



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢

<令和 8 年 7 月時点版>

農林水産省

外 食 ・ 食 文 化 課

食品ロス・リサイクル対策室



1. 食品ロスの現状	3
2. 食品ロスの削減に関する法制度・目標	12
3. 事業系食品ロスの削減に向けた取組	28
4. 食品リサイクルについて	60

1 食品ロスの現状

食品ロスが引き起こす問題



環境問題

水分の多い食品は、廃棄の際に
運搬や焼却で余分なCO₂を排出

食料生産により
多量のエネルギーを消費

食料問題

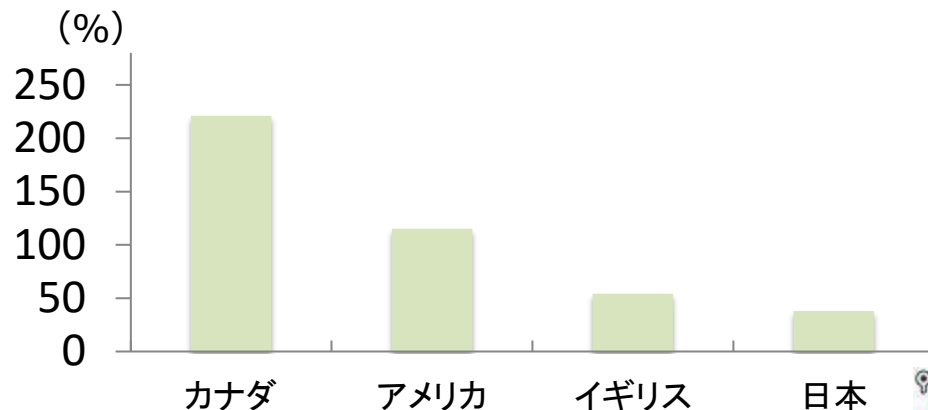
世界の約11人に1人が栄養不足
(約7.6億人)



世界人口
国連推計
80億人
(2022)
↓
97億人
(2050)

供給カロリーから見た食料自給率

38% (令和5年度)
(先進国では最低水準)



食品ロスに関する国際的な関心の高まり



- ✓ 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■ 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（平成27年9月）

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。



ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

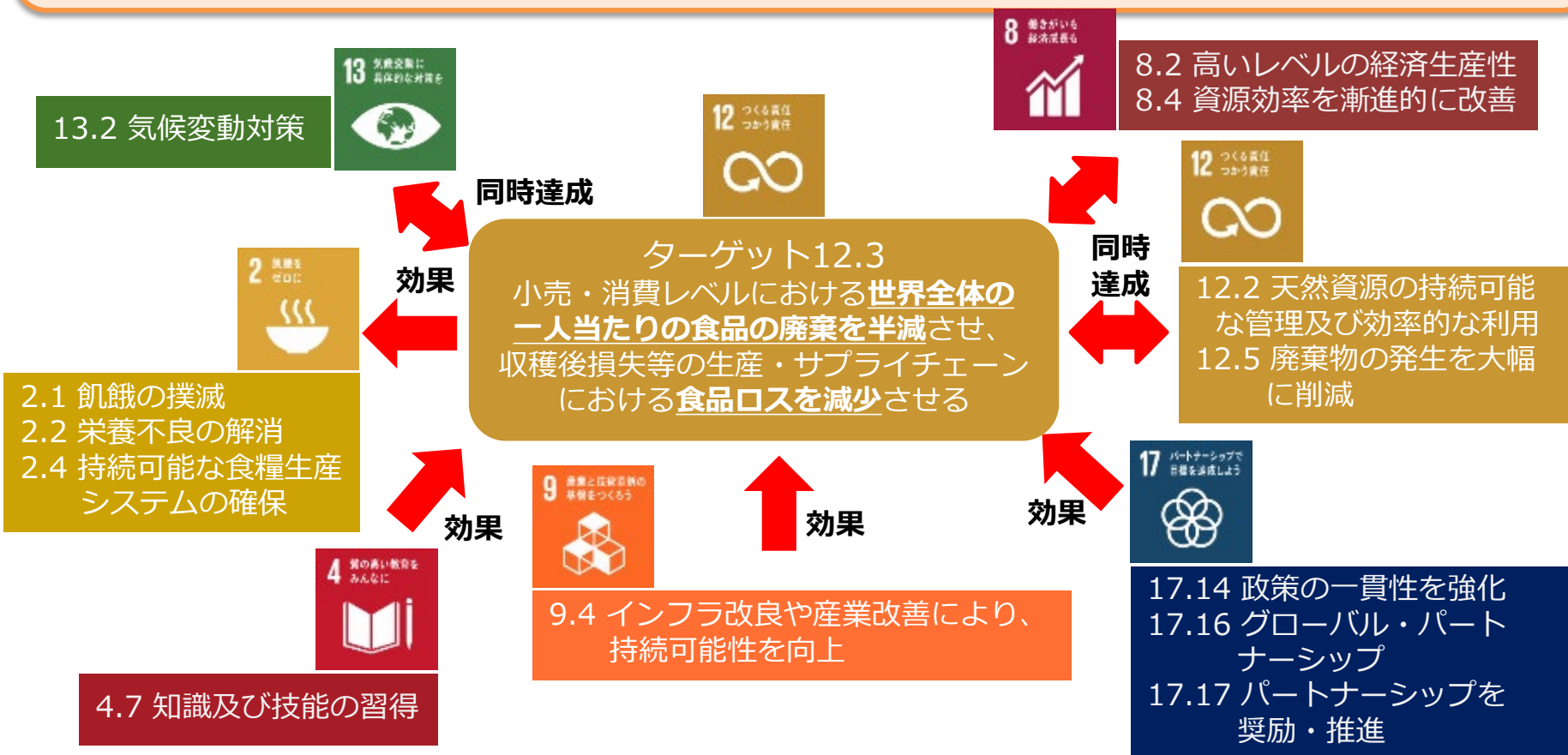
ターゲット12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

食品ロスに関する国際的な関心の高まり



- ✓ 食品ロスの削減、食品リサイクルの推進、環境と関わりの深いゴールの達成を通じて、経済・社会の諸課題の同時解決につなげることが重要。
- ✓ 目標達成には事業者・自治体・NPO法人等、様々な立場の方の協力が不可欠。





日本の「食品ロス量」 約461万トン



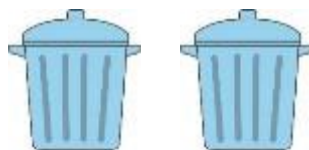
事業系

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

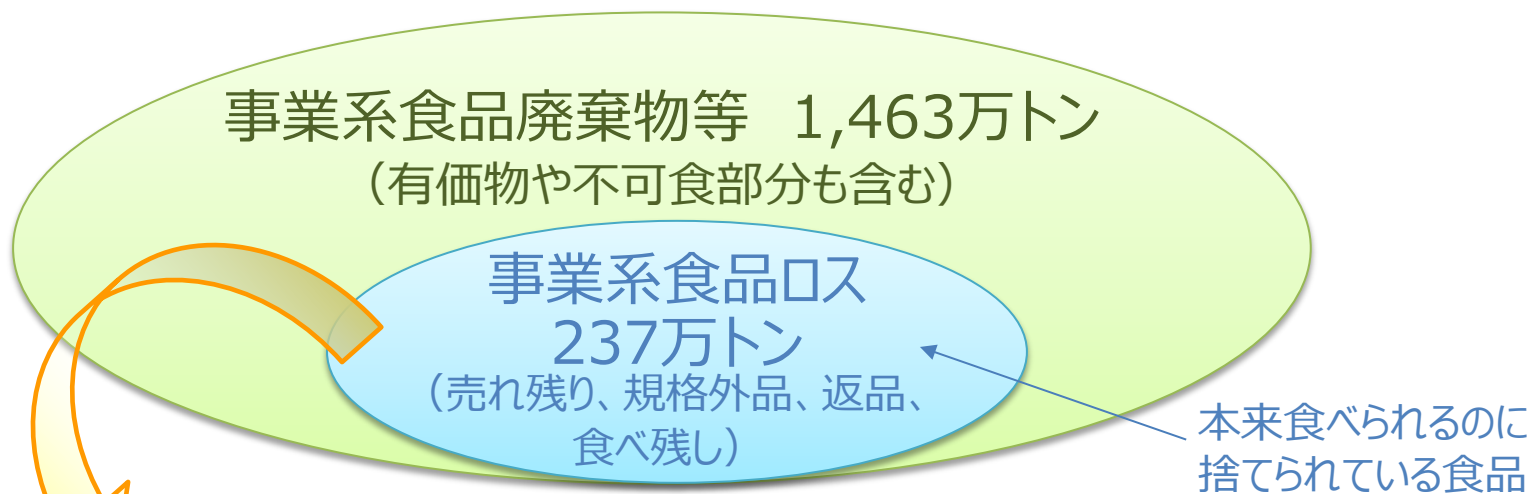
年間 約37kg

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）

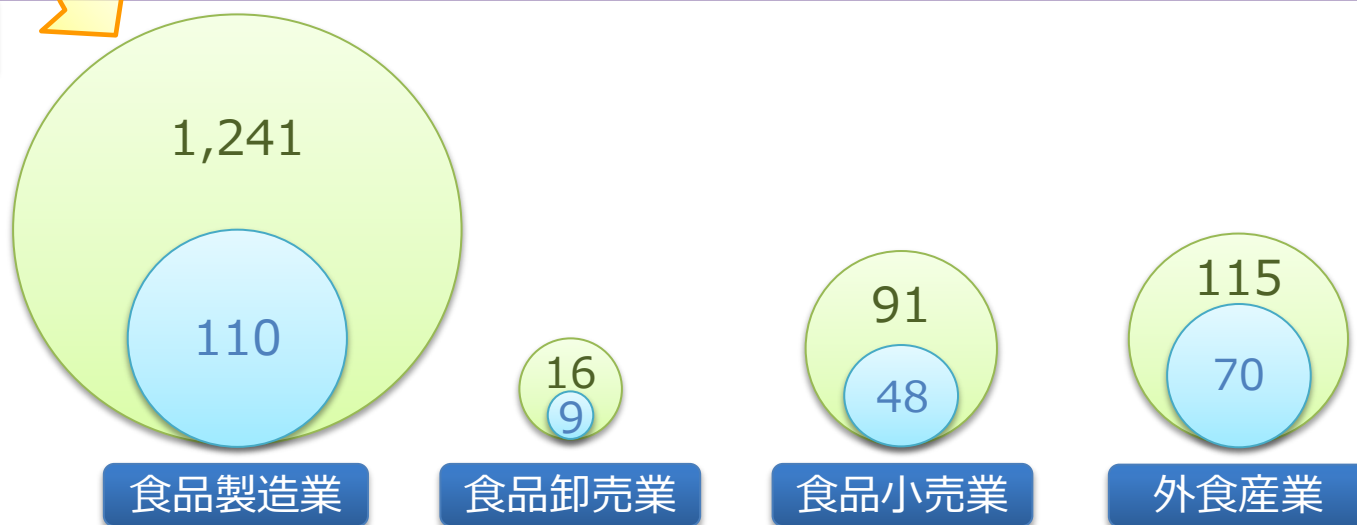
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（2024（令和6）年度推計）

【食品ロス】

国民に供給された食料のうち本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品



業種別



※食品廃棄物等、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。

食品廃棄物等の利用状況等（2024（令和6）年度推計）



食品資源の利用主体

食品関連事業者

- ・食品製造業
- ・食品卸売業
- ・食品小売業
- ・外食産業

一般家庭

食品リサイクル法における食品廃棄物等

事業系廃棄物
+
有価物
【1,463万トン】

うち可食部分と
考えられる量
〔規格外品、返品、
売れ残り、食べ残り〕
【237万トン】

有価物
(大豆ミール、ふすま等)

事業系廃棄物

家庭系廃棄物
【642万トン】

うち可食部分と
考えられる量
食べ残り、過剰除去、
直接廃棄
【224万トン】

廃棄物処理法における食品廃棄物

食品リサイクル法における
減量：161万トン
(脱水、乾燥、発酵、炭化)

食品リサイクル法における
再生利用：1,056万トン
うち飼料化：802万トン
うち肥料化：152万トン
うちきのこ菌床：4万トン
うちエネルギー化等：99万トン
熱回収：47万トン
再生利用以外：20万トン

焼却・埋立等：180万トン

**食品ロス
461万トン**

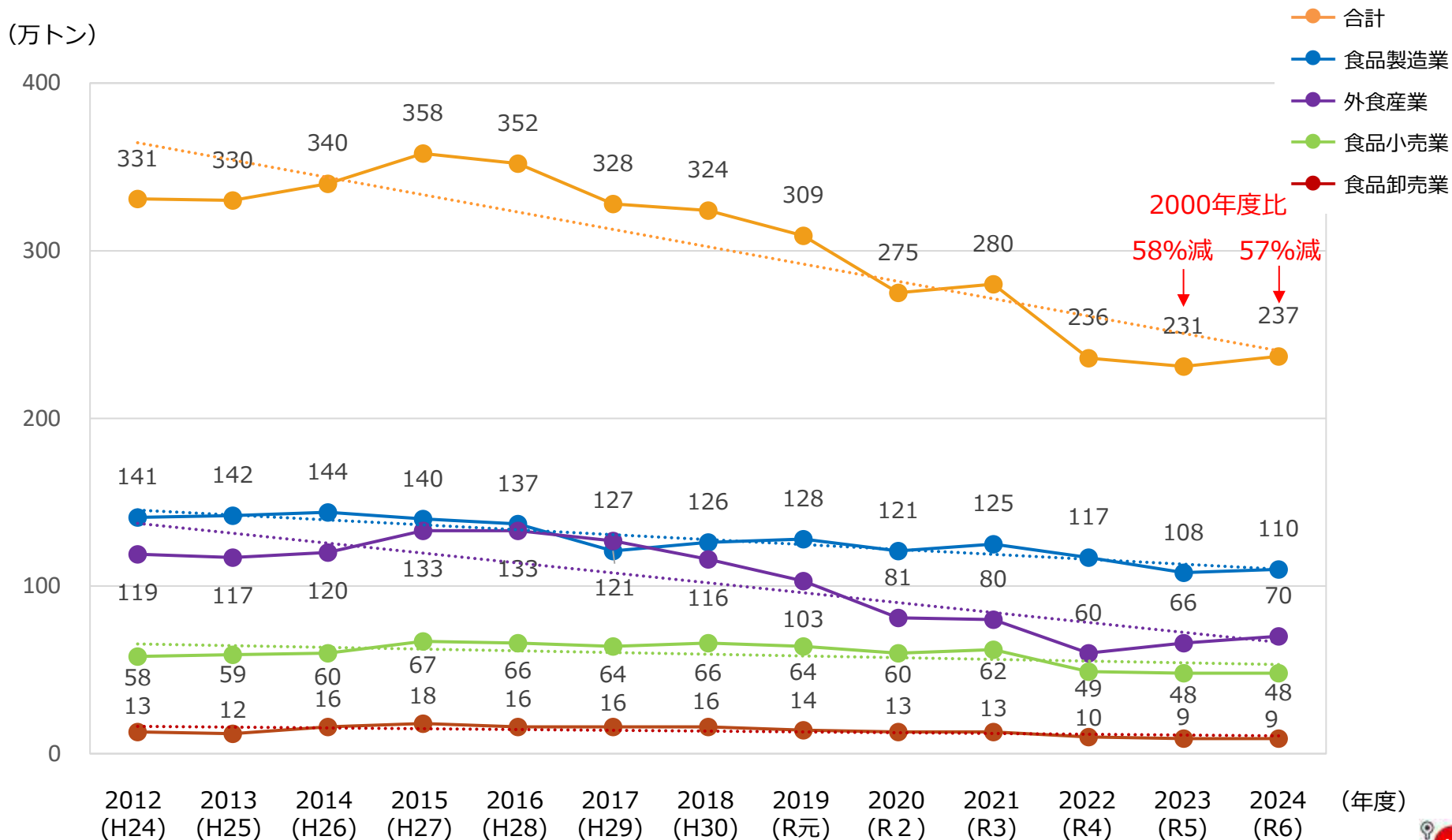
再生利用
(肥料化、メタン化)

焼却・埋立等

事業系食品口入量の推移（2012（平成24）年度～2024（令和6）年度）

2024（令和6）年度の事業系食品口入量は237万トン。

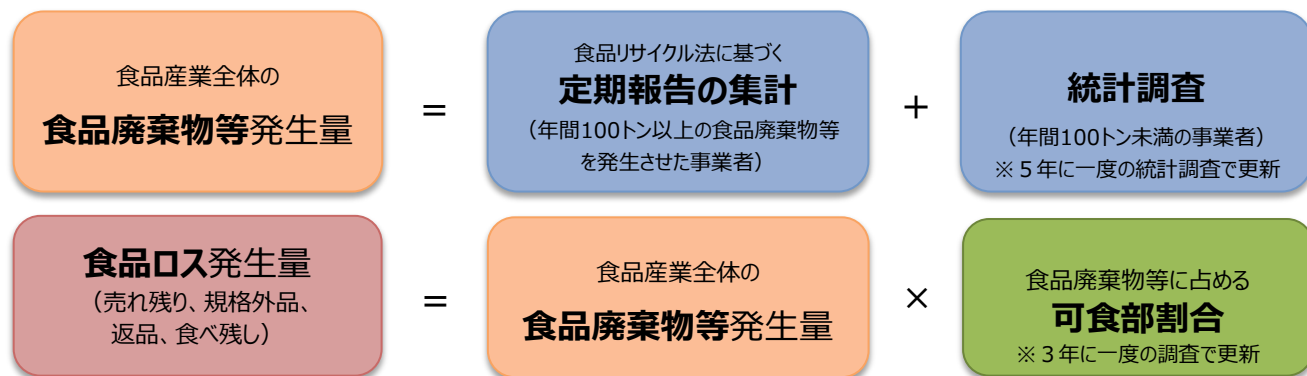
食品製造業及び外食産業は増加、食品小売業及び食品卸売業は横ばいで推移。



(参考) 食品ロスの推計方法

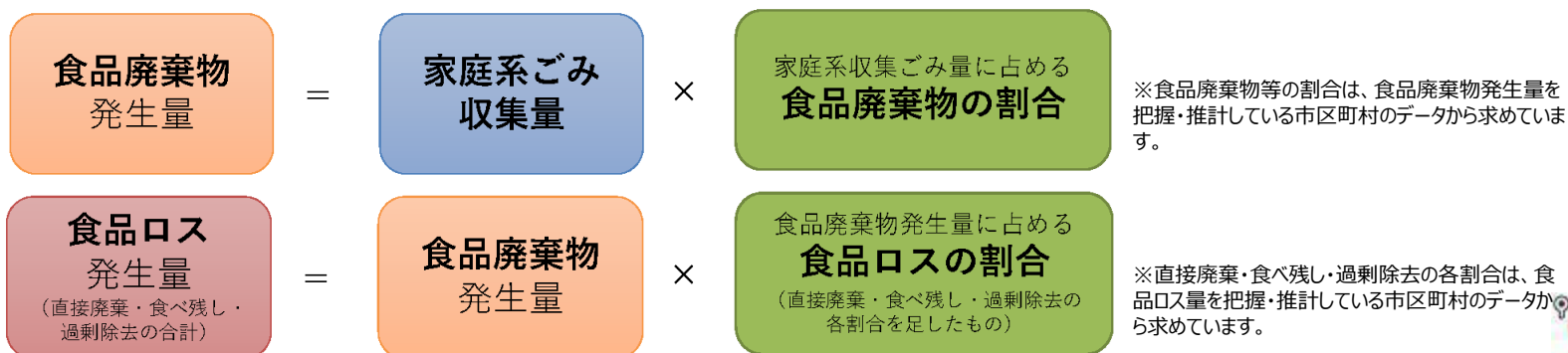
●事業系（農林水産省による推計）

- 農林水産省が、食品リサイクル法に基づく定期報告及び統計調査結果を基に、食品産業全体の食品廃棄物等の年間発生量を試算。
- 定期報告者へのアンケート調査により得られた食品廃棄物等の可食部割合を、1 で試算した食品廃棄物等の年間発生量に乗じることで食品ロスの発生量を推計。



●家庭系（環境省による推計） ※推計方法の詳細は[環境省HP](#)をご参照ください。

- 環境省が、全国の市区町村を対象としたアンケート調査結果等を基に、家庭から排出される食品廃棄物及び食品ロスの発生量について全国推計。



2 食品ロスの削減に関する法制度・目標

食品リサイクル法の位置づけ



循環型社会形成の推進

循環型社会形成推進基本法
(基本的枠組み法)

容器包装リサイクル法

家電リサイクル法

食品リサイクル法

建設リサイクル法

自動車リサイクル法

小型家電リサイクル法

(取組の優先順位)

①発生抑制 (Reduce)

②再使用 (Reuse)

③再生利用 (Recycle)

④熱回収

⑤適正処分

食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程において生じた残さ等の食品廃棄物等について、

①発生抑制と減量化による最終処分量の減少

②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用

についての基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

食品リサイクル法

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〕）

○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、講ずべき措置

- ・食品の製造・加工過程…原材料の使用の合理化、賞味期限の年月表示化等及び延長
- ・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、納品期限の緩和及び発注の早期化
- ・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
- ・食品関連事業者全体…未利用食品等まだ食べることができる食品の提供 等

※情報の提供

- ・食品関連事業者全体…未利用食品の提供量等の情報を有価証券報告書、統合報告書やインターネットの利用その他の方法により提供 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）

食品リサイクル法における再生利用等の優先順位

- 食り法の基本方針では、**食品廃棄物等の発生抑制（フードバンクへの寄附等を含む）を最優先事項**として明記。
- 判断基準省令では、「食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること」と明記。さらに、食品廃棄物**多量発生事業者**に対し、**食品廃棄物の発生抑制の取組の遵守状況の報告**を課している。

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

（食品循環資源の再生利用等の実施の原則）

第一条

2 食品関連事業者は、次に定めるところにより、食品循環資源の再生利用等を実施するものとする。この場合において、次に定めるところによらないことが環境への負荷の低減にとって有効であると認められるときは、この限りでない。

- 一 食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

（優先順位）



発生抑制

再生利用

熱回収等

焼却・埋立等

- 商慣習の見直し
- 消費者の行動変容
- フードバンク等への寄附 等

＜リサイクルの優先順位＞

- (1) 飼料化
- (2) 肥料化
- (3) きのご菌床
- (4) (1)～(3)以外（メタン化等）

食品リサイクル法基本方針における食品ロス削減の位置づけ



- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（令和7年3月）



- ・ 事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに6割減とする目標を設定。
- ・ 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が基準発生原単位以下になるよう努力。
- ・ 様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。



<具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）>

- ✓ 納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
- ✓ 賞味期限の延長と年月表示化
- ✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
- ✓ 食べきり運動の推進
- ✓ 小盛りメニューの導入や持ち帰り容器（ドギーバッグ）の導入（mottECO（モッテコ）運動の推進）
- ✓ フードバンク等への未利用食品等の寄附
- ✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進

等



基本方針

I 発生抑制

1 事業系食品ロスの削減に係る目標について

- ・ 事業系食品ロスの削減目標（2030年度までに5割減）を2022年度に達成したことを踏まえ、2000年度比で2030年度までに6割減とする目標を新たに設定。
- ・ 食品ロスの発生の可能性の押し付け合いにつながりかねないことなどを考慮に入れ、サプライチェーン全体の目標とする。

2 食品関連事業者の食品ロス削減の取組促進について

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

- ・ 未利用食品等まだ食べることができる食品を、必要な食品を十分に入手することができない者に提供しよう努めること。
- ・ 賞味期限の表示方法について、年月表示等による工夫を行うよう努めること。
- ・ 食品の特性に応じて製造又は加工の日から賞味期限までの期間を延長するよう努めること。
- ・ 食品の販売を行う食品関連事業者については、納品期限を緩和する及び発注を早期に行う等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物の発生の抑制の円滑な実施に資する措置を講ずるよう努めること。

3 食品関連事業者の取組の開示強化について

- ・ 食品関連事業者は、未利用食品の提供量等の情報を有価証券報告書、統合報告書やインターネットの利用その他の方法により提供しよう努めることとする。（省令改正）
- ・ 国民にとってわかりやすい情報発信とするため、食品関連事業者の発生抑制等の取組を適正に評価する仕組みを検討。
- ・ 検討に当たっては、取り扱っている食品の特性等により発生抑制や再生利用の実施しやすさが事業者ごとに異なる点に留意し、優良事業者の公表を基本的な方策とする。



基本方針

Ⅱ 再生利用等

1 再生利用等の実施率に係る目標について

- ・ 2029年度までの新たな目標を設定。食品製造業は95%、食品卸売業75%、食品小売業は65%、外食産業は50%とする。

2 再生利用等の推進施策について

食品関連事業者、特に直近の実績と2024年度目標の差が大きい食品卸売業及び外食産業の取組を推進するため、以下の取組を推進。

- ・ 食品循環資源は地域で循環されることが適していることから、再生利用等促進に当たっては、地方公共団体の役割が重要であるため、優良事例等の情報等を地方公共団体に提供することを通じ、関係者との連携を促進する。（自治体支援）
- ・ 特に年間の食品廃棄物等の発生量が100t未満の事業者の再生利用等実施率が低いことから、事業者の意識向上のため、食品リサイクルに関する情報発信を強化する。（情報発信）
- ・ 登録再生利用事業者制度の認知度を高め、再生利用等に着実に取り組む登録事業者の増加につなげる観点から、登録再生利用事業者制度の活用を促進する。（リサイクル事業者の確保）
- ・ 地方公共団体、食品関連事業者、再生利用事業者等との連携による食品廃棄ゼロエリアの創出等を通じた先進的取組の構築・横展開を行う。（関係者の連携強化）
- ・ 特に、再生利用等の取組が進んでいない外食産業においては、再生利用等の促進のため、優良事例の研究や食品循環資源の再生利用の意義、外食の発生抑制に係る取組事例等を内容とするマニュアルの普及や関係者との連携強化等を行う。（外食産業の取組）等

食品リサイクル法省令の改正概要（令和7年3月施行）



判断基準省令

発生の抑制に関する事項の改正

- ・ 未利用食品等まだ食べることができる食品を、必要な食品を十分に入手することができない者に提供しよう努めること。
- ・ 賞味期限の表示方法について、年月表示等による工夫を行うよう努めること。
- ・ 食品の特性に応じて製造又は加工の日から賞味期限までの期間を延長するよう努めること。
- ・ 食品の販売を行う食品関連事業者については、納品期限を緩和する及び発注を早期に行う等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物の発生の抑制の円滑な実施に資する措置を講ずるよう努めること。

情報の提供

- ・ 食品関連事業者は、未利用食品の提供量等の情報を有価証券報告書、統合報告書やインターネットの利用その他の方法により提供しよう努めることとする。

定期報告省令

報告書様式等の改正

- ・ 判断基準省令の改正に伴い、食品関連事業者の判断の基準となるべき事項の遵守状況のうち、食品廃棄物等の発生の抑制に関する取組の判断の基準となるべき事項を変更。
- ・ 未利用食品等まだ食べることができる食品を提供する活動のために提供した当該食品の量を記載するよう様式を変更。

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。

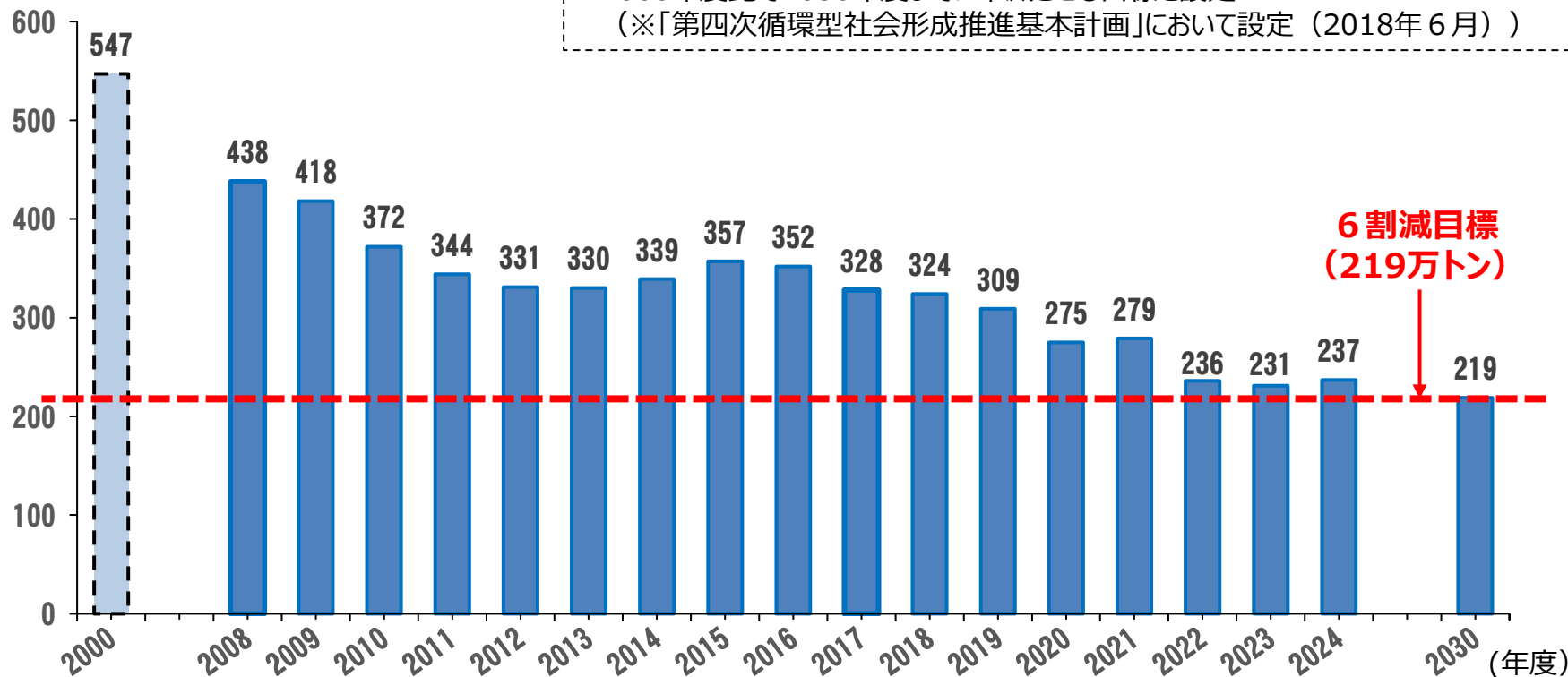
※食品リサイクル法の基本方針(2019年7月)において、2000年度比で2030年度までに半減とする目標を設定していたが、2022年度に前倒しで目標を達成。食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会の「食品リサイクル小委員会」等での議論の結果、上記目標に見直し。

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

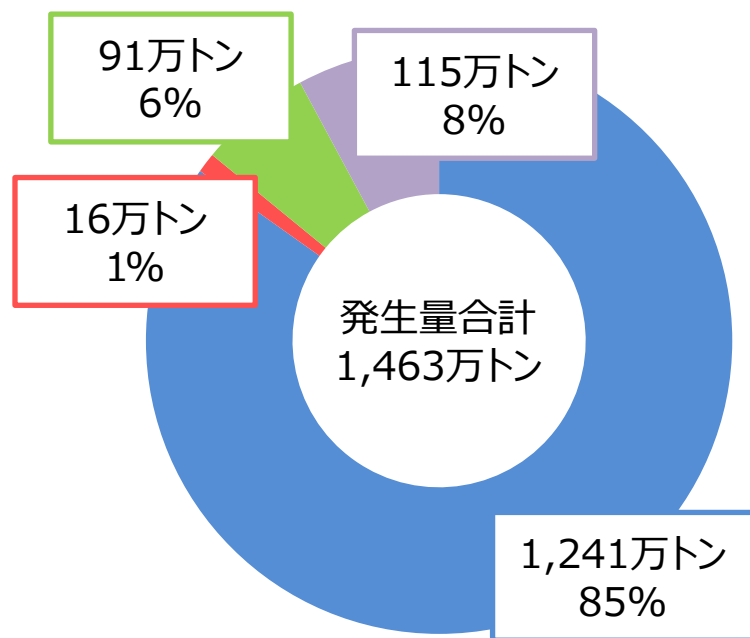
(※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定（2018年6月）)



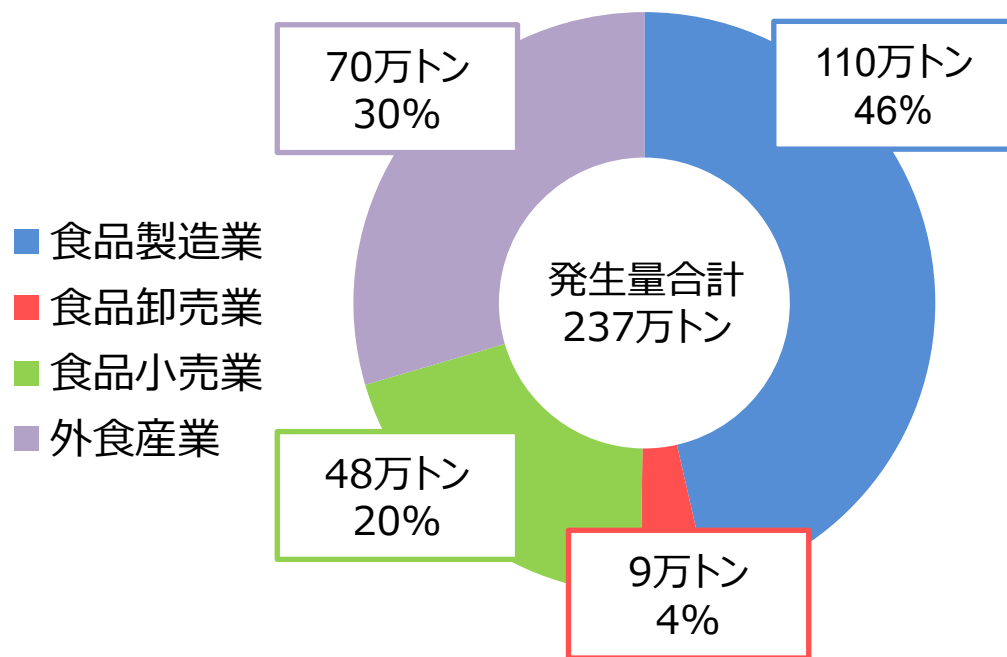
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（2024（令和6）年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、2024（令和6）年度で1,463万トンとなっており、このうち食品製造業が85%を占めている。
- ✓ 食品ロス（可食部）の発生量は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%を占めている。

①事業系食品廃棄物等の業種別内訳



②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。

※食品廃棄物等及び食品ロスの中には、飼料、肥料等に再生利用されているものを含む。

食品廃棄物等の基準発生原単位 (2024年度～2028年度)

- 発生抑制の実施が著しく低い企業を底上げし、業種全体での発生抑制に取り組めるようにするため定めることとされたもの。
- 定期報告の対象業種である75業種のうち、これまで35の業種で基準発生原単位を設定。

業種区分	基準発生原単位	業種区分	基準発生原単位	業種区分	基準発生原単位
肉加工品製造業	113kg／百万円	食用油脂加工業	44.7kg/t	コンビニエンスストア	44.1kg／百万円→ 41.8kg／百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg／百万円→ 101kg／百万円	麺類製造業	192kg／百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	170kg／百万円
その他の畜産食料品製造業	501kg/t	豆腐・油揚げ製造業	2,005kg／百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。)	114kg／百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg／百万円	冷凍調理食品製造業	317kg／百万円	居酒屋等	114kg／百万円
水産練製品製造業	227kg／百万円	そう菜製造業	211kg／百万円	喫茶店	83.3kg／百万円
野菜漬物製造業	668kg／百万円→ 571kg／百万円	すし・弁当・調理パン製造業	177kg／百万円	ファーストフード店	83.3kg／百万円
味そ製造業	126kg／百万円→ 115kg／百万円	レトルト食品製造業	127kg／百万円	その他の飲食店	83.3kg／百万円
しょうゆ製造業	895kg／百万円	清涼飲料製造業(コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。)	429kg/t 421kg/kl	持ち帰り・配達飲食サービス業 (給食事業を除く。)	154kg／百万円→ 141kg／百万円
ソース製造業	29.7kg／ t	食料・飲料卸売業 (飲料を中心とするものに限る。)	14.8kg／百万円	給食事業	278kg/百万円
食酢製造業	252kg／百万円→ 155kg/百万円	各種食料品小売業	44.9kg／百万円→ 41.0kg／百万円	結婚式場業	0.826kg／人
パン製造業	166kg／百万円→ 165kg／百万円	食肉小売業 (卵・鳥肉を除く)	40.0kg／百万円→ 28.3kg／百万円	旅館業	0.570kg／人
菓子製造業	249kg/百万円	菓子・パン小売業	76.1kg／百万円		

食品ロス削減推進法

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



○ 事業者の責務について（法第5条）

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

○ 関係者相互の連携及び協力（法第7条）

国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

○ 求められる役割と行動（第2次基本方針：令和7年3月25日閣議決定）

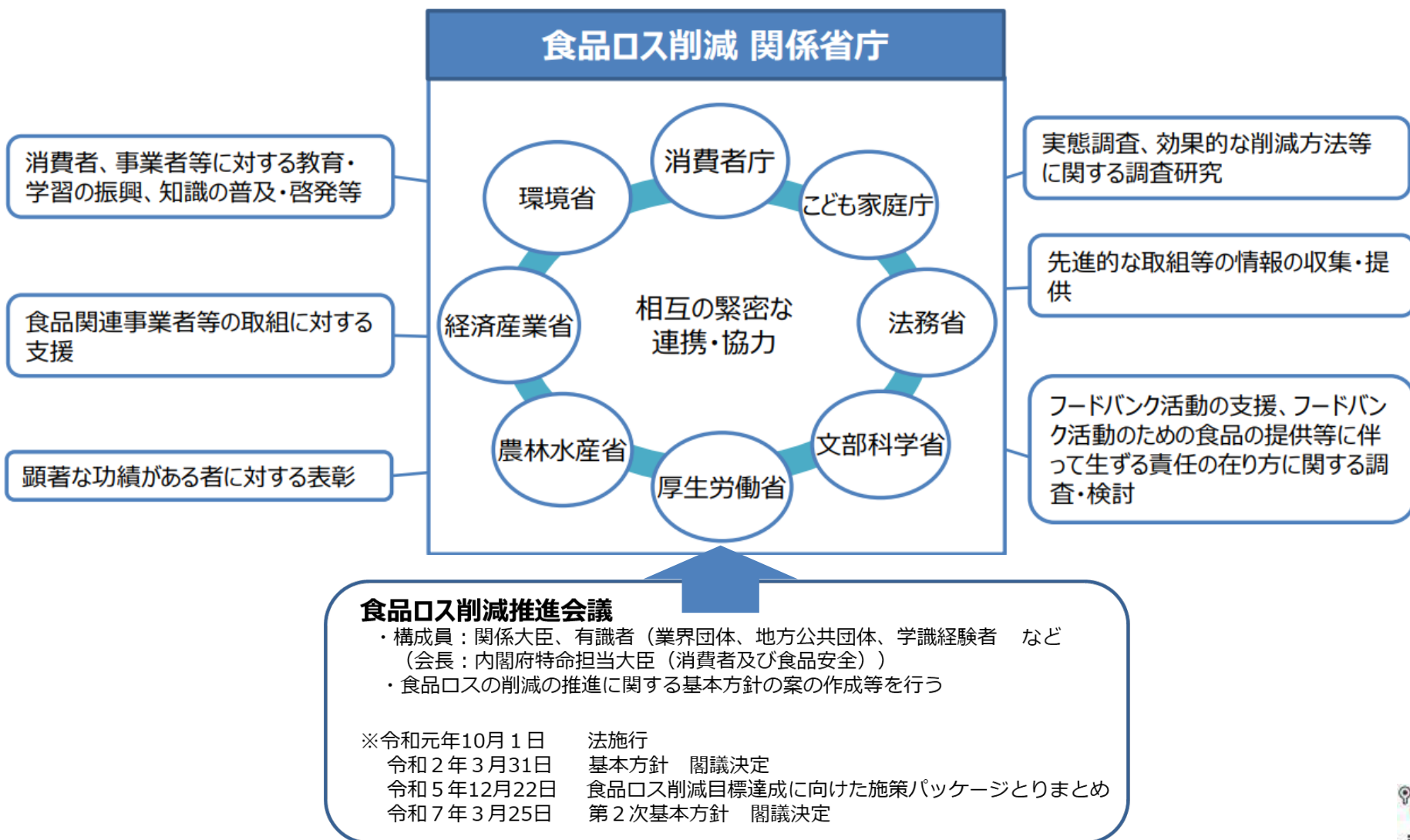
【農林漁業者・食品関連事業者】

（例）

- ・ 自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、見直しを図る
- ・ 規格外や未利用の農林水産物の新たな価値への転換、食品寄附等による有効活用の促進
- ・ 納品期限（3分の1ルール）の緩和、賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長
- ・ 季節商品の予約制等需要に応じた販売
- ・ 値引き・ポイント付与等による売り切り
- ・ 外食での小盛り・小分けメニュー等の導入、持ち帰りへの対応
- ・ フードバンク活動とその役割を認識し、積極的に未利用食品の提供を行う
- ・ 食品ロス削減に向けた取組内容等の積極的な開示
- ・ 食品ロス削減の活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行う。

食品ロス削減の推進に関する関係省庁の体制・取組

「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立したことを踏まえ、政府として、食品ロス削減に関連する施策の一層の推進に向けて、食品ロス削減推進会議を設置・開催。



3 事業系食品ロスの削減に向けた取組

事業系食品ロスの発生要因と対策の方向



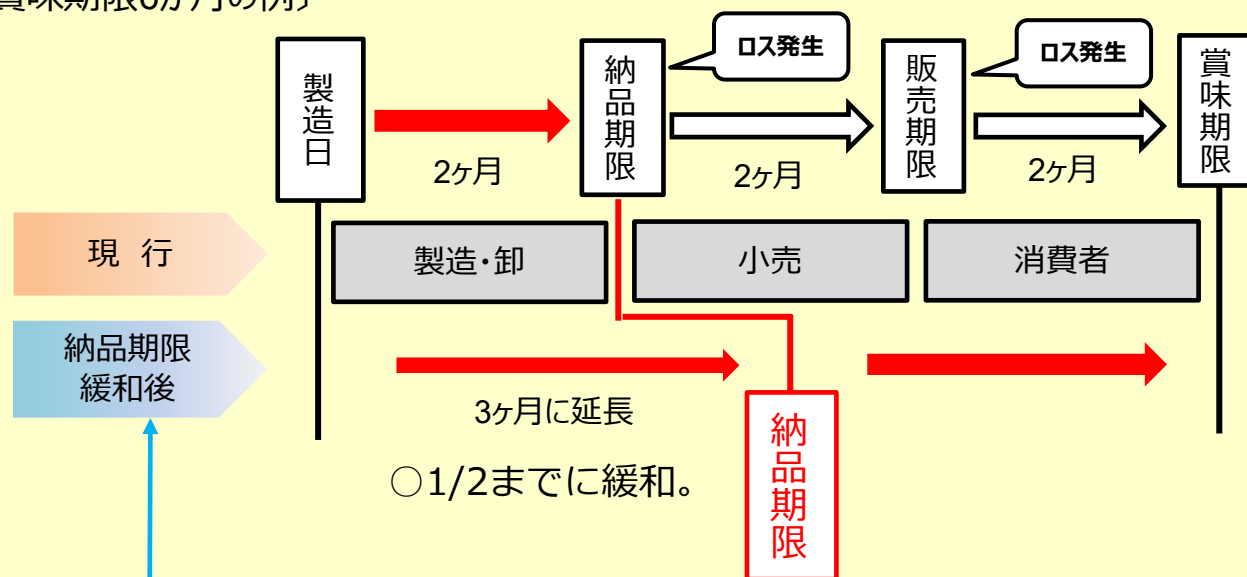
	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない	商慣習の見直し 未利用食品の寄附促進
食品卸売業		
食品小売業		
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	需要に見合った販売の推進
	○消費者の賞味期限への理解不足	消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	「食べきり」「持ち帰り」の促進

商慣習の見直し

納品期限の緩和（3分の1ルールの見直し）

- ✓ 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合（いわゆる3分の1ルール）が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

〔賞味期限6か月の例〕

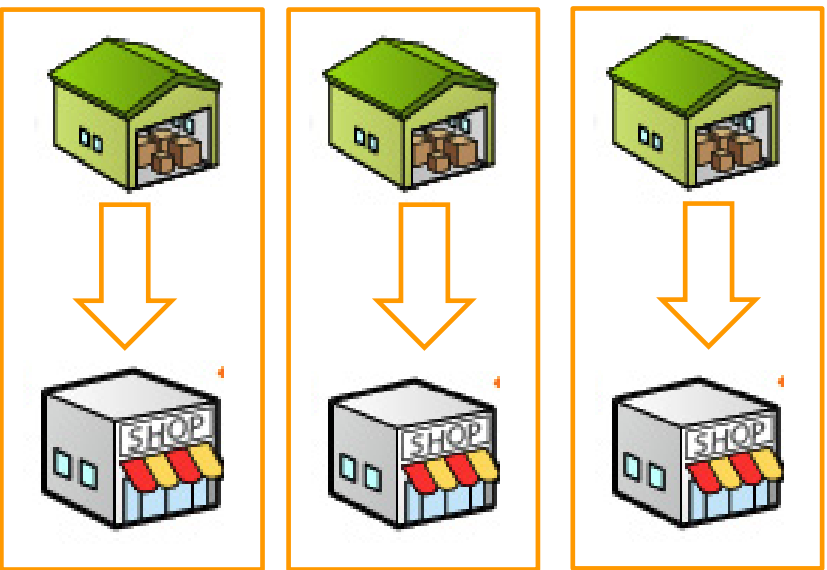


メーカー : 返品、未出荷廃棄の変化
卸 売 : 納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化
小 売 : 販売期限切れ在庫の変化

納品期限の見直しに関する課題と対応方向①

<中間流通における納品期限の在り方>

専用物流センターの活用

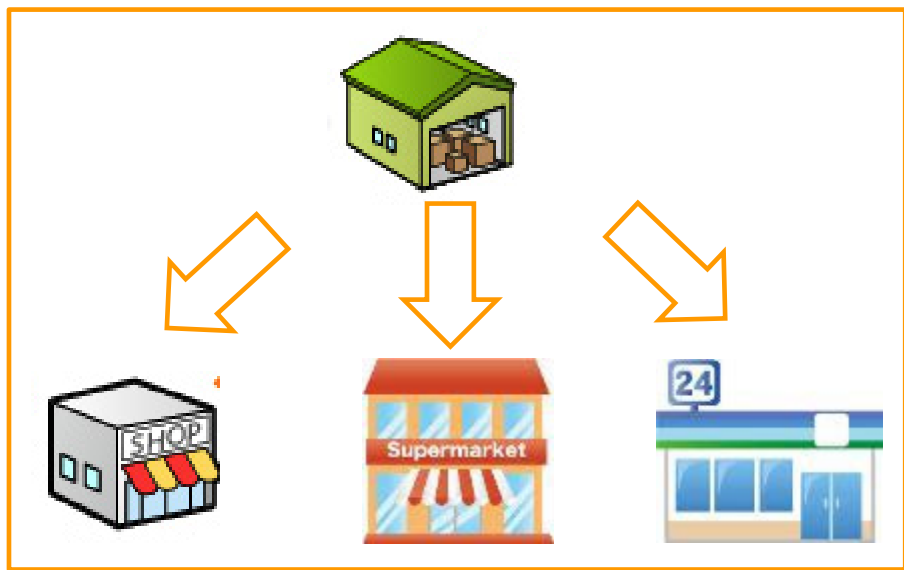


自社ないし専用の物流センターを所有しているため、納品期限のハンドリングは自社判断で対応可能



小売店舗での納品期限緩和に専用物流センターでの納品期限緩和が適切に連動することが必要

汎用物流センターの活用



物流センターを他社と共有しているため、納品期限は他社に合わせる必要



汎用物流センターを活用する地方小売店や食料品スーパーにおける納品期限緩和の取組拡大が必要

汎用物流センターを利用する取引について実証（H30～）

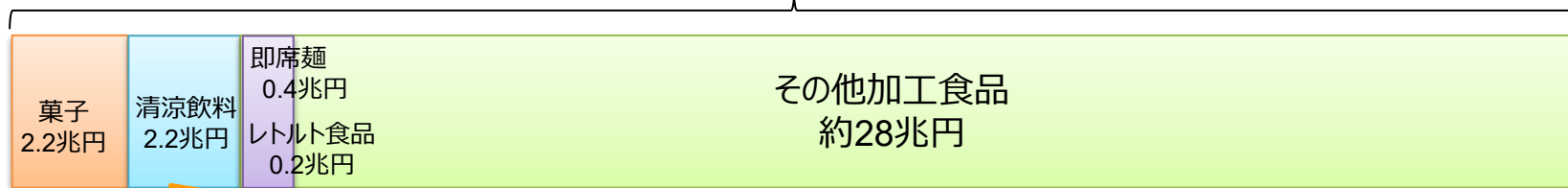


納品期限の見直しに関する課題と対応方向②



<対象品目の拡大>

食料品製造業、飲料製造業 33兆円



※平成28年経済センサス調査より作成

【推奨品目】

飲料
菓子（賞味期間180日以上）
カップ麺



レトルト食品
袋麺
調味料
スープ
缶詰
冷凍食品等

加工食品のうち、納品期限を緩和しても店舗での販売や家庭での消費に及ぼす影響が少ない商品へ拡大

家庭で比較的短期間で消費される商品

推奨3品目の納品期限の緩和を基本としつつ、他の品目にも拡大

【取組例】（株）セブン&アイ・ホールディングス「常温加工食品全カテゴリーの納品期限を緩和」
全国のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート店舗への
納品期限緩和の対象商品を、調味料やレトルト食品等、加工食品全体へ順次拡大（2019年7月プレスリリース）

賞味期限の年月表示化

- ✓ 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- ✓ 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階でのロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨。(平成24年度～)
- ✓ 年月表示にしたとき、「日」が「切り捨て」となることから、納品期限が厳しいままでは取組困難。

2020.09.14



2020.08

【事例 1：日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

【事例 2：全国清涼飲料連合会】

平成30年9月に「食品ロス発生抑止・削減に向けた賞味期限の年月表示に関する清涼飲料水自主ガイドライン」を公表し、業界全体としての年月等表示化を推進

【事例 3：全日本菓子協会】

賞味期限の延長と年月表示化について、毎年各社の進捗状況を調査しつつ実施を呼びかけ。

【事例 4：味の素株式会社】

賞味期間1年以上の家庭用製品のうち、賞味期限の表示を「年月日」から「年月」へ変更する対象品目を平成29年8月より拡大し、併せて賞味期限を延長。

【賞味期限表示の年月表示化の実施状況】

カテゴリー	商品数	大括り化済	今後の予定
清涼飲料	4,344	2,334	31
菓子	8,714	3,279	101
レトルト食品	1,271	373	-
調味料	8,329	1,275	64
合計	22,658	7,261	196

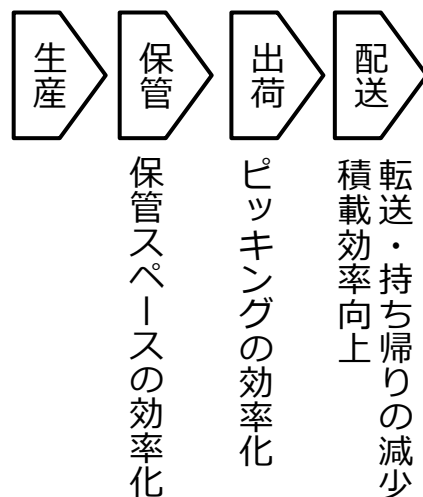
R 6 年度流通経済研究所調べ(R 6 年10月末時点)



賞味期限の年月表示化の期待効果

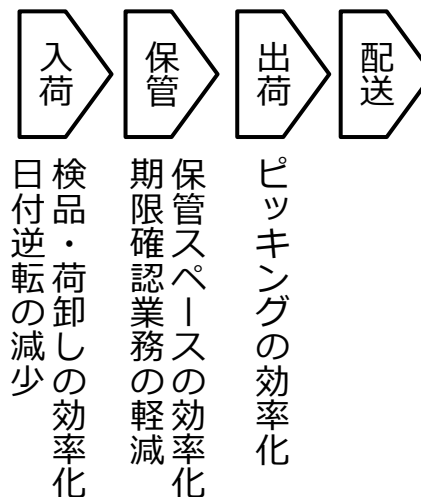


メーカー



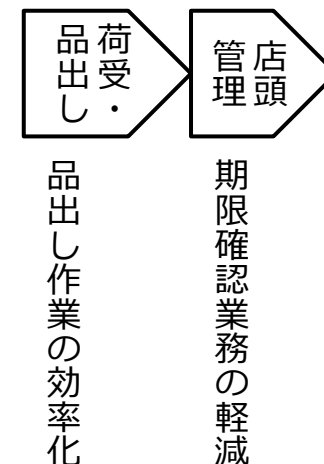
保管料	2.7%減
パレット枚数	3.2%減
出庫作業	3.0%減
拠点間転送	1.9%減
処分販売	7.9%減
売上経費率	0.036% 減

卸売業



(SM専用センター)
 入荷業務省力化429円/出荷1億円
 商品補充効率化831円/出荷1億円
 棚卸し 581円/月
 日付逆転によるトラック待機改善
 980 円/出荷1億円

小売業



賞味期限が年月表示化されると、
 在庫商品と入荷商品が同一賞味
 期限である場合が多くなり、商
 品補充時の作業が軽減
 作業時間の軽減効果
 約 1 0 %程度

*流通経済研究所による試算結果

資料：製・配・販連携協議会 第2 WG報告 2014年7月

納品期限の見直しに関する課題と対応方向



納品期限見直しに関する小売業の意見



卸や小売側のメリットが見えない

商品管理における省力化（賞味期限の年月表示化）

[メリット]

- ・先入れ先出しルールによるロスの回避
- ・流通や小売における能率向上（保管、運搬効率の改善、管理コスト削減、販売期限切れのチェック業務省力化）

[デメリット]

- ・「日」の切り捨てにより賞味期間が最大1ヶ月短縮

年月日表示
(2020. 6.17)



年月表示
(2020年05月)

※先入れ先出しルールとは、仕入れた賞味期限以前の賞味期限の商品は仕入れないルール。

例：賞味期限の年月日表示では、賞味期限が「2020.6.17」であれば、「2020.6.16」以前の商品仕入れ対象とはならないが、賞味期限の年月日表示を年月表示にすることによって、仕入れ済み商品より賞味期限が前の商品の仕入れ拒否に伴う流通廃棄を削減できる。

メーカーにおける賞味期限の延長と年月表示化、
卸売・小売業における納品期限の見直しを併せて推進

賞味期限の延長



- ✓ 製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能。
- ✓ 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨（平成24年度～）。

【賞味期限延長の実施状況】

カテゴリー	商品数	過去1年間に延長	今後の予定
清涼飲料	4,344	145	47
菓子	8,714	537	159
レトルト食品	1,271	34	2
調味料	8,329	180	129
合計	22,658	896	337

R6年度流通経済研究所調べ(R6年10月末時点)

【事例：日本即席食品工業会】

- これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- 平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。

従来

袋麺 6ヶ月
カップ麺 5ヶ月



現在

袋麺 8ヶ月
カップ麺 6ヶ月



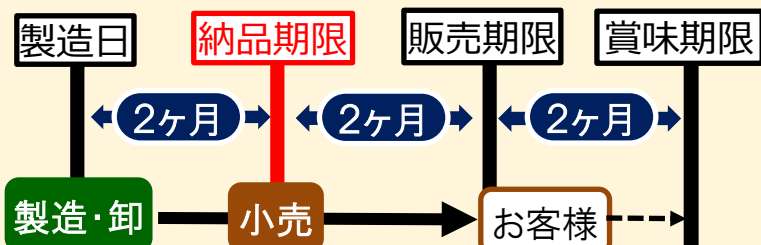
納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長の三位一体の取組

- ✓ 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。

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



小売り側のメリットが見えづらい

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

R 1 . 9 . 17

R 1 . 8

同時に
推進

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

食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会（趣旨・目的）



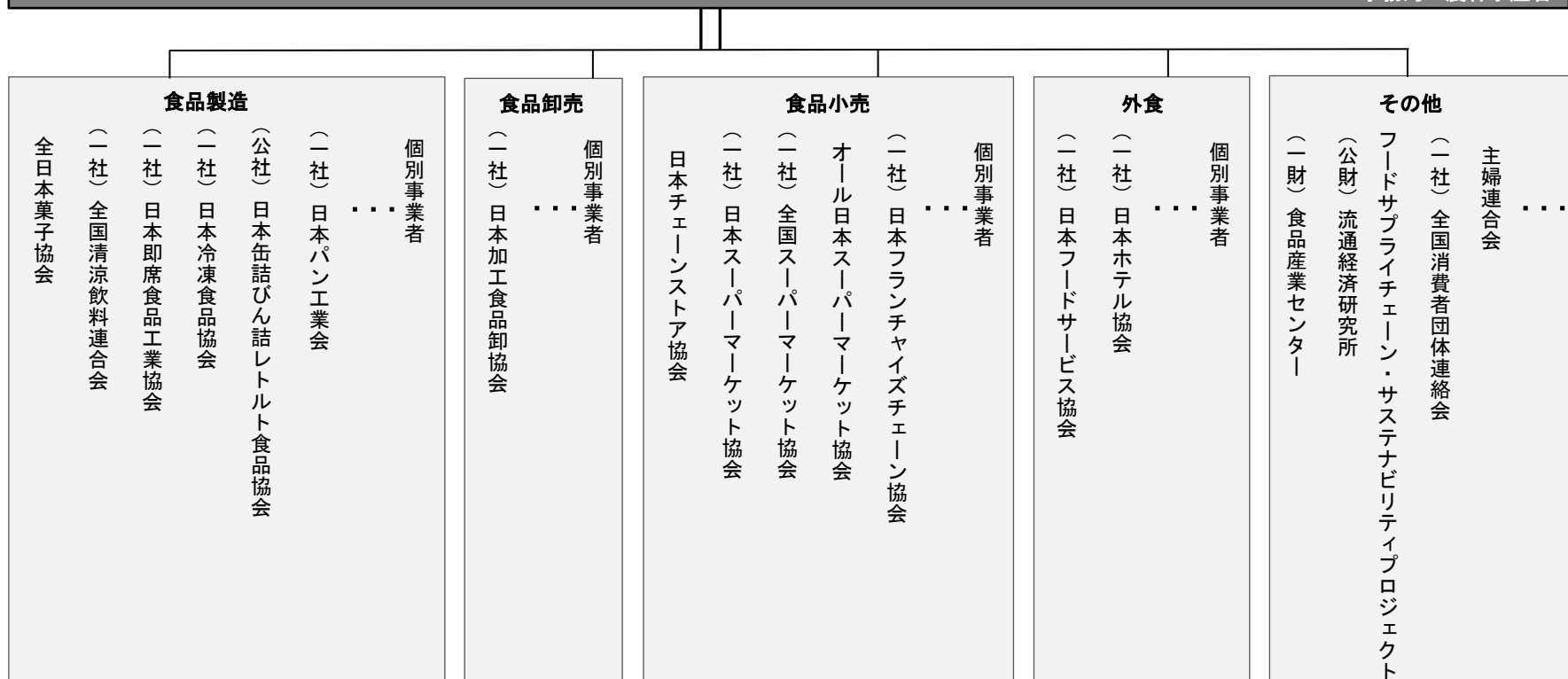
- ✓ 納品期限（3分の1ルール）等の商慣習の見直しに向けて、2023年10月に情報連絡会を設置し、これまで6回開催。

開催の目的

- 食品廃棄物等の発生抑制、食品ロス削減を効果的に進めるためには、**食品業界・消費者・行政で協調し、取り組むことが必須。**
- 取組を進める上での**課題やその解決策等を相互に共有・発信する場を創出し、国民運動として食品ロス削減の更なる推進を図る。**

食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会

事務局：農林水産省



オブザーバー：消費者庁、環境省、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、地方農政局等

※

※フードサプライチェーン・サステナビリティプロジェクト（FSP）

（一社）日本課加工食品卸協会、小売3団体（（一社）日本スーパーマーケット協会、（一社）全国スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会）、

食品物流未来推進会議（SBM）：味の素（株）、カゴメ（株）、キッコーマン食品（株）、キュービー（株）、日清オイリオグループ（株）、（株）日清製粉ウェルナ、ハウス食品グループ（株）、（株）Mizkan

商慣習検討ワーキングチーム

- ✓ 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
- ✓ このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。

食品ロス削減のための 商慣習検討 ワーキングチーム

食品製造業
(14社・団体)

食品卸売業
(4社)

食品小売業
(8社・団体)

H24年度	・加工食品の返品・廃棄に関する調査
H25	・納品期限見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクト（飲料・賞味期間180日以上菓子）
H26	・納品期限緩和の実施 ・日配品の廃棄・余剰生産に関する調査 ・「もったいないキャンペーン」の実施
H27	・納品期限緩和の拡大、納品期限緩和リスク分析 ・日配品における食品ロス削減の取組事例の共有 ・「活動総括」のとりまとめ
H28	・取組状況の把握や効果等の分析、優良事例紹介等による普及
H29	・加工食品の納品期限を緩和する対象品目、企業の拡大 ・賞味期限年月表示化等の具体的効果の検証 ・消費者への理解促進につながる広報資料の作成
H30	・加工食品の納品期限を緩和する対象品目の拡大 ・地方小売店における納品期限緩和の実証 ・日配品ロス削減に向けた発注精度向上、製配販連携のあり方の検討
H31	・加工食品の納品期限緩和企業の拡大（地方小売店等） ・日配品の適正発注の推進に向けた調査・分析
R2	・加工食品の納品期限緩和におけるリスク分析（大手・中堅SMで実施） ・加工食品の納品期限緩和の地域別の取組状況を調査 ・AIを活用した需要予測精度向上による食品ロス削減の可能性検討
R3	・加工食品の納品期限緩和の地域別の取組状況を調査（前年度と比較） ・加工食品の納品期限緩和に関する進捗や課題に関する実態調査 ・日配品の欠品・店舗納品条件等に関する実態調査
R4	・賞味期限を延長している企業を調査・公表（新規） ・安全係数を80%以上に設定している企業を調査・公表（新規）
R5	・加工食品及び日配品の商慣習見直し等の取組状況調査 ・加工食品の納品期限緩和におけるリスク分析（ローカルSM等で実施） ・日配品の需要予測精度に関する机上実証、取り組み事例の整理
R6	・加工食品及び日配品の商慣習見直し等の取組状況調査 ・加工食品及び日配品の納品期限緩和の効果検証 ・日配品の需要予測精度向上と前々日発注化実証実験

※納品期限緩和・年月表示化の
実態調査は毎年度実施

期限内食品ロス最小化対策の強化に関する大臣メッセージ



食品製造流通事業者の皆様へ

期限内食品はすべて消費者へ

食品原材料価格が高騰する中、コストの削減と値上げ幅の緩和を図っていくためには、期限内食品を消費者に売り切っていくこと、またあわせて、それでも発生する期限内食品を生活困窮者に寄附していくことが社会全体で強く求められています。これらはいずれも食品ロスの削減にも貢献するものであります。

これを進めるためには、「期限内食品はすべて消費者に届ける」との思いの下、川上から川下までの関係者が、共に取り組んでいくことが不可欠です。社会経済環境が厳しい中、食品の安定供給を担う農林水産大臣として、改めて、納品期限の緩和をはじめとする以下の取組を徹底し、また、拡大していただくようお願い申し上げます。

(食品小売・卸売事業者の皆様へ)

- ① 納品業者に対して厳しい納品期限を求めていますか。
未だに3分の1ルールをとっている場合は直ぐに緩和してください。

(食品製造事業者の皆様へ)

- ② 賞味期限の安全係数を過度に低く設定していませんか。
安全係数は0.8以上を目安としてください。
- ③ 賞味期限が3カ月を超えるものを「年月日」の表示にいませんか。「年月」の大括り表示にしてください。

(全ての食品製造流通事業者の皆様へ)

- ④ 期限内であるにもかかわらず消費者への販売に至らない食品は、フードバンクや子ども食堂に寄附してください。提供に要する費用は損金算入もできます。
- ⑤ 有価証券報告書・統合報告書において、フードバンクへの寄附等食品ロス削減に関するそれぞれの取組を世の中に向けて発信してください。

令和4年9月29日
農林水産大臣 野村哲郎

事例：全国味噌工業協同組合連合会の取組



みそ製造業者がみその品質や安全性向上を確保しつつ、賞味期限延長に積極的に取り組むこと、また、消費者には、みそは保存性に優れ変化を楽しめる食品であることを伝え、家庭内における食品ロス削減にも資することを目指し、みその賞味期限表示に関するガイドラインを改訂（平成30年2月）。

【ガイドライン改訂前】

みその賞味期限のガイドラインでは、3か月から12か月を目安に設定するとされていたが、大半の味噌製造事業者は6か月で期限設定し、年月日表示を行っているのが実情であった。



【ガイドライン改訂後】

みそは安全に食する期間が長い食品であること、味噌の発酵は製品の状態でも進行することに視点を当て、今迄の科学的な試験結果を再検討し、賞味期限を原則12か月とした。

また、賞味期限が3ヶ月を超える場合は年月表示が望ましいとした。

全国一斉商慣習見直し運動について（令和２年度～）



- ✓ 10月30日までに全国一斉で商慣習を見直すことを呼びかける運動を実施。

取組内容

- （１）**10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」とし、以下の取組を実施することを、業界団体等を通じて食品関連事業者**に呼びかけ。

※この呼びかけは任意のものであり、サプライチェーンにおける食品ロスの削減という本運動の趣旨に賛同する事業者の方に、自発的に取り組んでいただくものです。

（ア）食品小売業者

推奨3品目（飲料、賞味期間180日以上菓子、カップ麺。以下同じ。）及びその他の加工食品の
納品期限の緩和

（イ）食品製造業者

推奨3品目及びその他の加工食品の**賞味期限表示の大括り化**（年月表示、日まとめ表示）

- （２）納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化に取り組む企業を募集し、**事業者名を公表**
（今後取り組む予定の企業も公表対象）

- （３）**自社の食品ロス削減やリサイクルの取組をPR**

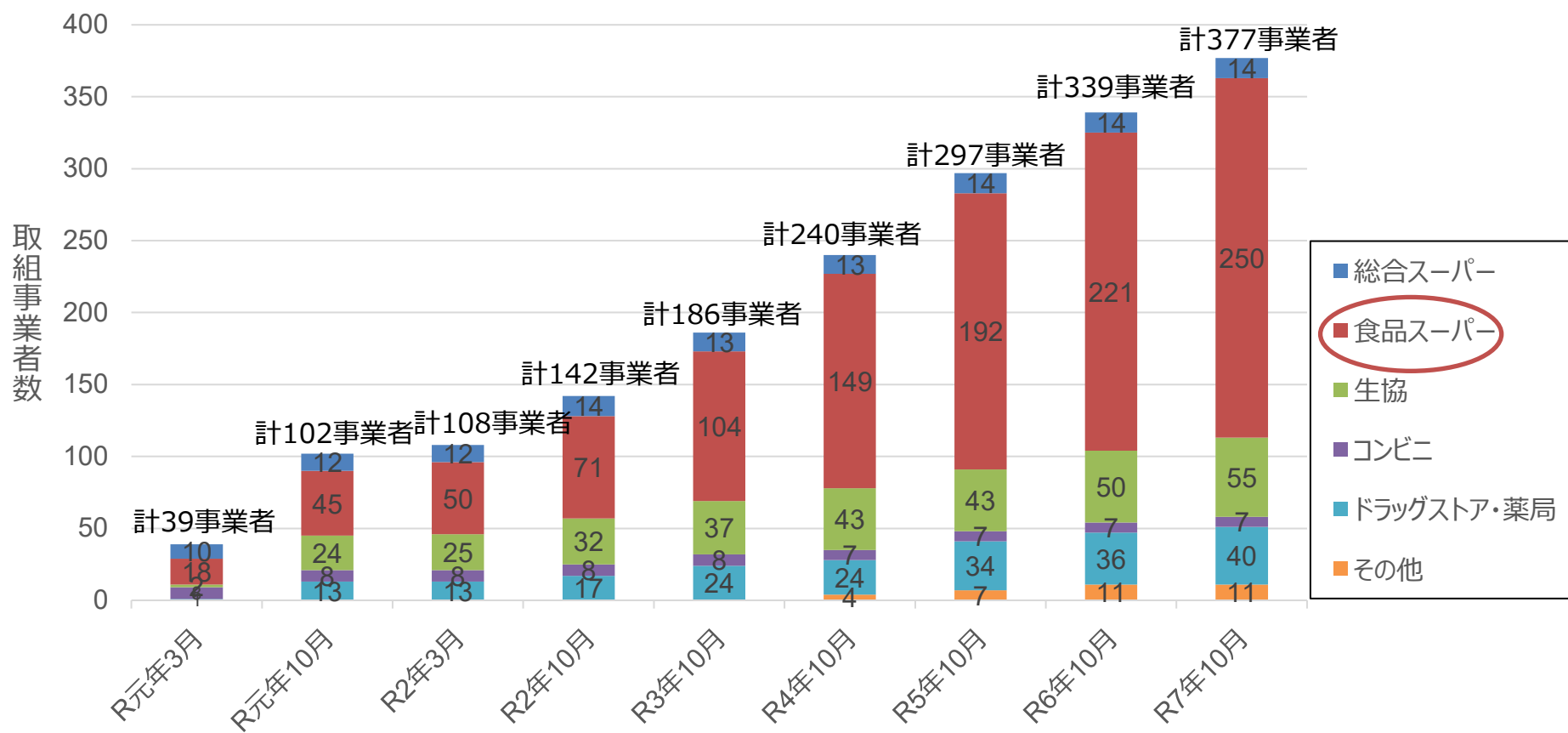
取組内容の分かる**自社ウェブページのアドレス**又は**事例紹介フォーマット**を、農林水産省のウェブページで掲載。

納品期限緩和に取り組む事業者の推移



- ✓ 当初は大手の総合スーパー・コンビニエンスストア中心に取組が進捗。
- ✓ 直近では食品スーパーを中心に取組が拡大し、全体の取組事業者数が増加。

納品期限緩和に取り組む事業者数

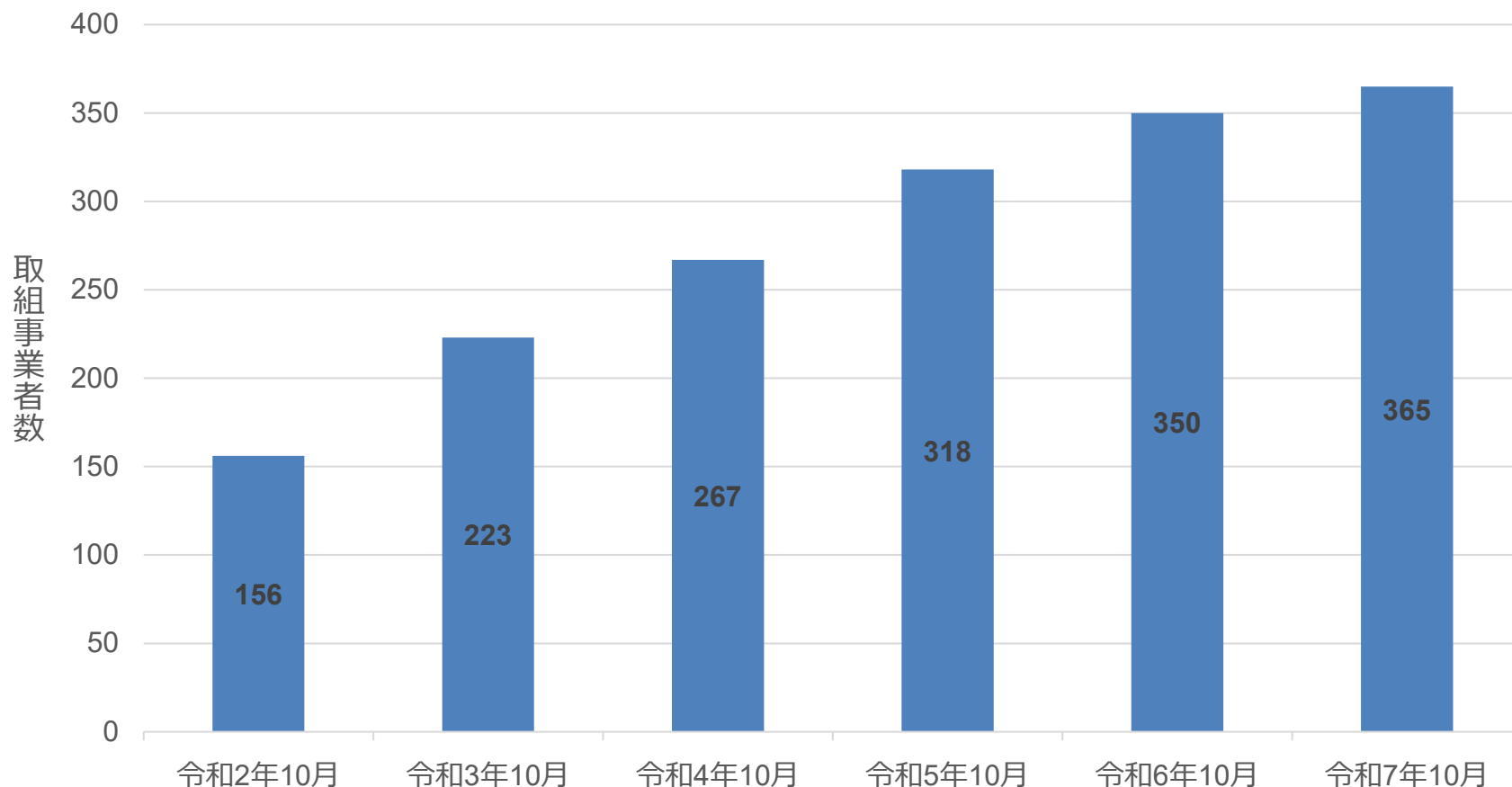


賞味期限表示大括り化に取り組む事業者の推移



- ✓ 調査を開始した令和2年度から、取組事業者数は年々増加。

賞味期限表示大括り化に取り組む事業者数

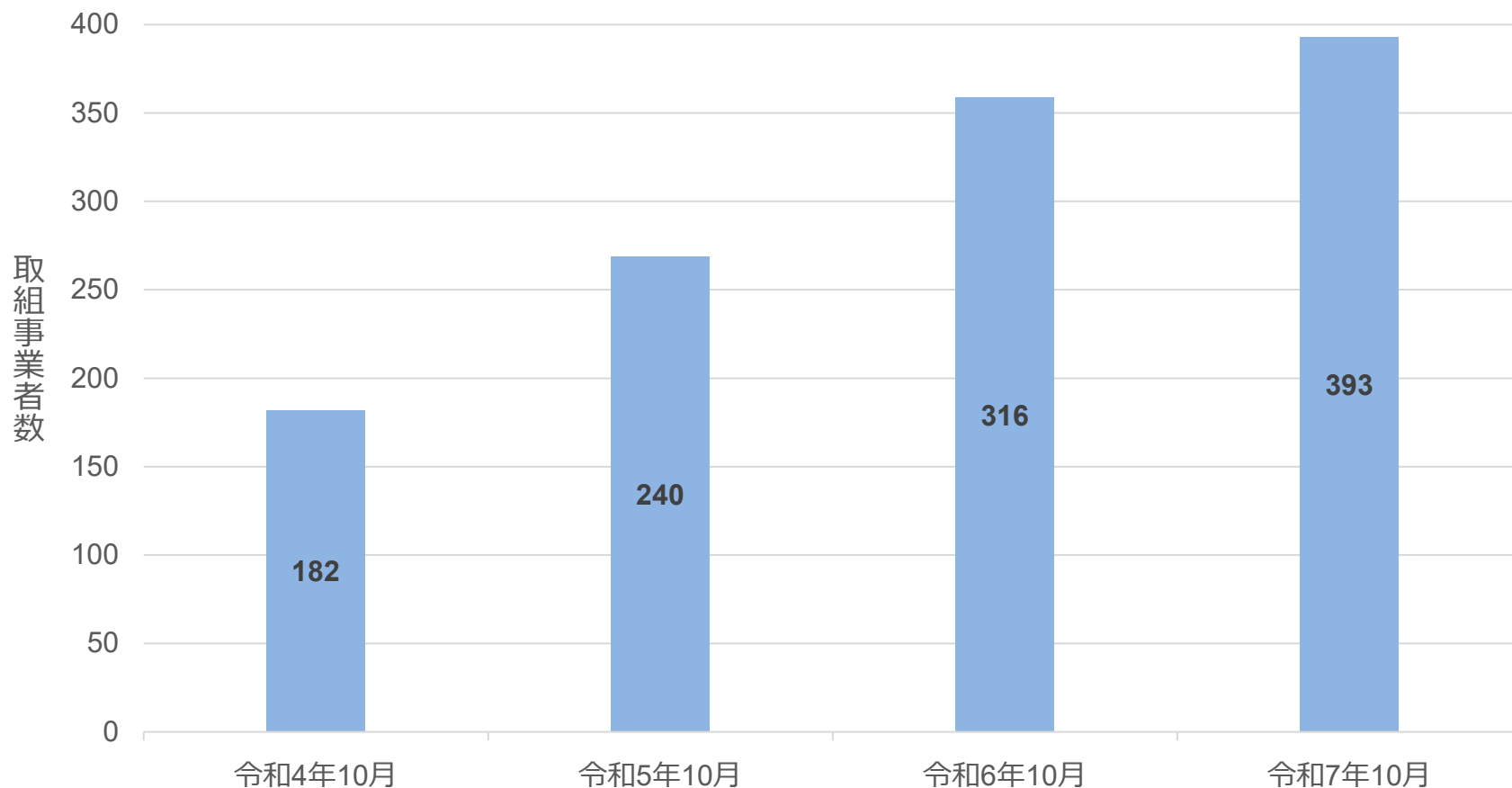


賞味期限延長に取り組む事業者の推移



- ✓ 調査を開始した令和2年度から、取組事業者数は年々増加。

賞味期限延長実施企業数の推移



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。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_8.html

フードバンクへの食品提供・寄附にかかる税制上の取扱いについて



食品提供にかかる税制上の取扱い

- ✓ フードバンクへの食品の提供が、企業等の商品廃棄として行われるものであれば、その提供に要する費用を、提供時の損金の額に算入可能。
- ✓ 広告宣伝のために食品を提供する場合には、その提供に要する費用は広告宣伝費として損金の額に算入可能。
- ✓ 提供に要する費用とは「提供した食品の帳簿額」を指し、食品の引取費用（配送費等）を企業が負担している場合は、これらの費用も含む。

※企業の社内ルール等に基づいた商品廃棄処理の一環で行われる取引であること。

※企業とフードバンクとの合意書に、提供した食品の転売等の禁止や、その食品の取扱いに関する情報の記録及び保存、結果報告のルールを定めており、提供した食品が目的外に使用されないことが担保されていること。

※企業が提供した食品の内容や提供量が分かる受取書等をフードバンクから受領する必要がある。

寄附にかかる税制上の取扱い

- ✓ 法人がフードバンクに支出した寄附金については、一般の寄附金として一定の限度額までが損金に算入可能。
- ✓ 認定NPO法人等などの特定のフードバンクに対する寄附金については、一般の寄附金とは別枠で損金算入限度額が設定される税制上の優遇措置あり。

フードバンクへの食品提供・寄附に係る税制上の取扱いについて（農林水産省ホームページ）
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html



**需要に見合った販売の推進
消費者への啓発 等**

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→**2025年：100事業者**）
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html)

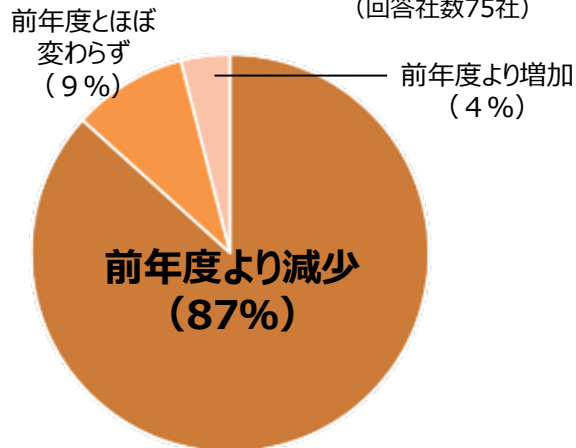
＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞

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＞

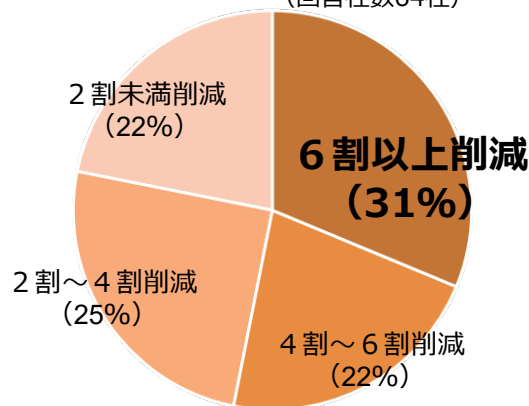
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

（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

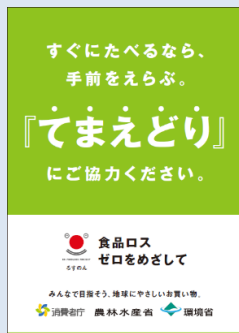
（調査期間：平成31年2月～4月、回収率：18.8%）

消費者への啓発（てまえどり・食べきり）

- ✓ 小売店での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）

飲食店等での「食べきり」「持ち帰り」の促進

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

(令和元年5月 消費者庁・農林水産省・環境省)

外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるために、**消費者、飲食店それぞれの留意事項**を整理し、普及啓発。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_250929_01.pdf

3010運動で食べきりを促進していきましょう

宴会などでは乾杯後の“30分”とお開き前の“10分”は、席を立たずに料理を楽しむことにより、食べきりを実践しましょう。

乾杯後とお開き前の時間は、地域特性を踏まえて工夫され、各自治体の運動として展開。

〈食べきり運動の自治体例〉

- ▶ 長野県松本市 **3010運動**（30分・10分）
2011年開始、3010運動発祥の地
- ▶ 富山県 **3015運動**（30分・15分）
富山県の最高峰・立山にちなんで運動
- ▶ 栃木県 **15 いちご** 運動（15分・15分）
栃木県特産の「いちご」にちなんで運動
- ▶ 千葉県君津市 **328（みつば）運動**（32分・8分）
君津市の花「ミツバツツジ」にちなんで運動

3010運動の進め方

注文の際、**分量を注文**しましょう。

乾杯後30分は、**席を立たず、料理を楽しみ**ましょう。

お開き前10分は、**自分の席に戻って、再度、料理を楽しみ**ましょう。

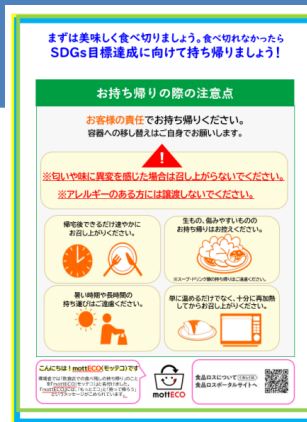
New 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～

(令和6年12月 消費者庁・厚生労働省)

事業者・消費者双方の持ち帰りに対する意識や行動変容を促進するために、**衛生面に関する一定の注意事項の説明等**の下、**消費者の自己責任で持ち帰りを行う**ことを定め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_02.pdf

参考チラシ



ドギーバッグアイデアコンテスト

(令和2年10月 環境省・農林水産省・消費者庁・ドギーバッグ普及委員会)

食べ残しを持ち帰る行為のネーミングとして、**mottECO（モッテコ）**を選定。



「もっとエコ」
「持って帰ろう」
の意味が込められています

食品業界の取組（食品製造業者と日本気象協会の連携の例）



日本気象協会と食品事業者が連携した実証事業において、気象情報とPOS（販売時点情報管理）データを組み合わせた需要予測の精緻化により、食品ロスの削減を達成。

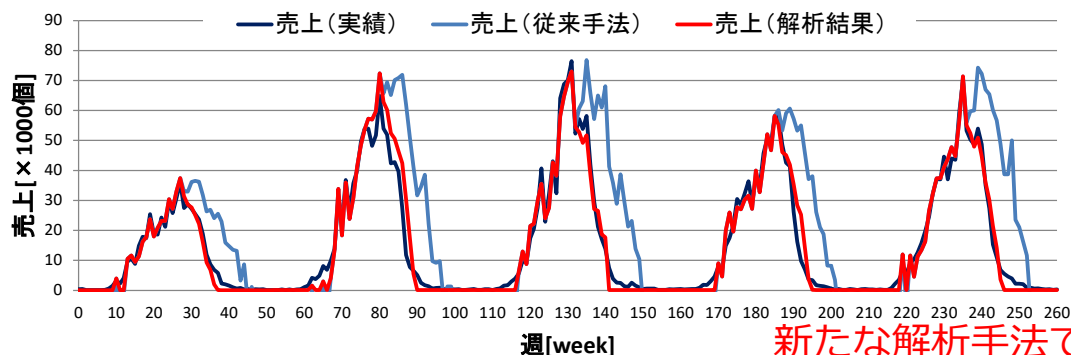
日本気象協会が提供する「豆腐指数」

廃棄（食品ロス）が多く、天候や曜日、特売、来店客数の影響を受けていた寄せ豆腐でこの指数を活用し、**需要予測精度が向上した結果、廃棄を約30%削減**

7月26日(火)発表 JWA特別気象予測 相模屋食料様 寄せ豆腐



当社独自手法による南関東冷やし中華つゆの解析結果



新たな解析手法では売上の97%を気象で説明可能

季節限定商品の需要予測

季節終盤の終売時にロスが多い 冷やし中華つゆで、市場規模の売上を予測を行い、在庫を約20%削減

〔令和7年度補正予算額 200百万円〕

「お問い合わせ先」 大臣官房新事業・食品産業部 食文化課 (03-6744-2066)

食品ロス削減総合対策

【令和7年度予算概算決定額 43（52）百万円】

（令和6年度補正予算額 290百万円）

<対策のポイント>

事業系食品ロスの削減に向け、フードサプライチェーン全体における課題解決や、食品企業における未利用食品の寄附促進につながる供給体制の構築等に取り組むほか、企業における食品廃棄物の発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの構築に向けた調査を実施します。

<事業目標>

○ 2000年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン〔2030年度まで〕）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 食品ロス削減総合対策事業

43（52）百万円

① 食品ロス削減等推進事業

16（46）百万円

食品ロス削減に向けた商慣習の見直し等の取組について、業界全体で横展開を図る活動を支援します。

② 食品ロス削減調査等委託事業

27（6）百万円

企業における食品廃棄物の発生抑制等の取組内容が公表される仕組みの構築に向けた調査を実施するとともに、食品ロス実態把握等のため食品関連事業者のデータベースの整備を実施します。

2. 食品ロス削減緊急対策事業（令和6年度補正予算）

290百万円

① 未利用食品の供給体制構築緊急支援

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。

② 食品ロス削減緊急対策モデル支援

160百万円

食品業界におけるDXの推進をはじめ、新たな技術・仕組みの導入による食品ロス削減の実証を支援します。

<事業の流れ>

商慣習見直しの取組

商慣習検討ワーキングチーム

- ・食品製造業・卸売業・小売業の代表、有識者等で構成
- ・フードチェーン全体での商慣習の見直し



商慣習によって発生する食品ロスをフードチェーン全体で解決

商慣習見直しの取組を製造・卸売・小売の各業界に波及



未利用食品の供給体制の構築

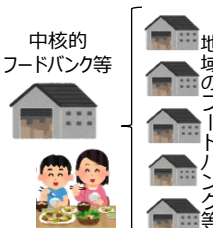
食品企業
(メーカー・卸・小売)



コーディネーター
(DXを活用した未利用食品の需給のマッチング等)

提供したい食品の種類・数量、搬入先等の相談・調整
提供先の把握（トレーサビリティ）

未利用食品の提供先



【お問い合わせ先】

大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2051）

(参考)「食の環 (わ)」プロジェクトに向けた施策の全体像

「食品ロス削減」や「食品寄附促進」に加え、「食品アクセスの確保」に向けた取組を関係府省庁や地方公共団体が縦割りに陥ることなく、一体的に取り組めるように、**食品ロス削減、食品寄附促進、食品アクセス確保の3つの施策を包括する概念を「食の環 (わ)」と呼ぶことについて、関係府省庁で申合せ。**

食品ロス削減施策	(食品の)経済的アクセス関係支援策	(食品の)物理的アクセス(買物困難者対策)関係支援策
食品廃棄物の排出削減の促進に向けた取組 ○事業系の取組(排出抑制取組の公表・商慣習見直し等) ○家庭系の取組(発生要因分析・国民運動等) ○その他(経済損失算出、学校における栄養教諭等による指導の充実、ICT活用等)	食料提供に向けた体制づくり ○円滑な食料提供に向けた地域の体制づくり ・地方自治体を中心として地域の関係者が連携し、フードバンクやこども食堂等への円滑な食料提供に取り組む協議会の設置等を支援	
未利用食品等の提供(食品寄附)の促進に向けた措置 ○食品の期限表示の在り方 ・食品期限表示の実態調査やガイドラインの見直し等を検討 ○食品提供を促進するための措置の具体化 ・食品寄附関係者が加入しやすい保険を官民で検討	食料提供に資する体制づくり ○食料支援等の取組を通じたつながりづくり ・孤独・孤立の状態にある者等への食料支援等を通じたつながりを創出	移動販売等の拠点となる施設の整備 ○地方公共団体の行う拠点施設の整備支援 ・拠点施設を核とした、買物困難者に対する移動販売等を支援
※両項目に共通する食品寄附促進施策は下に記載		
フードバンク・こども食堂等を介した未利用食品等の提供(食品寄附)への支援 地方自治体を中心として地域の関係者が連携し、フードバンクやこども食堂等への円滑な食料提供に取り組む協議会の設置等を支援(再掲)(農林水産省を中心に、消費者庁、厚生労働省、こども家庭庁、地方創生推進事務局等の関係府省庁が連携して地方自治体へ働きかけ) 食品の寄附等を促進するための仕組みづくり ・一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者を特定するためのガイドライン(食品寄附ガイドライン)を官民により作成し、普及 ・データ連携・統合などによる食品寄附促進のモデルケースを構築 フードバンク・こども食堂等の活動支援 ・食品ロス削減の推進の観点から、地方自治体におけるフードバンク活動を支援 ・食品ロス削減の推進の観点から、フードバンクに対して未利用食品の受入れを拡大する取組等を支援 ・食品アクセスの確保の観点から、経済的困窮者への食料提供の充実に向けたフードバンク・こども食堂等の新設・取組拡大を支援 など 福祉との連携・協働 ・自立相談支援機関によるフードバンク等と連携した食料提供等を支援 ・ひとり親家庭等のこども支援のため、こども宅食等による食事の提供等を支援 など		
外食(食べ残し持ち帰りの促進) ○食べ残しの持ち帰り促進 ・民事・食品衛生上の食べ残し持ち帰りガイドラインの策定	フードバンク、こども食堂等への食料提供 ○政府備蓄米のこども食堂やこども宅食への無償交付 ○国の災害用備蓄食品のフードバンク等への提供	店舗への交通手段の確保 ○生活交通の確保・維持 ・持続可能な地域公共交通の実現に向けた多様な関係者の連携・協働による取組を支援 ・農林水産業を軸として、交通、福祉等の集落機能等の維持を支援 移動販売等で店舗を届ける ○移動販売車の導入に向けた支援 ・ラストワンマイル配送の実現に向けた移動販売等の実証・導入を支援 ○地域等の連携支援 ・買物困難地域において取り組む移動販売等の取組を支援 ・過疎地域等において取り組む移動販売等の取組を支援 商品を届ける ○ラストワンマイル配送の効率化に向けた支援 ・過疎地域のラストワンマイル配送の効率化の運行経費を支援 など ○デジタル技術を駆使した配送支援 ・地方公共団体の行うドローン配送のサービス実装を支援 ・自動配送ロボットによるサービスモデルを支援 など
		食品アクセスの状況や対策事例等 ○食品アクセスポータルサイト等での情報提供 ○「デジ活」中山間地域支援やドローン物流の社会実装推進

「食の環 (わ)」プロジェクトの詳細は下記のリンクからご参照ください。

<https://www.nofoodloss.caa.go.jp/shokunowa/> (「食の環(わ)」プロジェクトの特設ページ)

☆ 食品ロス削減に取り組む意思表示「ろすのん」

食品ロス削減国民運動シンボルマーク「ろすのん」



食品ロス削減に取り組む団体・企業の皆様は、簡単な申請だけでご利用いただけます。
(無料です)

「ろすのん」の説明や様式はこちら：

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html

利用件数:1,602件(令和7年3月末現在)
自治体、NPO法人、食品製造業・卸・小売・外食など
様々な団体・事業者で利用。



販促物で



食堂で



商品で



イベントで



レストランで



宅配車で





**みんなで、できることから、
食品ロス削減に
取り組んでほしいのん!!**



4 食品リサイクルについて

食品リサイクル法基本方針における再生利用等の促進①



1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

- ・食品廃棄物等の発生抑制を優先的に取り組んだ上で、再生利用等を実施。
- ・食品循環資源の再生利用手法の優先順位は、飼料化、肥料化、きのこ菌床への活用、その他の順。
- ・食品リサイクル手法のうち、飼料化については、食品循環資源が有する豊富な栄養価を最も有効に活用できること等から最優先。

2. 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

【再生利用等実施率目標】

	(旧目標：2024年度まで)		(新目標：2029年度まで)
食品製造業	95%	➡	95%
食品卸売業	75%	➡	75%
食品小売業	60%	➡	65%
外食産業	50%	➡	50%



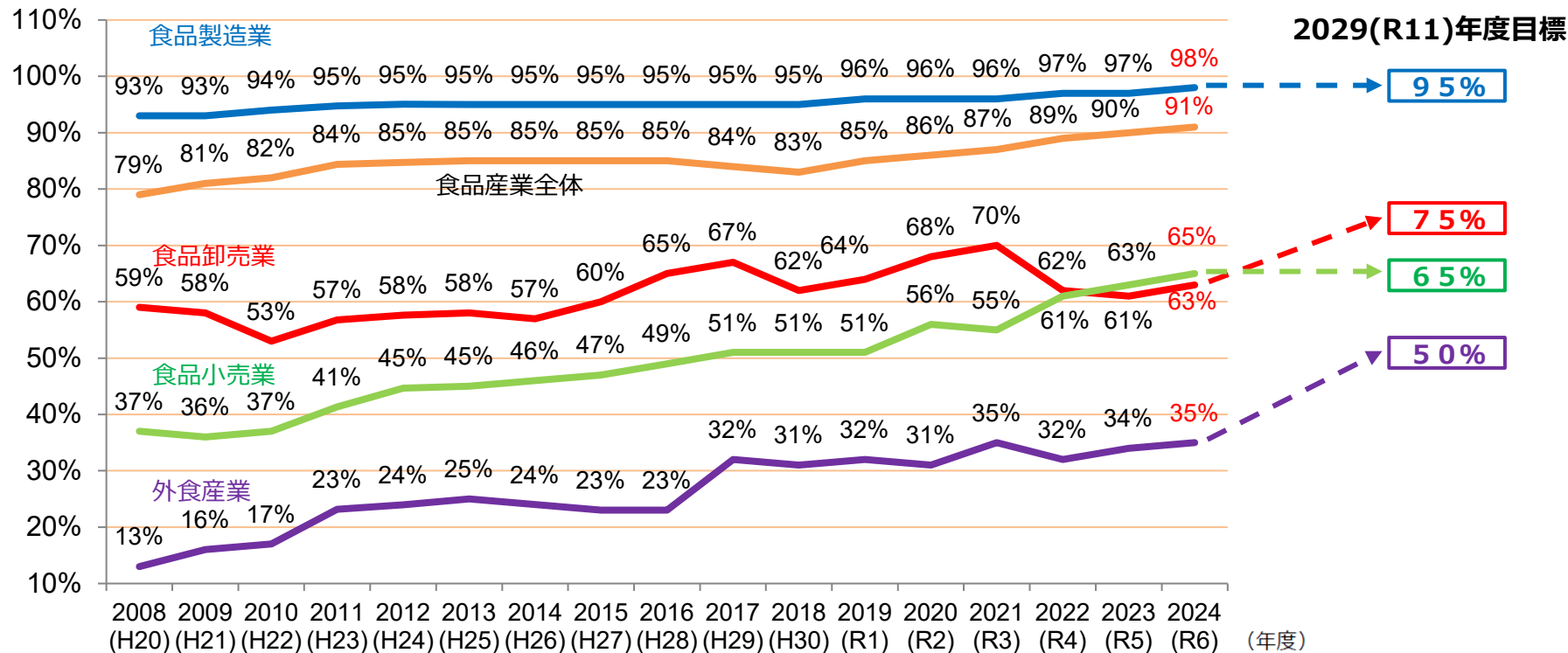
3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

【再生利用等】

- 食品廃棄物等を年間100トン以上排出する事業者からの定期報告について、再生利用等の実施状況を都道府県別・市町村別にも報告（都道府県別は平成27年度実績（平成28年度報告）、市町村別は令和元年度実績（令和2年度報告）から実施）。
- 食品関連事業者の意識の向上とその取組の促進を図るため、定期報告データの公表内容を拡充。
- 登録再生利用事業者の中で優良な事業者を自主的に認定する取組の活用
- 広域的な食品リサイクルループの形成を促進。
- 市町村による事業系一般廃棄物処理に係る原価相当の料金徴収の推進。

再生利用等実施率に関する目標

- ✓ 食品製造業：目標を据え置いた上で、事業者においては引き続き取組を推進していくことが重要。
- ✓ 食品小売業：向上傾向にあり、基準実施率の考え方を適用して目標を引き上げ。
- ✓ 食品卸売業、外食産業：目標と乖離している状況にあり、機械的に目標を引き上げるのではなく、再生利用等の促進のために取組を一層推進することとする。



再生利用等実施率 = (発生抑制量 + 再生利用量 + 熱回収量 × 0.95^(※) + 減量量) ÷ (発生抑制量 + 発生量)
(※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率

基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率 = 前年度の基準実施率 + 前年度基準実施率に応じた増加ポイント
(注) 20%未満は20%として基準実施率を計算

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2%
50%以上80%未満	1%
80%以上	維持向上

食品産業における食品リサイクルの現状

- ✓ 食品製造業から排出される廃棄物等は、量や性質が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料への再生利用が多い。
- ✓ 食品小売業や外食産業から排出される廃棄物は、衛生上飼料や肥料に不向きなものも多く、焼却・埋立等により処分される量が多い。

■ 2024（令和6）年度

（単位：万トン）

業 種	食品廃棄物等の年間発生量													発生抑制 の実施量
	計	再生 利用	(用途別仕向先)							熱回 収	減量	再生 利用 以外	焼却 ・埋 立等	
			飼料	肥料	メ タ ン	油脂及 び油脂 製品	炭化し て製造 される 燃料及 び還元 剤	きのこ 類の栽 培のた めに使 用され る固形 状の培 地	エタ ノール					
食品製造業	1,241	993	780	134	46	26	3	4	0	46	159	17	25	636
食品卸売業	16	8	3	2	2	1	0	0	0	0	0	1	7	5
食品小売業	91	37	13	11	5	8	1	0	0	0	1	2	52	59
外食産業	115	18	6	4	1	6	0	0	1	0	1	1	96	34
食品産業計	1,463	1,056	802	152	53	40	4	4	1	47	161	20	180	734

※四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

食品廃棄物の種類と再生利用の手法



- ✓ 食品製造業から排出される廃棄物は、均質で量が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料へのリサイクルが適している。
- ✓ 外食産業から排出される廃棄物のうち、食べ残し等は家畜に対して有害なものが混入する可能性があるため、飼料へのリサイクルに不向きなものが多く、比較的分別が粗くても対応可能なメタン化が有効。

業種	食品廃棄物の種類	分別のレベル	リサイクル手法
食品製造	●大豆粕・米ぬか	容易 ↑	飼料化 肥料化（堆肥化） メタン化
	●パン・菓子屑		
	●おから等		
	●製造残さ（工場）		
	●返品・過剰生産分		
食品卸・小売	●調理残さ（店舗）	↓ 困難	
	●売れ残り（加工食品）		
	● // （弁当等）		
外食	●調理屑（店舗）		
	●食べ残し（店舗）		
家庭	●調理屑		
	●食べ残し		

※ 食品廃棄物の種類によっては、リサイクルに不向きなものもある

	メリット	デメリット
飼料化	・畜産農家におけるエコフィードの利用拡大により、需要は堅調	・異物除去や食品残さの品質管理・成分分析等が必要
肥料化	・初期投資が少なく技術的なハードルが低いことから新規参入が容易	・最終製品価格が安く、 <u>需要も必ずしも多くない</u> ため利益を上げにくい
メタン化	・他のリサイクル手法に比べて、比較的分別が粗くても対応が可能	・設備導入が高コスト ・ <u>副産物利用の方法に検討が必要で、処理する場合にはコストが必要</u>

※エコフィードとは、食品廃棄物等及び農場残さを利用して製造された家畜用飼料の総称。

再生利用の課題と展開方向



課題

対策の方向性

生産面

- 〔分別の更なる促進（品質管理）〕
- ・食品流通の川下（小売業、外食産業）における分別の更なる促進が必要



- ・排出事業者向け分別マニュアルの普及、講習会の実施
- ・共同での収集・運搬の推進
- ・分別が粗くても対応可能なメタン化の推進

- 〔地域資源の有効活用（需給）〕
- ・食品廃棄物等の排出が多い都市部では原料収集が容易である一方、地方では季節性のある原料（ジュース粕、規格外野菜等）が多いことから、年間を通じた安定生産・供給が課題



- ・地域未利用資源のマッチング、調達先の多様化等による年間を通じた安定的な事業化の推進

肥飼料の利用面

- 〔施用、給与技術の向上〕
- ・利用農家における肥料・飼料設計、施用・給与技術等の向上が必要



- ・技術講習会、給与実証調査等の実施

- 〔消費者の理解醸成〕
- ・リサイクル堆肥やエコフィードを利用して生産した農畜産物に対する消費者の理解醸成（消費者からのイメージアップと生産者へのインセンティブ）



- ・ブランド化や認証取得の推進
- ・エコフィードを用いて生産された畜産物を推奨（飼料化）

※エコフィードとは、食品廃棄物等及び農場残さを利用して製造された家畜用飼料の総称。

登録再生利用事業者制度の概要

- ✓ 食品廃棄物等の再生利用を行うリサイクル業者の育成を図るため、申請に基づき主務大臣がリサイクル業者を登録。（食品リサイクル法第11条）

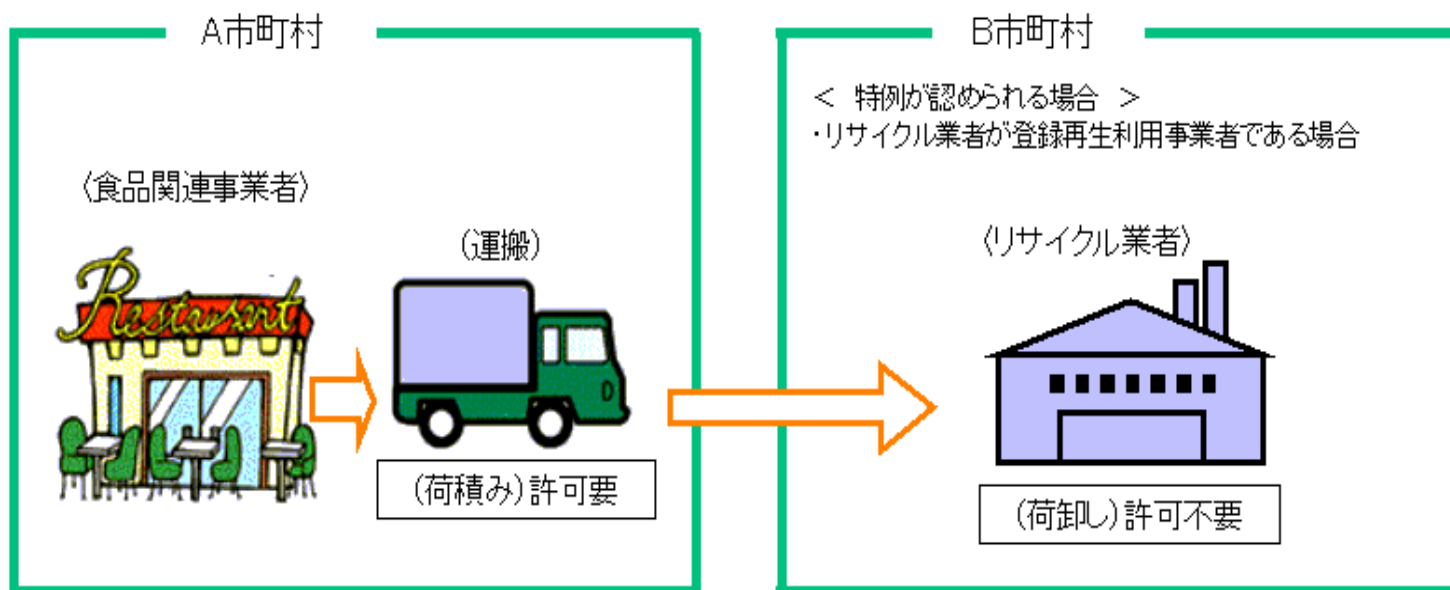
1 制度の特例

● 廃棄物処理法の特例

- ① 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
- ② 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃

● 肥料法・飼料安全法の特例

- ・都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



2 登録事業場数：141事業場（令和8年3月末現在）



- ✓ 登録再生利用事業者の行う事業の内訳は、肥飼料化で約 7 割を占める。
(令和 8 年 3 月末現在)

再生利用事業の種別	件数
肥料化事業	80
飼料化事業	41
油脂・油脂製品化事業	22
メタン化事業	22
炭化事業	2

注) 一つの事業者が複数の再生利用事業を実施しているケースがある。

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。

