

10月は

「食品ロス削減月間」です

～食べ物の「もったいない」を減らそう！～



「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。国の推計では年間約464万トン（令和5年度推計値）となっていて、日本人1人が毎日おにぎり約1個分のご飯に近い量（約102g）を捨てていることとなります。今回の「消費者の部屋」展示では、「てまえどり」や「飲食店での食べきり・持ち帰りの取組」等についてご紹介します。

期間：令和7年10月7日（火）～17日（金）9時～17時
 ※土・日、祝日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。

場所：伏見区役所 深草支所 1階コミュニティホール

（京都市伏見区深草向畑町93-1）
 京阪電鉄「藤森」駅下車 徒歩約10分
 京都市バス「直達橋一丁目」下車すぐ



すぐに食べるなら、手前をえらぶ。

「てまえどり」
 にご協力ください。

食品ロスゼロをめざして

農林水産省 消費者庁 環境省

食べきれなかったら **モッテコ!**

mottECO

「食品ロス削減」協力店です

まずは、おいしく、適量を残さず、食べきる食べきれなかったら **モッテコ!**

mottECO(モッテコ)には「もったエコ」「持って帰ろう」の旨味が込められています。

【お問合せ先】農林水産省 近畿農政局

＜消費者の部屋について＞

消費・安全部 消費生活課
 担当：消費経済係
 電話：075-414-9771（直通）

農林水産省
 近畿農政局

＜展示内容について＞

経営・事業支援部 食品企業課
 担当：食品リサイクル係
 電話：075-414-9024（直通）

●テーマ
 毎年10月は

「食品ロス削減月間」です

～食べ物の「もったいない」を減らそう！～

●開催日時

令和7年10月7日(火)

～10月17日(金)

●展示場所

伏見区役所深草支所
 「コミュニティホール」

※詳しくは近畿農政局ウェブサイトをご覧ください。

ただいま
 展示中



食べきれなかったら **モッテコ!**



「食品ロス削減」協力店です

食品ロス削減にご協力 環境省 消費者庁 農林水産省
 ありがとうございます

近畿農政局「消費者の部屋」

毎年10月は **「食品ロス削減月間」** です！

～食べ物の「もったいない」を減らそう！～



消費者庁 農林水産省 環境省 × 晩!酌の流儀

10月食品ロス削減月間

10月30日食品ロス削減の日

お客様の
「てまえどり」の流儀
いつもありがとうございます



めざせ!
食品ロス
ゼロ

食品ロス削減推進アドバイザー
ロバート 馬場裕之

「てまえどり」とは、日頃の買い物の際、購入
してすぐに食べるものについて、商品棚の
手前にある商品等、販売期限の迫った
商品を積極的に選ぶ行為

消費者庁 農林水産省 環境省 logos and QR codes.

残さないうつて
気持ちいい

食べばうと
ちがう



めざせ!
食品ロス
ゼロ

食品ロス削減

消費者庁 農林水産省 環境省 logos and QR codes.

ありがとう
食べ残しゼロ



食ロス削減の現状について「るすのん」が説明するのん!
http://www.maff.go.jp/hokusan/recycle/yoku_jose/161227_4.html

農林水産省 食ロス



MAFF
農林水産省

消費者庁
Consumer Affairs Agency

環境省
Ministry of the Environment

「ちょうど」が、
「ちょうどいい」



食ロス削減の現状について「るすのん」が説明するのん!
http://www.maff.go.jp/hokusan/recycle/yoku_jose/161227_4.html

農林水産省 食ロス



MAFF
農林水産省

消費者庁
Consumer Affairs Agency

環境省
Ministry of the Environment

食べ残しゼロ きみは今日のヒーロー!



農林水産省のキャラクター「モッテコ」 登録商標 © 2015



食廃ロスの現状について「るすのん」が説明するのん!
https://www.maff.go.jp/shokusan/recycle/kyoku_kosa/181227_4.html

農林水産省 食ロス



MAFF
農林水産省

消費者庁
Ministry of Consumer Affairs

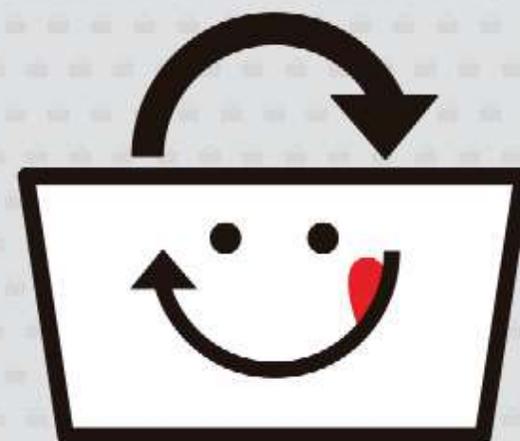
環境省
Ministry of the Environment

まずは、おいしく、適量を、残さず、食べ
 きる。お店で食べきれなかった料理は

**お持ち帰りで
エコしませんか**

「モッテコ」

飲食店で食べきれなかった料理を
「お客様の自己責任で」
 持ち帰る行為の愛称です



mottECO

このマークのあるお店では
**食べきれなかった料理の
 自己責任でのお持ち帰り**
を推奨しています

モッテコ

安全においしく
 いただくためのお約束



食品ロス
 ポータルサイト



食品ロス削減にご協力
 ありがとうございます



私たちは持続可能な開発目標
 (SDGs)を支援しています

環境省

消費者庁

農林水産省

毎年10月は

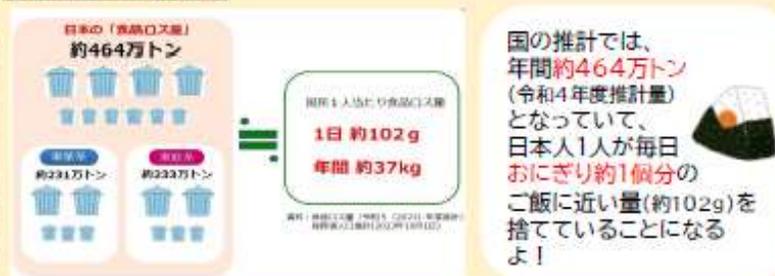
「食品ロス削減月間」です

10月30日 食品ロス削減の日
～食べ物の「もったいない」を減らそう！～

☆食品ロスとは

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

☆食品ロスの状況



食品ロスを減らすため、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」としています。みんなで取り組もう！

☆取組例

- ✓ 賞味期限の近い値引き商品を買う
- ✓ 買い物に行く前に、家にある食材をチェックする
- ✓ 使う分・食べられる分だけ買う
- ✓ 残った料理をリメイクする
- ✓ 食べられる分量を注文する
(小盛りメニューやハーフサイズなど)
- ✓ どうしても食べきれない時は、お店の人に相談して持ち帰る など

値引き商品を買うことは
食品ロス削減に
つながるよ



少しの行動で
「食品ロス」
が削減できる
んだね♪

農林水産省
近畿農政局

「食品ロス」について
もっと知りたい方は
こちらから



「てまえどり」ってなに？



すぐに食べる商品を買う時に、棚の「手前から取る」ことで、**売れ残りや期限切れが理由で廃棄される食品を減らす**ことができるよ



食品ロス（まだ食べられるのに捨てられてしまう食品）は**年間約464万トン**！あなたの「もったいない」という気持ちが食品ロスを減らすことにつながるよ



すぐに食べるなら賞味期限が短くてもいいよね♪



お店で「てまえどり」の目印をさがしてみよう！



農林水産省
近畿農政局



外食での取り組み

飲食店を選ぶとき

食品ロス削減に積極的に取り組むお店を選ぶ！

- 料理の量を選べる
- 食べきれない料理を持ち帰りできる
- ステッカー・ポスター等で食品ロス削減を宣言している

メニューを選ぶとき

食べられる量を注文する！

- 食べきれる量を相談する
- 小盛りやハーフサイズを選ぶ
- ビュッフェなどは、食べられる量を盛る



食べるとき

おいしく食べきる！

- 料理を味わい、おいしく食べきる
- 家族やグループで食事の際は、シェアすることも一案

予想外に多かった！

やっぱり食べられなかった… 🐱

- お店と相談して持ち帰ることも検討する
- 持ち帰る際は、自己責任で
※食中毒に注意！



外食時は、食べきるようにしましょう



農林水産省
近畿農政局

食品の流れと食品ロスの発生要因

食品が届くまでの流れ(フードサプライチェーン)



- 1 生産者から消費者まで、食品が届くまでの一連の流れのことを「フードサプライチェーン」といいます。
- 2 各段階で食品ロスが発生しているため、どの過程でどのような食品ロスが発生しているのかを確認することが重要です。
- 3 残ってしまった食品は、食品として再利用されることもありますが、ほとんどは廃棄されてしまいます。

食品ロスにまつわるお金の話

家計における食費の状況



農林水産省
近畿農政局

- 1 家庭における消費支出のうち、食費は1/4以上を占めている。
- 2 家庭からの食品ロスは一般廃棄物として処理され、焼却処分するための経費は全て私たちの税金で賄われている。
- 3 2023年度のごみ処理事業経費は、約2.3兆円であり、国民一人当たり18,300円/年。

ごみ処理事業経費
[単位：億円]

国民一人当たり 18,300円/年



食品ロス削減はエシカル消費

エシカル消費とは？

エシカル(ethical)とは倫理的な、道徳的などという意味の言葉。地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動です。



- 1 食品ロスの削減は環境にやさしく、人や社会等への配慮につながる消費行動で、「エシカル消費」の一つ。
- 2 食品ロス削減のためにも「今だけ」「こだけ」「自分だけ」ではなく、将来のこと、地域のこと、周りの人のことを考えた消費行動。
- 3 3R(スリーアール)は、大量生産、大量消費で増えるごみ処理の対策として、資源を有効活用するために、導入された考え方。



- Reduce 必要な分を買い、作り、食べきる・使いきる
- Reuse 新たな用途への転換、シェア、寄贈等
- Recycle 燃料や堆肥等への資源化
- Dispose 捨てるごみは最小限に

SDSGsと食品ロス削減

持続可能な開発目標
(Sustainable Development Goals: SDGs)



食品ロスの削減と関連する効果



農林水産省
近畿農政局

飲食店での食べきり・持ち帰りの取組①

- 地方公共団体の食品ロス削減への動きと合わせて、各地の飲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：ぶじのくに食べきりやっかねキャンペーン】
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】



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。

- 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進店】

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。



「三方よしフードエコプロジェクト」
キャラクター・ぶしーん

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、食べられる量を考えておくこと
 - 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べる
 - 中心部まで十分に再加熱してから食べる
- 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/gomiji/gyo/1517474154810.html>



農林水産省
近畿農政局

飲食店での食べきり・持ち帰りの取組②

- 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を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週間ごとに精算しを実施し、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

売上予測に応じて適正量の仕込みを実施

- 星野リゾート軽井沢プ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

農林水産省

データで読み解く
日本の食品ロス

食品ロスに関する最新データをご紹介します。まずは現状を把握し、色覚することで、食品ロス削減につながる行動を始めるきっかけになるかもしれません。

食品ロスの状況



家庭系食品ロスの内訳



宴会での取り組み



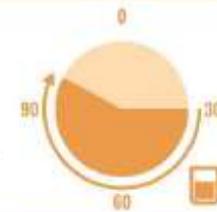
味わいタイム



宴会のスタートを告げる。乾杯、その後の30分は、出来たての料理を大いに味わう時間と考えましょう。



楽しみタイム



宴会の中間、話が盛り上がり、お酒も進みますが、料理を食べることも忘れずに、前座を深めながら、箸も動かしましょう。



食べきりタイム



お開き10分前は、大切な「食べきりタイム」。改めて料理を楽しみます。幹事の人が「食べきり」を呼びかけることも大切です。

※本資料は、消費生活「食べきり」食品ロス・ゼロ



全国141道府県で実施中！ネットワーク推進員 全国同時キャンペーン

忘年会・新年会

おいしく残さず
食べきろう！



家庭での取り組み

お買い物では

01 買物の前
食料をチェック



- ▶ 買い物場に行く前に、冷蔵庫や食品庫にある食料を確認する
- ▶ スマホで価格・スマホで撮影し、買い物時の参考にする

02 お惣菜などは
買う



- ▶ 食卓に、買ってきた惣菜だけ取り
- ▶ 家での買い物を減らし、必要な分だけ買って、使う

03 鮮度表示を
見て買う



- ▶ 鮮度表示と照らし、適切なものを確認する
- ▶ 早く使う食品は、一番の手前から取る



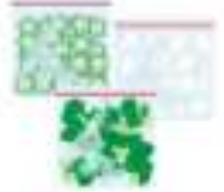
農林水産省
食料政策課



家庭での取り組み

ご家庭では

01 適切に
保存する



- ▶ 食品に付属の賞味期限に従って保存する
- ▶ 野菜は、水洗い・湿巾をふき取りの下処理をして保存する

02 食料を
上手に使いきる



- ▶ 残っている食料から使う
- ▶ 作りすぎた料理は、シマイ・フレンチドレッシングなどで工夫する

03 食べ残した
量を作る



- ▶ 食卓で残った、お皿の手回しを減らす



農林水産省
食料政策課

○ 【令和7年10月7日(火)～10月17日(金)

伏見区役所深草支所 1階「コミュニティーホール」

での展示の様子】

