



食品ロス・食品リサイクルの実践

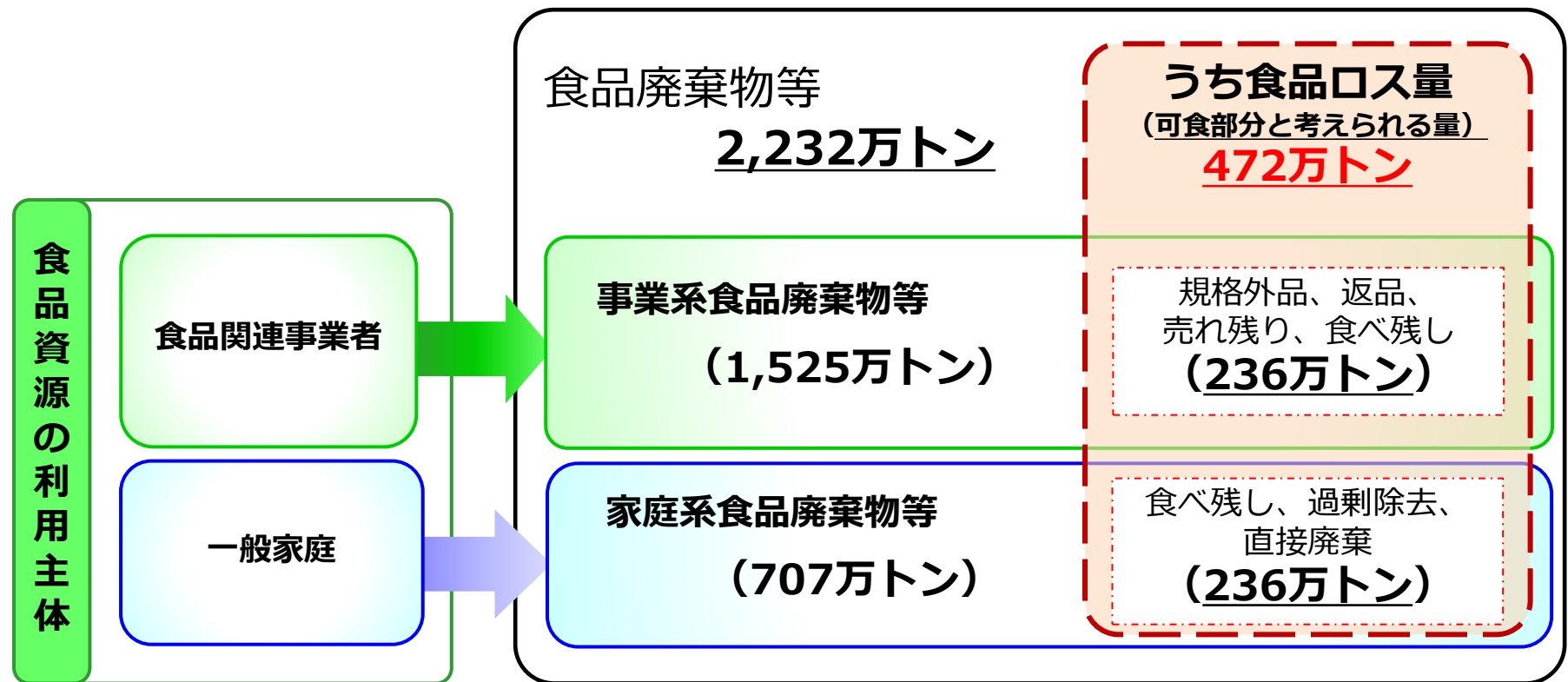
環境省 環境再生・資源循環局
リサイクル推進室

食品ロスの現況



食品ロスの概況（令和4年度推計）

- ・ 「食品ロス」 = 本来食べられるのに捨てられる食品
- ・ 我が国の食品廃棄物等は年間2,232万トン、うち食品ロスは472万トン



※家庭系の食品ロス量は2000年度433万トン（暫定値）

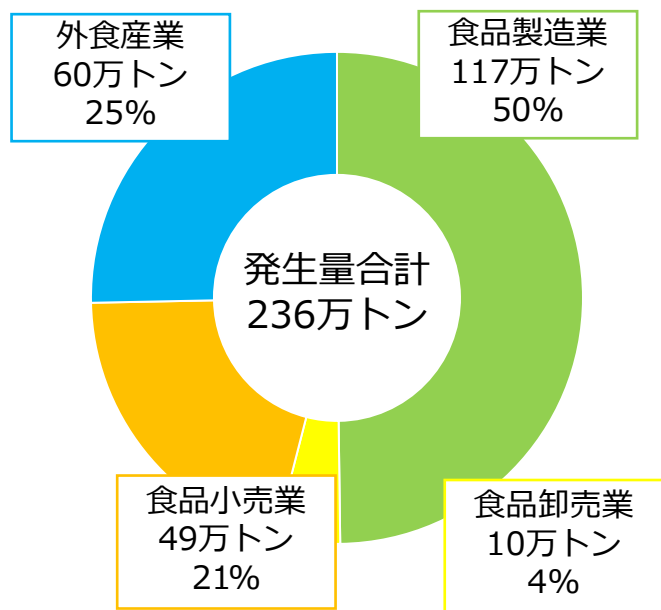
〔参考〕産業廃棄物の総排出量は約3億7,022万トン（令和4年度速報値）、一般廃棄物の総排出量は4,034万トン（令和4年度）

資料：環境省「産業廃棄物の排出及び処理状況」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

発生要因の内訳

- 我が国の**食品ロスは472万トン** ※農林水産省・環境省「令和4年度推計」
- 食品ロスのうち**事業系は236万トン**、**家庭系は236万トン**であり、**食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要**。

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



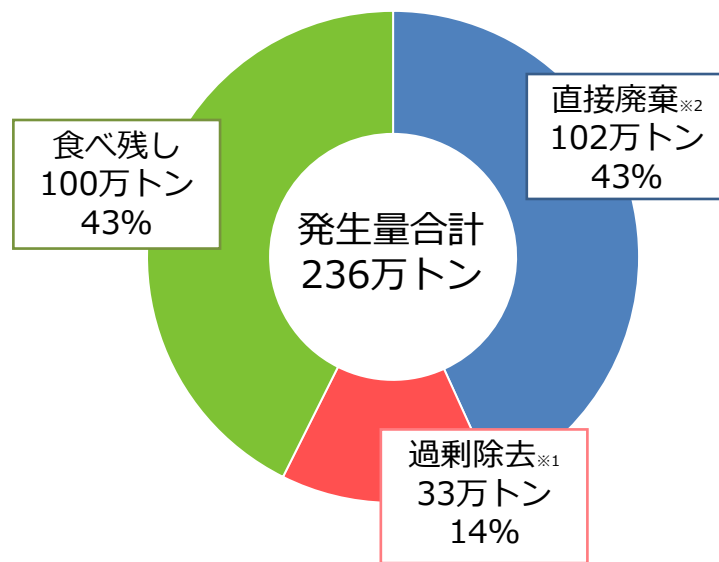
製造・卸・小売事業者

○製造・流通・調理の過程で発生する**規格外品**、**返品**、**売れ残り**などが食品ロスになる

外食事業者

○**作り過ぎ**、**食べ残り**などが食品ロスになる

家庭系食品ロスの内訳



※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

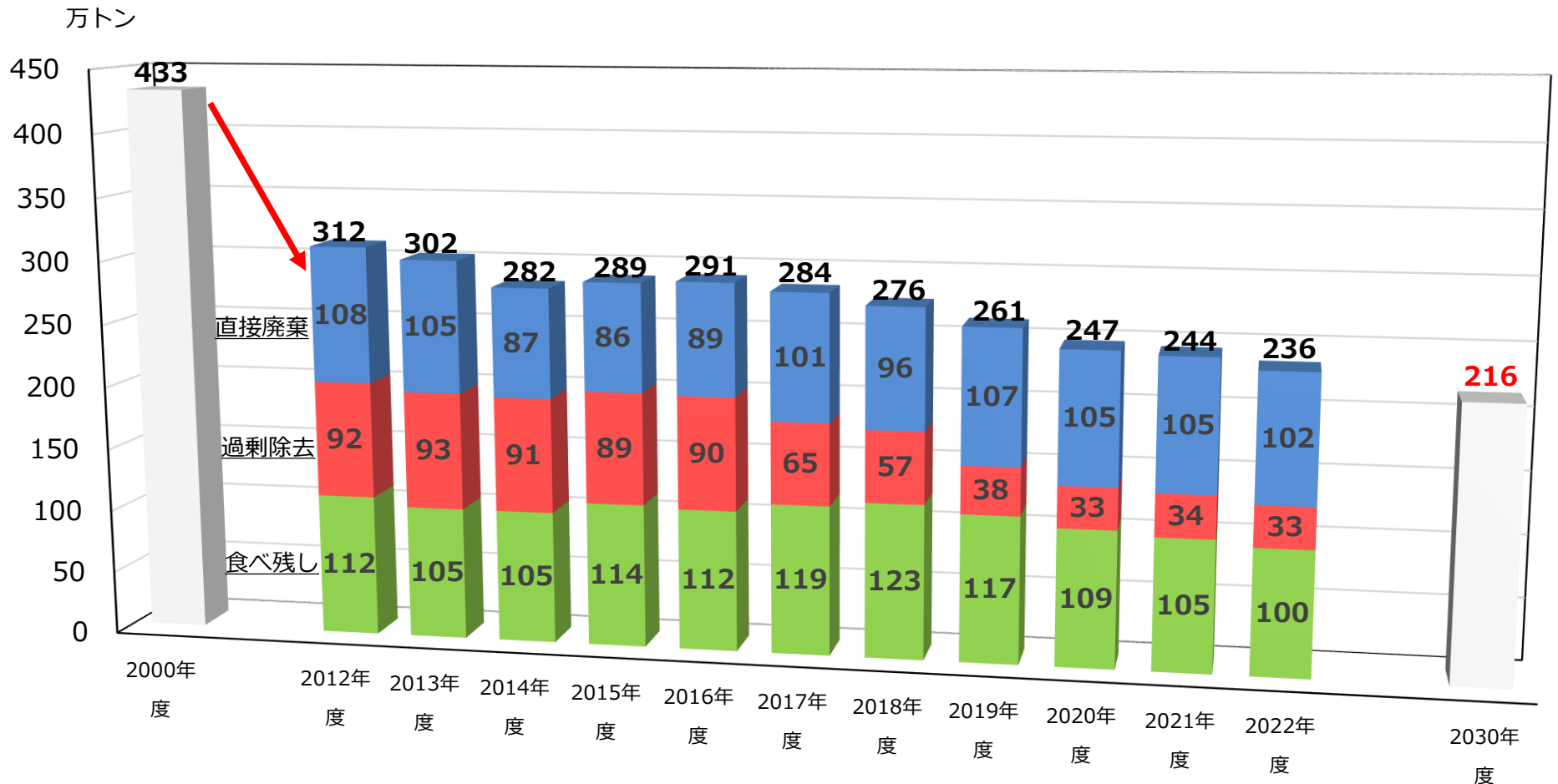
※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

家庭系食品ロス量の削減目標と推移

【目標】2000年度(433万トン)比で、2030年度までに半減させる(216万トン)

2012年度以降、全体では減少傾向

近年は全体として減少する中、特に直接廃棄、食べ残しは減少傾向



食品リサイクル法



○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
- 再生利用の手法の優先順位
 - ①飼料化
 - ②肥料化（メタン化の際の発酵廃液を肥料利用する場合を含む。）
 - ③きのこ菌床 ④その他（メタン化等）
- 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

- 主務大臣による食品関連事業者の判断基準の提示（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・・・売れ残りを減少させる工夫
 - ・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（食品関連事業者であって発生量が年間100トン以上の者）
- 食品循環資源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）

食品関連事業者：

- ・食品の製造、加工、卸売又は小売を業として行う者
- ・飲食店業その他食事の提供を伴う事業として政令で定めるものを行う者（沿海旅客海運業、内陸水運業、結婚式場業、旅館業）

再生利用等

食品リサイクル法では、①**発生抑制する** ②**再生利用する** ③**熱回収する** ④**減量する** が再生利用等に取り組むときの優先順位となります。

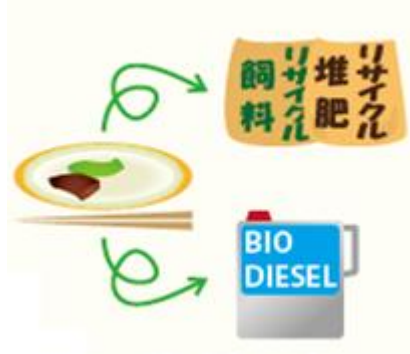
優先
順位



1 発生抑制する

生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、まずは発生抑制に取り組む。

食品ロス
の削減



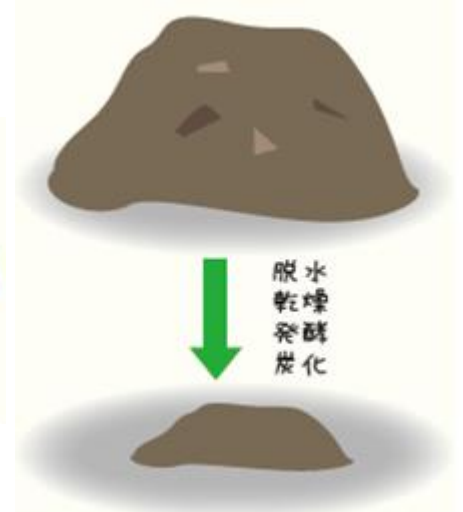
2 再生利用する

飼料、肥料、きのこ菌床、炭化製品(燃料又は還元剤としての利用)、油脂・油脂製品、エタノール・メタンの原材料として再生利用する。



3 熱回収する

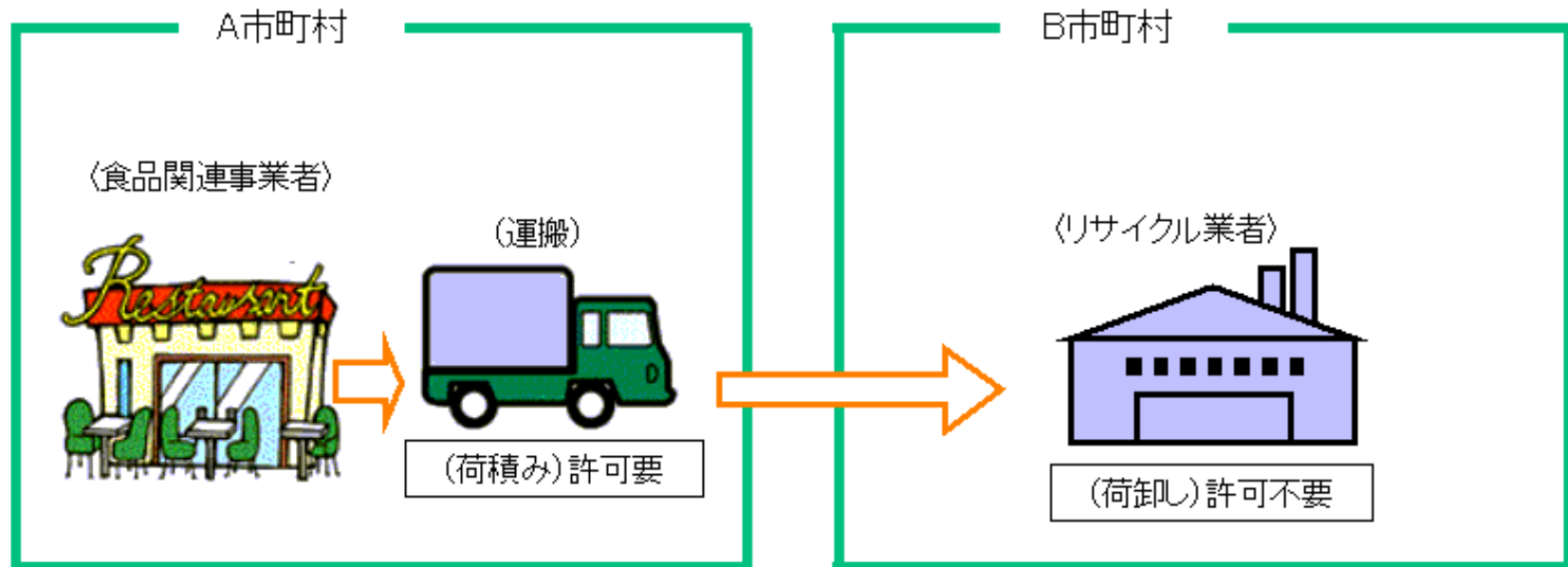
焼却して熱回収をする。ただし、条件は①再生利用施設が離れていること、②メタンやバイオディーゼルと同等の以上のエネルギーを回収できること。



4 減量する

脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄物処分を容易にする。

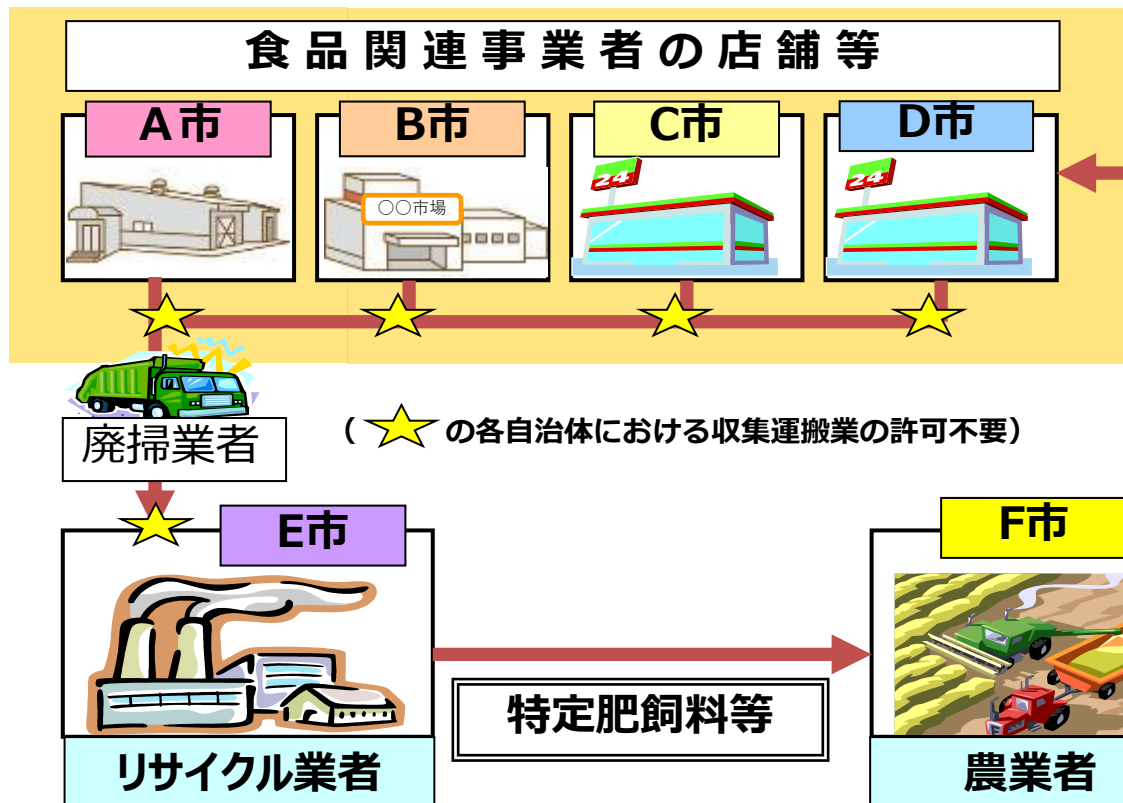
- 食品循環資源の再生利用の委託先となるリサイクル業者の育成を図る制度
- 廃棄物処理法の特例
 - ・ 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
 - ・ 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃
- 肥料取締法・飼料安全法の特例
 - ・ 都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



登録事業場数：152事業場（令和5年3月末現在）

再生利用事業計画（食品リサイクルループ） 認定制度

- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・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。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。



認定件数：53件
うち飼料化19件、肥料化33件
飼料化・堆肥化1件
(令和6年3月末現在)



脱炭素ロードマップと食品ゼロエリア構想の概要



- 国と地方が協働・共創して2050年までのカーボンニュートラルを実現するため、特に地域の取組と国民のライフスタイルに密接に関わる分野を中心に、国民・生活者目線での実現に向けたロードマップ、及び、それを実現するための国と地方による具体的な方策について議論する場として、「国・地方脱炭素実現会議」を開催。
- 令和3年6月9日に「地域脱炭素ロードマップ」を決定。

「食品廃棄ゼロエリア」の創出を重点対策の1つとして位置づけ



第3回国・地方脱炭素実現会議（令和3年6月9日）（出典：首相官邸HP）

3-2. 重点対策⑥資源循環の高度化を通じた循環経済への移行

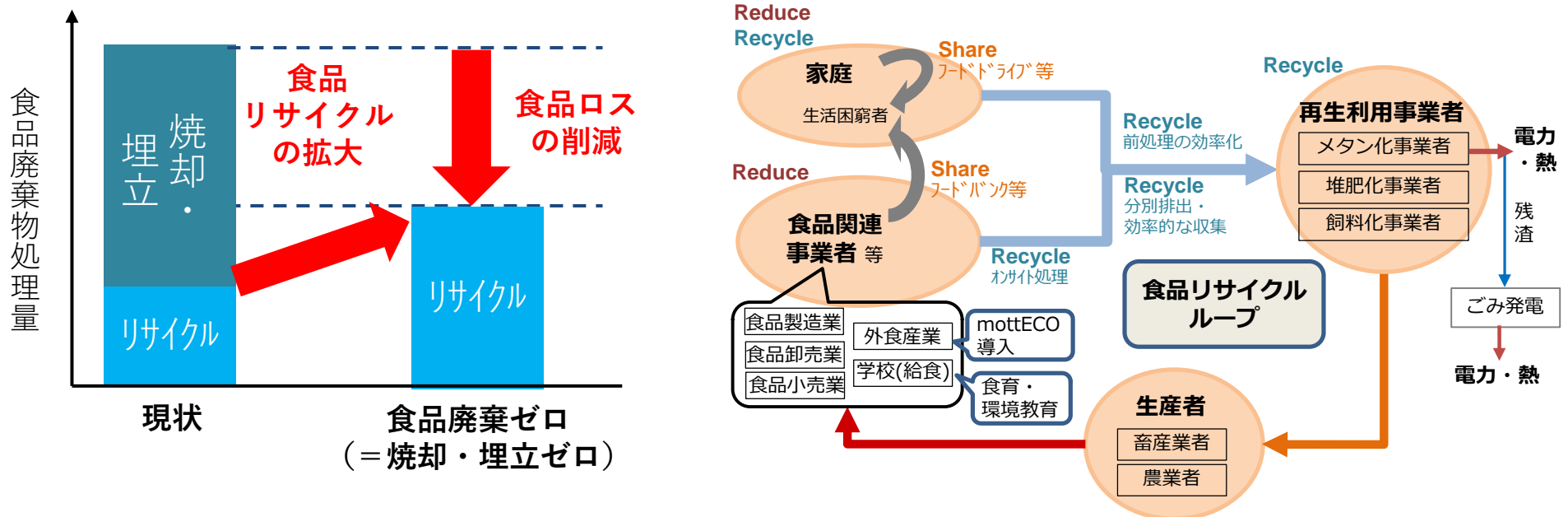
プラスチック資源の分別収集、食品ロス削減、食品リサイクル、家庭ごみ有料化の検討・実施、有機廃棄物等の地域資源としての活用、廃棄物処理の広域化・集約的な処理等を、地域で実践する。

創意工夫例	<ul style="list-style-type: none"> ● ごみ半減プラン（食品ロス削減のため、食べ残しゼロ推進店舗認定制度や販売期限の延長の取組） ● 食品ロス削減推進計画（消費者・事業者・行政等の連携協力による食品ロス削減） ● 地域で発生した有機廃棄物を地域資源として活用（家庭の生ごみのバイオガス化）
絵姿目標	<ul style="list-style-type: none"> ● 市民・事業者と連携した環境配慮設計製品（省資源、リユース可能、分別容易、再生材やバイオマスプラスチック等への素材代替等）の利用やワンウェイプラスチックのリデュース、市町村、製造・販売事業者、排出事業者によるプラスチック資源の回収・リサイクルが一体的に進んでいることを目指す ● 食品ロス量が、2030年度までに2000年度比で半減するとともに、発生する食品廃棄物については食品循環資源としてリサイクルが進み、食品廃棄ゼロとなるエリアが創出されることを目指す ● 廃棄物処理や下水処理で得られる電気、熱、CO₂、バイオガス等の地域での活用が拡大することを目指す 等
主要な政策対応	<ul style="list-style-type: none"> ● プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律により、製品の設計からプラスチック廃棄物の処理までのライフサイクル全般で、3R+Renewableの取組を包括的に促進 ● 飲食店における食べ残しの持ち帰り（mottECO）やフードドライブ、災害用備蓄食品の寄附、事業者による商慣習の見直し等の食品ロス削減及び食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロエリアの創出を推進 ● 国民の暮らしに身近な家庭ごみの排出抑制を促す有効な手法の一つであるごみ有料化を、「一般廃棄物処理有料化の手引き」等を活用し推進 ● リユースやリサイクルに係る手間を減らすため、事業者・自治体と連携し、住民にとって利用しやすくなるよう、排出ルートの多様化やその周知を推進 ● 廃棄物処理を通じて地域に新たな価値を生み出すなど、地域循環共生圏を踏まえた資源循環のモデルを提示し、廃棄物を地域の資源として活用する取組を推進 等
具体的な事例	<ul style="list-style-type: none"> ● 日野市 プラスチック製容器包装・製品の一括回収 ● 京都市等 新・京都市ごみ半減プラン（食品ロス削減のため、販売期限の延長を推進） ● 富山県 消費者・事業者・行政等の連携協力による食品ロス削減の推進計画 等

（出典）地域脱炭素ロードマップ【概要】（国地方創生会議）より転載
https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/datsutanso/pdf/20210609_chiiki_roadmap_gaiyou.pdf

飲食店における**食べ残しの持ち帰り（mottECO）**や**フードドライブ**、**災害用備蓄食品の寄附**、**事業者による商慣習の見直し**などの**食品ロス削減対策**及び**食品循環資源のリサイクル**により**食品廃棄ゼロ**を目指す**先行エリア**を創出する。

食品廃棄ゼロの達成イメージ



食品廃棄ゼロエリアのイメージ

- 「エリア」は、スーパーマーケットの1店舗、複数店舗が入った商業施設等の点単位から、商店街や温泉街、コミュニティ等の小さな面単位、飲食チェーンの複数店舗等の企業単位を想定。
- 小さな単位であっても、「廃棄ゼロ」を達成することで得られる成果や知見の横展開、エリアの拡大を図る。



環境省の食品ロス対策



「デコ活」のすすめ

国民・消費者がより良い豊かな暮らし・働き方を実現し、CO₂削減につなげる

国として初めて将来の暮らしの絵姿を提示



まずはここから始める4つの取組

デコ活アクション まずはここから

- ① 電気も省エネ 断熱住宅
- ② こだわる楽しさ エコグッズ
- ③ 感謝の心 食べ残しゼロ
- ④ つながるオフィス テレワーク

国民の暮らし創りを官民で後押し

「デコ活応援団」(官民連携協議会：800以上の企業・自治体・団体等が参画)

「デコ活予算」…豊かな暮らし関連予算

(令和6年度要求総額：2,830億円)

- ・ 企業・自治体等の行動変容プロジェクトを新たに支援 (新規予算案：50億円)

「暮らしの10年ロードマップ」

…令和5年度中に策定、戦略的に取組展開

事例

- ① 先進的な断熱性能の窓に交換するリフォームに補助支援 (最大200万円まで補助)
- ② 消費者にDXで直接節電要請 & インセンティブを提供し、省エネを実践
- ③ 公共交通 (電車・バス) のフリー乗車券と体験イベントで、意識・行動変容の機会に



お願い

- ① 「デコ活応援団」への参画と、国民の暮らしを後押しする官民連携プロジェクトの実施
- ② 「デコ活宣言」(取組や製品・サービスで国民の暮らしを後押し/自ら率先してデコ活を実践)の実施と、日々の取組を「#デコ活」でSNS等で発信・展開

- ✓ **脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動“デコ活”**を通して、自治体や食品関連事業者等の**地域の関係主体と連携**し、mottECO、フードドライブ、てまえどり等の具体的な食品ロス削減の行動を呼びかけ、**消費者等の行動変容**を後押し
- ✓ **自治体等の支援**（計画策定支援、対策事例・手引き等）を通して、**地域力を活かした対策**を強化
- ✓ 食品ロス削減に取り組んでもなお発生した食品循環資源のリサイクルも徹底し、**食品廃棄ゼロエリア**を形成

mottECO

mottECO（モッテコ：飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行動）を実践し、得られた知見を元に、その定着と効果的な普及啓発を推進



フードドライブ

家庭で余っている食品を自治体やスーパー等の拠点やイベント会場等で集め、フードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する



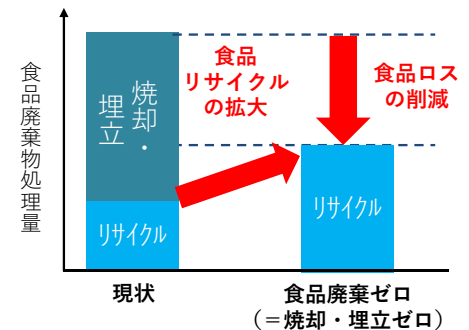
てまえどり

購入後すぐ食べるときは、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



食品廃棄ゼロエリア

食品ロス削減と食品リサイクルの拡大により食品廃棄ゼロ（焼却・埋立ゼロ）を目指す先行エリアを創出する



“てまえどり” 小売店舗における陳列順の購入の促進

- **食品卸売業、食品小売業では、それぞれ年間10万トン、49万トンの食品ロスが発生**しており、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスの削減は重要な課題
- 消費者の日頃のお買い物の中で、購入してすぐに食べる場合に、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」については、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る。



- 小売店舗における、消費者への「てまえどり」の呼びかけを促進するため、消費者庁、農林水産省、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会と連携して、商品陳列棚に掲示する啓発資材を作成。



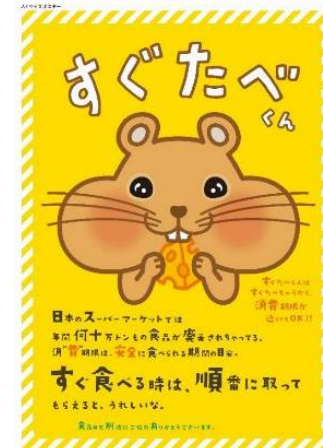
帯POP



ポスター



アテンションPOP



※環境省では、かわいいリスのキャラクターをモチーフにした「すぐたべくん」も展開中

フードシェアリング

- ✓ フードシェアリングは、飲食店・小売店、食品メーカー等において、営業時間、消費・賞味期限、商慣習等の理由から**売れ残った食品を、まだ食べられるうちにインターネットやアプリ等を通じて消費者とマッチング**する取組
- ✓ フードシェアリングの活用は、食品ロスの削減とともに、食品をより安価に入手できれば**物価高対策**にも資する

TABETE（株式会社コークッキング）

- ✓ 飲食店・小売店が、閉店時間・期限の問題で廃棄せざるを得なくなる食品を、おいしくてまだ安全に食べられるうちに、**お得なセット等、独自のメニュー商品として出品**
- ✓ 利用者は**アプリ上で支払い・決済**をした上で、購入した商品を店舗で受け取る

! TABETEのしくみ

「フードシェアリング」サービスのTABETEでは、一日の残りなど、あまって廃棄の危機に直面している安全でおいしい食事を、最後まで「食べ手」とマッチングします。



【出典】株式会社コークッキング資料（※第7回グッドライフアワード）
https://www.env.go.jp/policy/kihon_keikaku/goodlifeaward/winner7/kankyo02-about.html

KURADASHI（株式会社クラダシ）

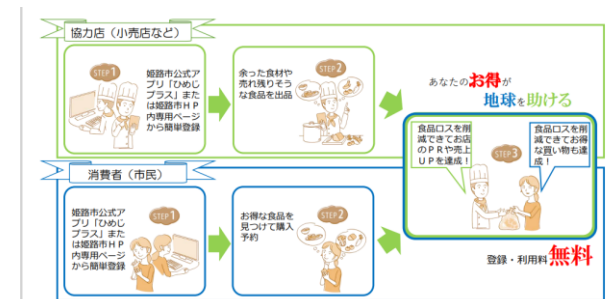
- ✓ 食品ロスになる可能性のある商品を、食品ロス削減に賛同する**メーカーから協賛価格で提供を受け、お手頃価格で消費者に販売**
- ✓ さらに購入代金の一部を**社会貢献団体**へと寄附する



【出典】株式会社クラダシ資料 <https://kuradashi.jp/pages/sell>

Utteco Katteco by タベスケ（姫路市）

- ✓ 全国初の**自治体が運営する食品ロス削減マッチングサービス**「Utteco Katteco by タベスケ」を民間企業と連携して開発
- ✓ **地域店舗と消費者のマッチング**により、消費・賞味期限が迫る食品や規格外品の廃棄を削減
- ✓ 24自治体が「タベスケ」を導入（令和5年11月時点）



【出典】姫路市資料（※令和4年度食品ロス削減推進表彰）
https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/ev4_04.pdf

「mottECO」ロゴマーク及び普及啓発資材公表

- ドギーバッグに代わる新たな名称として選定された「**mottECO**」*1のロゴを作成。
- もっとエコ」「持って帰ろう」という意味が込められたネーミングで、ロゴには食べ残しを、ボックスに入れ持ち帰ると、みんなが、美味しく笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できたことに笑顔と、人々が笑顔になることを表現したデザイン。
- 飲食店や自治体が利用可能な、ロゴマークを使用したポスターやステッカーも作成。環境省HPよりダウンロードが可能。<<http://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>>



ロゴマーク



啓発用ポスター



店頭用ステッカー

*1 環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会主催の「Newドギーバッグアイデアコンテスト ネーミングの部」にて大賞を受賞し、飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の新たな名称として選定されました。

- **Newドギーバッグアイデアコンテスト**（令和2年度）：飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行動の新たなネーミングとして「**mottECO（モッテコ）**」を選定
- **mottECOロゴ、啓発資材**：令和6年10月15日時点でのべ230団体（自治体：64団体、事業者・団体等：166団体）が使用申請済み
（環境省「mottECO」ダウンロードページ：<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>）
- **mottECO導入モデル事業**（先駆的事例の創出と情報発信・横展開）：令和3年度以降8件

ポスター（自治体様掲示用）



店頭ステッカー・12面付シール（容器留め用等）



- 食べ残しの持ち帰りに当たっては、**消費者の自己責任で（自身でしっかり管理いただき）持ち帰るものとし、清潔な取扱・十分な加熱・持ち帰り時間・保管方法等**に関する留意点を消費者・飲食店双方が十分に認識することが重要。
- 飲食店様向け・お客様向け（日本語版/英語版）の**注意喚起チラシ**を作成し、留意点の周知を図っている。

（環境省「mottECO」ダウンロードページ：<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>!）

飲食店様向け注意チラシにおける記載

お守りいただきたいこと

- 持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法衛生上の注意事項を説明しましょう
- 持ち帰りには中心部まで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、ご要望があっても応じないようにしましょう
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう
- 水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう
- 夏の季節など外気温が高い場合やお客様の持ち帰り時間が長い場合は、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど食中毒等の予防をするための工夫をしましょう
- 持ち帰った食品は速やかに食べていただくようにお客様にお知らせしましょう

お客様向け注意チラシにおける記載

安全においしくいただくためのお約束

- 

持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱ができるものを選び、食べられる量を考えて行いましょう
- 

料理は、暖かい所に置かないようにしましょう
- 

自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に清潔な箸などを使って入れましょう
水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう
- 

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
- 

中心部まで十分に再加熱してから食べましょう
- 

見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう

- ✓ 環境省のモデル事業を活用し**外食産業・ホテル業・自治体**が連携し、mottECO普及コンソーシアムを結成
- ✓ 令和6年9月末時点には**23団体 1,215店舗**でmottECOを導入・実践
- ✓ mottECOをはじめとした食品ロス削減に関する**広報・情報発信**をコンソーシアム自ら展開
- ✓ 令和5年度食品ロス削減推進表彰（**環境大臣賞**）を受賞

令和3年度（セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス）

：競合の**外食大手**が連携し、mottECOの導入・普及活動を**外食大手店舗**で展開

令和4年度（セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス、SRSホールディングス、日本ホテル）

：業界の垣根を超えた**パートナーシップ**を組み、外食のみならず、**ホテルへ拡大**

令和5年度（セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス、SRSホールディングス、アレフ、日本ホテル、京王プラザホテル、東京都杉並区）

：新たに**自治体と連携**し、大手のみならず、mottECOの導入・普及活動を**地域の店舗へ拡大**

令和6年度（19事業者（外食・ホテル・中食）、2自治体（東京都杉並区、多摩市）、2大学（東京農大、立命館大）計23団体）

：新たに**13事業者1自治体2大学**が参加し、**中食事業へ拡大**するとともに「**産学官連携**」へスキームを拡大



mottECO FESTA2024

- 内容：mottECOの普及を目指すとともに、食品ロスの削減の現状や企業が取り組むべき課題、自治体、消費者の役割等について考える機会として、コンソーシアムが主催
 - ・ 関係省庁、有識者、事業者等によるパネルディスカッション
 - ・ 食品ロス削減をテーマとした講演会
 - ・ 関係省庁、自治体、事業者、大学、業界団体等によるブース出展
 - ・ もったいないメニューの試食 他
- 開催日：令和6年7月29日（月）
- 対象：外食産業、ホテル業、自治体、学校、関係団体等

7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー

- 食品ロスを減らすためには、まずは一人一人が、日々の生活でどの程度食品ロスを出しているのかを認識することが重要。
- 先行事例より、**発生した食品ロスの量等について記録するだけで、家庭からの食品ロス量の削減効果があることが明らか**になっている。
- 簡単に身の回りの食品ロスの量を調べられるよう、「**7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー**」を作成・公表。集計結果を基に7日間で発生した食品ロスによる環境影響や、家計への影響を評価可能。
- 裏表紙には、**地方自治体名やロゴなどの独自の記載が可能なスペースを確保**。



7日チャレンジ！
で
食品ロス
ダイアリー

① 知ろう！食品ロスのこと 2
 ② 見つけよう！あなたの家の食品ロス 4
 ③ チャレンジ！7日間ではどうなるかな？... 7
 ④ 考えてみよう！ 15

食品ロスって何だろう？
いっしょに考えてみよう！

1 知ろう！食品ロスのこと

「食品ロス」って何だろう？

「食品ロス」とは？

⇒本来は食べられるのに、
すてられてしまう食べ物のこと

例えば、お皿の上に残ってしまう食べ物のことです。
一口も食べていないのに、すてられることもあります。

今、世界中の国が、食品ロス
を減らすために取り組んで
いるんだよ。



なぜ食品ロスを減らした方がいいの？

！ 食品ロスを減らすと・・・

- 大切な自然を守ることに繋がります。
食べ物を作るときには、水を使ったり地球温暖化の原因である二酸化炭素を出したりします。食品ロスを減らすと、水や二酸化炭素などの量を減らせます。
- ムダなお金を減らせます。
ムダになる食べ物を作る時にも買う時にもお金を使っていますから、食品ロスを減らすと、ムダなお金を減らせます。
- 食べ物の輸入を減らせます。
日本はたくさんの食べ物を海外から買っています。食品ロスを減らすと、これを減らせます。
- 「ありがとう」の気持ちを表せます。
食べ物を食べられるのは、農家など、多くの方の努力のおかげです。また、私たちは生き物の命をいただいで生きています。食べ物を大切にすることは、皆さんからの「ありがとう」のメッセージです。

食品ロスについての解説

3 チャレンジ！7日間ではどうなるかな？

今度は実際に身の回りの食品ロスを調べてみよう！
7日間でどのくらい食品ロスが出ているのかな？



1日目 月 日 (曜日)

①食べ残し

すてた物	重さ(g)	すてた理由
	g	
	g	
	g	
合計		g

②手つかず食品

食べ物の種類	すてた物	重さ(g)	すてた理由
①野菜・果物		g	
②魚・貝など		g	
③肉		g	
④たまご・牛乳		g	
⑤おかし		g	
⑥その他 <small>パン、ごはん、めん類など</small>		g	

気づいたこと・感想

7日間の食品ロス量を記録

7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー(2)

4 考えてみよう！

ワーク①：食品ロスを減らして地球を守ろう！

食品ロスを減らすことは、環境を守ることにつながるよ。
食品ロスがなければ、どれだけいい効果があるか計算してみよう！



食品ロスがゼロなら、出さずにすむ二酸化炭素の量…… g

※二酸化炭素は地球温暖化の原因の1つです！

<input type="text"/>	g	× 1.7 =	<input type="text"/>	g
①野菜・果物	g	× 0.6 =	<input type="text"/>	g
②魚・貝など	g	× 6.0 =	<input type="text"/>	g
③肉	g	× 2.0 =	<input type="text"/>	g
④たまご・牛乳	g	× 0.8 =	<input type="text"/>	g
⑤おかし	g	× 2.0 =	<input type="text"/>	g
⑥その他 <small>パン、ごはん、めん類など</small>	g	× 1.9 =	<input type="text"/>	g

食品ロスがゼロなら、使わずにすむ水の量…… L

※世界には、水不足に苦しむ人がたくさんいます！

<input type="text"/>	g	× 0.5 =	<input type="text"/>	L
①野菜・果物	g	× 0.3 =	<input type="text"/>	L
②魚・貝など	g	× 0.1 =	<input type="text"/>	L
③肉	g	× 0.7 =	<input type="text"/>	L
④たまご・牛乳	g	× 0.8 =	<input type="text"/>	L
⑤おかし	g	× 0.5 =	<input type="text"/>	L
⑥その他 <small>パン、ごはん、めん類など</small>	g	× 0.6 =	<input type="text"/>	L

本ページで計算する二酸化炭素の量について、詳しくはP.16「お家の方へ」をご覧ください。

7日間で発生した食品ロス量を基に、それを削減した際の
①CO₂排出削減量
②水使用削減量
を算出可能

考えてみよう！

終わったら、前のページの数字を使ってイメージしてみよう！

二酸化炭素の量の合計 g ÷ 2.1 = 枚
このインフレットと同じ大きさの葉っぱが、1週間に吸収する二酸化炭素の量と同じ！

水の量の合計 L × 2 = 本
のペットボトル(500ml)分の量と同じ！

ワーク②：食品ロスを減らしてお金を節約しよう！

食品ロスを減らせば、食べ物を買うお金をムダにせずにすむよね。
この7日間でずてた食品を買うのに、大体いくら使ったか計算してみよう！



ずてしまった食品を買うのに使ったお金…… 円

<input type="text"/>	円	合計する	<input type="text"/>	円
①野菜・果物	g	× 0.6 =	<input type="text"/>	円
②魚・貝など	g	× 1.9 =	<input type="text"/>	円
③肉	g	× 2.9 =	<input type="text"/>	円
④たまご・牛乳	g	× 0.3 =	<input type="text"/>	円
⑤おかし	g	× 1.4 =	<input type="text"/>	円
⑥その他 <small>パン、ごはん、めん類など</small>	g	× 0.7 =	<input type="text"/>	円

お家の方へ(P.15、16)について

■計算結果はあくまで目安です。
15ページで計算する二酸化炭素量は、食品の生産から調理まで(手つかず食品の場合)に発生する二酸化炭素の量の目安を表しています。また、本ページで計算する水の量は、食品の生産までに使用した水の量は反映されていません。
■参考資料
●環境省「3R行動見える化ツール<食品廃棄物編>」
●総務省統計局「小売物価統計調査(動物編)」(平成27年)
●放出博士ら(2010)、「畜舎内の発生抑制と糞尿処理のトレードオフ分析」、日本LCA学会誌、第6巻 4号、p.280-287
●独立行政法人 環境再生保全機構「大気浄化組織マニアル」(2010年)

7日間で発生した食品ロスによる家計への影響を推計可能

お家の方へ

この「食品ロスダイアリー」は、子どもたちが身の回りで発生する食品ロスに気づき、食品ロスを減らすためにできることを考える機会を提供することを目的としています。お子様の取り組みにご協力いただくとともに、食品ロス問題に関するお子様の疑問や発見について、お家の方もぜひ一緒に考えたいだければ幸いです。

裏表紙には
団体名やロゴの
記載が可能な
スペースを確保

「7日でチャレンジ！食品ロスダイアリー」
のダウンロードはこちら！



食品ロスダイアリーアプリとは

- 記録による学習行動が食品ロスの発生抑制に寄与とするとの仮説を神戸市の食品ロスダイアリー調査より得る。
- 第Ⅳ期 環境省 環境経済の政策研究「食品ロス削減による経済便益に関する調査・分析」の中心ツールとして開発。

<https://gomi-jp-foodloss.com/>

©特定非営利活動法人ごみじゃぼん



食品ロスダイアリーアプリでできること

- ① どんな食品を食品ロスとして捨てたのかが簡単に**記録**できます。
- ② 1週間でどれくらいの**重さ**を捨てたのかが見ることができます。
- ③ 食品ロスが**金額換算**されて見ることができます。
- ④ 我が家の食品ロス量をアプリ登録者全員の**平均と比較**できます。
- ⑤ 食品ロス量がどのように**変化**しているのかを1週間ごとに見ることができます。
- ⑥ 過去にどのような食品をどの程度の重量捨てているのかの記録が一覧で見ることができ、CSVファイルとしてダウンロードできます。

The screenshot shows the app's main screen. At the top, there's a teal header with the text '食品ロスダイアリー'. Below it is a dark blue navigation bar with a home icon and the text 'あなたの記録状況はこちら'. The main content area features a light blue speech bubble containing the text '最近1週間の未使用・食べ残し食品は 130 g、179 円 でした。' and a cartoon pig character. Below the speech bubble is a section titled '2週間の登録状況?' with a downward arrow. At the bottom, there's a table showing the registration status for the month of September.

9月		未使用・食べ残し食品	
月	28	なし	
日	27	なし	

©特定非営利活動法人ごみじゃぼん

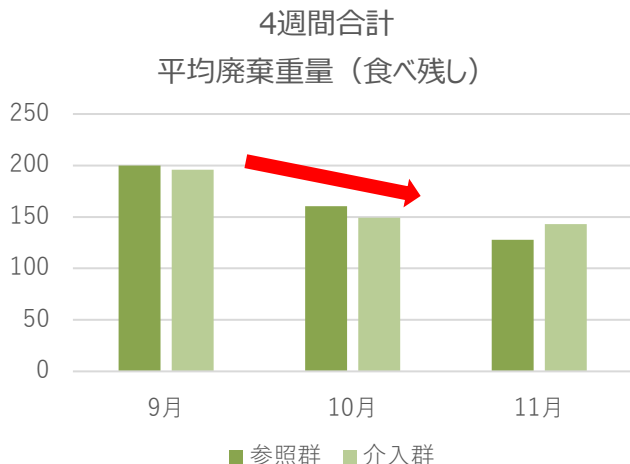
食品ロスダイアリーアプリの利用により、90日間でおよそ30%程度の食品ロス削減に

実験者参加者の募集



神戸市、名古屋市、大阪市、姫路市、仙台市、盛岡市、京都市、稲城市、横浜市、岡山市、宝塚市、北見市、秋田市、豊明市、豊中市、加古川市、袋井市と東京都八王子市、群馬県、岐阜県大垣市のNPO団体、コープデリ様（埼玉県）
21団体の協力を得て募集

90日間でおよそ30%程度の削減



未使用廃棄、食べ残しの重量、頻度ともに減少

RCT実験

分析対象サンプル：322（90日以上記録があるユーザー）
観察期間：2019年9月1日～11月30日の91日間

介入群：重量 + 金額 n=128



参照群：重量 n=194



[全体]

- 経過日数に伴って食品ロスの件数、重量、金額すべて減少（1%有意）
- 介入（金額情報）の影響があるとはいえなかった
⇒フィードバックされた金額が低すぎた可能性が示唆

[未使用]

- 介入（金額）群と参照（重量）群との差はみられない
- 関東地区は食品ロス量が多い（5%有意）

[食べ残し]

- 介入（金額）群と参照（重量）群との差は、件数のみ10%有意（ロバストに差があるとはいえない）
- 乳幼児がいる世帯では明らかに食べ残しが発生している

*1 RCT実験：ランダム化比較試験（対象の集団を無作為に複数の群に分け、その試験的操作の影響・効果を測定し明らかにするための比較研究方法）による実験

取組の経緯

- ◆ 令和2年10月から開始した食品ロス削減の推進に関する関係省庁連絡会議において、食ロス削減対策の一つとして、災害備蓄食品の利活用を検討
- ◆ 令和3年4月21日付け「国の災害用備蓄食品の有効活用について」（関係府省庁申し合わせ）において、入替えにより供用の必要がなくなった災害用備蓄食品については、フードバンク団体等への提供に取り組むこととなった

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/promote_conference_003/assets/promote_conference_003_210426_0001.pdf

取扱

- ◆ 賞味期限までの期間が概ね2か月以内の食品については、売り払うことができないものとして、提供の対象とする。
- ◆ 賞味期限までの期間が概ね2か月超の食品については、適正な予定価格を設定し、オープンカウンター方式等により売払手続を行い、売り払うことができなかったものを提供の対象とする。
- ◆ 賞味期限が近づいている場合や、賞味期限を過ぎたものを提供しようとする場合には、例えば、安心して食べきる目安となる期限の情報提供を行うなど、円滑な提供に向けて配慮する。

提供情報の発信

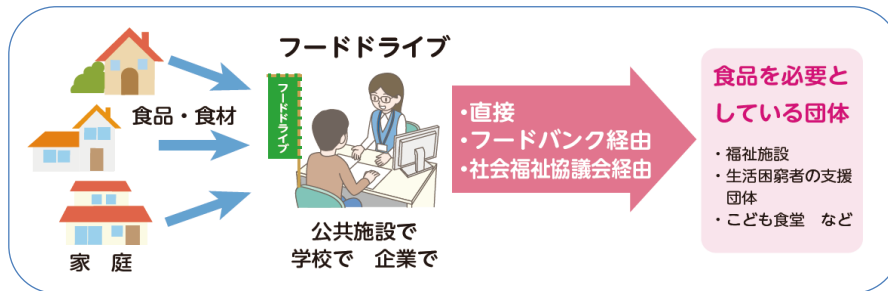
- ◆ 各府省庁においてwebサイトに掲載のうえ、農林水産省においてポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/portal.html

環境省 関連Webサイト：https://www.env.go.jp/recycle/food/foodstockpiledonation_top.html

※その他食品ロスポータルサイトでも事業者にも取組を呼びかけ

<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/busi.html#SAI>

フードドライブとは、家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動のことです。本手引きは、地方自治体が自らフードドライブを実施する、もしくは地域の団体等がフードドライブを実施する際に参考としてもらうことを目的に作成しました。



フードドライブの実施手順

実施計画の作成	①フードドライブ実施場所、期間、食品の提供先、広報の方法を検討
	②食品の提供先と回収する食品の種類、提供条件を事前に連絡、調整
事前準備	③フードドライブ実施場所、期間、回収する食品等の周知
	④当日に向けた準備（資材、受付表等）
フードドライブ実施	⑤食品寄贈申込受付
	⑥受付けた食品の確認（対象外食品の有無確認）
	⑦受付けた食品の整理、集計、一時保管
引渡し	⑧提供先との連絡調整、引渡し

◆はじめての実施でも円滑に実施するポイント

- | | |
|--|-----------------------|
| 1) 実施計画の作成段階
『よくある「回収できない食品」の例』を紹介 | 食品は集まるの？
提携先との調整は？ |
| 2) 事前準備段階
『先行的にフードドライブを実施した地方自治体の準備期間、要した費用』を紹介 | 広報は？
資機材の準備は？ |
| 3) フードドライブ実施段階 | 必要な人員は？
食品の分類は？ |
| 4) 引渡し段階 | 効率的な引渡し方法は？ |

◆実施上の課題と解決策

- | | |
|--------------|--|
| 1) 回収品の運搬 | 物流会社、ボランティア団体の協力
『物流会社が回収に関与した事例』を紹介 |
| 2) 回収品のミスマッチ | 提供先のニーズとマッチングさせる工夫
『食品寄贈申込書、受領食品リストを用いた持込食品の検品の流れ』を紹介 |
| 3) 対象外品の寄付 | 無駄にすることのないよう別の提供先を探す |
| 4) 食品事故への懸念 | 二重検品
NPO賠償責任保険への加入 |
| 5) 検品・集計の負担 | 回収条件
ボランティア団体の協力 |

◆その他のフードドライブの推進策

- 食品回収ボックスやのぼり旗等の資機材のフードドライブ実施団体への貸出、購入助成
- 環境部門と福祉部門と連携したフードドライブ活動の実施支援（普及啓発、イベント告知含む）
- フードドライブ実施団体自身での検品・集計・仕分け作業、提供先団体までの運搬の働きかけ、フードバンクの倉庫確保支援、倉庫賃料支援

環境省は、「環境省とJリーグの連携協定（令和3年6月28日）」に基づき、Jリーグと連携してフードドライブ活動を推進しています。

Jリーグとのフードドライブ連携実績

- ◆ 令和3年10月30日 ルヴァンカップ決勝（埼玉スタジアム）
- ◆ 令和4年2月12日 FUJIFILM SUPER CUP（日産スタジアム）
- ◆ 令和4年10月22日 ルヴァンカップ決勝（国立競技場）
- ◆ 令和5年2月11日 FUJIFILM SUPER CUP（国立競技場）
- ◆ 令和5年11月4日 ルヴァンカップ決勝（国立競技場）
- ◆ 令和6年2月17日 FUJIFILM SUPER CUP（国立競技場）
- ◆ 令和6年11月2日 ルヴァンカップ決勝（国立競技場）



フードドライブ会場の様子
（ルヴァンカップ決勝時）



フードドライブ会場に設置した
食品ロス削減に関するパネル
（ルヴァンカップ決勝時）

FUJIFILM SUPER CUP 2022
シャレン! (社会連携活動)とは?

環境省
FUJIFILM SUPER CUP 2022
Jリーグ社会連携

社会課題や共通のテーマ（教育、ダイバーシティ、まちづくり、健康、世代間交流など）に、地域の人・企業や団体（営利・非営利問わず）、自治体・学校などとJリーグ・Jクラブが連携して、取り組む活動です。

3者以上の協働者と、共通価値を創る活動を想定しており、これらの社会貢献活動等を通じて、地域社会の持続可能性の確保、関係性の構築と学びの獲得、それぞれのステークホルダーの価値の再発見に繋がるものと考えています。また、Jリーグはシャレン!を通じて、SDGsにも貢献しています。

FUJIFILM SUPER CUP2022
フードドライブ

フードドライブとは、家庭で余っている食品を集め、食品を必要とされる方へ寄付する活動のことです。今回Jリーグは、特別協賛の富士フイルムビジネスソリューション株式会社、環境省、横浜市、川崎フロンターレ、浦和レッズとの協働で、実施しています。
寄付先：横浜市・川崎フロンターレ・浦和レッズ ※クラブを通じてホームタウンの団体に寄贈されます

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

1 貧困をなくそう
2 質の高い雇用を創出
3 健全な気候
10 公平な社会を築く
11 持続可能な都市とコミュニティ
17 公正な社会を築く

会場で掲示されたパネル
（FUJIFILM SUPER CUP時）

「食品ロスの削減の推進に関する法律」第16条（表彰）に基づき、環境省及び消費者庁が連携して、食品ロスの削減の効果的かつ波及効果が期待できる優良な取組を実施した者を表彰する。

推薦対象

食品ロスの削減の推進に資する取組を実施している者であって、**地域力の向上、消費者の行動変容の促進**等に効果的かつ波及効果が期待できる優良な取組を実施した者

mottECO

mottECO（モッテコ：飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行為）を実践し、得られた知見を元にその定着と効果的な普及啓発を推進する活動



フードドライブ

家庭で余っている食品を自治体やスーパー等の拠点やイベント会場等で集め、フードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動



地域主体の行動変容

自治体や地域コミュニティ等が主体となって地域の関係主体と連携し、地域住民・事業者等の行動変容を促進する活動



スケジュール

- ・ 5月31日（金）募集開始
- ・ 7月31日（水）募集締め切り
- ・ 8月28日（水）審査委員会（委員長：小林富雄 日本女子大学家政学部教授）
- ・ 9月29日（金）受賞者発表
- ・ 10月30日（水）表彰式（食品ロス削減全国大会in群馬）

環境大臣賞

味の素株式会社

フードロス削減プロジェクト「TOO GOOD TO WASTE ～捨てたもんじゃない！～™」を通じた生活者の行動変容の促進と協業によるローカルなエコシステム構築への貢献

生活者向けの食品ロス削減レシピの開発・提案、幅広いステークホルダーと協業した啓発企画に取り組み、生活者の行動変容を促進。

環境事務次官賞

特定非営利活動法人
ふうどばんく東北AGAIN

地域からの理解を深めるフードバンク活動とフードドライブ活動

企業やフードドライブ協力団体、行政と連携してフードドライブ体制を構築し、宮城県内外に約55箇所のフードドライブを設置

環境事務次官賞

株式会社吉野家ホールディングス

食材加工時に廃棄される規格外の玉ねぎ端材のアップサイクル、ならびに持続可能なスキーム構築

自社工場で発生する1日当たり約500kgの規格外の玉ねぎ端材を食資源活用。

審査委員会委員長賞

日清食品チルド株式会社

食品ロス削減を目指して「おいしさ長持ち製法」によるチルド麺の賞味期限延長

「おいしさ長持ち製法」を開発し、賞味期限延長を実現。

審査委員会委員長賞

麒麟ビール株式会社
氷結チーム

「モツtainai！を、おいしい！に。」を合言葉に、おいしいのに規格外になってしまった果実を使用した「氷結®mottainai」で、おいしくフードロスの削減・果実農家支援に貢献！

おいしいのに規格の問題で廃棄される果実を「モツtainai果実」と位置付け、商品に使用。

審査委員会特別賞

プラスフード事務局

出品の平均90%がレスキューされる！高い削減実績率が特徴のサブスク型食品ロス削減サービスの運営

月額料金を支払い、廃棄になりそうな食品を無料で受け取るフードシェアリングサービス。

審査委員会特別賞

株式会社ライフ
コーポレーション

持続可能で豊かな社会の実現に貢献する食品廃棄削減の取り組み

こども食堂への商品寄贈、食品残渣バイオガス発電事業等の多岐にわたる取組を実施。

モデル事業



令和5年度補正 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等

部門	組織名	事業名	事業の概要
<p>・部門Ⅰ (mottECO導入モデル事業)</p>	株式会社クラダシ	飲食店・オンラインでのmottECO 推進キャンペーンによる mottECO 導入促進・消費者啓発事業	キリンシティ、銀座ライオンなどの店舗や、クラダシサイト等オンラインを通じたmottECO 推進キャンペーンの実施
	有限会社八喜為	NewStyle 居酒屋 八喜為で mottECO☆フードロス削減&もっと ECO へ!	居酒屋 八喜為 新開地南店において、食べ切れず余ってしまった料理を専用のパッケージに詰めて、お客様にお持ち帰りのおすすめを実施。
	mottECO 普及コンソーシアム2024	産官学連携によるmottECO 普及推進を通じた食品ロス削減事業	食品廃棄物排出者の 17 事業者、2 自治体（杉並区、多摩市）、2 大学（東農大、立命館）が合同者、mottECO 事業店舗の量的・質的拡大等を実施。
<p>・部門Ⅱ (売れ残り食品廃棄防止対策導入モデル事業)</p>	株式会社イースト	『フードロス削減を目指した SDGs ストア』実証研究	中村学園大学 敷地内において、賞味期限間近や切れている食品をメーカーから買取り、学校の敷地内で学生向けに安価で販売する。
	ネッスー株式会社	食品寄贈プラットフォームを活用した、小売店の生鮮・日配食品の寄贈による食品廃棄削減	足立区内の小売店で廃棄される予定の生鮮・日配品を、支援を必要としている子ども食堂等の団体やひとり親世帯等に寄贈する方法を確立する実証実験を行う。

令和6年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等

部門	組織名	事業名	事業の概要
・部門Ⅰ (食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業)	エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社	地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリアプロジェクト2024	『フードロスゼロチャレンジデイズ』の他エリアへの展開を中心に据えて、取り組みエリアの拡大を推進し、同時にエリア共創の段階につなげる意図を持った事業を計画・提案する。
	一般社団法人食品ロス・リボーンセンター	相模原市立小学校における食品廃棄ゼロエリア事業	相模原市内の一部の小学校の給食残渣は、再生利用事業者の日本フードエコロジーセンターで、飼料化を行っており、餌は地域の養豚事業者に渡し給食に肉が使われる食品リサイクルループを構成している事業者と実施。
	NPO法人 リビエラ未来創りプロジェクト	マリーナ内レストラン事業における食品ロス削減と地域内完全循環エコシステム確立、環境教育とサステナブルツーリズムおよびフードドライブの実現	レストランやバンケットホールの厨房で発生する食品廃棄物の削減を図り、食品ロス削減に貢献するアップサイクル商品の開発、コンポストによる堆肥化、地域契約農家との連携による地域経済活性化と堆肥を活用したサステナブルな野菜生産と再利用を推進。

令和6年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等

部門	組織名	事業名	事業の概要
・部門Ⅱ (食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業)	株式会社三友環境総合研究所	SAIKAI COFFEE for Office オフィスから出る「コーヒー豆かす」を廃棄から資源循環へ	「コーヒー豆かす」を廃棄物でないスキームで運用できる内容を構築。排出者が排出時点で加工処理を行うこと、加工したものを原料として肥料堆肥化・飼料化を行い、農家・酪農家へ販売、農家・酪農家からの作物・ミルク・加工品を排出者へ戻す。
	合同会社渋谷肥料	サーキュラースイーツ	大都市の大型商業ビルから排出された生ごみを肥料に再生し農作物を育てるために使用し、収穫した農作物は生ごみの排出元のビルが再び仕入れることで都市部へと還る仕組みを整備。
	NPO法人ダイバーシティワールド	フードバンクポータルアプリ「Messhare」の産官学NPO連携による実証実験 in 足立区	食品寄付のオンライン取引と mottECO 含むドギーバック協力店の MAP 表示ができるフードバンクポータルアプリ「Messhare」を開発。アプリの改善と効果検証。
	福岡市	食品廃棄ゼロスクールモデル事業	小学校給食から発生する食品廃棄をゼロにするため、モデル校において給食の食べ残し低減や、調理くず等の堆肥化やメタン化施設での資源化に取り組み、効果的な食品廃棄物の削減手法を検討する。
	三重県	伊賀市流 ICT 等を活用したかん食の術～感謝の心で完食できる 地球環境にやさしい学校を目指して	子どもたちが食べ物を大事にし、食料生産等に関わる人々へ感謝する心をもったり、食事の喜びや楽しさを感じたりすることで、自らの給食の残食減につなげる。
ヤマダイミズアブ	生ゴミ→資源化循環プロジェクト：山大生・教職員の自宅生ゴミが持続可能で環境に配慮した無農薬米になって帰ってくる！	本モデル事業は、山形大学農学部における革新的な食品廃棄物資源化システム【ヤマダイミズアブ（ハエ目の昆虫の一種）式食品廃棄物資源化システム】を活用し、地域社会における食品廃棄物問題への新たな解決策を提案する。	

- 消費者、自治体、事業者等の様々な主体が食品ロスの削減に向けた取組を進めるには、何よりもまず、身の回りの食品ロスについて正確な情報を得ることが重要。
- 環境省では、それぞれの主体が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すべく、**食品ロスに関する情報を集約したポータルサイトを**作成した。

「食品ロスポータルサイト」
はこちら！



- 家庭から発生する食品ロス削減に、自治体が果たす役割は大きい。その一方で、一部では、食品ロスの削減に関する取組の知見が不足している自治体もある。
- 都道府県・地方自治体の中では、食品ロス削減のため、独自の取組を進めているところもあり、これらのノウハウを他の自治体に展開し共有することで、全国での取組の底上げが期待される。
- 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」が取りまとめた「食品ロス削減のための施策バンク」の中から、先進性や汎用性等に留意のうえで、他の自治体担当者が同様の取組をする際に鍵となるポイントをとりまとめ、マニュアルを作成。

マニュアルのダウンロードはこちら



自治体職員向け

食品ロス削減のための取組マニュアル

(令和5年度更新版)

第4次循環型社会形成推進基本計画において、2030年度までに家庭からの食品ロスを半減するとの目標が掲げられる等、食品ロスの削減は喫緊の課題です。

全国の自治体で食品ロスの削減に向けた取組が進められていますが、更なる取組の推進の際に参考になるよう、先進的な取組25事例の実施の流れ・ポイントを取りまとめました。



<目次>

- ・ 貴自治体に合った事例の探し方 . . . P. 1 - 6
- ・ 本マニュアルの掲載事例一覧 . . . P. 6
- ・ 自治体における取組事例（全25事例の紹介ページ） . . . P. 7 - 56
- ・ 事例から見る取組のポイント . . . P. 57