

食べもののムダを  
なくそう プロジェクト

令和元年10月30日

令和元年度全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会総会  
消費者庁消費者教育推進課長 宮原 真太郎

# 食品ロス削減の取組について

# 食品ロスの削減の推進に関する法律

【議員立法】

令和元年 5月31日 公布  
10月 1日 施行

## <食品ロスの問題>

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、  
環境負荷の増大等の問題も

## 前文

- ・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
- ・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層が主体的に取り組み、食べ物を無駄にしない意識を醸成、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

➔ 多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、本法を制定する旨を宣言

## 食品ロスの削減の定義（第2条）

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

## 食品ロス削減月間（第9条）

食品ロス削減月間を設ける（10月）

## 責務等（第3条～第7条）

国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

## 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
- ②食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③顕著な功績がある者に対する表彰
- ④実態調査、効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤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、適切に推進

## 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

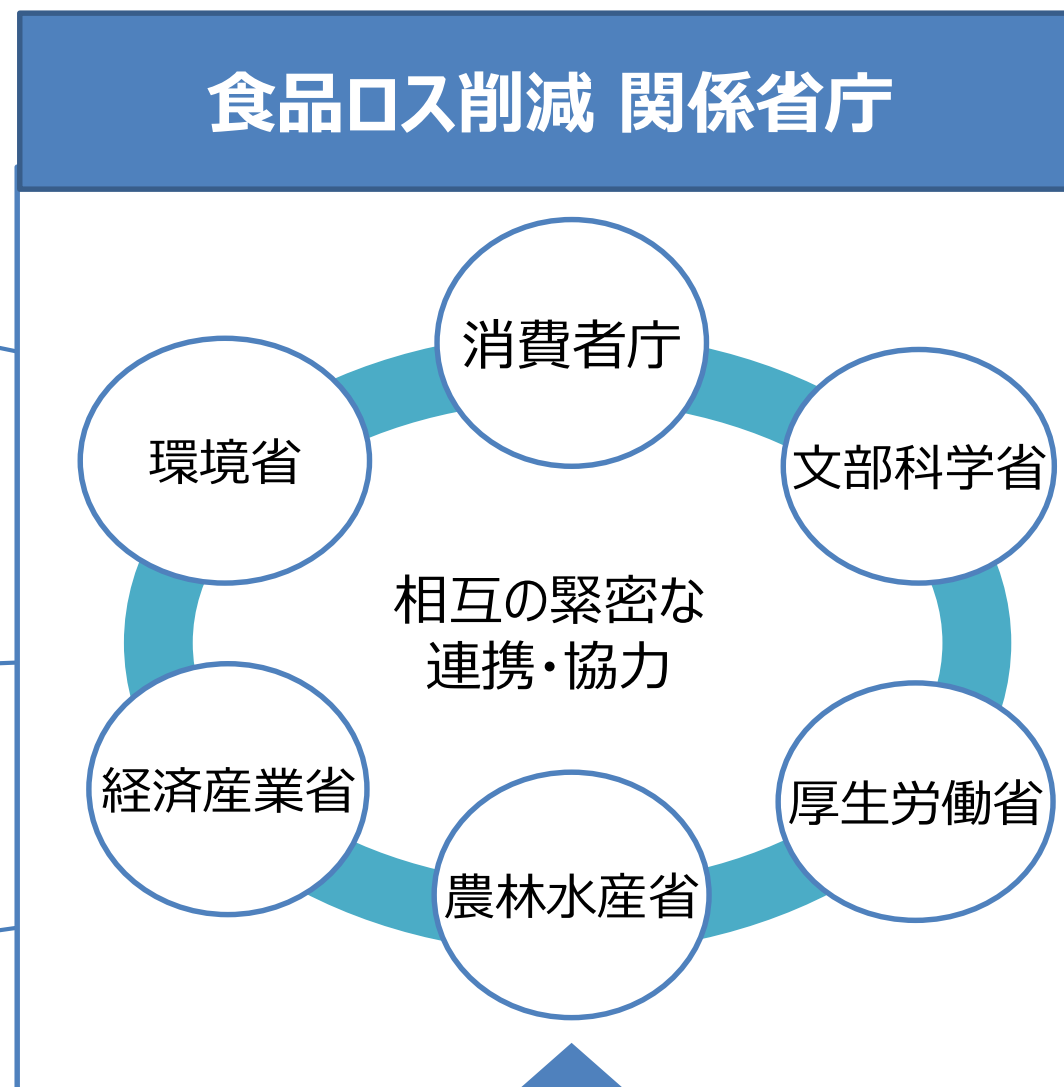
## 食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

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

今後のスケジュール

- 令和2年3月末 基本方針 閣議決定予定
- ※ 食品ロス削減推進会議において、基本方針の案を作成（会議の有識者委員は内閣総理大臣の任命）

# 食品ロスの削減に向けた政府の体制・取組（概要）



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

食品関連事業者等の取組に対する支援

顕著な功績がある者に対する表彰

実態調査、効果的な削減方法等に関する調査研究

先進的な取組等の情報の収集・提供

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

- ・ 構成員：関係大臣、有識者（業界団体、地方公共団体、学識経験者 など）  
（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））
- ・ 食品ロスの削減の推進に関する基本方針の案の作成等を行う

※ 令和元年10月1日 法施行  
令和2年3月末 基本方針 閣議決定予定

# [消費者庁] 食品ロス削減関連予算 (令和2年度概算要求)

## 背景

- 我が国の食品ロスは、年間約643万トン発生(平成28年度推計)。このうち約半分(291万トン)は家庭から排出。
- 食品ロス削減に向けた取組は、自らの消費行動が環境や社会に影響を及ぼすことについて理解を深める消費者教育のテーマであり、消費者基本計画においても、重要課題の一つ。
- 令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」(以下「法」)が成立・公布され、多様な主体が連携し、国民運動として食品ロス削減を推進。
- 法を踏まえて、食品ロスの削減に向けた取組を強化する必要。

## 事業内容(令和2年度予定)

- 1. 「食品ロス削減推進会議」の運営に必要な経費** [令和2年度概算要求額 3百万円] (新規)
  - ・ 法第11条に規定される「食品ロス削減推進会議」の運営に必要な経費
  - ・ 推進会議は、関係大臣及び有識者から構成
- 2. 食品ロス削減推進調査経費** [令和2年度概算要求額 4.7百万円] (新規)
  - ① 食品ロスの削減に関する取組調査
    - ・ 家庭における食品ロスの実態やその効果的な削減方法、消費者と事業者との連携状況、先進的な取組について調査
  - ② 諸外国の実態調査
    - ・ 海外における食品ロス削減に関する取組や法制度、食品の寄附等の実態を調査
    - ・ 調査結果は、食品の提供等に伴って生じる責任の在り方等に関するルール策定に向けた検討等に活用
  - ③ 表彰の実施
    - ・ 食品ロスの削減に関し、顕著な功績がある者、優良な取組事例について表彰を実施
  - ④ 消費者等への普及啓発
    - ・ 食品ロスの削減についての理解を深めるとともに、削減に向けた取組を促進するため、消費者等への普及啓発を実施
- 3. 地方自治体等モデル事業の活用** [令和2年度概算要求額 1.6億円の内数] (新規)
  - ・ 社会経済の変化に伴う新たな政策課題に対し、先進的な取組を積極的に進める地方自治体等を公募等により選定し、地方におけるモデルとなる対応手法を検証(全国15地域程度で実施(1事業1000万円程度))
  - ・ 政策課題として、食品ロス削減ほか数個を取り上げる予定
- 4. 地方消費者行政強化交付金の活用** [令和2年度概算要求額 28億円の内数] (令和元年度予算額 22億円の内数)
  - ・ 国として解決すべき消費者行政の課題に意欲的に取り組む地方自治体を支援するため、「地方消費者行政強化事業」に該当する取組に対して交付(補助率:1/2)
  - ・ 「地方消費者行政強化事業」の事業メニューに、食品ロス削減の取組を含むSDGsへの対応を位置付け

# ○ 外食時の食べきりの啓発促進

外食での食品ロスの削減に向け、消費者・飲食店それぞれの実践ポイントや留意事項を盛り込んだ『外食時のおいしい「食べきり」ガイド』を関係省庁との協働で作成（令和元年5月）。

## 〈ガイドの表紙〉

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

消費者庁・農林水産省・環境省

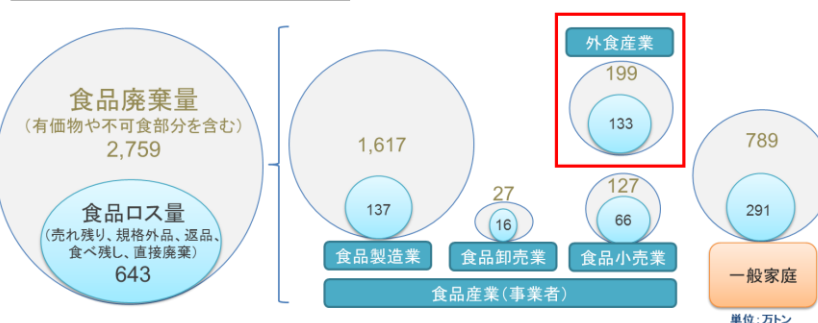
我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン（平成28年度推計）、発生しています。

このうち352万トンが食品産業から発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

地方公共団体では、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、「食べきり」運動や、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼び掛けも広がり始めています。

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、本ガイドを参考に、食品ロスをなくしていきましょう。

●発生場所ごとの食品ロス量 (平成28年度推計)



おいしく食べきる  
実践ポイントを明記

〈ガイドの中面(一部抜粋)〉

料理の「持ち帰り」の留意事項を明記

## まずは、おいしく「食べきり」を実践

おいしく、適量を、残さず、食べきる。  
消費者としてできること、飲食店としてできること、それぞれのできることを増やして、「食べきり」を実践することで、「食べ残し」を減らしていきます。

### 消費者の方へ

#### □飲食店で食事をするときは

- できたての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文しましょう。
- 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。

#### □宴会の際には

- 幹事さんや主催者は、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- 料理を楽しんで食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう、幹事さんが声を掛けるなど、料理を食べるようにしましょう。 等

### 飲食店の方へ

- お客さまが、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。 等

## 食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのは、もったいない。

でも、「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴います。「持ち帰り」を行う場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うこととなります。

### 消費者の方へ

#### 自己責任の範囲で

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて、行いましょう。
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。 等

### 飲食店の方へ

#### 対応できる範囲で

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。 等

▶▶▶ 次の注文の時には、適量になるよう工夫しましょう。

# 〈 ガイドの裏面 〉

宴会時の食べきりを促進するための「3010運動」や啓発資材を紹介

## 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の標高3015メートルにちなんだ運動
- ▶ 栃木県 **15** (いちご) 運動 (15分・15分)  
栃木県特産の「いちご」にちなんだ運動
- ▶ 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」にちなんだ運動

### 3010運動の進め方

注文の際、**適量を注文**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。

## 宴会シーズンも、おいしく食べきりましょう

春の歓送迎会・冬の忘新年会シーズンの宴会時には、「宴会5箇条」を参考にしたり、宴会時の「食べきり啓発用三角柱」を使って、食べきりを実践しましょう。

### 宴会5箇条

- 1 まずは、**適量注文**
- 2 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の**声かけ**
- 3 **開始30分、終了10分は、席を立たずにしっかり食べる「食べきりタイム！」**
- 4 食べきれない料理は**途中で分け合おう**
- 5 それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して**持ち帰り**ましょう。

〔宴会5箇条は、福井県が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信。〕

〈食品ロス削減啓発用三角柱ポップ（外食編・宴会編）（消費者庁作成）〉

〈3010運動啓発用三角柱ポップ（環境省作成）〉

消費者庁HPからダウンロードして、お使いいただけます。→



環境省HPからダウンロードして、お使いいただけます。→



食べきれずに残した料理を「持ち帰り」できることを明示した店舗ステッカー（例）を紹介

- ドギーバッグ普及委員会が考案した啓発用店舗ステッカー



- ✓ 自己責任で持ち帰りができることを明示した店舗ステッカーを考案。
- ✓ ステッカーの利用を希望する店舗や自治体等が自由に利用できる啓発資材として提供。
- ✓ ドギーバッグ普及委員会HPからステッカーの画像をダウンロードして利用(無料)することが可能。