

第1節 生産者と消費者との交流の促進

1 農林漁業者等による食育の推進

将来にわたって食料の安定供給を確保するためには、農地、農業者等を確保していくことの重要性について国民の理解を促していくとともに、できるだけ多くの国民が、我が国の食料・農林水産業・農山漁村の持つ役割や国産食材を選択することの意義を理解する機会を持ち、自らの課題として将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要です。農林水産省では、消費者が農林水産業・農山漁村を知り、触れる機会を拡大するために、生産者と消費者との交流の促進、地産地消の促進等、様々な施策を講じています。その一つとして、食や農林水産業への理解の増進を図るためだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることなどに関する理解を深めるために、農林漁業者等による農林漁業体験の提供等の取組を推進しています。

教育ファームは、自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者が生産現場等に消費者を招き、一連の農作業等の体験機会を提供する取組です。自然の恩恵を感じるとともに、食に関わる人々の活動の重要性と地域の農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上等、様々な効果が期待されます。

例えば、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願いと、酪農を通じて子供たちに食や仕事、生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待が一致し、各地で酪農教育ファームの活動が行われています。受入れ可能な牧場においては、乳牛との触れ合い、餌やり、糞や尿の掃除・堆肥製造といった牛の世話等の酪農体験学習が行われているほか、酪農家による学校での出前授業も行われています。

また、農業に関しては、スポーツチームがホームタウン内にある遊休農地を活用し、ファン・サポーター等と共に農作物を栽培する取組もあります。このほか、漁業に関しては、日頃、目にする機会の少ない漁業現場の見学や産卵床の沈設体験等を行っています。さらに、林業に関しては、原木しいたけの駒打ちや伏せ込み等の栽培から収穫して食べるまでの体験を行っています。このように、農林水産業の様々な分野で関係者が連携した体験活動に取り組むことで、より人々の心に残る食育を目指しています。

農林水産省は、食や農林水産業への理解を増進する取組を広く普及するため、教育ファーム等の農林漁業体験活動への支援のほか、どこでどのような体験ができるかについて、情報を一元化した「教育ファーム等の全国農林漁業体験スポット一覧」や、タイムリーな情報を発信する「食育メールマガジン」等を提供しています。

事例

魚食を通して、豊かな食卓と健康な心身づくりを目指す活動を続ける
(第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

株式会社うおいち (大阪府)

株式会社うおいちは、深刻化する消費者の魚離れという問題に向き合うため、様々な団体と連携し、幅広い世代に対して、食育を通じた魚食の普及や水産物の消費拡大を推進しています。

子供に対しては、「お魚タッチ」、「いわしの手開きと実食」を行い、魚を「見て、触って、食べて、学ぶ」体験を提供しています。さらに市場という特性を生かし、「活け締め作業」の見学や「セリ体験」を通じて、旨味や鮮度の保ち方、スピード感のある取引でいち早く食卓に魚が届く仕組みについて伝え、魚への理解や市場への関心を深めています。

高校生・大学生の若者に対しては、料理教室や講義等を通じて、魚の構造や生態系、市場の流通について伝えます。市場流通の役割を知り、魚食の魅力を実際に体験することで、体験前は「魚が苦手。」と話していた参加者が、体験後には「もっと知りたい、食べたい。」と感じるようになるなど、魚食への意識変容が見られました。

また、中央卸売市場の立地を生かして、漁獲・収穫されたばかりの新鮮な魚や旬の食材を消費者に提供しているほか、各県の特産食材や観光名所、郷土料理を紹介することで、全国の生産者と販売者をつなぐ役割も果たすとともに和食文化の普及にも努めています。

あわせて、水産業界関係者に対しても入荷相場情報等を積極的に情報発信しているほか、消費者への魚食普及活動のため、試食会やメディア活動も行っています。

このように、多くの関係者に食育を通じて水産物の正しい知識を伝えることで、魚食の普及・水産物の消費拡大を推進しています。

今後も、地域の産官学と協力して業界を超えたネットワークを拡大し、生産者と消費者をつなぐ「リアルな体験」の場を創出することで、魚食の普及や水産物の消費拡大を推進していきます。



小学生の「いわしの手開き」体験の様子



大学生の料理教室の様子

2 都市と農山漁村の共生・対流の促進

都市と農山漁村の共生・対流とは、都市と農山漁村を行き交う新たなライフスタイルを広め、都市と農山漁村それぞれに住む人々がお互いの地域の魅力を分かち合い、「人、もの、情報」の行き来を活発にする取組です。

第4次基本計画においては、都市住民と農林漁業者との交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入れ体制の整備等を推進することが定められています。農林水産省では、関係府省庁と連携し、二地域居住や移住・定住等を推進し、農村の外部から関心・関与を持つ農村関係人口の創出・拡大を図り、多様な人材を農山漁村に呼び込んでいるところです。

また、農山漁村に宿泊し、滞在中に地域資源を活用した食事や体験を楽しむ「農山漁村滞在型旅行」である「農泊」を推進しています。具体的には、農山漁村の所得向上と関係人口の創出を図るため、実施体制の整備や経営の強化、食や景観の観光コンテンツとしての磨き上げ、国内外へのプロモーション、古民家を活用した滞在施設の整備等を一体的に支援しており、「農山漁村振興交付金」により支援を行った農泊地域では、令和6（2024）年度の延べ宿泊者数は約868万人泊でした。

さらに、観光庁等と連携しつつ、地域内の関係者を包含した実施体制を構築し、食、文化、歴史、景観等、農山漁村ならではの多様な地域資源を活用して、インバウンドを含む旅行者の農山漁村への誘客促進や、宿泊単価等の向上（高付加価値化）に資する取組を推進することとしています。

そのほか、内閣官房・内閣府、総務省、文部科学省、農林水産省及び環境省は、子供たちの学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識等を育み、力強い成長を支える教育活動として、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を推進しています。

内閣官房・内閣府や文部科学省では、送り側となる学校等における、宿泊体験活動の取組に対する支援等を行っています。総務省では、送り側・受入れ側双方が連携して行う取組を中心に支援しており、「都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進支援事業」等を実施し、モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催しています。農林水産省や環境省では、受入れ側となる農山漁村等の体制整備に対して支援しています。



地域資源を活用した食事や体験等を楽しむ「農泊」

事例

農園で採れた新鮮野菜をそのままテーブルへ

株式会社 ザファーム（千葉県）

株式会社 ザファームの施設である農園リゾートTHE FARMは、「農産物ができる様子や生産者を子供たちに知ってもらいたい。」「農園で採れた野菜を、農園でその日のうちに食べる経験を提供したい。」という想いから始まりました。

THE FARMの敷地面積は約10万㎡あり、四季を彩る自然と農園、宿泊・飲食施設等があります。農園では、年間60品目100種類を誇る様々な野菜の収穫体験を開催しており、“Farm to Table”（農園から食卓へ）を施設内で体験することができます。収穫した新鮮な野菜は、シェフがおいしい和食やイタリアンに調理し、参加者に提供しています。

THE FARMでは旬の野菜の収穫体験ができることもあり、リピーターが多く、年間約4万人が訪れています。施設は、都内からも日帰りができる場所に立地しているため、事業開始当初は、体験後は当たり前のように自宅に帰る人が多数でしたが、収穫体験と宿泊を組み合わせたサービスを設計することで、宿泊者も年間約3万人となりました。また、小・中学校の校外学習として活用しやすいよう炊事場等を整備するなどして、毎年20~30校の受入れも行っていきます。子供たちが収穫した野菜は、子供自身がカレーを作り食べることで、生産から消費までの一連の流れを体験する機会となっています。

ほかにも、親子連れを対象として田植体験を実施しており、多くの参加者が訪れています。

農園で収穫する野菜は、スーパーマーケット等で購入するより価格が高いものの、「子供は、ここのピーマンなら食べることができる。」「ここに来ると野菜がおいしく感じられる。」といった声が寄せられ、子供の体験に価値を置く保護者からも必要とされる場所になっています。

最近では、様々なバックグラウンドを持つ若い社員を中心に、「星空のような幻想的な空間で楽しむ、ナイトいちご狩り」等の楽しいアイデアを企画・実現させています。

今後も、より多くの方が自然と農園に触れ、収穫した野菜を通じて笑顔になれるよう、取組を推進していきます。



野菜の収穫体験の様子



採れたて野菜

3 農山漁村の維持・活性化

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村は、食育を進める上でも重要な役割を果たしており、これを支える地域コミュニティの維持・活性化を図る必要があります。

このため、農林水産省は、平成28（2016）年度から農山漁村振興交付金により、農山漁村がもつ豊かな自然や「食」を観光・教育・福祉等に活用する地域の活動計画策定やそれに基づく取組等、地域資源を活用した地域の自立及び発展に資するための実践活動の取組を支援し、農山漁村の維持・活性化を促進しています。令和7（2025）年度は全国の25の地域協議会に対して、地域の活動計画策定や計画に掲げられた取組を実施するための体制の構築、実証のための活動等を支援しました。

第2節 食の循環や環境に配慮した食育の推進

1 地産地消の推進

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入する機会を提供し、農山漁村の活性化を図る上で重要です。また、農山漁村における6次産業化（生産・加工・販売の一体化等）にもつながります。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や病院・福祉施設の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用等により、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物入手できるだけでなく、地場産物を使った料理や地域の伝統料理を食べることができます。また、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、食や食文化についての理解を深められることが期待されます。特に、直売所は、販売金額における地場産物商品の割合が約9割を占め、地産地消の核となっています。消費者にとっては、生産者の顔が見え、安心して地域の新鮮な農林水産物を消費できる、生産者にとっては、消費者ニーズに対応した生産を展開できるなどのメリットがあります。また、地場産物の販売だけでなく、地場産物の特徴や食べ方等の情報提供を行っており、消費者と生産者とのコミュニケーションの場にもなっています。



直売所

地産地消を推進する際には、地域の自然、文化、産業等への理解を深めるとともに、生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことが重要です。また、食料自給率の向上に資する国産の麦や我が国で唯一の自給可能な穀物である米を原料とする米粉の利用について理解を深めることも重要です。農林水産省では、国産麦や米粉の利用拡大に向けて、食品関連企業等の新商品開発等を支援しているほか、米や米粉の魅力を広め、消費を拡大していくこととして、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を立ち上げました。令和7（2025）年度は、約15万人のフォロワーを獲得した米粉情報サイト「米粉タイムズ」によるレシピ掲載や、新たな米粉商品を開発した企業や有名パティシエを招いた「米粉カンファレンス」の開催、全国の外食チェーン店約1,200店舗が協賛した「米粉を使ったグルメフェア」の開催等、全国的な取組を実施しました。



地元産の農産物を使用したゼラート



米粉の情報サイト「米粉タイムズ」

地域産品として子供の頃からジビエに慣れ親しんでもらい、農村地域の課題となっている鳥獣被害対策等の現状や命の大切さを知ってもらうため、一部の学校給食では捕獲した鳥獣の肉

であるジビエの提供も行われています。また、ジビエの食肉処理施設の衛生管理を推進するとともに、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30（2018）年5月に「国産ジビエ認証制度」が制定されました。本制度では厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の遵守やトレーサビリティの確保等に適切に取り組むジビエの食肉処理施設を認証しており、認証を受けた処理施設で生産されたジビエ製品等は認証マークを表示することができます。これらのジビエの利用に関する情報については、農林水産省のウェブサイトにもまとめ、情報提供しています。

我が国は周囲を豊かな海に囲まれており、多種多様な水産物に恵まれ、地域ごとに特色のある料理や加工品といった豊かな魚食文化が形成され、現在まで継承されてきています。しかしながら、我が国の水産業においては、海洋環境の変化等により生産量が減少するとともに漁業就業者数が減少しており、漁村の活性化を図ることが課題となっています。このような情勢を踏まえ、漁村の鮮度の高い水産物、漁業体験、豊かな自然環境や景観等の様々な地域資源を生かし、水産物の消費増進や交流促進を図る海業^{うみぎょう}の取組を推進しています。

なお、地産地消については、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（平成22年法律第67号）に基づく「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」（平成23年農林水産省告示第607号）において、地場産物の使用の促進の目標として、①令和7（2025）年度までに年間販売額が1億円以上の直売所の割合を50%以上とすること、②令和7（2025）年度までに学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合（金額ベース）を現状値（令和元（2019）年度）から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすること、③令和7（2025）年度にグリーン・ツーリズム施設の年間延べ宿泊者数及び訪日外国人旅行者数のうち農山漁村体験等を行った人数の合計を1,540万人とすることなどを設定しています。同法及び同基本方針に基づく地方公共団体による促進計画の取組が進められていくことなどにより、地域の実情に応じた地産地消の促進が図られることが期待されます。

農林水産省では、地産地消を含む農山漁村の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信する取組を行うほか、地域資源を活用した新商品の開発等を進める地域ぐるみの6次産業化の取組を支援しています。また、学校給食におけるメニュー開発・導入実証等への支援や、学校等施設給食における地場産物の利用拡大を促進するため、地産地消コーディネーターの派遣による給食現場と生産現場の間の課題解決に向けた指導、助言等の支援を実施しています。さらに、直売所の施設等の整備や、売上の向上に向け、新商品の開発、消費者評価会の開催、集出荷システムの構築・実証等の取組への支援を行っています。このほか、産品の名称を知的財産として保護する「地理的表示（GI）保護制度」について、その地域ならではの多様な産品の登録を一層推進するとともに、登録産品の観光資源としての活用等を推進しています。

我が国は、多種多様な農畜水産物・加工食品を多くの国・地域から輸入しています。食料の輸送重量に輸送距離を乗じた指標として「フード・マイレージ」があります。これは、1990年代からイギリスで行われている「Food Miles（フード・マイルズ）運動」を基にした概念であり、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう。」との仮説を前提として考え出されたものです。国内生産・国内消費の拡大、地産地

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

ニッポンフードシフトの
ロゴマーク

消の推進等の取組は、環境負荷の低減に資することも期待されます。

「食料・農業・農村基本計画」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）においては、食と農とのつながりの深化に着目した官民協働の新たな国民運動が位置付けられ、これを基に、令和3（2021）年7月から、食と環境を支える農林水産業・農山漁村への国民の理解と共感・支持を得つつ、国産の農林水産物の積極的な選択といった具体的な行動変容に結び付くよう、官民協働による国民運動として「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。令和7（2025）年4月11日に閣議決定された新たな「食料・農業・農村基本計画」においても、「国民の食卓と農業の生産現場の距離を縮める取組の拡大」や、「行動変容に向けた機運の醸成等」を引き続き推進していくこととしています。

事例

地元水産物を見て、触れて、食べる「体験」を通じた食育 (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

尾鷲市・尾鷲市教育委員会 (三重県)

漁業が盛んな三重県尾鷲市においても、近年、魚離れが進んでおり、魚に触れる機会や食べる機会が少なくなっています。尾鷲市・尾鷲市教育委員会は、魚離れという課題に対応するため、若い世代を対象に、水産物を実際に「見る」、「触れる」、「食べる」といった体験を提供し、魚食の意義を学ぶ食育活動に取り組んでいます。

水産物の魅力を深く実感してもらえるように、子供たちに漁業現場や魚の生態について伝え、実際に魚をおろして調理する機会を提供しています。これにより、若い世代が水産業に対して関心を持つきっかけとなり、地域の水産業の未来を担う人材の育成や、地元水産物の消費促進に貢献しています。また、自然のフィールドでの学びや地元で獲れた新鮮な水産物の活用等、この地域ならではの体験を通じた学習により、郷土愛が育まれることも期待されます。

「魚食を大事にしたい。」という地域の想いの下、保育所、認定こども園、小・中学校と市・市教育委員会、地域の産業等が連携し、子供の発達段階に合わせた食育を実施することで持続的な取組となっています。小学校高学年を対象とした活動では、地域の森林資源である尾鷲ヒノキの間伐材を活用してアオリイカの産卵床を作成し、湾内に沈設する活動を行っています。この活動は、子供たちに森林整備や水産資源の保護の重要性を伝え、子供たちが水産業やそれを取り巻く自然環境への理解を深める機会になっています。また、中学校の総合的な学習の時間の一環として、アジやマダイ、カツオ等、地元で獲れた新鮮な魚を使った料理教室を開催しています。教室では、産地ならではの水産物を実際に見て、触れて、食べる「体験」と、魚食の意義についての「学習」を一体的に行います。三枚おろし体験では、参加者の90%が「楽しい」と回答しており、子供たちが魚をおろす楽しさや魚のおいしさ等の魅力を知り、将来の魚食習慣につながる事が期待されます。

この取組は、本市が推進しているふるさと教育とも関係しており、今後も継続を図っていきます。くわえて、本市ならではの食育の情報発信を強化し、教育移住にもつなげたいと考えています。



産卵床の沈設活動の様子



料理教室（三枚おろし体験）の様子

事例

育む×つくる×伝える、食育

白ハト食品工業株式会社（大阪府）

白ハト食品工業株式会社は、白ハトグループの一員として、いも・たこ・なんきん（かぼちゃ）の食材に特化して6次産業化に取り組み、親しみやすく素材にこだわったおいしい商品を作り続けています。

茨城県行方市にある「なめがた^{なめがた}ファーマーズヴィレッジ」は、地域の特産物であるさつまいもに特化した体験型農業テーマパークです。廃校になった小学校をリノベーションし、食品加工工場、ミュージアム、レストラン、カフェを設置しています。さらに周辺には、オーナー専用貸農園、クラブハウス、宿泊施設、直営農場やさつまいも貯蔵庫等を併設しており、廃校跡地を中心としたエリア一体で事業を展開しています。

ミュージアムは、元々の校舎、教室という空間を存分に生かし、敷地内を歩くとやきいもにまつわる歴史を楽しく学ぶことができます。行方市産の新鮮な野菜が並ぶファーマーズマルシェや、ヴィレッジ内の農園から直送される野菜を味わえるレストラン、季節の野菜を収穫する農業体験といった家族やグループで楽しめる場となっています。このほか、苗植会や収穫祭等の農業体験イベントに参加する機会が得られる「おいも株オーナー制度」があります。子供の頃にこの制度を利用したことがきっかけで農業への関心が生まれ、大人になって当社への入社に至った社員がいるなどのエピソードも生まれています。

当社独自の取組として、社員に対して年4回、旬の食材を支給する福利厚生制度があります。自社の田畑や森で収穫したとうもろこし等の野菜、ブルーベリー、柚子、和栗等の果実や木の実、さつまいも、じゃがいも、米等の様々な食材を自宅に届けるもので、農作物の旬を社員にも体感してもらっています。新鮮な食材の支給は、社員や家族からも喜ばれています。

今後は、現在の6次産業化を更に進め、観光・教育・IT農業・地域貢献・子育て・交流の分野についても挑戦していきたいです。



やきいもミュージアム



さつまいも収穫体験の様子

地域ぐるみの循環型食農プログラム 子供たちへの食農教育を推進するための「学校食」プログラム (第9回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

特定非営利活動法人まちの食農教育（徳島県）

特定非営利活動法人まちの食農教育は、「[いただきます]がつづく世界の実現」を目的に掲げ、令和4（2022）年から活動を開始しました。幅広い世代に対して、土に触れ、食の在り方を探求する機会を提供し、一次産業の良き理解者が育つ社会の実現を目指しています。

当法人が活動する徳島県^{かみやま}神山町では、食農教育の推進が町の創生戦略「まちを将来世代につなぐプロジェクト」の第2期（令和3（2021）年度～令和7（2025）年度）に位置付けられており、町役場や関連企業等、町ぐるみで食農教育の実践を進めています。それを踏まえ、当法人は、町内の小・中学校、高校、高等専門学校と連携し、町内の全ての子供たちに、食農教育を提供しています。学校での給食や各教科での学びと連動する食農プログラムを設計し、年間を通じて「そだてる、あじわう、つなぐ」という体験活動に取り組んでいます。例えば、食べ物を「そだてる」活動では、種から収穫まで一連の流れをたどりながら、食べ物との関係を育んでいきます。身近な風景を「あじわう」活動では、働く大人と出会い、農や食の営みに触れ、食環境への理解を深めていきます。そして地域をつなぎ、先人の知恵にならないながら地域の食文化を守り育てていくことが「つなぐ」活動です。

小・中学校で実施する際は、スクールフードコーディネーター¹、教師、地元の農家等が相談しながら、地域の農業や持続的な食の営みを体験できるよう工夫しています。また、園児と高校生、小学生と高校生、高校生と高等専門学校生等、食農教育を通し、校種を越えた連携も実現しています。児童生徒からは、「これまで見ていたまちの風景の見え方が変わった。」といった感想も聞かれました。

令和5（2023）年には、町内で「地域でつなぐ農と食」をテーマに掲げた「School Food Forum」を開催し、食に関する教育について、全国から集まった参加者と意見を交わし、学び合いました。

今後も、学校と地域の方々をつなぎ、地域の農業や食文化を紡いでいく活動に取り組んでいきます。

また、町内で食を中心に据えた継続的な対話の場を作っていきたいと考えています。



地域の農家から学ぶ様子



School Food Forumの様子

1 本プログラムにおいて、食農プログラムの企画や学校と地域の関係者との調整を主に担う者のこと。

2 環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進

近年、我が国では年平均気温の長期的な上昇や大雨の年間発生回数の増加等が観測されています。こうした気候変動は、将来にわたる食料の安定供給へのリスクとして国民からの関心も高まっており、産地における環境負荷の低減や気候変動への適応の取組がこれまで以上に重要となっています。

こうした取組を進めていくためには、国民の理解を深めることが重要であることから、第4次基本計画では、「取り組むべき施策」として「環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進」を掲げており、有機農業を始めとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発を行っています。

こうした普及啓発は、令和3（2021）年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」においても推進しているところです（図表2-5-1）。具体的には、同戦略において「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」を位置付け、「栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進」の中で、栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育・地産地消の推進や持続可能な地場産物、国産有機農産物等を学校給食に導入する取組の推進等を実施することとしています。

図表 2-5-1 「みどりの食料システム戦略」の具体的な取組



また、本戦略を実現するため、「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」（令和4年法律第37号）では、消費者の努力として、環境と調和のとれた食料システムに対する理解と関心を深め、環境負荷低減に資する農林水産物等を選択するよう努めなければならない旨を規定しているほか、環境負荷の低減に資する農林水産物等の消費を促進する観点から、食育の推進を位置付けています。

さらに、令和6（2024）年6月に改正された「食料・農業・農村基本法」（平成11年法律第106号）においては、新たな基本理念として、環境と調和のとれた食料システムの確立が位置付けられるとともに、基本的施策として、環境負荷低減に資する農産物の流通及び消費が広く行われるよう、消費者への適切な情報の提供の推進、環境負荷低減の状況の把握及び評価の手法の開発等が規定されました。

これらを踏まえ、消費者へ環境負荷低減に資する農産物を分かりやすく伝えることを目的として、農産物の生産段階について、生産者の環境負荷低減の取組を「見える化」し、星の数で分かりやすくラベル（愛称：みえるらべる）により表示する取組を行っています。具体的には、化学肥料・化学農薬や化石燃料の使用量、バイオ炭の施用等の栽培情報を用いて、温室効果ガス削減への貢献の度合いに応じて星の数で表示します。対象品目は、米、野菜、果実等の24品目であり、米については、生物多様性保全への貢献の度合いについての表示も設けています。令和7（2025）年4月には、新たな食料・農業・農村基本計画におけるKPIとして、みえるらべる商品が通年購入可能な店舗等がある都道府県数を令和12（2030）年度までに47都道府県とすることを設定し、令和8（2026）年3月時点で24都道府県に拡大しました。ラベル表示は、小売店舗を始め、外食、食堂等の多様な場で広がりつつあります（コラム「農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」」参照）。

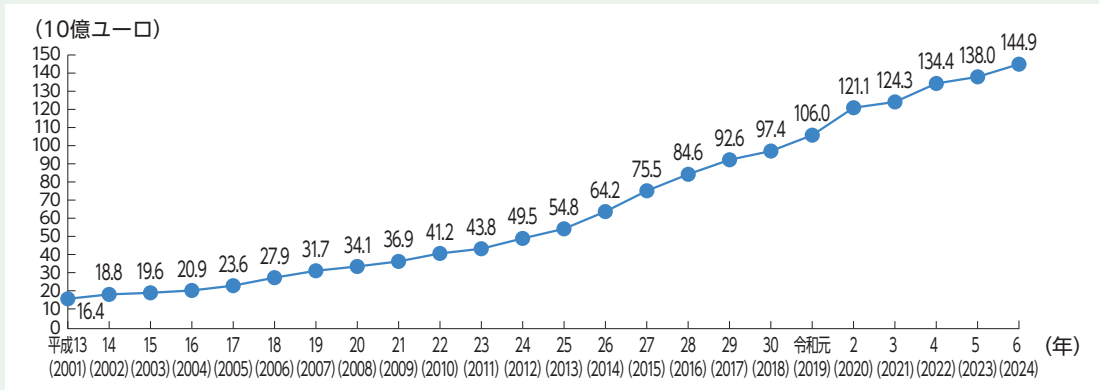
また、将来を担う若い世代の環境に配慮した取組を促すため、高校生や大学生等による「みどりの食料システム戦略」に基づく取組を表彰する「第2回みどり戦略学生チャレンジ全国大会」を令和8（2026）年2月に開催し、高校の部では熊本県立熊本農業高等学校、大学・専門学校¹の部では東海学院大学医療栄養学科「規格外野菜で食育の推進プロジェクトチーム」が農林水産大臣賞を受賞しました。

有機農業については、有機農業の日（12月8日）を中心とした特別期間を設け、各地方公共団体における学校給食での有機農産物の活用の取組を呼び掛けるとともに、農林水産省の特設サイトにおいて、その取組事例を紹介しました。また、学校給食への供給といった消費を見据え、地域ぐるみで有機農業の取組を進める「オーガニックビレッジ」は、令和7（2025）年時点で154市区町村まで増加しました。令和7（2025）年10月に実施されたオーガニックビレッジ全国集会において、島根県浜田市等により、市内の有機農業の取組や学校給食における有機農産物の導入について発表されました（コラム「学校給食への有機農産物の利用や生き物調査等の取組」参照）。文部科学省では、学校給食で地場産物・有機農産物を活用する取組を支援する事業を実施し、学校給食への有機農産物の活用や、それを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の充実に取り組んでいます。

世界の有機食品市場は令和6（2024）年時点で約1,449億ユーロ¹であり、ここ10年で2倍以上に拡大しています（図表2-5-2）。日本の有機食品市場についても、平成29（2017）年の1,850億円から、令和7（2025）年には3,595億円にまで拡大しました。更なる市場の拡大を目指して、国産有機農産物を取り扱う小売事業者や、飲食サービス事業者により構成される国産有機サポーターズ（令和7（2025）年度末時点で112社が参画）の拡大や、国産有機農産物等の消費者需要及び加工需要を喚起する取組への支援を行っています。

1 ユーロから日本円への為替レートの年間平均（令和6（2024）年 163.84円/ユーロ）を用いて日本円に換算すると約23.7兆円。

図表 2-5-2 世界の有機食品売上額の推移



資料：FiBL Statistics Key indicators on organic agriculture worldwideを基に、農林水産省において作成。

また、農林水産省、消費者庁、環境省が連携し、企業・団体、国が一体となって、食と農林水産業の持続可能な生産と消費を促進する「あふの環2030プロジェクト」を令和2（2020）年6月に立ち上げ、様々なイベントや勉強会、交流会等を行っています。

具体的には、「食と農林水産業のサステナビリティ」について知ってもらうため、「あふの環2030プロジェクト」のメンバーによるサステナブルな取組の情報発信や小売店舗等でのイベントを実施する「サステナウィーク2025」を開催しました。イベントでは、「みえるらべる」のついた農産物を含むサステナブルな商品をSNS（Instagram）で発信したほか、店頭での販売、非可食部や廃棄部分を有効活用したメニューの提供等を行いました。



【公式】農林水産省あふの環プロジェクト
Instagram アカウント (@scaff_2030)
URL : https://www.instagram.com/scaff_2030/

また、「サステナアワード2025」では、地域・生産者・事業者による食や農林水産業に関わるサステナブルな取組を分かりやすく紹介する動画を表彰しました。野村不動産ホールディングス株式会社の「森をつなぐ」東京プロジェクトが農林水産大臣賞を、農業生産法人 春夏秋冬の「鶏からはじまる地域の循環」が環境大臣賞を、株式会社だいずデイズの「有機農業拡大のための転換期間中大豆の活用」が消費者庁長官賞を、ドクターズファームの「医食同源 医師と農家の新たな連携」がAgVenture Lab賞をそれぞれ受賞しました。



サステナアワード2025
農林水産大臣賞受賞作品

世界的に健康志向や環境志向等、食に求める消費者の価値観が多様化していることなどを背

景に、フードテック¹への関心が高まり、新たな食の可能性として注目されています。農林水産省では、令和2（2020）年10月、食品企業や、スタートアップ企業、研究機関、関係省庁等の関係者で構成する「フードテック官民協議会」を立ち上げ、同協議会には令和8（2026）年3月現在、約1,760名が入会しています。同協議会では、植物性たんぱく質を用いた食品の普及推進、教育の場を通じたフードテックの普及や食のサステナビリティ向上推進等、専門的な議論を行う作業部会（ワーキングチーム）を設置し、協調領域の課題解決と新規食品への消費者理解の増進等の新市場開拓に向けた議論を行っているほか、「未来を創る！フードテックビジネスコンテスト」も開催しています。

持続的な食料システムを確立するためには、生産者等の売り手と小売業者等の買い手との間でコストを考慮した取引が行われることに加え、消費者からコストの実態に対する理解と支持を得ることが不可欠です。このため、農林水産省では、農林水産業の現状や我が国の未来について考え、生産等の現場の実情やコスト高騰の背景等を分かりやすく伝える広報活動「フェアプライスプロジェクト」を実施しています。令和7（2025）年10月には、同プロジェクトの一環として消費者参加型イベント「値段のない豆腐屋さん～みんなが納得の「フェアな値段」を考えよう～」を都内で実施し、豆腐を消費者が購入するまでのサプライチェーンにも目を向け「フェアな値段」について考えてもらう場を提供しました。

第5章

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等



イベント会場の様子



体験の様子

1 生産から流通・加工、外食、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルのこと。我が国においては、大豆等の植物性たんぱく質を用いた食品や、健康・栄養に配慮した食品、人手不足に対応する調理ロボット、昆虫を活用した環境負荷の低減に資する飼料・肥料の生産等の分野で、スタートアップ企業等が事業展開、研究開発を実施している。

事例

農業×福祉×食がつながって作るおいしい循環

シーズ キッチン
C's kitchen (新潟県)

C's kitchenは、地元農産物を使用したスイーツ等の調理・販売を通じて地域の食の魅力を伝える活動をしています。

地元の生産者から農産物を仕入れる際に、「規格外の農産物は廃棄されるものが多く、何か活用できないか。」という悩みを聞きました。また、地域の福祉事業者から、事業所で作る食品のメニュー開発について相談を受けた際、調理設備があるものの生かされていないことを知りました。

そこで地域の使われていない食材や設備等、「もったいない！」がみんなの喜びに変わる、新たな社会の仕組みを作りたい。」という思いから、平成30(2018)年3月にプロジェクトを始動しました。

地域の「農業」・「福祉」・「食」がつながり、互いに良さを生かし合うことで新たな価値を生み出すと考え、つくルコト、たベルコト、つなぐルコト、いきルコト…から、プロジェクト名を「rucoto」としました。

「rucoto」では、障がいをもつ人々が、ルコトラボにおいて加工作業をするほか、福祉事業所にある調理設備を用いて規格外農産物を一つ一つ丁寧にジャムやシロップに調理しています。

「rucoto」で調理に携わっている方からは、おいしいものを作る喜びの声や、「食材に興味を持つようになった。」という声がありました。

農家が育んだ素材を無駄にすることなく、地域社会の中で循環させることで、新たに仕事が生まれ、育てる人・生かす人・食べる人、そしてつなぐ人、みんなの喜びにつながります。私たちの日々の営みを支える大切な食べ物、その価値を分かち合い、笑顔が生まれる未来を目指して歩んでいます。

製造したスイーツが地元のみならず、より広い地域で多くの方から応援したいと思っただけよう、今後もファンを増やしていきたいと考えています。また、「農業」・「福祉」・「食」が連携した「rucoto」を次の世代に残していけるよう取り組んでいきます。



rucotoプロジェクトのイメージ図



地元の生産者から仕入れる旬の農産物



規格外農産物の加工作業の様子



色とりどりの季節のジャム

持続可能な食料システムの構築に向けて、調達、生産、加工・流通、消費の各段階で、環境負荷低減の取組への関係者の理解醸成と行動変容を進めていくことが重要です。このため、農林水産省では、「みどりの食料システム戦略」に基づき、生産者の温室効果ガス削減や生物多様性保全に貢献する取組を評価し、星の数で分かりやすくラベル表示して消費者に伝える「見える化」を推進しています。令和6（2024）年3月からガイドラインに則った本格運用を開始し、ラベル（愛称：みえるらべる）を表示した商品を販売する店舗等は延べ1,800か所を超え（令和8（2026）年3月末時点）、小売店や飲食店、オンライン販売等多様な場で「見える化」の取組が広がっています。

令和7（2025）年6月には、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）で「見える化」を題材としたデジタルコンテンツの提供や会場内で「みえるらべる」を取得した農産物を使った日本酒やおにぎり等の試食会を実施するとともに、SNS（Instagram）で「見える化」に取り組む事業者や販売先に関する情報発信を行い、分かりやすい広報・普及に取り組みました。

また、「国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律」（平成12年法律第100号）に基づき、国、独立行政法人及び特殊法人が環境物品等の調達を総合的かつ計画的に推進するための基本的事項を定めた「環境物品等の調達の推進に関する基本方針」が変更され（令和7（2025）年1月28日閣議決定）、「みえるらべる」を取得した農産物やこれを原材料とする加工食品の取扱いが新たに食堂で調達する際の判断の基準に位置付けられました。令和7（2025）年8月には、農林水産省内の食堂で「見える化」された農産物を使ったメニューが初めて提供されました。くわえて、民間企業の社員食堂、病院や大学等でも「みえるらべる」を取得した農産物を使ったメニューが提供されるなど、幅広い場面で「見える化」の取組が広がっています。

今後は、「みえるらべる」の一層の普及に向け、取組の参考となる優良事例集の活用による横展開の促進や、対象品目の拡大、「みえるらべる」取得手続の利便性向上に向けた営農管理アプリとの更なる連携等を通じて、より多くの方に「見える化」に取り組んでいただき、消費者が環境に配慮して生産された農産物等を選択できる機会の拡大を図っていくこととしています。

見る × 選べる
みえるらべる



「みえるらべる」



「みえるらべる」表示の様子

社員食堂のメニュー

column
コラム学校給食への有機農産物の利用や
生き物調査等の取組

学校給食における有機農産物の活用は、有機農産物の安定的な消費につながることに加え、子供たちや地域の方々に、環境に配慮した農業への理解を深めていただくものであり、食育の観点からも有意義な取組と考えています。学校給食に有機食品を利用している市区町村数は、令和5（2023）年度末時点の278市区町村から、令和6（2024）年度末時点で328市区町村に増加し、農用地の少ない都市部においても取組が実施されるなど、その動きが全国に広がっています。

東京都^{せたがや}世田谷区では、全国から取り寄せた有機米を区立全小・中学校の給食に提供しており、提供時には「どこでどのように作られたお米か」を子供たちに知ってもらうための様々な工夫が施されています。例えば、有機米を作るときに苦労したことや子供たちへのメッセージを掲載した生産者情報を配布するほか、有機農業について学べるような給食だよりや掲示物による啓発活動が行われました。

学校給食の取組とあわせて、体験学習を通じた食育に取り組む地方公共団体もあります。島根県^{はまだ}浜田市は、「オーガニックビレッジ」として地域ぐるみで有機農業に取り組んでおり、市内の全小・中学校、特別支援学校の給食を対象に、有機農業で栽培された米や様々な有機野菜を提供しています。また、子供たちの体験学習として、地域の社会福祉協議会等により、令和7（2025）年度は2回の「田んぼの生き物調査」が実施されました。有機農業に取り組む水田で、子供たちは網を使ってカエルやドジョウ、クロゲンゴロウ等を見つけ、農研機構の職員による解説を受けました。初めて田んぼに入る子供たちにとっては、生き物調査の面白さはもちろん、田んぼが育む生物多様性の豊かさ、自然環境や農業の大切さを感じる機会となりました。



有機米を使用した学校給食の様子（世田谷区）



浜田市の児童が生き物調査を実施する様子

第5章

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

3 食品ロス削減に向けた国民運動の展開

我が国では、食料、飼料等の生産資材の多くを海外からの輸入に頼っている一方で、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品である食品ロスが、令和5（2023）年度の推計で約464万トン発生しています。内訳は、事業系が約231万トン、家庭系が約233万トンとなっており、国民1人当たりの量で見ると年間約37kgの食品ロスが発生している状況です。

こうした中、我が国では、環境負荷の少ない、循環を基調とした経済社会システムを構築するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）に基づき、食品の製造過程や売れ残り、食べ残しにおいて発生している食品ロスを含む食品廃棄物等について、食品の製造、流通、消費等の各段階において発生の抑制に優先的に取り組んだ上で、食品循環資源について飼料化や肥料化等による再生利用を推進しています（図表2-5-3）。

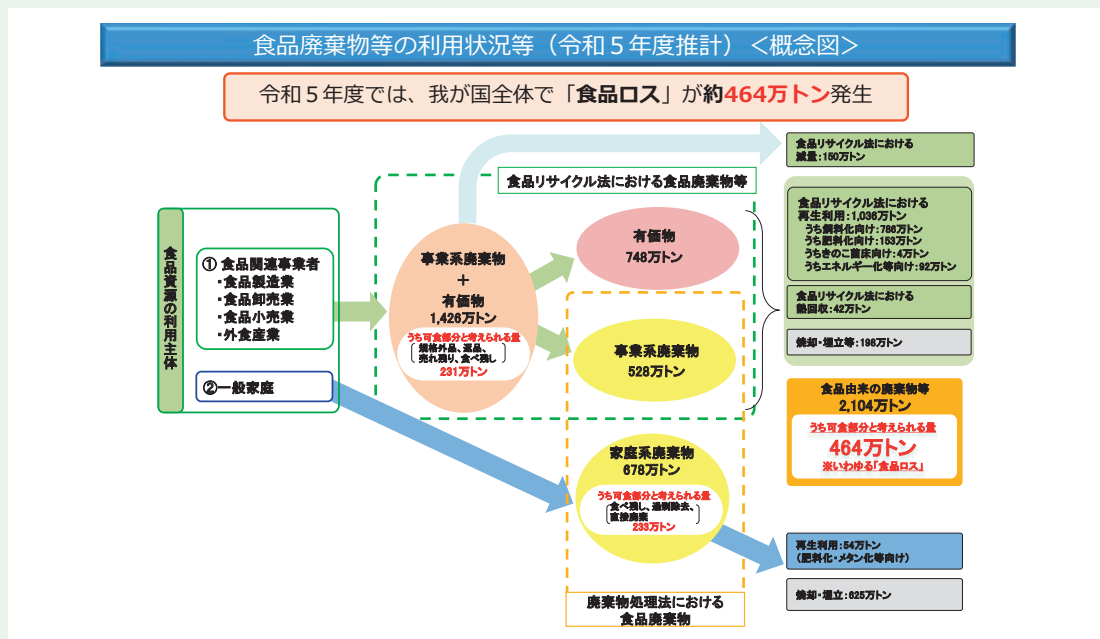
国民1人当たり食品ロス量

1日 約102g

年間 約37kg

資料：食品ロス量（令和5（2023）年度推計（図表2-5-3参照）、総務省「人口推計」（令和5（2023）年10月1日）

図表2-5-3 食品廃棄物等の利用状況等（令和5（2023）年度推計）



資料：・事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査結果（令和4年度）」等を基に、農林水産省において推計。

・家庭系食品ロスについては、「令和6年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に、環境省において推計。

・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」（環境省）等を基に、環境省において推計。

注：・事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。

・「食品廃棄物等」とは、食用に供することができないが、他の用途として価値のあるもの（有価物）を含み、「食品廃棄物」とは、廃棄物以外のものを含む点異なる。

・端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがある。

また、平成27（2015）年9月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」（以下「2030アジェンダ」という。）では、SDGsの目標の一つに「持続可能な生産消費形態を確保する」ことが掲げられています。その中で「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことがターゲットとして設定されるなど、食品ロスへの国際的な関心が高まっています。

我が国でも、家庭系食品ロスについては「第五次循環型社会形成推進基本計画」（令和6（2024）年8月2日閣議決定）において、令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で半減させるという目標が設定されています。事業系食品ロスについては「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（2025）年3月）において、令和12（2030）年度までに平成12（2000）年度比で60%削減させるという目標が設定されています。

さらに、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が、令和元（2019）年5月に公布、同年10月に施行されました。また、食品ロス削減推進法に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2（2020）年3月31日閣議決定）について、社会経済情勢や、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況等を踏まえ、令和7（2025）年3月に変更されました（令和7（2025）年3月25日閣議決定）。関係各省庁等において、国民各層が、食品ロス削減の問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すための様々な取組を行っています。

農林水産省では、食品ロスの一つの要因となっている製・配・販¹にまたがる商慣習の見直しを促進するため、10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」として、食品小売事業者における納品期限の緩和や食品製造事業者における賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）の取組を呼び掛けています。令和7（2025）年10月時点で納品期限の緩和に取り組む食品小売事業者は377事業者（令和6（2024）年10月時点は339事業者）、賞味期限表示の大括り化に取り組む食品製造事業者は365事業者（令和6（2024）年10月時点は350事業者）となり、これらに取り組む事業者名及び取組事例を公表しました。

また、外食店舗における食品ロスの大きな要因である「食べ残し」を減らすため、外食店舗向けポスター及びび卓上ポップを作成し、外食での「食べきり」の推進を呼び掛けました。



外食店舗で掲示する「食べきり」啓発ポスター

1 メーカー（製）、中間流通・卸（配）、小売（販）のこと。

さらに、令和8（2026）年2月の恵方巻シーズンには、予約販売等の需要に見合った販売に取り組む食品小売事業者向けのPR資材を提供するとともに、恵方巻のロス削減に取り組む事業者の公表も行いました。

生産・流通・消費等の過程で発生する未利用食品について、食品関連事業者や生産現場等からの寄附を受けて、必要としている人や施設等に提供するフードバンク活動が全国各地で広がっており、フードバンク活動を行っている団体数は、令和8（2026）年3月現在、国内で318団体（農林水産省ウェブサイトに掲載希望があった団体に限る。）となっています。

農林水産省は、食品ロス削減や食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・こども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくり等を支援するとともに、フードバンク・こども食堂等に対し、その立ち上げや取組拡大、機能強化に向けた支援、専門家派遣等によるサポート等を実施しました。また、食品産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・実証を支援しました。

国の災害用備蓄食品については、令和3（2021）年4月に関係府省庁が申合せを行い、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、入替えにより災害用備蓄食品の役割を終えたものについて、原則として、フードバンク等への提供に取り組むこととしており、令和3（2021）年5月から、農林水産省のウェブサイトにおいて、ポータルサイトを設け、各府省庁の取組を取りまとめて情報提供を行いました。

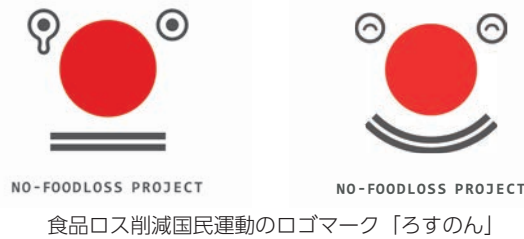
くわえて、農林水産省本省においては、入替えに伴い役割を終えた災害用備蓄食品について、令和7（2025）年10月30日に東京都千代田区において開催された「第9回食品ロス削減全国大会」（千代田区、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催、消費者庁・農林水産省・環境省共催）における無償配布を実施するとともに、令和7（2025）年11月に、フードバンク等5団体への無償提供を実施しました（9品目、計8,030食）。また、地方農政局等においても同様の取組を進めました。

令和7（2025）年10月の「食品ロス削減月間」では、消費者庁、農林水産省、環境省が共同で、食品ロス削減推進アンバサダーとして芸能人を起用した普及啓発ポスターを作成し、地方公共団体等に配布するとともに、集中的な情報発信に取り組みました。

また、「第9回食品ロス削減全国大会」では、関係各省庁がブース出展等を行ったほか、基調講演やトークショーを通して、まだ食べられる食品を捨てることを「もったいない」と感じてもらえるよう、普及啓発活動を行いました。

さらに、消費者庁、農林水産省、環境省では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と共同で、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン」を令和7（2025）年12月1日から令和8（2026）年1月31日にかけて実施しました。この時期は、年末年始の宴会や外食が多く見込まれることから、飲食店及び消費者に対して広く普及啓発することとして、外食時の食べきり（「30・10（さんまる いちまる）運動」等）を呼び掛けました。また、飲食店等の食品ロス削減のための好事例集の周知のほか、「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」等の啓発資材の提供により、適量注文や家庭での食べきりについても啓発を行いました。

官民を挙げた取組である食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」について、平成25（2013）年にマークの利用がスタートし、平成30（2018）年6月に通常の泣いているマークに加えて、笑っているマークも追加しました。令和8（2026）年3月末現在、各団体・企業での利用件数は1,680件となっています。



消費者庁では、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、「令和7年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト」を実施し、計19,071件の応募の中から、審査の結果、「ミyakumiyakuと 続く日本の "もったいない"」が内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞に選ばれました。また、地域に根ざした食品ロス削減を推進する人材を育成するため、令和7（2025）年度には「食品ロス削減推進サポーター」育成のためのオンライン講座を7回実施しました。令和8（2026）年3月現在では4,612名をサポーターとして登録しており、サポーターは、地域での出前授業やフードバンク支援等幅広く活躍しています。

令和7（2025）年8月に開催した令和7年度「こども霞が関見学デー」では、子供の頃から食品ロス削減を身近なこと、我が事として意識してもらえるよう、小学生を対象に、クイズを始めとした、食品ロスを削減するための行動を学ぶプログラムを実施しました。

また、「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一体的に取り組めるように、三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令和6（2024）年6月に関係府省庁で申合せをし、共通のロゴマークを使用して、一元的に発信していくこととしました。



食品ロス削減月間啓発
ポスター（令和7年度版）



令和7年度「めざせ！食品ロス・ゼロ」
川柳コンテスト
内閣府特命担当大臣
（消費者及び食品安全）賞ポスター



「食の環（わ）」プロジェクトロゴマーク

令和6（2024）年12月に、一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者が遵守すべき事項を示した「食品寄附ガイドライン」と、事業者の民事上・食品衛生上の留意事項に加えて消費者が自己責任の下に持ち帰りを行う際に求められる行動についても整理した「食べ残り持ち帰り促進ガイドライン」を策定しました。その後は、両ガイドラインへの理解を深めるための研修会の開催等を通じた周知等により、食品ロス削減を推進しています。また、令和7（2025）年度は、フードバンクの信頼性の向上を目的とした認証制度（令和8（2026）年度運用開始）の立ち上げに向け、実証事業を実施しました。

環境省では、食品ロスに関する情報を集約したポータルサイトを作成し、「消費者向け」、「自

治体向け]、「事業者向け」に食品ロスに関する正確で分かりやすい情報を得ることができる環境を整備しています。また、食品ロス削減に関する普及啓発の一環として、啓発キャラクター「すぐたべくん」を活用し、食品小売店で購入する際、すぐに食べる商品については、賞味期限や消費期限がより長い商品を選んで購入するのではなく、陳列されている手前から順番に購入することについて普及啓発を行っています。さらに、飲食店等での外食時において、まずは食べきることを前提とし、食べ残してしまった場合には消費者の自己責任の範囲で「mottECO」（飲食店での食べ残しの持ち帰り行為）を行うことが当たり前になるように、令和7（2025）年度に「mottECO導入の手引き」を取りまとめるなど普及に取り組んでいます。



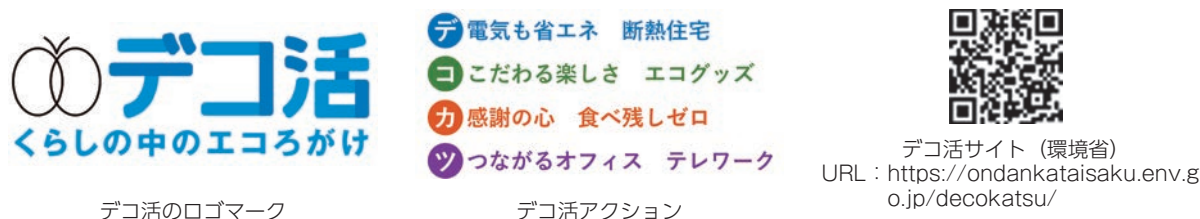
「mottECO（モッテコ）」普及啓発資材

「すぐたべくん」ポスター



食品ロスポータルサイト（環境省）
URL : <https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

また、2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、「デコ活」（脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動）を展開しています。「デコ活アクション」の一つとしてフードドライブの実践を呼び掛けるなど、食品ロス削減も含めた脱炭素につながる国民・消費者の行動変容、ライフスタイル転換を強力に後押ししていきます。



デコ活のロゴマーク

デコ活アクション

デコ活サイト（環境省）
URL : <https://ondankataisaku.env.go.jp/decokatsu/>

また、地方公共団体の食品ロス削減の取組の支援も行っています。環境省では、地方公共団体担当者が食品ロス削減に関連する取組をする際に参考となる事例を取りまとめた「自治体職員向け食品ロス削減のための取組事例集」を平成30（2018）年10月から公表し、毎年地方公共団体における事例を追加しています。

学校においては、栄養教諭が中心となって食に関する指導に取り組んでおり、給食や教科等において、食品ロスを含めた食に関する現代的な課題を取り扱い、食べ物や生産等に関わる人々への感謝の心を育み、児童生徒に食品ロス削減に関する理解と実践を促しています。文部科学省においては、令和7（2025）年4月に「栄養教諭等による食に関する指導等の充実に

ついて（通知）」を各都道府県・指定都市教育委員会宛てに発出し、給食の時間のみならず各教科等における食に関する指導においても、栄養教諭が積極的に児童生徒への直接指導を実施するよう依頼するなど、指導の中核的な役割を担う栄養教諭の配置促進・指導の充実等に取り組んでいるところです。

環境省では、令和4（2022）年度から実施している「食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業」において、地方公共団体・小学校・教育委員会が連携し、デジタル教材を使った食育授業を行い、さらに学校給食の調理工程や食べ残しで生じた残さを食品リサイクル事業者に引き渡す取組が行われています。これら優良事例を掲載した「食品廃棄ゼロエリア創出の手引き」を令和7（2025）年度に取りまとめをし、今後更なる横展開をしていきます。

また、教育現場における食品ロス削減に係る取組事例を取りまとめた「自治体職員のための学校給食の食べ残しを減らす事業の始め方マニュアル」を平成30（2018）年3月から公表しています。

消費者庁、農林水産省、環境省は、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と共同で、「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン」を、12月から1月までの期間に例年実施しています。この時期は、年末年始の宴会や外食が多く見込まれることから、飲食店及び消費者に対して広く食品ロス削減の普及啓発を行っています。外食時の適量注文による食べきりのほか、テイクアウト等による家庭での食事の機会が増えていることから、テイクアウト時の適量購入や家庭での食べきりについても啓発を行っています。

具体的には、外食時の食べきりを呼び掛けるポスターや三角柱、家庭で食べきるための工夫が記載されたチラシ等の普及啓発資材の提供のほか、宴会時に乾杯後30分間、お開き前10分間は自分の席で料理を楽しむ「30・10（さんまる いちまる）運動」の呼び掛け、ウェブサイトやSNS等による情報発信、関係省庁等での普及啓発資材の設置による周知、本キャンペーンの実施予定地方公共団体一覧の周知等を行っています。

令和7（2025）年度のキャンペーンにおいては、すみっコぐらしとコラボしたポスターを作成しました。ポスターについては、「おいしい食べきり みんながえがお」をキャッチコピーに、キャラクターのすみっコたちがみんなで外食を楽しんでいるデザインと、お店で食べるときのポイント「①料理の量を選ぶお店や食品ロス削減に配慮したお店を選ぶ」「②食べられる分だけ注文する」「③料理をおいしく残さず食べきる」「④どうしても食べきれない場合は持ち帰る」がまとめられているデザインの2種類を作成し、全国の地方公共団体や教育機関、飲食事業者等への積極的な活用を呼び掛けました。また、ポスターデザインを基にした動画をYouTubeに掲載するほか、自由にダウンロードできるペーパークラフトを特設ページに掲載するなど、子供を含む消費者への普及啓発も実施しました。くわえて、ポスター及び動画を東京・横浜・大阪の駅構内等へ掲出し、周辺の歩行者に対し、本キャンペーンを周知しました。そのほか、消費者自身の食べきりの取組を投稿するSNSキャンペーンも実施しました。



すみっコぐらしとのコラボポスター



コラボペーパークラフト



SNSキャンペーンの実施



「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン特設ページ（消費者庁）
URL : <https://www.no-foodloss.caa.go.jp/eating-all-campaign2025>

4 バイオマス利用と食品リサイクルの推進

バイオマスは、動植物由来の再生可能な資源であり、家庭やレストラン等から出る食品廃棄物や家畜排せつ物等、私たちの身近に豊富に存在しています。バイオマスを利用することは、循環型社会の形成や地球温暖化の防止に寄与するほか、新たな産業の創出や農山漁村の活性化につながるものです。

政府は、「バイオマス活用推進基本法」(平成21年法律第52号)及びこれに基づく「バイオマス活用推進基本計画」(令和4(2022)年9月6日閣議決定)の下で、下水汚泥等を含むバイオマスの活用の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進しています。

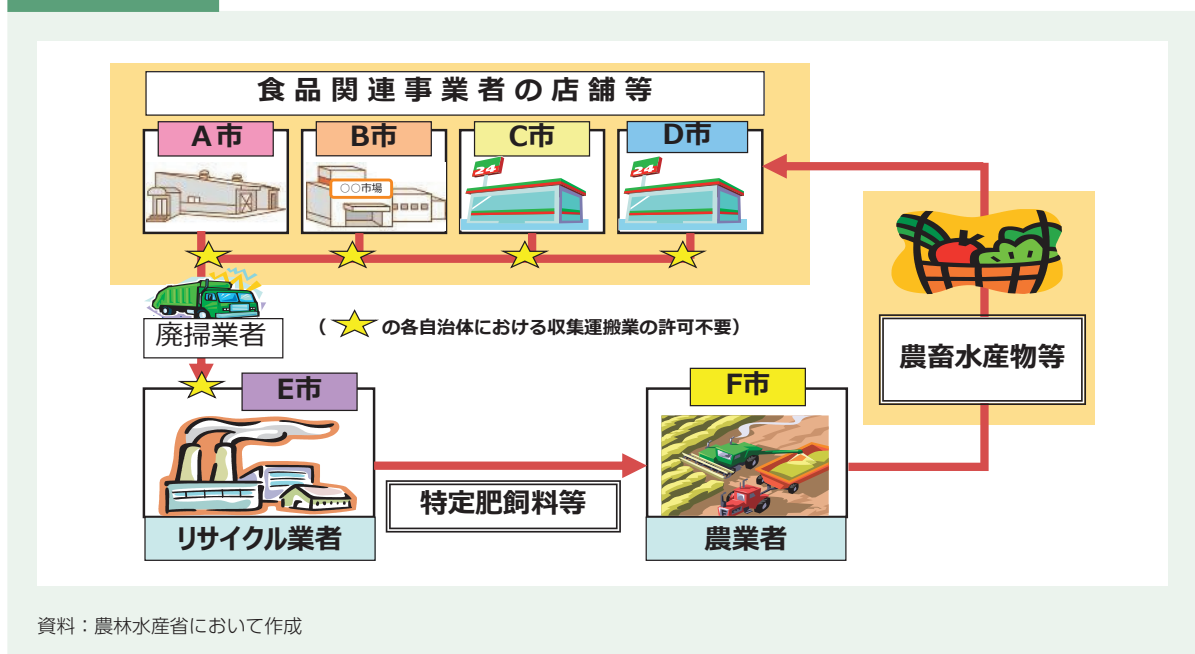
廃食用油については、これまでの配合飼料原料等に加えて、航空分野の脱炭素化に向けた持続可能な航空燃料(SAF¹)の原料としての活用も期待されています。このため、技術的・経済的課題や解決策を官民で協議し、一体となって取組を進める場として、令和4(2022)年4月に設立された「持続可能な航空燃料(SAF)の導入促進に向けた官民協議会」に関係省庁が参画するなど、国内の廃食用油の循環利用に向けた取組を推進しています。

食品廃棄物については、食品関連事業者による飼料や肥料等への再生利用の取組が進められているものの、消費者に近い食品流通の川下や家庭での廃棄物については、分別が難しいため、比較的、分別が容易で取り組みやすいメタン化²も併せて推進しています。

令和7(2025)年3月には食品リサイクル法に基づく新たな基本方針を策定し、基本方針で定める優先順位を維持した上で、食品循環資源の再生利用等の更なる促進を図っています。また、食品リサイクル法の再生利用事業計画(食品リサイクルループ)の認定制度の活用等により、食品関連事業者、再生利用事業者及び農林漁業者等の三者が連携し、地域で発生した食品循環資源を肥料や飼料として再生利用し、これにより生産された農産物を地域において利用する取組も進んでおり、令和8(2026)年3月末現在で60の計画が認定されています(図表2-5-4)。

これらの取組の結果、食品産業全体の再生利用等実施率は令和5(2023)年度には90%になりました。

図表 2-5-4 再生利用事業計画のイメージ



1 Sustainable Aviation Fuelの略。

2 メタン発酵によりバイオガスを生成し、エネルギー利用する取組。