



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

食品ロスの削減に向けて

- **食品ロスの現状**
- **食品リサイクル法の概要、事業系食品ロスの削減目標**
- **食品ロス削減推進法の概要**
- **食品ロス削減に向けた国・政府の推進体制**
- **事業系食品ロスの削減に向けた取組**
 - ・納品期限の見直し（3分の1ルール）
 - ・賞味期限の年月表示化
 - ・受注生産、消費者啓発、フードバンク 等
- **終わりに**

○ 食品ロスが引き起こす問題

食料生産により
多量のエネルギーを消費

水分の多い食品は、
運搬や焼却で余分なCO2を排出

市町村におけるごみ処理経費

19,606 億円 (平成28年度)

一人当たりの経費 = **15,300円/年**

環境問題

食料問題

世界の9人に1人が栄養不足
(約8億人)



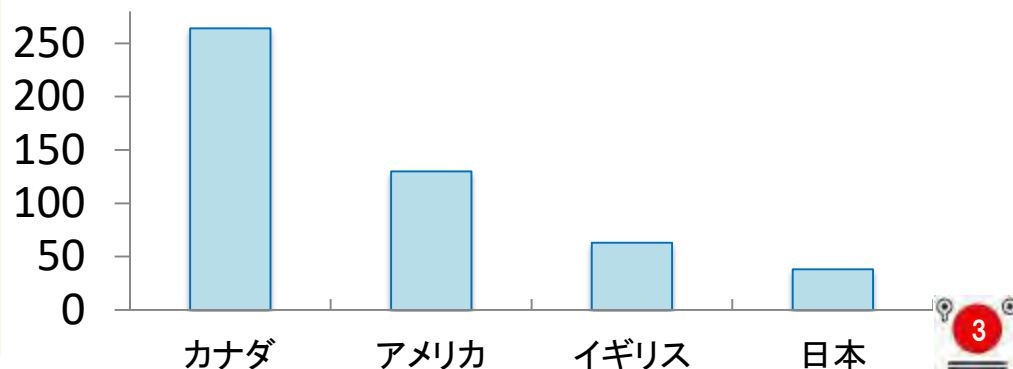
世界人口
国連推計

76億人
(2017)

↓
98億人
(2050)

摂取カロリーから見た食料自給率

38% (平成29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。

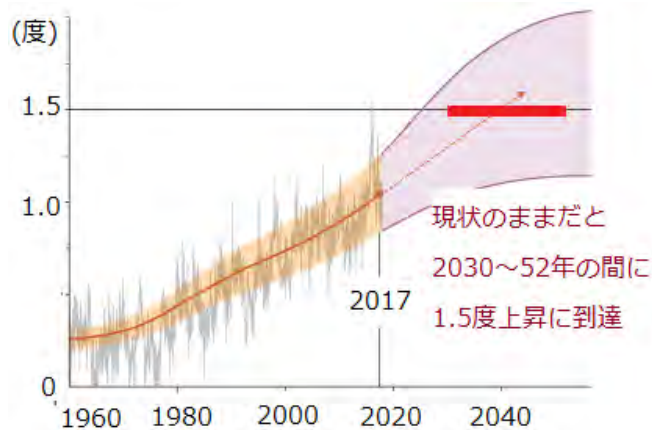
Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development

我々の世界を**変革**する：持続可能な開発のための2030アジェンダ

地球環境問題の深刻化

世界人口の増加

日本人口の減少



IPCC特別報告書2018より作成

2015年
74 億人



2030年
82～89 億人

国連:World population Prospects 2017

2015年
1.27 億人



2030年
1.17～1.22 億人

国立社会保障・人口問題研究所推計2017

農産物の減収・品質低下
大規模災害の発生
生活・作業環境の悪化

資源の争奪戦

労働力不足
国内需要の減退

2030年はこれまでの人類が経験したことのない世界

大きな変化に耐えて、Sustain（維持）able（できる）

になるためには、「**変革**」が必要

○ 食品廃棄物等の発生量（平成28年度推計）

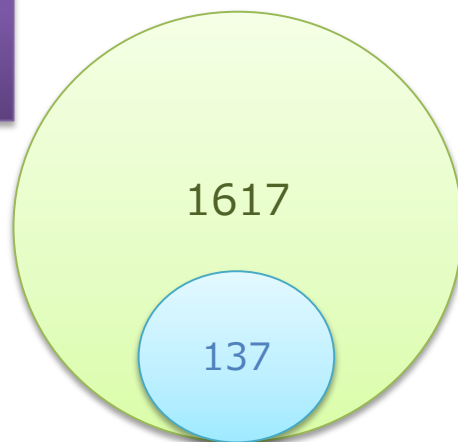
食用仕向量 8,088万t

食品廃棄量 2,759万t
(有価物や不可食部分も含む)

食品ロス 643万t
(売れ残り、規格外品、返品、
食べ残し、直接廃棄)

本来食べられるのに
捨てられている食品

発生場所ごとの
食品ロス



食品製造業

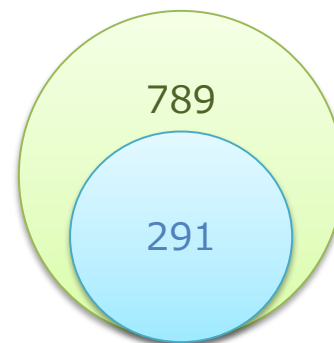


食品卸売業

外食産業



食品小売業



一般家庭

日本の「食品ロス」 約643万トン



事業系

約352万トン



家庭系

約291万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約139g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約51kg

※ 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(28年度)
平成28年度食料需給表（概算値）

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「くず」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。

○食品リサイクル法に基づく3つの目標①（事業系食品ロス削減、発生抑制）

食品リサイクル法の基本方針等において、以下の目標を設定。

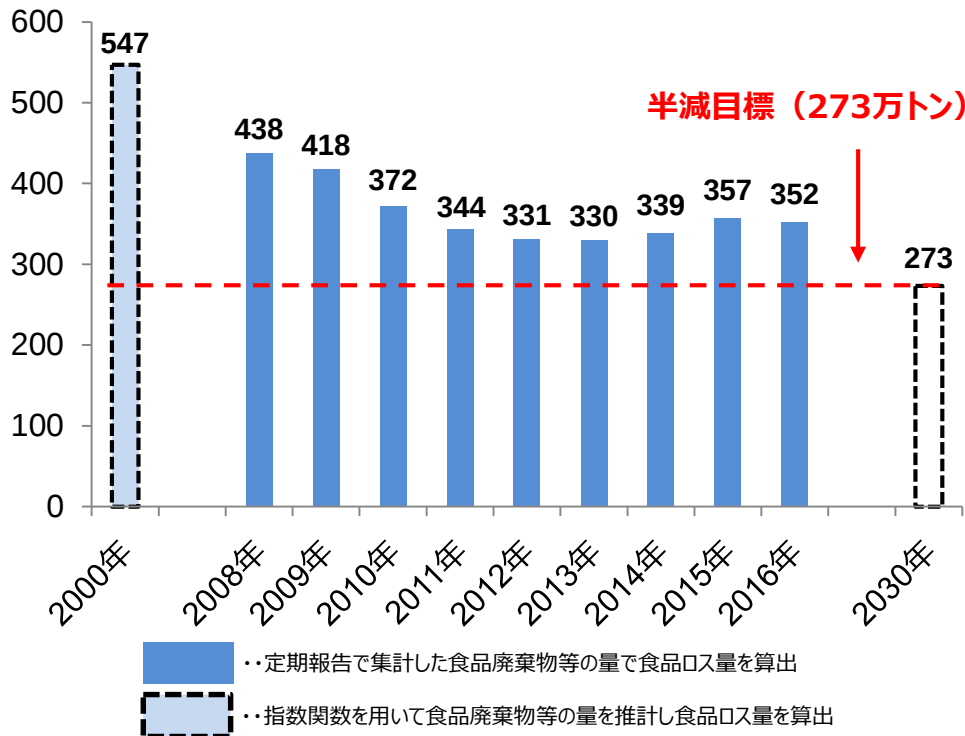
【事業系食品ロス削減】事業系食品ロス量を2000年度比で2030年度までに半減させる

【発生抑制】そう菜製造業の基準原単位：221kg/百万円

【再生利用等実施率】食品製造業：95%

〈事業系食品ロス削減に関する目標〉

食品ロス量（万トン）



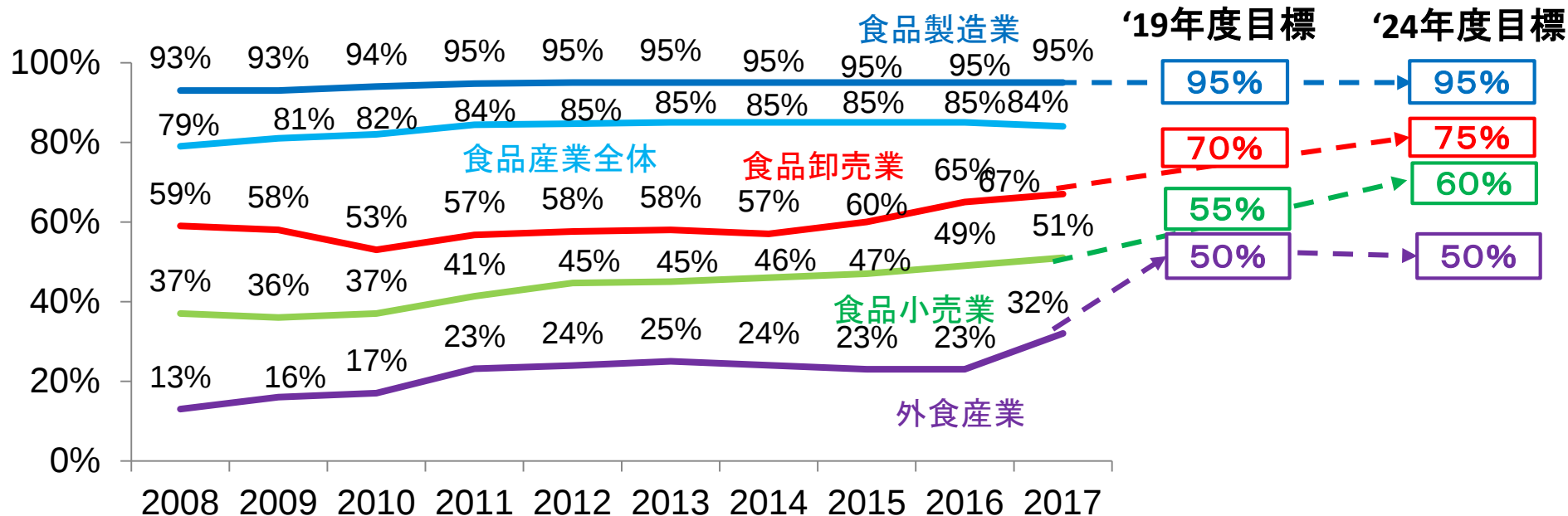
〈発生抑制目標〉

2014年に設定した発生抑制目標値については、9割の事業者が既に目標値を達成。
発生抑制をより進める観点から、既に設定されている31業種については、19業種で見直しを行うとともに、2014年時点では設定されていなかった44業種のうち3業種で新規に設定（2023年度までの目標）

業 種	基準発生原単位
そう菜製造業	403kg／百万円→ 211kg／百万円
持ち帰り・配達飲食サービス業 （給食事業を除く。）	184kg／百万円→ 154kg／百万円

○食品リサイクル法に基づく3つの目標②（再生利用等実施率）

- ✓ 食品製造業：目標を据え置いた上で、事業者においては引き続き取組を推進していくことが重要。
- ✓ 食品卸売業、食品小売業：向上傾向にあり、基準実施率の考え方を適用して目標を引き上げ。
- ✓ 外食産業：目標と乖離している状況にあり、機械的に目標を引き上げるのではなく、発生抑制の取組をより促進（多量発生事業者とそれ以外の事業者を分けて対策を講じる必要。）。



再生利用等実施率 = (発生抑制量 + 再生利用量 + 熱回収量 × 0.95(※) + 減量量) ÷ (発生抑制量 + 発生量)
 (※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率

基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率 = 前年度の基準実施率 + 前年度基準実施率に応じた増加ポイント
 (注) 20%未満は20%として基準実施率を計算

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2 %
50%以上80%未満	1 %
80%以上	維持向上

食品ロス削減推進法の概要

<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

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

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

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

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

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

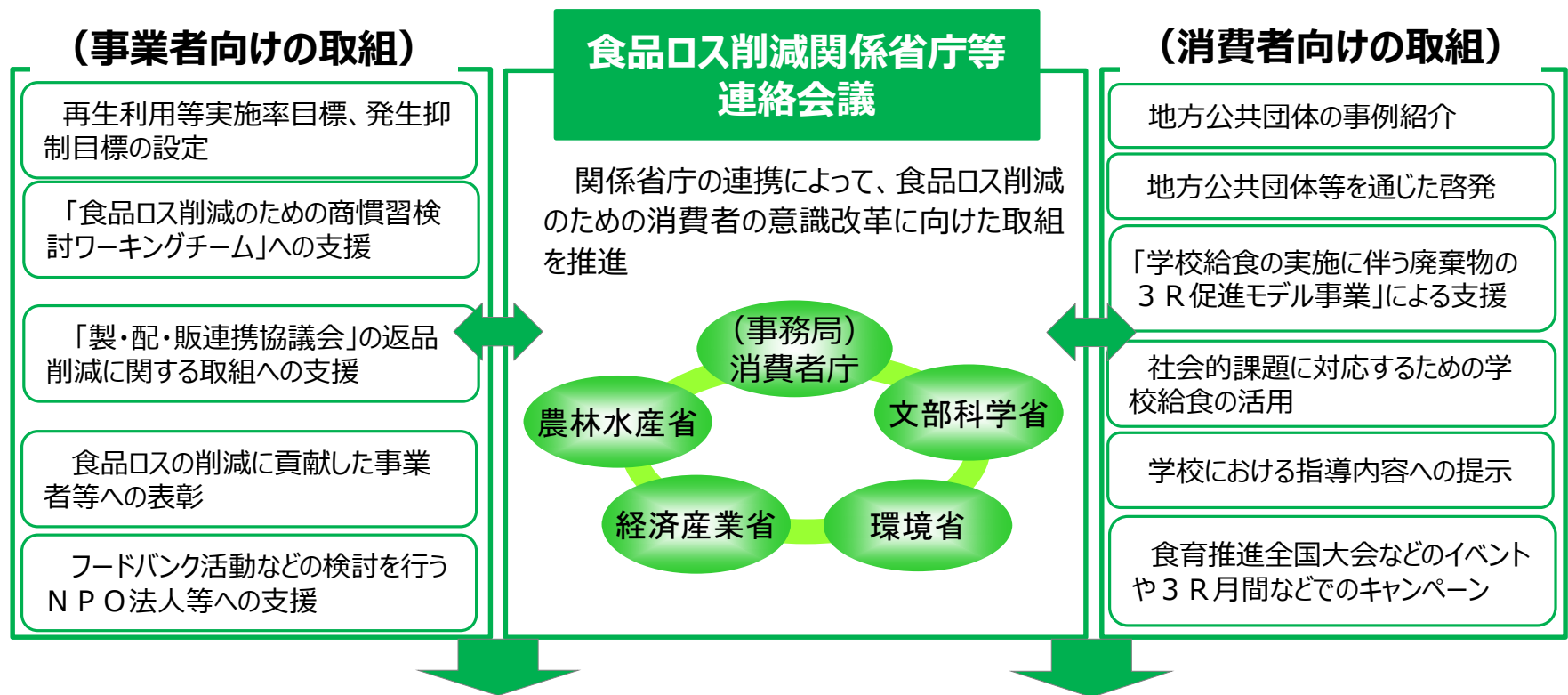
食品ロス削減推進会議（第 20 条～第 25 条）

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

施行期日：公布日から起算して 6 月を超えない範囲内において政令で定める日

○ 食品ロス削減に向けた国の体制・取組

農林水産省
食料産業局



食品ロス削減に向けた国民運動の展開

～NO-FOODLOSS プロジェクト～

平成25年12月、ロゴマーク（ろすのん）を決定。



食品ロス削減国民運動シンボルマーク

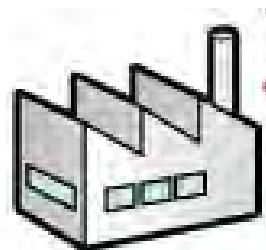
名前：ろすのん
（食品ロスをなくす（non）という意味）

外見：真ん中の赤丸は「お皿」をイメージ
下の二本線は「お箸」をイメージ
右目の涙は「もったいない」感情を表現

ロゴセ：語尾に「のん」が付く

○ 食品廃棄の発生要因と対応方向

食品製造業



発生要因

製造に伴い必然的に発生

- ・パンの耳等（可食部）
- ・畜水産物の骨・肉片等（不可食部）

対応方向

【抑制】

- ・製造能力の向上

【再生利用】

- ・リサイクルの継続

食品卸売業・小売業



出荷から販売過程で発生

- ・破損品
- ・過剰生産、在庫
- ・返品、納品期限切れ
- ・定番カット
- ・売れ残り

【抑制】

- ・受発注精度の向上
- ・商慣習（1/3ルール、先入先出ルール）の改善
- ・消費者行動の改善
- ・フードバンクの活用

外食産業



調理・販売の過程で発生

- ・食材廃棄、仕込みロス
- ・調理くず
- ・食べ残し

【抑制】

- ・加工処理の一元化
- ・販売数量に合わせた仕入
- ・小盛り等提供単位の調整
- ・調理ボリュームの適正化

【再生利用】

- ・収集・運搬の共同化
- ・メタン化等リサイクルの実施

○ 食品業界の取組（商慣習検討WT）

- ✓ 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
- ✓ このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。

食品ロス削減のための
商慣習検討
ワーキングチーム

食品製造業
(6社)

食品卸売業
(3社)

食品小売業
(6社)

H24年度	・加工食品の返品・廃棄に関する調査
H25	・納品期限見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクト（飲料・賞味期間180日以上菓子）
H26	・納品期限緩和の実施 ・日配品の廃棄・余剰生産に関する調査 ・「もったいないキャンペーン」の実施
H27	・納品期限緩和の拡大、納品期限緩和リスク分析 ・日配品における食品ロス削減の取組事例の共有 ・「活動総括」のとりまとめ
H28	・取組状況の把握や効果等の分析、優良事例紹介等による普及
H29	・加工食品の納品期限を緩和する対象品目、企業の拡大 ・賞味期限年月表示化等の具体的効果の検証 ・消費者への理解促進につながる広報資材の作成
H30	・加工食品の納品期限を緩和する対象品目の拡大 ・地方小売店における納品期限緩和の実証 ・日配品ロス削減に向けた発注精度向上、製配販連携のあり方の検討
H31	・加工食品の納品期限緩和企業の拡大（地方小売店等） ・日配品等の適正発注の推進に向けた調査・分析

※賞味期限延長・年月表示化の実態調査は毎年度実施

○商慣習の見直しについて

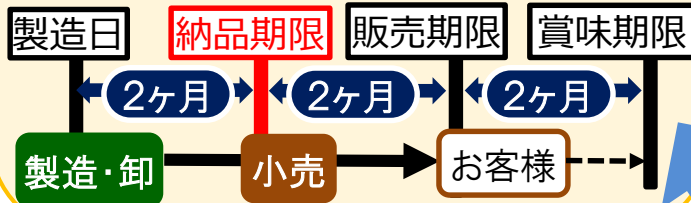
- ✓ 過剰在庫や返品等、製造業・卸売業・小売業に跨がる課題についてはフードチェーン全体で解決する必要。農林水産省は、平成24年度に「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。常温流通の加工食品については、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。
- ✓ 納品期限については、清涼飲料と賞味期間180日以上菓子について、大手の総合スーパー、コンビニエンスストアを中心に見直しが進んでいるが、今後は、取り組む企業や品目の拡大が必要。

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

R 2.9.17

R 2.8

賞味期限の延長

どちらの問題にも貢献

納品期限が厳しいままでは限界

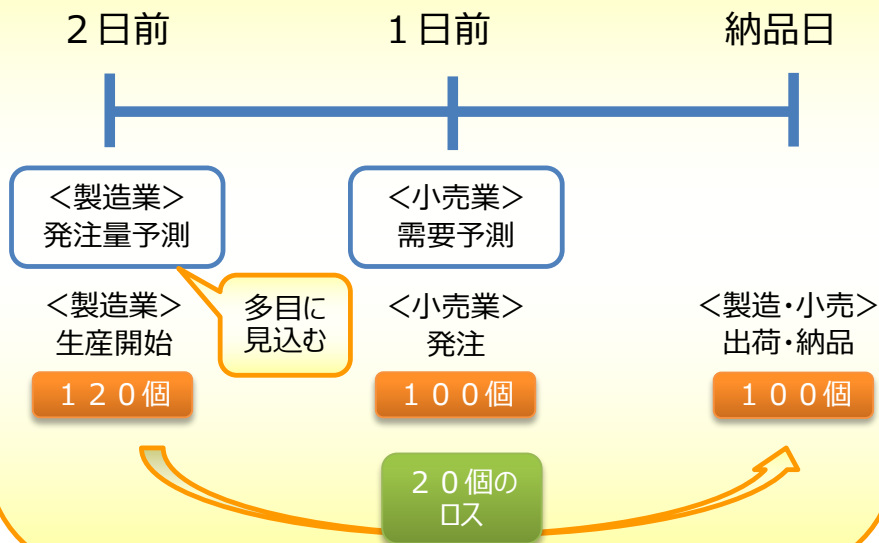
	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ (無駄な製造や在庫数量の減少)	—	× (販売期間の短縮)
賞味期限の年月表示化	△ ((+) 在庫管理の効率化) ((-) 賞味期間が最大 1ヶ月短縮)	○ (在庫管理の効率化)	○ (品出し業務等の効率化)

○食品業界の取組（日配品ロス削減）

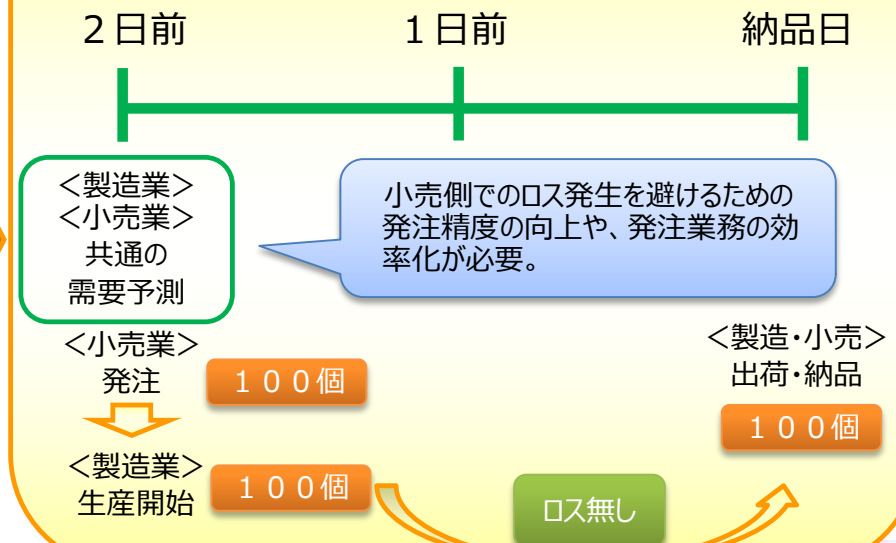
- ✓ 商慣習検討WTにおいて、日配品の食品ロス削減に向けての検討を実施。（平成30年度はパンについて検討）
- ✓ メーカー側の食品ロスを削減するためには、見込生産から受注生産へ変更するための発注リードタイムの確保が必要。
- ✓ 一方で、発注リードタイムの延長に伴い、店舗発注業務が煩雑化し、小売業者の食品ロスが増加しないよう、発注精度の向上や発注業務の効率化が必要。
- ✓ 上記の両立を実現させるため、引き続き、実証実験等による検証を予定。

取組の改善イメージ

見込み生産



受注生産



○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）



農林水産省
食料産業局

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」

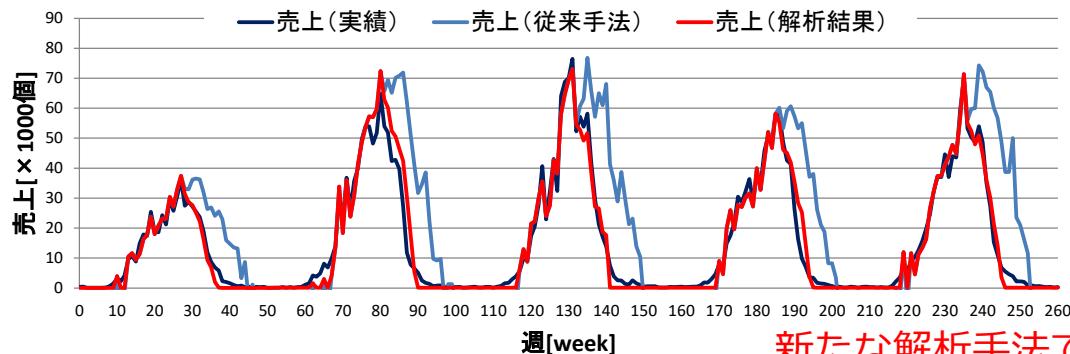
廃棄（食品ロス）が多く、天候や曜日、特売、来店客数の影響を受けていた寄せ豆腐で、この指数を活用し**需要予測精度を30%向上しロスを削減**

7月26日(火)発表 JWA特別気象予測

相模屋食料様 寄せ豆腐



当社独自手法による南関東冷やし中華つゆの解析結果



新たな解析手法では売上の97%を気象で説明可能

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

○事業系食品ロス削減に向けた取組（フードバンク、消費者啓発）

- ✓ フードバンクの信頼性向上と取扱数量の増加に向け、
 - ・食品の衛生的な取扱いやトレーサビリティの確保等に関する手引きを作成・公表。
 - ・フードバンクと食品関連事業者、地方自治体等との情報交換会を全国で開催。

〈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〉 (2016年11月公表、2018年9月改正)

(主な内容)

- ①食品の提供又は譲渡における原則
- ②関係者におけるルールづくり
- ③提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理の手順
- ④情報の記録及び伝達（記録表の様式）

〈情報交換会の開催実績〉

- ・30年度には、全国10箇所で開催し、全体で約450名が参加。

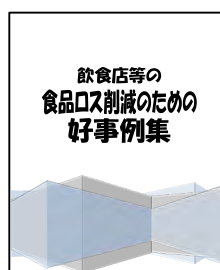
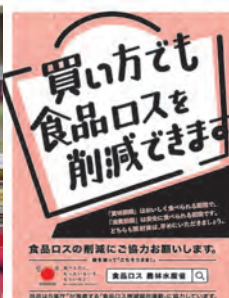


- ✓ 消費者啓発に向け、
 - ・平成30年10月を啓発月間とし、小売店において啓発ポスター等を掲示。
 - ・飲食店舗における食品提供時の工夫等を例示した事例集を作成・公表。
 - ・2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会に向け、女子バレーボール世界選手権に参加する選手を対象に、啓発資材等を活用した効果的な食品ロス削減手法を調査

〈小売店の店頭用啓発資材〉

〈飲食店等の食品ロス削減のための好事例集〉

〈国際的スポーツ大会時に用いた啓発資材〉



(取組例)

- ・食べきりを推進している店舗であることがわかるシールを店頭に掲示。
- ・食べきった人に割引券をプレゼント
- ・小盛り提供



○ 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

☆ 食品ロス削減に取り組む意思表示「ろすのん」

農林水産省
食料産業局

食品ロス削減国民運動シンボルマーク「ろすのん」



NO-FOODLOSS PROJECT

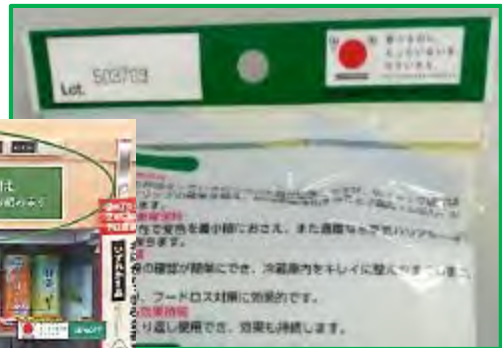


NO-FOODLOSS PROJECT

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)

商品で

コンビニで



宅配車で

「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:455件(令和元年7月11日現在)
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。

食堂で



イベントで



レストランで

