

# 食品ロスZEROに向けて ～“もったいない”を未来へ繋ぐ～

## G班

---

加藤、太田、平野、横山、森澤、  
安部、澤野、ミラーマリサ

# Agenda

---

- ✓ テーマの選定理由
- ✓ 現状把握/わかったこと
- ✓ 目標設定/行動計画
- ✓ コラム ～日常生活で食品ロスを減らすための工夫～

# 食品ロス/廃棄物削減をテーマ選定した理由

---

- 飽食と言われる現代において食品ロスは、「食の不均衡」や「環境負荷」、「経済」に及ぶ深刻な問題として、約30年前からメディアに取り上げられてきた。
- 最近では、SDGsにおける17の国際目標の中でも食料廃棄を半減させ、サプライチェーンにおける食品ロスを減少させることが掲げられている。
- 製造から販売、食品衛生のプロが集まるこのフォーラムだからこそ、食品業界に関わるあらゆる方向から食品ロスに対する取り組みや改善ができる！！と全会一致して、選定した。

# 食品ロスを減らして実現したいこと

## <環境への影響>

過度な環境負荷をかけない社会の実現

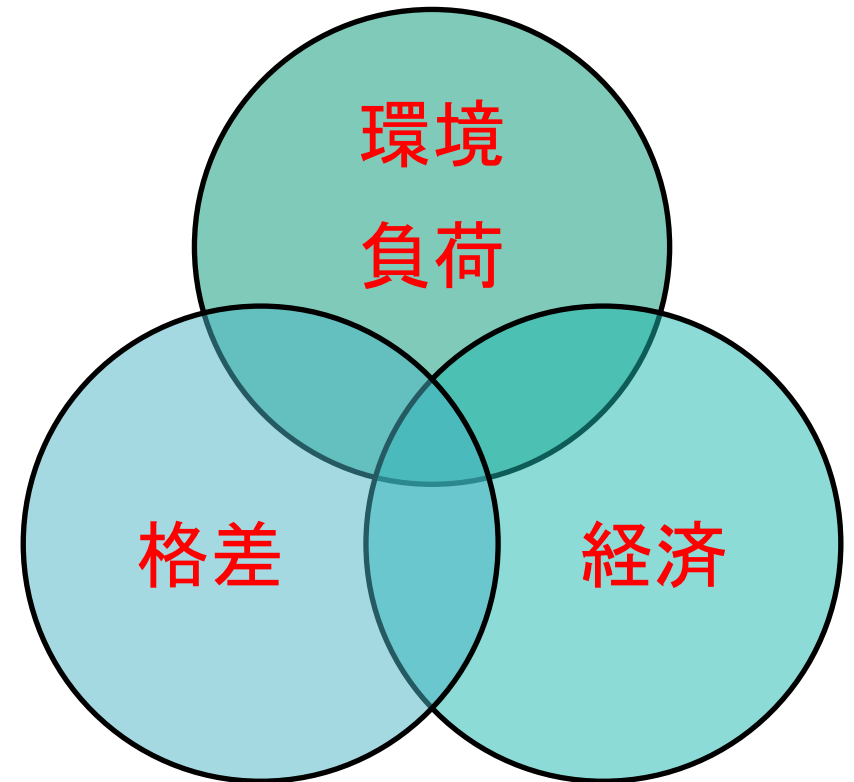
⇒温室効果ガスの低排出化

## <経済：豊かな生活作り>

- ・食品ロスによるコスト上昇の抑制
- ・コスト上昇/売価低下に伴う企業影響の抑制

## <格差是正>

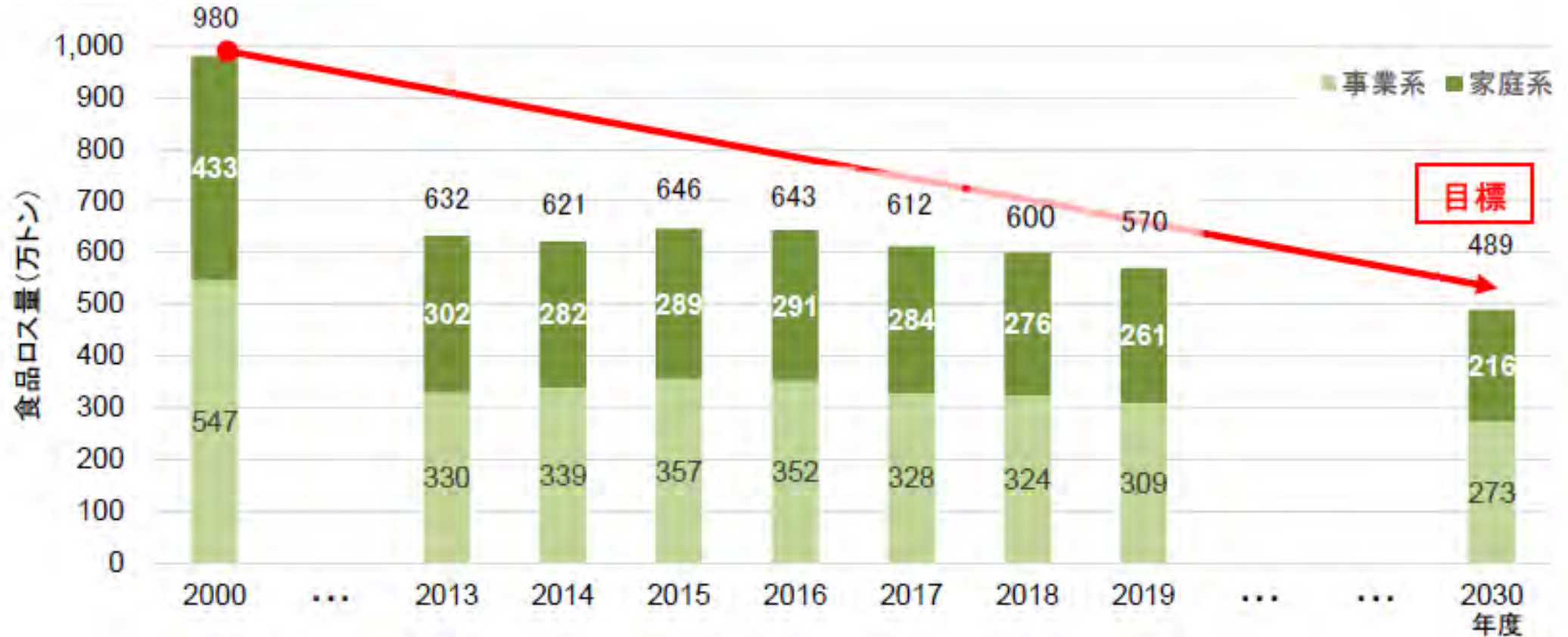
- ・フードバンク普及などによる飢餓撲滅
- ・フェアトレードによる格差是正





## SDGsのターゲット (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



出典／食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢(農林水産省)

# 食品ロスの発生量（令和元年度推定）



# 食品ロスに関する近年の動向

---

## ✓食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年制定）

市町村レベルで、食品ロス削減の計画を立てることが求められている。

## ✓食品ロス削減の日の制定（10月30日）3010運動

宴会の食べ残しをなくすため、宴会の最初の30分間と最後の10分間は席について食べ尽くそうという「3010（さんまるいちまる）運動」から「3010」を逆にして10月30日が制定された。

## <目標設定/行動計画>

### 食品ロスを出さない

#### ①商習慣の見直し

1/3ルールを過ぎても受取可能な柔軟な対応

#### ②表示ルールの見直し

業務用と家庭用製品の表示統一などの仕組み作り

業務用製品にラベルを貼り、家庭用にする転用する工夫

#### ③期限管理の徹底

期限印字が消えたことにより廃棄となるケースが多い。

コロナ禍でアルコール拭きして印字が消えるケースがある

ため、メーカーは消えない印字などの工夫が必要

### 出てしまった食品ロスの有効活用

#### ④まだまだ食べられるものの有効活用

フードバンク/子ども食堂への積極的な寄付

フードバンクの更なる普及と制度拡充の推進

#### ⑤廃棄物の有効活用

ゼロエミッション・リサイクルの普及と推進

リサイクル費用の補助制度拡充や税制優遇など

焼却費用と同単価の実現

廃棄物を無くして、飼料自給率を向上



## <目標設定/行動計画>

### 食品ロスを出さない

#### ①商習慣の見直し

1/3ルールを過ぎても受取可能な柔軟な対応

#### ②表示ルールの見直し

業務用と家庭用製品の表示統一などの仕組み作り

業務用製品にラベルを貼り、家庭用にする転用する工夫

#### ③期限管理の徹底

期限印字が消えたことにより廃棄となるケースが多い。

コロナ禍でアルコール拭きして印字が消えるケースがある

ため、メーカーは消えない印字などの工夫が必要

### 出てしまった食品ロスの有効活用

#### ④まだまだ食べられるものの有効活用

フードバンク/子ども食堂への積極的な寄付

フードバンクの更なる普及と制度拡充の推進

#### ⑤廃棄物の有効活用

ゼロエミッション・リサイクルの普及と推進

リサイクル費用の補助制度拡充や税制優遇など

焼却費用と同単価の実現

廃棄物を無くして、飼料自給率を向上

## <目標設定/行動計画>

### 食品ロスを出さない

#### ①商習慣の見直し

1/3ルールを過ぎても受取可能な柔軟な対応

#### ②表示ルールの見直し

業務用と家庭用製品の表示統一などの仕組み作り

業務用製品にラベルを貼り、家庭用にする転用する工夫

#### ③期限管理の徹底

期限印字が消えたことにより廃棄となるケースが多い。

コロナ禍でアルコール拭きして印字が消えるケースがある

ため、メーカーは消えない印字などの工夫が必要

### 出てしまった食品ロスの有効活用

#### ④まだまだ食べられるものの有効活用

フードバンク/子ども食堂への積極的な寄付

フードバンクの更なる普及と制度拡充の推進

#### ⑤廃棄物の有効活用

ゼロエミッション・リサイクルの普及と推進

リサイクル費用の補助制度拡充や税制優遇など

焼却費用と同単価の実現

廃棄物を無くして、飼料自給率を向上

# ① 商習慣の見直し

## 1/3ルールとは？

---

サプライチェーンにおいて、賞味期間の3分の1以内で小売店舗に納品する商慣例。  
このルールの下では、賞味期間の3分の1以内で納品できなかったものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き場がなくなり廃棄となる可能性がある。

### □提案：賞味期限が長い商品は、1/3ルールを1/2ルールに変更する

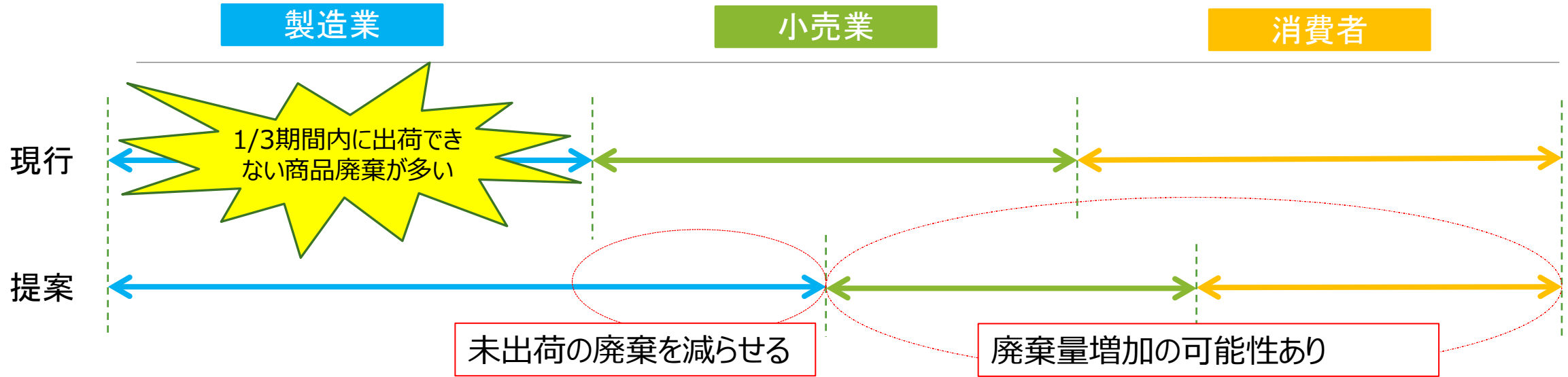
ルールを緩和し、小売店舗に納品する期限を賞味期限の2分の1以内とする。

### □メリット

- ・1/3ルールにより廃棄されていた食品ロスを削減することが出来る。
- ・納品できなくなった商品がディスカウントショップに並び、商品価値が低下することを防ぐ。

# ① 商習慣の見直し

1/3ルールを過ぎても受取可能な柔軟な対応を



提案の問題点：1/2ルールの場合、小売り・消費者での**廃棄が増える可能性**がある。

□提案：賞味期限の長い商品を、1/2ルールとする。

例. 菓子、パスタ、缶詰、飲料等（飲料・菓子は納品期限の緩和を行っているところもあり。）

賞味期限表示変更（年月日表示→年月表示）や賞味期限延長などの企業努力も必要であり、業界全体で食品ロス削減を進める。

## ④まだまだ食べられるものの有効活用

### 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)

#### 食品ロス削減を阻む国内フードバンク団体の共有課題

- ✓ インフラ整備 (事務所・倉庫・配送用車両等)
- ✓ 人手不足
- ✓ ノウハウの不足
- ✓ 認知度不足
- ✓ 食品寄贈に伴う法的リスク
- ✓ 行政との連携不足

#### 求められているもの

安定的に排出され、受入側に価値をもたらすもの  
(使いやすい食品)

#### フードバンクへの寄付が難しいもの

冷蔵/冷凍品、野菜・肉類等の生鮮食品  
業務用食品  
ルート確立できていない食品 等

参考：農水省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」

## ④まだまだ食べられるものの有効活用

フードバンクをさらに普及させるために

**提案：メーカーとフードバンクの間に国が入り、保管・流通、需給のマッチングを担う**

- ・国が冷蔵・冷凍機能を持つセンターを設置し、そこにメーカーから提供された食品を保管する。
- ・フードバンクが必要としている商品とメーカーが提供できる商品のマッチング機能（専用サイト）を作成する。
- ・提供できる食品の基準を国が整備する。

### □メリット

- ・センターに冷蔵・冷凍機能を持たせることで、常温食品以外の提供も可能にする。
- ・マッチング機能により、需給のマッチングの手助けを行う。
- ・提供できる食品の基準を国が整備することで、提供された食品の安全性を担保し、提供された食品についてのトラブル（横流し、悪質なクレーム等）を防止できる。
- ・国が運営することで、フードバンクについてのノウハウがないメーカーも参入しやすくなる。
- ・サテライトキッチン機能も持たせることで、原料や業務用食品等も受け入れ可能になり、取り扱い商品を拡大させる。

今日からできる！

# 日常生活で食品ロスを減らすための工夫

◎ 普段使わないところ=可食部分を増やす！

## 実際の例

- ・ブロッコリーの茎など捨ててませんか？  
→茎の部分もスープに出来ます！ポタージュに早変わり！
- ・野菜の皮は捨ててますか？  
野菜のカットの方法を工夫すれば皮ごと食べれます！

具体的なカット方法！ →皮付きの大根の場合は薄目の輪切りまたは半月切り、いちょう切り

- ◆食物繊維も豊富！
- ◆皮ごと食べれてとれる栄養も多い！

消費者庁COOKPAD：

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/recipe/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/recipe/)



# ブロッコリーの茎部分でポタージュを作成してみた

## 【使いきり】ブロッコリーのポタージュ

レシピを保存



残り野菜を使ってポ

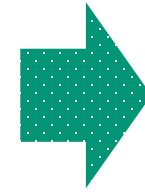
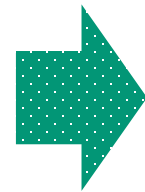
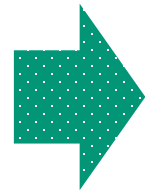
気に入ったレシピはいつでも探せるように保存しましょう。

### 材料

ブロッコリー	1/2株
じゃがいも	1個
玉ねぎ	1個
バター	小さじ2
固形コンソメ	2個
水	1と1/2カップ
牛乳	1と1/2カップ
塩、こしょう	少々
生クリーム	小さじ4



いつもは  
即ゴミ箱行きの  
茎部分・・・  
今回は捨てない！！



薄く切る

炒める

煮た後、ミキシング

牛乳を加え完成！