

# 外食・食文化・食品ロスをめぐる情勢

令和7年9月

**農林水産省**

新事業・食品産業部外食・食文化課

# 目次

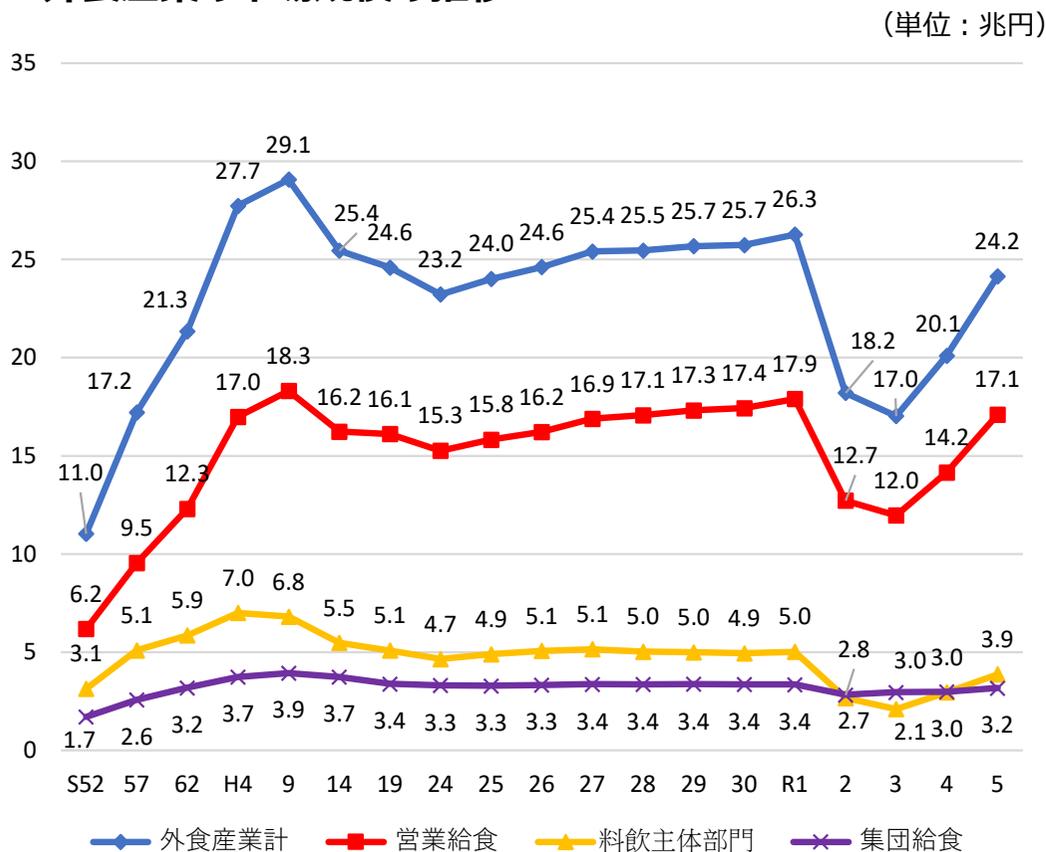
- 1 外食・中食産業について … 1
- 2 食文化の振興、和食文化の保護・継承について … 17
- 3 食品ロス削減、食品リサイクルについて … 26

# 1 外食・中食産業について

# 外食産業の市場規模とその推移

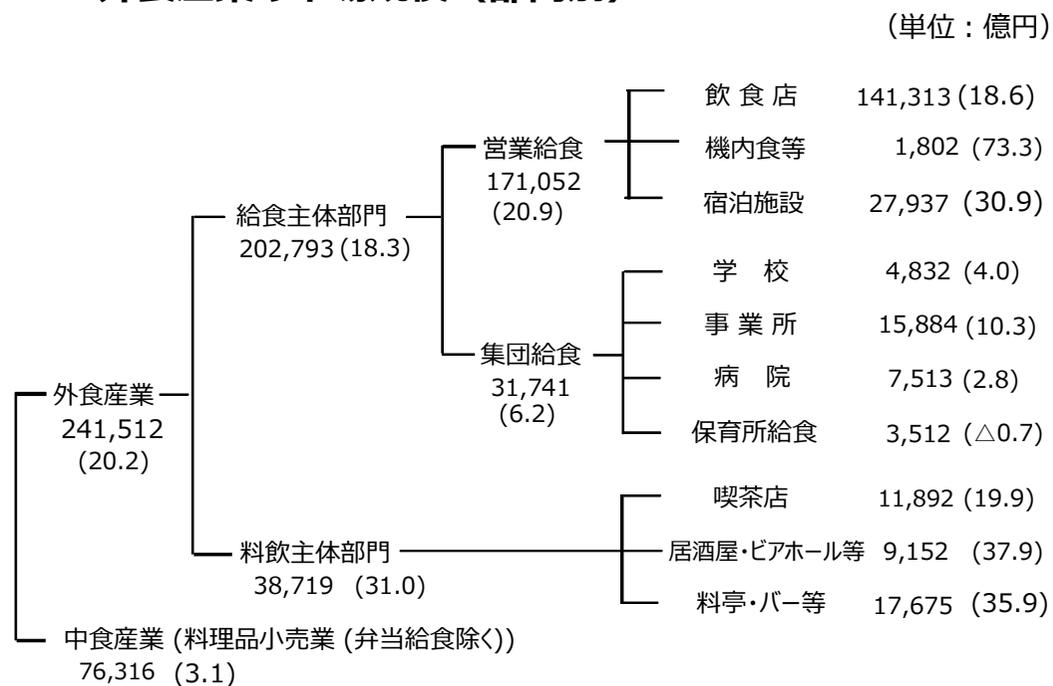
- 外食産業の市場規模は、新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年以降大幅に減少していたものの、令和4年を境に回復の兆しがみられている。
- 令和5年の市場規模を部門別にみると、ファミリーレストランやファストフード等の営業給食が17兆円、社員食堂等の集団給食が3.1兆円、喫茶店等の料飲主体部門が3.9兆円となっている。

## ■ 外食産業の市場規模の推移



資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計

## ■ 外食産業の市場規模（部門別）



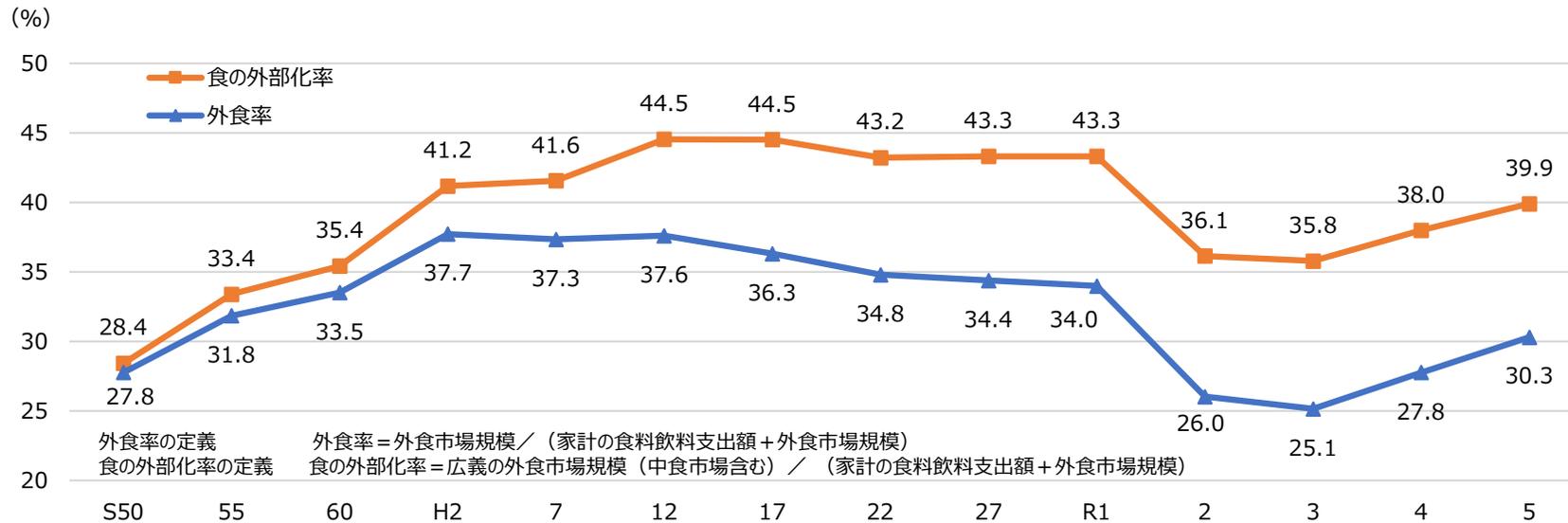
資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計（令和5年）

- 注1：営業給食とは、不特定多数の人に対してサービスを提供するもの。  
 注2：集団給食とは、特定多数の人に対して継続的にサービスを提供するもの。  
 注3：弁当給食とは、契約により弁当を事業所に配達する形態。持ち帰り弁当などは含まない。  
 注4：（ ）内の数値は対前年増減率（%）である。

# 食の多様化・外部化の進展

- 単身世帯の増加、女性の雇用の増加等社会情勢の変化の中で、食に関して多様化や外部化が進んでいる。
- 特に中食産業では年々市場規模が拡大してきており、令和5年で7.6兆円となっている。

## ■ 外食率、食の外部化率の推移



資料：(公財) 食の安全・安心財団による推計

## ■ 外食と中食の市場規模

(単位：億円)

	S50	55	60	H2	7	12	17	22	27	31 (R1)	2	3	4	5
外食	85,773	146,343	192,768	256,760	278,666	269,925	243,903	234,887	254,078	262,687	182,122	170,284	200,970	241,512
中食	2,016	7,132	10,955	23,409	31,434	49,878	55,158	56,893	66,053	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

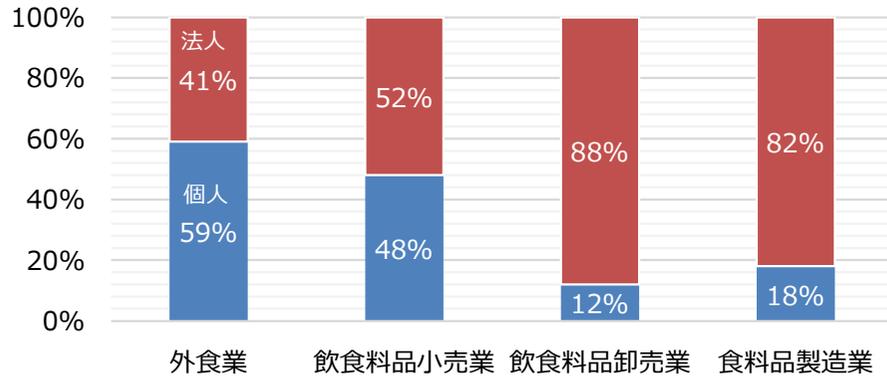
資料：(一社) 日本フードサービス協会、(公財) 食の安全・安心財団による推計。

注：中食は、料理品小売業（弁当給食を除く）としての値。

# 外食の経営構造

- 外食産業は、個人経営が総事業所数の6割程度を占め、資本金の額でも、1,000万円未満が約8割を占めるなど中小・零細の事業者が多い。
- 従業者についても、約400万人の大きな雇用機会を創出しており、雇用者に占めるパート、アルバイトの割合が高い。

## ■ 食品関連事業者の経営組織別事業所の比率（令和3年）



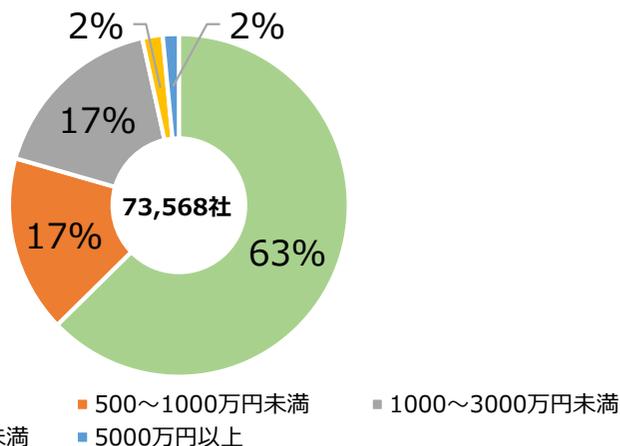
出典：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」  
注：外食業は、飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

## ■ 外食業の事業所数、従業員数の状況（令和3年）

	事業所数 (カ所)	従業者数 (人)
民営事業所	553,986	4,052,827
うち個人	320,714	957,264
うち法人	232,856	3,092,185

出典：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」  
注：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

## ■ 外食企業における資本金階級別企業割合（令和6年）



出典：経済産業省「2024年経済構造実態調査」

注1：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計  
注2：資本金区分が判明している会社企業の内訳

(参考) 雇用者に占めるパートタイム労働者の割合（令和6年）

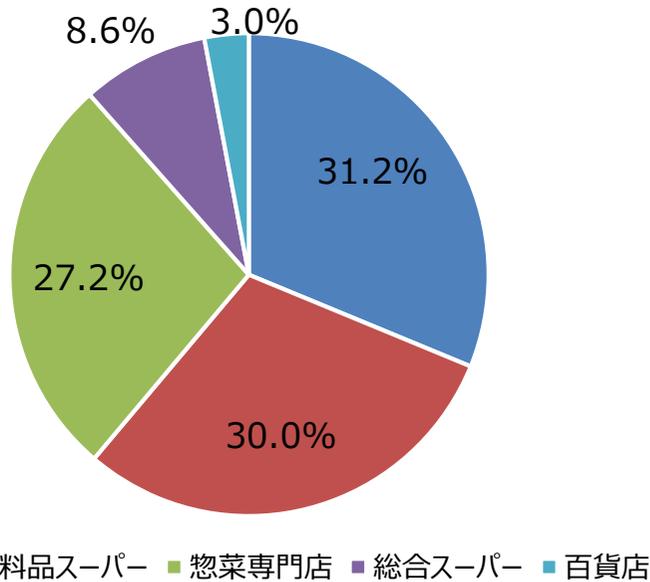
産業計	31%
卸売業・小売業	44%
外食業	78%

出典：厚生労働省「毎月勤労集計」

# 中食の経営構造

- 中食の市場規模は約7.6兆円。令和2年は新型コロナウイルス感染症の影響で減少したが、近年増加傾向にある。
- 中食事業者はCVSやスーパーに惣菜・弁当を供給する製造業者や惣菜・弁当専門店等に当たる料理品小売業者等があり、料理品小売業の場合、約半数を個人経営が占めている状況。

## ■ 中食（惣菜）販売売上高の業態別構成比（令和6年）



出典：（一社）日本惣菜協会「2025年版惣菜白書」

## ■ 中食事業者の事業所数、従業員数の状況（令和3年）

	事業所数（カ所）	従業者数（人）
そう（惣）菜製造業	813	66,893
すし・弁当・調理パン製造業	890	126,097
料理品小売業	8,738	132,846

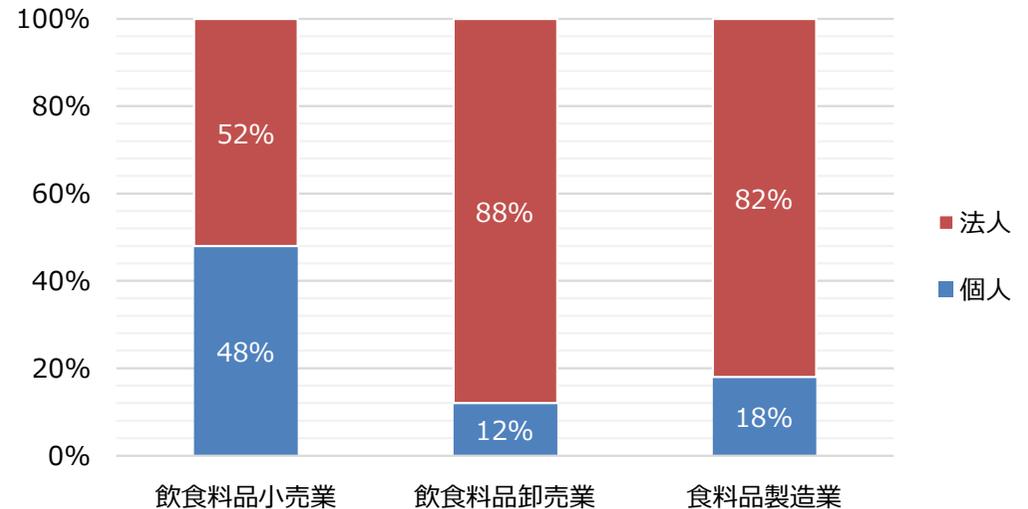
出典：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」

## ■ 中食（料理品小売業）の市場規模

	(億円)				
	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
料理品小売業 (弁当給食を除く)	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

資料：（公財）食の安全・安心財団による推計

## ■ 食品関連事業者の経営組織別事業所の比率（令和3年）



出典：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」

# 2024年度 外食・中食産業売上高ランキング

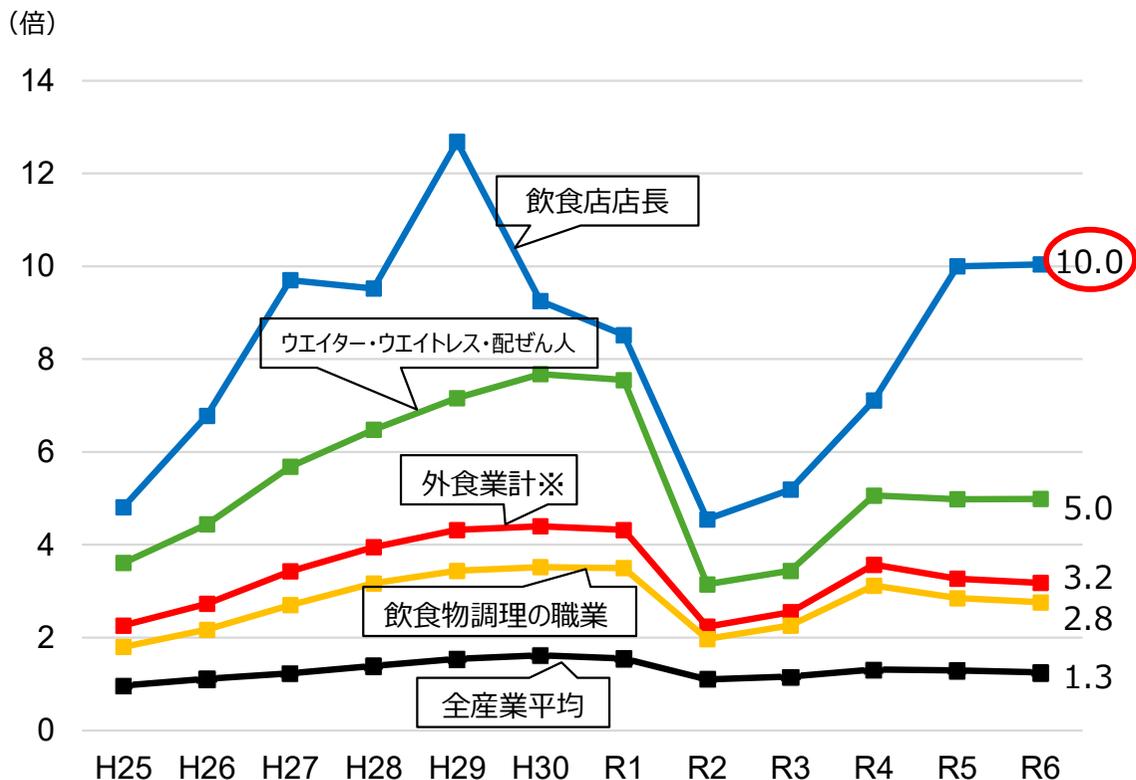
2024年度店舗売上高ランキング			
順位	社名	主な店舗等	2024年度 売上高 (百万円)
1	日本マクドナルドホールディングス	マクドナルド	829,140
2	ゼンショーホールディングス	すき家、なか卯、ロッテリア、ココス、はま寿司ほか	685,325
3	コロワイド	牛角、かつぱ寿司、ステーキ宮、大戸屋ごはん処ほか	392,127
4	すかいらーくホールディングス	ガスト、バーミヤン、しゃぶ葉、ジョナサン、夢庵ほか	382,266
5	日清医療食品	(集団給食)	365,000
6	FOOD & LIFE COMPANIES	スシロー	238,173
7	プレナス	ほっともっと、やよい軒、MKレストラン	208,171
8	くら寿司	無添くら寿司	173,957
9	吉野家ホールディングス	吉野家、はなまるほか	168,656
10	トリドールホールディングス	丸亀製麺、コナズ珈琲、ずんどう屋ほか	163,554
11	物語コーポレーション	焼肉きんぐ、丸源ラーメン、ゆず庵、お好み焼本舗ほか	151,937
12	ドトール・日レスホールディングス	ドトール	148,396
13	サイゼリヤ	サイゼリヤ	146,455
14	松屋フーズホールディングス	松屋、松のや、マイカリー食堂、すし松ほか	146,429
15	ONODERA GROUP	(集団給食)	144,023
16	エームサービス	(集団給食)	141,997
17	モスフードサービス	モスバーガー	137,156
18	グリーンハウス	(集団給食)	137,000
19	ダスキン	ミスタードーナツ	136,517
20	王将フードサービス	餃子の王将、GYOZA OHSHOほか	127,317
上位20社合計			5,023,596

資料：日経MJ 第51回飲食業調査

# 外食産業における人手不足の状況

- 外食業における有効求人倍率は、全産業平均に比べると高い。
- 外食業を含む「宿泊業、飲食サービス業」の欠員率は、4.4%と高水準にあり、全産業計（2.9%）の約1.5倍の水準となっている。

## 【有効求人倍率】



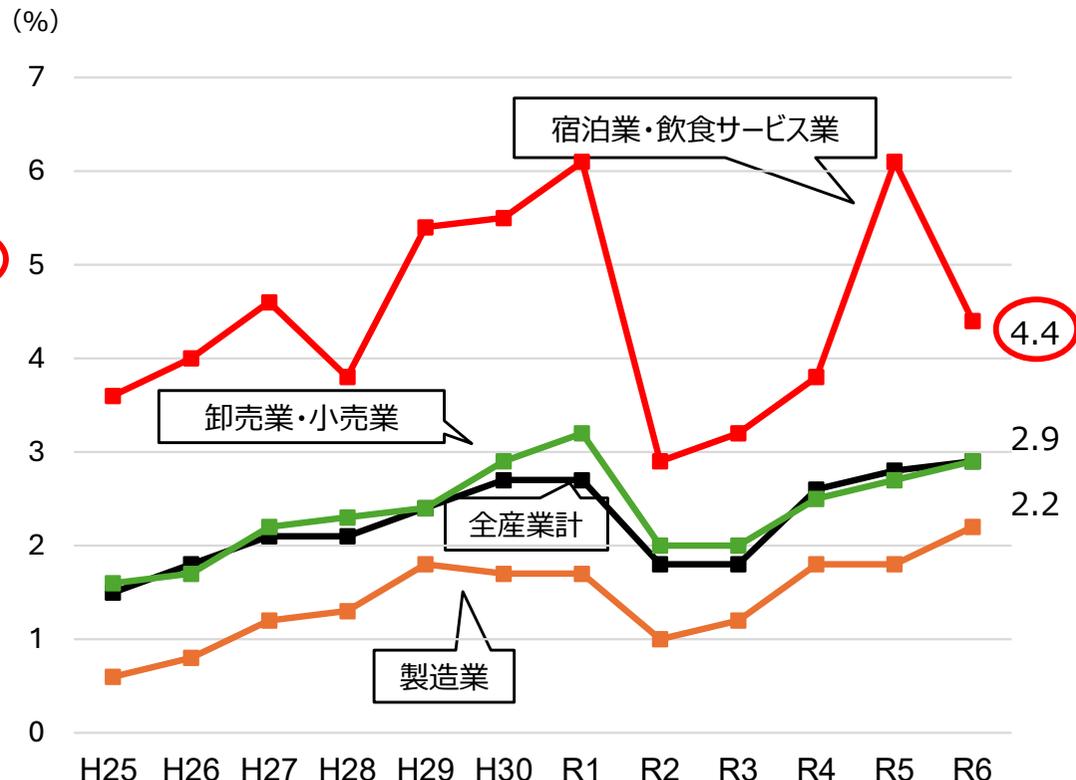
資料：厚生労働省データを元に農林水産省にて算出

※平成25年度～令和4年度は平成23年改定「厚生労働省職業分類」に、令和5年度、令和6年度は令和4年改定「厚生労働省職業分類」に基づく数値である。

※1：「飲食店店長」は、主に接客の仕事に従事する居酒屋店長、飲食店長、レストラン店長を指す。

※2：「外食業計」は、飲食店店長、ウェイター・ウェイトレス・配ぜん人、飲食物調理の職業の平均値である。

## 【欠員率】



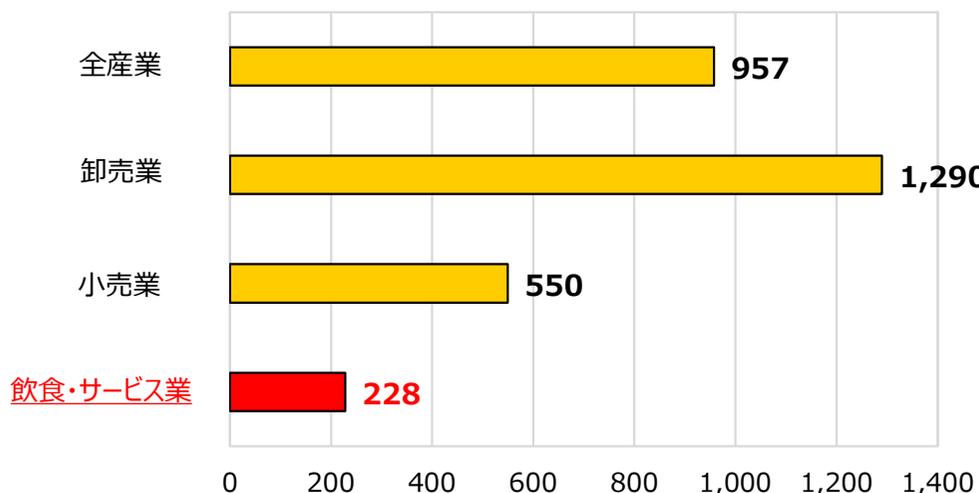
資料：厚生労働省「雇用動向調査」（産業、企業規模、職業別欠員率）

※各年6月末日時点の数値である。

# 外食・中食産業における労働生産性

- 外食・中食産業は国内農林水産業にとって大きな需要先であり、その動向は国内農林水産業に大きな影響を与えるが、その実態をみると、
  - ① 外食・中食産業は調理や盛りつけなど人手を要する工程が多い労働集約型産業であり、
  - ② 労働者の需給状況を不足と判断する企業が多く、他産業に比較して労働生産性（従業員当たり付加価値額）が低い。

## ■ 産業別労働生産性の比較



出典：経済産業省「2024年企業活動基本調査確報－2023年度実績－」  
注：従業員1人あたりの付加価値額（万円/年）

## ■ 雇用人員の過不足状況

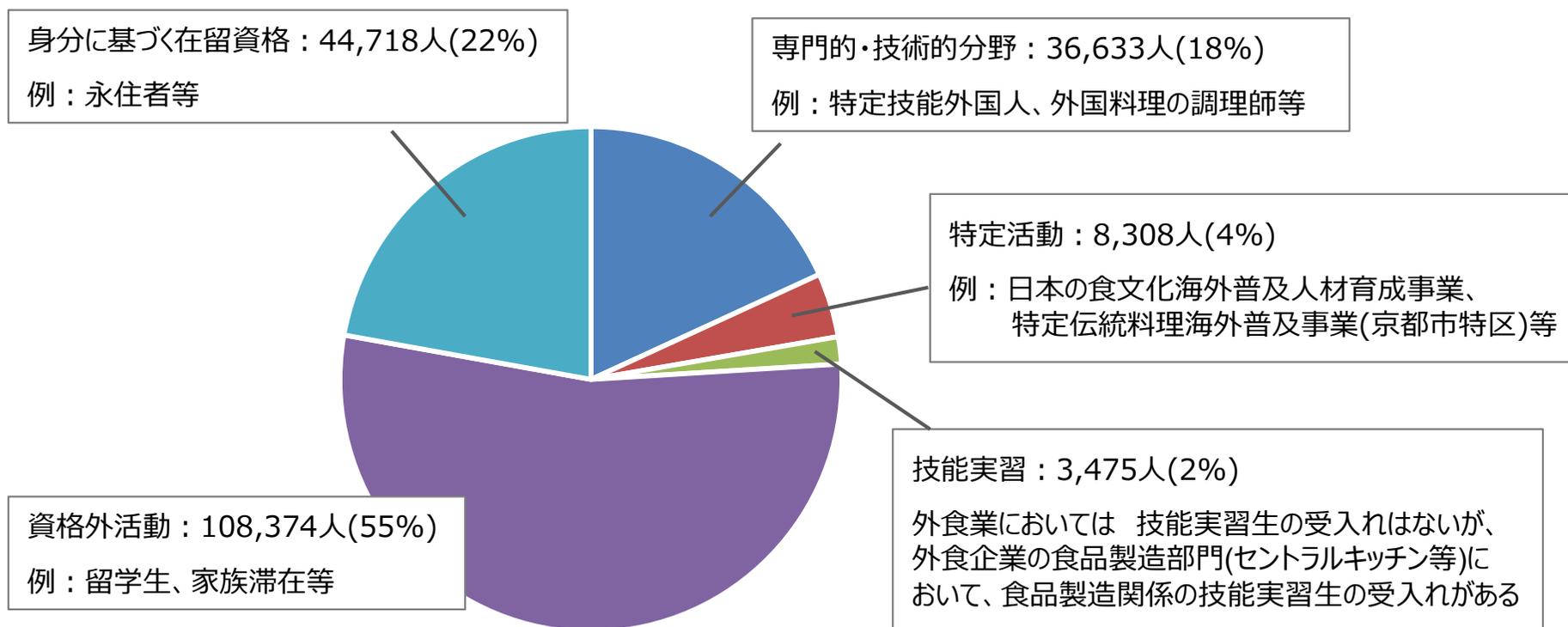
	D. I.
全産業	-35
製造業（食料品）	-29
卸売業	-30
小売業	-44
宿泊業, 飲食サービス業	-60

出典：日銀短観（令和7年6月調査）  
注：D.I.（ポイント）は「過剰」と回答した割合から「不足」と回答した割合を引いた値

# 外国人材の受入れ状況（外食業）

- **外食業※の外国人労働者数** ※飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業の計  
約20.2万人

- **在留資格別の構成比**  
永住者等を除くと、ほとんどが「専門的・技術的分野」又は「留学生」のアルバイト。



資料：厚生労働省「外国人雇用状況」の届出状況まとめ（令和5年10月末時点）を基に農林水産省で作成

# 特定技能制度の概要

## 制度概要 ①在留資格について

- 深刻化する人手不足への対応として、生産性の向上や国内人材の確保のための取組を行ってもなお人材を確保することが困難な状況にある産業上の分野に限り、一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人を受け入れるため、在留資格「特定技能1号」及び「特定技能2号」を創設（平成31年4月から実施）
- **特定技能1号**：特定産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格  
 在留者数：321,740人（令和7年5月末現在、速報値）
- **特定技能2号**：特定産業分野に属する熟練した技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格  
 在留者数：2,560人（令和7年5月末現在、速報値）

特定産業分野：介護、**ビルクリーニング**、工業製品製造業、建設、造船・船用工業、自動車整備、航空、宿泊、自動車運送業、鉄道、（16分野）**農業**、漁業、**飲食品製造業**、**外食業**、林業、木材産業  
 （赤字は特定技能1号・2号でも受入れ可。黒字は特定技能1号のみで受入れ可。）

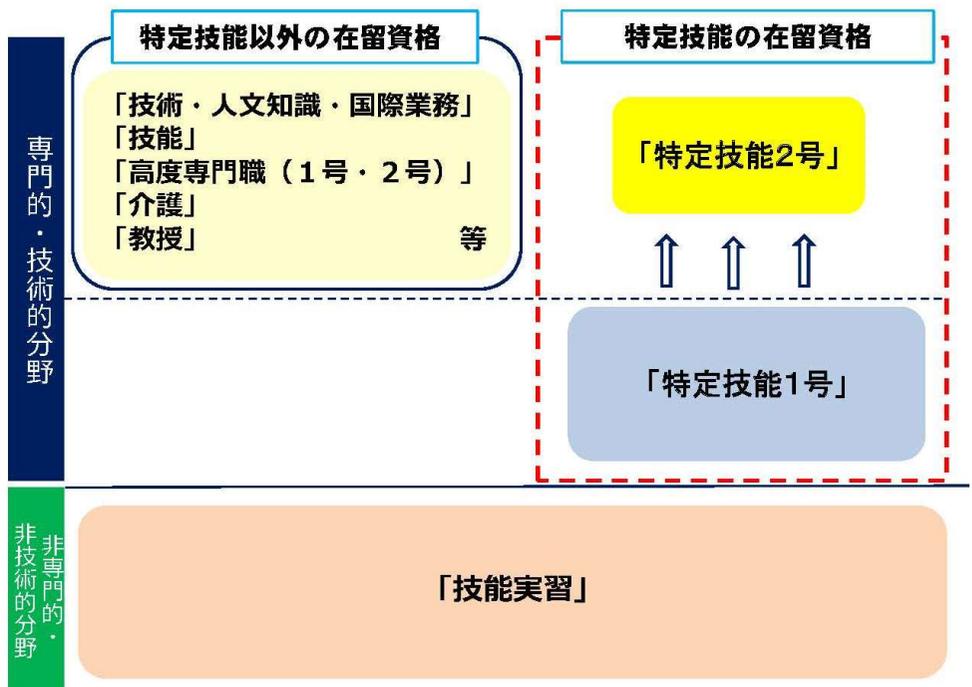
### 特定技能1号のポイント

在留期間	1年を超えない範囲内で法務大臣が個々の外国人について指定する期間ごとの更新（通算で上限5年まで）
技能水準	試験等で確認（技能実習2号を修了した外国人は試験等免除）
日本語能力水準	試験（N4等）で確認（技能実習2号修了者は免除） ※介護、自動車運送業（タクシー・バス）及び鉄道（運輸係員）分野は別途要件あり
家族の帯同	基本的に認めない
支援	受入れ機関又は登録支援機関による支援の対象

### 特定技能2号のポイント

在留期間	3年、1年又は6か月ごとの更新（更新回数に制限なし）
技能水準	試験等で確認
日本語能力水準	試験での確認なし（漁業及び外食業分野（N3）を除く。）
家族の帯同	要件を満たせば可能（配偶者、子）
支援	受入れ機関又は登録支援機関による支援の対象外

### 【就労が認められる在留資格の技能水準】

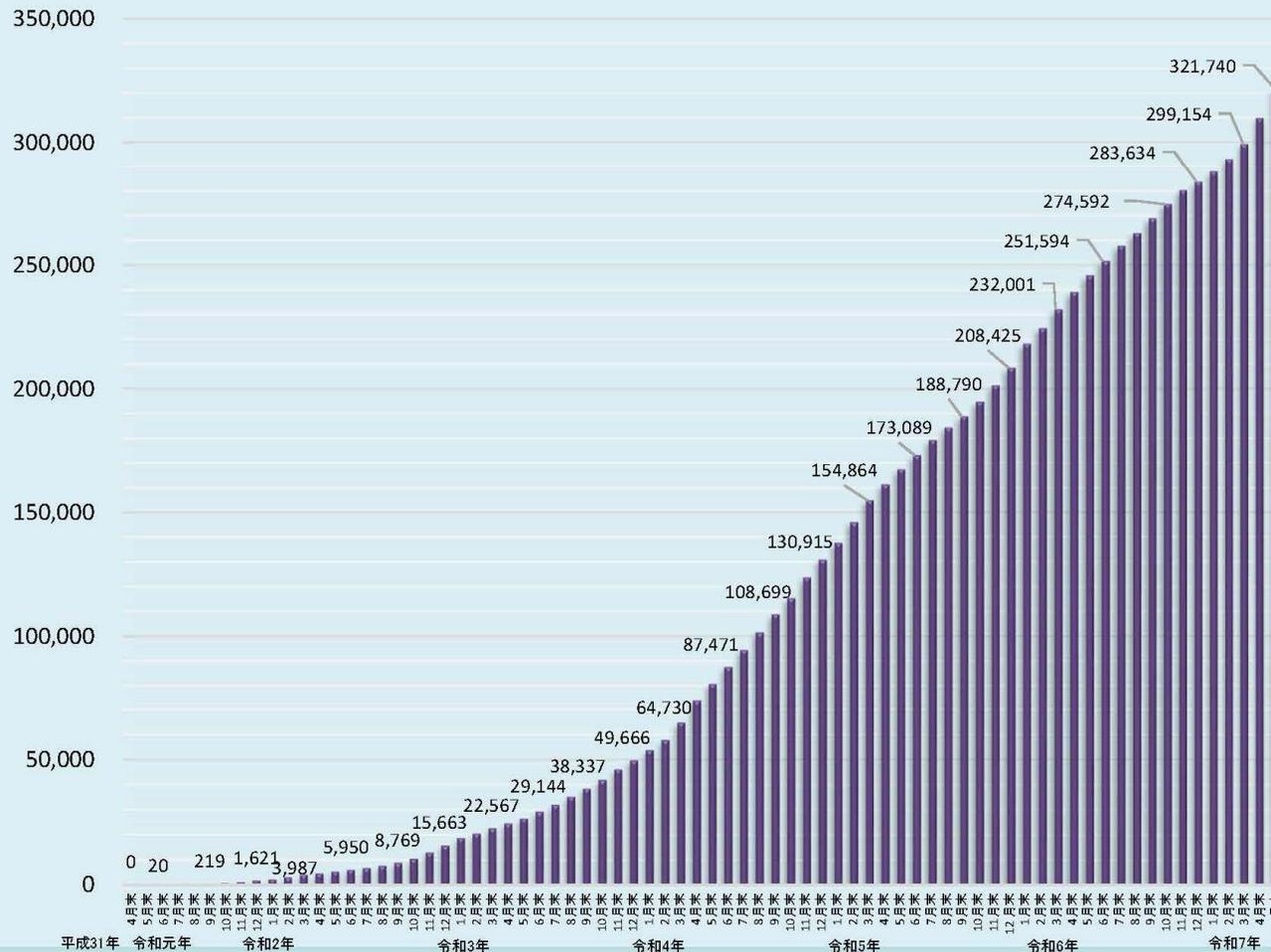


# 特定技能制度運用状況

## 特定技能制度運用状況

特定技能1号在留外国人数(令和7年5月末現在:速報値)

特定技能1号在留外国人数 321,740人

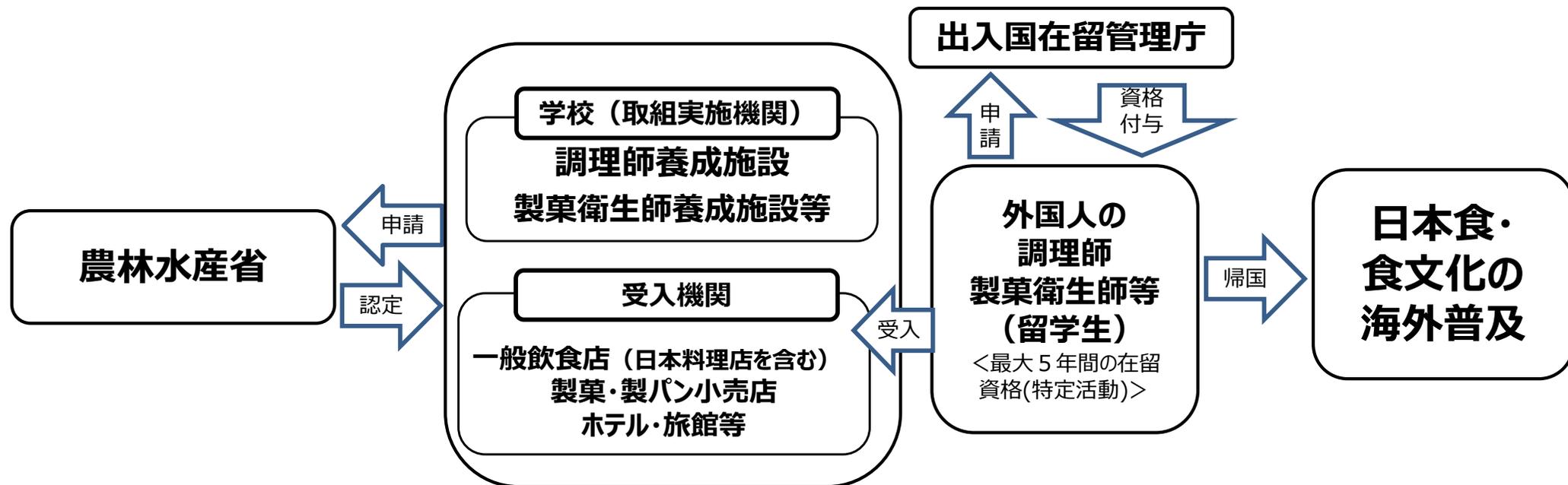


分野	人数
介護	52,955人
ビルクリーニング	7,187人
工業製品製造業	49,320人
建設	42,744人
造船・船用工業	10,374人
自動車整備	3,590人
航空	1,740人
宿泊	1,108人
自動車運送業	3人
鉄道	17人
農業	33,739人
漁業	3,757人
飲食料品製造業	81,218人
外食業	33,988人

# 日本の食文化海外普及人材育成事業

- 日本の食文化の海外普及を目的に、調理又は製菓の専門学校等を卒業した外国人留学生が、引き続き、日本国内の飲食店等で働きながら、技術を学べる制度（最長5年間）。

## 日本の食文化海外普及人材育成事業



# 優良外食産業表彰

○ 農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食事業者等を表彰。

## ■ 優良外食産業表彰の概要

### 1. 表彰の対象者

農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした新たな事業に積極的に取り組み、成果を上げている外食事業者等（中食事業者を含む）を優良事例として表彰しています。

これにより、民間の自主的な取組を活かすとともに、食生活を通じた健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図っています。

### 2. 部門の種類

- ① 国産食材利用推進部門
- ② 食文化普及貢献部門
- ③ 持続可能な事業活動推進部門
- ④ 新規サービス提供部門
- ⑤ 生産性向上部門
- ⑥ 特別功労部門



令和6年度優良外食産業表彰式典

### 3. 令和6年度受賞者一覧

部門	賞	事業者名	所在地
①国産食材利用推進部門	農林水産大臣賞	株式会社叙々苑	東京都
		有限会社シン コーポレーション	長野県
	農林水産省大臣官房長賞	梨湖フーズ株式会社	北海道
		株式会社フルックス	奈良県
②食文化普及貢献部門	農林水産大臣賞	株式会社フルックス	東京都
		ロイヤル商事株式会社	石川県
	農林水産省大臣官房長賞	株式会社ハチバン	大阪府
		株式会社富喜屋	兵庫県
③持続可能な事業活動推進部門	農林水産大臣賞	まねき食品株式会社	京都府
		株式会社弘	京都府
	農林水産省大臣官房長賞	株式会社アレフ	北海道
		株式会社ミナランチサービス	愛知県
④新規サービス提供部門	農林水産大臣賞	株式会社リンガーハット	東京都
		株式会社プラス1	長崎県
	農林水産省大臣官房長賞	株式会社高倉町珈琲	東京都
		株式会社ノムラフーズ	京都府
⑤生産性向上部門	農林水産大臣賞	大心産業株式会社	大分県
		株式会社赤門	千葉県
		株式会社ハークスレイ	大阪府

注) ⑥特別功労部門については、本年度申請なし。

(農林水産省HP：[優良外食産業表彰](#)：農林水産省)

# 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰し、更なる取組と料理人相互の研鑽を促進することにより、日本の農林水産業と食品産業の発展を図ります。

## ■ 料理人顕彰制度の概要

### 1. 顕彰の対象者

その者の提供する料理・サービスが優れている現役の料理人（パンや菓子の職人含む）のうち、5年以上にわたり以下のいずれかの取組を行い、功績のあった者

- ① 産地と連携し、地域の風土や調理法に適した作物の導入、伝統野菜の復活・地域農産物の発掘、地場素材を活用したメニュー開発によって、産地の形成や農林漁業者の所得向上等地域の活性化や雇用の拡大に貢献する取組
- ② 食品産業と連携し、食品や調味料の開発や、国内の食材を利用した新たな調理法の開拓を通じた当該食品の普及によって、地域の食材の普及や食文化の発展に貢献する取組
- ③ 日本の食材や食文化、調理技術について、日本人以外の料理人への教授・指導を通じ、海外における日本の食文化の普及と食品企業の海外展開に貢献する取組
- ④ ①～③までに掲げるもののほか、この顕彰の趣旨に照らしこれらと同等程度の貢献が認められる取組

### 2. 実施スケジュール（例年）

4月上旬～4月下旬 応募受付  
5月上旬～10月下旬 審査  
11月 顕彰式典  
※都合により、変更となる可能性があります。



## ■ 顕彰制度ロゴマーク



顕彰制度を多くの方に知って親しんで頂くために、敬意をこめて「料理マスターズ」という呼称を設けました。さらに、日本の食文化に息づく「海のもの」「山のもの」をテーマに造形しました。

## ■ 顕彰の種類

### 賞は以下の3種類

「ブロンズ賞」左記の取組をおこなった者

（毎年最大5名 平成22年度より選定し、令和6年度時点で112名が受賞）

「シルバー賞」ブロンズ賞受賞後引き続き5年以上功績をあげた者

（毎年最大3名 平成28年度より選定し、令和6年度時点で33名が受賞）

「ゴールド賞」シルバー賞受賞後さらに5年以上顕著な功績をあげた者

（毎年最大2名 令和3年度より選定し、令和6年度時点で11名が受賞）

取組からゴールド賞受賞までの流れ



顕彰証書



顕彰メダル



顕彰バッジ

令和6年度料理マスターズ受賞者



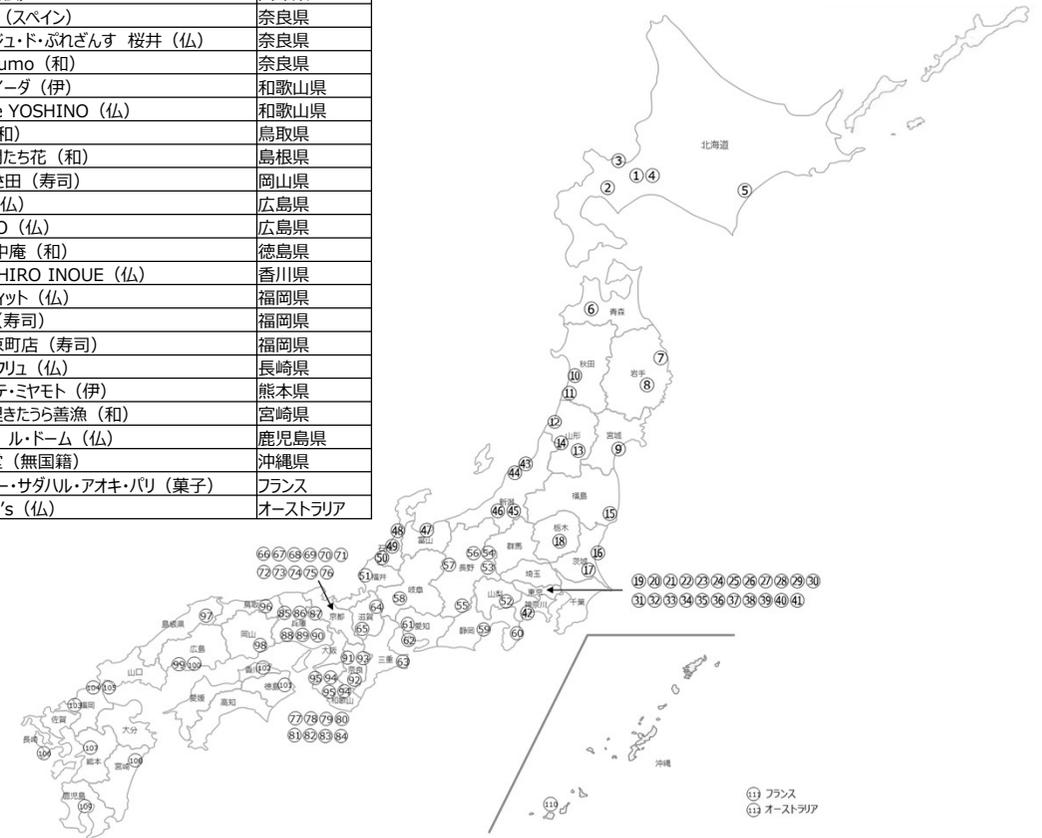
◆料理マスターズ受賞者一覧（令和6年度時点）

	名前	店名(ジャンル)	所在地
◆	1 中道 博	レストラン モリエール (仏)	北海道
	2 菅谷 伸一	レストラン マッカーナ (仏)	北海道
	3 丹野 隆善	Aigues Vives (パン)	北海道
	4 石井 誠	ル・ミューゼ (仏)	北海道
*	5 佐々木 章太	ELEZO ESPRIT (その他)	北海道
◆	6 笹森 通彰	オステリア・エテカ・ダ・サスイノ (伊)	青森県
*	7 伊藤 勝康	ロレオール田野畑 (仏)	岩手県
	8 佐々木 要太郎	とのおの屋 要 (和)	岩手県
*	9 黒森 洋司	楽・食・健・美-KUROMORI- (中国)	宮城県
	10 高村 宏樹	日本料理たかむら (和)	秋田県
	11 渡邊 健一	Remède nikaho (仏)	秋田県
◆	12 奥田 政行	アル・クッチャーノ (伊)	山形県
	13 村山 優輔	レストラン パ・マル (仏)	山形県
	14 佐藤 治樹	出羽屋 (和)	山形県
*	15 萩 春朋	Hagiフランス料理店 (仏)	福島県
*	16 西野 正巳	京遊膳 花みやこ (和)	茨城県
*	17 木村 英明	よし町 (和)	茨城県
◆	18 音羽 和紀	オフレ스토랑 (仏)	栃木県
*	19 脇屋 友詞	Wakiya 一美茶楼 (中国)	東京都
*	20 神田 裕行	かんだ (和)	東京都
*	21 薮崎 友宏	南青山Essence (中国)	東京都
*	22 杉本 敬三	Restaurant La Fins (仏)	東京都
*	23 十時 亨	GINZA TOTOKI (仏)	東京都
*	24 飯塚 隆太	レストランリュース (仏)	東京都
	25 大塚 健一	ル・ゴロワ (仏)	東京都
	26 柏田 幸二郎	かさね (和)	東京都
	27 梅原 陣之輔	坐来 大分 (和)	東京都
	28 坂田 幹靖	GINZA kansei (仏)	東京都
	29 石川 秀樹	神楽坂 石かわ (和)	東京都
	30 生江 史伸	L'Effervescence (仏)	東京都
	31 下村 浩司	Eデション・コウジシムムラ (仏)	東京都
	32 山本 征治	日本料理 龍吟 (和)	東京都
	33 成田 一世	ESQUISSE CINQ/ESQUISSE (菓子)	東京都
	34 高澤 義明	TAKAZAWA (仏)	東京都
	35 森田 隼人	CROSSOM MORITA (和)	東京都
	36 高良 康之	レストランライナーズ (仏)	東京都
	37 渡辺 雄一郎	レストランパネーイズム (仏)	東京都
	38 谷 昇	Restaurant Le Mange-tout (仏)	東京都
	39 本多 哲也	RISTRANTE HONDA (伊)	東京都
	40 木村 藍	Cheval de Hyotan (仏)	東京都
	41 菰田 欣也	4000 Chinese Restaurant (中国)	東京都
◆	42 勝又 登	オーベルジュ オー・ミラドー (仏)	神奈川県
	43 小林 宏輔	鮎 登喜和 (寿司)	新潟県
	44 渡辺 大生	割烹 渡辺 (和)	新潟県
	45 桑木野 恵子	里山十帖 (和)	新潟県
	46 弓削 朋子	十日町会席ゆげ (和)	新潟県
	47 谷口 英司	キューズ・レジナルレグヴォ (仏)	富山県
	48 山口 尚亨	すし処 めくみ (寿司)	石川県
	49 高木 慎一郎	銭屋 (和)	石川県
	50 米田 裕二	SHOKUDŌYArn (創作料理)	石川県
	51 阪下 幸二	レ・クウ (仏)	福井県
	52 豊島 雅也	TOYOSHIMA (仏)	山梨県
◆	53 北沢 正和	職人館 (和)	長野県
	54 浜田 統之	星野リゾート 村の料理部 (仏)	長野県
	55 萩原 貴幸	日本料理 柚木元 (和)	長野県
	56 戸枝 忠孝	restaurant toeda (仏)	長野県
	57 田邊 真宏	ヒカリヤニシ (仏)	長野県
	58 高田 晴之	日本料理 たか田八祥 (和)	岐阜県
	59 志村 剛生	てんぷら 成生 (和)	静岡県
	60 山本 晋平	ABBA RESORTS IZU-坐漁荘 (仏)	静岡県
	61 北村 竜二	La Grande Table de KITAMURA (仏)	愛知県
	62 渡邊 大祐	Le coeuruzuru (仏)	愛知県
*	63 樋口 宏江	志摩観光ホテル (仏)	三重県

※店名や場所は、受賞時点のもの

	名前	店名(ジャンル)	所在地
*	64 徳山 浩明	徳山鮎 (和)	滋賀県
	65 伊藤 剛治	比良山荘 (和)	滋賀県
◆	66 中東 久雄	草喰 なかひがし (和)	京都府
◆	67 徳岡 邦夫	京都吉兆 (和) ※吉の字は土に口	京都府
*	68 高橋 拓児	木乃婦 (和)	京都府
*	69 西原 金蔵	パテスリー・オ・グルニエ・ドール (菓子)	京都府
	70 高橋 義弘	瓢亭 (和)	京都府
	71 栗栖 正博	たん熊北店 本店 (和)	京都府
	72 坂本 健	チンチ (伊)	京都府
	73 佐々木 浩	祇園 ささ木 (和)	京都府
	74 中東 久人	美山荘 (和)	京都府
	75 滝本 将博	La Biographie... (仏)	京都府
	76 前田 元	Restaurant MOTOÏ (仏)	京都府
◆	77 森 義文	レストラン カハラ (創作料理)	大阪府
◆	78 穴見 秀夫	本湖月 (和)	大阪府
◆	79 松尾 英明	柏屋 大阪千里山 (和)	大阪府
	80 松尾 慎太郎	北新地 弧柳 (和)	大阪府
	81 米田 肇	HAJIME (仏)	大阪府
	82 山根 大助	レストランボンテベッキオ (伊)	大阪府
	83 道野 正	ミチノル・トゥールビヨン (仏)	大阪府
	84 片山 城	心根 (和)	大阪府
*	85 山口 浩	神戸北野ホテル (仏)	兵庫県
*	86 楠田 裕彦	METZGEREI KUSUDA (デリカテッセン)	兵庫県
	87 福本 伸也	カ・セント (スペイン)	兵庫県
	88 植村 良輔	料理屋植むら (和)	兵庫県
	89 大川 尚宏	御影ジュエヌ (仏)	兵庫県
	90 依田 英敏	ルセット (仏)	兵庫県
*	91 川島 宙	アコルドゥ (スペイン)	奈良県
	92 小林 達也	オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井 (仏)	奈良県
	93 西原 理人	白 Tsukumo (和)	奈良県
*	94 小林 寛司	グライ・アイ・ダ (伊)	和歌山県
*	95 手島 純也	hotel de YOSHINO (仏)	和歌山県
	96 山田 達也	かに吉 (和)	鳥取県
	97 立花 秀明	和彩空間たち花 (和)	鳥根県
	98 久田 和男	すし処ひさ田 (寿司)	岡山県
	99 廣戸 良幸	hiroto (仏)	広島県
	100 中土 征爾	NAKADO (仏)	広島県
	101 岩本 光治	虎屋 壺中庵 (和)	徳島県
	102 井上 知城	TOMOSHIRO INOUE (仏)	香川県
	103 工藤 健	メゾンファット (仏)	福岡県
	104 渡邊 貴義	照寿司 (寿司)	福岡県
	105 天野 功	天寿し 京町店 (寿司)	福岡県
	106 深田 伸治	ブルミエ・クリュ (仏)	長崎県
*	107 宮本 けんしん	レストランテ・ミヤモト (伊)	熊本県
	108 吉田 善兵衛	日本料理きたうら善漁 (和)	宮崎県
*	109 上柿元 勝	レストラン ル・ドーム (仏)	鹿児島県
*	110 辺銀 暁峰	辺銀食堂 (無国籍)	沖縄県
	111 青木 定治	パテスリー・サタリル・アオキ・パリ (菓子)	フランス
*	112 和久田 哲也	Tetsuya's (仏)	オーストラリア

◆「◆」=ゴールド賞受賞者  
 \*「\*」=シルバー受賞者  
 ・その他=ブロンズ受賞者



# 外食・中食の原料原産地情報提供ガイドライン

○ 消費者の更なる信頼確保に向けて、平成31年3月、業界団体主導で「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」を策定し、その普及に向けた取組を推進。

## ■ 原料原産地情報提供ガイドラインの概要

### 1. ガイドラインの位置づけ

○消費者の外食メニューや惣菜等の中食食品の選択に資するため、事業者が自主的に情報提供を行うための指針

### 2. 原料原産地の情報提供

○以下の原材料について原産地を表示。

- ①メニューの主たる原材料（例：ステーキの牛肉）
- ②メニュー名に用いられている原材料（例：チキンソテーの鶏肉）
- ③こだわりの原材料（例：旬のさんま）

注：「主たる原材料」は、メニュー構成を決定する原材料。「こだわりの原材料」は、品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料

○このほか

- ①売れ筋メニューや定番メニュー等については、上記①～③以外の原材料についても積極的に表示
- ②地産地消の取組や農業・水産業等との連携等により安定した調達に取り組んでいる事業者等は、表示方法を工夫し、より多くの原材料の原産地を表示

### 3. 情報提供する原料原産地の名称

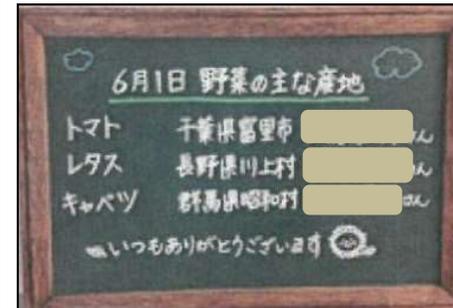
- 国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」を表示
- このほか、一般に知られている地名を用いての表示が可能  
例：国産品の場合：都道府県名、市町村名、地域名、水域名等  
輸入品の場合：州名、省名、水域名等
- 複数の国の原材料を使用する場合、国別重量順に原産国を表示。ただし、国別重量順表示が困難な場合、表等により使用可能性のある原産国を網羅的に表示することも可能
- 原産地情報の一部が、工夫しても全ての原産国を記載することが困難な場合には、表示できない原産国を「その他」と表示が可能 等

## ■ 外食・中食事業者の取組例

### メニューでの表示



### ボードでの表示



### プライスカードでの表示



### HPでの情報提供

ミックスグリル	ハンバーグ	牛肉	オーストラリア	ニュージーランド	メキシコ	
	ハンバーグ	豚肉	アメリカ	カナダ	デンマーク	スペイン
	豚肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ハンバーグ＆鶏皮フライ	ハンバーグ	牛肉	オーストラリア	ニュージーランド	メキシコ	
		豚肉	アメリカ	カナダ	デンマーク	スペイン
豚肉のグリル ガーリックソース	豚肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
豚肉のグリル 大葉おろしの醤油ソース	豚肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
チキチキペリ辛スライス焼き	豚肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ビーフカットステーキ	カットステーキ	牛肉	アメリカ			

### ポスターでの表示



## 2 食文化の振興、和食文化の保護・継承について

# ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化



- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

## 「和食」とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

### 「和食」の特徴①：

#### 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



### 「和食」の特徴②：

#### 健康的な食生活を支える栄養バランス

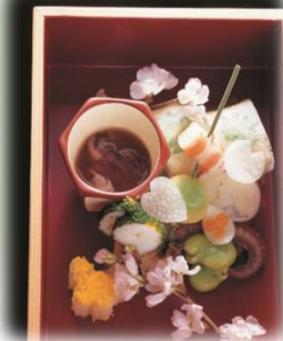
一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



### 「和食」の特徴③：

#### 自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

### 「和食」の特徴④：

#### 正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

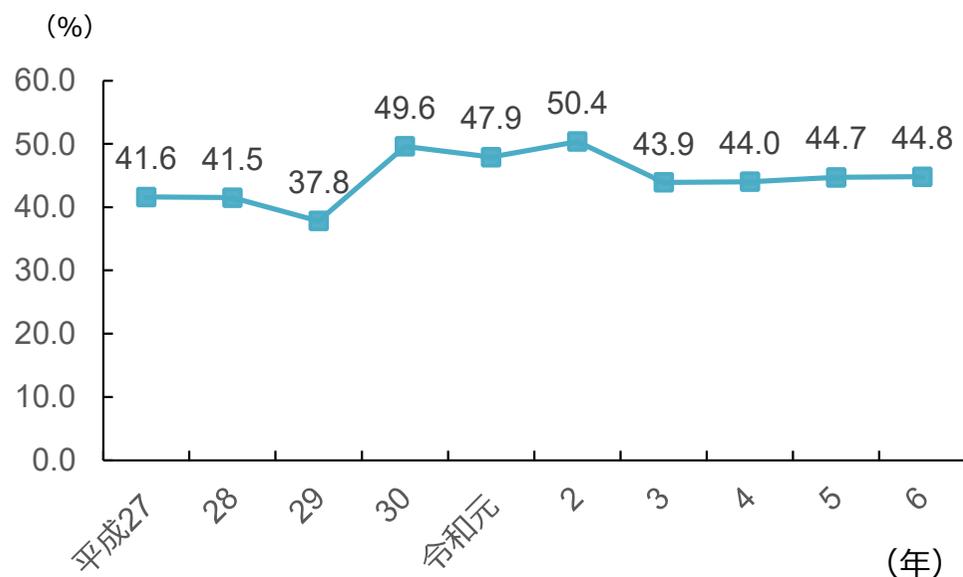


# 和食文化の継承の状況



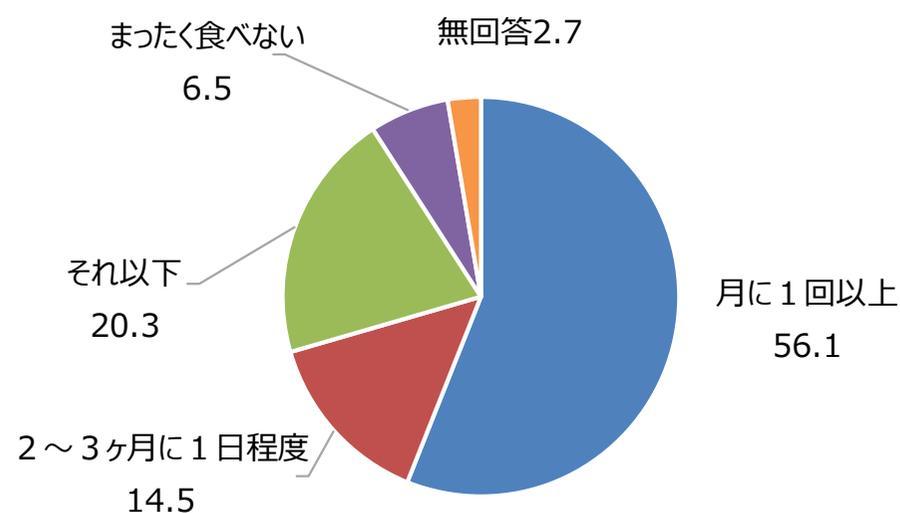
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えられている国民の割合は、令和6（2024）年度は44.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている国民の割合は、令和6（2024）年度が56.1%と約半数となっている。

地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合



令和6年度 農林水産省「食育に関する意識調査」

郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合



令和6年度 農林水産省「食育に関する意識調査」

# 第4次食育推進基本計画に基づく和食文化の保護継承の取組

- 令和3（2021）年度から概ね5年間を計画期間とする「第4次食育推進基本計画」を食育推進会議にて決定（令和3年3月）。  
本計画では、重点事項「持続可能な食を支える食育の推進」の中に、「食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する」ことを記載。
- また、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」ことを目標の一つとして、第3次計画から引き続き「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」に加え、新たに「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」を目標値に追加。

## 第4次食育推進基本計画（抜粋）

### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

#### 1. 重点事項

(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

(2) 持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

・食と環境の調和：環境の環（わ）

・農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ）

・日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ）

を通じて、持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

(3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

## 和食文化の保護・継承に係る目標値

食文化を着実に次世代へ継承していくため、様々な場面で食べる機会を増やすための目標値を追加

➤ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合 目標値50%以上（令和7年度）現状値56.1%（令和6年度）

第3次食育推進基本計画から目標値を引き上げ

➤ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合

目標値55%以上（令和7年度） 現状値44.8%（令和6年度）

# 国内の食文化の保護・継承①



- 令和元（2019）年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

## 地域の食文化の保護・継承

### ■ うちの郷土料理

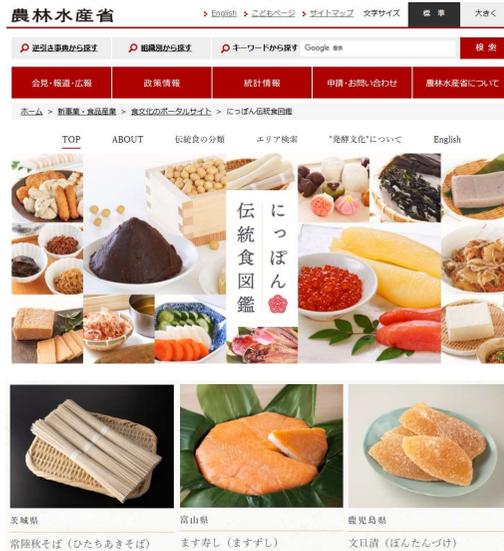
各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県1365品目を公表。

### ■ につぼん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、15道県300品目の伝統食の情報を公表。



「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)



「につぼん伝統食図鑑」  
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>



## 和食文化継承リーダーの育成（人材育成）

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子供達に和食文化を伝える中核的な人材（和食文化継承リーダー）を各都道府県に育成。
- 令和元年度から6年度までの研修により、全都道府県で累計1,536名が認定。



- 小学生向けの教材「わたしたちと“和食”」を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用



指導者用



モデル授業の様子

「おいしい和食のはなし。」

<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>にて、研修会等に関する情報を発信。



# 国内の食文化の保護・継承② ～ Let's！和ごはんプロジェクト ～

- 「Let's！和ごはんプロジェクト」は、和食文化の保護・継承につなげていくため、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録5周年となる平成30（2018）年度に立ち上げた官民連携のプロジェクト。
- 和食にかかわる事業者と行政が一体となって、子供たちや、和食について「手間がかかり、面倒」とのイメージを有する忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらう取組を実施。
- 令和元（2019）年度から11月を「和ごはん月間」と位置づけ、11月24日の「和食の日」と連携し、集中的に活動。
- 若者やシニア世代などにも力点を置きながら、和食を食べる機会を増やす活動を展開していく必要があることから、令和7（2025）年1月から「Let's和ごはんプロジェクト見直しに関する懇談会」を実施中。

※ 和ごはん・・・日本の家庭で食べられてきた食事であって、（1）ごはん、汁物、おかず等若しくはその組み合わせで構成されているもの、又は、（2）だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

## <各企業等の取組例>

- ・和ごはんの調理が簡単にできる商品やレシピ、和ごはん調理家電の開発・販売。
- ・和ごはん総菜や弁当の開発・販売。
- ・レストランで子供向けやご当地食材のメニューの展開、社員食堂等での和ごはんフェアの実施。
- ・時短につながる和ごはん調理方法を動画等により分かりやすくWEB展開。
- ・年中行事（お正月や五節句等）や人生儀礼（お食い初め等）などと絡めた関連商品やメニューの開発・販売



## <国の取組>

- ・プロジェクトの目的達成のための活動を行う企業等をプロジェクトメンバーとして登録・公表。
- ・プロジェクトメンバーが自由に商品や販促物等に使用可能なロゴマークの提供。
- ・マスコミ、SNS等を含め多様なメディアへプロジェクト・各企業等の取組の情報発信。
- ・関連イベントの開催。

プロジェクトメンバー数：193（令和7年7月末時点）

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電製造業者等

# 「SAVOR JAPAN」：地域の食・食文化による地方へのインバウンド誘致

- 「SAVOR JAPAN」は、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組を認定する制度（平成28年度の創設以降、令和7年8月時点で43地域が認定）。
- ※ SAVORとは、「味わう、楽しむ」という意味の英単語。
- 地域の実行組織を核に、関係者（地方自治体、観光協会（DMO）、宿泊施設、レストラン、農家、加工施設等）が連携して、地域の食文化の歴史やストーリーにも触れることができる旅先として誘客。

## ○ SAVOR JAPANの取組イメージ

## ○ 認定ロゴマーク

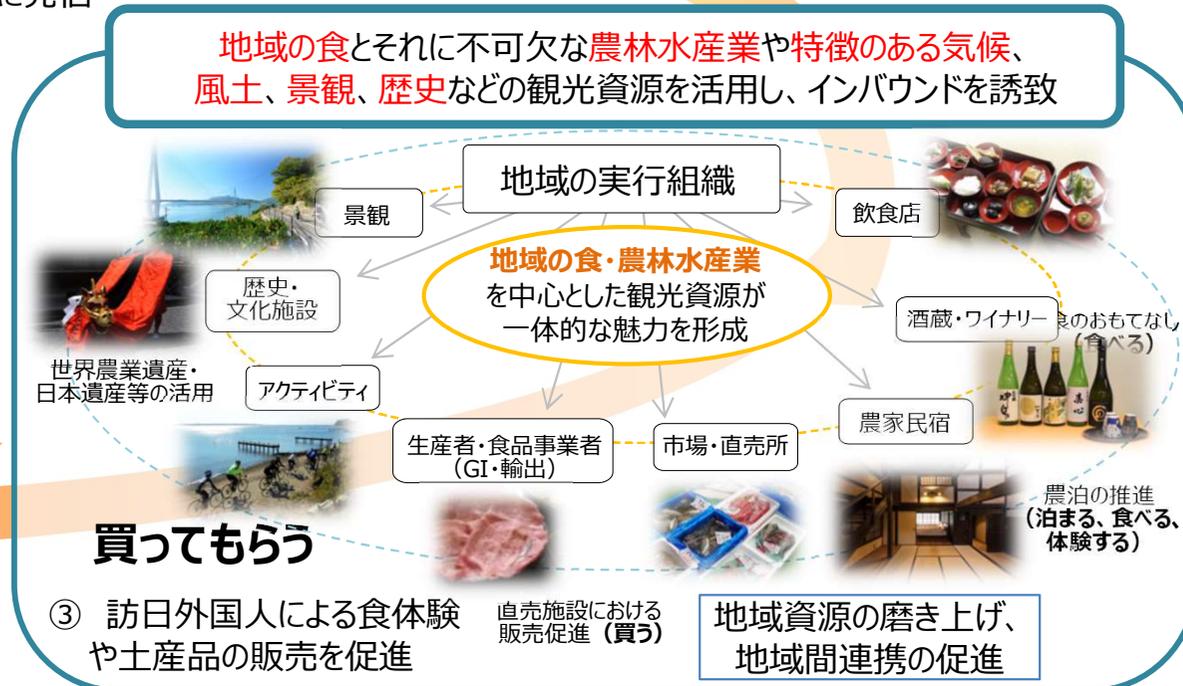
### 知ってもらう、来てもらう

- ① 「SAVOR JAPAN」ブランドとして地域の魅力を一体的に発信



### 食べてもらう、泊まってもらう

- ② 日本食・食文化の「本場」である農山漁村での受入体制を強化



- ④ 訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要創出（好循環の更なる拡大）

- ③ 訪日外国人による食体験や土産品の販売を促進

地域資源の磨き上げ、地域間連携の促進



日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地に生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いをこめている。モチーフは「山」、「海」、「田」、「畑」、「川」、「箸」。

# 「SAVOR JAPAN」認定地域



①北海道 網走市 (鮭料理)	⑭山梨県 みのぶ農泊地域 (あげほの大豆)	⑳静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域 (わさび)
②北海道 十勝地域 (チーズ)	⑮長野県 白馬村 (そば料理)	㉑静岡県 大井川地域 (日本茶)
③青森県 十和田市 (バラ焼き)	⑯長野県 山ノ内町 (りんご, そば)	㉒静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)
④岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑰長野県 小諸市 (おにかけそば)	㉓愛知県 田原市 (あさり料理)
⑤宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)	⑱長野県 佐久地域 (鯉料理)	㉔愛知県 南知多町 (鯛料理)
⑥秋田県 大館地域 (きりたんぼ)	⑲長野県 伊那市 (そば, 昆虫食)	㉕三重県 大紀町 (松阪牛のすき焼き)
⑦山形県 鶴岡市 (精進料理)	㉚長野県 松川町 (五平餅)	
⑧福島県 会津若松市 (こづゆ)	㉛岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)	
⑨栃木県 大田原市 (しもつかれ)		
⑩埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)		
⑪新潟県 十日町市 (へぎそば)		
⑫石川県 小松市 (報恩講料理)		
⑬福井県 小浜市 (へしこ)		



⑳京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)	㉞岡山県 津山市 (牛肉料理)
㉑京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)	㉟広島県 尾道市 (法楽焼き)
㉒京都府 京都市山崎地域 (宇治茶)	㊱広島県 呉市音戸地域 (牡蠣料理)
㉓和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)	㊲徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
㉔島根県 益田市 (中世の饗応料理)	㊳香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
	㊴愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
	㊵福岡県 八女市 (八女茶)
	㊶長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
	㊷熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬)
	㊸大分県 国東半島地域 (だんご汁)
	㊹宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域 (神楽料理)

令和7年8月現在で43地域

# 「SAVOR JAPAN」認定地域に対する支援

- オールジャパンによるブランド化（SAVOR JAPAN）と一元的な情報発信により、海外及び訪日外国人に対する訴求力を高めます。
- 専門家の派遣により、食体験の掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援します。
- 「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な商品販売、海外旅行会社向けツアーの販売を支援します。
- 研修会等の開催により、知識の習得、地域間のネットワーク化等を支援します。

## 一元的な情報発信

関係省庁と連携し政府系のHPで情報発信



農林水産省



**Sweetfish in a Spellbinding Setting**  
Escape to crystal-clear mountain scenery and the finest river fish in Japan  
📍 Maze, Gero City, Gifu

政府観光局（J N T O）



内閣府政府広報室海外広報  
(Highlighting Japan 2022年6月号)

SAVORJAPAN推進協議会による情報発信



各認定地域の紹介



Facebookによる情報発信（FBフォロワー18万人）



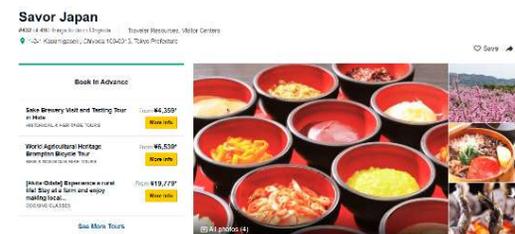
Instagramによる情報発信



広報資材の作成（ポスター、パンフレット）

## 旅行商品等販売支援

O T A（Online Travel Agent）における掲載支援や海外旅行関係事業者との商談会におけるSAVOR JAPANブースの出展



O T Aへの掲載



商談会への出展  
(VISIT JAPAN Travel & Mice Mart 2019)

## 研修会等の開催

新認定地域向け勉強会・意見交換会、基礎知識・技術習得のための講座・研修会、情報交換会等の開催



新認定地域向け勉強会（オンライン）



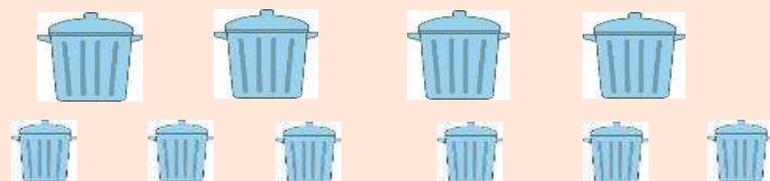
認定地域間の情報交換

### 3 食品ロス削減、食品リサイクルについて

# 食品ロスの削減

- ✓ 食品ロス（本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品）量（令和5年度推計）は464万トンとなっている。
- ✓ 事業系食品ロスの発生量（令和5年度推計）は231万トンとなっており、このうち食品製造業が47%、外食産業が29%を占め大部分となっている。

## 日本の「食品ロス」 約464万トン



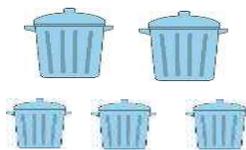
事業系

約231万トン



家庭系

約233万トン

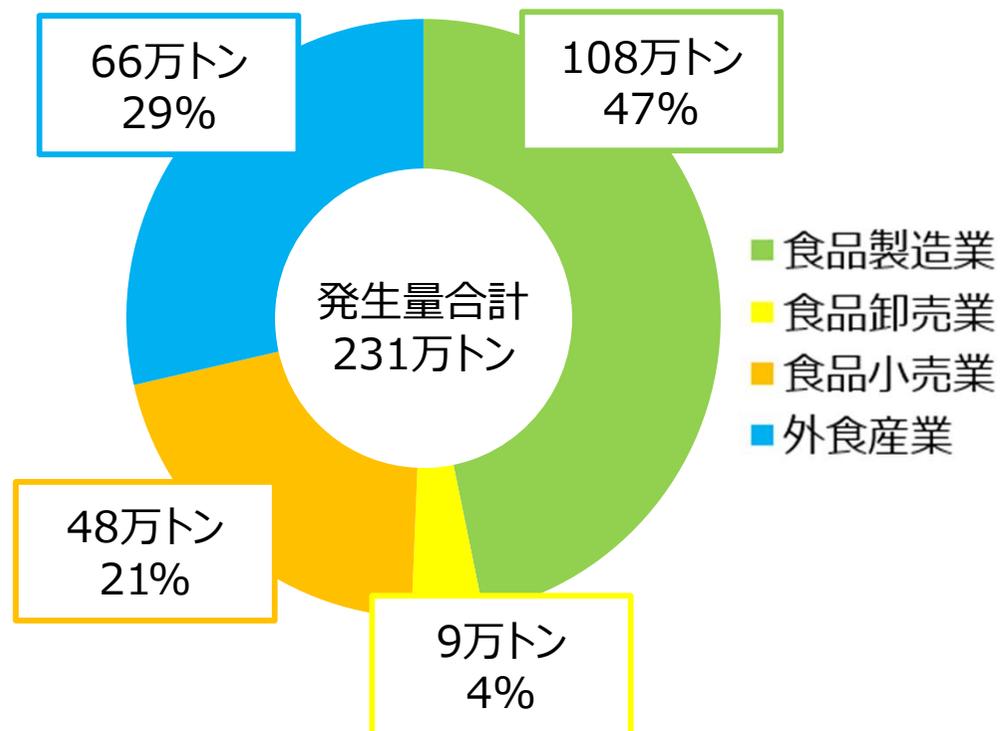


国民1人当たり食品ロス量

**1日 約102g**

**年間 約37kg**

## 事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



資料：食品ロス量（令和5（2023）年度推計）  
総務省人口推計(2022年10月1日)

# 事業系食品ロス削減に関する目標

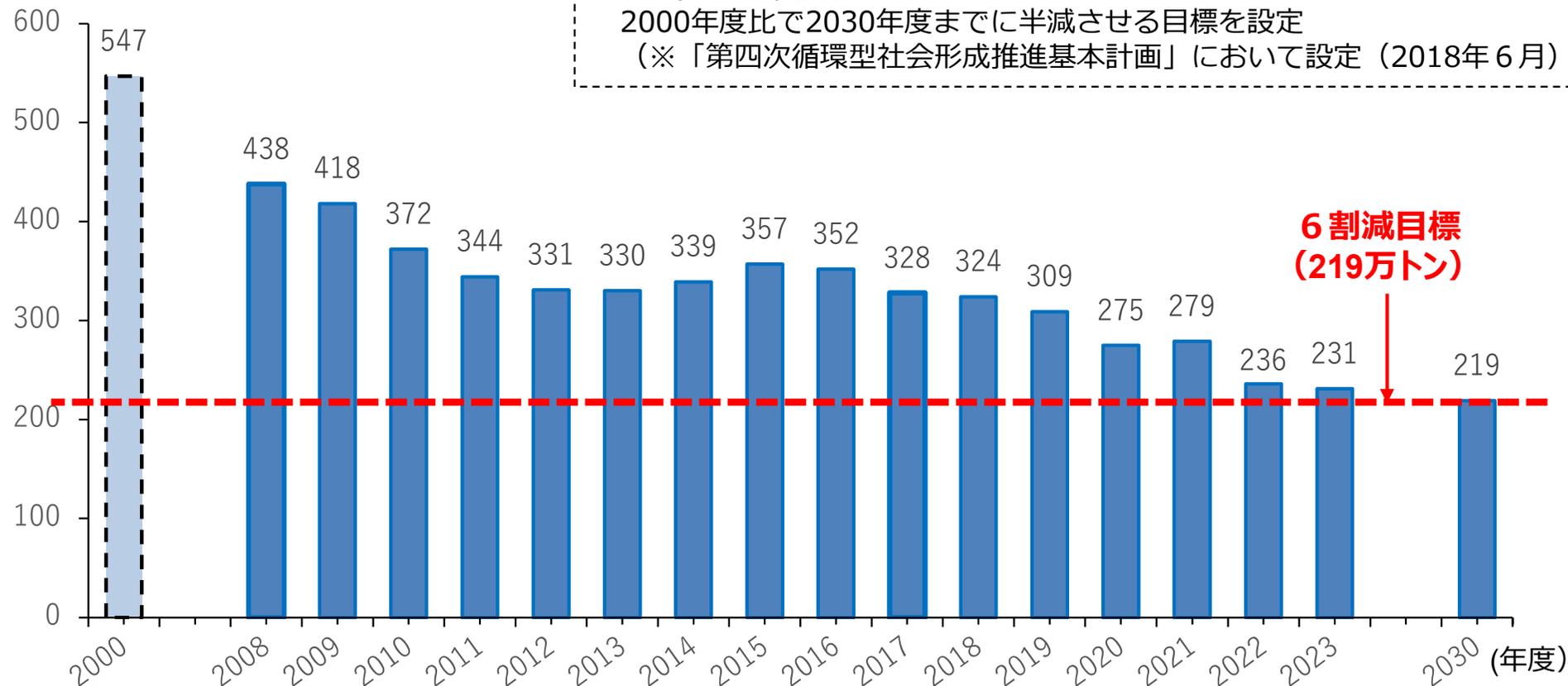
## 【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに6割減（219万トン）

※食品リサイクル法の基本方針(2025年3月)において設定。

※起点となる2000年度は、食品リサイクル法成立の年度。

※食品リサイクル法の基本方針（2019年7月）において、2000年度比で2030年度までに半減とする目標を設定していたが、2022年度に前倒しで目標を達成。食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会の「食品リサイクル小委員会」等での議論の結果、上記目標に見直し。

事業系食品ロス量（万トン）



(参考) 家庭系食品ロス

2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定

(※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定(2018年6月))

6割減目標  
(219万トン)

# 食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）



## 前文

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- 食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

## 食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

## 食品ロス削減月間（第9条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

公布日：令和元年5月31日、施行日：令和元年10月1日

※基本方針の閣議決定：令和2年3月31日  
第2次基本方針の閣議決定：令和7年3月25日

## 基本方針等（第11条～第13条）

- 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

## 基本的施策（第14条～第19条）

- ① 消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等  
※必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- ② 食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③ 食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- ④ 食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤ 食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥ フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

## 食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

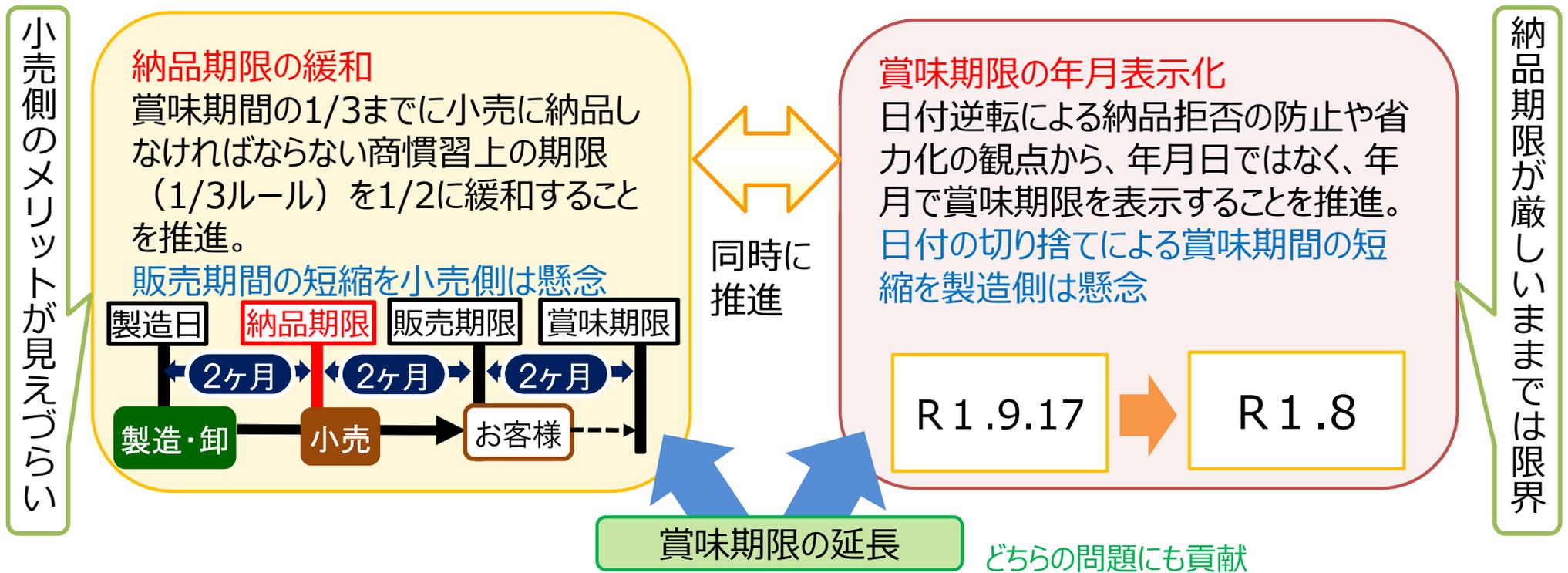
# 事業系食品ロスの発生要因と対策の方向



	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○<b>商慣習</b></li> <li>・食品小売業において、賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない</li> <li>・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない</li> </ul>	<p><b>商慣習の見直し</b></p> <p><b>未利用食品の寄附促進</b></p>
食品卸売業		
食品小売業		
	○ <b>販売機会の損失を恐れた多量の発注</b>	<b>需要に見合った販売の推進</b>
	○ <b>消費者の賞味期限への理解不足</b>	<b>消費者への啓発</b>
外食産業	○ <b>消費者の食べ残し</b>	<b>「食べきり」「持ち帰り」の促進</b>

# ① 商慣習の見直し

- ✓ 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。



## ②未利用食品の寄附促進



### 食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～

(令和6年12月 食品寄附等に関する官民協議会)

食品ロス削減の有効な施策の一つである未利用食品等を食品寄附に有効活用することについて、食品寄附に関わる各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を取りまとめることにより、食品寄附の社会的信頼性を向上させ、もって食品寄附の促進を図ることを目的としたガイドラインを策定。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/conference/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_241225\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_01.pdf)

### 食品ロス削減緊急対策事業のうち未利用食品の供給体制構築緊急支援

(令和6年度補正予算) 【130百万円】

食品企業による未利用食品の寄附促進につながるよう、提供可能な食品やそのニーズに係る情報を共有・コーディネートし、食品企業が物流事業者等と連携して食品の提供をワンストップで行うことが可能となる体制の検討・実証を支援します。

### ③ 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年より、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啓発資材を提供し、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→2024年：99事業者→**100事業者**)

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/kisetsusyokuhin.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html))

＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞

貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知をお願い。

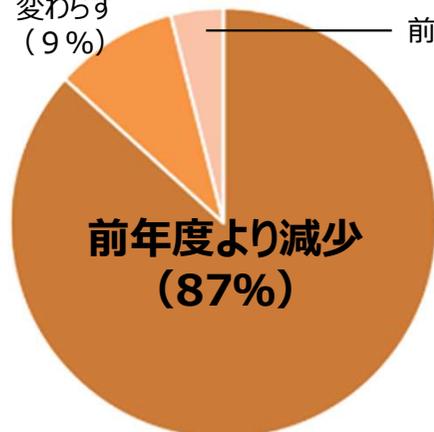
#### ＜2019年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

前年度とほぼ  
変わらず  
(9%)

前年度より増加  
(4%)

(回答社数75社)



【廃棄率の削減割合】

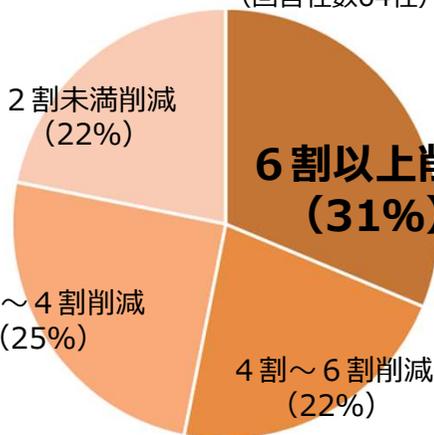
(回答社数64社)

2割未満削減  
(22%)

2割～4割削減  
(25%)

4割～6割削減  
(22%)

6割以上削減  
(31%)



【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ハーフサイズの品揃えの増加
- ・予約販売の強化

＜啓発資材の例＞



(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%）



# 食品リサイクル法の概要（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）



食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において大量に発生している**食品廃棄物**について、**発生抑制と減量化**により最終的に処分される量を減少させるとともに、**飼料や肥料等**の原材料として**再生利用**するため、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用等を促進。

## ○主務大臣による基本方針の策定 （令和元年7月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

## ○再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示（省令）
  - ・再生利用等を行うに当たっての基準
  - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
  - ・発生抑制の目標設定 等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

- ※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずべき措置
  - ・食品の製造・加工過程・・・原材料の使用の合理化
  - ・食品の流通過程・・・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
  - ・食品の販売過程・・・食品の売れ残りを減少させるための工夫
  - ・食品の調理・食事の提供過程・・・調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

## ○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務（発生量が年間100トン以上の者）
- 事業者の再生利用等の円滑化
  - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
  - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

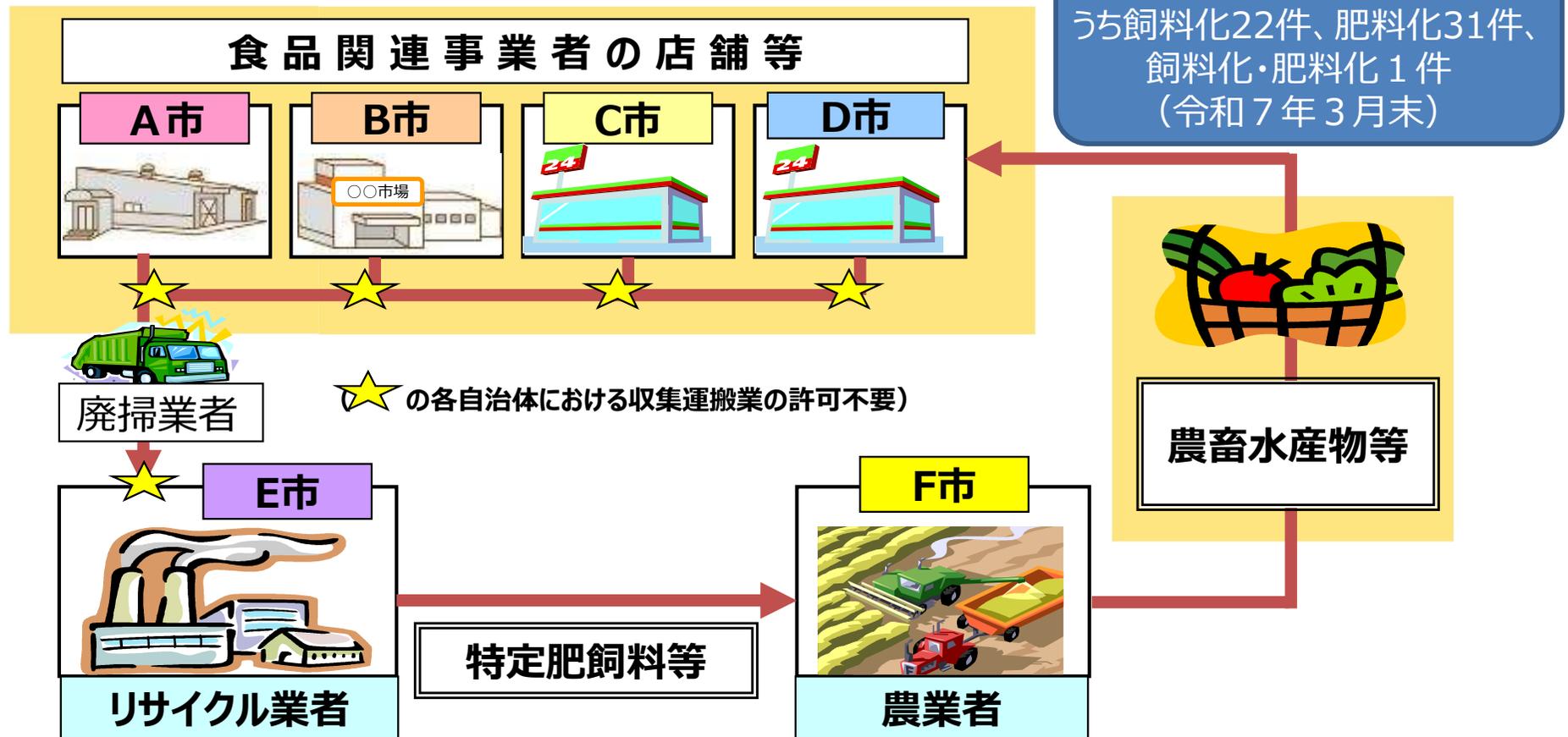
## ○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言

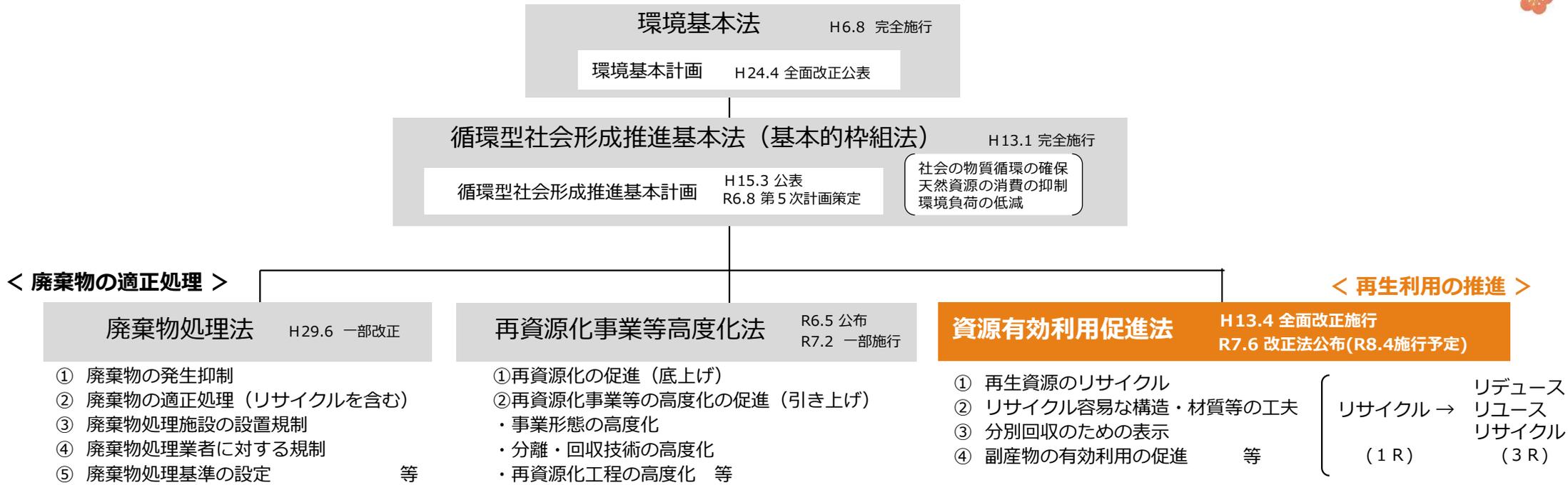
・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

# 食品リサイクルループの推進（再生利用事業計画認定制度）

- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を食品関連事業者が取り扱う、食品リサイクルループの形成を推進。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。



# 循環型社会を形成するための法体系



## < 素材に着目した包括的な法制度 >

### プラスチック資源循環促進法

R4.4施行

#### 個別物品の特性に応じた規制

#### 食品 リサイクル法



H13.5 完全施行  
H19.6 一部改正

食品残さ

#### 建設 リサイクル法



H14.5 完全施行

木材、コンクリート、アスファルト

#### 容器包装 リサイクル法



H12.4 完全施行  
H18.6 一部改正

ガラス、ペットボトル、紙製容器包装、プラスチック製容器包装

#### 家電 リサイクル法



H13.4 完全施行  
H21.4 一部改正

エアコン、冷蔵庫・冷凍庫、テレビ、洗濯機・衣類乾燥機

#### 自動車 リサイクル法



H17.1 本格施行

自動車

#### 小型家電 リサイクル法



H25.4 完全施行

携帯電話、デジタルカメラ、ゲーム機等

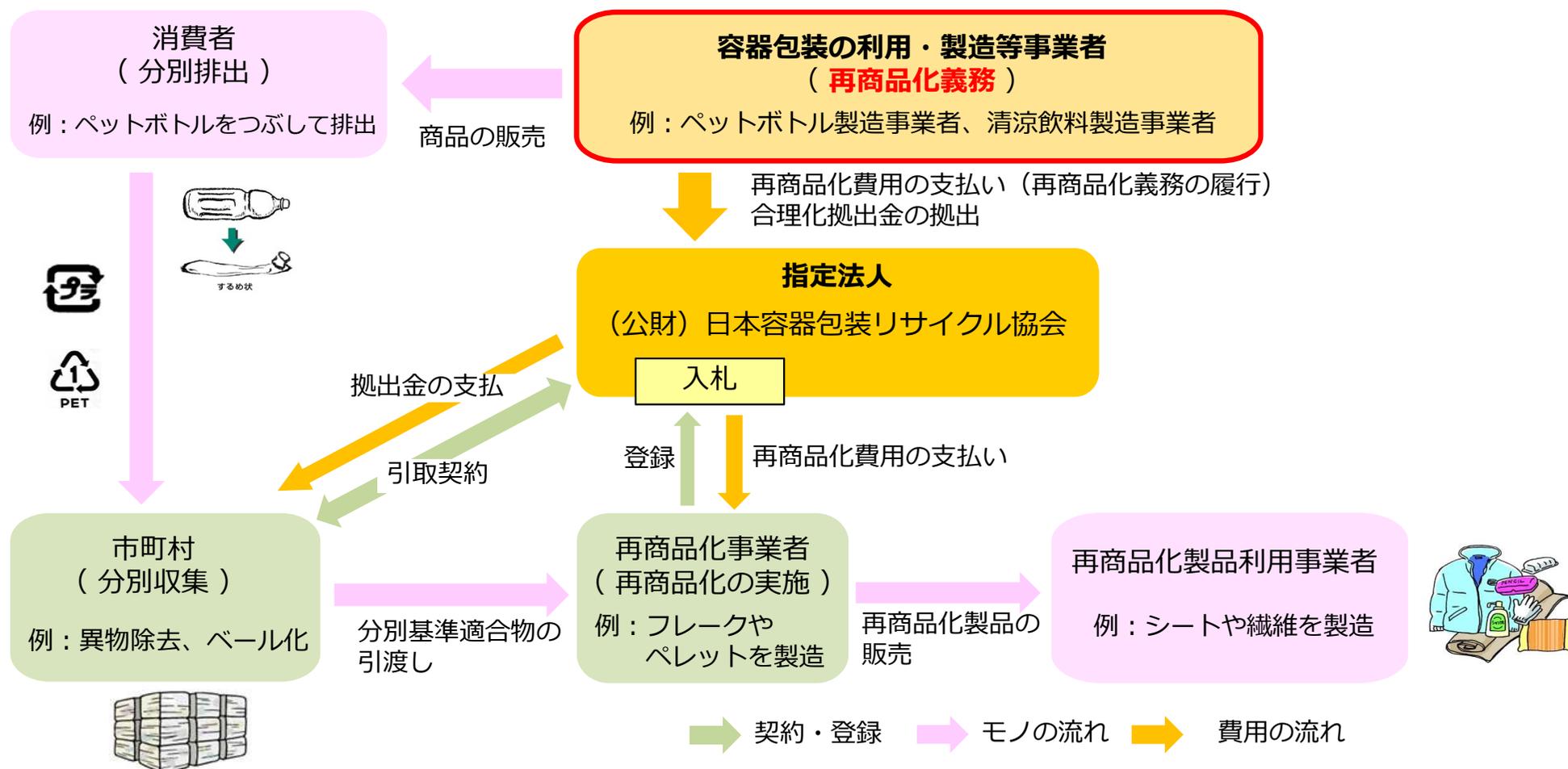
#### グリーン購入法（国が率先して再生品などの調達を推進）

H13.4 完全施行

# 容器包装リサイクル法（容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（平成7年法律第112号））の概要

- 容器包装リサイクル法は、再生資源として利用が可能な容器包装について、① 市町村による分別収集、② 事業者による再商品化を促進することで、一般廃棄物処分場のひっ迫の緩和と資源の有効利用の確保を目的として、平成7年に制定（平成12年完全施行、平成18年一部改正）。
- 法の中で、市町村が全面的に責任を負う従来の考えを改め、メーカー等に一定の責任を負わせる拡大生産者責任（EPR）を導入し、再商品化の義務を課した。

## 再商品化に至るモノ、費用の流れ（指定法人ルートの場合）



# 容器包装リサイクル法（容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（平成7年法律第112号））の概要



平成7年6月 成立・公布  
12月 一部施行  
(基本方針、再商品化計画、指定法人関係)

平成8年6月 一部施行（分別収集計画関係）

平成9年4月 本格施行（再商品化事業開始）  
・対象品目：ガラスびん、PETボトル  
・義務者：大企業

平成12年4月 完全施行  
・対象品目：紙製容器包装、プラスチック製容器包装を追加  
・義務者：中小企業を追加（小規模企業は対象から除外）

平成18年6月 改正法成立  
12月 一部施行  
(再商品化義務違反者に対する罰則の強化等)

平成19年4月 一部施行（排出抑制に向けた取組の促進（容器包装多量利用事業者への定期報告の義務化等））

平成20年4月 完全施行  
・拠出金制度の創設  
・PET区分の見直し（みりん風調味料等を追加）

平成25年9月～ 合同会合<sup>※</sup>で制度の評価・検討

平成28年5月 合同会合報告書とりまとめ  
⇒とりまとめから5年後を目処に、制度の施行状況等を踏まえて、検討及び必要に応じて見直しを行うこととされている。(現時点未定)

※ 合同会合：産業構造審議会と中央環境審議会の合同会合

# 容器包装リサイクル法における関係省庁の役割

- 容器包装リサイクル法は、複数の省庁で所管。制度全体は、環境省、経産省で所管。
- 容器包装を利用・製造する業種については、業所管省庁が所管。
- 指定法人については、主務省庁（5省庁）で所管。

## 制度全体を所管

**【環境省】** 分別収集、リサイクルを含む容器包装廃棄物の観点から所管

**【経済産業省】** 再商品化事業者及び再商品化製品の利用の観点から所管

## 業所管

**【環境省・経済産業省・農林水産省・財務省・厚生労働省】**

所管業種が容器包装を利用及び製造することから、その事業者の義務履行等の観点から所管

## 各省の所管業種

- ・ 農林水産省：飲食料品製造業（酒類を除く）、飲食料品卸売業（酒類を除く）、飲食料品小売業（酒類を除く）、花・植木小売業、飲食店、飼料製造業等
- ・ 財務省：酒類製造業、たばこ製造業、酒類販売業、たばこ卸売業、酒類小売業等
- ・ 厚生労働省：医薬品製造業、医薬品卸売業等
- ・ 環境省：愛がん用動物卸売業、愛がん用動物小売業等
- ・ 経済産業省：各種商品小売業、他省が所管するものを除く製造業、卸売業、小売業

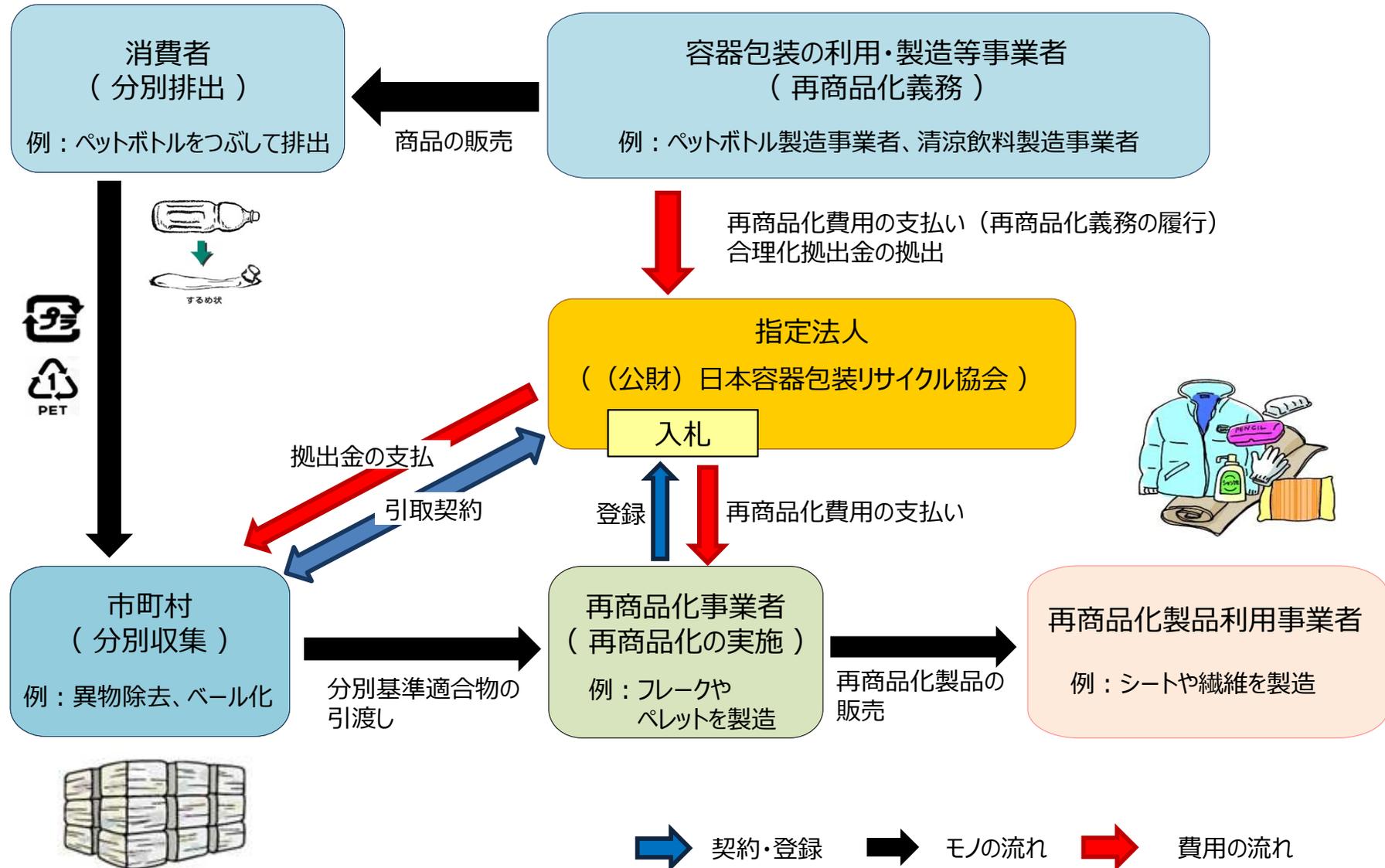
指定法人

**【環境省・経済産業省・農林水産省・財務省・厚生労働省】**

# 容器包装リサイクル制度における各主体の相関図



## ※指定法人ルート



# プラスチック資源循環、海洋プラスチック汚染対策を取り巻く情勢

2018年6月	<b>改正海岸漂着物処理推進法 成立</b> <p>法の目的に「海洋環境の保全」の観点を追加。漂流ごみ等の円滑な処理の推進、3Rの推進等による海岸漂着物等の発生抑制、マイクロプラスチック対策（事業者による使用抑制・排出抑制努力義務、政府によるマイクロプラスチック抑制のための施策の在り方についての速やかな検討及びその結果に基づき措置を講じる旨等）及び国際的な連携の確保及び国際協力の推進を規定。 海岸漂着物処理推進法に基づく政府の基本方針を2019年5月31日に改定。</p>				
2019年5月	<b>プラスチック資源循環戦略 策定</b> <p>3R + Renewableの基本原則と、そのために推進すべき重点戦略、<b>6つの野心的なマイルストーン</b>を目指すべき方向性として掲げた。</p> <p>具体的には、①使い捨て容器包装等のリデュース等、環境負荷の低減に資するプラスチック使用の削減、②未利用プラスチックをはじめとする使用済プラスチック資源の徹底的かつ効果的・効率的な回収・再生利用、③バイオプラスチックの実用性向上と化石燃料由来プラスチックとの代替促進等を総合的に推進する。</p> <table border="1"><thead><tr><th>マイルストーン</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>リデュース</b> ① <b>2030年</b>までにワンウェイプラスチックを累積<b>25%</b>排出抑制</td></tr><tr><td><b>リユース・リサイクル</b> ② <b>2025年</b>までにリユース・リサイクル可能なデザインに ③ <b>2030年</b>までに容器包装の<b>6割</b>をリサイクル・リユース ④ <b>2035年</b>までに使用済プラスチックを<b>100%</b>有効利用</td></tr><tr><td><b>再生利用・バイオマスプラスチック</b> ⑤ <b>2030年</b>までに再生利用を<b>倍増</b> ⑥ <b>2030年</b>までにバイオマスプラスチックを<b>約200万トン</b>導入</td></tr></tbody></table>	マイルストーン	<b>リデュース</b> ① <b>2030年</b> までにワンウェイプラスチックを累積 <b>25%</b> 排出抑制	<b>リユース・リサイクル</b> ② <b>2025年</b> までにリユース・リサイクル可能なデザインに ③ <b>2030年</b> までに容器包装の <b>6割</b> をリサイクル・リユース ④ <b>2035年</b> までに使用済プラスチックを <b>100%</b> 有効利用	<b>再生利用・バイオマスプラスチック</b> ⑤ <b>2030年</b> までに再生利用を <b>倍増</b> ⑥ <b>2030年</b> までにバイオマスプラスチックを <b>約200万トン</b> 導入
マイルストーン					
<b>リデュース</b> ① <b>2030年</b> までにワンウェイプラスチックを累積 <b>25%</b> 排出抑制					
<b>リユース・リサイクル</b> ② <b>2025年</b> までにリユース・リサイクル可能なデザインに ③ <b>2030年</b> までに容器包装の <b>6割</b> をリサイクル・リユース ④ <b>2035年</b> までに使用済プラスチックを <b>100%</b> 有効利用					
<b>再生利用・バイオマスプラスチック</b> ⑤ <b>2030年</b> までに再生利用を <b>倍増</b> ⑥ <b>2030年</b> までにバイオマスプラスチックを <b>約200万トン</b> 導入					
6月	<b>海洋プラスチックごみ対策アクションプラン 策定</b> <p>海洋プラスチックごみ対策の推進に関する関係府省会議を設置（2019年2月）し、新たな汚染を生み出さない世界を目指し、我が国の具体的、実効的なアクションプランを策定。</p> <b>G20大阪サミット</b> <p>世界共通のビジョンとして、2050年までに海洋プラスチックごみによる追加的汚染をゼロにすることを旨とする「大阪ブルー・オシャン・ビジョン」を日本が提唱し、共有（現在87か国・地域が共有）。</p>				
2020年7月	<b>プラスチック製買物袋有料化</b> （2019年12月に、容器包装リサイクル法に基づく判断基準省令を改正） <p>プラスチック資源循環戦略に記載した取組の第1段として、小売事業を行う際の容器包装の使用の合理化の取組として、「プラスチック製買物袋」については、有料化が必須となった。 （例外：厚さ50μm以上のもの、海洋生分解性プラ100%のもの、バイオマスプラ配合率25%のもの）</p>				
2022年3月	<b>第5回国連環境総会再開セッション（UNEA5.2）決議</b> <p>プラスチック汚染対策に関する条約策定のための政府間交渉委員会（INC）を設立し、2024年末までに作業完了を目指すことを決定。</p>				

# プラスチック資源循環、海洋プラスチック汚染対策を取り巻く情勢

2022年4月	<b>プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律 施行</b> プラスチック使用製品の設計から廃棄物の処理までに関わるあらゆる主体におけるプラスチック資源循環の取組を促進
2023年5月	<b>G7広島サミット</b> 「大阪ブルー・オーシャン・ビジョン」も踏まえ、2040年までに追加的なプラスチック汚染をゼロにする野心を持って、プラスチック汚染を終わらせることへのコミットを確認。
2024年5月	<b>資源循環の促進のための再資源化事業等の高度化に関する法律 成立</b> （2025年2月施行） 脱炭素化と再生資源の質と量の確保等の資源循環の取組を一体的に促進するため、基本方針の策定、特に処分量の多い産業廃棄物処分業者の再資源化の実施の状況の報告及び公表、再資源化事業等の高度化に係る認定制度の創設等の措置を講ずる。
8月	<b>第5次循環型社会形成推進基本計画 閣議決定</b> 持続可能な形で資源を効率的・循環的に有効利用する循環経済（サーキュラーエコノミー）への移行を関係者が一丸となって取り組むべき重要な政策課題と捉え、循環型社会形成に向けた政府全体の施策を取りまとめた国家戦略として策定
12月	<b>プラスチック汚染に関する条約 第5回政府間交渉委員会（INC5）</b> プラスチック素材の生産、製品の使用、廃プラスチックの廃棄物管理・リサイクル等について議論するも、2024年内の合意には至らず、再開会合において、交渉を継続。
	<b>循環経済への移行加速化パッケージ 閣議決定</b> 循環経済の実現を国家戦略として着実に推し進めるべく、「循環型社会形成推進基本計画」における取組等の関連する取組を政府全体として戦略的・統合的に行うため、循環経済に関する関係閣僚会議を設置（2024年7月）し、循環経済への移行に向け、閣僚会議として取り組むべきことを具体化した政策パッケージを閣議決定。
2025年2月	<b>成長志向型の資源自律経済の実現に向けた制度見直しに関する取りまとめ</b> （経済産業省 資源循環小委員会） 成長志向型の資源自律経済の確立のためには、資源生産性の最大化を目指すことが重要であると位置づけ、製品の付加価値の最大化と、天然資源消費量の最小化に向けた方向性・施策を示した。 （例）対象製品・業種を特定し、再生材の利用に関する計画の作成及び定期報告の義務化（資源有効利用促進法の改正）



# プラスチック製買物袋有料化

- 令和元年12月、プラスチック資源循環戦略に記載した取組として、容器包装リサイクル法の省令を改正し、令和2年7月1日から、プラスチック製買物袋を有料化。

## プラスチック製買物袋の有料化に向けた省令改正

- レジ袋など容器包装の使用合理化の取組を定める「容器包装リサイクル法」の省令 (※) について、以下のとおり改正を行った。
- 小売事業を行う際には容器包装の使用の合理化に向けた①～⑤の取組のうちいずれかを行うことが義務づけられているところ、今般の改正により、レジ袋（プラスチック製買物袋）については、有料化が必須となった。

(※) 改正省令

小売業に属する事業を行う者の容器包装の使用の合理化による容器包装廃棄物の排出の抑制の促進に関する判断の基準となるべき事項を定める省令（平成18年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省令第1号）

【改正前】

＜容器包装全般について＞

- ①有料化
- ②ポイント還元
- ③マイバッグの提供
- ④声かけの推進
- ⑤その他の取組



【改正後】

＜プラスチック製買物袋について＞

**有料化が必須**

＜容器包装全般について＞

- ①有料化
- ②ポイント還元
- ③マイバッグの提供
- ④声かけの推進
- ⑤その他の取組

対象とならない買物袋についても環境価値に応じた価値付け等を推進

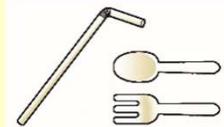
- 厚さが50 $\mu$ m以上の買物袋 
- 海洋生分解性プラスチックの配合率100%の買物袋 
- バイオマスプラスチックの配合率25%以上の買物袋 

使用される買物袋については、上記のものや紙等の再生可能資源を用いたもの等への転換を推進

# プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律（令和3年法律第60号）の概要

- 同法は、プラスチック使用製品の設計から廃棄物の処理までに関わるあらゆる主体におけるプラスチック資源循環等の取組（3R+Renewable）を促進することを目的として制定（令和4年4月1日に施行）。
- プラスチック使用製品の使用の合理化、プラスチック使用製品の廃棄物の市町村による再商品化並びに事業者による自主回収及び再資源化を促進するための制度の創設等を措置。

個別の措置事項

設計 ・ 製造	<b>【環境配慮設計指針】</b> （主務大臣：経産、 <b>事業所管大臣</b> ） <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製造事業者等が努めるべき<b>環境配慮設計に関する指針</b>を策定し、指針に適合した製品であることを<b>認定</b>する仕組みを措置。                         <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 認定製品を<b>国が率先して調達</b>する（グリーン購入法上の配慮）とともに、リサイクル材の利用に当たっての<b>設備への支援</b>。</li> </ul> </li> </ul>		
	<b>【使用の合理化】</b> （主務大臣：経産、 <b>事業所管大臣</b> ） <ul style="list-style-type: none"> <li>● ワンウェイプラスチックの提供事業者（小売・サービス事業者など）が取り組むべき<b>判断基準</b>を策定。                         <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 主務大臣の<b>指導・助言</b>、ワンウェイプラスチックを多く提供する事業者への<b>勧告・公表・命令</b>を措置。</li> </ul> </li> </ul>		
	排出 ・ 回収 ・ リサイクル	<b>【市区町村の分別収集・再商品化】</b> （主務大臣：経産、環境） <ul style="list-style-type: none"> <li>● プラスチック資源の分別収集を促進するため<b>容リ法ルートを活用した再商品化</b>を可能。</li> </ul>	<b>【製造・販売事業者等による自主回収】</b> （主務大臣：経産、環境） <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製造・販売事業者等が製品等を<b>自主回収・再資源化する計画</b>を作成。                         <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 主務大臣が認定した場合に、認定事業者は廃棄物処理法の<b>業許可が不要</b>。</li> </ul> </li> </ul>
	 <p>&lt;プラスチック資源の例&gt;</p>	 <p>&lt;ワンウェイプラスチックの例&gt;</p>	 <p>&lt;店頭回収等を促進&gt;</p>

製品の設計からプラスチック廃棄物の処理までに関わるあらゆる主体におけるプラスチック資源循環等の取組（3R+Renewable）を促進するための措置を講じ、資源循環の高度化に向けた環境整備・循環経済（サーキュラー・エコノミー）に移行

# 食品産業で使われる主なプラスチック製品



- プラスチック製品は、①軽量で破損しにくいこと、②加工や着色が容易であること、③水分や酸素を通しにくく食品を効果的に保護できること等から、食品産業で幅広く活用。
- このうち、容器包装（「●」が付いたもの）の一般廃棄物は、「容器包装リサイクル法」に基づき、市町村が分別回収し、製造・利用事業者が費用を負担した上で、再生処理事業により再生樹脂原料等としてリサイクル。

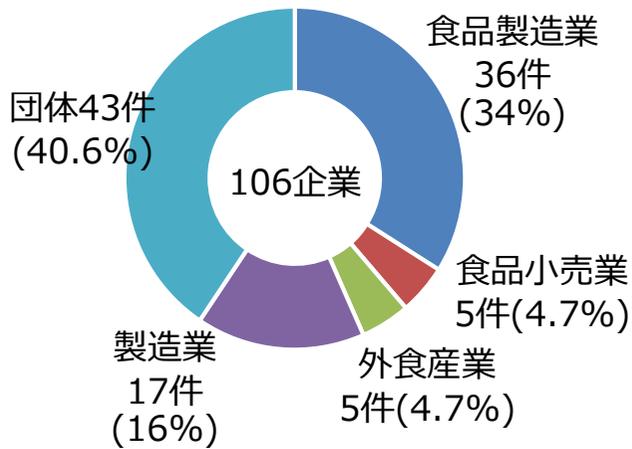
青字はリサイクルが可能であるにも関わらず、廃棄されている可能性が高いもの

	繰り返し使用しない	繰り返し使用
食品製造 (中食を含む)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>食品容器包装</b> (屋外で飲食することがあるもの)</li> <li>● 食品容器包装 (上記以外)</li> <li>● <b>PETボトル</b></li> <li>● 緩衝材</li> <li>● 結束バンド</li> <li>● 手袋等の衛生用品</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 原料容器包装 (ポリタンク)</li> <li>● 調理器具</li> <li>● 清掃用品</li> <li>● パレット</li> <li>● コンテナ</li> </ul> 
流通 (卸・小売)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>レジ袋</b></li> <li>● <b>弁当・総菜容器</b> (屋外で飲食することがあるもの)</li> <li>● トレイ</li> <li>● 発泡スチロール</li> <li>● 緩衝材</li> <li>● 結束バンド</li> <li>● カトリー</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● パレット</li> <li>● コンテナ</li> <li>● 清掃用品</li> </ul> 
外食	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ストロー</li> <li>● <b>カップ・ふた</b></li> <li>● カトリー</li> <li>● <b>テイクアウト用容器</b> (袋も含む)</li> <li>● 手袋等の衛生用品</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 配膳用トレイ</li> <li>● 食器</li> <li>● 調理器具 (ボウル等)</li> <li>● 清掃用品</li> </ul> 

# 食品産業等におけるプラスチック資源循環に資する自主的な取組の促進 (プラスチック資源循環アクション宣言の募集)

- 農林水産・食品産業の各企業・業界団体に、プラスチックの資源循環に資する自主的な取組を促していくことを目的に、「プラスチック資源循環アクション宣言」を募集（H30～）。
- 各企業・団体の自主的なプラスチック資源循環の取組を紹介しています（令和7年3月25日現在、106件の宣言）。

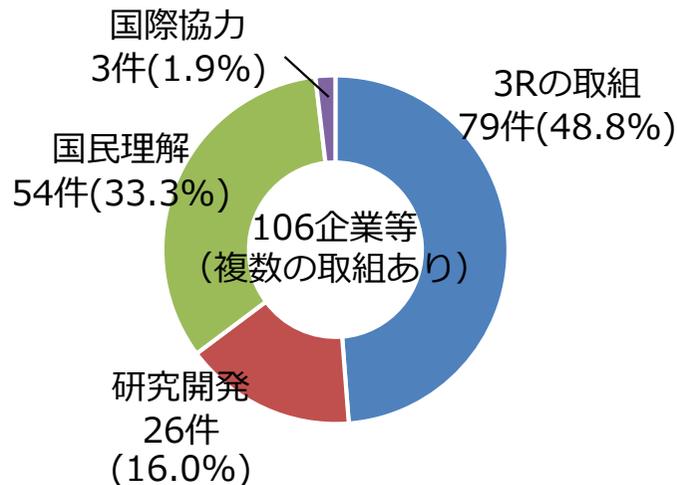
## 応募企業等の内訳



農林水産省HP

<https://www.maff.go.jp/j/plastic/index.html>

## 宣言の取組内訳



取組	事例
3 Rの取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 減プラスチック（使用抑制や有料化、代替素材の活用等 ex.レジ袋、ストロー）</li> <li>・ リサイクル・リユースの促進（リサイクルしやすい素材の利用、再生原料の活用、使用済みプラスチックの店頭回収等）</li> </ul>
研究開発	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 技術開発・調査への支援・共同開発</li> <li>・ 生分解性プラスチックの利用</li> </ul>
国民理解の促進	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 消費者との連携（意識啓発イベント、環境美化活動等）</li> </ul>
国際協力	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 周辺国等への技術協力</li> </ul>

# 食品産業分野の地球温暖化対策

- ✓ 地球温暖化対策推進法、地球温暖化対策計画、農林水産省地球温暖化対策計画に基づき、取組を推進。

## 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成10年10月9日法律第117号）

（地球温暖化対策計画）

第八条 政府は、地球温暖化対策の総合的かつ計画的な推進を図るため、地球温暖化対策に関する計画（以下「地球温暖化対策計画」という。）を定めなければならない。

## 地球温暖化対策計画（令和7年2月18日閣議決定）

- 地球温暖化対策推進法に基づく政府の総合計画  
2050年「ネット・ゼロ」、2030年度46%削減目標※等の実現に向け、計画を改定。  
※中期目標として、2030年度において、温室効果ガスを2013年度から46%削減することを目指す。さらに、50%の高みに向け、挑戦を続けていく。  
また、2035年度、2040年度において、2013年度からそれぞれ60%、73%削減することを目指す。
- 部門別エネルギー起源CO2削減率  
産業部門：2030年までに38%減（従来目標7%減）  
業務部門：2030年までに51%減（従来目標40%減）

## 農林水産省地球温暖化対策計画（令和7年4月15日改定）

- 政府の「地球温暖化対策計画」を踏まえ、農林水産分野の地球温暖化対策を総合的かつ計画的に推進するため、農林水産省が自主的に策定する計画。
- 2050年ネット・ゼロの実現や1.5℃目標に整合的で野心的な目標としての2035年度60%、2040年度73%の温室効果ガス削減に向け、「みどりの食料システム戦略」等を踏まえ、2025年4月に「農林水産省地球温暖化対策計画」を改定し、農林水産分野における地球温暖化対策を最大限推進。  
【食品分野の取組】  
〈食品産業等における温室効果ガス排出削減対策〉
  - ・ 自主行動計画策定済み19団体に対し、食品産業全体における温室効果ガス排出量のカバー率向上のため、参加企業の拡大に向け更なる働きかけを進めていく。
  - ・ 技術の発展等により新たな「経済的に利用可能な最善の技術（BAT：Best Available Technology）」の普及が可能となった場合には目標水準の更なる引き上げについて不断の見直しを促す。
  - ・ 自主行動計画を策定していない業種、団体については、計画策定に向け働きかける。

# 食品産業等における自主行動計画のフォローアップ

○ 温室効果ガスの削減を目的とした、日本の産業界による自主的取組。日本経済団体連合会（経団連）を中心とした業界団体が策定。農林水産省所管業種として19団体が策定。

## 自主行動計画の進捗状況 (2023年度実績)

○ 食品産業団体を中心に自主行動計画について以下の取組みを進めながら、2030年度目標の達成を目指す。

- ・ 参加企業の拡大
- ・ 目標水準の引き上げ
- ・ 策定に向けた働きかけ

○ 策定された計画を国は審議会等によりフォローアップを行う。農林水産省においては、「食料・農業・農村政策審議会企画部会地球環境小委員会林政審議会施策部会地球環境小委員会水産政策審議会企画部会地球環境小委員会合同会議」において毎年報告、フォローアップを実施。

	2024年5月以降の 目標改定	2030年度目標				
		【目標指標】	【基準年度】	【目標水準】 (基準年度比)	【2022年度実績】 (基準年度比)	【2023年度実績】 (基準年度比)
日本スターチ・糖化工業会		CO <sub>2</sub> 排出量	2013年度	▲ 30.3%	▲ 18%	▲ 17%
日本乳業協会		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2013年度	▲ 38%	▲ 32%	▲ 39%
全国清涼飲料連合会	25年3月に改定	CO <sub>2</sub> 原単位⇒CO <sub>2</sub> 排出量	2012年度⇒2018年度	▲18%⇒▲50%	▲20%⇒▲3%	▲29%⇒▲8%
日本パン工業会		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2013年度	▲ 13%	▲ 32%	▲ 39%
日本缶詰びん詰レトルト食品協会		エネルギー消費原単位	2009年度	▲ 19%	▲ 35%	▲ 16%
日本ビート糖業協会		エネルギー消費原単位	2010年度	▲ 15%	▲ 18%	6%
日本植物油協会		CO <sub>2</sub> 排出量	2013年度	▲ 6.5%	▲ 10%	▲ 17%
		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2013年度	▲ 6.5%	▲ 9%	▲ 14%
全日本菓子協会		CO <sub>2</sub> 排出量	2013年度	▲ 17%	▲ 13%	▲ 17%
		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2013年度	▲ 17%	▲ 26%	▲ 34%
精糖工業会		CO <sub>2</sub> 排出量	2013年度	▲ 22%	▲ 26%	▲ 26%
日本冷凍食品協会		エネルギー消費原単位	2013年度	▲ 15.7%	▲ 7%	▲ 6%
日本ハム・ソーセージ工業協同組合		エネルギー消費原単位	2011年度	▲ 17%	▲ 1%	▲ 4%
製粉協会		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2013年度	▲ 32.1%	▲ 26%	▲ 29%
全日本コーヒー協会		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2005年度	▲ 25%	▲ 57%	▲ 56%
日本醤油協会		CO <sub>2</sub> 排出量	2013年度	▲ 30%	▲ 32%	▲ 40%
日本即席食品工業協会	25年1月に改定	CO <sub>2</sub> 排出原単位	2013年度	▲10%⇒▲30%	▲ 11%	▲ 19%
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会		CO <sub>2</sub> 排出量	2012年度	▲ 21.7%	▲ 29%	▲ 36%
		CO <sub>2</sub> 排出原単位	2012年度	▲ 17.9%	▲ 31%	▲ 37%
日本精米工業会		エネルギー消費原単位	2005年度	▲ 12%	▲ 12%	▲ 16%
日本加工食品卸協会	24年5月に改定	エネルギー消費原単位	2011年度⇒2013年度	▲5%⇒▲30%	▲11%⇒▲13.4%	▲16%⇒▲18%
日本フードサービス協会		エネルギー消費原単位	2013年度	▲ 15.7%	▲ 23%	▲ 31%

# 食品産業等における気候変動対応の情報開示等

- ✓ SDGs、パリ協定を受け、近年、機関投資家の投資判断において、ESG投資の要素、中でも気候変動への対応が重視される。
- ✓ 2017年に気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）の最終報告書が公表され、国内企業の取組も加速。

2015年	・パリ協定採択 ・G20からの要請を受け、金融安定理事会（FSB）がTCFDを設立
2017年	TCFD最終報告書（TCFD提言）公表
2018年	TCFDガイダンス公表（経済産業省） （業種別ガイダンス部分は5業種（自動車、鉄鋼、化学、電機・電子、エネルギー）が対象）
2019年	TCFDコンソーシアム（TCFDに賛同する企業、金融機関が一体となり、効果的な情報開示や開示情報を金融機関等の適切な投資判断につなげるための取組について議論する場）設立
2020年	業種別ガイダンスとして、既存の5業種に加え新たに食品を含む4業種を追加したTCFDガイダンス2.0を公表（TCFDコンソーシアム）
2021年	食品事業者向けのTCFD手引書（入門編）を公表（農林水産省）
2022年	・食品事業者向けのTCFD手引書（実践編）を公表（農林水産省） ・TCFDガイダンス3.0を公表（TCFDコンソーシアム）

## TCFD最終報告書（2017年）のポイント

TCFDは企業等に対し、気候変動関連リスク及び機会に関する下記の項目について開示することを推奨。

- ・**ガバナンス**：どのような体制で検討し、それを企業経営に反映しているか。
- ・**戦略**：短期・中期・長期にわたり、企業経営にどのように影響を与えるか。またそれについてどう考えたか。
- ・**リスク管理**：気候変動のリスクについて、どのように特定、評価し、またそれを低減しようとしているか。
- ・**指標と目標**：リスクと機会の評価について、どのような指標を用いて判断し、目標への進捗度を評価しているか。

各国のTCFD賛同機関数（2023年11月24日時点）

