



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

＜茨城県消費者団体との意見交換会版＞

農林水産省
関東農政局

★本日本話しすること★

①食品ロスの現状

②食品ロスのための法整備など

③フードバンクの現状

④食品ロス削減のための取組事例

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

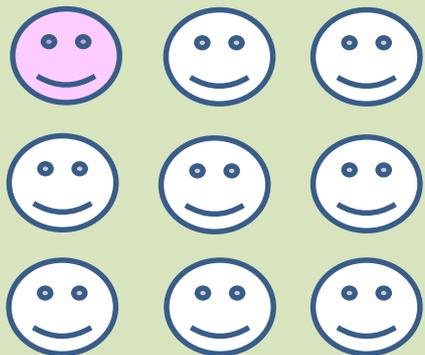
市町村におけるごみ処理経費
2兆 910 億円 (平成30年度)

(平成25年度比 + 2,400億円 (+13%))

1人当たりの経費 = **16,400円/年**
(平成25年度比 + 2,000円 (+14%))

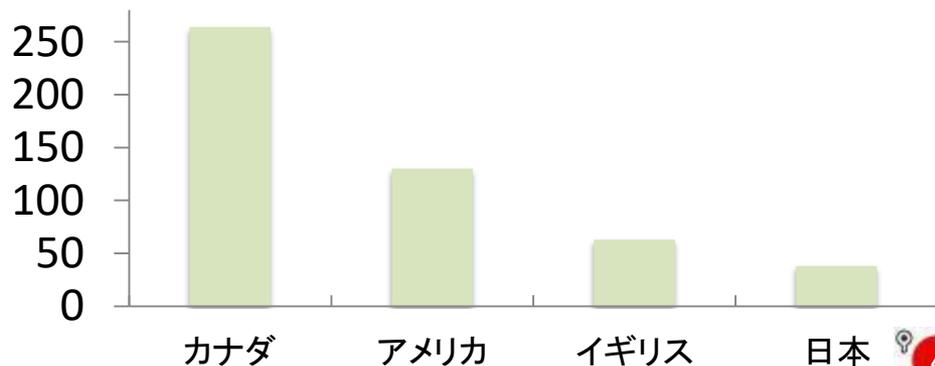
食料問題

世界の9人に1人が栄養不足
(約8億人)



世界人口
国連推計
77億人
(2019)
↓
97億人
(2050)

摂取カロリーから見た食料自給率
37% (平成30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

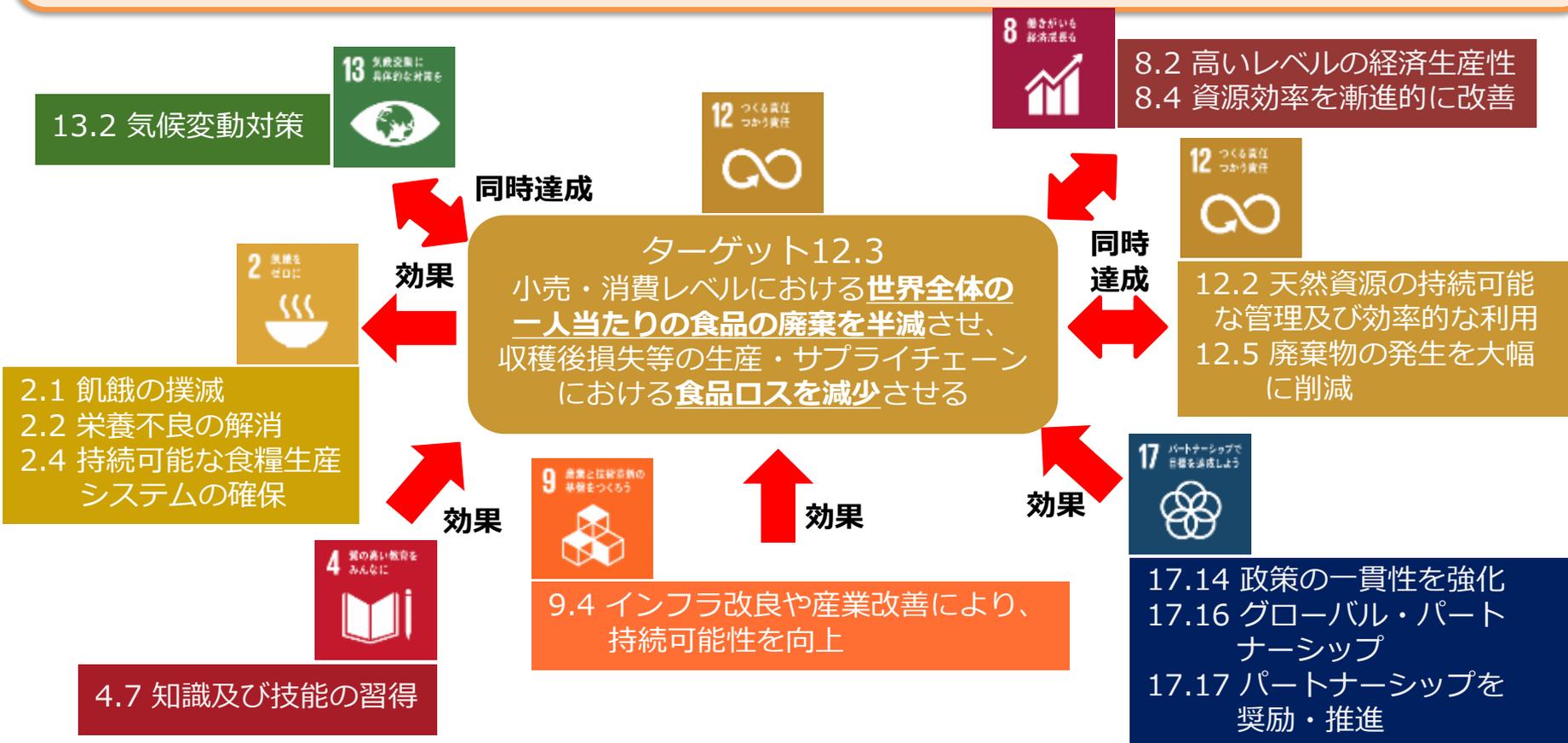
2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

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。

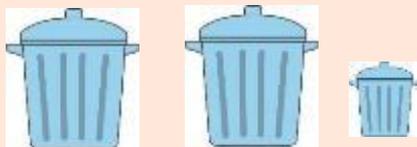
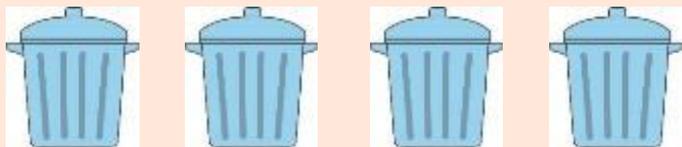
食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 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。



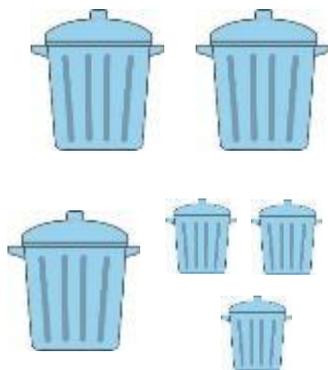
日本の食品ロスの状況（平成29年度）

日本の「食品ロス」 約612万トン



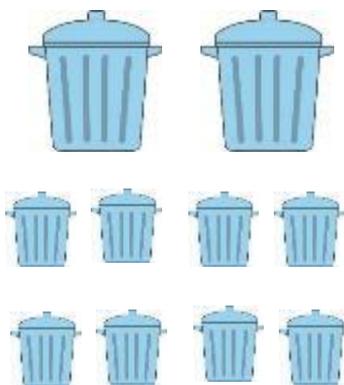
事業系

約328万トン



家庭系

約284万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約132g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約48kg

※ 年間1人当たりの米の消費量
(約54kg) に相当

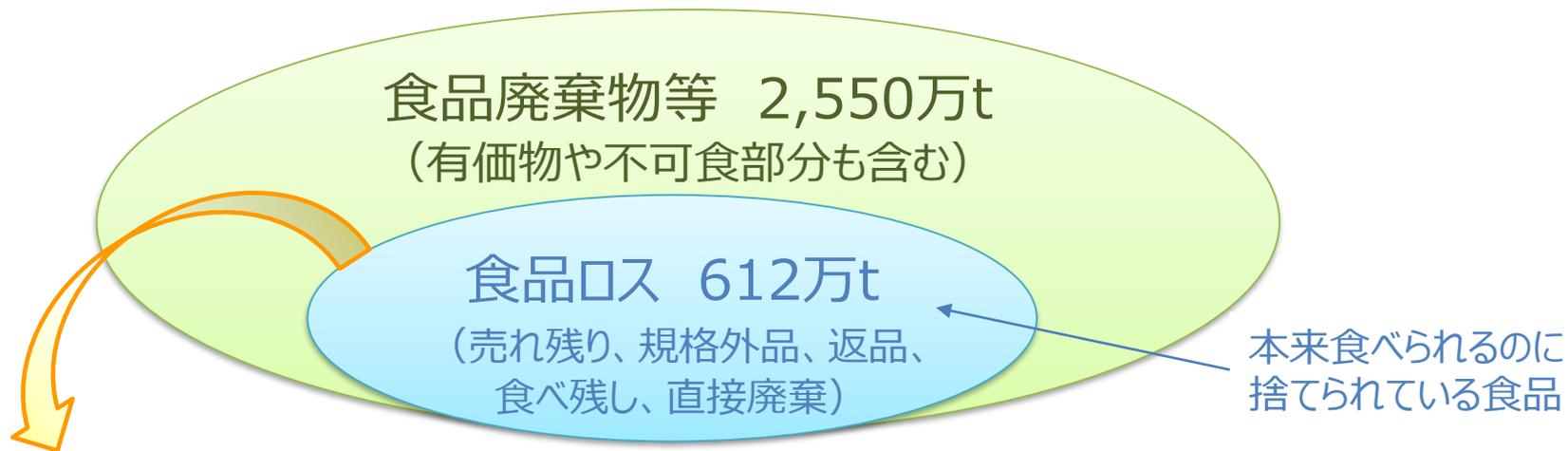


資料：総務省人口推計(平成29年10月1日)
平成29年度食料需給表（確定値）

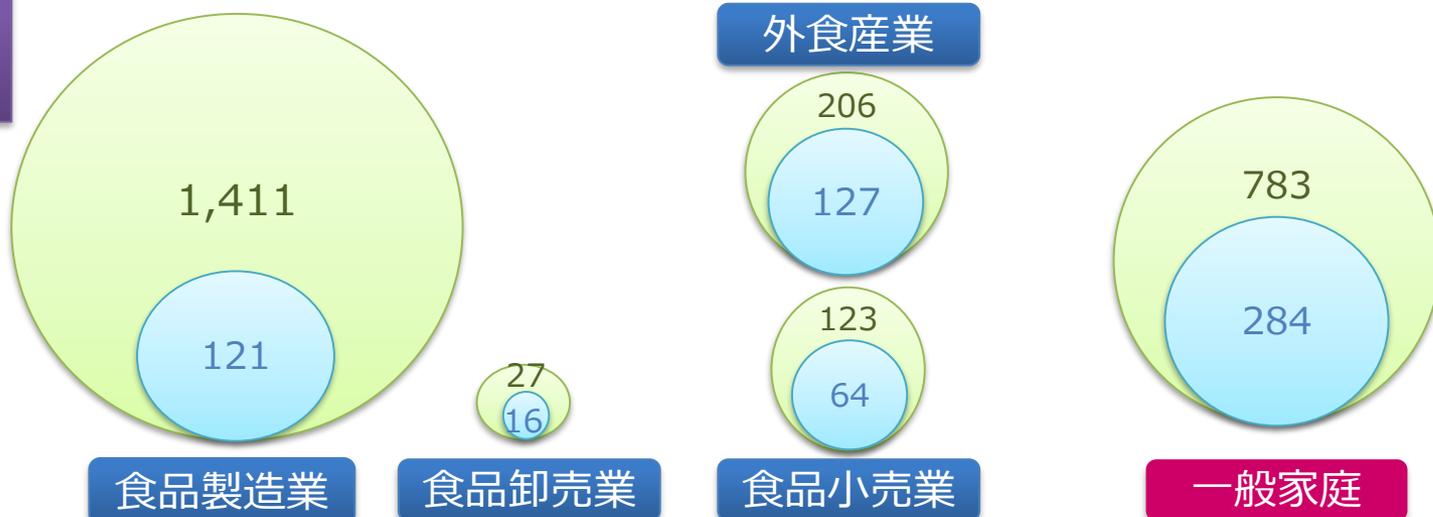
食品廃棄物等と食品ロスの発生量（平成29年度推計）

【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



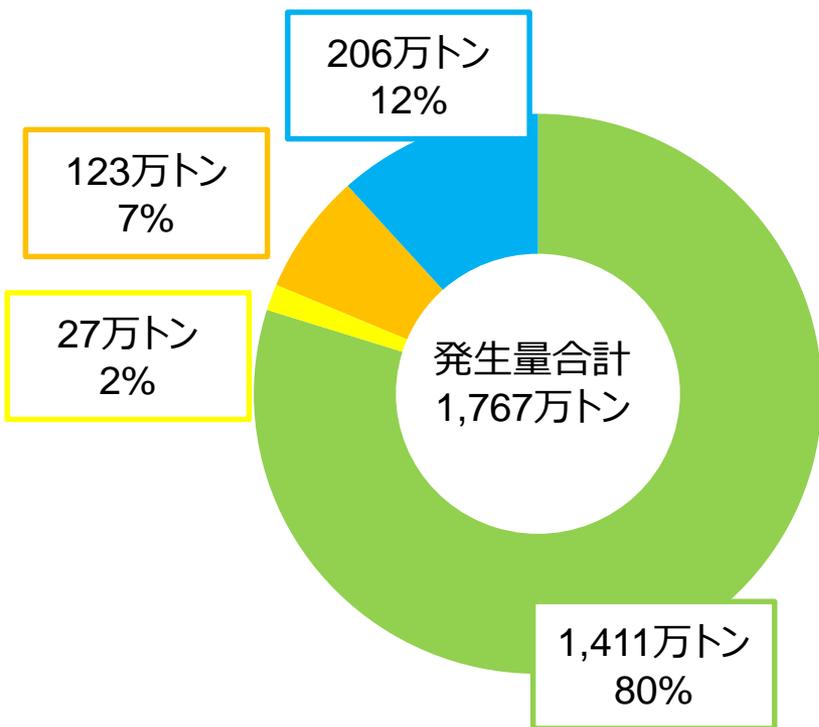
発生場所ごとの 食品ロス



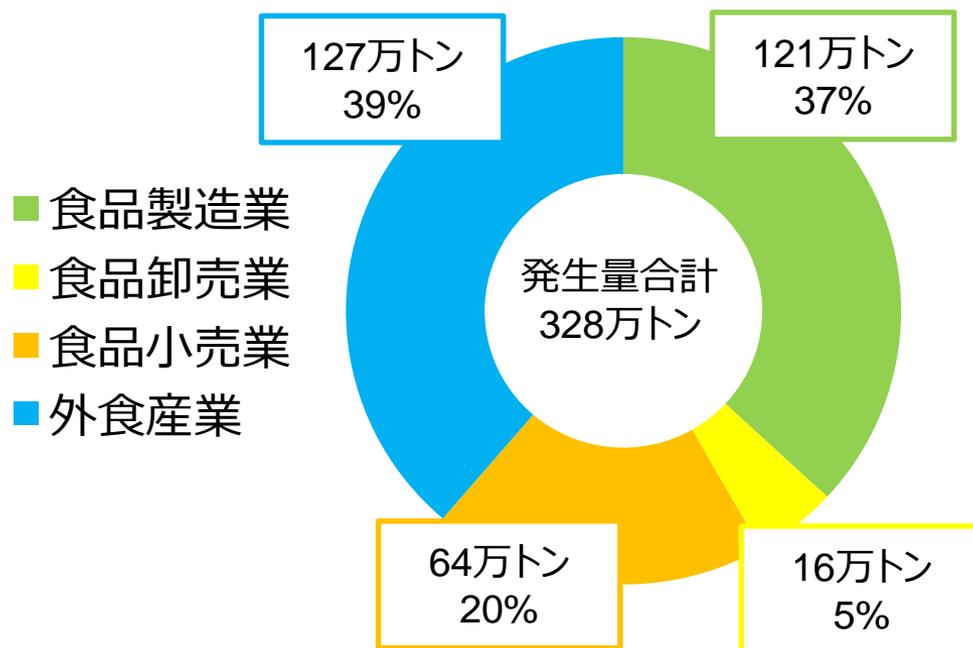
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（平成29年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、平成29年度で1,767万トンとなっており、このうち食品製造業が80%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は328万トンとなっており、このうち外食産業が39%、食品製造業が37%を占め大部分となっている。

①事業系食品廃棄物の業種別内訳

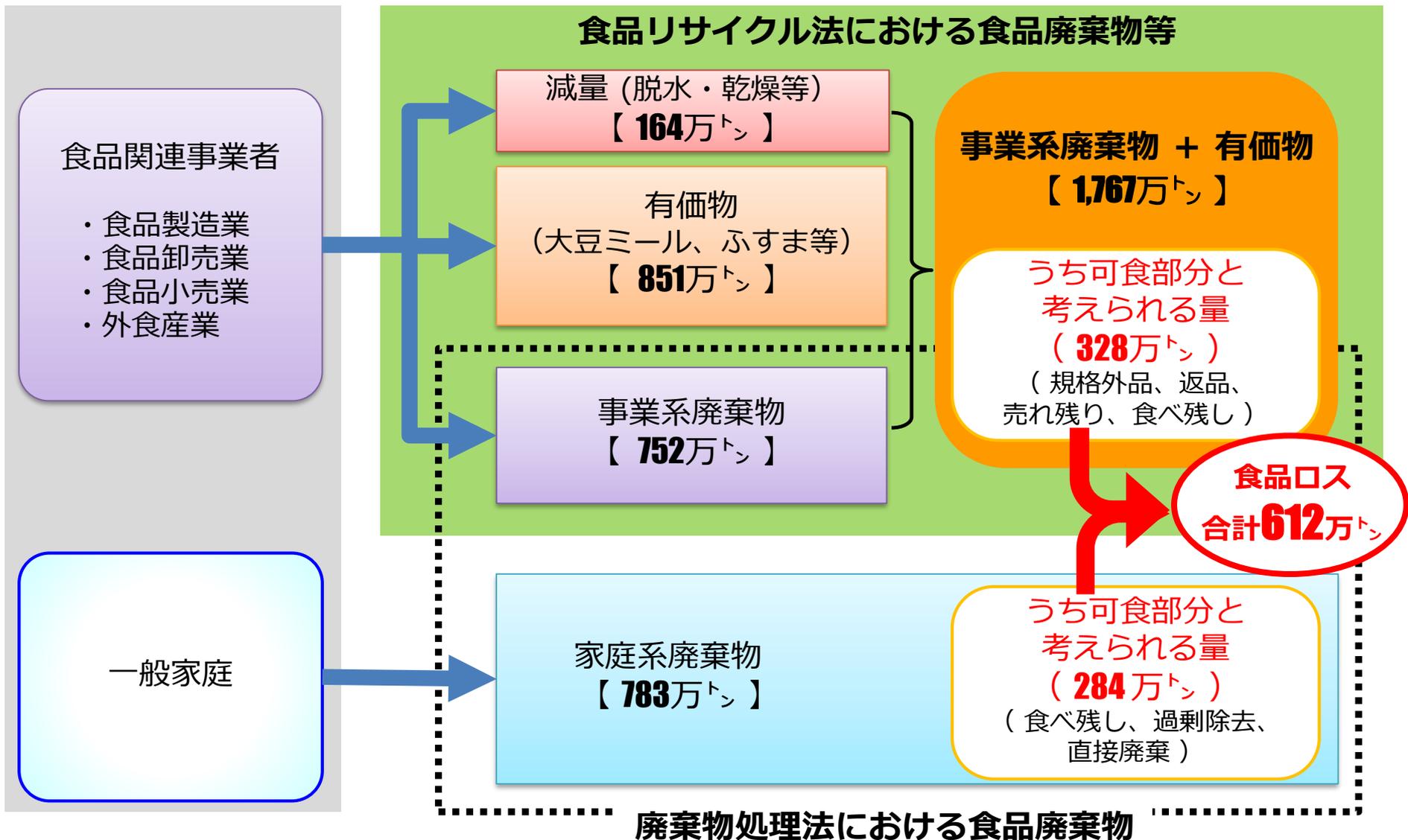


②事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

食品ロスの発生量（平成29年度推計）



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・調理の過程に応じ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 （令和元年7月）

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

○再生利用等の促進①

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

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずべき措置

- ・食品の製造・加工過程・・・原材料の使用の合理化
- ・食品の流通過程・・・食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- ・食品の販売過程・・・食品の売れ残りを減少させるための工夫
- ・食品の調理・食事の提供過程・・・調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

○再生利用等の促進②

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

○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言
- ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

食品リサイクル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(令和元年7月)



- ・ 「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに半減させる目標を設定。
- ・ 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
- ✓ 食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入
- ✓ フードバンク活動の積極的な活用
- ✓ 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

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年度までに半減させる（273万トン）

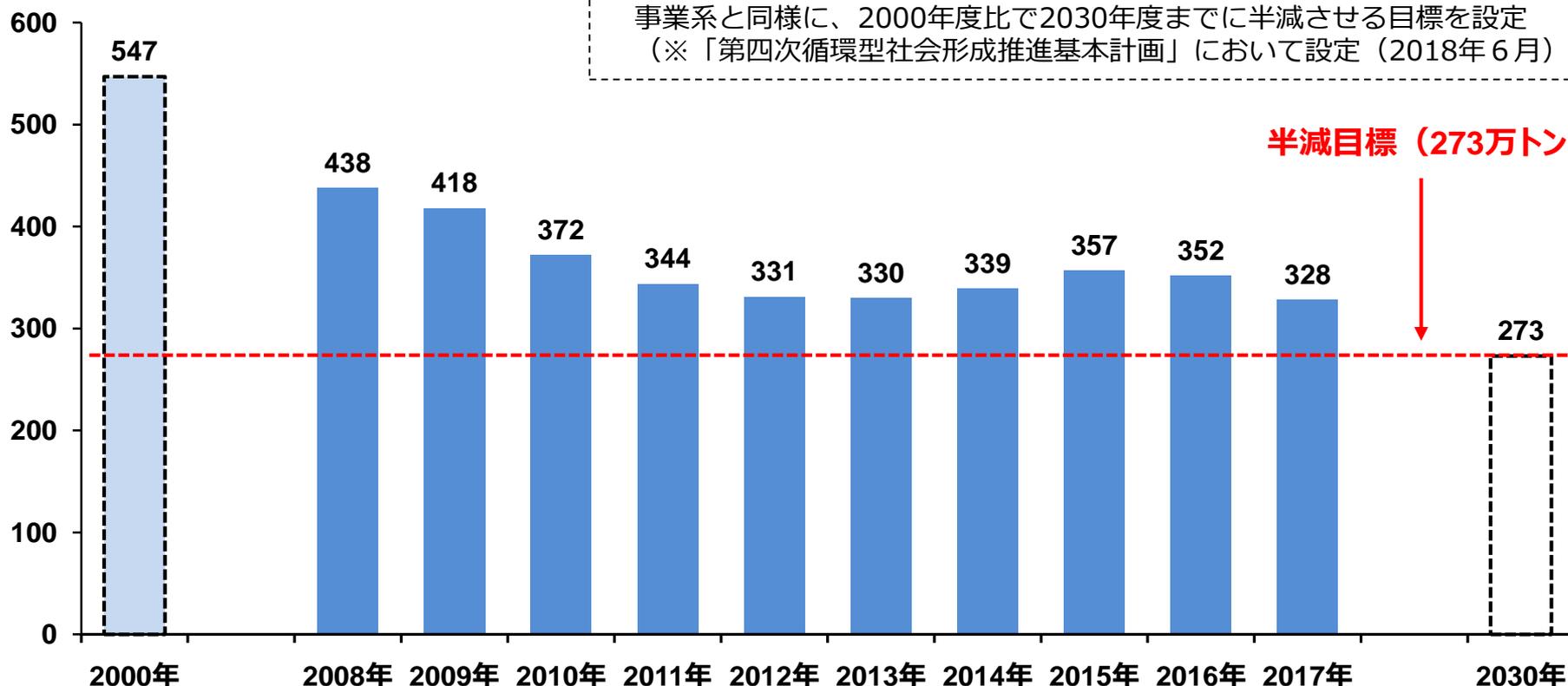
※食品リサイクル法の基本方針において設定（2019年7月）

※起点となる2000年は、食品リサイクル法の成立年

【目標達成に向けた考え方】

異業種との協働による取組や消費者も一体となった更なる機運醸成や行動変革等、様々なステークホルダーとの連携が必須であり、これをなくして本目標の達成は難しい。

食品ロス量（万トン）



食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

前文

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

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第8条）

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

食品ロス削減月間（第9条）

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

公布日：令和元年5月31日、施行日：令和元年10月1日

※基本方針の閣議決定：令和2年3月31日

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。

○ 求められる行動と役割（基本方針）

【農林漁業者・食品関連事業者】

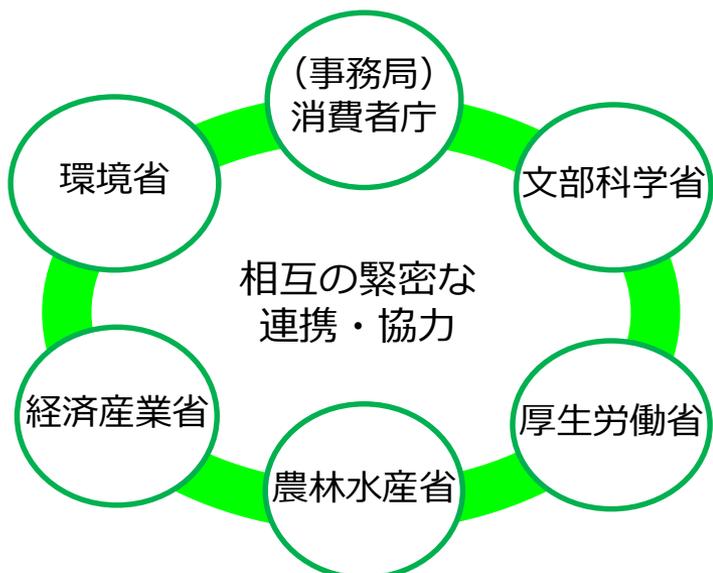
（例）

- ・ 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有効活用
- ・ 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
- ・ 外食での小盛りメニュー等の導入、持ち帰りへの対応
- ・ 食品ロス削減に向けた取組内容等の積極的な開示

食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議

「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、関係行政機関相互の緊密な連携・協力を確保し、総合的かつ実効的な推進を図るため、新たに食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議を設置・開催。

食品ロス削減の推進に関する 関係省庁会議



食品ロス削減に関する総合的かつ
実効的な推進

- 第1回開催 令和元年6月7日
- 第2回開催 令和元年8月29日

食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議 の構成

- 議長 消費者庁次長
- 副議長 消費者庁審議官
- 構成員 文部科学省初等中等教育局長
厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
厚生労働省社会・援護局長
農林水産省食料産業局長
経済産業省商務・サービス審議官
環境省環境再生・資源循環局長

事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

- ✓ 食品ロスの発生要因としては、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。
- ✓ 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ○商慣習 <ul style="list-style-type: none"> ・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
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
	○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限への理解不足	○フードバンクとの連携
		○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○消費者への啓発

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。

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

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ (無駄な製造や在庫数量の減少)	-	× (販売期間の短縮)
賞味期限の年月表示化	△ ((+) 在庫管理の効率化) ((-) 賞味期間が最大1ヶ月短縮)	○ (在庫管理の効率化)	○ (品出し業務等の効率化)

納品期限の緩和の取組の効果

1/3から1/2に納品期限を見直した実証結果（平成25年度）

【食品製造業】
鮮度対応生産の削減など
未出荷廃棄削減

【物流センター】
納品期限切れ発生数量の
減少、返品削減

【小売店頭】
飲料と賞味期間180日以上の子は
店頭廃棄増等の問題はほぼなし

【該当食品全体への推計結果】
飲料：約 4万トン（約71億円）
菓子：約 0.1万トン（約16億円）※賞味期間180日以上の子で実施
合計：約 4万トン（約87億円） ← **食品関連事業者から発生する食品廃棄物等（可食部）**
およそ330万トンの1.0%～1.4%

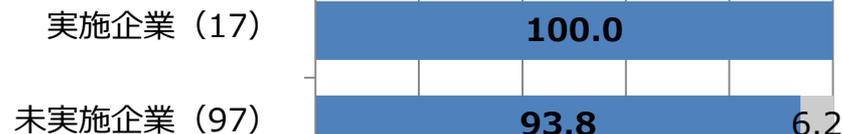
加工食品（ドライ）の納品期限緩和の実施の有無とロス率の変化

- ✓ 過去3年間に加工食品の納品期限を緩和した企業の値引ロス率、廃棄ロス率の変化を見ると、「値引ロス率・廃棄ロス率が上昇（悪化）」したとの回答率は0%で、納品期限を緩和していない企業より低い。

値引ロス率の変化

0% 20% 40% 60% 80% 100%

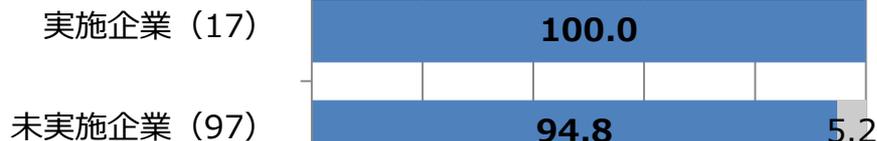
納品期限の緩和



廃棄ロス率の変化

0% 20% 40% 60% 80% 100%

納品期限の緩和



※食品を取り扱う小売事業者に対するアンケート結果

※ () 内の数値は回答事業者数

※公益財団法人流通経済研究所調べ（平成28年度）

■ ロス率が低下（良化）～横ばい ■ ロス率が上昇（悪化）

納品期限緩和の取組状況（令和2年3月現在）

納品期限の緩和を推奨する品目

清涼飲料、菓子（賞味期間180日以上）、カップ麺

※その他、以下のように整理

- ・納品期限緩和を前提として小売各社で検討する品目：袋麺、レトルト食品
- ・その他の品目についても、小売店舗や家庭における廃棄等の問題がないと思われる場合は、各小売事業者において積極的に緩和に向けた検討を行う。

納品期限を緩和（もしくは予定）している小売事業者（108事業者）

※うち、公表企業100社

【総合スーパー（GMS）】

イトーヨーカ堂、ユニー、イズミ、イオンリテール、ダイエー、平和堂 等
計12社

【コンビニエンスストア（CVS）】

セブンイレブン・ジャパン、ローソン、ファミリーマート、デイリーヤマザキ、ミニストップ、ポプラ、セイコーマート、国分グロサースチェーン 計8社

【生協】

CO-OPとやま、あいコープみやぎ、一宮生協、いばらきコープ、おおさかパルコープ、京都生協、コープぎふ、コープぐんま、コープこうべ、コープさっぽろ、コープながの、コープにいがた、コープみやざき、コープみらい、自然派くらぶ生協、全日本海員生協、東都生協、なのはな生協、ならコープ、パルシステム福島、福祉クラブ生協、生協ぷちとまと、三井造船生協、ユーコープ、コープ九州事業連合 計25社

【食品スーパー（SM）】

アコレ、アルビス、遠鉄ストア、大阪屋ショップ、オータニ、小田急商事、カスミ、カノー、ぎゅーとら、光洋、サミット、サンマート、山陽マルナカ、スーパーナショナル、スズキヤ、セブンスター、タカヤナギ、東急ストア、東武ストア、とりせん、西山寛商事、パロー、福原、フレスタ、豊月、マイヤ、マックスバリュ、マツヤスーパー、ママのセンター、丸久、マルミヤストア、マルヤ、万惣、ヤオコー、ヨークベニマル、ヨークマート、ライフコーポレーション、ラルズ、レッドキャベツ等 計47社

【ドラッグストア・薬局】

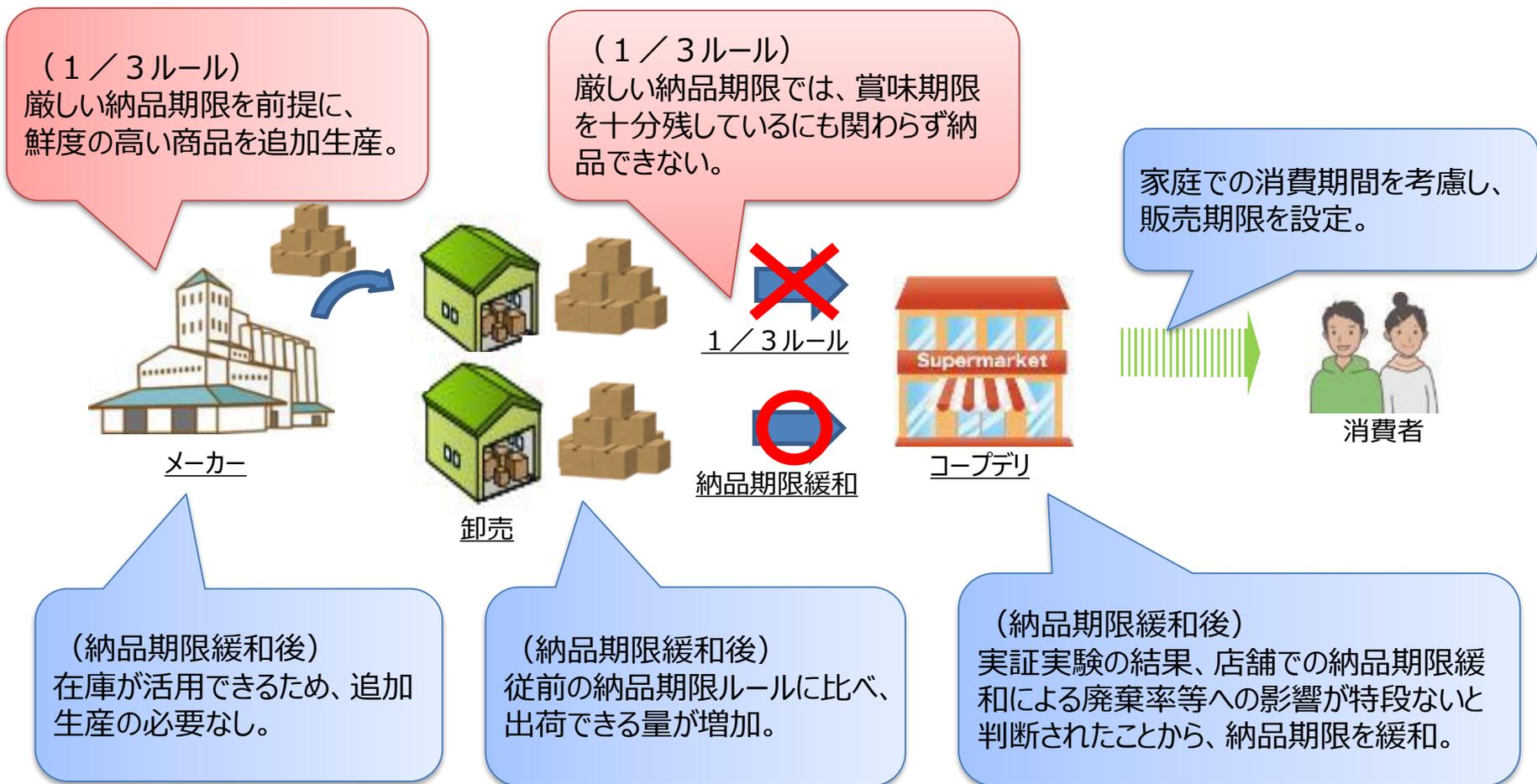
ウエルシア薬局、クスリのマルエ、ココカラファインヘルスケア、コメヤ薬局、サッポロドラッグストアー、下川薬局、太陽堂、ツルハ
計8社

（参考）納品期限の緩和取組事業者数

- ・平成30年度末時点 : 39事業者（うち公表企業39社）
- ・令和元年10月時点（予定を含む） : 102事業者（うち公表企業94社）

事例：コープデリの取組

賞味期間180日以上の加工食品を対象に納品期限を緩和し、メーカー・卸売段階における食品ロス削減に貢献。



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。

【賞味期限表示の大括り化の実施状況】

カテゴリー	商品数	大括り化済	今後実施予定
清涼飲料	2,168	1,148	169
菓子	11,858	3,380	431
レトルト食品	2,081	282	265
風味調味料	90	72	14

清涼飲料、菓子、風味調味料は各団体を通じた調査結果。
レトルト食品は企業への個別調査結果。
H31年度流通経済研究所調べ(H31年10月末時点)

【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。

2020/09/14



2020/08



<参考> 賞味期限の年月表示化の期待効果 ②

小売店舗への納入済み商品より賞味期限が前の商品の納入が拒否されるため、物流拠点間の商品の転送ができなかった在庫が、転送可能となることで食品廃棄を削減。

年月日表示

A拠点 (在庫過剰)

B拠点 (在庫不足)

未出荷
廃棄!

追加
生産

欠品

賞味期限
2020.10.03

賞味期限
2020.10.04

納入済み商品より賞味期限が前の商品の納入が拒否されるため転送不可

年月表示

A拠点 (在庫過剰)

B拠点 (在庫不足)

賞味期限
2020.09

賞味期限
2020.09

同一期限のため転送可能

<参考> 賞味期限の年月表示化の期待効果 ③

日付管理から月管理になることで、保管スペース、荷役業務、品だし業務等を効率化。

年月日表示



2020.10.01

2020.10.02

2020.10.03

年月表示



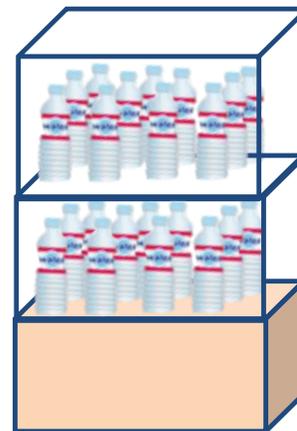
日付管理・検品等
作業省力化

2020.10

保管スペースの
極小化



ピッキング省力化



期限確認・陳列作業効率化



運搬・積載効率向上

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年間に延長を実施	今後延長の予定
清涼飲料	2,168	72	132
菓子	11,858	567	435
レトルト食品	2,081	138	278
調味料	12,047	248	950
冷凍食品	2,010	8	123

清涼飲料、菓子は各団体を通じた調査結果。レトルト食品、調味料、冷凍食品は企業への個別調査結果。
平成31年度流通経済研究所調べ(H31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。



袋麺 6ヶ月
カップ麺 5ヶ月

従来

袋麺 8ヶ月
カップ麺 6ヶ月

現在

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）

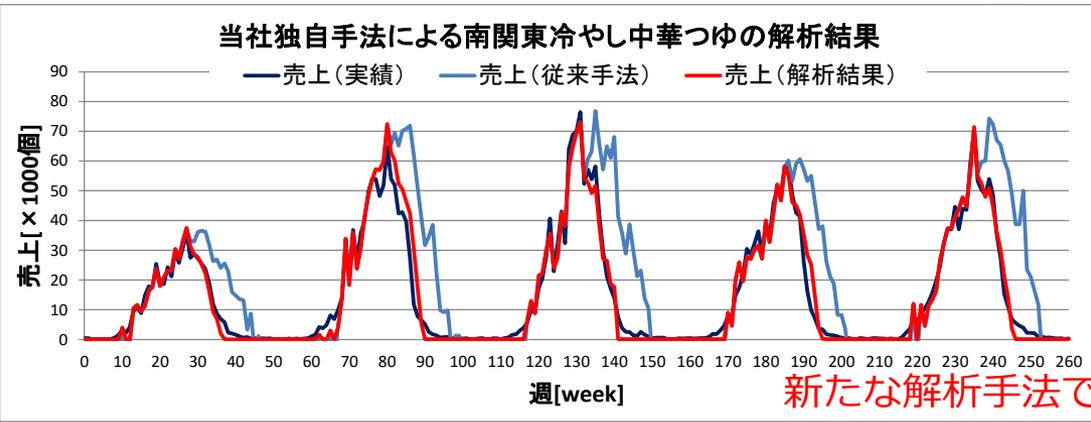
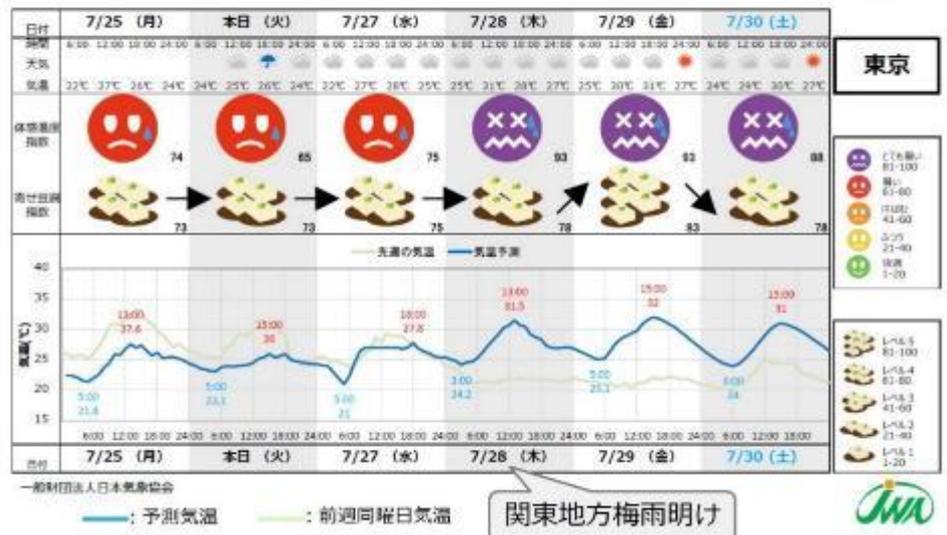


日本気象協会と食品事業者が連携した実証事業において、気象情報とPOS（販売時点情報管理）データを組み合わせた需要予測の精緻化により、食品ロスの削減を達成。

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**需要予測精度を30%向上しロスを削減**

7月26日(火)発表 JWA特別気象予測 相模屋食料様 寄せ豆腐



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20%削減

新たな解析手法では売上の97%を気象で説明可能

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年も引き続き呼びかけを行い、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PR資材を提供し、事業者名（43事業者）を公表

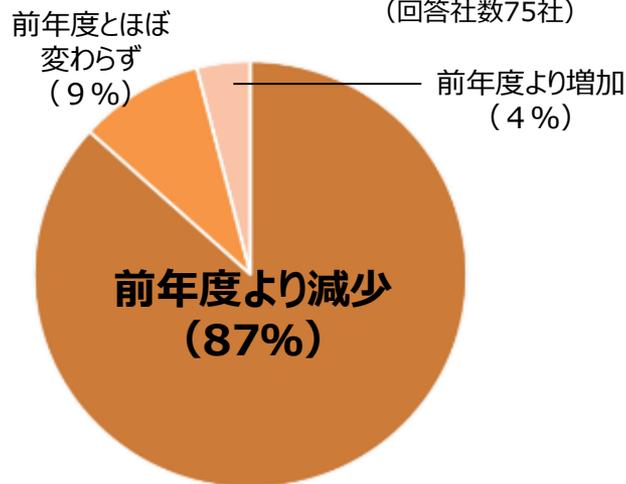
＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞

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＞

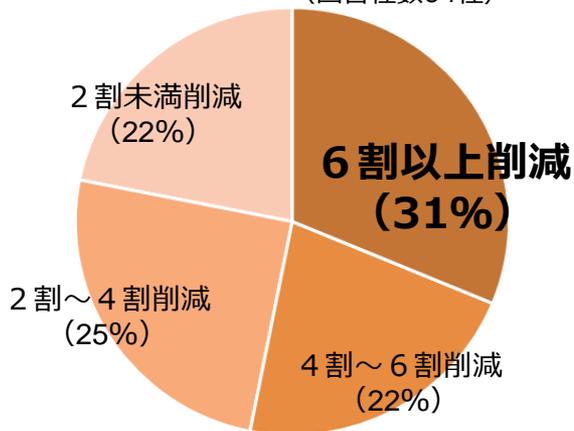
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

（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

＜2020年PR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%）

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

小売店頭でのお客様への呼びかけ

- ✓ 小売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。
- ✓ 令和元年度の食品ロス削減月間には啓発資材を掲示している食品小売事業者を公表。

【啓発資材掲載先】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/keihatsu.html

【令和元年度の取組例（株式会社三河屋（愛知県））】

【啓発資材の例】



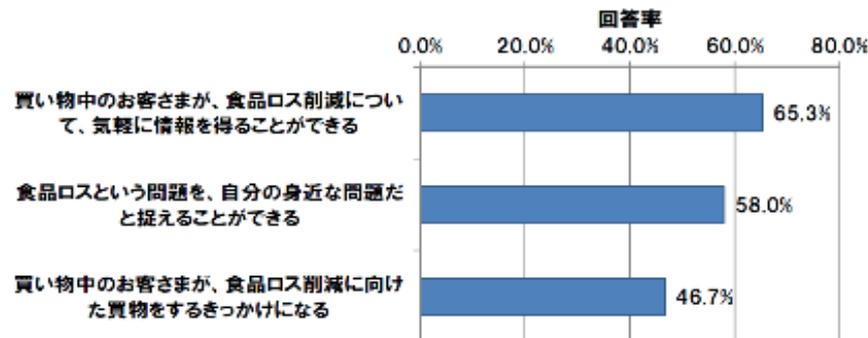
【（参考）啓発資材の効果（平成29年度実証）】

平成29年度に、大手流通事業者と連携して、店頭における消費者への啓発資材による食品ロス削減効果を実証。

効果測定の結果

- ・ 売変、廃棄率等の効果検証
 - 店頭に掲示し、効果検証した結果、1ヶ月内程度の短期間だが、廃棄率が減少する等の効果が確認された。
- ・ 店頭アンケートによる効果検証
 - 店頭アンケートによれば、広報資材の視認率は4割であった。
- ・ 店舗スタッフ等の声
 - 店舗スタッフのロス削減に向けた意識の強化に大きく貢献した。
 - 総じて、今回の取り組みは「効果があった」と評価している。

ポスター等を掲示することは、消費者の購買行動に影響があると思うか（150）



飲食店等における「食べきり」の促進

- ✓ 消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省の連名で、「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」を衛生的な観点を含め作成し、外食関係団体や地方公共団体等へ通知（平成29年5月16日）。
- ✓ さらに、これをわかりやすく示した「外食時のおいしく『食べきり』ガイド」を作成・普及（令和元年5月20日）。

1 食べきりの促進

【消費者の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの活用
- ・自身の適正量に見合った注文
- ・年齢層、男女比等に配慮したメニュー選択
- ・30・10運動の実施

【飲食店の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの採用
- ・料理を出すタイミングや客層に応じた工夫の実施
- ・幹事との食事量の調整
- ・食べきりへのインセンティブの付与

2 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

【消費者の方へ】

- ・帰宅後に加熱が可能なものを量を考えて持ち帰る
- ・自ら料理を詰める場合は清潔な容器等を使用
- ・帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰らない
- ・持ち帰った料理は帰宅後速やかに食べる

【飲食店の方へ】

- ・衛生上の注意事項を十分に説明
- ・十分に加熱された食品を提供
- ・清潔な容器や箸などを使って詰める
- ・外気温が高い場合、持ち帰り休止か保冷剤の提供

【京都市の例】



【ドギーバッグ普及委員会】



飲食店等の食品ロス削減のための好事例集

- ✓ 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、飲食店舗における食品提供、食材使いきり等の工夫等を例示した「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」を作成。
- ✓ 食材使いきりの工夫、食べきりの呼びかけ等57の事例を掲載（令和元年10月現在）
【事例集掲載HP】 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



<実際の掲載事例（抜粋）>

元気寿司株式会社

食品ロスや食品廃棄物の量の把握

回転レーン上の皿を敬遠する顧客が増えている（大半注文品）ことから、注文を受けた皿を直接客席に届ける3段重ねの高速レーンを設置した店舗に変更。鮮度の高い商品を提供するとともに、データを活用し、食材の在庫や鮮度の適正管理を実現。それに伴い、乾いた寿司や食材等の食品ロスを大幅に削減。

実施効果

「回転しない寿司」の店舗（108店舗）で削減できた「乾いて廃棄する寿司」（平成29年度）は約445トン（概算値）



三重県戸田家（旅館）

食品提供、食材使いきりの工夫

通常の部屋出しでは、高齢者の方を中心に「おいしいが食べきれない」との意見を多数いただいたことで、少量・多品目で見た目を良くして食事を提供するようになっている。具体的には1つの器に2人盛り、3人盛りとして綺麗に様々な料理を盛りつけるなど、全体量としては少ないが、非日常感を「量による満腹感」では無く、「味」と「見た目の豪華さ」で感じていただくよう工夫している。

実施効果

発注量の適正化等も並行して行っているが、本取組を始める前と後で食品廃棄量は減っている。



東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会における食品ロス対策

- ✓ 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、同大会組織委員会は持続可能性に配慮した運営計画を策定。多量の飲食提供に当たって、食べ残し削減に向けた効果的な取組を推進する方針。

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の運営計画では、競技会場や選手村等における食品ロス・食品廃棄物を削減する方針。

環境や人権への配慮等、持続可能性を大会のレガシーとして位置づけ

選手村や競技会場の外では・・・

- ⇒外国人観光客の増加
- ⇒マナー教育（料理のとり方や食べ残し）、多文化への対応（言語、宗教等）

「もったいない」精神を世界に広めるチャンス

ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスの促進

- ✓ 近年、ICTやAI等の新技術を活用した未利用食品の販売（シェアリング）や食品の需要予測など、食品ロスの発生防止につながる新たな民間ビジネスが開始。
- ✓ 食品産業の個々の努力だけで事業系食品ロスを半減することが容易ではない中で、これらのビジネスは、今後の食品ロス削減に向けた取組として期待。
- ✓ 農林水産省では、これら新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスを促進。

【新ビジネスの募集と紹介】

ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスを募集（令和元年12月～令和2年1月）。応募のあったビジネスについて、農林水産省のホームページで紹介。

応募のあったビジネスのテーマ

- ・未利用食品の販売（シェアリング） 13企業
- ・食品の需要予測 8企業
- ・その他 3企業

例えば、

- ・未利用食品のインターネット上での販売
- ・廃棄される恐れのある商品を抱える飲食店と消費者とのマッチング
- ・小売店で販売期限を迎えた食品をお得に買うことができるアプリ
- ・POS・気象・人流データ等による需要予測

【新ビジネスと食品関連事業者との交流会の開催】

これらの取組を促進するため、応募いただいた民間企業（ビジネス）と、食品関連事業者が直接対話できる交流会を開催。

※諸般の事情により延期となりました

日時・場所：令和2年2月26日（水）13～17時（予定） 農林水産省講堂

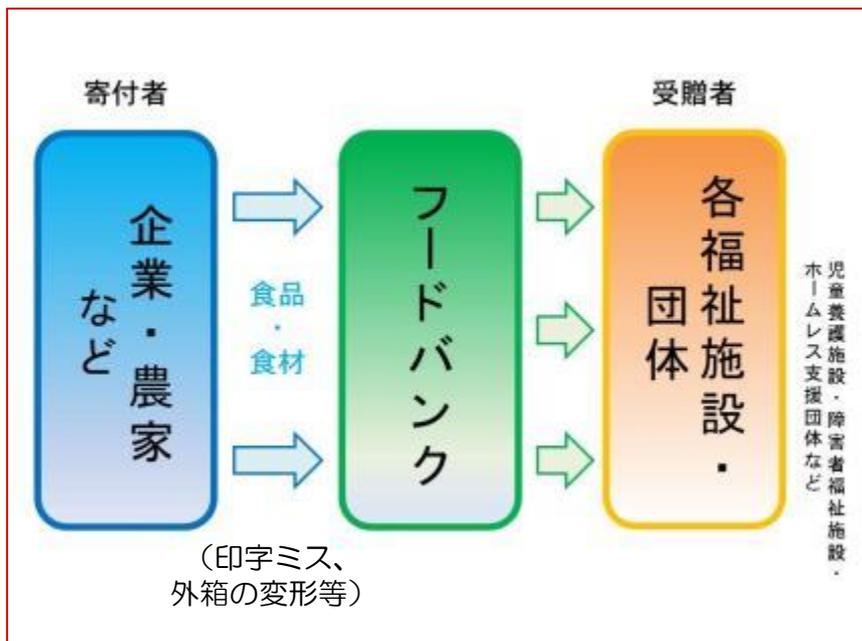
内容：〈第1部〉基調講演、食品産業からの活用事例紹介 等

〈第2部〉出展企業からのビジネス紹介（企業プレゼンテーション、個別交流会）

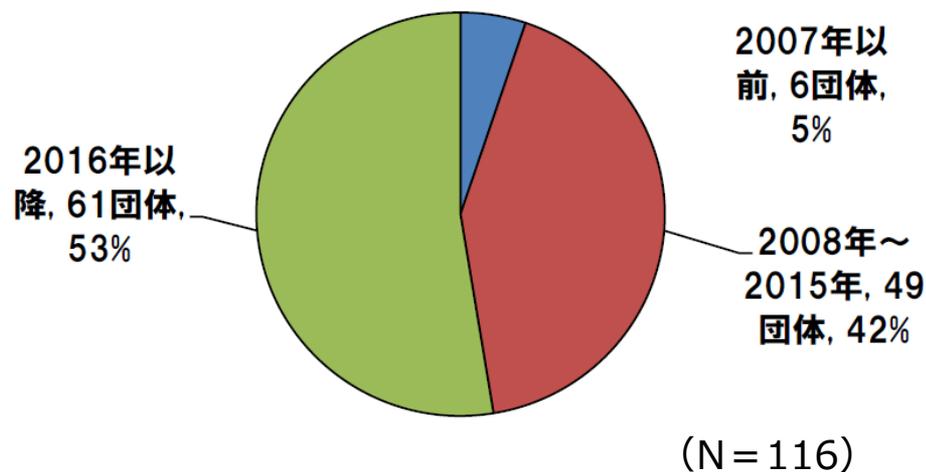
フードバンク活動とは

- ✓ 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- ✓ もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。（日本では北海道から沖縄まで120団体が活動）

概要図



活動開始時期



資料：公益財団法人流通経済研究所「国内フードバンクの活動実態把握調査」（平成31年度調査）等

フードバンク活動に対する課題



供給側（食品関連事業者）の意見

- ・ 食品廃棄物の不正転売を受け、フードバンクから横流や不適切な廃棄をされないか不安。（物品管理をしっかりとってもらわないと供給できない。）
- ・ 衛生管理の規定を設けていないフードバンクへの提供には不安を感じる。

フードバンク側の意見

- ・ 組織の運営基盤が弱く、マンパワーが不足。
- ・ 認知度が低く、利用者・寄付者のマッチングが効率的に行われていない。
- ・ 生鮮食料品は品質劣化が早く、寄贈が不定期、かつ品目・量にも偏りがあり、寄附先のニーズとのマッチングが難しく、取り扱いにくい。
- ・ 肉・魚については、保冷車や冷蔵冷凍設備が必要で新たな投資が必要で、寄附先における保存状態の把握も必要でリスクが高い。

フードバンク活動の手引き

- ✓ 食品の品質管理やトレーサビリティに関するフードバンクの適切な運営をすすめ、信頼性向上と取扱数量の増加につなげるため、フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引きを作成。（2016年11月公表、2018年9月改正）

手引きの対象
範囲

国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者等から提供された食品の譲渡に係る活動

手引きの主な内容

◆食品の提供又は譲渡における原則

食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品衛生上問題のない食品を提供又は譲渡

◆関係者におけるルールづくり

食品提供事業者、フードバンク活動団体、福祉関係団体は、食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有（合意書の例を手引きに添付）

◆提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理

食品提供事業者 - 食品の安全性に係る確認

フードバンク活動団体 - 食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理、記録表の記載

◆情報の記録及び伝達

衛生管理や食品提供履歴に関する記録表を作成し、食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

手引きの概要・全文はこちら

（下記サイトの「5.フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」）

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



食品小売事業者（(株)ローソン）によるフードバンクへの食品提供の取組例

- ✓ 株式会社ローソンは、未利用食品を、一般社団法人全国フードバンク推進協議会（全国のフードバンク30団体が加盟）を通じて、食品の支援を必要としている家庭やこども食堂等に寄贈する取組を開始。

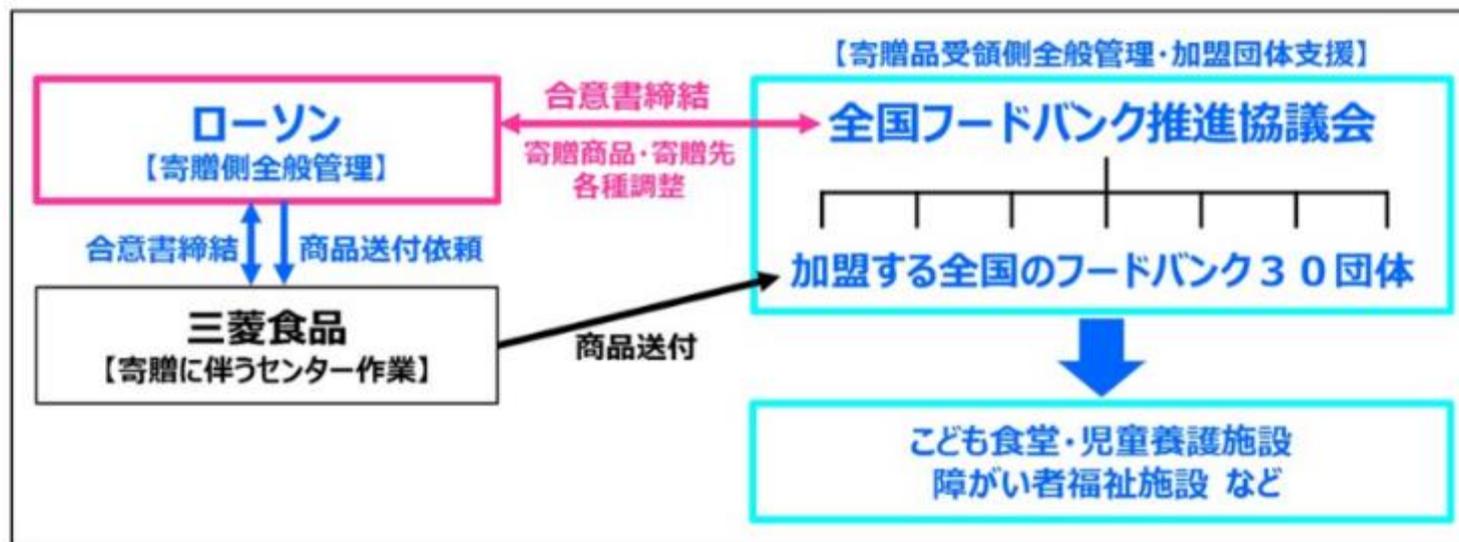
【対象となる未利用食品】

「店舗への納品期限を迎えてしまった商品（賞味期限は残っている商品）」などの余剰食品
（※菓子・即席麺・缶詰・調味料など様々な食品が対象）

初回は、プライベートブランド「ローソンセレクト」のお菓子など約2万7000個を、東北から九州のフードバンク24団体に寄贈（令和元年8月までに実施済）

【未利用食品提供のフロー図】

ローソンは、物流センターを運営する「三菱食品株式会社」と本取組に係る合意書を締結し、対象となる食品の提供を希望する全国のフードバンクへ物流センターから直接納品する仕組み。



地方自治体における「もったいない」を見直す動き

- ✓ 外食や小売店と協力して食品ロスに取り組む自治体が増加。平成28年10月には、自治体間でネットワークが構築されるなど、地域から「もったいない」を見直す取組が広がっている。
- ✓ 特に、宴会時に「食べきりタイム」を設け、食品ロスを減らす「3010運動」は、長野県松本市で始まり、福井県、静岡県、福岡市、佐賀市など多数の自治体に広がっている。



自治体間のネットワーク構築 (H28.10月)
(全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会)

食べ残しゼロを推進する呼びかけ
(左：長野県松本市、右：福岡県福岡市)

宴会での食べ残しを減らす運動です

乾杯後 30 分間 は席を立たずに料理を楽しみましょう

お開き 10 分前 になったら席に戻って料理を楽しみましょう

	調査対象宴会 (回)	参加人数(人)	食べ残し総量(g)	平均1人当たり 食べ残し量(g)
取組あり	4	59	417	7.1
取組なし	5	107	3,315	31.0

京都市の調査によれば、宴会で「幹事からの声かけ」や「卓上POPの設置」の取組を行った場合、取組なしに比べて、食べ残し量が**約4分の1**に。

(調査対象数が少ないため一般化はできないことに留意)

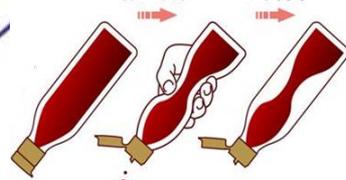
資料：第60回京都市廃棄物減量等推進審議会 (平成29年3月28日)

容器包装の改善による食品ロス削減の取組事例①

容器包装の改善により、流通段階や家庭での食品ロスを削減

キッコーマン食品(株) 鮮度保持

いつでも新鮮シリーズ



2011年8月から

〈容器包装の改善〉

- ・ ボトルを2重構造にすることにより、開栓後もしょうゆに酸素が触れず高い保存性を実現。
- ・ 押し加減により、少量から多量まで注ぎ出しの調整が可能。

〈食品ロス削減〉

- ・ 開封後の内容物酸化による劣化を抑制し、しょうゆの鮮度を90日間保持。
- ・ ボトルを絞ることにより、しょうゆを最後まで注ぎ出せるようになり、ボトル内の残渣が減少。

山崎製パン(株) 鮮度保持

「ランチパック」シリーズ



1984年から

〈容器包装の改善〉

- ・ 商品の品質を保持できるよう、パッケージにエアを充填するため、通常より厚いフィルムを採用。

〈食品製造段階の改善〉

- ・ 製造工程が自動化されているため、中身製品に人の手が触れることがない。

〈食品ロス削減〉

- ・ パッケージ内のエアがクッションとなり、持ち運びや家庭での潰れ等による食品ロスの発生を抑制。

〈鮮度保持〉

- ・ 衛生的な環境で包装することより製品の安全性と品質を維持。

容器包装の改善による食品ロス削減の取組事例②

佐藤食品工業(株) 賞味期限の延長

サトウの切り餅、サトウのまる餅



〈 容器包装の改善 〉

2016年9月から

- ・ 切り餅・まる餅の個包装に酸素を吸収し、水分蒸散を抑えるハイバリアフィルムを採用。
- ・ 個包装内の酸素をフィルムが吸収しつつ、外部からの酸素の進入を防止するとともに、餅の水分を保持。

〈 賞味期限の延長 〉

- ・ 酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたて食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長。

〈 3R等 〉

- ・ 従来の鮮度保持剤が不要となり、分別排出をし易くした。

味の素(株) 小分け・個包装

鍋キューブ®



〈 容器包装の改善 〉

2012年8月から

- ・ キューブ状の鍋つゆの素を開発し、一人前（キューブ1個）ずつ個包装化。

〈 食品製造段階の改善 〉

- ・ キューブ状にするため、固形化や調理時の溶けやすさなどで独自の配合上・製造上の技術を開発。

〈 食品ロス削減 〉

- ・ 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによる家庭で発生するロスを減少。

販売方法の工夫による食品ロス削減の取組事例（ヤマダストアー(株)）

- ・2018年2月18日に、海産資源を大切にしたいという気持ちから、恵方巻きなどを広告した折込チラシに「もうやめにしよう」というメッセージと共に、「今年は全店、昨年実績で作ります」、「欠品の場合はご容赦くださいませ」という文章を添えて発信。昨年実績より多く作るという商慣習に対し、あえて売り方の見直しを行い、事前にお客様に向けてお知らせ。
- ・結果、兵庫県内8店舗中5店舗で完売。前年に比べ、廃棄量は減少。

もうやめにしよう

売上至上主義、成長しなきゃ企業じゃない。
そうかもしれないけど、何か最近違和感を感じます。

昨年あちこちで大量に廃棄された恵方巻がSNSで話題になりましたが、そりゃそうです。
のばせのばせ、ふやせふやせの店舗数と恵方巻の大量生産で数は膨れ上がり続けています。

食材を原価だけで考えてるからそんなことになるんやと思う。水も土も海産資源も地球が無料で私たちに与えてくれています。
スーパーの現場で働くと、どんなに偉い学者さんじゃなくても分かります。
ヤマダの鮮魚従業員も「海産資源は絶対減ってる」って言ってます。だから大事にしたいんです。

今年も1本1本心を込めて巻きました。ヤマダの巻寿司は殆どお店で巻いています。
魚屋さんで魚を切って、お肉屋さんでお肉を焼いて巻いています。

今年もしかしたら早くに無くなるかもしれないけれど、ヤマダはこれ以上成長することよりも今を続けられることを大事にしたいです。
最後の1本の恵方巻までお客様に愛されますように。

ちょっと変なスーパー ヤマダストアー株式会社

※今年は全店、昨年実績で作ります

売れ行きに応じて数を増やすことを今年は致しませんので、欠品の場合はご容赦くださいませ

※2018年2月折込チラシ

「食べ残し」対策の取組事例①

- ✓ 地方公共団体の食品ロス削減への動きと合わせて、各地の外食事業者等においても、小盛り・小分けメニューの提供やお客への食べきりのインセンティブ付与等の様々な「食べ残し」対策を行っている。

小盛り、小分けメニューの展開 持ち帰り容器の提供

【大珍楼】

(神奈川県横浜市 食べきり協力店)

食べ放題のメニューの最小単位を小さくして、例えば北京ダックやエビの揚げ物など、1枚・1個から注文を可能とすることで、お客様の食べ残しを削減。

また、コース料理について、おいしく食べきって頂くことを前提にしつつ、持ち帰りを希望されるお客様へは持ち帰り容器を提供。なお、傷みやすい料理は持ち帰り不可とする等、衛生面にも配慮。



インセンティブの付与

【静岡県：ふじのくに食べきりやったねキャンペーン】

協力店舗数 329 (R2.4)

「食べきり」に成功した客・グループに対して、特典（飲食代割引や地産品プレゼント）を付け、食べきりに対してのインセンティブを付与。



食べきりへの声かけ

【岩手県：ホテルメトロポリタン盛岡】



乾杯後30分間、お開き前10分間は、お席で食事を楽しみましょう。日本国では、食べ残し、経費切りの食品など、食べられるのに捨てられてしまう「食糧ロス」が多く発生しております。その中でも飲食店から排出される食品ロスは約半量以上がお客様の食べ残しとされています。「もったいない」を悔い、食への感謝をもちながら、審判での食べ残しを減らしましょう。食メロからの提案です。

各種パーティーにおいて幹事や司会者と相談し、食べ残しを減らすための「3010運動」を実践。

「食べ残し」対策の取組事例②

- ✓ 大津市では、食品ロス削減に取り組む飲食店等を「三方よしフードエコ推進店」としてPRすることとあわせ、「正しいドギーバッグ使用を推進する運動」を推進。
- ✓ 「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」に基づき、飲食店等における注意点をまとめた「ドギーバッグ使用ガイド」を独自で作成。

【三方よしフードエコ推奨店】

食品ロス削減につながる取組を行う飲食店等を推奨店として登録する制度。登録された店舗をHPで公開。



(「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」キャラクター・よっしーくん)

ドギーバッグ使用ガイド



- 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えておこなうこと
 - 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べること
 - 中心部まで十分に再加熱してから食べること
- など、お店から客への説明事項や注意書きを具体的に掲載。

ドギーバッグ使用ガイド(大津市)紹介サイト↓

<http://www.city.otsu.lg.jp/machi/gomi/ji-kyo/1517474154810.html>



外食事業者の取組事例（和食さと（サトフードサービス株））

- ・サトフードサービス(株)では、食品の「小ロット化」、加工済み食材の導入、天かす搾油機の導入、食べ残し対策として、少量メニューやサイズが選べるメニューの導入により、食品ロスを削減。
- ・過去の食材使用実績と計画客数から食材の使用量予測を行い、最適な仕込み数を算出。また、1週間ごとに棚卸しを実施し、食材ロスを見える化することで食品ロスの改善に努めている。



牛肉の小ロット化



食べ残し対策として、ハーフサイズのメニューやミニサイズの丼・麺などを提供



天かす搾油機による廃棄量削減

2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30		2019年6月20日 11:30	
品名	単位	在庫	仕入												
鶏肉(冷凍)	kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
豚肉(冷凍)	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
牛肉(冷凍)	kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
鶏卵	個	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
小麦粉	kg	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
食油	kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
味噌	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
醤油	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
酒	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
砂糖	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
塩	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
その他	kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
合計		1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

売上予測に応じて適正量の仕込みを実施

外食事業者の取組事例（株）星野リゾート

星野リゾート軽井沢ブレストンコートにおいて、顧客1人1人に対応して給仕する取組を行い、食品ロスを削減。

<披露宴料理の当日選択制の導入>

- ・ 参列当日に席についてから、和食・洋食を選択できる仕組みを開発。
- ・ 当日に、好みのものを選べるため、食べ残しが減少、顧客満足度も上昇。

<ワンテーブル・ワンシェフの導入>

- ・ テーブルごとに、サービススタッフが1名つき、料理の切り分け、仕上げなどを行うサービス。
- ・ 1人1人に、好みや大きさを伺って、料理を提供するため、食べ残しが減少



その他の取組事例（TABETE（株）コークッキング）

まだ食べられるが、閉店間際や商品入れ替え時など、オペレーション上廃棄せざるを得ない料理について、価格や引き取り期限をユーザーに情報発信し、店舗に取りに来てもらう仕組みを提供



① ロス発生の危機！

商品の入れ替え時間や賞味期限、閉店時間が近づいてロスの危機にある商品が発生！時間内に売り切れないと廃棄に。。。



② TABETEに掲載

簡単設定で価格、在庫数、引き取り時間を設定してすぐに掲載。事前に内容を登録しておけばワンタップで掲載可能！



③ 食べ手が購入

TABETEユーザーが商品を見発見、購入します。決済もクレジットカードで済むので会計の手間なし！



④ 引き渡し

食べ手が来店するまでにテイクアウト用に用意しておきます。あとは「レスキューチケット」を確認して本人確認をしたら、商品をお渡しするだけ！



利用の流れ

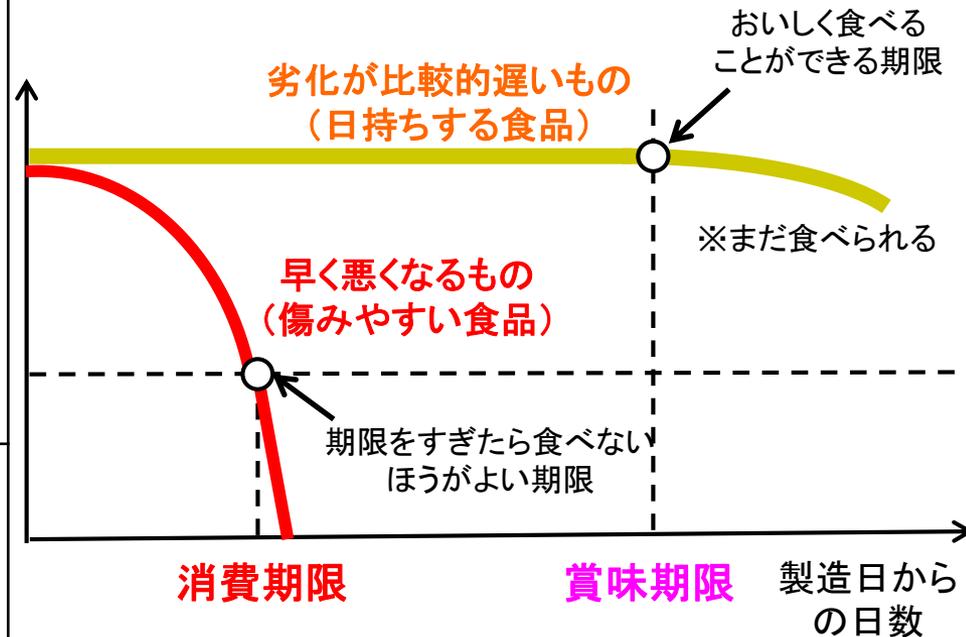
利用イメージ

☆ 誰でもできる食品ロス削減～お買い物・消費編～

✓ 消費期限・賞味期限を正しく理解しましょう

	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<p><u>おいしく食べることができる期限 (best-before)</u></p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 
消費期限	<p><u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)</u></p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 

<消費期限と賞味期限のイメージ>



☆ 誰でもできる食品ロス削減～お料理編～

✓ 食材を上手に使い切りましょう。

クックパッド「消費者庁のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>
リメイクレシピや使い切りレシピなどを紹介



毎日の料理を楽しみに **cookpad** 253万 レシピ

料理名・食材名 目的・用途

かぶ ぶり大根 白菜 社通 鍋

消費者庁 のキッチン 公式

消費者庁は、消費者の皆様の安全・安心を確保するため、様々な取組を行っています。食

最近の投稿 レシピ 264 つくれぽ 献立

18/11/10 レシピを公開

18/11/10 レシピを公開

レシピコンテスト ～食べきりげんまんプロジェクト
九都県市廃棄物問題検討委員会
<http://cookpad.com/pr/contest/index/523>



食べきりげんまんプロジェクト

クックパッドのみんなの知恵を結集しよう！
食べきりエコレシピ受賞発表！

食べきりげんまん大賞

残った具材をちくわではさみ揚げ
by 水紀しゅん さん

冷蔵庫に中途半端に残ったもの、捨てちゃう部分をちくわに挟んで揚げちゃいました。ピールのおつまみにあいます。

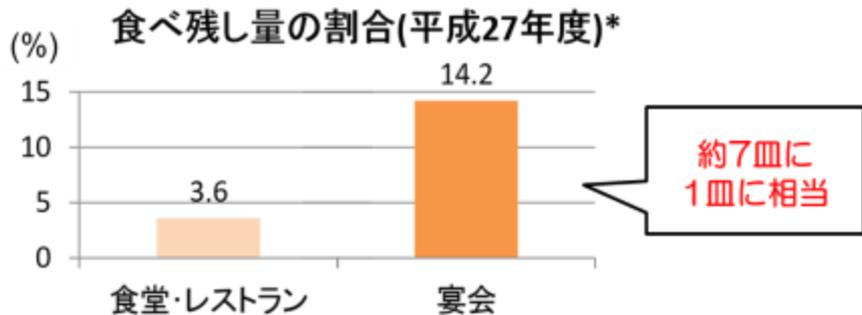
受賞
おめでとうございます！

レシピはこちら

☆ 誰でもできる食品ロス削減～宴会編～

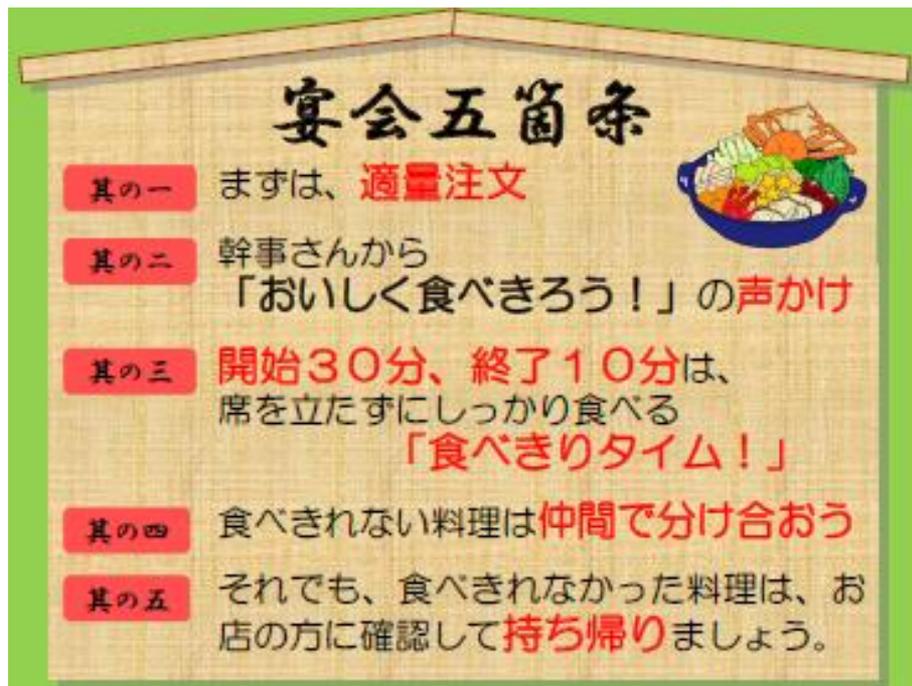
宴会での食べ残しを減らし、気持ちよくお開きしましょう。

- ✓ 外食産業は食品ロスの発生量が多く、特に宴会の食べ残しは食品提供量の14.2%（7皿のうち1皿が廃棄されていることに相当）。
- ✓ 地方自治体の全国ネットワーク活動の一環として、平成28年12月から1月の忘新年会シーズンに、宴会時の食べ残しをなくすため「宴会五箇条」などの普及を実施。



*出典：農林水産省平成27年度食品ロス統計調査報告（外食調査）

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



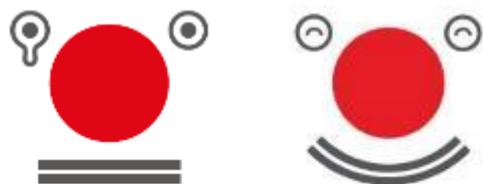
外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン
紹介サイト↓

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



☆ 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」



NO-FOODLOSS PROJECT

NO-FOODLOSS PROJECT

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:612件(令和2年3月現在)

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



食品ロス削減に向けてできること

- ✓ 食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではない。
- ✓ それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。

製造

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 製造ミス削減
- ・ 賞味期限延長・年月表示化
- ・ 期限設定情報開示

卸売

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 売り切り
- ・ 配送時の汚・破損削減

小売

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 売り切り
- ・ 小容量販売
- ・ バラ売り

外食

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 調理ロス削減
- ・ 食べ切り運動
- ・ 小盛サービス
- ・ 持ち帰り
(自己責任)

家庭

- ・ 冷蔵庫・家庭内の在庫管理
- ・ 計画的な買い物
- ・ 食べ切り
- ・ 使い切り
- ・ 期限表示の理解

- ・ フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減
- ・ 余剰食品のフードバンク寄付

食品ロスの実態把握・削減意識共有、もったいない精神