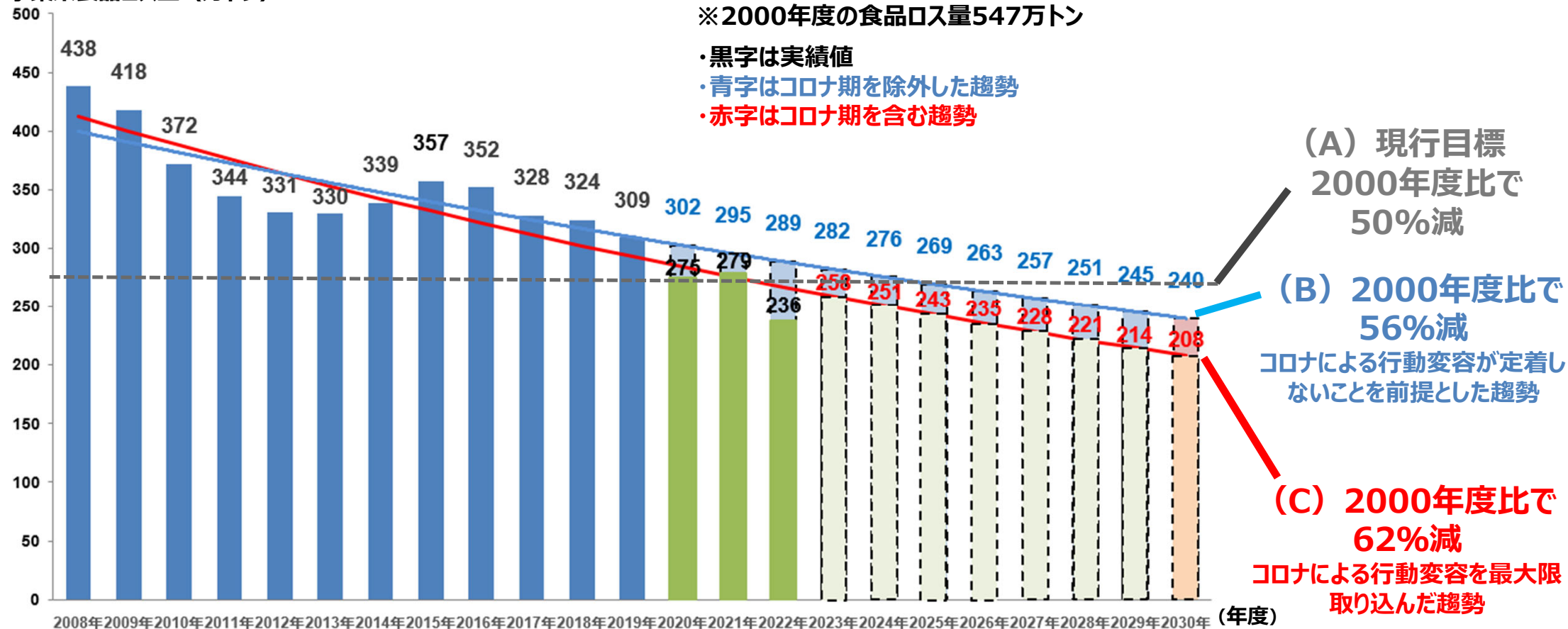
外食産業における利用客数の推移 (2017年比)



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

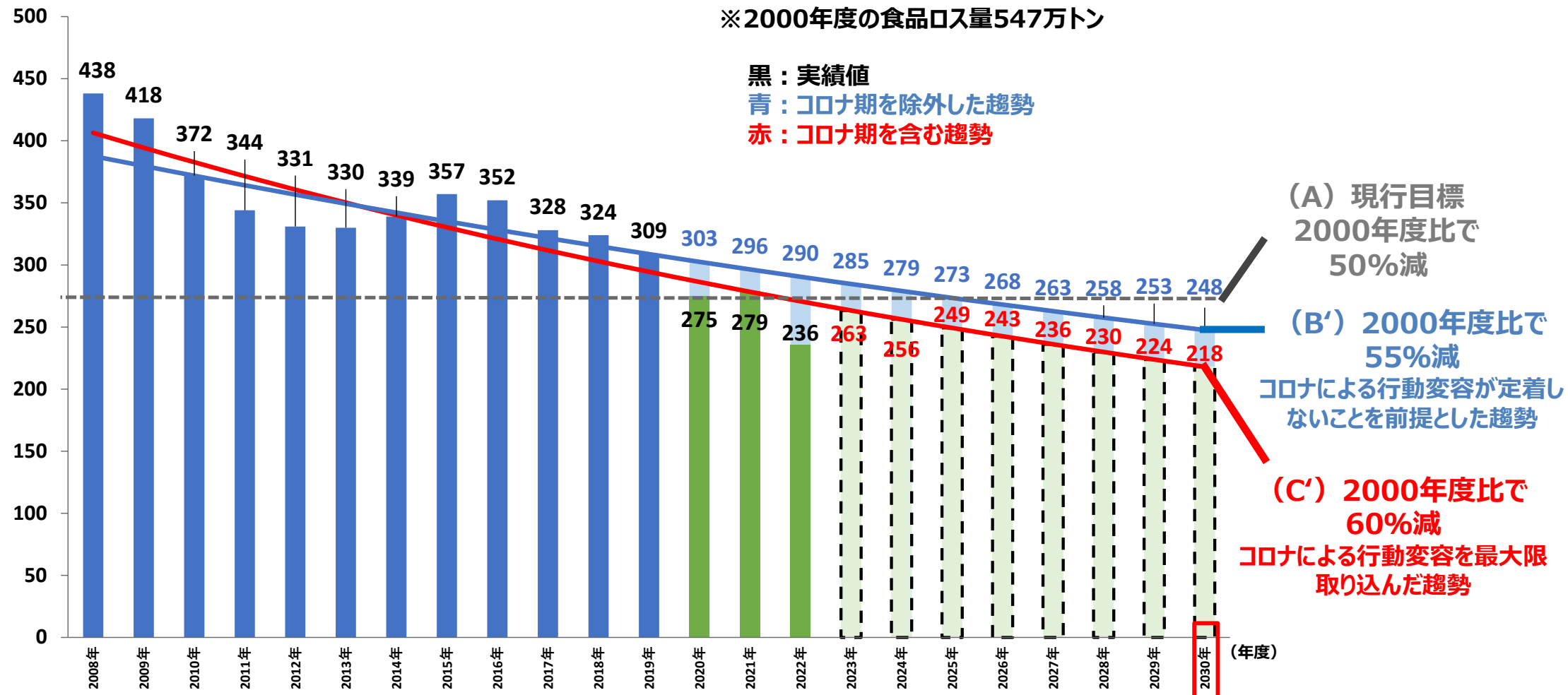
1-6. 事業系食品ロス量の削減目標の設定

(注) 本資料は、議論の過程の中で業種ごとの分析結果を見るために試算の一つとして行ったもの。2030年度以降の削減目標も含め、今後の議論を予断するものではない。

試算方法

- ① 業種ごとの食品廃棄物等量の実績を基に、指数関数により2023年度以降の食品廃棄物等の量を算出（コロナ期を含むもの、除外したものの2種類）
- ② 得られた①のデータに、最新の業種ごとの可食部率を乗じることによって2023年度以降の食品ロス量を算出

事業系食品ロス量（万トン）



1-6. 将来の推計人口の減少を反映した2050年度の食品ロス量の試算

参考

- ✓ 将来の人口減少を加味し、長期のトレンドの大枠をみるために参考までに示すと以下の通り。
- ✓ 本試算は、人口動態のみを加味し、人口の変動に比例して食品ロス量の変動すると単純に仮定して試算したものであるが、実際は人口動態以外の各種要因も含めて食品ロスの変動に影響を与えるものであり、2030年度以降の削減目標も含め、今後の議論を予断するものではない。

試算方法

- ① 2022年度以前の食品ロス量を同年の総人口で割り、1人当たりの食品ロス量を算出
- ② 得られた①のデータから、2023年度以降の1人当たりの食品ロス量を指数関数により算出
(コロナ期を含むもの、除外したものの2種類)
- ③ ②でえた1人当たりの食品ロス量のデータに、2050年の推計人口を乗じることで2050年度の食品ロス量を算出
(出典：国立社会保障・人口問題研究所、日本の将来推計人口（令和5年度推計）)

	コロナ期を除外した試算結果	コロナ期を含む試算結果
2050年度の食品ロス量	124万トン (2000年度比で77%減)	94万トン (2000年度比で83%減)

※2000年度の食品ロス量547万トン

【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

農林水産省

食品・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 > 政策・食品政策 > リサイクル食品政策 > 食品ロス削減・食品ロス > 国の災害時用備蓄食品の有効活用ポータルサイト

国の災害時用備蓄食品の有効活用ポータルサイト

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処置を終えたものについて、活用として、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）。興味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間であり、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間です。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間の提供を行うなど、所定の提供に向けて配慮します。

＜適用の流れ＞

（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告知した上で、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。（引き渡し先等は各府省庁の判断となります）

（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＞

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）

2. 今後の災害時用備蓄食品提供予定情報

国の災害時用備蓄食品の有効活用ポータルサイト
(農林水産省HP) 13

【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

〈未利用食品マッチングシステム〉



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

《東京都HP》

<https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/basic/conferece/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〉

品名	数量	備考	配布先（外部）	配布先（内部）
味噌	2,000箱（40,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	5,000箱（10,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱
味噌	1,000箱（20,000kg）	・（令和4年）4月～20箱 ・（令和4年）5月～20箱 ・（令和4年）6月～20箱 ・（令和4年）7月～20箱 ・（令和4年）8月～20箱 ・（令和4年）9月～20箱 ・（令和4年）10月～20箱 ・（令和4年）11月～20箱 ・（令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱	（令和4年）4月～20箱 （令和4年）5月～20箱 （令和4年）6月～20箱 （令和4年）7月～20箱 （令和4年）8月～20箱 （令和4年）9月～20箱 （令和4年）10月～20箱 （令和4年）11月～20箱 （令和4年）12月～20箱

《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

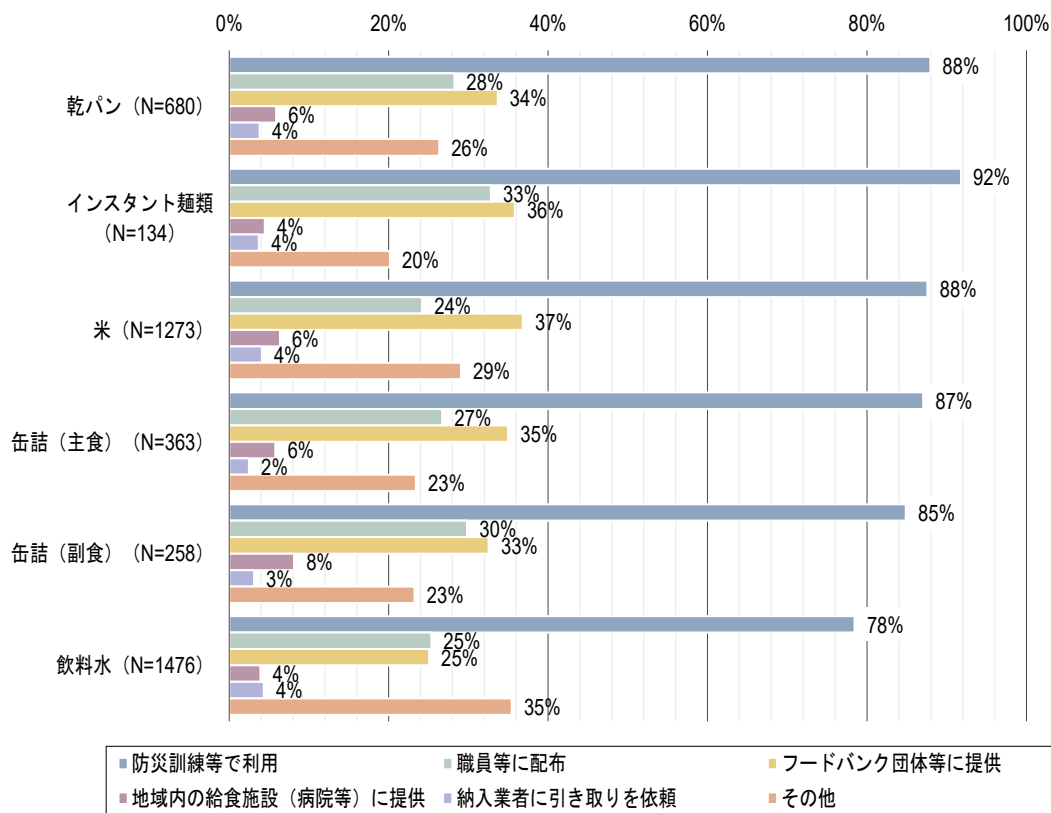
- ✓ 環境省が令和4年度、全国の市区町村1,741件にアンケート調査を実施し、1,704件の回答を得た。
- ✓ 防災備蓄品（食品・飲料水等）の備蓄状況※と賞味期限に伴う入れ替え時の活用状況について調査。

※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。

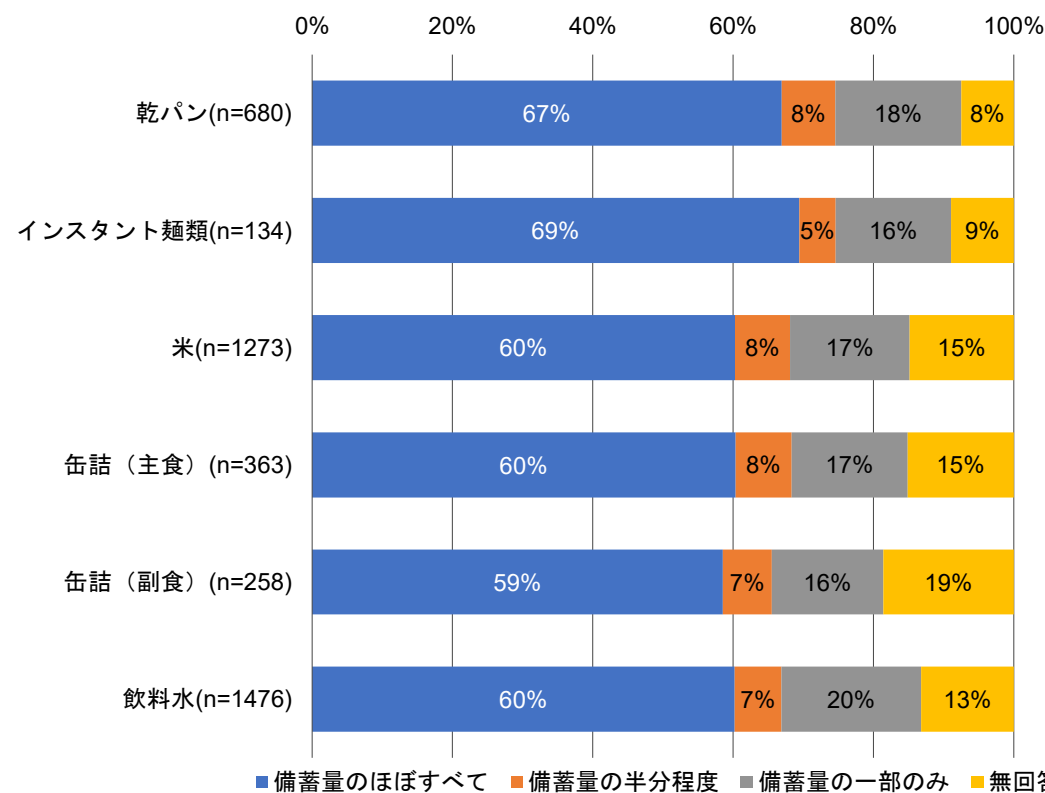
調査結果概要

- ✓ **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. 24-0808-005
〒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、農薬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。

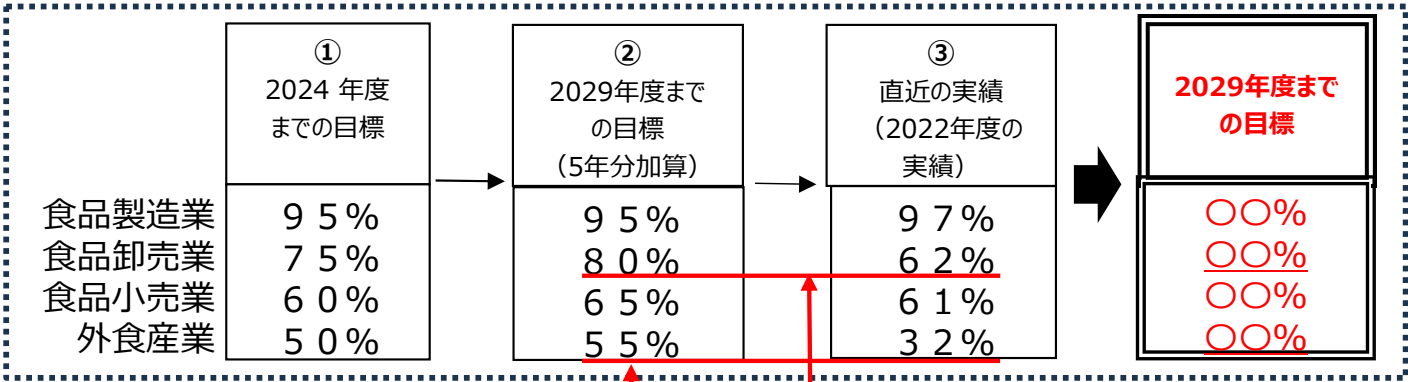


【参考：「もったいないバナナ」について】株式会社ドールが2021年9月より始めた「もったいないバナナ」プロジェクトの一環。まだおいしく食べられるにもかかわらず、流通過程の規格から外れたことで捨てられてしまっていたバナナを「もったいないバナナ」と名付け、それをゼロにすることを目指しています。

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

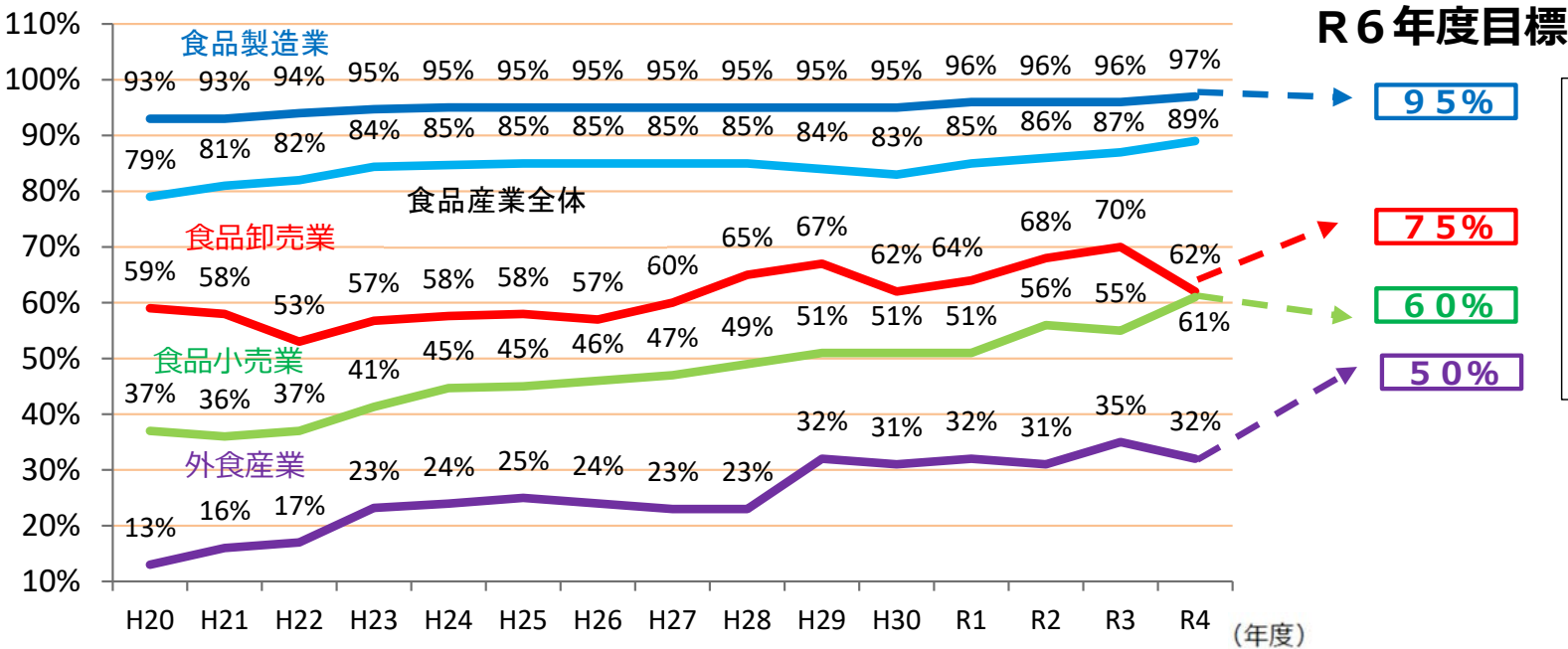


基準実施率（個別企業の目標値）に対する増加ポイント

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

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

※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※】

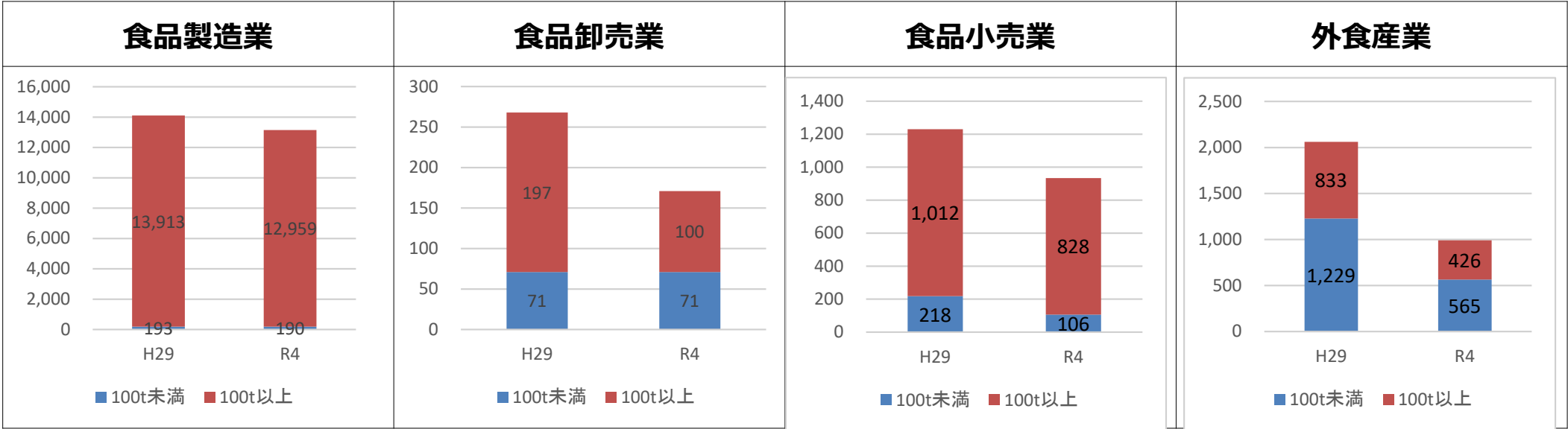
4 業種共通の要因

- 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

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

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

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

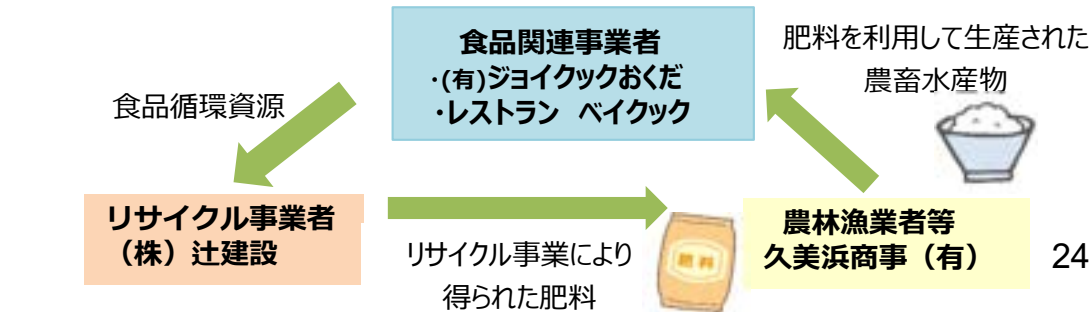
- ・店舗から出てしまう食品廃棄物でリサイクルに取り組むことで、環境問題にも配慮できる。
- ・廃棄物の一部をリサイクルに回すことで、廃棄物量が減少し、処理料金を安価にできる。
- ・廃棄物を食品循環資源（リサイクルできるもの）とそれ以外に分別できれば、特定肥料として利用できたため。

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



3-1. 登録再生利用事業者制度の活用促進について

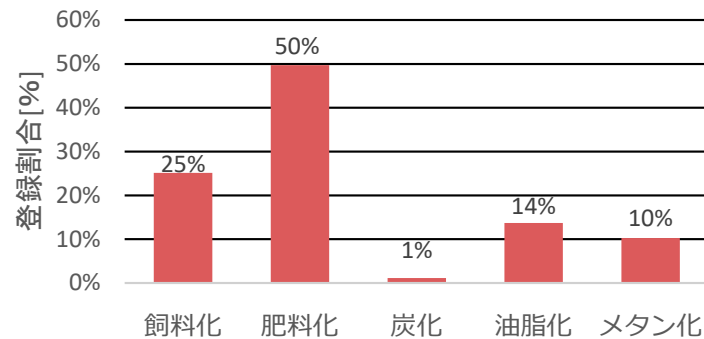
前回合同会合資料

- ✓ **登録件数は横ばいで、再生利用のうち優先順位が高い飼料化・肥料化が7割以上を占める。**
- ✓ **飼料化・肥料化に取り組む登録再生利用事業者は、小売業・外食産業も含めた複数の業種の食品関連事業者等から食品循環資源を受け入れ、再生利用等実施率の向上にも貢献している。**

■ 登録再生利用事業者の登録件数

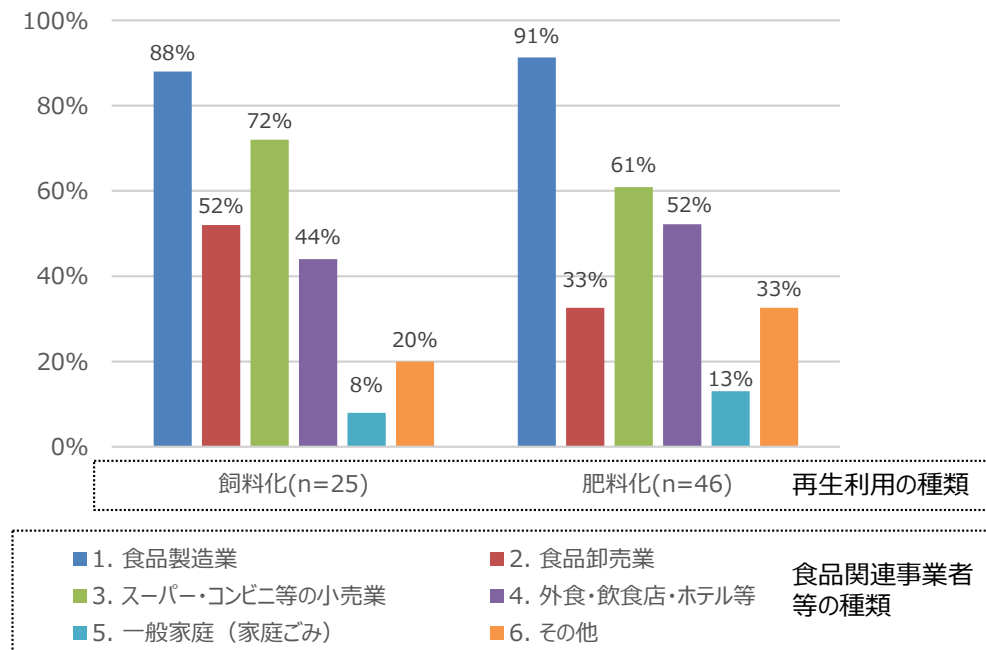


■ 再生利用事業の種類



※再生利用事業の種類は、一つの事業者が複数の事業を実施しているケースがあるため、事業別の件数（計175）と登録再生利用事業者の登録件数（計153）は一致しない。

■ 登録再生利用事業者における再生利用の種類と取引のある食品関連事業者等の種類 (登録再生利用事業者アンケート調査結果（クロス集計）)



■ 登録再生利用事業者アンケート調査の概要

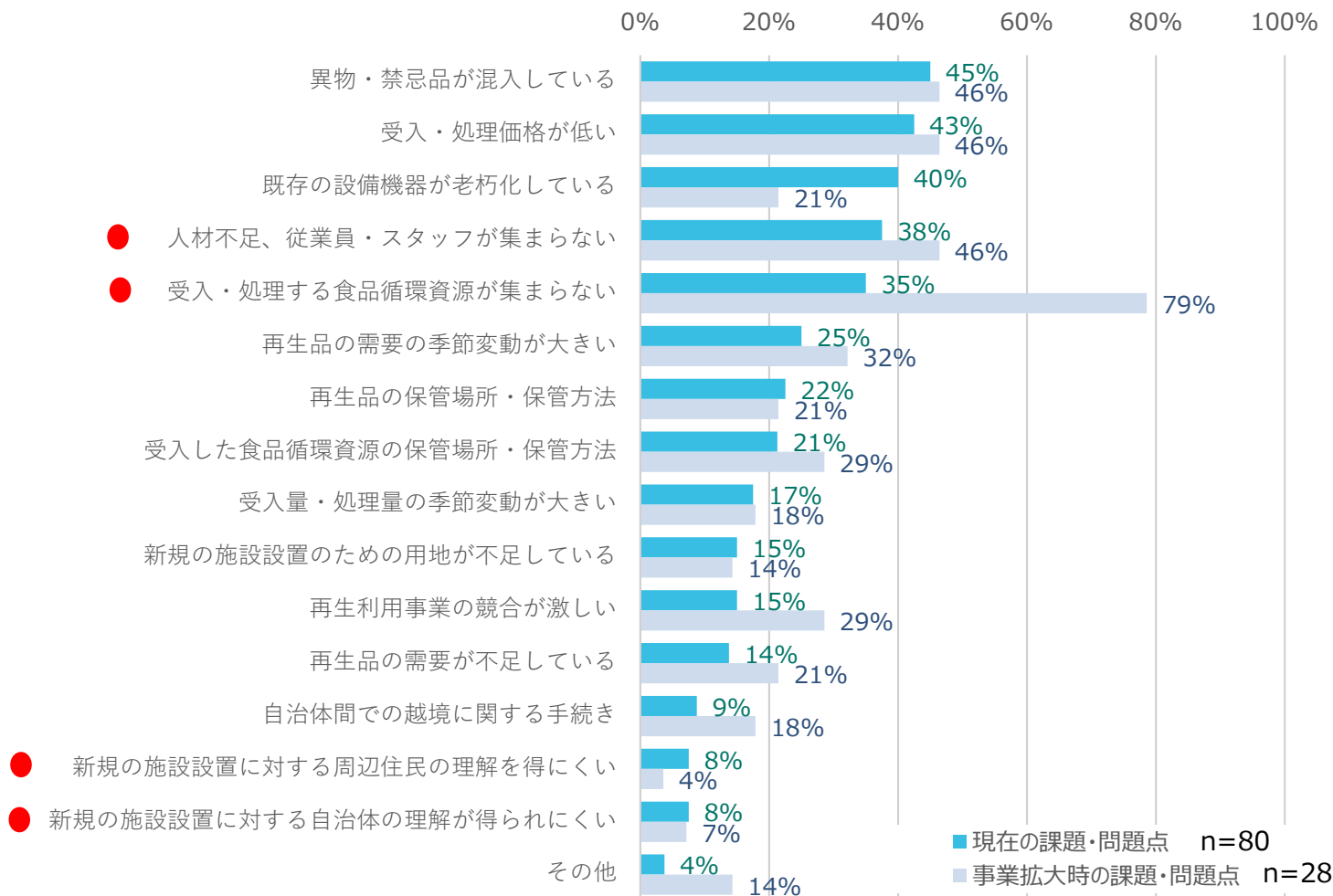
- ・調査方法：郵送にて調査票を配布、郵送またはメールで回答
- ・調査期間：令和6年5月～6月
- ・回収状況：80件（調査対象153件のうち52%）（※6月24日時点）

➡ **登録再生利用事業者制度の認知度を高め、再生利用等に着実に取り組む登録事業者の増加につなげる観点から、優良事例の見える化とその横展開等、制度の更なる活用方策についてご審議いただきたい。**

3-2. アンケート結果：現在及び事業拡大時の再生利用事業の課題・問題点

- ✓ 登録再生利用事業者に対してアンケートを実施。再生利用事業の課題・問題点について、“現在の課題・問題点”は「異物・禁忌品の混入」が最も多く45%、「受入・処理価格が低い」が43%、「既存設備機器の老朽化」が40%、「人材不足」が38%、「食品循環資源が集まらない」が35%と続く。
- ✓ “事業拡大時の課題・問題点”は「食品循環資源が集まらない」が最も多く79%、次いで「異物・禁忌品の混入」「受入・処理価格が低い」「人材不足」がそれぞれ46%と続く。

■ 再生利用事業の課題・問題点（現在、事業拡大時）（複数回答）



● :登録再生利用事業者制度等に関する認知度向上が必要な課題

「その他」の具体的な回答例

■ 再生利用事業の現在の課題・問題点

- ・ 自治体の事業系ごみ処理手数料との価格差
- ・ SDGsにより各企業で発生抑制が浸透し始め減少傾向
- ・ 副資材の確保が困難（木質バイオマス原料の需要増）

■ 再生利用事業の事業拡大時の課題・問題点

- ・ 食品リサイクルの競合
- ・ 登録再生利用事業者制度の付加価値のPR不足、ネーミングが分かりにくい
- ・ 自治体のごみ処理手数料が安価、リサイクルされない
- ・ 電気代とガス代が値上げによる利益圧迫

3-3. 登録再生利用事業者制度の活用促進について

- ✓ 登録再生利用事業者数を確保するため、再生利用事業の抱える課題から、制度等の改善点を検討し改善策を順次実施していく。
- ✓ 再生利用事業者に対する働きかけに加え、関連する事業者等と連携しながら、食品循環資源の再生利用を包括的に支援していく。

登録再生利用事業者へのアンケート等から得られた再生利用事業の主な課題と改善の方向性

1. 再生利用に関する必要性・重要性や登録再生利用事業者制度に関する認知度が低い

(人材不足、食品循環資源が集まらない、周辺自治体・住民の理解が得られにくい)



・再生利用を推進する先行エリアを順次拡大させ、地域脱炭素ロードマップに位置付けられている食品廃棄ゼロエリアの展開を強化した上で、再生利用に関する必要性・重要性を地方公共団体や業界団体等に対して普及啓発し、制度の認知度についても向上させる。
・再生利用に着実に取り組む登録事業者に関する優良事例の整理・見える化を行い、横展開を図る。

2. 食品循環資源に異物・禁忌品が混入している



・事前分別の必要性・重要性等について、食品関連事業者等に対して普及啓発を行う。

3. 受入処理価格が低い



・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、とされており、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。

4. 食品循環資源が集まらない



・再生利用事業者以外の手近な焼却埋立を行う業者に食品廃棄物等が集まりやすい状況にある背景や理由などを分析した上で、改善策を検討し順次実施。また、食品循環資源量の拡大に向けて、食品関連事業者等に対して再生利用の意義や優良事例等に関する周知・説明等を行う。

5. 再生品の需要が不足している



・食品循環資源由来の再生品の活用を推進するため、肥料の原料供給事業者、製造事業者、利用者の連携づくり、また、エコフィードに係る優良事例の紹介や講習会の開催などの施策を引き続き推進する。

6. 登録申請審査が効率的に行われていない



・食品リサイクルの手引き（仮）等を活用した普及啓発を行い、登録再生利用事業者制度の手続きに関して周知を推進。
・登録申請審査を効率的に進めるため、登録事業者等からのヒアリング等を行い、具体的な改善ポイントを特定した上で、手続きやその運用を改善。

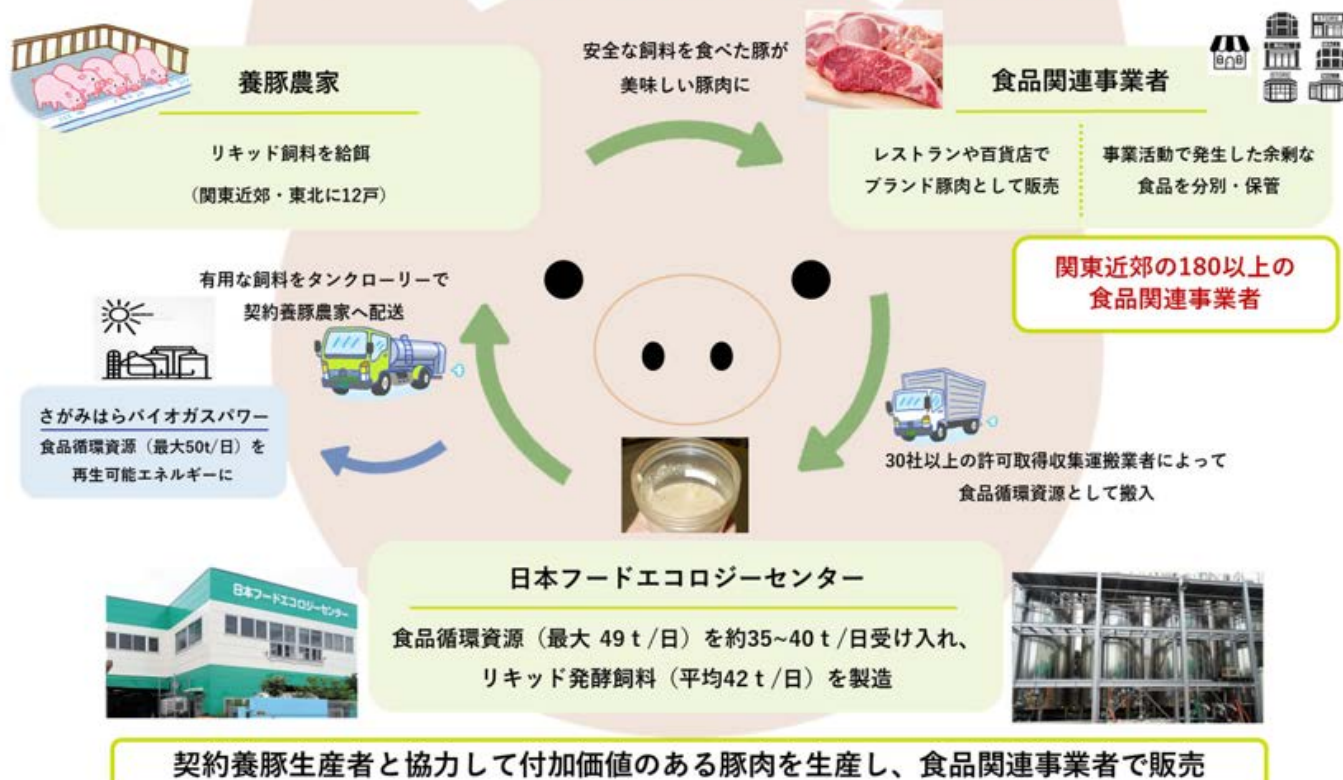
3. 飼料化の事例：株式会社日本フードエコロジーセンター（神奈川県相模原市）



- 関東近郊の**180以上の食品関連事業者（食品製造業、卸・小売・外食等）**より、食品循環資源を受け入れ。**1日最大49トン**を処理し、豚用の**液状飼料**を製造。
- 液状飼料は「エコフィード」として認証を取得し、高付加価値の豚肉生産を目指している。
- 令和6年3月末現在、**再生利用事業計画（食品リサイクルループ）の認定を2件**受けている。

取組の概要

食品リサイクル・ループは、SDGsの「12.持続可能な消費と生産」、「17.パートナーシップ」そのものです！



■ (株)いなげやほかによる再生利用事業計画²

- ・(株)いなげやの小売店舗より食品循環資源（232トン/年）を受け入れ、エコフィード飼料を製造（348トン/年）。
- ・食品循環資源の収集運搬業者は、日本フードエコロジーセンターへの荷卸しにおいて、廃棄物処理法特例を利用。

■ エコフィード認証³



（一社）日本科学飼料協会が、一定の基準（食品循環資源の利用率や栄養成分等）を満たす食品循環資源利用の飼料を認定。

3. 肥料化の事例：株式会社アイル・クリーンテック（埼玉県大里郡寄居町）

- スーパー・コンビニ等の小売業を中心に、食品製造業、卸・外食等も含めた食品循環資源を受け入れ、**1日30トン**を処理し、**肥料を製造**。
- 食品循環資源の属性や処理状況に係る自動管理システムを導入し、**生産者の要望に応じた5種類の堆肥を提供**。
- 令和6年3月末現在、**再生利用事業計画（食品リサイクルループ）の認定を1件**受けている。

取組の概要



■ ユニー(株)ほかによる再生利用事業計画

- ・ユニー(株)の小売店舗より食品循環資源（140トン/年）を受け入れ、肥料を製造（20.6トン/年）²。

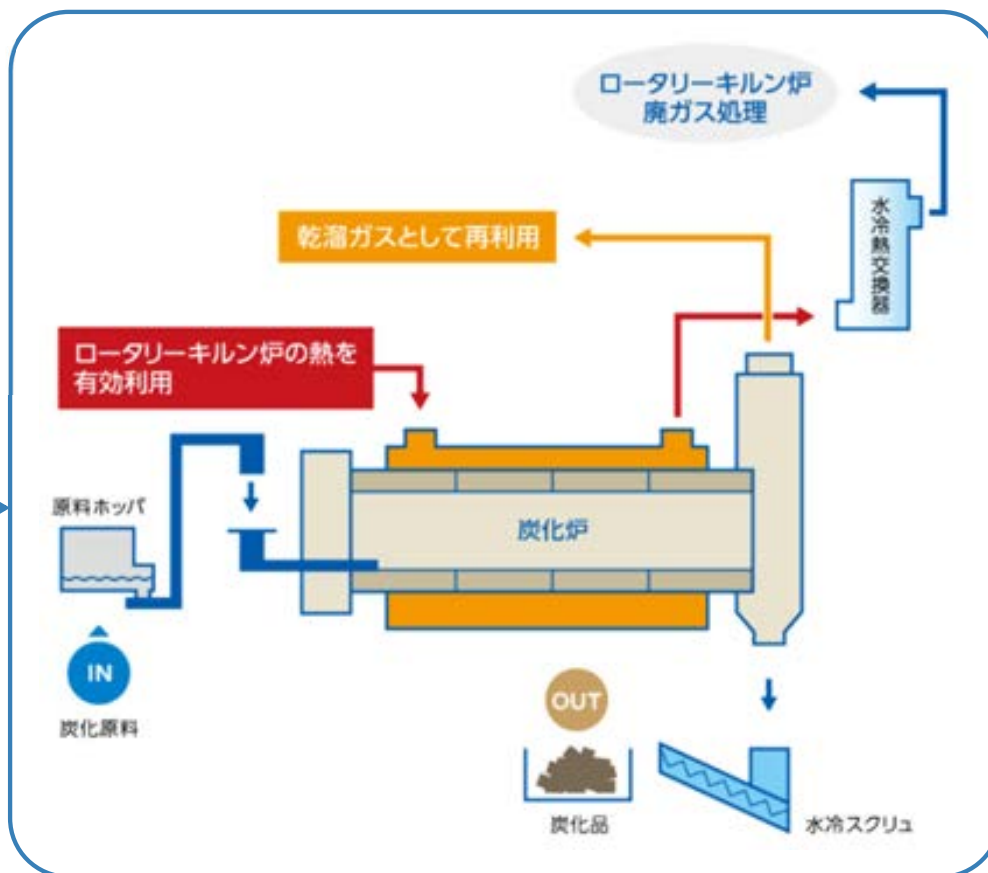
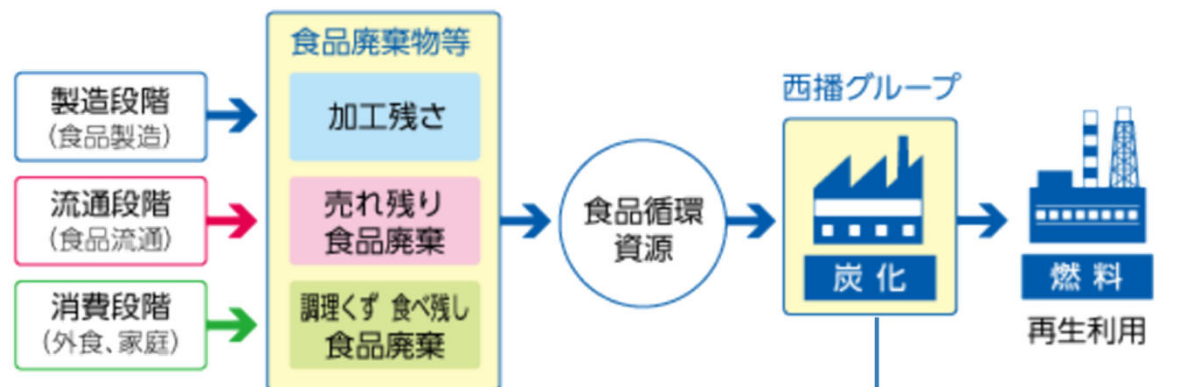


（出所）1 株式会社アイル・クリーンテックHP「パレット式自動管理システム」、2 農林水産省「食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の認定実例（肥料化を行う事業計画）」（p.6）、3 株式会社アイル・クリーンテック「食品リサイクル事業で排出事業者と農業生産者から信頼を得るポイント」
※左図は出所1、右図は出所3より転載。その他は、事業者ヒアリングより作成。

3. 炭化の事例：西播商事株式会社（兵庫県姫路市）

- 食品製造業やスーパー・コンビニ等より、加工残さや売れ残り食品廃棄等を受け入れ、**1日最大5トン**を炭化。受け入れ規模は、食品製造業、スーパー・コンビニ等で半数ずつ。
- 炭化炉にて400～500℃程度の低酸素雰囲気中で熱分解し、**燃料炭を製造**。自社の焼却炉にて発生する廃熱を有効利用し、さらに、炭化炉で使用した余剰エネルギーは再び焼却炉へ循環させるなど、**自社の焼却炉と連携**している。

取組の概要



（出所）1 西播商事株式会社HP「炭化炉」

※取組の概要図は出所1より転載（一部、加筆）。その他は、事業者ヒアリングより作成。

3. 油脂化・油脂製品化の事例：吉岡製油有限公司（埼玉県入間市）

- 埼玉県及びその周辺地域の食品製造業やスーパー・コンビニ・飲食店等より、使用済み食用油を受け入れ。自社工場にて1日最大45トン进行处理し、飼料用油脂、燃料用油脂、工業加工用油脂を製造。
- 製造時の絞り残さについても、肥料原料等に活用されている。

取組の概要



※登録再生利用事業者としては、廃食油を回収し、再生利用する取組について申請。
食品製造業からは産業廃棄物、スーパー・コンビニ・飲食店等からは有価物として廃食油を回収。

(出所) 1 吉岡製油有限公司HP「事業紹介」

※取組の概要図は出所1より転載。その他は、事業者ヒアリングより作成。

3. メタン化の事例：株式会社ナチュラルエナジージャパン（秋田県秋田市）

- 卸・小売・外食等から期限切れ食品や調理残さ、食品製造業から動植物性残さを受け入れ、1日最大50トン进行处理。高速メタン発酵にてバイオガスに再生利用した後、電気エネルギーとして活用。
- 発電電力は、再生可能エネルギーの固定価格買取制度を活用し、電力会社へ売電している。年間発電量は、最大523万kWh（標準世帯の約1,750世帯分）。

取組の概要



※発酵液を固液分離後、固形分については堆肥資材として、大豆農家等にて、農家利用される。

■受け入れ可能な食品循環資源の種類

- ・秋田市内の卸・小売・外食等から排出される食品循環資源（調理くずや食べ残し、消費期限切れ商品など）
 - ・全国的食品製造業から排出される食品循環資源（動植物性残さ、食品由来の廃酸・廃アルカリ）
- 秋田県外からの受け入れ時は、県との事前協議の対象となる。

（出所）1 株式会社ナチュラルエナジージャパンHP「事業内容」

※取組の概要図は出所1より転載。その他は、事業者ヒアリングより作成。

- ✓ 食品関連事業者がそれ以下となるよう努めることとする食品廃棄物等の**基準発生原単位**は、発生抑制の実施率が低い企業の底上げを図るため、**7割の事業者が満たす目安として設定**。
- ✓ 各事業者の取組状況の公表についても、発生原単位や再生利用等実施率を一覧にして公表しているだけで、**その成果を比較することが困難**。



上記の現状を踏まえ、令和7年度以降に農林水産省で以下を検討予定

- 食品廃棄物等の発生抑制強化に向けて、省エネ法に基づく**ベンチマーク制度を参考にクラス分け制度の仕組みを検討**。
⇒ ベンチマーク制度とは、食品関連事業者の発生抑制等の取組状況を業種共通の指標を用いて評価し、各事業者が目標（目指すべき水準）の達成を目指し、発生抑制等の取組を進めるもの。また、クラスに応じたメリハリのある対応が可能。
- （ 目的： ① 食品関連事業者の取組に対する努力を適正に評価・公表する
② 業種全体で統一された指標に基づき、客観的な比較を可能とし、誰もがわかる成果とする ）
- 取組が進んでいる企業の活動が外部から適正に見える化できるようにするとともに、食品関連事業者による食品ロス削減の取組の開示を一層推進するため、省エネ法を参考に**任意開示の統一フォーマットの検討**。

➡ **基本方針において、各食品関連事業者の発生抑制等の取組を適正に評価する仕組みや食品関連事業者による食品ロス削減の取組の開示を一層推進する方策について検討する必要性を明記することについてご審議いただきたい。**

判断基準省令等の改正について

（食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（判断基準省令））

食品ロス削減にとって重要な、3分の1ルールをはじめとする商慣習の見直しの促進などについては、政府方針が明確にされたが判断基準省令ではまだ反映されていない。

（新たに政府方針に定められたが、判断基準省令ではまだ反映されていない事項）

- 3分の1ルールを始めとする商慣習の見直し
（厳しい納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化と延長、発注から納品までの期間の延長等）
- 食品ロス削減の取組（フードバンク等への寄附等）の開示促進

（参考）判断基準省令（抜粋）

（食品廃棄物等の発生の抑制）

第三条 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たっては、主として次に掲げる措置を講ずるものとする。

- 一 食品の製造又は加工の過程における原材料の使用の合理化を行うこと。
- 二 食品の流通の過程における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を行うこと。
- 三 食品の販売の過程における食品の売れ残りを減少させるための工夫を行うこと。
- 四 食品の調理及び食事の提供の過程における調理残さを減少させるための調理方法の改善及び食べ残しを減少させるための工夫を行うこと。
- 五 売れ残り、調理残さその他の食品廃棄物等の発生形態ごとに定期的に発生量を計測し、その変動の状況の把握に努めること。
- 六 食品の販売を行う食品関連事業者にあつては売れ残りの、食事の提供を行う食品関連事業者にあつては食べ残しの量に関する削減目標を定める等必要に応じ細分化した実施目標を定め、計画的な食品廃棄物等の発生の抑制に努めること。

2 略

（情報の提供）

第十条 略

- 2 食品関連事業者は、毎年度、当該年度の前年度における食品廃棄物等の発生量及び食品循環資源の再生利用等の状況についての情報をインターネットの利用その他の方法により提供するよう努めるものとする。

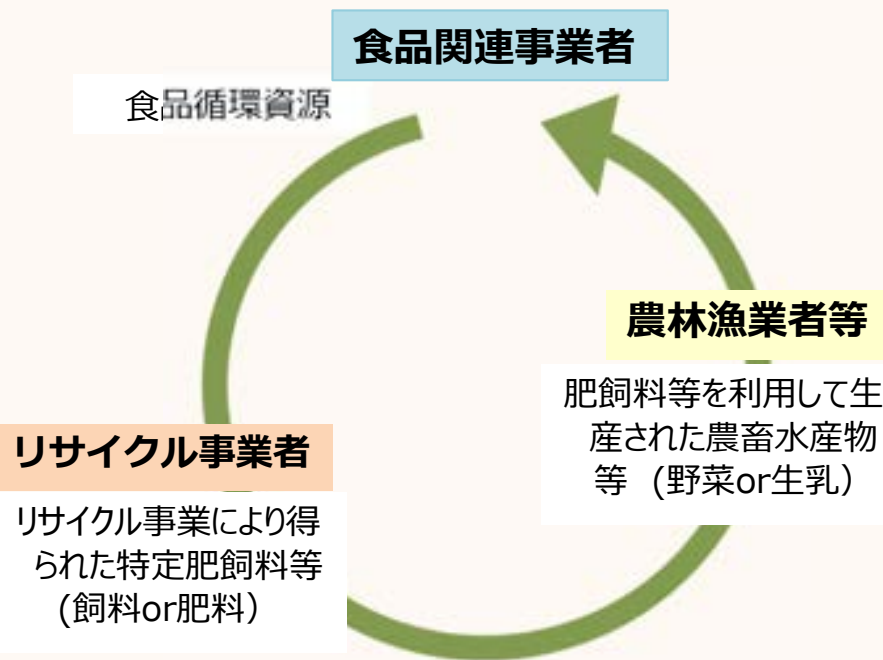


判断基準省令において、これらの内容を追加することについてご審議いただきたい。

⑦ 再生利用事業計画認定制度の拡大について（報告）

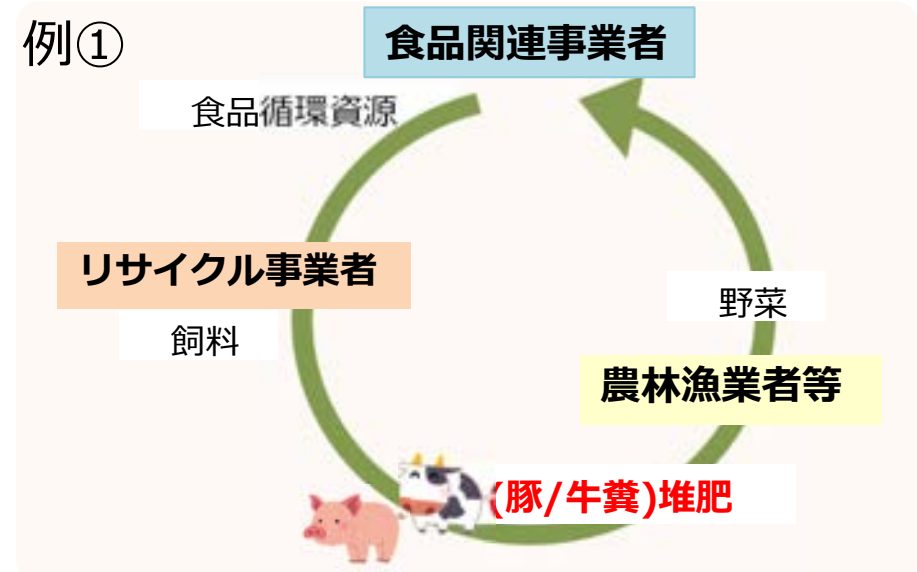
- 事業者から**特定肥飼料等**を利用して生産された飼料または肥料を更に利用した農畜水産物等を生産した場合においても認定制度の対象としてほしいという要望。
- 本要望は**関係者が連携した計画的な食品循環資源の再生利用を確保するという制度の目的を満たす**ことからこのような場合も認定制度の対象とし、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律に基づく再生利用事業計画の認定に関する省令」を改正する。

【（現行）リサイクルループ計画のイメージ】

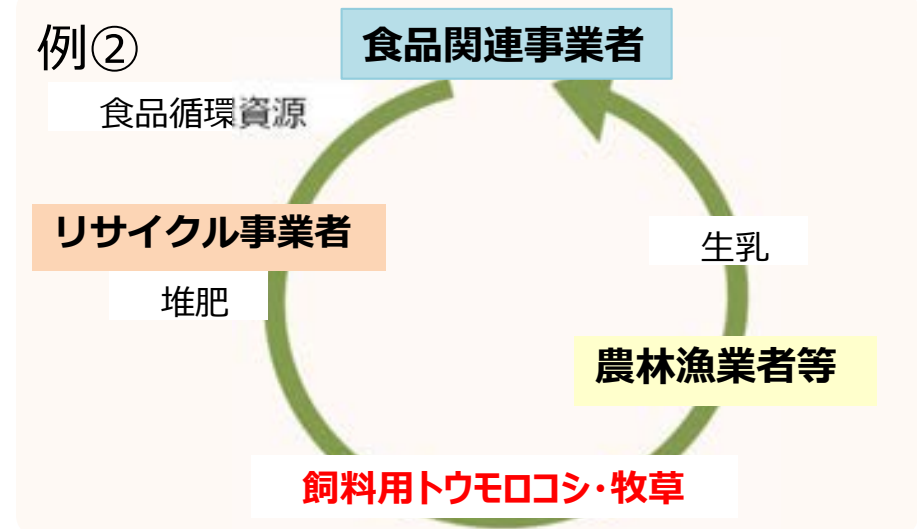


追加

例①



例②



- 食品リサイクル法第19条では
食品関連事業者は、リサイクル事業者、農林漁業者等と共同して、
- ① リサイクル事業により得られた**特定肥飼料等**の利用
 - ② その肥飼料等を利用して生産された**特定農畜水産物等**の利用
- に関する計画（リサイクルループ計画）を作成し、認定を受けることができる仕組みを措置。

(参考) 今後のスケジュール (案)

時 期	事 項
令和6年 6 月28日	食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会及び中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会合同会合（以下合同会合） （基本方針の見直しに係る検討事項について審議等）
令和6年 9 月17日	合同会合（食品リサイクル法に基づく基本方針の見直し等方向性まとめ）
令和6年10月11日 以降	合同会合（合同会合報告書案） パブリックコメント（合同会合報告書案） 中央環境審議会循環型社会部会（合同会合報告書案） 合同会合（基本方針案及び判断基準省令改正案） パブリックコメント（基本方針案及び判断基準省令改正案）
令和 7 年1月	食料・農業・農村政策審議会食料産業部会（食料・農業・農村政策審議会答申） 中央環境審議会循環型社会部会（中央環境審議会答申）
令和 7 年 3 月	省令の改正・告示の制定・公布（告示）

参考資料



令和6年10月
農林水産省・環境省

食品リサイクル法基本方針の改定の背景・経緯（R6年2月）



- 「規制改革実施計画」(R5.6.16閣議決定)及び「地方からの提案等に関する対応方針」(R4.12.20閣議決定)における食品リサイクル法関連項目について、食料・農業・農村政策審議会と中央環境審議会の合同会合※において議論を行い、「今後の食品リサイクル制度のあり方について（報告書）」をR5.12.18に取りまとめ。
- 「今後の食品リサイクル制度のあり方について（報告書）」のうち「基本方針におけるエネルギー利用の推進等の位置付け」に関して示された具体的対応（方向性）に即して、基本方針を改定し、以下の記述が追加された。

- ✓ 再生利用等の優先順位を維持した上で、エネルギー利用の推進も含めた**再生利用の推進がカーボンニュートラル実現の観点から重要であることを強調**

食料の多くを輸入に依存する我が国は、**気候変動等による世界的な食料生産の不安定化や、世界的な食料需要の拡大に伴う調達競争の激化等により、食料安全保障の強化が重要課題**となっており、**生産資材の国内資源への代替転換の推進に資する食品循環資源の再生利用等の取組**のより一層の促進が求められている。

二〇二〇年十月、政府は、**二〇五〇年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにするカーボンニュートラルを目指すことを宣言**した。「地球温暖化対策計画」（令和三年十月二十二日閣議決定）では、二〇五〇年カーボンニュートラルと整合的で野心的な目標として、二〇三〇年度に温室効果ガスを二〇一三年度から四十六パーセント削減する目標等を定め、その目標達成のための対策・施策の一つとして、**温室効果ガスの排出削減にも資する3R（リデュース・リユース・リサイクル）等を推進**する旨が記述されており、**食品循環資源の再生利用等を通じて温室効果ガスの排出削減にも貢献することが求められている。**

循環型社会形成推進基本計画 ～循環経済を国家戦略に～（抄）（令和6年8月2日閣議決定）

✓ 食品ロス削減・リサイクルに関する国の取組について以下のとおり方針を示された。

○ 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。）：基準発生原単位に基づき、食品廃棄物等の発生の抑制に取り組むとともに、基本方針に定められた再生利用等実施率等の目標を達成するため、**食品廃棄物等の不適正処理対策の徹底と同時に食品循環資源の再生利用等の促進に取り組む。**

○ 食品ロスを削減した上でそれでも発生する食品循環資源については、**食品リサイクル法に基づき、地域の実情に応じて飼料化及び肥料化が可能な限り実施されるよう、関係者の連携による取組を促進し、また、飼料化や肥料化等が困難な食品循環資源については、バイオガス発電、熱利用等によってエネルギー源として活用を図る。**なお、食品循環資源の再生利用に当たっては、食品廃棄物等の不適正処理対策の徹底を同時に推進する。

○ 食品リサイクル法に基づく食品リサイクル・ループの範囲内においては食品循環資源由来の肥飼料の確実な利用が見込まれることから、**リサイクル・ループの範囲内における市町村の区域を超えた食品循環資源の収集運搬及び再生利用が認定に沿って円滑に行われるよう、必要な周知を行う。**