

# 第12回食品ロス削減推進会議

資料2

## 大阪・関西万博における食品ロス削減の取り組みについて

2026年2月24日

公益社団法人2025年日本国際博覧会協会  
持続可能性局

# 目次

1. 大阪・関西万博 開催概要
2. EXPO 2025 グリーンビジョン
3. 生ごみ（食品廃棄物）に係る削減目標・リサイクル目標・実績値
4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策
5. 生ごみ（食品廃棄物）のリサイクル
6. 振り返り  
（参考資料）アンケート結果



# 1. 大阪関西・万博 開催概要

期間

2025年4月13日（日）～ 10月13日（月） 184日間

来場者数

29,017,924人（うち関係者：3,438,938人）

テーマ

## いのち輝く未来社会のデザイン

Designing Future Society for Our Lives

サブテーマ

Saving  
Lives

（いのちを救う）

Empowering  
Lives

（いのちに力を与える）

Connecting  
Lives

（いのちをつなぐ）

コンセプト

## -People's Living Lab -

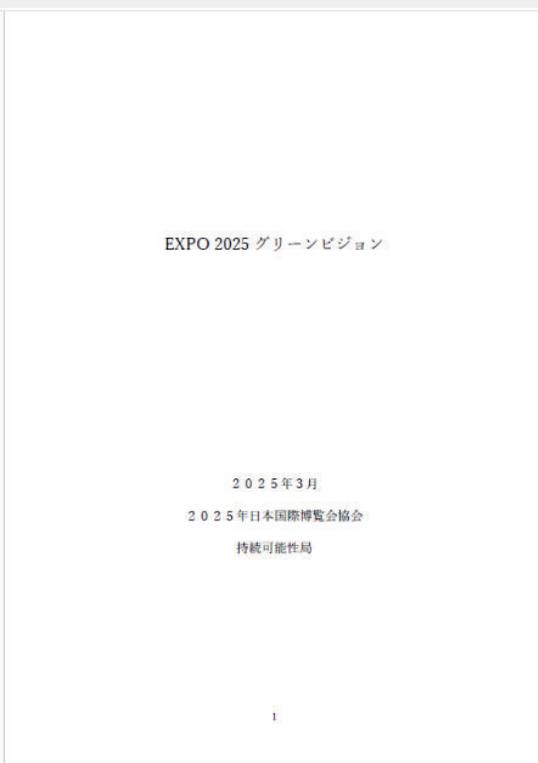
未来社会の実験場



## 2. EXPO 2025 グリーンビジョン（資源循環をはじめとする環境関連の取り組みについて）

### EXPO 2025 グリーンビジョンとは？

1. 大阪・関西万博の準備、運営を通じて持続可能性の実現を目指すため、脱炭素、資源循環等に関して、大阪・関西万博で目指すべき方向性や核となる対策についてとりまとめたもの
2. 2021年に策定してから毎年改定し、2025年3月に最終版を公表



### EXPO 2025 グリーンビジョン

はじめに

#### I. 脱炭素編

1. 脱炭素をめぐる国内外の動き
2. カーボンニュートラルに向けた会場運営
3. 2050年に向けた脱炭素社会の具体像の揭示
4. 将来に向けた行動変容の取組（EXPOグリーンチャレンジ）
5. ブルーカーボン

#### II. 資源循環・循環経済編

1. 資源循環・循環経済をめぐる国内外の動き
2. 国内外の動きを踏まえた大阪・関西万博の取組の基本的考え方
3. 会場運営関係の廃棄物等
4. 建設段階から会期後を見渡した施設設備の廃棄物

#### III. 自然環境編

1. 自然環境の取組の背景
2. 具体的取組

#### IV. 横断的事項

1. 若者、子どもに対する取組（ジュニアSDGsキャンプ）
2. その他（企業との連携等）

## 2. EXPO 2025 グリーンビジョンの基本的な考え方（資源循環・循環経済）

### 国内外の動きを踏まえた取り組みの基本的な考え方

- 政府の基本的な方針である3R+Renewableや食品リサイクルの優先順位を踏まえ、特に排出量が多く留意すべき事項として、①プラスチック対策、②食品ロス対策、③紙の使用量削減、④施設設備のリユースが挙げられる。
- プラスチック対策については、プラスチック資源循環戦略に掲げられた特定プラスチック製品を中心に、ワンウェイプラスチックの削減、容器包装のリユース・リサイクル、バイオマスプラスチックの導入等プラスチック資源循環戦略に掲げられた2030年等の目標を前倒して目指していく。
- 食品ロス対策、食品リサイクル対策は法律に基づいた目標を最低限のものとして、国内の最先端の取組を参考にして、最先端の取組と同等の取組を行う。
- 紙については、国内での直近の重要な目標はないものの、デジタル万博を標榜する大阪・関西万博として、国際的な会議、イベントに遜色のないレベルで紙の消費を削減していく。
- 施設設備のリユースについては、解体時に分別しやすい建築構造・工法の採用や、建築物の簡素化・軽量化などを進めるとともに、木材等再生可能な資源を利用する。

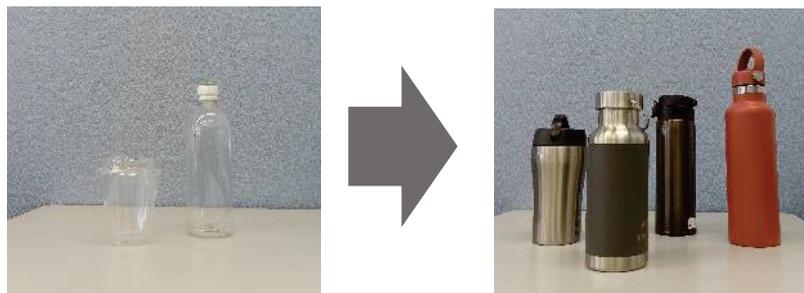


## 2. EXPO 2025 グリーンビジョンに基づく主な取り組み（会場運営関係）

循環型社会の実現に向けて、リデュース・リユースにより廃棄物を最大限削減した上で、分別排出された資源のリサイクルを徹底する。具体的には、フードトラックエリアにおけるリユース食器の運用、マイボトルの持ち込み推奨と会場内に来場者が利用できる給水スポットの設置、マイバッグ持参呼びかけのプラスチック対策、食品ロス削減対策などに取り組む。

### プラスチック対策

- 食器類等の取組
  - ・ フードトラックエリアでのリユース食器の導入
  - ・ フードトラックエリア（一部）での生分解性プラスチック食器の導入、食品廃棄物と合わせた堆肥化
  - ・ マイボトルを会場内で利用できる環境の整備
  - ・ ペットボトルの分別や回収の徹底及び水平リサイクルの実施等
- 容器包装、ノベルティ、配布物等
  - ・ マイバッグ持参呼びかけ、販売・配布する場合はエコバッグ、紙袋を優先
  - ・ 傘袋、うちわ、不織布おしぼり等の対策



### 食品対策

- 食品ロス削減対策
  - ・ 食べきれぬ量やサイズのメニュー提供
  - ・ 来場者への食べ残し削減の呼びかけ
  - ・ 売れ残りそうな弁当等の販売対策
  - ・ 賞味期限に余裕のある食材等をフードバンクに寄贈するための連携の場の提供
  - ・ 店舗で実施する食品ロス削減対策に関する資料の提出
  - ・ 食品廃棄物排出量の可視化
- 食品廃棄物のリサイクル
  - ・ 会場内でのバイオガス化、会場内外における堆肥化等の資源化

### その他

- ・ 電子化による紙の削減
- ・ リサイクル前提の会場装飾
- ・ ユニフォームの持続可能性配慮
- ・ 期待される行動様式的具体化と来場者への発信



## 2. EXPO 2025 グリーンビジョンに定めた食品ロス削減対策

EXPO 2025 グリーンビジョンに、13の食品ロス削減対策を掲載

1. 廃棄が少なくなるよう調達方法や調達量を管理・工夫し、食材を調達する。
2. 無理なく食べきれる量やサイズを提供する。
3. 無理なく食べきれる量やサイズを注文することや食べきりを来場者に呼びかける。
4. 食べ残しのないよう、ナッジなどの手法の導入を検討する。
5. 売れ残りそうな弁当等を希望者が簡単に入手できるような仕組みを活用する等食品ロスの削減に努める。
6. 参加者は、賞味期限・消費期限に余裕があり、品質が担保された余った食材等をこども食堂やフードバンクに寄贈することを検討する。また、博覧会協会は寄贈のための連携の場を提供することを検討する。
7. 博覧会協会が協会公式ウェブサイト等に示す食品ロス削減の対策例を参考に食品ロスの削減に取り組む（参加者が企画するパーティーの食事、イベントやパビリオンにて手配するスタッフ用の食事等含む）。



## 2. EXPO 2025 グリーンビジョンに定めた食品ロス削減対策

EXPO 2025 グリーンビジョンに、13の食品ロス削減対策を掲載

8. 店舗で取り組む予定の具体的な食品ロス削減対策を、会期前に博覧会協会が指定する書式に記載し、提出する。
9. 会期中は、上記の対策に取り組み、食品ロスの削減に努める。
10. 会期中に発生した食品廃棄物の排出量に関して、博覧会協会がデータを公表する際は必要なデータの提出とその利用に協力する。
11. 会期中に発生した食品廃棄物の排出量等の実績値を参考に、さらなる食品ロス削減に日々取り組む。
12. 会期終了前後に、博覧会協会が行う食品ロス削減対策等に関するアンケートに協力する。
13. 博覧会協会は上記の提出資料やデータを、協会公式ホームページや会期後に作成する報告書等で公表する。

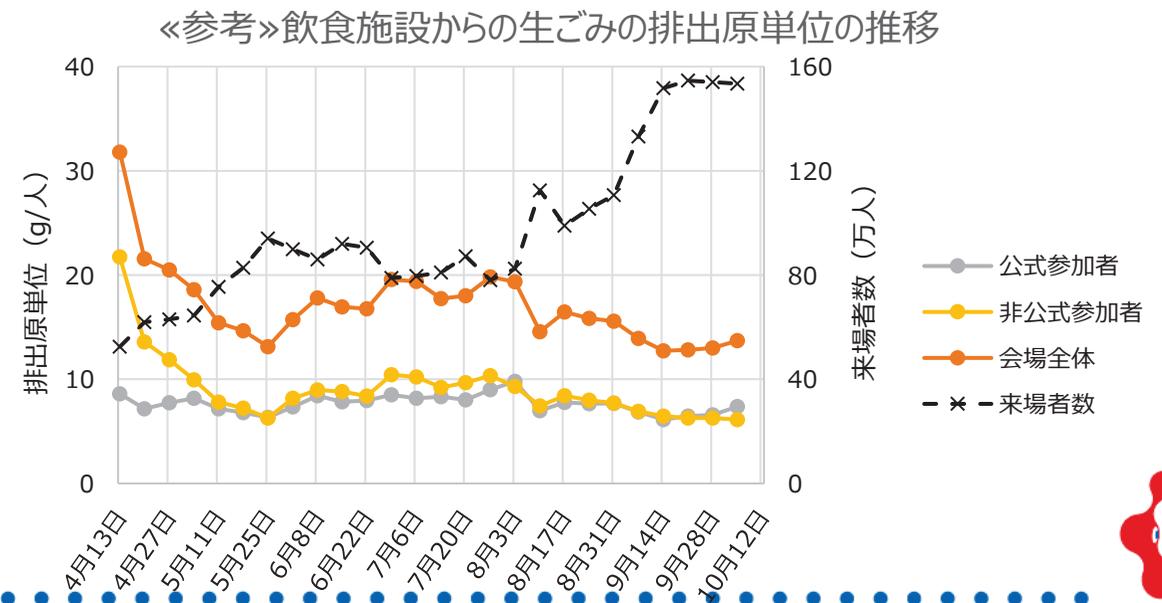


### 3. 生ごみ（食品廃棄物）に係る削減目標・リサイクル目標・実績値

種別	BAU	削減目標				リサイクル目標		会期中廃棄物全体			
	排出量 [t]	削減量 [t]	削減率 [%]	削減後量 [t]	原単位 [g/人]	リサイクル量 [t]	リサイクル率 [%]	排出量 [t]	原単位 [g/人]	リサイクル量 [t]	リサイクル率 [%]
生ごみ (食品廃棄物)	1,501.2	321.2	21.4	<b>1,179.9</b>	41.8	1,179.9	100.0	<b>413.8</b>	14.3	<b>318.1</b>	76.9

- 万博会場で排出された生ごみ（食品廃棄物）は、413.8トンで、来場者数で原単位を算出すると、14.3g/人
- 413.8トンは、会場内のサブストックヤードからメインストックヤードを経て、実際に処理された生ごみ量317.1トンと、サブストックヤードに持ち込まずに事業者自身が独自処理の手配をしているケース96.7トンの合計である
- リサイクル率が76.9%となった要因は、独自処理分のリサイクルが進まなかったことによるもの

- 右図は会場内のサブストックヤードに持ち込まれた生ごみの原単位の経時変化である。
- 開幕当初は多かったが、徐々に発生が抑制できたと思われる。
- その要因として、アンケート結果にも記載のとおり、博覧会協会から来場予約者数等の情報を毎日関係者に提供したことが考えられる。



## 4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策

### □ 参加者が会場内の店舗で取り組める食品ロス削減対策

#### (1) 博覧会協会が例示した取り組み

- ・ 博覧会協会は飲食を提供する参加者に日々の食品ロス削減を促すため、以下の対策を求めるなどし、ガイドラインへの掲載や説明会の開催などにより周知を図った。
  - 廃棄が少なくなるよう調達方法や調達量を管理・工夫し、食材を調達する。
  - 無理なく食べきれる量やサイズを提供する。
  - 無理なく食べきれる量やサイズを注文するよう来場者に呼びかける。
  - 食べ残しのないよう、ナッジなどの手法の導入を検討する。
  - 売れ残りそうな弁当等を希望者が簡単に入手できるような仕組み（博覧会協会が準備）を活用する等食品ロスの削減に努める。
  - 賞味期限・消費期限に余裕があり、品質が担保された余った食材等をこども食堂やフードバンクに寄附することを検討する。
  - 博覧会協会が協会公式ウェブサイト等に示す食品ロス削減の対策例を参考に食品ロスの削減に取り組む（パーティー等含む）。

《参考》

博覧会協会公式ウェブサイトに掲載した対策例

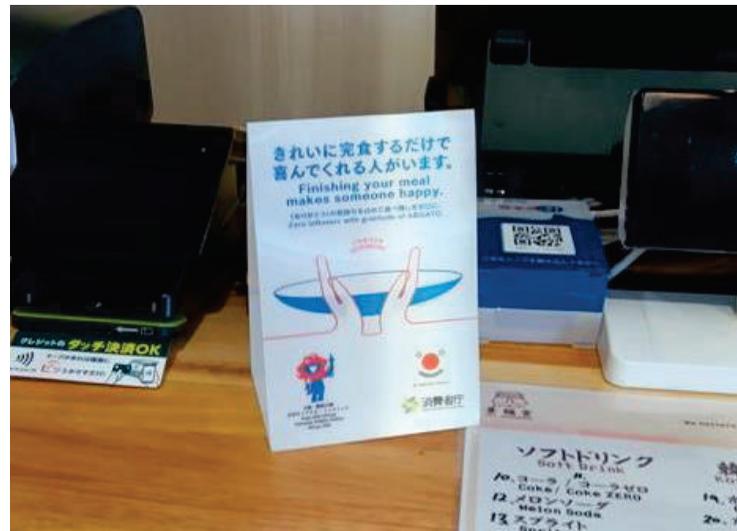
[https://www.expo2025.or.jp/wp/wp-content/themes/expo2025orjp\\_2022/assets/pdf/sustainability/greenvision05.pdf](https://www.expo2025.or.jp/wp/wp-content/themes/expo2025orjp_2022/assets/pdf/sustainability/greenvision05.pdf)

## 4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策

### □ 参加者が会場内の店舗で取り組める食品ロス削減対策

#### (2) 会場内で取り組まれた食品ロス削減の取り組み例

- ・ 毎日博覧会協会が提供した来場予約者数や混雑状況の予測情報を参考にした調達、仕込み量の調整
- ・ 冷凍食品の活用
- ・ 余ってしまった食品を関係者で消費
- ・ 消費者庁と博覧会協会が連携して配布し活用を働きかけた、ナッジを応用した食べきりを促す啓発資材（POP、ステッカー等）を、レジ横や店舗内のテーブル上に設置
- ・ 客が無理なく食べきれる量を選択できるように、ごはんの小盛りを注文できる旨を案内する掲示



レジ横に設置された啓発資材



ご飯の小盛りの例

## 4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策

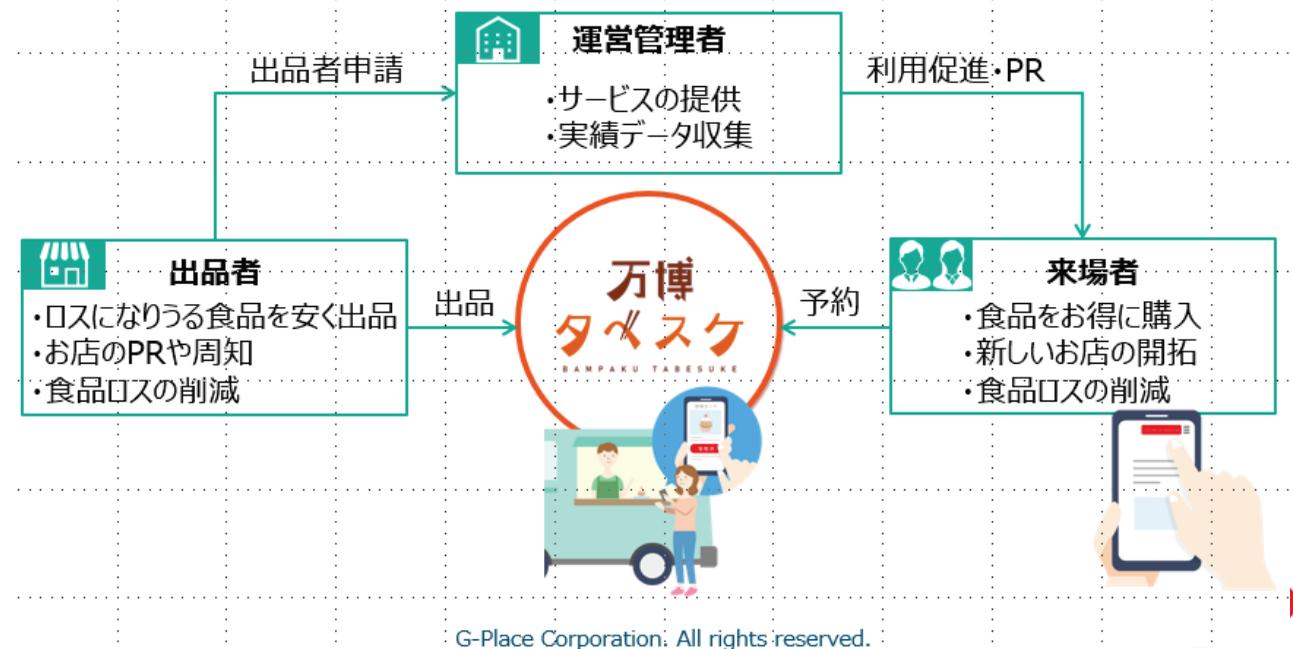
### □ 博覧会協会が会場内で実施した取り組み

#### (1) フードシェアリングサービス「万博タバスケ」

- 万博タバスケは会場内の飲食・物販店舗が、売れ残りそうな食品をウェブ上に通常価格よりお得な価格で出品し、会場内の購入希望者とマッチングさせるフードシェアリングサービス
- 協賛（運営参加）により導入が実現

#### 《万博タバスケの主な特徴》

- 出品者・購入者ともに無料で利用可能
- 出品は会場内の飲食・物販店舗のみに限定
- 出品可能な時間帯や対象となる食品に一定ルールを設定
- 位置情報を活用し、会場内の利用者のみが予約可能となるよう設定
- 会場内の購入希望者がウェブ予約し、販売している実店舗を訪れ、代金の支払いと商品を受け取る仕組み
- 出品時に食品の重量を登録するため、マッチングによる食品ロス削減量を把握可能



万博タバスケの概要（提供：株式会社G-Place）

## 4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策

### □ 博覧会協会が会場内で実施した取り組み

#### (1) フードシェアリングサービス「万博タバスケ」

##### ■ 万博タバスケの利用状況

- ・ 店舗登録数（出品者）：8店舗
- ・ ユーザー数（購入者）：28,342人（うち1,777人が購入）
- ・ 削減量：約917kg

万博タバスケの利用状況と食品ロス削減量

	出品個数	取引成立個数	成約率 (%)	削減量 (kg)
4月	334	192	57.5	23.0
5月	875	704	80.5	64.9
6月	944	801	84.9	106.1
7月	1,297	1,103	85.0	161.7
8月	1,217	1,147	94.2	194.9
9月	1,369	1,314	96.0	264.8
10月	560	538	96.1	102.3
合計	6,569	5,799	87.9	917.7



万博タバスケの利用画面例（提供：株式会社G-Place）

## 4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策

### □ 博覧会協会が会場内で実施した取り組み

#### (2) 食品寄附受入事業者のリスト化と提供

- 博覧会協会は、参加者が食品寄附の検討を行いやすい環境を整えるために、会場内の飲食・物販店舗で余った食品の寄附の受け入れに協力いただけることも食堂やフードバンク等の事業者（以下、受入事業者）を、博覧会協会公式ウェブサイトを通じて募集
- 応募のあった受入事業者の受入条件や連絡先等をリスト化し、希望する会場内の参加者へ情報提供する仕組みを構築そのような仕組みとした背景として、参加者が自らの責任において受入事業者と調整の上、寄附を実践し、万博閉幕後も同様の取り組みが継続されることを期待
- また食品寄附の実施は本スキームに限定しておらず、リストを使用せずに参加者自らが寄附先を決め、主体的に寄附することも可能とした

⇒関西圏を中心に計56の団体をリスト登録し、希望する事業者にリストを提供をした。しかし、残念ながら本スキームを利用した寄附は行われなかったと思われる。

#### お知らせ

2025.04.11

##### 食品寄附受入事業者リストの登録募集について

公益社団法人2025年日本国際博覧会協会は、大阪・関西万博会期中、会場内から発生する食品ロスの削減に取り組んでいます。今回、会場内の飲食施設や物販施設からの食品（余った食品や寄附される食品）の受け入れに協力いただける事業者（以下「受入事業者」という）を募集いたしますのでお知らせします。  
応募いただいた受入事業者を博覧会協会にてリスト化し、希望する会場内の飲食施設や物販施設の事業者にリストを提供いたします。

##### 募集概要

EXPO 2025 グリーンビジョンでは、食品ロス削減対策の一つとして「参加者は、賞味期限・消費期限に余裕があり、品質が担保された余った食材等も食堂やフードバンクに寄附することを検討する。また、博覧会協会は寄附のための連携の場を提供することを検討する。」と示しています。

大阪・関西万博会期中、会場内の飲食施設や物販施設の食品に関して、当該事業者が寄附の検討を行いやすい環境を整える必要があると考えています。そこで、大阪・関西万博会場内の飲食施設や物販施設の事業者と連携し、食品を受け入れる受入事業者を募集いたします。

博覧会協会は応募いただいた受入事業者の情報（受入条件や連絡先等）をリスト化し、飲食施設や物販施設の事業者にリストを提供することで、食品の円滑な寄附・受け渡しができる連携のきっかけを提供します。

応募資格や提出書類は募集要領をご確認ください。

※寄附の受け入れ事業者の募集は、4月、5月に2度実施。

<https://www.expo2025.or.jp/news/news-20250411-06/>

## 4. 大阪関西・万博における食品ロス削減対策

### □ 博覧会協会が会場内で実施した取り組み

#### (3) フードバンク活動団体の支援など

- 先述の(2)のスキームとは別に、閉幕後に9つの公式参加者より、NPO法人に食品寄附が行われた
- 当該NPO法人は、公式参加者に直接アプローチして実現したもの
- 博覧会協会は、会場内の車両入退場や食品受け取りのサポート等を実施
- 報告によると、約6トンの飲食物が寄附され、京都、大阪、兵庫、岡山、広島のこども食堂や支援団体、児童養護施設等に配られた



この他にも、大阪府内の社会福祉協議会等を通じて地域福祉活動に活用されるよう、参加者から大阪府へ寄贈された事例もあり。



## 5. 生ごみ（食品廃棄物）のリサイクル

### 回収

#### メインストックヤード

右記の4つの処理ルートで  
リサイクルを実施



#### 日本館

・バイオガス発電による電気を館内で使用



出典：日本館 | Expo2025 大阪・関西万博 X ([https://x.com/japanpavilion\\_j/status/1942524100779663459](https://x.com/japanpavilion_j/status/1942524100779663459))

#### カーボンリサイクルファクトリー

・バイオガスや、空気中に含まれるCO<sub>2</sub>と  
グリーン水素をメタネーションし、e-メタンを製造  
・e-メタンは迎賓館の厨房などで利用



提供：大阪ガス株式会社（環境省委託事業）

#### 会場内のコンポスト機



#### 会場外の堆肥化施設

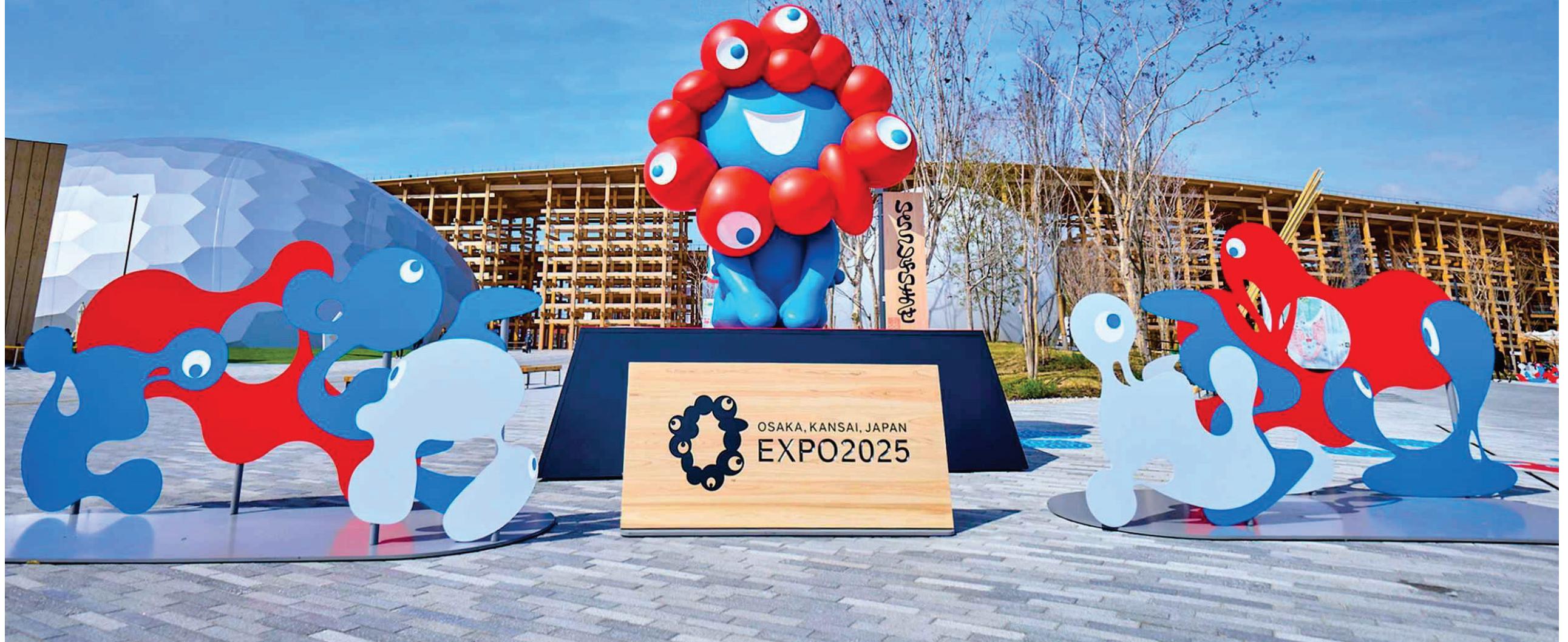


## 6. 振り返り

### □ 大阪関西・万博で実践した取り組みを振り返り、その成果や課題、今後の社会に生かすために記す

- 準備段階において、十分な喫食数を確保することが課題となっていたため、飲食店舗には飲食提供数が不足することがないよう求める必要があり、一方で食品ロス削減にも対応を求めることは博覧会協会としてジレンマとなった。
- 毎日提供した来場予約者数や混雑状況の予測情報を食材等の準備の参考にさせていただくことがき、過不足ない飲食の提供につながったものと考えられる。
- 万博会場には公式参加者や非公式参加者、一般営業参加者による軽食を含めた飲食を提供する店舗が 100 店舗以上あり、店舗形態もレストランやフードコート、カフェ、フードトラック、テイクアウト専門などさまざまであった。各店舗において飲食の提供方法等に応じ、コスト削減にもつながる食品ロス削減対策が一定程度講じられていたものと考えられる。
- 博覧会協会として、万博タバスケや食品寄附受入事業者のリスト化と提供といった仕組みを構築したが、イベント主催者だからこそ可能な取組が重要であり、多くの参加者の参画を得るためには、早い段階から制度設計して周知を図り、事業者の方針に組み込んでいただくこと、出来る限り参加者が手間なく活用できるスキームの構築が重要であったと考える。
- 準備段階では、さまざまな事例の収集や、関係者のヒアリングを実施し、幅広く食品ロス対策を検討したが、実現に至らなかった取組みもあった。例えば、来場者が食べきれなかった食品の持ち帰りについては、気温の高くなる時期に会場内に長時間滞在し持ち歩くことによるリスクを考慮し、推奨を見送った。
- 参考とした東京オリンピック・パラリンピックなどの大規模スポーツイベントや、テーマパーク、アミューズメント施設等のうち、スポーツイベントでは、主催者がスポーツ選手を中心に食事を提供し、大阪・関西万博のように会場内のスペースを飲食店舗に貸して営業してもらい不特定多数の来場者に食事を提供する形態とは違うため、効果的と考えられる対策の内容も異なってくることに留意が必要である。

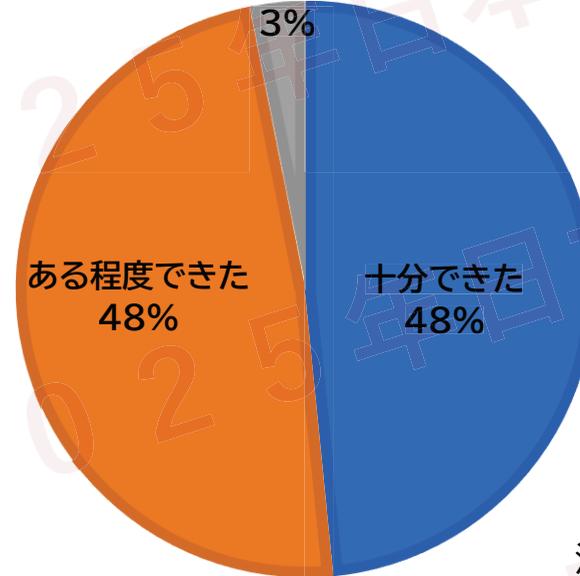
ありがとうございました



## (参考資料) 食品ロス削減に関するアンケート結果－削減できたかの自己申告と要因

Q1：会場外の店舗や過去のイベント実績と比較した場合、十分に削減できたか。出来なかった要因は。

十分にできなかった(想定より多く発生してしまった)



注：端数処理の関係で、内訳の和は100%とならない

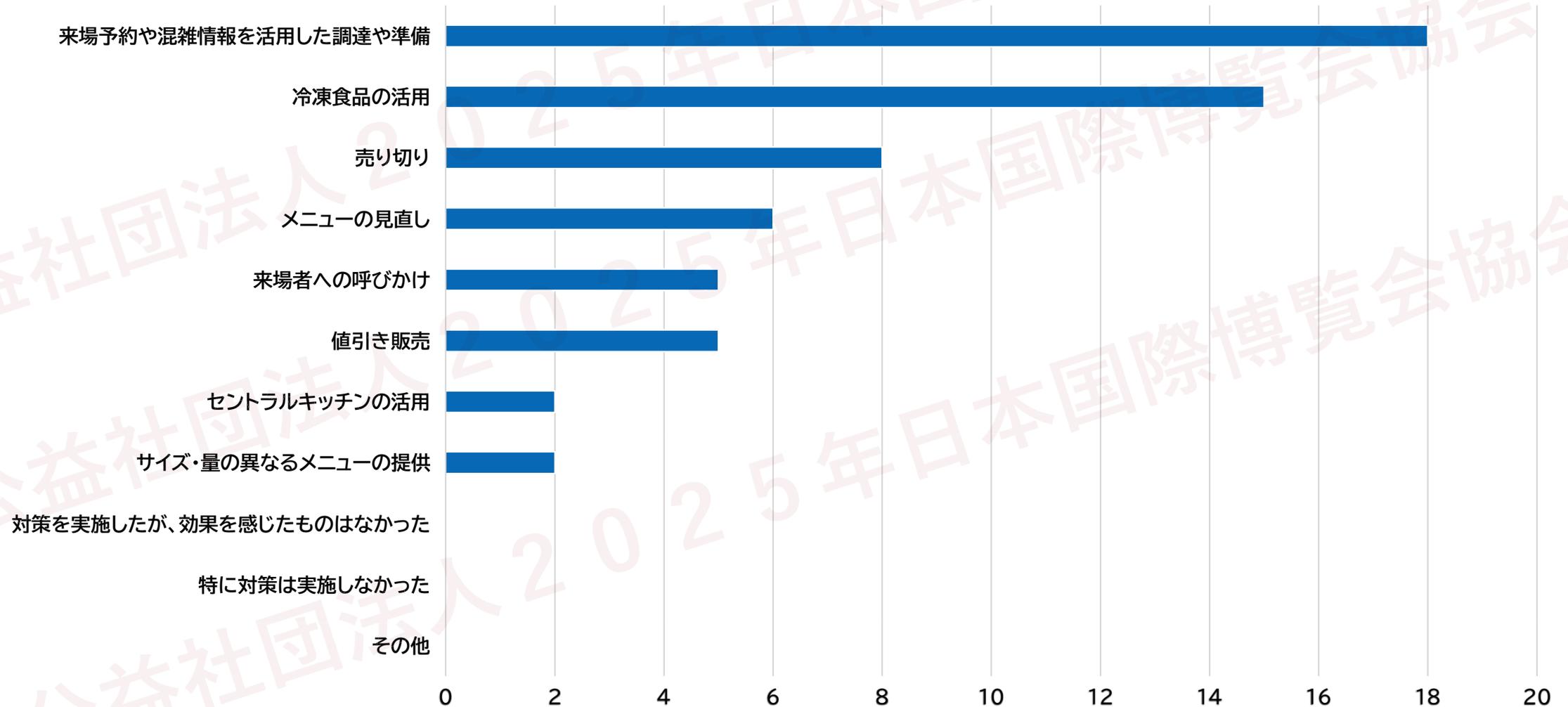
### 食品ロス削減をできなかった要因（2件）

- 会場外の通常店舗よりも食材の使用量が大幅に多かったため、衛生面を加味すると転用しきれないものがどうしても発生。
- 想定していた客数を大幅に上回り、猛暑の中お待ちいただいているお客様に少しでも早く入店いただけることを優先させたためロスが想定より多く発生。

## (参考資料) 食品ロス削減に関するアンケート結果—効果があった対策

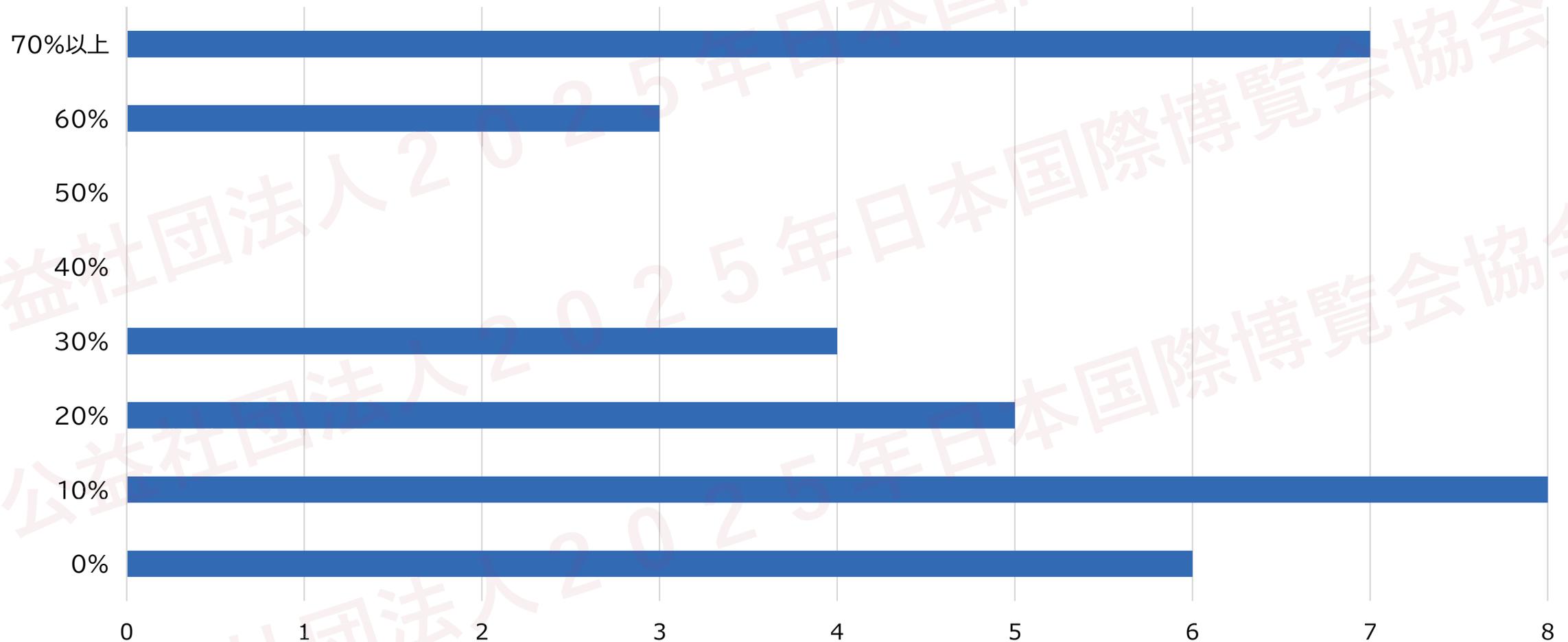
Q2：食品ロス削減対策として、効果があったと考える対策は。

※以下の選択肢から最大二つ選択



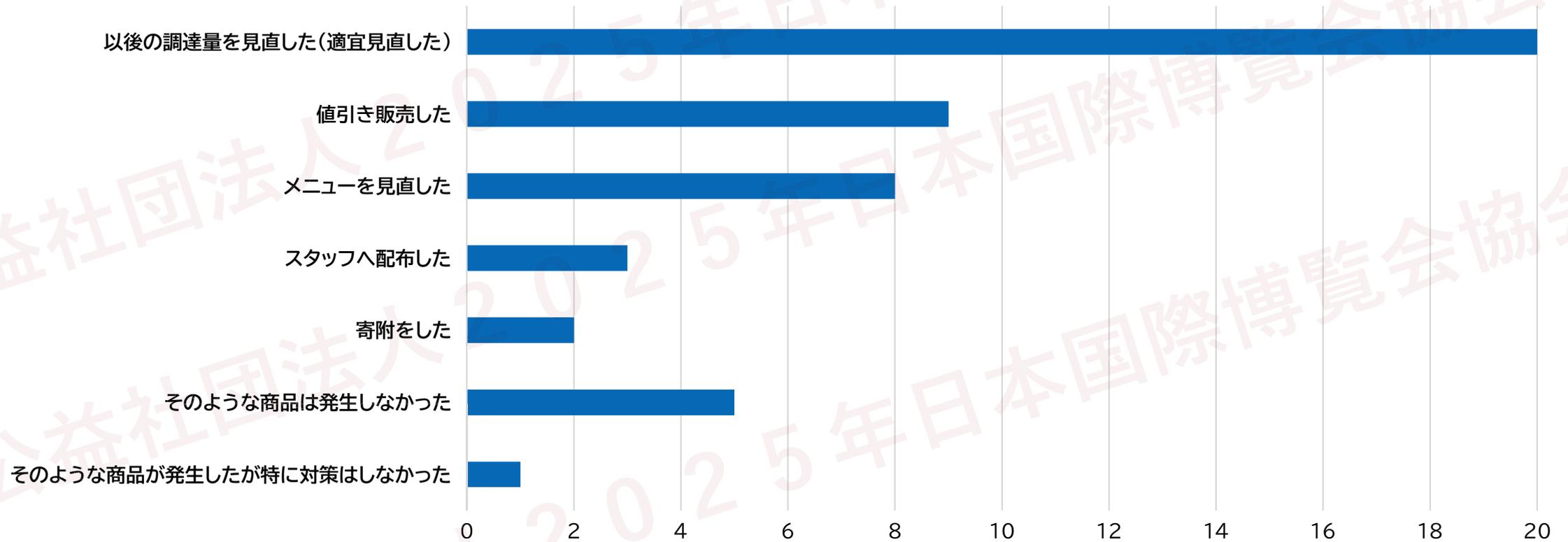
## (参考資料) 食品ロス削減に関するアンケート結果—可食部の割合

Q3：食品廃棄物中の可食部の割合は。



## (参考資料) 食品ロス削減に関するアンケート結果－食べることができるものへの対策

Q4：まだ食べることができる売れ残った商品が発生した際、廃棄をしない（少なくする）対策をしたか。  
※複数選択可

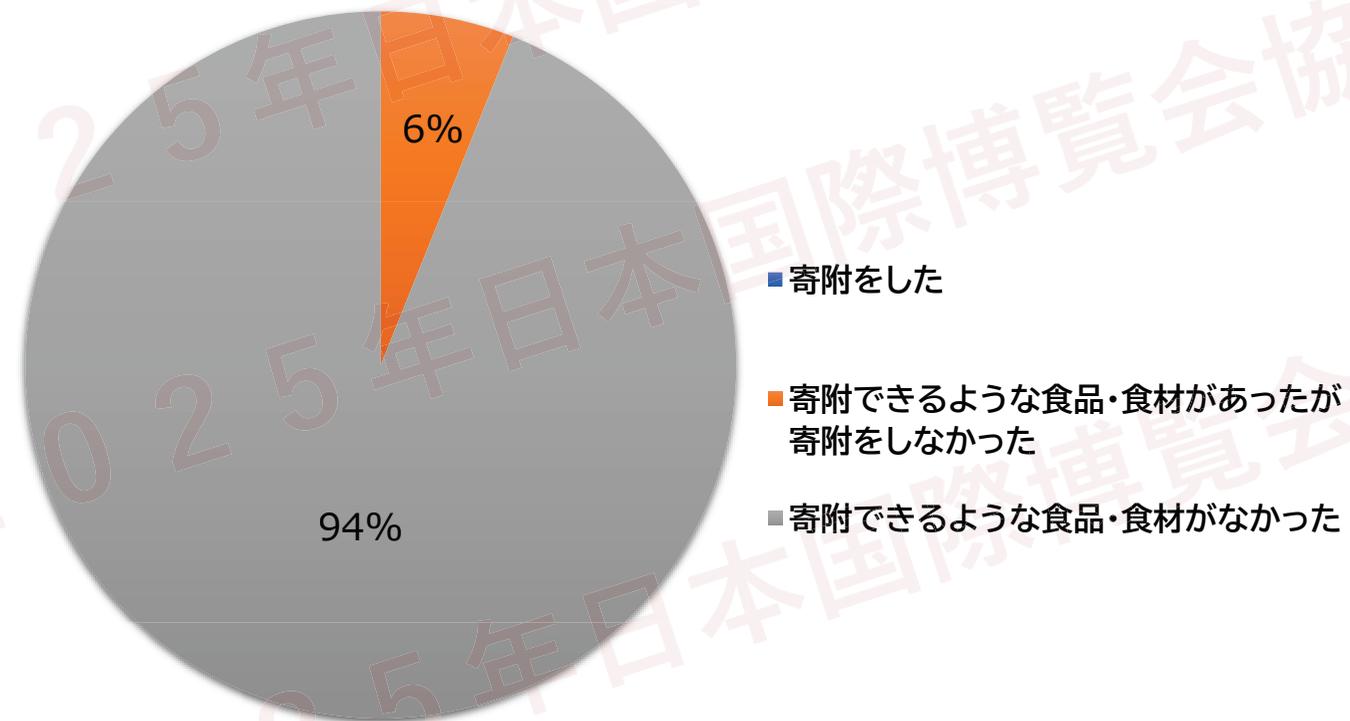


※「寄附をした」の回答があるが、Q5に対しては「寄附をした」という回答はなく、関係者に譲渡されたことなどが推察される。

## (参考資料) 食品ロス削減に関するアンケート結果—食べることができるものへの対策 (食品寄附)



Q5：店舗で余った食品・食材をフードバンクやこども食堂等に寄附したか。  
寄付しなかった場合、どのように対応したか。



### ■ 寄附をしなかった際の対応

- ・ 会場外の店舗で活用
- ・ 関係者で消費