外食・食文化・食品ロスをめぐる情勢

令和８年10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　…19

３　食品ロス削減、食品リサイクルについて　…29

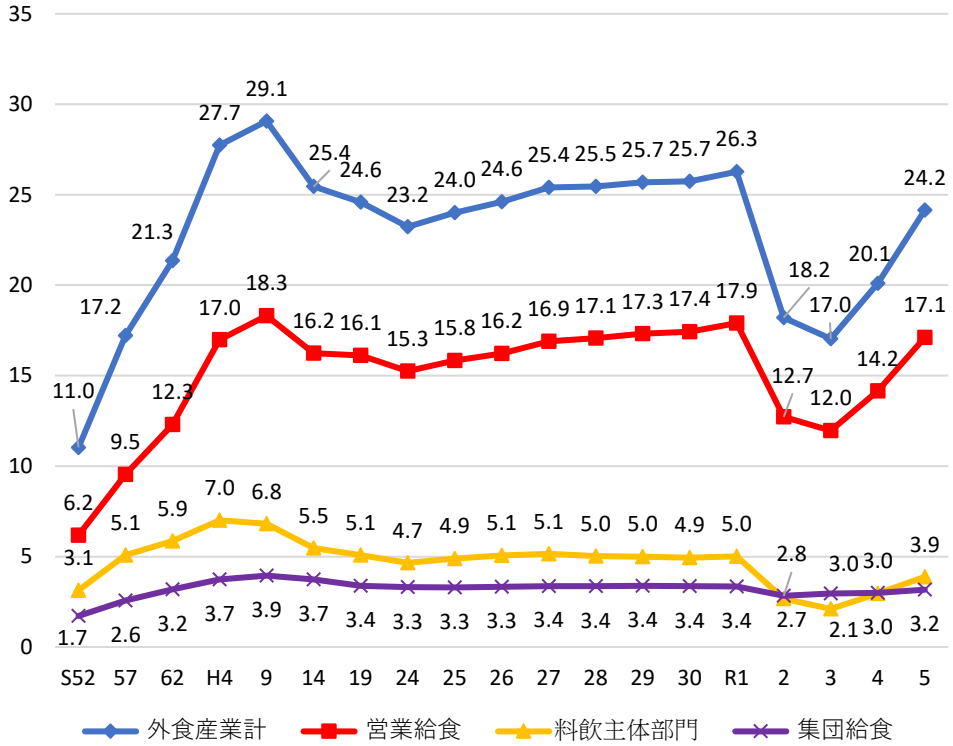
１　外食・中食産業について

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3.2兆円、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

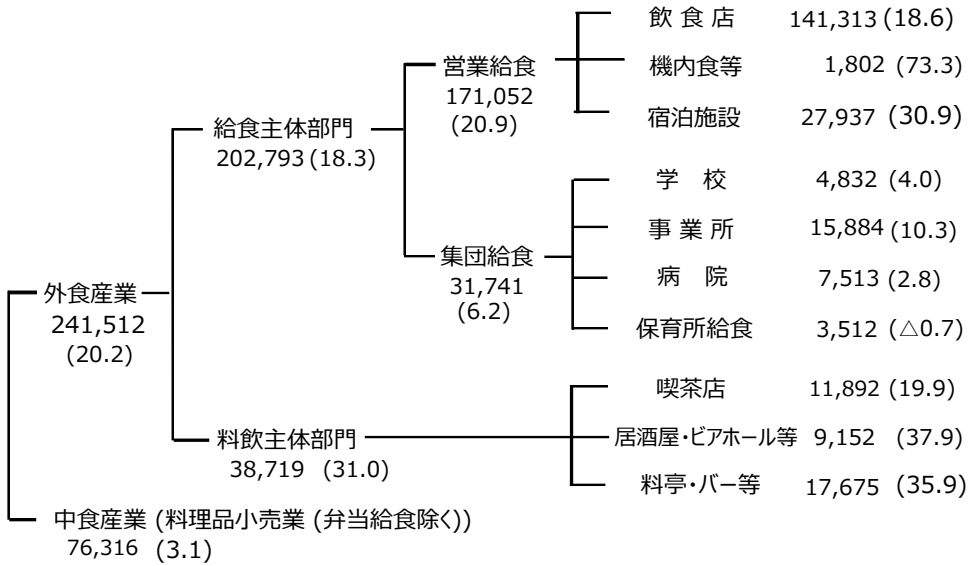
（単位：兆円）



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）

（単位：億円）



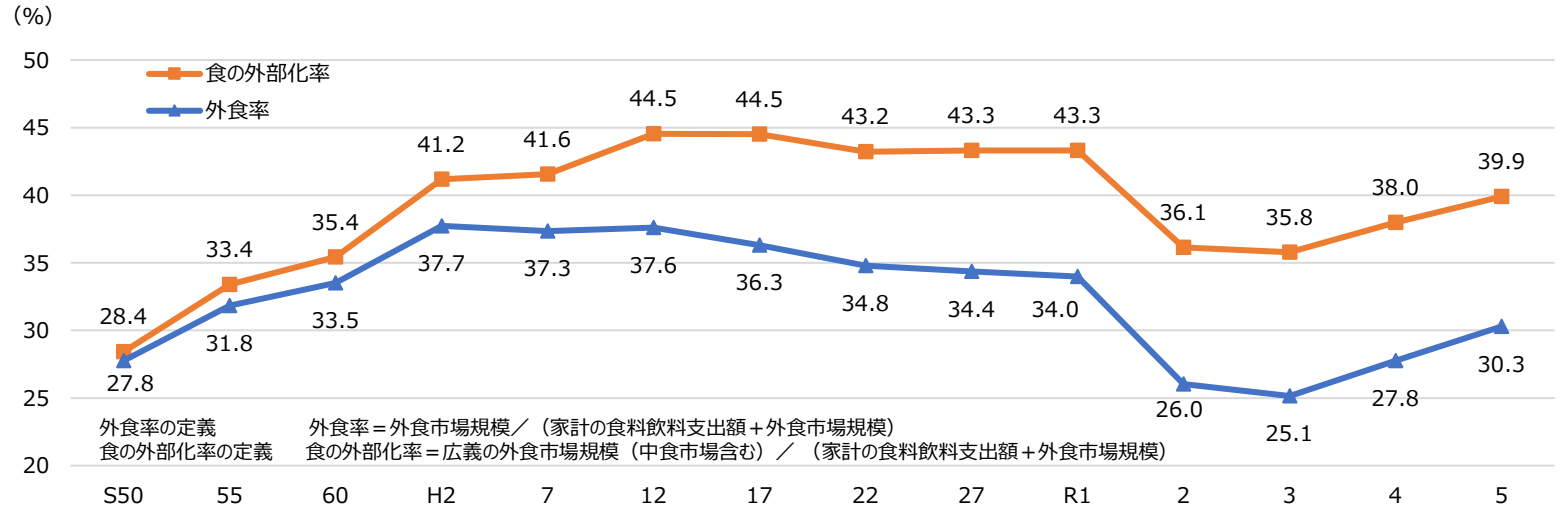
資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計（令和５年）

注１：営業給食とは、不特定多数の人に対してｻｰﾋﾞｽを提供するもの。
　２：集団給食とは、特定多数の人に対して継続的にｻｰﾋﾞｽを提供するもの。
　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。
　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）

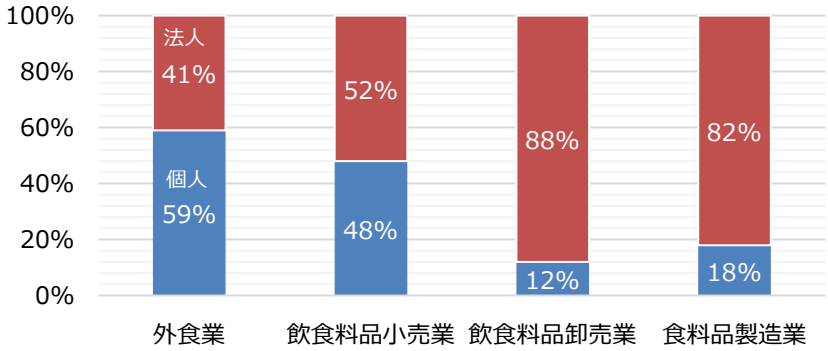
	S50	55	60	H2	7	12	17	22	27	31（R1）	2	3	4	5
外食	85,773	146,343	192,768	256,760	278,666	269,925	243,903	234,887	254,078	262,687	182,122	170,284	200,970	241,512
中食	2,016	7,132	10,955	23,409	31,434	49,878	55,158	56,893	66,053	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

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、資本金の額でみても、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）



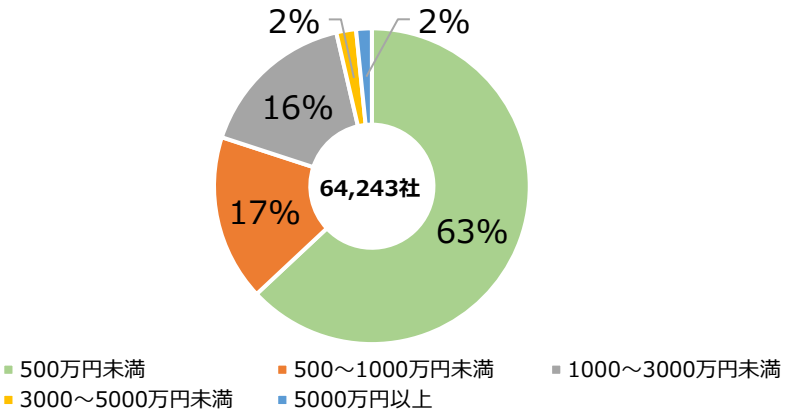
資料：総務省・経済産業省「令和３年経済センサス-活動調査結果」
注：外食業は、飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

■ 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

資料：総務省・経済産業省「令和３年経済センサス-活動調査結果」
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７年）



資料：経済産業省「2025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７年）

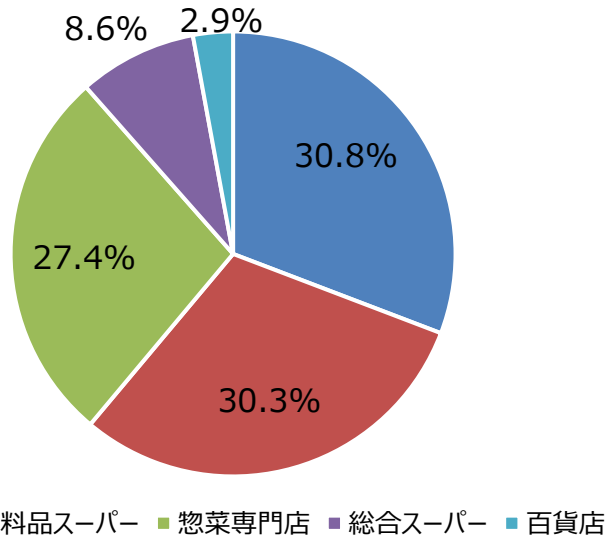
産業計	31%
卸売業・小売業	45%
外食業	78%

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査 2025（令和７）年」

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おり、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７年）



資料：（一社）日本惣菜協会「2026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

資料：総務省・経済産業省「令和３年経済センサス-活動調査結果」

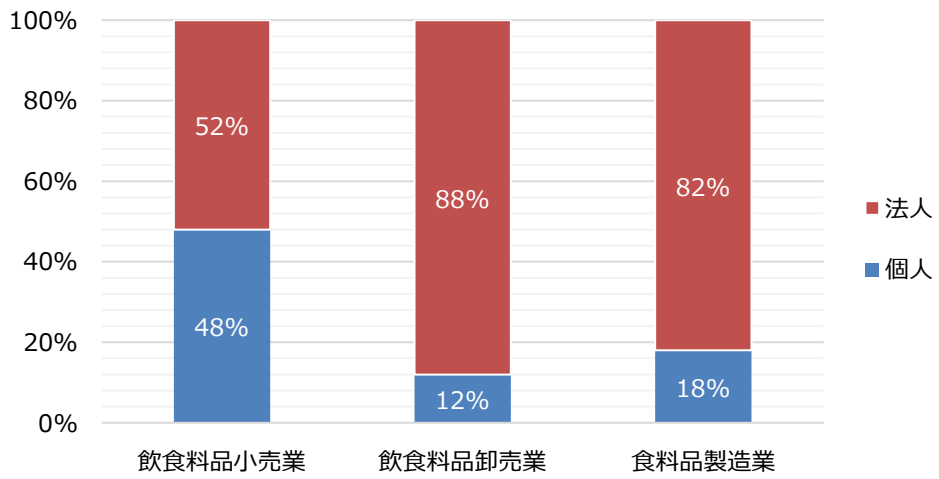
■　中食（料理品小売業）の市場規模

（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）



資料：総務省・経済産業省「令和３年経済センサス-活動調査結果」

2025年度　外食・中食産業売上高ランキング

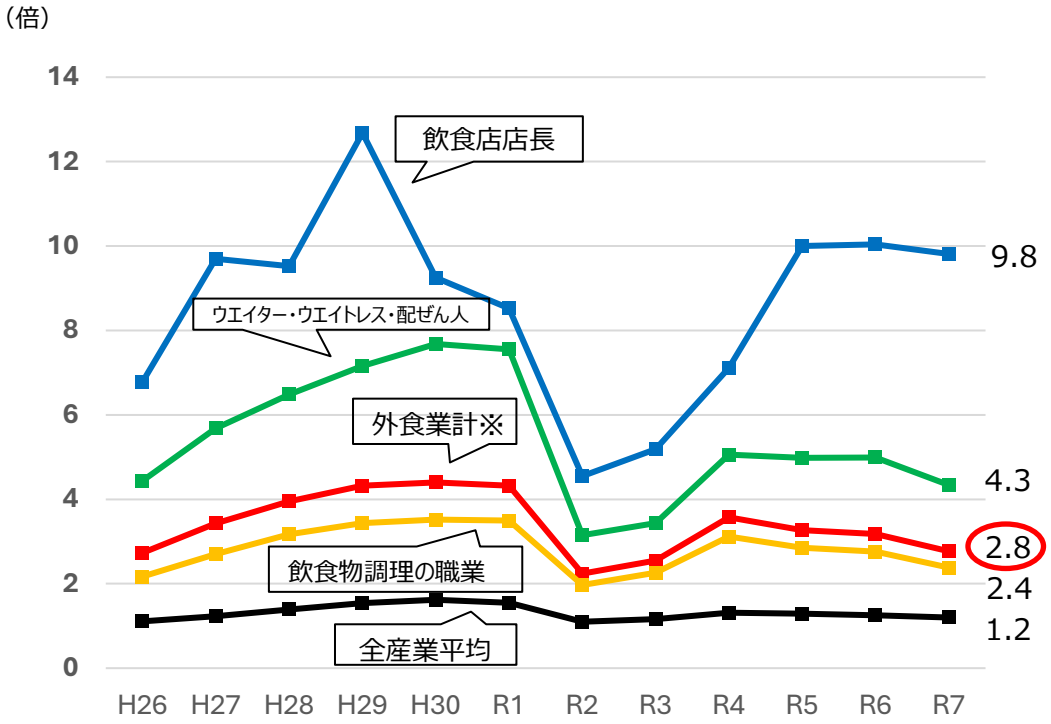
2025年度店舗売上高ランキング			
順位	社名	主な店舗等	2025年度 売上高 （百万円）
1	日本マクドナルドホールディングス	マクドナルド	888,649
2	ゼンショーホールディングス	すき家、はま寿司、なか卯、ココス、ゼッテリアほか	768,600
3	すかいらーくホールディングス	ガスト、バーミヤン、しゃぶ葉、ジョナサン、夢庵ほか	430,288
4	日清医療食品	（集団給食）	405,000
5	コロワイド	牛角、かっぱ寿司、ステーキ宮、大戸屋ごはん処ほか	400,171
6	FOOD＆LIFE COMPANIES	スシロー	265,903
7	プレナス	ほっともっと、やよい軒、MKレストラン	219,743
8	吉野家ホールディングス	吉野家、はなまるほか	184,198
9	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	176,819
10	くら寿司	無添くら寿司	176,740
11	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	173,875
12	サイゼリヤ	サイゼリヤ	172,908
13	物語コーポレーション	焼肉きんぐ、丸源ラーメン、ゆず庵ほか	170,522
14	ONODERA GROUP	（集団給食）	158,180
15	ドトール・日レスホールディングス	ドトール	156,862
16	グリーンハウス	（集団給食）	155,200
17	エームサービス	（集団給食）	151,082
18	モスフードサービス	モスバーガー	149,706
19	ダスキン	ミスタードーナツ	142,281
20	王将フードサービス	餃子の王将、GYOZA OHSHOほか	132,937
上位２０社合計			5,479,664

資料：日経MJ　第52回飲食業調査

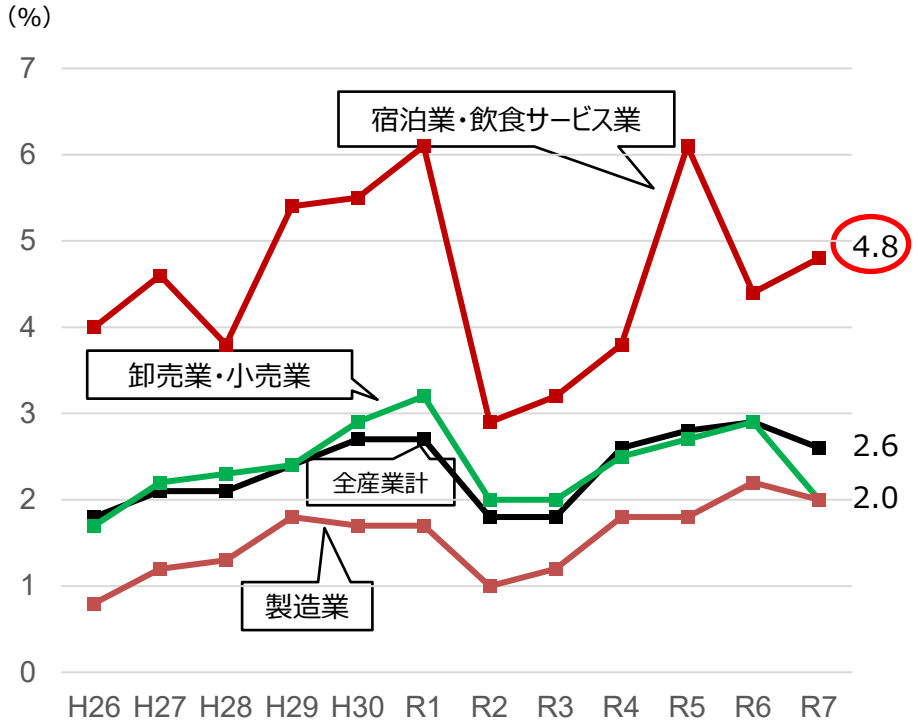
外食産業における人手不足の状況

○　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、4.8%と高水準にあり、全産業計（2.6%）の約1.8倍の水準となっている。

【有効求人倍率】



【欠員率】



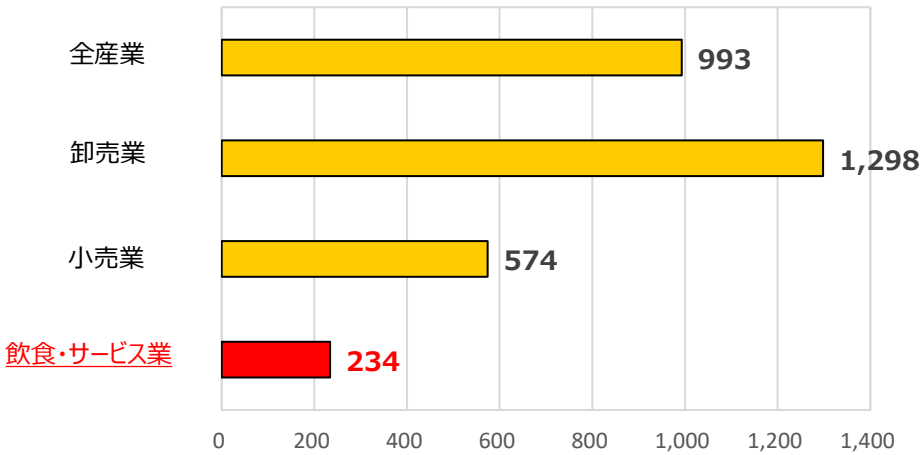
資料：厚生労働省データを元に農林水産省にて算出
※平成25年度～令和４年度は平成23年改定「厚生労働省職業分類」に、令和５年度～令和７年度は令和４年改定「厚生労働省職業分類」に基づく数値である。
※1：「飲食店店長」は、主に接客の仕事に従事する居酒屋店長、飲食店長、レストラン店長を指す。
※2：「外食業計」は、飲食店店長、ウエイター・ウエイトレス・配ぜん人、飲食物調理の職業の平均値である。

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



資料：経済産業省「2025年企業活動基本調査確報－2024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

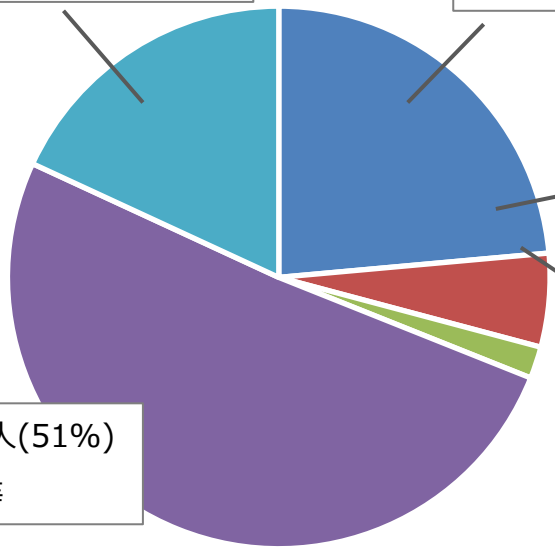
	D．I．
全産業	-37
製造業（食料品）	-27
卸売業	-32
小売業	-43
宿泊業,飲食サービス業	-57

資料：日銀短観（令和８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27.3万人

○ **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７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

世界をつなぐ。未来をつくる。
出入国在留管理庁
Immigration Services Agency

○　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：　４０４，５２７人（令和８年３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：　１２，４２０人（令和８年３月末現在、速報値）

特定産業分野：介護、ビルクリーニング、リネンサプライ、工業製品製造業、建設、造船・舶用工業、自動車整備、航空、宿泊、自動車運送業、鉄道、物流倉庫、農業、漁業、飲食料品製造業、外食業、林業、木材産業、資源循環（１９分野）
（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。青字は令和８年１月２３日閣議決定により新たに追加された分野で特定技能１号のみで受入れ可。上乗せ基準告示の公布・施行後、準備が整い次第、運用開始を予定。）

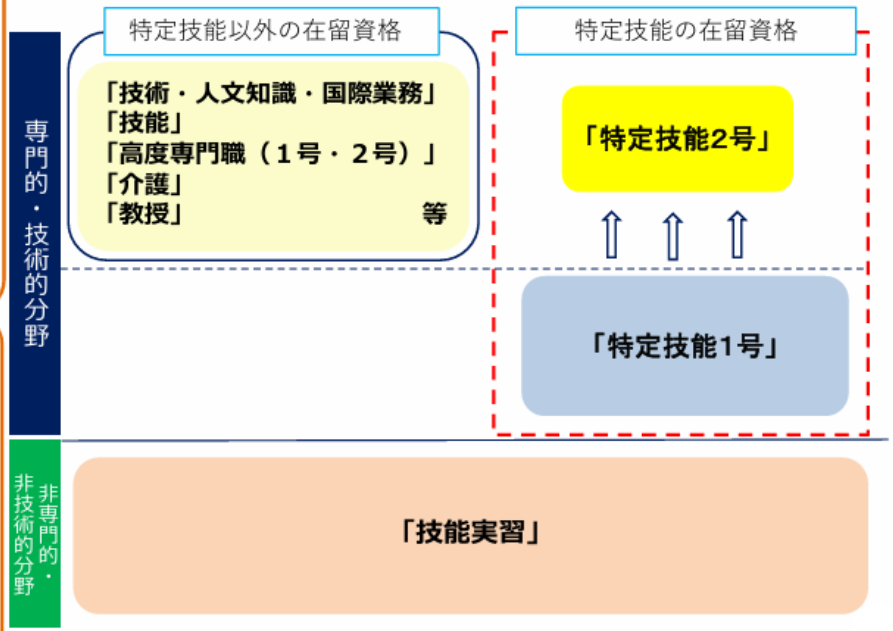
特定技能１号のポイント

在留期間	３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（妊娠、出産、育児その他のやむを得ない事情により業務に従事することができなかった期間を除く）で上限５年（相当の理由があると認められる場合は６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（A2.2相当以上）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
受入れ見込数(上限)	分野ごとに設定あり（全分野で80万5700人（令和11年3月末まで））

特定技能２号のポイント

在留期間	３年、２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（B1相当以上）で確認 ※令和９年４月１日から、当該日本語能力水準に係る省令が施行予定
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
受入れ見込数(上限)	設定なし

【就労が認められる在留資格の技能水準】



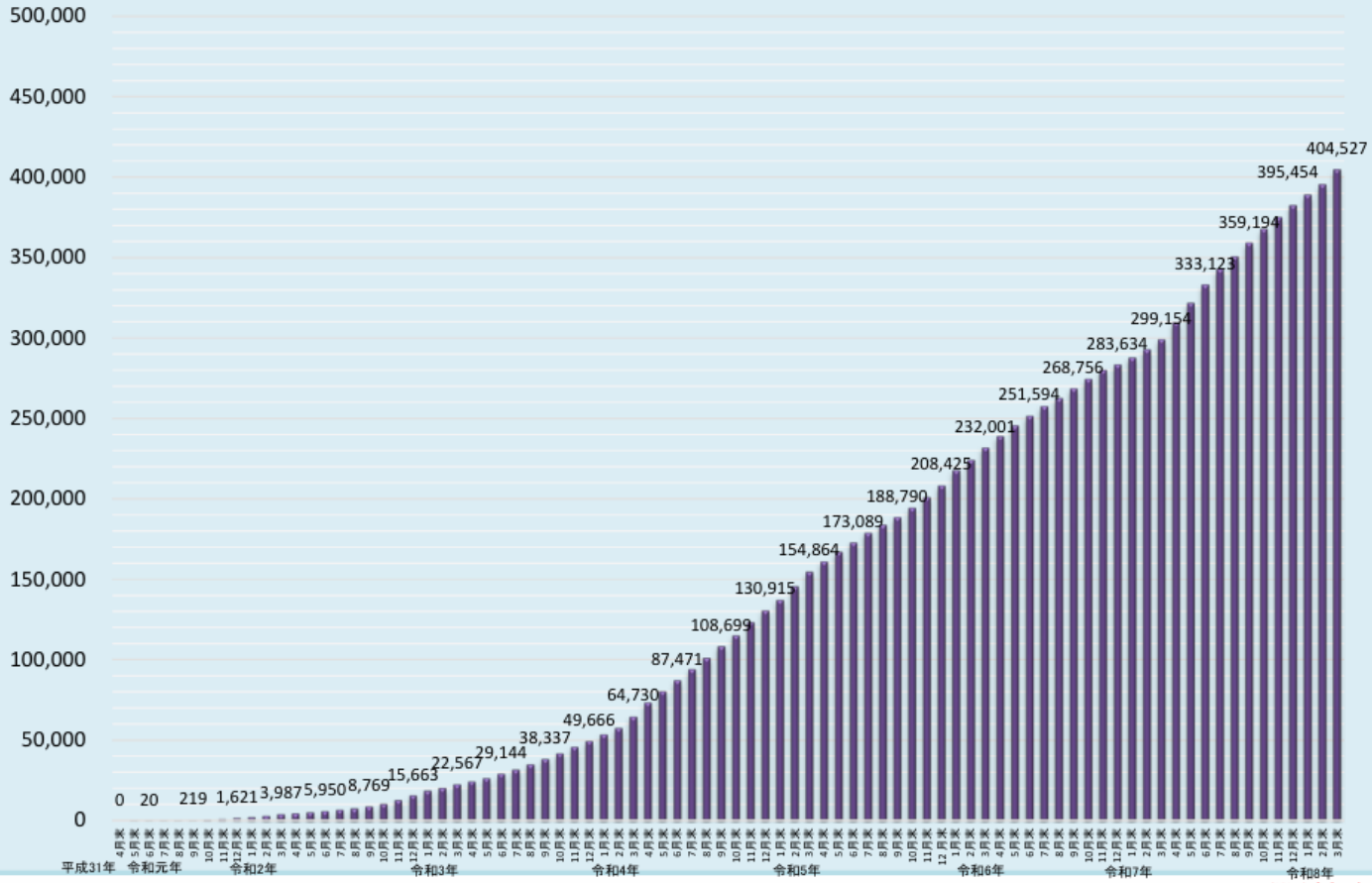
特定技能制度運用状況

特定技能制度運用状況①

世界をつなぐ。未来をつくる。
出入国在留管理庁
Immigration Services Agency
ISA

特定技能1号在留外国人数（令和8年3月末現在：速報値）

特定技能１号在留外国人数　　４０４，５２７人



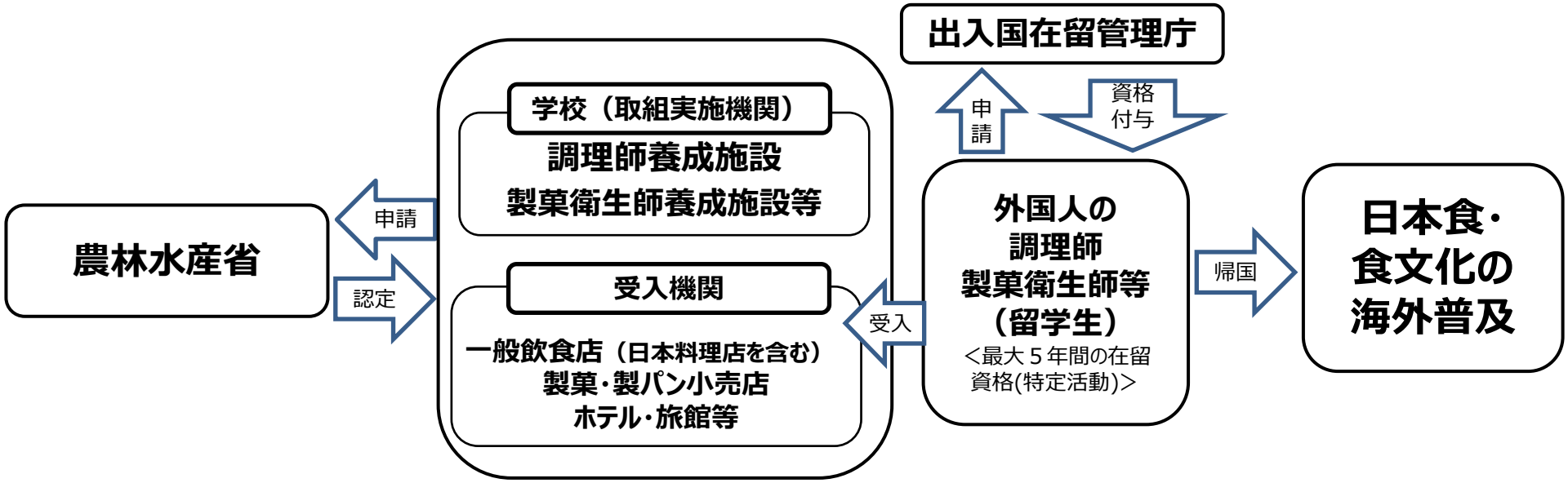
分野	人数
介護	74，745人
ビルクリーニング	9，202人
リネンサプライ（※2）	0人
工業製品製造業	59，038人
建設	51，055人
造船・舶用工業	11，471人
自動車整備	4，925人
航空	2，577人
宿泊	2，207人
自動車運送業（※1）	333人
鉄道（※1）	59人
物流倉庫（※2）	0人
農業	39，950人
漁業	4，842人
飲食料品製造業	96，367人
外食業	47，714人
林業（※1）	8人
木材産業（※1）	34人
資源循環（※2）	0人

（※1）令和6年3月に受入れ対象分野として追加
（※2）令和8年1月に受入れ対象分野として追加

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７年度優良外食産業表彰式典

３．令和７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KIDS HOLDINGS	東京都
②食文化普及貢献部門	農林水産大臣賞	株式会社聚楽	東京都
		株式会社八幡	石川県
	農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社やすもり	山口県
③持続可能な事業活動推進部門	農林水産大臣賞	カネハツ食品株式会社	愛知県
		株式会社カルラ	宮城県
		株式会社ダスキン	大阪府
	農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社サイグループ	石川県
④新規サービス提供部門	農林水産大臣賞	株式会社ゴンチャ ジャパン	東京都
		株式会社富士物産	山梨県
		株式会社若菜	埼玉県
	農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社キリムラホールディングス	大分県
⑤生産性向上部門	農林水産大臣賞	株式会社AJドリームクリエイト	愛知県

※⑥特別功労部門については、令和７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　授与式
※都合により、変更となる可能性があります。

■顕彰の種類

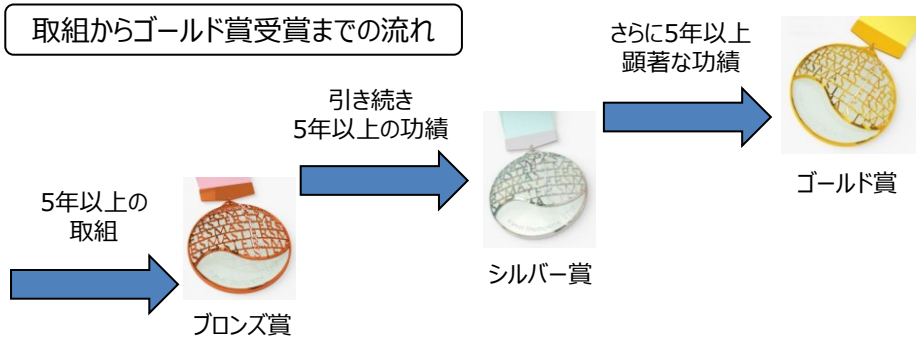
賞は以下の３種類

「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７年度時点で117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７年度時点で36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７年度時点で13名が受賞）

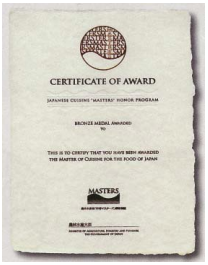
取組からゴールド賞受賞までの流れ



■顕彰制度ロゴマーク

MASTERS

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。



授与証

顕彰メダル

顕彰バッジ

令和７年度料理マスターズ受賞者

◆料理マスターズ受賞者一覧（2025（令和7）年度 時点）

※店名や所在地は受賞年度時点のもの

	年度	賞の種類	名前	店名	ジャンル	所在地
1	2018	ブロンズ	石井 誠	Le Musée	フランス料理	北海道
2	2024	シルバー	佐々木 章太	ELEZO ESPRIT	その他	北海道
3	2013	ブロンズ	菅谷 伸一	レストラン マッカリーナ	フランス料理	北海道
4	2014	ブロンズ	丹野 隆善	Aigues Vives	その他	北海道
5	2021	ゴールド	中道 博	モリエール	フランス料理	北海道
6	2024	ゴールド	笹森 通彰	オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ	イタリア料理	青森県
7	2017	シルバー	伊藤 勝康	ロレオール田野畑	フランス料理	岩手県
8	2022	ブロンズ	佐々木 要太郎	とおの屋 要	日本料理	岩手県
9	2024	シルバー	黒森 洋司	楽・食・健・美 KUROMORI	中国料理	宮城県
10	2016	ブロンズ	髙村 宏樹	日本料理たかむら	日本料理	秋田県
11	2024	ブロンズ	渡邊 健一	Remède nikaho	フランス料理	秋田県
12	2021	ゴールド	奥田 政行	アル・ケッチァーノ	イタリア料理	山形県
13	2024	ブロンズ	佐藤 治樹	出羽屋	日本料理	山形県
14	2023	ブロンズ	村山 優輔	レストラン パ・マル	フランス料理	山形県
15	2020	シルバー	萩 春朋	HAGIフランス料理店	フランス料理	福島県
16	2023	ブロンズ	木村 英明	よし町	日本料理	茨城県
17	2023	シルバー	西野 正巳	京遊膳 花みやこ	日本料理	茨城県
18	2021	ゴールド	音羽 和紀	オトワレストラン	フランス料理	栃木県
19	2025	ブロンズ	秋山 能久	六雁	日本料理	東京都
20	2023	シルバー	飯塚 隆太	レストラン リューズ	フランス料理	東京都
21	2012	ブロンズ	石川 秀樹	神楽坂 石かわ	日本料理	東京都
22	2011	ブロンズ	梅原 陣之輔	坐来 大分	日本料理	東京都
23	2010	ブロンズ	大塚 健一	ル・ゴロワ	フランス料理	東京都
24	2010	ブロンズ	柏田 幸二郎	かさね	日本料理	東京都
25	2018	シルバー	神田 裕行	日本料理かんだ	日本料理	東京都
26	2023	ブロンズ	木村 藍	五氣里	フランス料理	東京都
27	2023	ブロンズ	菰田 欣也	4000 Chinese Restaurant	中国料理	東京都
28	2011	ブロンズ	坂田 幹靖	GINZA kansei	フランス料理	東京都
29	2017	ブロンズ	下村 浩司	エディション・コウジ シモムラ	フランス料理	東京都
30	2022	シルバー	杉本 敬三	レストラン ラ・フィネス	フランス料理	東京都
31	2019	ブロンズ	髙澤 義明	TAKAZAWA	フランス料理	東京都
32	2021	ブロンズ	髙良 康之	レストラン ラフィナージュ	フランス料理	東京都
33	2022	ブロンズ	谷 昇	Restaurant Le Mange-tout	フランス料理	東京都
34	2022	シルバー	十時 亨	GINZA TOTOKI	フランス料理	東京都
35	2015	ブロンズ	生江 史伸	レフェルヴェソンス	フランス料理	東京都
36	2018	ブロンズ	成田 一世	ESqUISSE CINq / ESqUISSE	その他	東京都
37	2022	ブロンズ	本多 哲也	RISTORANTE HONDA	イタリア料理	東京都
38	2020	ブロンズ	森田 隼人	CROSSOM MORITA	日本料理	東京都
39	2021	シルバー	薮崎 友宏	南青山ESSENCE	中国料理	東京都
40	2017	ブロンズ	山本 征治	日本料理 龍吟	日本料理	東京都
41	2017	シルバー	脇屋 友詞	Wakiya 一笑美茶樓	中国料理	東京都
42	2021	ブロンズ	渡辺 雄一郎	レストラン ナベノーイズム	フランス料理	東京都
43	2022	ゴールド	勝又 登	オーベルジュ オー・ミラドー	フランス料理	神奈川県
44	2022	ブロンズ	桑木野 恵子	里山十帖	日本料理	新潟県
45	2021	ブロンズ	小林 宏輔	鮨 登喜和	寿司	新潟県
46	2024	ブロンズ	弓削 朋子	十日町会席 ゆげ	日本料理	新潟県
47	2021	ブロンズ	渡辺 大生	割烹 渡辺	日本料理	新潟県
48	2019	ブロンズ	谷口 英司	Cuisine régionale L'évo	フランス料理	富山県
49	2015	ブロンズ	髙木 慎一郎	銭屋	日本料理	石川県
50	2012	ブロンズ	山口 尚亨	すし処 めくみ	寿司	石川県
51	2020	ブロンズ	米田 裕二	SHÓKUDŌ Yarn	その他	石川県
52	2019	ブロンズ	阪下 幸二	Les Queues	フランス料理	福井県
53	2025	ブロンズ	堀内 浩平	nôtori	その他	山梨県
54	2023	ブロンズ	豊島 雅也	TOYOSHIMA	フランス料理	山梨県
55	2024	ゴールド	北澤 正和	職人館	日本料理	長野県
56	2023	ブロンズ	田邉 真宏	ヒカリヤニシ	フランス料理	長野県
57	2022	ブロンズ	戸枝 忠孝	restaurant toeda	フランス料理	長野県
58	2021	ブロンズ	萩原 貴幸	日本料理 柚木元	日本料理	長野県
59	2014	ブロンズ	浜田 統之	星野リゾート ホテルブレストンコート ユカワタン	日本料理	長野県
60	2019	ブロンズ	髙田 晴之	日本料理 たか田八祥	日本料理	岐阜県
61	2017	ブロンズ	志村 剛生	板前てんぷら 成生	日本料理	静岡県
62	2024	ブロンズ	山本 晋平	ABBA RESORTS IZU－坐漁荘	フランス料理	静岡県
63	2016	ブロンズ	北村 龍二	ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ	フランス料理	愛知県
64	2024	ブロンズ	渡邊 大佑	Le coeuryuzu	フランス料理	愛知県
65	2024	シルバー	樋口 宏江	志摩観光ホテル	フランス料理	三重県
66	2011	ブロンズ	伊藤 剛治	比良山荘	日本料理	滋賀県
67	2025	ゴールド	徳山 浩明	徳山鮓	日本料理	滋賀県
68	2017	ブロンズ	栗栖 正博	たん熊北店 本店	日本料理	京都府
69	2025	シルバー	坂本 健	cenci	イタリア料理	京都府
70	2025	シルバー	佐々木 浩	祇園 さゝ木	日本料理	京都府
71	2023	シルバー	髙橋 拓児	木乃婦	日本料理	京都府
72	2016	ブロンズ	髙橋 義弘	瓢亭	日本料理	京都府
73	2023	ブロンズ	滝本 将博	La Biographie…	フランス料理	京都府
74	2024	ゴールド	徳岡 邦夫	京都吉兆	日本料理	京都府
75	2022	ゴールド	中東 久雄	草喰 なかひがし	日本料理	京都府
76	2020	ブロンズ	中東 久人	美山荘	日本料理	京都府
77	2012	ブロンズ	西原 金蔵	パティスリー オ・グルニエ・ドール	その他	京都府
78	2024	ブロンズ	前田 元	Restaurant MOTOÏ	フランス料理	京都府
79	2022	ゴールド	穴見 秀夫	本湖月	日本料理	大阪府
80	2024	ブロンズ	片山 城	心根	日本料理	大阪府
81	2017	ブロンズ	松尾 慎太郎	北新地 弧柳	日本料理	大阪府
82	2023	ゴールド	松尾 英明	柏屋 大坂千里山	日本料理	大阪府
83	2021	ブロンズ	道野 正	レストラン ミチノ・ル・トゥールビヨン	フランス料理	大阪府
84	2021	ゴールド	森 義文	カハラ	その他	大阪府
85	2020	ブロンズ	山根 大助	ボンテベッキオ	イタリア料理	大阪府
86	2017	ブロンズ	米田 肇	HAJIME	フランス料理	大阪府
87	2020	ブロンズ	植村 良輔	料理屋植むら	日本料理	兵庫県
88	2020	ブロンズ	大川 尚宏	御影ジュエンヌ	フランス料理	兵庫県
89	2021	シルバー	楠田 裕彦	メツゲライ クスダ	その他	兵庫県
90	2014	ブロンズ	福本 伸也	カ・セント	スペイン料理	兵庫県
91	2025	ゴールド	山口 浩	神戸北野ホテル	フランス料理	兵庫県
92	2021	ブロンズ	依田 英敏	ルセット	フランス料理	兵庫県
93	2020	シルバー	川島 宙	アコルドゥ	その他	奈良県
94	2021	ブロンズ	小林 達也	オーベルジュ・ド ぷれざんす桜井	フランス料理	奈良県
95	2022	ブロンズ	西原 理人	白 Tsukumo	日本料理	奈良県
96	2018	シルバー	小林 寛司	ヴィラ・アイーダ	イタリア料理	和歌山県
97	2021	シルバー	手島 純也	HOTEL DE YOSHINO	フランス料理	和歌山県
98	2019	ブロンズ	山田 達也	かに吉	日本料理	鳥取県
99	2018	ブロンズ	立花 秀明	和彩空間 たち花	日本料理	島根県
100	2025	ブロンズ	加藤 堅太郎	中国料理はすのみ	中国料理	岡山県
101	2014	ブロンズ	久田 和男	すし処 ひさ田	寿司	岡山県
102	2023	ブロンズ	中土 征爾	NAKADO	フランス料理	広島県
103	2022	ブロンズ	廣戸 良幸	hiroto	フランス料理	広島県
104	2016	ブロンズ	岩本 光治	虎屋 壺中庵	日本料理	徳島県
105	2013	ブロンズ	井上 知城	TOMOSHIRO INOUE	フランス料理	香川県
106	2025	ブロンズ	赤瀬 淳治	赤吉	日本料理	愛媛県
107	2022	ブロンズ	天野 功	天寿し 京町店	寿司	福岡県
108	2018	ブロンズ	工藤 健	メゾン ラフィット	フランス料理	福岡県
109	2025	シルバー	渡邉 貴義	照寿司	寿司	福岡県
110	2019	ブロンズ	深田 伸治	1ercru	フランス料理	長崎県
111	2019	シルバー	宮本 けんしん	リストランテ・ミヤモト	イタリア料理	熊本県
112	2025	ブロンズ	梯 哲哉	Otto e Sette Oita	イタリア料理	大分県
113	2015	ブロンズ	吉田 善兵衛	日本料理 きたうら善漁	日本料理	宮崎県
114	2024	シルバー	上柿元 勝	レストラン ル・ドーム	フランス料理	鹿児島県
115	2010	ブロンズ	辺銀 暁峰	辺銀食堂	その他	沖縄県
116	2011	ブロンズ	青木 定治	パティスリー・サダハル・アオキ・パリ	その他	フランス
117	2018	シルバー	和久田 哲也	Tetsuya's	フランス料理	オーストラリア

※ 赤…ゴールド賞　青…シルバー賞　白…ブロンズ賞

飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドライン

令和７年６月に労働施策総合推進法が改正され、カスタマーハラスメントを防止するため、事業主に雇用管理上必要な措置が義務付けられることとなった。
このことを踏まえ、令和８年２月、「飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドライン」を策定。

■ 飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドラインの概要

１．ガイドラインの位置づけ
○飲食店においてカスタマーハラスメント対策を行うための、判断基準や具体的な対応方法を示す

２．カスタマーハラスメントの判断基準
○本ガイドラインでは、カスタマーハラスメントを以下７つの類型に分類
・暴力（身体的な攻撃）
・侮蔑・暴言（失礼な言い方、馬鹿にした言動）
・恐怖・威圧（怖い言い方、危険を感じる言動）※SNS含む
・無関係・不当要求（関係のない話、筋違いな要求）
・長時間化（適切な対応をしても要求や質問が長時間続く）
・繰り返し（お断りしても同様の内容を繰り返す）
・コミュニケーション不成立（非協力）（話を聞かない）

３．カスタマーハラスメントの予防策
○店内掲示やSNSでのお客様への注意喚起
○防犯カメラを記録として活用することも有効
○発生時に備えた事前確認

４．顧客の尊重
○正当なクレームは業務の改善や新たな商品又はサービスの開発につながるものであり、不当に制限されてはならない

５．対応事例
○対応実践トーク例
○飲食店の取組事例

■ 動画

○本ガイドラインにおける７つの類型別の対応例

○研修用動画（経営者・店長・責任者向け、従業員向け）

○カスタマーハラスメント対策ガイドラインに係る説明会（アーカイブ配信）
プログラム：
（１）カスタマーハラスメント対策ガイドラインの策定の背景と目的
（２）カスタマ―ハラスメントの現状と対応の重要性
（３）ガイドラインの説明、判断基準の考え方
（４）飲食店における対応事例の紹介

詳細版
（経営者、店長等の責任者、従業員向け）

ダイジェスト版
（従業員向け）

詳細はこちら

【飲食店におけるカスタマーハラスメント対策】
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kasuhara_taisaku.html

飲食業における自動化・省力化ガイドブック

飲食業は、労働生産性が他業種と比較して低く、人手不足も顕著であることから、省力化投資の取組を推進するため、令和８年２月、「飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブック－省力化投資促進業界行動計画－」を策定。

■ 自動化・省力化ガイドブックの概要

１．位置付け
○政府では、今後５年間で集中的な省力化投資と生産性向上を実現するため、飲食業を含む、人手不足が顕著な12業種を対象に令和７年６月に「省力化投資促進プラン」を策定
○飲食業における省力化投資について、検討委員会で議論し、「省力化投資促進プラン」をさらに具現化した「自動化・省力化ガイドブック（省力化投資促進業界行動計画）」を策定

２．業界行動計画
○飲食業の省力化投資促進に向けた取組
・業態や規模に応じた適切な設備やITシステムの導入等の省力化投資を実施することで、労働生産性の向上に努める
・省力化により空いた時間を活かし、サービスの質や付加価値を高めることに努める
・省力化により改善した利益等は、従業員の賃金への反映や働きやすい環境の整備、仕事への誇りや働き甲斐の向上の取組に努める

３．業務項目と省力化の取組
○「調理」、「接客」、「店舗管理」の業務ごとの主な機器・システム例、導入効果、費用対効果

４．飲食店の取組事例
○調理ロボット、セルフオーダーシステム、経営管理システム、予約管理システム、食材発注システム、仕込代行サービス等の取組効果、導入時のポイント、今後の取組

５．省力化投資の支援策

飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブック
－省力化投資促進業界行動計画－

詳細はこちら

【飲食業における省力化投資の促進】
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/syoryokuka.html

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

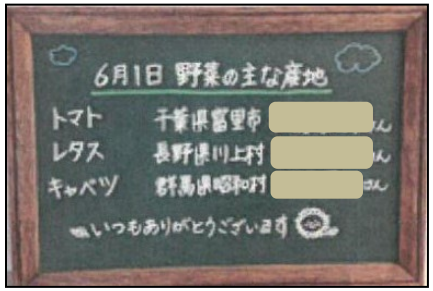
■　外食・中食事業者の取組例

メニューでの表示

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
	若鶏	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ハンバーグ＆海老フライ	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
若鶏のグリル　ガーリックソース	若鶏	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
若鶏のグリル　大葉おろしの醤油ソース	若鶏	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
チキチキ・ピリ辛スパイス焼き	若鶏	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			

ボードでの表示



プライスカードでの表示

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」というこころに基づいた、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

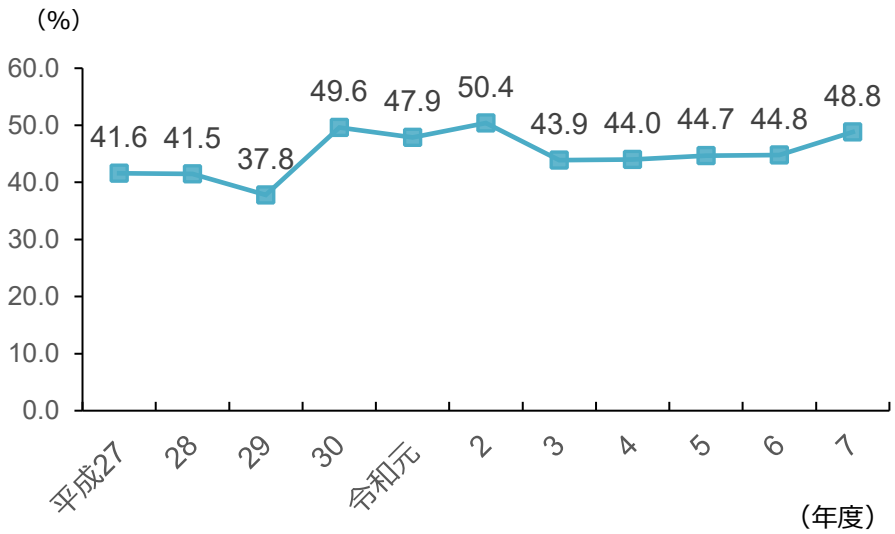
「和食」の特徴④：
正月などの年中行事との密接な関わり

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①

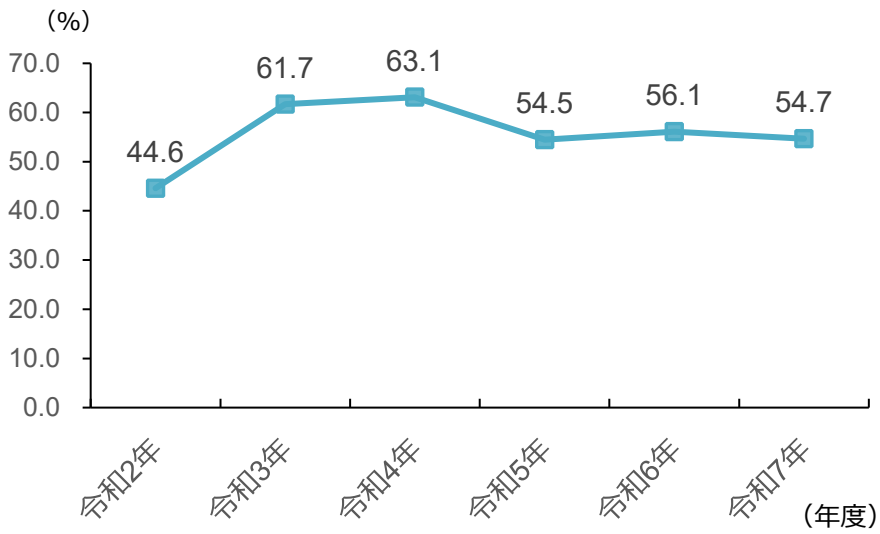
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えている国民の割合は、令和７（2025）年度は48.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月１回以上」食べている国民の割合は、令和７（2025）年度が54.7%と約半数となっている。

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



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



農林水産省「食育に関する意識調査」

第５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

- 食育基本法が改正され、新たに文化等の関連分野との協働が追加（令和８年５月 ）
- 令和８ （2026）年度からおおむね５年間を計画期間とする「第５次食育推進基本計画」を食育推進会議にて決定（令和８年６月）。
- 第５次食育推進基本計画では「地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす」ことを目標の一つとして、第４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」及び「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」を指標として設定し、それぞれ令和12年度までに55%以上、60%以上を目指している。

第５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

２．基本的な取組方針

（６）我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料安全保障の確保への貢献

先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要である。

第２　食育の推進の目標に関する事項

２．食育の推進に当たっての目標

（２）地域等が主体となって取り組む目標（地域目標）

（Ⅲ）地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが重要である。

第３　食育の総合的な促進に関する事項

６．食文化の継承のための活動への支援等

食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、食育活動を通じて国民の理解を深めるべく、次世代を担う子供や子育て世代を中心に全ての世代が手軽に和食に接する機会を拡大する取組をはじめ、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要である。

和食文化の保護・継承に係る目標値

- 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12年度）現状値48.8%（令和７年度）
- 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60%以上（令和12年度）現状値54.7%（令和７年度）

国内の食文化の保護・継承①

- 各地域の郷土料理や伝統食の歴史・レシピ等をデータベース化し、情報を発信。
- 和食文化を伝える中核的な人材「和食文化継承リーダー」を育成するための研修を実施。

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1,365品目を公表。

掲載例

宮城県　仙台雑煮

新潟県　のっぺ

愛媛県　鯛そうめん

北海道　鮭のちゃんちゃん焼き

山梨県　ほうとう

岐阜県　水まんじゅう

「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)

■ にっぽん伝統食図鑑

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、31都道府県320品目の伝統食の情報を公表。

掲載例

山梨県　甲州味噌

三重県　さんまの丸干し

京都府　宇治茶

茨城県　かき餅

北海道　いくら醤油漬け

東京都　べったら漬け

「にっぽん伝統食図鑑」
(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

■ 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７年度までの研修により、全都道府県で累計1,672名が認定。

小学校での普及活動イメージ

研修テキスト

「おいしい和食のはなし。」
(http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/oishiiwashoku/index.html)
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　～楽し味（たのしみ）プロジェクト～

- 共働きや単身世帯の増加など社会構造の変化に加え、食の外部化が進むなどライフスタイルの変化により、家庭での和食の継承が一層難しくなっている。
- このため、**「おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現」**を目指し、令和７年11月１日から、官民協働による新たな和食普及プロジェクト**「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」**を展開。
- **「楽し味プロジェクト」**は、消費者が**「知る→食べる→作る」**を楽しみながら体験できる流れを、事業者による価値創造と需要開拓の取組とともに推進。

新たなプロジェクトの名称

楽しもう！にほんの味。
～和のこころをつなぐ食の国民運動～

新たなプロジェクトの略称

「楽し味（たのしみ）プロジェクト」

新たなプロジェクトのロゴマーク

楽しもう！にほんの味。

こちらからwebサイトへ！
内容をチェック✅
メンバー登録お願いします！

（農林水産省へリンク）

楽し味プロジェクト普及ポスター
※プロジェクトメンバーはご利用いただけます。

国内の食文化の保護・継承③　～楽し味（たのしみ）くらぶ～

- 「楽し味（たのしみ）くらぶ」は、楽し味プロジェクトの一環として実施する、和食の魅力をSNSで発信する参加型プロジェクト。
- 「楽し味くらぶ三箇条」を合言葉に、一人ひとりが「楽し味くらぶ員」となり、和食や郷土料理の魅力を発信することを推進。

楽し味くらぶ三箇条

#楽し味くらぶを付けてSNS等に投稿しよう！

一　推しの郷土料理を**見つける！**
✅うちの郷土料理（農林水産省）をチェック！
#〇〇（料理名）

二　推しの郷土料理を**食べてみる！**
#〇〇（料理名）　#食べてみた

三　推しの郷土料理を**作ってみる！**
#〇〇（料理名）　#作ってみた
#作って食べてみた

霞ヶ関 初 ！ 官僚系 YouTuber 誕生

登録者数
18.8万人
（令和8年4月末時点）

BUZZ MAFF（ばずまふ）とは、農林水産省職員自らが、**省公式YouTubeチャンネル**でYouTuberとなり、スキルや個性を活かして、農林水産物の良さや農林水産業等の魅力を発信するプロジェクトです。

楽し味くらぶ

／
全国の郷土料理を食べたり、作ったりして、和食の魅力を届けます！
＼

農林水産省　公式SNSアカウント

Facebook　X　Instagram　YouTube

（いずれも外部リンク）

埼玉県の郷土料理
「**聖天ずし**」のポスト
💖イイネ　1,534
🔁リポスト　410

群馬県の郷土料理
「**焼きまんじゅう**」のリール
💖イイネ　6,699
✅閲覧数　**40.8**万回

（いずれも令和8年9月10日閲覧）

「SAVOR JAPAN（セイバー ジャパン）」：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８年8月時点で45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

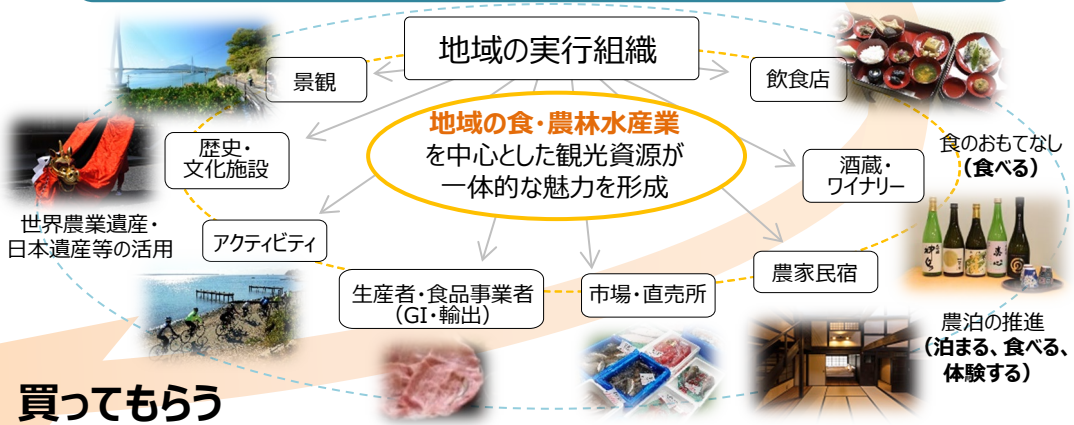
知ってもらう、来てもらう

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

地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある気候、風土、景観、歴史などの観光資源を活用し、インバウンドを誘致



買ってもらう

③ 訪日外国人による食体験や土産品の販売を促進

直売施設における販売促進（買う）

地域資源の磨き上げ、地域間連携の促進

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）

○ 認定ロゴマーク

SAVOR JAPAN®
Explore Regional Flavors

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

令和8年9月現在

①北海道
網走市
（鮭料理）

②北海道
十勝地域
（チーズ）

③岩手県
一関市・平泉町
（もち料理）

④宮城県
石巻地域
（ほや雑煮）

⑤秋田県
大館地域
（きりたんぽ）

⑥山形県
鶴岡市
（精進料理）

⑦福島県
会津若松市
（こづゆ）

⑧栃木県
大田原市
（しもつかれ）

⑨埼玉県
秩父地域
（ずりあげうどん）

⑩新潟県
十日町市
（へぎそば）

⑪石川県
小松市
（報恩講料理）

⑫福井県
小浜市
（へしこ）

⑬山梨県
笛吹市
（フルーツ料理）

⑭山梨県
みのぶ農泊地域
（あけぼの大豆）

⑮長野県
白馬村
（そば料理）

⑯長野県
山ノ内町
（りんご，そば）

⑰長野県
小諸市
（おにかけそば）

⑱長野県
佐久地域
（鯉料理）

⑲長野県
伊那市
（そば、昆虫食）

⑳長野県
松川町
（五平餅）

㉑岐阜県
下呂市馬瀬地域
（鮎）

㉒静岡県
富士山麓・伊豆半島
地域（わさび）

㉓静岡県
大井川地域
（日本茶）

㉔静岡県
浜松・浜名湖地域
（うなぎ）

㉕愛知県
田原市
（あさり料理）

㉖愛知県
南知多町
（鯛料理）

㉗三重県
大紀町
（松坂牛のすき焼き）

㉘京都府
京都府北部地域
（丹後ばら寿司）

㉙京都府
森の京都地域
（かしわのすき焼き）

㉚京都府
京都山城地域
（宇治茶）

㉛兵庫県
宝塚市
（ぼたん鍋）

㉜奈良県
明日香村
（飛鳥鍋）

㉝和歌山県
紀の川市
（フルーツ料理）

㉞島根県
益田市
（中世の饗応料理）

㉟岡山県
津山市
（牛肉料理）

㊱広島県
尾道市
（法楽焼き）

㊲広島県
呉市音戸地域
（牡蠣料理）

㊳徳島県
にし阿波地域
（そば米雑炊）

㊴香川県
さぬき地域
（さぬきうどん）

㊵愛媛県
八幡浜市
（柑橘とさつま汁）

㊶福岡県
八女市
（八女茶）

㊷長崎県
島原半島地域
（手延べそうめん）

㊸熊本県
阿蘇市
（あか牛・高菜漬け）

㊹大分県
国東半島地域
（だんご汁）

㊺宮崎県
高千穂郷・椎葉山
地域（神楽料理）

SAVOR JAPAN®
Explore Regional Flavors

SAVOR JAPAN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

政府観光局（JNTO）

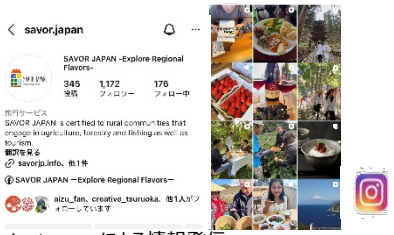
JNTOニュースレター
（Japan Tourism Spotlight by JNTO2025年11月号）

SAVOR JAPAN推進協議会による情報発信

各認定地域の紹介
(https://savorjp.info/ja/)

SAVOR JAPAN —Explore Regional Flavors—
17万 フォロワー ・ 4 フォロー中
The different regions of Japan each have their own local cuisine. SAVOR JAPAN is your guide to the attractions of Japan's small farming, fishing, and mountain communities — especially the great food they offer.

SNSによる情報発信
（FBフォロワー17 万人）



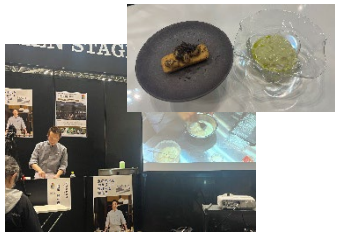
Instagramによる情報発信

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

海外旅行関係事業者との商談会におけるSAVOR JAPANブースや国内展示会への出展

商談会への出展
（VISIT JAPAN Travel & Mice Mart 2025）



展示会への出展
（㈱ビジネスガイド社主催第39回グルメショー春2026）

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

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（2024(令和６)年度推計）は461万トンとなっている。
- ✓ 事業系食品ロスの発生量（2024(令和６)年度推計）は237万トンとなっており、このうち食品製造業が46%、外食産業が30%を占め大部分となっている。

日本の「食品ロス」　約461万トン

事業系

約237万トン

家庭系

約224万トン

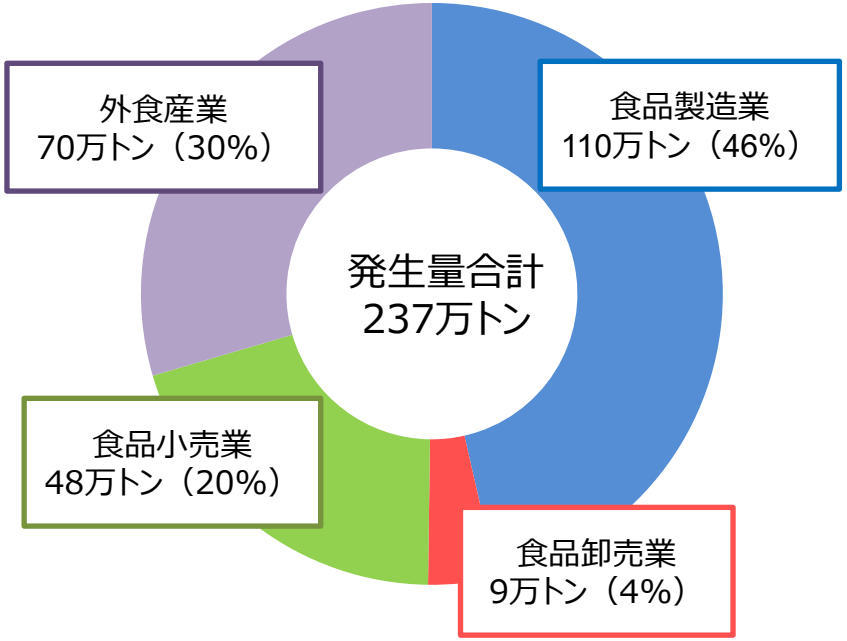
国民１人当たり食品ロス量

1日 約102ｇ

年間 約37kg

参考：食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計（消費者庁）

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



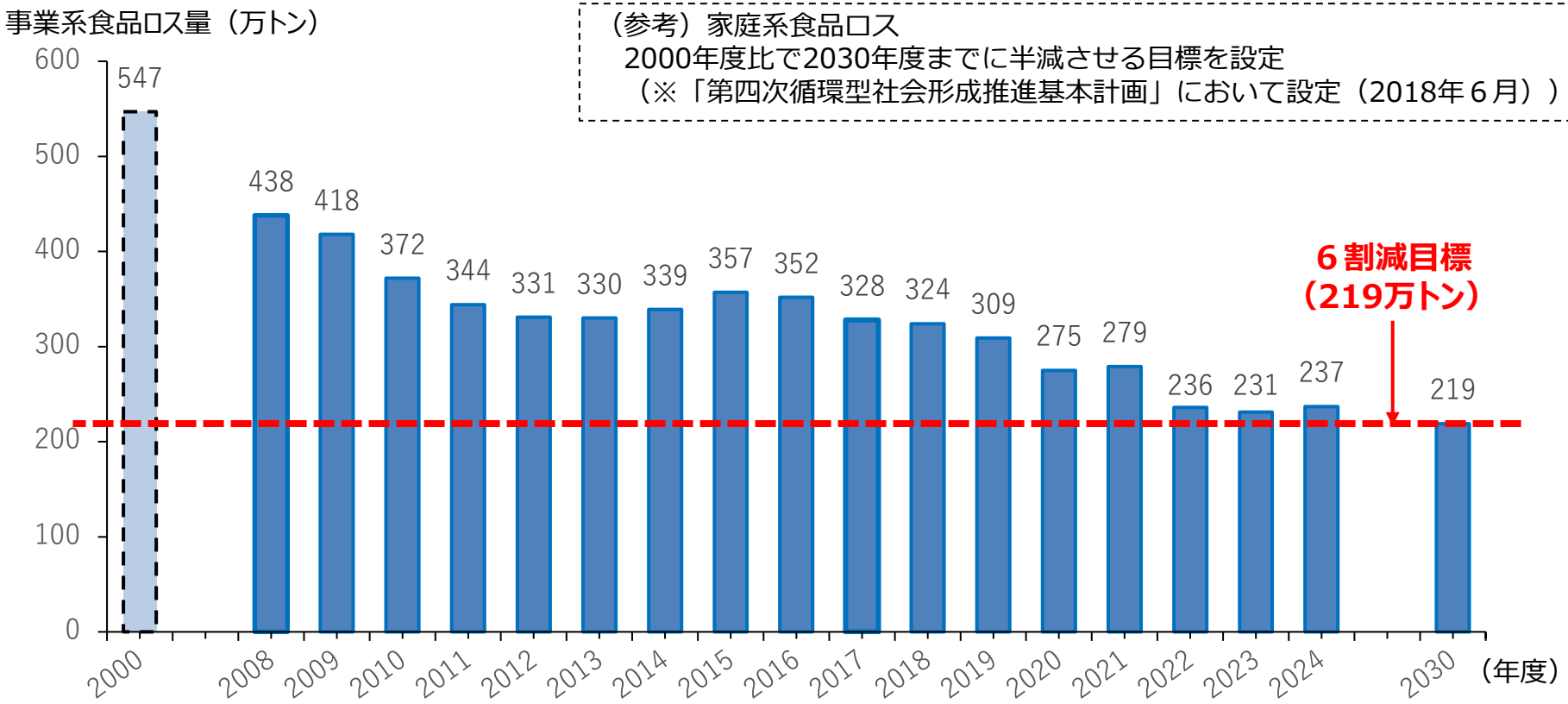
※四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。
※食品ロスの中には、飼料、肥料等に再生利用されているものを含む。

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。

（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））



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 食品卸売業 食品小売業	**○商慣習** ・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 ・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	**商慣習の見直し** **未利用食品の寄附促進**
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	**需要に見合った販売の推進**
	○消費者の賞味期限への理解不足	**消費者への啓発**
外食産業	**○消費者の食べ残し**	**「食べきり」「持ち帰り」の促進**

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。

小売側のメリットが見えづらい

納品期限の緩和

賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を1/2に緩和することを推進。

販売期間の短縮を小売側は懸念

同時に推進

賞味期限の年月表示化

日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進。

日付の切り捨てによる賞味期間の短縮を製造側は懸念

R１.9.17 → R１.8

納品期限が厳しいままでは限界

賞味期限の延長

どちらの問題にも貢献

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

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）

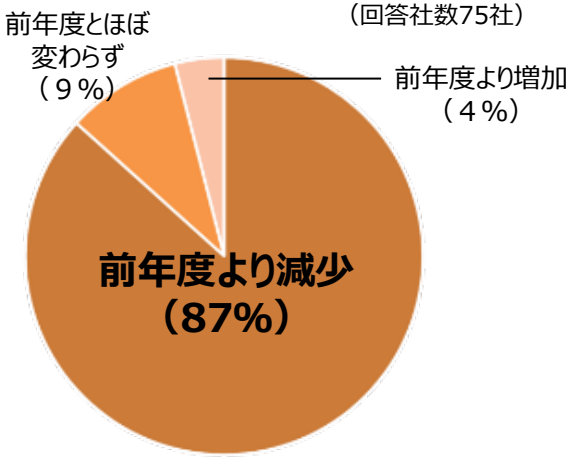
- ✓ 2019年１月に、小売業者の団体に対し、恵方巻きの需要に見合った販売を呼びかけ。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約９割の小売業者が前年より廃棄率が改善。
- ✓ 2020年より、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向け啓発資材を提供し、事業者名を公表。
  （https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html）

＜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＞

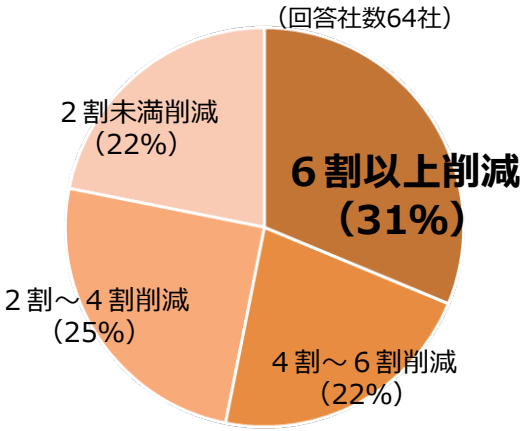
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

（回答社数75社）



【廃棄率の削減割合】

（回答社数64社）



【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%）

④消費者への啓発（てまえどり・食べきり）

- ✓ すぐ食べる場合に商品棚の手前にある商品を選ぶ**「てまえどり」**、外食における**「食べきり」**の推進は食品ロス削減の効果が期待
- ✓ **事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組**を後押しするため、食品小売事業者、外食事業者に対して、**店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ**

【ポスター・POP例】

〈小売店舗向け〉

〈外食店舗向け〉

【活用例】

〈小売店舗向け〉 〈外食店舗向け〉

（どなたでもダウンロード可能です）

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７年３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、講ずるべき措置
- ・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

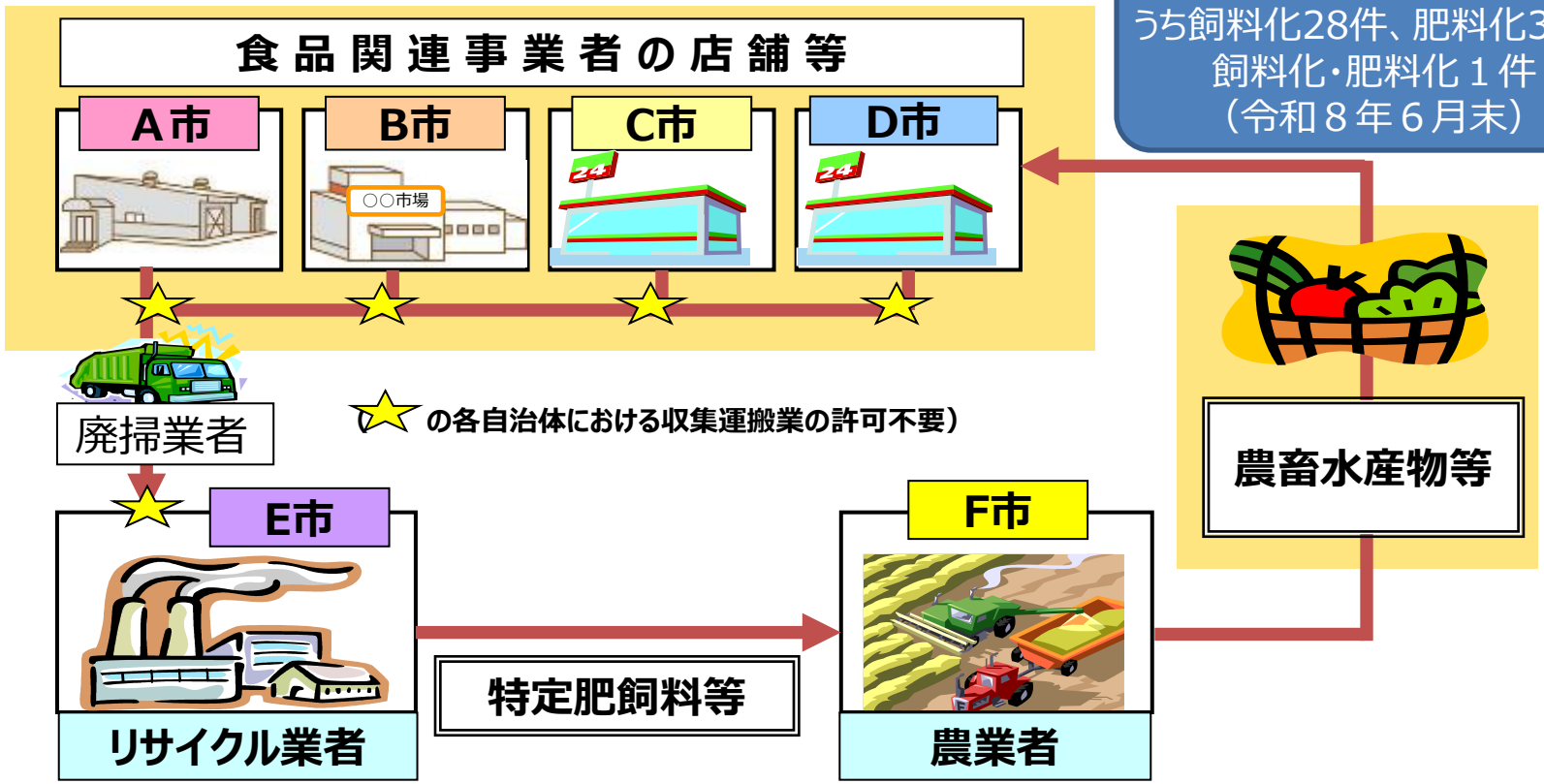
- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言

・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。

認定件数：64件
うち飼料化28件、肥料化35件、飼料化・肥料化１件
（令和８年６月末）



循環型社会を形成するための法体系

■ 容器包装、プラスチック排出抑制・資源循環に関する法律
（詳細は次ページ以降参照）

環境基本法　1994.8　完全施行

環境基本計画　2012.4 全面改正公表

循環型社会形成推進基本法（基本的枠組法）　2001.1 完全施行

循環型社会形成推進基本計画　2003.3 公表
2024.8 第５次計画策定

社会の物質循環の確保
天然資源の消費の抑制
環境負荷の低減

＜ 廃棄物の適正処理 ＞

廃棄物処理法　2017.6　一部改正

① 廃棄物の発生抑制
② 廃棄物の適正処理（リサイクルを含む）
③ 廃棄物処理施設の設置規制
④ 廃棄物処理業者に対する規制
⑤ 廃棄物処理基準の設定　等

再資源化事業等高度化法　2024.5 公布
2025.2　一部施行

①再資源化の促進（底上げ）
②再資源化事業等の高度化の促進（引き上げ）
・事業形態の高度化
・分離・回収技術の高度化
・再資源化工程の高度化　等

＜ 再生利用の推進 ＞

資源有効利用促進法　2001.4 全面改正施行
2025.6 改正法公布(R8.4施行)

① 再生資源のリサイクル
② リサイクル容易な構造・材質等の工夫
③ 分別回収のための表示
④ 副産物の有効利用の促進　等

リサイクル →　リデュース　リユース　リサイクル
（１Ｒ）　（３Ｒ）

＜ 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　2022.4施行

個別物品の特性に応じた規制

食品リサイクル法

2001.5 完全施行
2007.6 一部改正

食品残さ

建設リサイクル法

2002.5 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

2000.4 完全施行
2006.6 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

2001.4 完全施行
2009.4 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

2005.1 本格施行

自動車

小型家電リサイクル法

2013.4 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

我が国における食品に係るプラスチック利用に関する主な制度

指定PETボトル ※	プラスチック製容器包装	その他プラスチック製品（カトラリー、ストロー等）

一般廃棄物となる容器包装のリサイクルに関する措置を義務付ける

容器包装リサイクル法（容リ法）

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

再商品化義務（再商品化費用の支払い）

対象製品：
義務あり：①ガラス製、②指定PETボトル、③プラ製、④紙製（アルミ不使用の飲料用途を除く）
義務なし：アルミ缶、スチール缶、飲料用紙パック、段ボール
対象事業者：容器包装の製造又は輸入する者、容器包装を利用する事業者　※ 小規模事業者を除く

定期報告義務（目標設定、使用実績報告）

対象事業者：　小売事業者（食品製造業、外食事業者等のうち一部でも小売を営む者は対象）
対象となる事業規模：　前年度において用いた容器包装の量が50トン以上であること

各種資源の３Ｒ（リデュース、リユース、リサイクル）の取組を求める

資源有効利用促進法（資源法）

資源の有効な利用の促進に関する法律

識別表示義務（リサイクルマークをつける義務）

対象製品：　①飲料用アルミ缶、②飲料用スチール缶、③指定PETボトル、④プラ製容器包装、⑤紙製容器包装（アルミ不使用の飲料用途を除く）、⑥塩ビ建設資材、⑦小型二次電池

New　再生資源の利用計画・定期報告義務

（飲食料品・医薬品等用途を除く）

対象資源：　再生プラスチック
対象製品：　指定脱炭素化再生資源利用促進製品（①プラ容器包装、②自動車、③家電４品目）
対象となる事業規模：①については生産量(発注量)又は販売量(輸入販売に限る)が１万トン以上の者

New　環境配慮設計の促進：　設計指針に則した製品設計、特に優れた環境配慮設計の認定

対象製品：　① 指定省資源化製品、② 指定脱炭素化再生資源利用促進製品（自動車、家電４品目、プラ容器包装）、③ 指定再利用促進製品

プラスチック製品の設計段階から使用、排出・リサイクルまで各段階で３Ｒ＋Renewableの取組を求める。

プラスチック資源循環促進法（プラ法）

プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律

プラ使用製品設計指針（告示）に則して、製品の構造・素材の工夫や、取組に努めなければならない

環境配慮設計の認定制度

製品設計に関する認定基準がある製品（2026年１月施行）**New**
①清涼飲料用ペットボトル容器、②文具、③家庭用化粧品容器、④家庭用洗浄剤容器

排出の抑制・再資源化等（努力義務）

・判断基準省令に則した取組が求められる
・取組が著しく不十分な場合、多量排出事業者に対して勧告、公表、命令

多量排出事業者：　前年度におけるプラ使用製品産業廃棄物等の排出量が250トン以上
※ただし、定期報告制度がない

使用の合理化

・判断基準省令に則した取組が求められる
・取組が著しく不十分な場合、多量提供事業者に対して勧告、公表、命令
対象製品：全12品目
対象業種：　小売業、宿泊業、飲食店等
多量提供事業者：　前年度５トン以上
※ただし、定期報告制度がない

※ 指定PETボトル：　飲料又は特定調味料（しょうゆ、食酢等）が充填されたPET容器

資源の有効な利用の促進に関する法律　（平成３年４月26日法律第48号）

平成13年4月 全面改正施行
令和８年４月 改正法施行

○ ① リサイクル対策の強化、② 廃棄物の発生抑制（リデュース）、③ 回収した製品からの部品などの再使用（リユース）対策を行うことにより、循環型経済システムの構築を目指すもの。

○ 容器包装等については、消費者が適切に分別排出でき、市町村の分別収集を促進するよう、事業者に**識別表示を義務付けている**ほか、**再生材の利用に関する計画の提出及び定期報告**※を求めている。

※飲食料品（指定PETボトル除く）や医薬品等を除く

製品対策　使用済物品の発生抑制対策、部品の再使用対策及びリサイクル対策（原材料としての再生利用）の取組を事業者に義務付け。

＜原材料＞　＜製品設計＞　＜分別・回収＞　＜リユース・リサイクル＞

農林水産省関係

リデュース

環境配慮設計の促進
・資源有効利用・脱炭素化促進設計指針
・特に優れた環境配慮設計の認定制度

全19品目
指定省資源化製品
原材料の使用の合理化、製品長寿命化が求められる製品
（自動車、家電製品など）

リユース

全５業種
特定再利用業種
再生資源・再生部品利用が求められる業種
（ガラス容器製造業、建設業　など）

全６品目
指定脱炭素化再生資源利用促進製品
再生材の利用に関する計画の提出及び定期報告を求められる製品
（自動車、家電４品目、**プラ製容器包装**（飲食料品（指定PETボトル除く）や医薬品等を除く））

全50品目
指定再利用促進製品
リユース・リサイクルが容易な設計が求められる製品
（自動車、家電製品、複写機 など）

リサイクル

〈消費〉

全５品目
指定再資源化製品
事業者による自主回収や再資源化に取り組むことが求められる製品
認定を受けたメーカー等に対し廃棄物処理法の特例
（パソコン、小型二次電池、電源装置、携帯電話用装置、加熱式たばこデバイス）

全７品目
指定表示製品
分別回収の促進のための表示を行うことが求められる製品

副産物対策　事業場で発生する副産物の発生抑制対策とリサイクル対策（原材料としての再利用）の取組を事業者に義務付け。

＜製造＞

リデュース

全５業種
特定省資源業種
副産物の発生抑制、製品製造への利用が求められる業種
（紙・パルプ製造業、製鉄業　など）

全２品目
指定副産物
再資源としての利用が求められる副産物
（電気業の石炭灰、建設業の土砂、コンクリートの塊　など）

リサイクル

指定表示製品（全７品目）　※紙製、プラ製は容リ法対象製品のみ表示義務あり

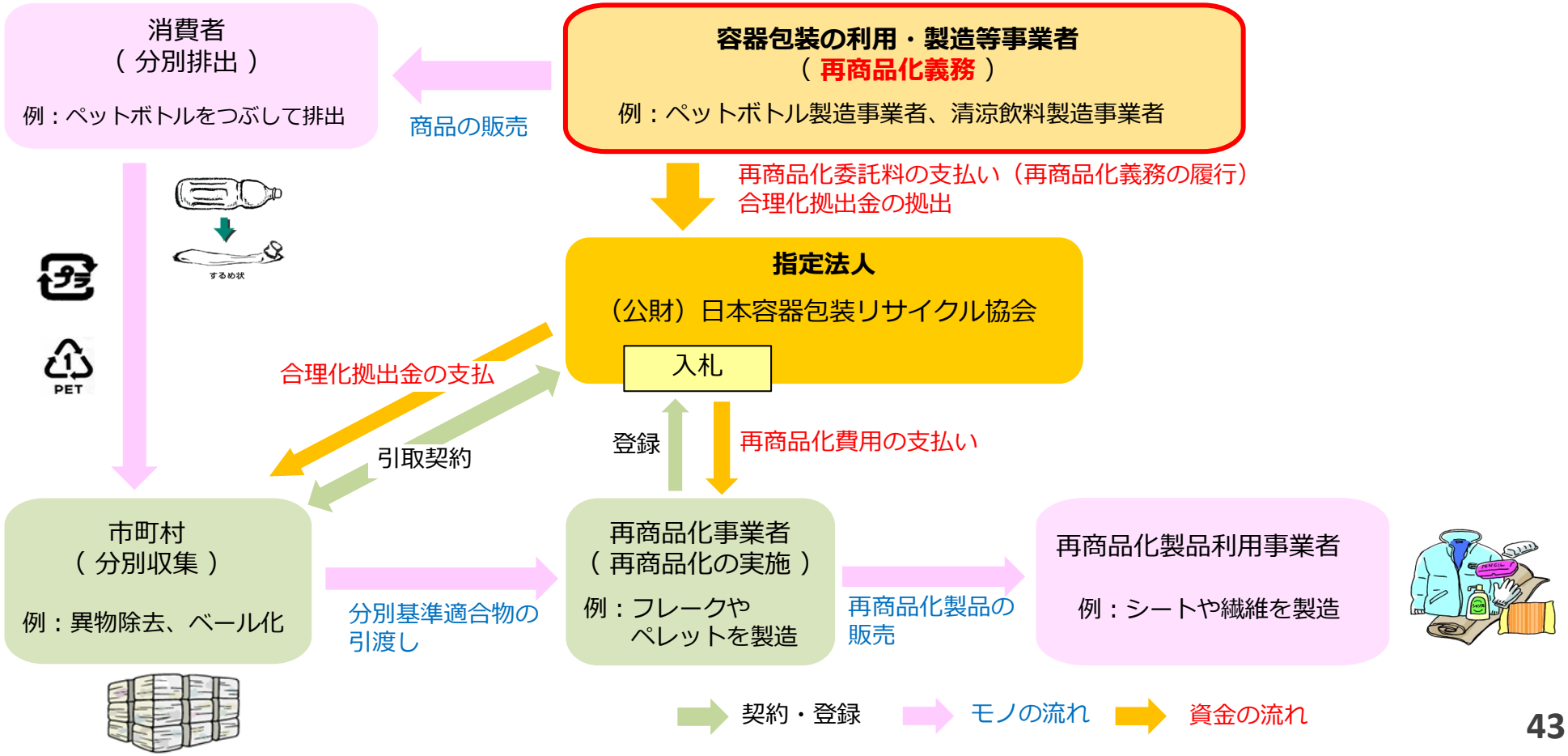
紙製容器包装（段ボールと飲料用紙パックでアルミが使われてないものを除く）
プラスチック製容器包装（飲料・酒類・特定調味料用ペットボトルを除く）
飲料・酒類用スチール缶
飲料・酒類用アルミ缶
PET 飲料・酒類・特定調味料用ペットボトル（内容積が150ml未満のものを除く）
PVC 塩化ビニル製建設資材
Pb　Ni-Cd　Ni-MH　Li-ion 小型二次電池

容器包装リサイクル法の概要①

○ 家庭から排出される容器包装廃棄物について、容器包装の製造事業者・利用事業者に対して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**を課す。

○ **指定法人に委託料金（実施委託料金・拠出委託料金）を支払い**、再商品化を代行してもらうことで、再商品化義務を履行したものとみなされる（容リ法第14条）。

再商品化に至るモノ、資金の流れ（指定法人ルートの場合）



容器包装リサイクル法の概要②

制度の対象となる事業者（特定事業者）

特定容器を利用・製造・輸入する事業者と、特定包装を利用する事業者（特定事業者）には、市町村が分別収集した容器包装廃棄物を引き取り、再商品化をする義務がある。

特定容器製造等事業者
（容器・包材メーカー）

特定容器を製造又は輸入

特定容器利用事業者
（食品メーカー等）

特定容器に詰めた商品を製造、又は輸入

特定包装利用事業者
（小売業者等）

特定包装を利用

ただし、常時従業員数と年間売上高について、以下の条件を両方とも満たす場合に限り、小規模事業者として適用除外。

主な業種	常時従業員数	年間売上高
製造業など	20人以下	2億4,000万円以下
商業・サービス業	5人以下	7,000万円以下

制度の対象となる容器包装（特定容器・特定包装）

容器包装のうち一般廃棄物で、中身が使用され、中身と分離された場合に不要になるものをいう。

法の対象となる容器包装

ガラス製の容器

・無色のガラス製容器
・茶色のガラス製容器
・その他の色のガラス製容器など

紙製容器包装

紙箱、紙袋、紙のトレイ、包装紙、材料にアルミ箔が使用されている飲料用パックなど

ＰＥＴボトル

飲料、酒類、特定調味料※に用いるPETボトル

（※しょうゆ、しょうゆ加工品、みりん風調味料、食酢、調味酢、ドレッシングタイプ調味料、アルコール発酵調味料）

プラスチック製容器包装

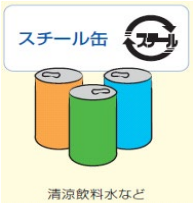
（飲料、酒類、特定調味料に用いるPETボトルを除く）

プラスチック製ボトル、スーパーのレジ袋、発泡スチロールトレイ、ラップフィルムなど

※ 複数の素材で構成される容器包装は、素材のうち最も重いものに分類。

対象外の容器包装

容器包装廃棄物のうち、下記の容器包装については再商品化義務がない。



自主回収の認定　（容器包装リサイクル法第18条）

○ 特定事業者は、一定の回収率（おおむね90%）に達するものとして、**主務大臣の認定を受けた回収方法で自ら回収する容器包装は再商品化義務は免除**される（例：リターナブルのビールびんや牛乳びんなど）。

○ 認定を受けた事業者は、認定に係る回収の実施状況について主務大臣への報告しならない。

1．自主回収申請・報告

参照：容リ法第18条に基づく自主回収の認定に係る留意事項
（https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/y_yosiki/index.html）

申請期限：　再商品化義務の免除を受けようとする年度の前年度の６月末日まで

申請書：　様式１「自主回収認定申請書」

定期報告：　毎年、事業年度終了後３ヵ月以内に、当該認定に係る回収の実施状況について主務大臣に報告（第18条第３項）

報告書：　様式２「自主回収状況報告書」

※１．主務大臣は、認定に係る回収の方法がおおむね90%以上の回収率を達成するために不適切なものとなったと認めるときは、認定を取り消すことができる（法第18条第４項）

※２．容器の軽量化などにより、認定を受けている特定容器包装を新しい容器包装に切り替えた場合は、現行の認定容器を取消し、新容器は認定申請が必要。

2．自主回収認定状況（農林水産省所管業種）

（令和８年３月31日時点）

		事業者数	製品数	用途　（カッコ内は用途別の認定数）
ガラス製	総認定数（取消分含む）	63社	278製品	牛乳・乳飲料等(185)、食料品又は清涼飲料(27)、炭酸飲料(36)、汎用(４)、しょうゆ(６)
	現在	62社	61製品	牛乳・乳飲料等(31)、食料品又は清涼飲料(13)、炭酸飲料(13)、汎用(４)、しょうゆ(ー)
紙製	総認定数（取消分含む）	２社	４製品	鶏卵用パック(４)
	現在	１社	１製品	鶏卵用パック(１)
プラ製	総認定数（取消分含む）	７社	12製品	牛乳瓶のキャップ(10)、鶏卵用パック(２)
	現在	２社	３製品	牛乳瓶のキャップ(３)、鶏卵用パック(ー)
合計	総認定数（取消分含む）	64社	294製品	
	現在	23社	65製品	

（参考）国税庁所管業種は、令和７年10月31日現在で22製品　　【出典】日本容器包装リサイクル協会　https://www.jcpra.or.jp/library/status/recall.html

容器包装リサイクル法における関係省庁の役割

○ 法制度全体は、環境省、経産省が所管。
○ 事業者による再商品化義務等の履行を業所管５省庁が指導

制度全体を所管	業所管
【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	**【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

環境配慮設計の取組　（プラスチック資源循環促進法　第７条関係）

○ **プラスチック資源循環促進法**に基づき、**国が設計指針を策定**し、プラ使用製品の設計・製造事業者が取り組むべき事項及び配慮すべき事項を定め、**特に優れたプラスチック使用製品の設計を国が認定**。認定プラスチック使用製品は**グリーン購入法上の配慮や製造施設・設備**を国が支援。

○ 2025年７月に「清涼飲料用ペットボトル容器」を含む４製品分野の製品設計基準を定め、各製品設計基準に基づき2026年２月に初めての設計認定を行った。清涼飲料用ペットボトル容器については、５社20製品が設計認定されている（令和８年4月24日現在）。

プラスチック使用製品設計指針

（令和４年内閣府、財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省告示第１号）

プラスチック使用製品製造事業者等が取り組むべき事項及び配慮すべき事項

（１）構造	① 減量化	② 包装の簡素化
	③ 長期使用化・長寿命化	④ 再使用が容易な部品の使用又は部品の再使用
	⑤ 単一素材化等	⑥ 分解・分別の容易化
	⑦ 収集・運搬の容易化	⑧ 破砕・焼却の容易化
（２）材料	① プラスチック以外の素材への代替	② 再生利用が容易な材料の使用
	③ 再生プラスチックの利用	④ バイオプラスチックの利用
（３）製品のライフサイクル評価		
（４）情報発信及び体制の整備		
（５）関係者との連携		
（６）製品分野ごとの設計の標準化や設計のガイドライン等の策定及び遵守		

- 業界団体等における製品分野ごとの設計の標準化や設計のガイドライン等の策定を実施すること
- 業界団体等における製品分野ごとの設計の標準化や設計のガイドライン等の策定が実施されている場合には、当該ガイドライン等を遵守するよう努めること

設計認定制度

指定調査機関による技術的な調査（設計調査）において、**製品分野ごとに別に定める基準（製品設計基準）**等への適合を確認し、**国（主務大臣）が設計認定**を行う。

清涼飲料用ペットボトル容器の設計認定基準（告示）

（令和７年７月24日公布、令和８年１月25日施行）

① **指定PETボトルの自主設計ガイドライン**（※）における必須事項の全ての項目を満たすこと。
② １本当たり（ラベル、キャップを除く）の重量が、**用途・容量別に定める軽量化基準を満たす**こと。
③ 再生プラスチック又はバイオマスプラスチックの合計が１本当たりの重量の**15%以上**であること。

（※）自主設計ガイドラインの主なポイント

キャップ（PE又はPP）
- PVC 不使用
- 比重・風選・洗浄で分離可能

など

ボトル（PET）
- PET単体
- 無着色

など

ラベル（PS 等）
- アルミ不使用
- PVC不使用
- 比重 1.0 未満のPE又はPPが主材

など

製品設計認定

下記４製品分野について、各製品設計基準に基づき、2026年２月に初めての設計認定を行った。

① 清涼飲料用ペットボトル容器（５社20製品）
② 文具　③ 家庭用化粧品容器　④ 家庭用洗浄剤容器

特定プラスチック使用製品の使用の合理化　（プラスチック資源循環促進法　第28条関係）

○ 商品の販売又は役務の提供に付随して消費者に無償で提供されるプラスチック使用製品として政令で定めるもの（**特定プラスチック使用製品**）について、提供事業者が取り組むべき事項として判断基準を定めている。

○ 食品関連では、カトラリー類の提供にあたり、消費者への確認や木製代替素材の製品の提供などが行われている。

特定プラスチック使用製品（政令指定）

対象製品	対象業種
①フォーク ②スプーン ③テーブルナイフ ④マドラー ⑤飲料用ストロー 	●各種商品小売業（無店舗のものを含む）： 総合スーパー、百貨店　等 ●飲食料品小売業（野菜・果実小売業、食肉小売業、鮮魚小売業及び酒小売業を除き、無店舗のものを含む）： コンビニ、食料品スーパー、洋菓子店　等 ●宿泊業：　ホテル、旅館　等 ●飲食店：　レストラン、喫茶店　等 ●持ち帰り・配達飲食サービス業：　フードデリバリー　等
⑥ヘアブラシ ⑦くし ⑧かみそり ⑨シャワーキャップ ⑩歯ブラシ	●宿泊業：ホテル、旅館　等
⑪衣類用ハンガー ⑫衣類用カバー	●各種商品小売業（無店舗のものを含む） 総合スーパー、百貨店　等 ●洗濯業：クリーニング店　等

※ 主たる事業が上記の対象業種に該当しなくても、事業活動の一部で上記の対象業種に属する事業を行っている場合には、その事業の範囲で対象となる。

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令 第５条（令和４年政令第25号）

取り組むべき事項（判断基準省令）

① **目標を設定**し、これを達成するための取組を計画的に行う、
② **特定プラスチック使用製品の使用の合理化**

提供方法の工夫
(1)有料化、(2)ポイント等の還元
(3)意思確認の徹底（声かけ）、(4)繰り返し使用の促進

製品の工夫
(1)バイオマスプラスチック製品の提供、(2)再生プラスチック製品の提供
(3)紙製・木製・金属製等のプラスチック以外の素材を利用した製品の提供
(4)適切な寸法の製品の提供、(5)繰り返し使用が可能な製品の提供

③ 情報の提供
④ 体制の整備等
⑤ 安全性等の配慮、
⑥ 実施状況等の把握等
⑦ 関係者との連携、
⑧ 本部・加盟者における特定プラスチック使用製品の使用の合理化
⑨ 約款の定め

特定プラスチック使用製品提供事業者の特定プラスチック使用製品の使用の合理化によるプラスチック使用製品廃棄物の排出の抑制に関する判断の基準となるべき事項等を定める省令（令和４年厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省令第１号）

プラスチック資源循環に係る国内外の政策

2019年５月	**プラスチック資源循環戦略**　**策定**　３Ｒ＋Renewableの基本原則と６つの野心的なマイルストーン
６月	**G20大阪サミット**　日本は2050年までに海洋プラスチックごみによる追加的な汚染をゼロにまで削減することを目指す「大阪ブルー・オーシャン・ビジョン」を提案し、首脳間で共有（現在87か国・地域が共有）
2020年７月	プラスチック製買物袋有料化　（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）
2022年３月	**第5回国連環境総会再開セッション（UNEA5.2）決議** 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。
2022年４月	**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**（2023年６月公布）
2023年５月	**G7広島サミット**　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、プラ汚染を終わらせることへのコミット
2024年８月	**第５次循環型社会形成推進基本計画**　**閣議決定** 循環経済（サーキュラーエコノミー）への移行を重要な政策課題と位置づけ、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	**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）** 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・リサイクル等で懸隔が大きく合意に至らず。 **再開会合（2025年～）** **2025年８月（INC5.2）**：　バヤス議長（エクアドル）から条文案が提示されたが、各国の意見の懸隔が大きく合意には至らず **2026年２月（INC5.3）**：　バヤス前INC議長の後任にコルダノ新INC議長（チリ）を選出
	循環経済への移行加速化パッケージ　**閣議決定** サーキュラー・エコノミー実現を国家戦略として進めるべく、**循環経済に関する関係閣僚会議**（2024年７月設置）でとりまとめ。
2025年２月	**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**　**施行**（2024年５月公布） 再資源化事業等の高度化に係る認定制度の創設等を措置
2026年４月	**改正資源有効利用促進法**　**施行**（2025年６月公布） 再生材の利用に関する計画の提出・定期報告を義務付け等を措置（計画提出は2027年９月、定期報告は2028年９月から開始）

食品分野におけるプラスチック容器包装資源循環タスクフォース

趣 旨

- プラスチック製の食品容器包装は、国内のプラスチック製品消費の1／4超を占めるが、食品の品質維持等に重要な役割を果たすもの
- 食品容器包装における再生プラスチックの活用には、解決すべき課題も多いことから今後の取組方向を整理するため、官民合同の「食品分野におけるプラスチック容器包装資源循環タスクフォース」を2025年10月に設置。

開催状況

2025年10月から毎月開催。

第1回（10月）食品容器包装プラをめぐる情勢（農水省）
第2回（11月）プラ資源循環に関する施策（経産省・環境省）
第3回（12月）リサイクルの取組紹介 等
（JPEC、CLOMA、RPJ、全清飲）
第4回（１月） 食品業界等の取組紹介
（６団体・企業、プラ工連、エフピコ）
第5回（２月） ケミカルリサイクル、認証、製品設計等の情報提供
（三井化学、PSジャパン、エコマーク事務局、TOPPAN）
第6回（３月） CP s 実証事業、小売業界の取組、欧州の動き
（CLOMA、プラ協、フラチェン協会、EEFA）
第7回（４月） 欧州の食品企業の対応状況
食品産業におけるプラ資源循環に向けた今後の取組方向
第8回（５月） 食品産業におけるプラ資源循環に向けた今後の取組方向
第９回（６月）食品産業におけるプラスチック資源循環に向けた今後の取組方向とりまとめ（中間）

構成員

（2026年6月25日時点）

吉岡　敏明（座長）	東北大学大学院 環境科学研究科 研究科長
夫馬　賢治	株式会社ニューラル代表取締役CEO 信州大学 グリーン社会協創機構 特任教授
清水　浩	日本プラスチック工業連盟　専務理事
小山　博敬	プラスチック容器包装リサイクル推進協議会 副会長
南部　博美	クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス事務局 技術統括
大角　亨	（一財）食品産業センター 専務理事
平野　隆之	（一社）全国清涼飲料連合会 サントリーホールディングス株式会社　サステナビリティ経営推進本部 部長
阿部　勲	（一社）日本パン工業会 専務理事
片桐　薫	（一社）日本植物油協会 専務理事
鈴木　一十三	（一社）日本フランチャイズチェーン協会 株式会社ローソン 理事執行役員　サステナビリティ推進室長
木村　公亮	全日本菓子協会 森永製菓株式会社 生産本部 調達部 材料グループマネジャー
田頭　祐介	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会 キユーピー株式会社 広報・サステナビリティ本部　サステナビリティ推進部 環境チームリーダー
川﨑　順司	（一社）日本冷凍食品協会 常務理事
吉井　巧	（一社）日本即席食品工業協会　専務理事
岡田　知久	日本ハム・ソーセージ工業協同組合 日本ハム株式会社　広報サステナビリティ部　主事
葛尾　雄大	（一社）日本乳業協会 森永乳業株式会社 サステナビリティ本部　サステナビリティ推進部 マネージャー

経済産業省	イノベーション・環境局 GX グループ 資源循環経済課
環境省	環境再生・資源循環局 資源循環課

食品産業におけるプラスチック資源循環の現状

	回収	選別・中間処理	再生プラ製造	容器包装製造	利用
現状	◆ 食品用途を含む使用済み容器包装の多くが一般廃棄物として家庭から排出（291万ｔ/年（2023年）） ◆ 自治体によってプラスチックごみの回収対象範囲が異なる。 ◆ 事業系（一廃、産廃）のPIR材は同一素材で比較的きれいな状態で回収できる	◆ リサイクル処理施設が不足。資源を遠方まで輸送せざるを得ず、物流コストが増加 ● 食品容器包装は汚れやすく洗浄・分別が困難、リサイクル工程における洗浄能力等が最終的な再生樹脂の品質に影響	◆ ケミカルリサイクル（油化）は実証段階のプラントが中心 ◆ 廃プラスチック処理量（試算）は、2030年度20万ｔ/年、2040年度134万ｔ/年。再生プラスチック生産量は収率約５割か。	● 食品ごとに高機能かつ多様な素材・容器包装の供給が必要であり、食品容器包装の生産には配慮すべき事項を満たす必要 ● 食品用途で再生材利用できる材量が少ない	● これまでに容器包装の薄肉化・軽量化等リデュースを積極的に推進 ● 可能な範囲で単一素材化を推進。一方で、多様な食品に求められる機能を考慮し、複層化が進展 ● 再生プラの利用はほぼPEＴボトルのみ
課題（共通）	◆ 家庭から排出される食品容器包装（容リ協ルート）での回収量の増加や質を確保 ◆ 自治体をまたいだ地域連携、全国を対象にした取組が行いづらい ◆ 回収・選別工程で、MRやCRに適した素材を選り分けることが困難（例：MRで食品接触用途に使われた廃プラに絞る、CRでPVCを除く）	◆ 高度選別施設、色素・油分等を洗浄・分解する処理施設等の技術実装・施設整備	◆ 量・質・価格を満たすための再プラ供給施設整備	◆ 消費者が多種多様なプラ素材・容器包装を分別しやすい素材表示	● 更なるリデュースの継続 ● 単一素材化することと、容器包装に求められる機能の確保、プラのリデュースを同時に成立させるのは困難 ◆ 再生プラの利用には、量、品質、コスト、安全性等が確保される必要 ◆ 再生プラ利用の意義の消費者理解向上、環境価値の向上が必要 ● 食品は利益率が低い商品も多く、コスト増を製品価格に転嫁することが困難
MR課題	◆ 混合回収品は様々なプラスチックの混合物であり、常に組成が変化	◆ 混合回収品の廃プラスチックに対し、高度で効率的に選別や洗浄できる施設の整備（光学選別、AI選別等）	◆ 前工程の結果によって再生材の品質が影響を受ける ◆ 現状では、国内の要求水準に満たないものが多く、結果的に輸出が多い	● 食品接触用途で再生利用できる素材が限られる（PET、PS）	◆ バージン材よりも高コスト ● 再生PET素材の需給のひっ迫（ボトルtoボトルリサイクルの拡大に影響）
CR課題	◆ MRで再生不可能な原料をCR向けに回収するルートの確立（特に食品用途のPCR材）		◆ 施設整備への投資が高額であり、需要の予見可能性が必要	◆ 再プラ利用製品であることの消費者向け表示（マスバランス方式）の検討・普及（2026年2月から検討開始）	◆ バージン材やMR由来のものより高コスト

◆プラ製品共通の課題
●食品特有の課題

MR：マテリアルリサイクル
CR：ケミカルリサイクル

【出展】第9回　食品分野におけるプラスチック容器包装資源循環タスクフォース（令和８年６月25日）

取組の方向性

○　本TFでは、回収から利用に至る資源循環の各段階からの意見を踏まえれば、①環境の保全だけではなく国際的な資源獲得競争において優位に立つ観点、また持続的な食品産業の発展は食料安全保障に資する観点からも再生プラスチックの利用を推進することが重要であること、②マテリアルリサイクル及びケミカルリサイクルのいずれについても、食品用容器包装における再生プラスチック利用拡大に向けては、**再生プラスチックの供給量を安定的に確保すること、食品衛生基準を満たすとともに食品の品質を保持する容器包装の品質を確保すること、さらには容器包装のコストが、低価格かつ低利益で製品を供給する食品企業が許容し得る水準であること**が、**共通認識の課題**であると確認できた。

○　プラスチックの資源循環に関連し、プラスチック製品全体の1/4以上を食品容器包装が占めることを踏まえ、**これまで行われてきた薄肉化・軽量化等のリデュースの取組を更に継続**し、**国としては可能なものについて環境配慮設計認定などを通じた支援**を実施する。

○　また、**再生プラスチックの利用拡大に関し**、再生プラスチックの量、質、コストについては、社会全体での**回収から再生に至る仕組みの設計や静脈産業の状況等が大きく関係**しているため、本TFを通じて、**動静脈の連携を円滑にするための情報共有や国内外における先進事例の紹介等を継続**する。具体的には以下のような取組が考えられる。

- 令和８年度に農林水産省が実施する食品分野における**再生プラスチック利用に係るコストについて調査の結果を本TFにおいて報告**。その後も、関係企業から提供される情報をもとに、本タスクフォースにおけるコスト情報の把握を継続する。
- プラスチック**の回収、再生そして利用の各段階にて、官民による様々な実証や試行的取組**が進められているところ、国内外における新たな技術や取組内容を**横展開**、あるいは広く情報共有することで**次段階の取組の組成に繋げることが肝要**であり、**TFを通じた情報提供・共有を定期的に実施**。
- **各企業における先行的取組の事例紹介**を継続。**当該事例やコスト分析の結果も踏まえた食品分野における需要見込みを継続的に議論**。
- 国が本TFで整理した情報や先進的取組を実施する者がその情報を発信し、**消費者等の理解醸成**を図る。

○**より具体的に議論し、取組を推進するため**に、**分野別WG（例として、①リサイクル方法、②回収・選別に係る取組が進んでいる地域、③試行的取組が組成可能な品目 など）を組成**する。また、資源循環はプラスチック容器包装等を使用するあらゆる食品産業が取り組んでいくべき課題であることから、本TFに**より多くの参画者を募る**とともに、本とりまとめ後は再生プラスチック利用全体の工程を参考に、本TFを通じた取組を進めていく。

本タスクフォースにおける今後の取組計画

〇本年4月21日に開催された**循環経済（サーキュラーエコノミー）に関する関係閣僚会議**では、**循環経済行動計画をとりまとめ**。食品分野以外を含めた**再生プラスチック利用全体について**は、**再生材の需要性向上と需要拡大に向けた環境整備にとりくむ**こととしている。

〇食品容器包装については、**本TFにおいて、分野別WGを組成しつつ、再生プラスチック利用全体に係る状況も定期的に情報共有**しながら、**先行的な取組の組成や取組拡大を支援**する。

2026年度 → 2027･28年度 → 2029･30年度 → 2031年度～

本TFや分野別WGにおける取組み

先行分野から順次、環境配慮設計認定や再生プラの供給･需要把握や利用拡大のための具体的施策を検討

コスト調査･結果共有［農水省］

コスト分析の精緻化やコスト低減に向けた課題検討、継続的な需要予測実施　［TF］

新技術の情報提供･共有　［TF］

先行事例の創出、TFの取組や先行事例に係る情報発信

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。

○ **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。

自主行動計画の進捗状況（2023年度実績）

	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_2排出量	2013年度	▲ 30.3%	▲ 18%	▲ 17%
日本乳業協会		CO_2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_2原単位⇒CO_2排出量	2012年度⇒2018年度	▲18%⇒▲50%	▲20%⇒▲3%	▲29%⇒▲8%
日本パン工業会		CO_2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_2排出量	2013年度	▲ 6.5%	▲ 10%	▲ 17%
		CO_2排出原単位	2013年度	▲ 6.5%	▲ 9%	▲ 14%
全日本菓子協会		CO_2排出量	2013年度	▲ 17%	▲ 13%	▲ 17%
		CO_2排出原単位	2013年度	▲ 17%	▲ 26%	▲ 34%
精糖工業会		CO_2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_2排出原単位	2013年度	▲ 32.1%	▲ 26%	▲ 29%
全日本コーヒー協会		CO_2排出原単位	2005年度	▲ 25%	▲ 57%	▲ 56%
日本醤油協会		CO_2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_2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_2排出量	2012年度	▲ 21.7%	▲ 29%	▲ 36%
		CO_2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

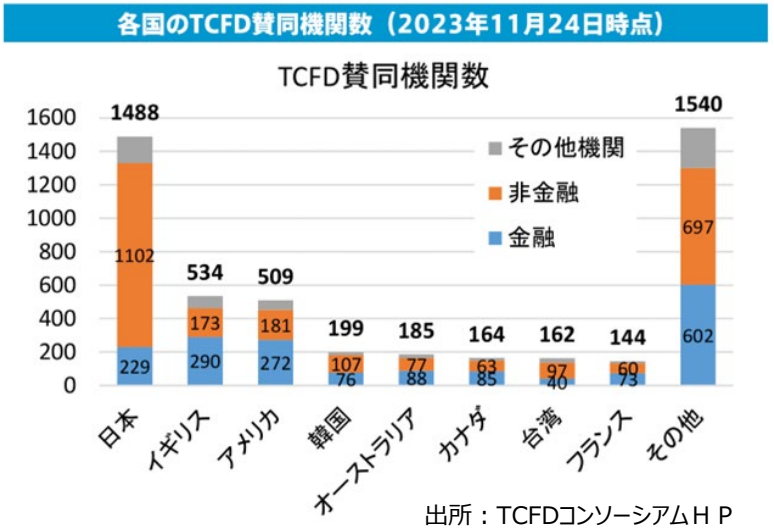
○　SDGs、パリ協定を受け、近年、機関投資家の投資判断において、ESG投資の要素、中でも気候変動への対応が重視される。
○　2017年に気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）の最終報告書が公表され、国内企業の取組も加速。

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。



出所：TCFDコンソーシアムＨＰ