

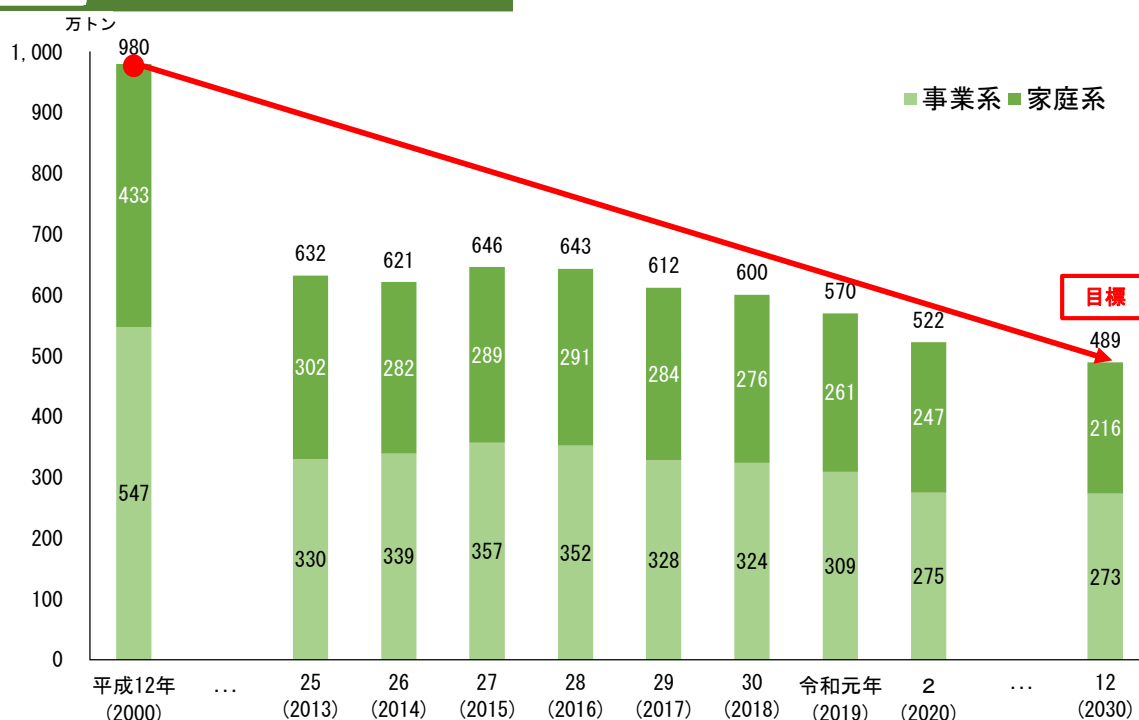
Topics

3 食品ロスの削減

食品ロスの現状

- 「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品です。農林水産省及び環境省の推計によれば、令和2(2020)年の日本の食品ロス量は1年間で522万t（世界の食料支援量約420万tの1.2倍）発生しており、国民1人が、毎日、お茶碗1杯分のごはんを捨てている計算になります。
- 発生要因の内訳は、食品関連事業者から発生する事業系食品ロス275万t（主に規格外品、返品、売れ残り、食べ残し等）と一般家庭から発生する家庭系食品ロス247万t（主に食べ残し、手つかずの食品（直接廃棄）、皮の剥きすぎ等（過剰除去））です。
- 食品ロス削減に向けた「国民運動」を展開するため、令和元(2019)年10月に食品ロス削減推進法が施行され、この法律の規定に基づき令和2(2020)年3月には、食品ロスの削減に関する基本的な方針が閣議決定されました。
- また、食品ロス量について、事業系食品ロス量については、令和元(2019)年7月に公表された食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（略称：食品リサイクル法）の規定に基づく基本方針において、家庭系食品ロス量については、平成30(2018)年6月に閣議決定された第四次循環型社会形成推進基本計画において、2000年度比で2030年度にそれぞれ半減させる目標が設定されました。
- 農林水産省では、消費者庁や環境省等と連携し食品ロス削減に向け取り組んでいるところであり、近年は、食品ロス削減に対する各事業者の取組努力や消費者の意識の向上から減少傾向となっています。

図表 ト-10 食品ロス量の推移と削減目標

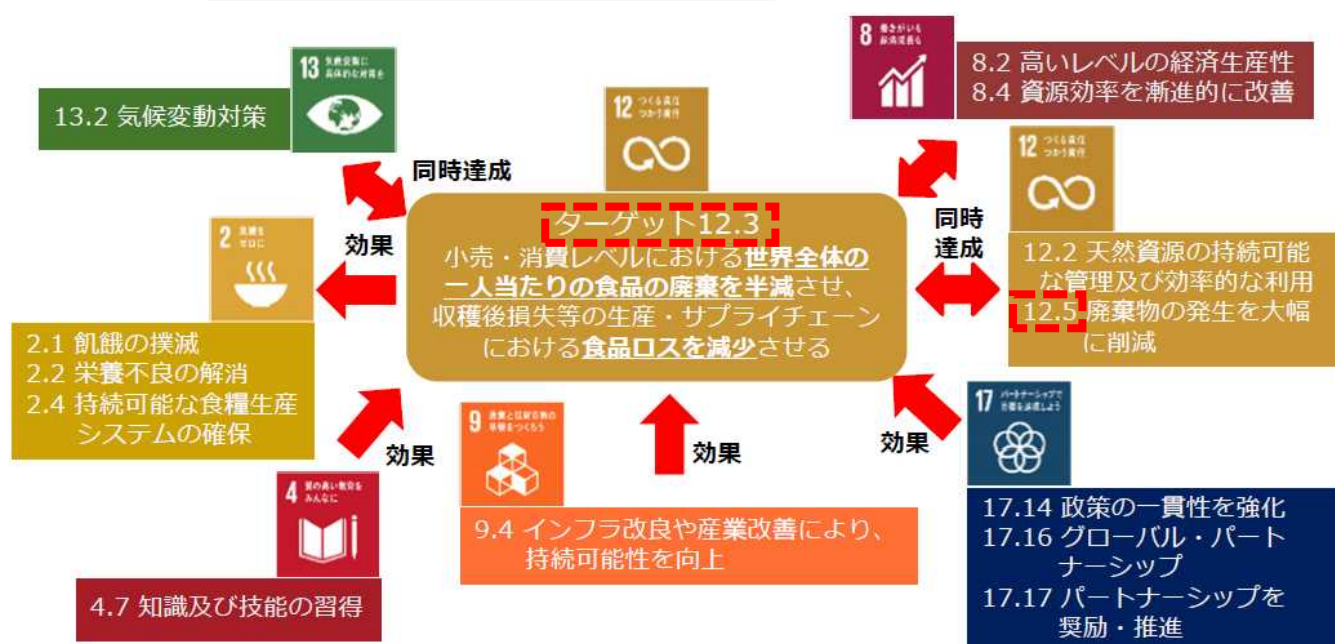


資料：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料」

食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- 食品ロスとして廃棄される食品は水分を多く含むため、運搬や焼却の際に余分なCO₂が排出されるこのことが原因となる環境への影響が世界的に問題となっています。
- このことについては、令和元(2019)年8月に気候変動に関する政府間パネル(IPCC)が公表した「土地関係特別報告書」に、食品ロス及び廃棄物の削減等を含む食料システム政策が温室効果ガスの低排出シナリオ等を可能とする(確信度が高い)ことが示されたところです。
- また、国際的な関心の高まりから、平成27(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」(「持続可能な開発目標(SDGs:17ゴール(下記)、169ターゲット)」を中核とし、平成27(2015)年9月25日に、ニューヨーク・国連本部で開催された国連サミットで採択)において、食料の損失・廃棄の削減が目標に設定されたところであり、令和元(2019)年に日本で開催されたG20においても、食料の損失・廃棄を削減することが宣言に盛り込まれたところです。
- 食品ロスの削減、食品リサイクルの推進、SDGsにおける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です。

図表 ト-11 食品ロス削減と持続可能な開発目標との関連



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。



食品ロスの削減に向けた取組

- 食品ロスの削減については、関係省庁で連携し総合的かつ実効的な推進を図っているところであり、各事業者、自治体等の協力による取組が進められています。
- また、食品ロスの削減は、「みどりの食料システム戦略」の取組の一つとして、調達から消費のあらゆる関係者の方に SDGs をはじめとする環境への啓発を行っています。

図表 ト-12 食品ロスの発生要因と課題・対策の方向

| | | 主な食品ロスの発生要因 | 課題・対策の方向 |
|-----|-------|---|---|
| 事業系 | 食品製造業 | ○商慣習 ・食品小売業において賞味期限の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 ・先に入荷したものとより前の賞味期限のものを入荷しない | ○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 ・小容量・ばら売りの販売 ・売り切りの工夫 |
| | | ○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足 | ○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 | ○注文受付時の配慮 ・小盛サービスの提供 ・食べ残しの持ち帰りの提供（消費者の自己責任） ○消費者への啓発 |
| 家庭系 | | ○食べ残し ・作りすぎ、好みに合わない ・家族の予定や体調の把握不足 | ○消費者への啓発 ・買物前の食材確認、適量の購入 ・保存の工夫や使い切り ・調理の工夫 ・体調や状況に応じた適量の食事の準備 ・期限表示の理解 等 |
| | | ○過剰除去 ・皮の剥きすぎ等 | |
| | | ○直接廃棄 ・買いすぎ ・食材の在庫の確認不足などによる賞味期限切れ ・もらい物等により好みに合わない | |
| | | | ○フードドライブ（賞味期限内の食品を対象） |

資料：農林水産省資料（事業系食品ロス）を基に、消費者庁が作成

事業系食品ロスの削減に向けた取組 商慣習の見直し

【常温流通の加工食品について「納品期限の緩和」「賞味期限の大括り化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進】

○ 「納品期限の緩和」に期待する効果

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、食品廃棄発生の要因とされています。

この商慣習を見直すことで、小売りからメーカーへの返品や未出荷による廃棄の減少が期待されます。

○ 「賞味期限の大括り化」に期待する効果

商品不足の店舗で商品を納入する際、賞味期限前の商品であっても、既に納入している商品より期限が前であれば納入が拒否されることがあり、食品廃棄発生の要因とされています。

賞味期限の表示を「年月日」から「年月」とすることで賞味期限が同一期限となり、商品の転送納入等による廃棄の減少が期待されます。

○ 「賞味期限の延長」に期待する効果

製造過程における食品の品質保持技術の発達により、賞味期限が延長となることによる廃棄の減少が期待されます。

事業系食品ロスの削減に向けた取組 需要にあった販売の推進

【季節食品のロス削減】

農林水産省では、平成31(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たところ、それぞれの事業者において予約販売、製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組が行われた結果、約9割の小売業者の廃棄率が改善されました（前年比較）。

令和2(2020)年以降も引き続き呼びかけを行い、恵方巻きのロス削減の取組に協力いただいている事業者数は増加しており、更なる食品ロス削減が期待されています。

また、協力いただいている事業者名について、農林水産省ホームページでご紹介しており、新たな協力も呼びかけているところです。



事業系食品ロスの削減に向けた取組 フードバンクとの連携

食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する「フードバンク」と呼ばれる団体・活動があります。食品ロスを削減するため、こうした取り組みを有効に活用していくことも必要と考えています。

農林水産省では、食品ロス削減を図る一つの手段としてフードバンク活動を支援しています。

東北農政局 東北管内のフードバンク活動について

<https://www.maff.go.jp/tohoku/syouan/syokuri/tohokufuudo.html>

「フードバンク」の取組は米国で始まり、既に約50年の歴史がありますが、日本では始まったばかりです。

家庭系食品ロスの削減に向けた取組 消費者への啓発

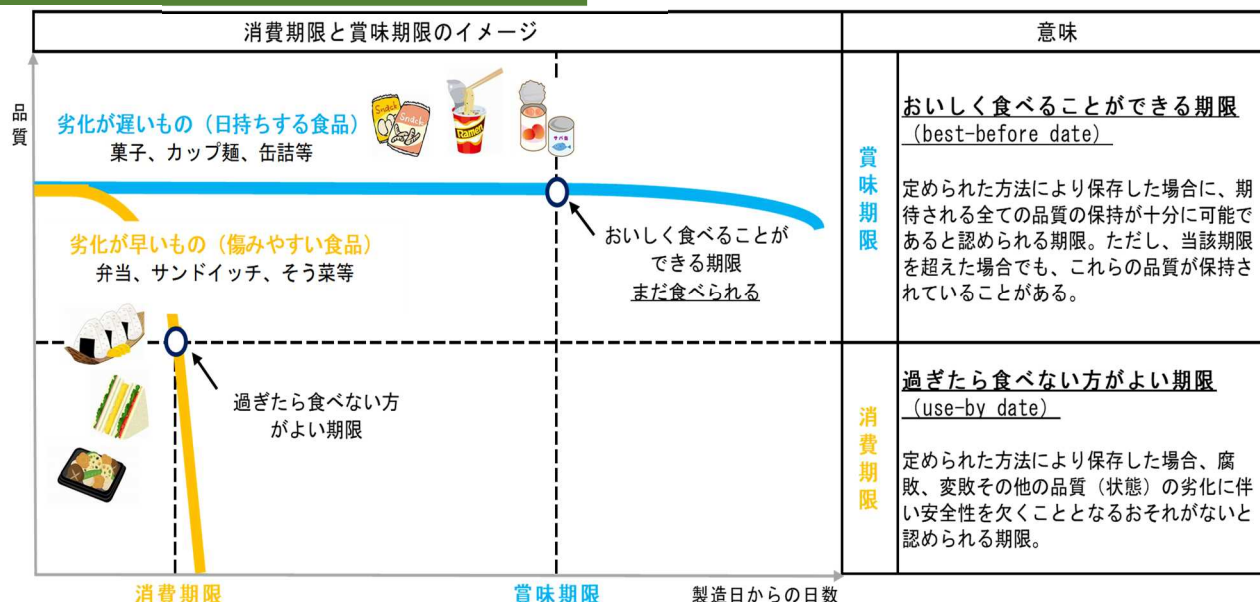
【商品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の醸成】

店舗に並ぶ食品の袋や容器には、「消費期限」又は「賞味期限」が表示されています。多くの消費者が、表示されている期限の意味を知ることにより、過度な食品廃棄が減少することが期待されます。

【てまえどりの促進】

日頃のお買い物で購入してすぐに食べる場合には、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「てまえどり」を行っていただくことで、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待されます。

図表 ト-13 消費期限と賞味期限のイメージ



各省庁の取組の詳細については、こちらをご覧ください。

環境省ホームページ

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

消費者庁ホームページ

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html>

農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

食品ロス削減に向けた IT 化

各事業者では、食品ロス削減に向けた新技術の利用として、AI 等を活用して食品の販売や需要を予測し食品ロス発生防止につなげる等の取組も行われています。

参考

<新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス>

農林水産省では、「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募集」を行い結果を公表しています。

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



(例)

東北の状況

東北農政局では、事業系食品ロス削減に向けた取組として、食品関係の事業所に対し、商慣習の見直しや需要にあった販売の促進等の協力要請を行っているところであり、加えて消費者への啓発活動の協力を働きかけています。

なお、食品関連事業者から発生する食品廃棄物の再生利用として飼料化、肥料化（堆肥化）及びメタン化を行う登録事業者数が 12 事業者、全国で 149 事業者（令和 4（2022）年 3 月末現在）となっています。

また、食品廃棄物から肥料・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しており、認定件数は 3 件で農業者、小売事業者などが協力して再生利用化を行っています。全国では 51 件（令和 4（2022）年 3 月末現在）が認定されています。

食品リサイクルの推進

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_7.html

食ロスと環境を考えた農業と水産業のコラボ

—規格外キャベツをウニ養殖に利活用—

ウニが海藻を食べ尽くしてしまう「磯焼け」対策として、廃棄野菜をエサに畜養する試みが全国各地で行われています。

岩手県岩泉町の小本浜漁協では新岩手農協と連携し、岩手町特産のキャベツ「いわて春みどり」の規格外品をエサに、令和 3（2021）年 10 月から実証試験を開始しました。

同様の取組では、甘みのあるウニが育つとの結果もでており、農水連携の取組に期待されています。

取組事例 地域に根ざしたスーパーの取組(山形県山形市)

山形県山形市の株式会社ヤマザワ (YAMAZAWA CO.,LTD.) は、昭和 37(1962)年創業の食品スーパーマーケットを核とする小売業を行っており、地域に根ざしたスーパーとして山形県及び宮城県内 60 店舗 (山形県内 41 店舗/宮城県内 19 店舗) (令和 4(2022)年 2 月時点) を展開しています。

同社では、「食」を通じ地球規模や地域社会のサステナビリティに積極的に関わることで、地球環境への配慮、地域産業の支援、地域課題の解決につながる様々な取組を行っており、食品ロスの削減については、生産・販売の段階ごとの取組や消費者への啓発活動などを行っています。

○生産段階での廃棄ロス削減の取組

- ・地場産野菜(ねぎ、人参、ブロッコリー、葉物類等)の出荷規格外品の販売。
- ・圃場まるごと買取りとして、圃場単位で生産される全ての作物の買取りを実施。
- ・収穫ピーク時に過剰みとなる契約産地品や天候条件等から発生する規格外品をジュース、ゼリー、シラップ漬けなどの加工品として開発、製造、販売。

～期待される効果～

生産者(生産物)を守るスタンスへ移行する事で青果物の絶対量の担保と生産者の意欲向上につなげる。



規格外品を利用した商品

○販売段階での廃棄ロス削減の取組

- ・冷凍食品やレトルト食品等の長期保存商品の売り場面積を拡大することにより、お惣菜等の当日消費期限の商品の陳列を減らし廃棄ロスを削減。
- ・年中行事に応じた企画品(恵方巻、クリスマスケーキ、おせち等)の予約販売の強化。
- ・「てまえどり」の普及推進。
- ・廃油、魚アラ、肉脂、ラード等の廃棄物を回収し、肥料や飼料にリサイクル。
- ・野菜成形時に発生する余分な野菜や消費者が購入時に取り除く野菜を店舗近くの動物園に提供。



冷凍食品やレトルト食品のコーナー

～期待される効果～

需要を事前把握することによる過剰生産の抑制。廃棄に係る経費の削減。消費者への働きかけによる意識変化につなげる。

この他に、不要品や余剰品を需要に合わせて再配分することで、社会全体としてのロスを減らしていきたい考えから、仙台市・富谷市で取り組んでいる「フードドライブ」にも協力しています。家庭で消費しきれず、余っている賞味期限切れ前のレトルト食品や缶詰、乾物、飲料等を、店頭を設置した回収ボックスにて回収しフードバンクに寄付する取組で、このような取組を通し消費者の自己啓発につながることを期待しています。

同社では、今後も食品ロスの一層の削減につながるよう、取組の充実を図るとしています。

図表 ト-14 (株)ヤマザワの食品廃棄額の推移

