

3 食品ロス削減に向けた様々な取組

● フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策

- ✓ 事業系食品ロスの発生要因は、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。食品ロス削減に向けて、製配販（製造・配送・販売）の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因は、作りすぎや賞味期限切れによる廃棄など。食生活における適量の食材購入や食事量の調整など消費者への啓発が必要。

		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	<ul style="list-style-type: none"> ○商慣習 <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・先に入荷したものより前の賞味期限のものを入荷しない 	<ul style="list-style-type: none"> ○商慣習の見直し ○フードバンク連携
	食品卸売業		
	食品小売業		
		<ul style="list-style-type: none"> ○販売機会の損失を恐れた多量の発注 	<ul style="list-style-type: none"> ○需要に見合った販売の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・小容量・ばら売りの販売 ・売りきりの工夫
		<ul style="list-style-type: none"> ○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足 	<ul style="list-style-type: none"> ○フードバンクとの連携 ○消費者への啓発
	<ul style="list-style-type: none"> ○消費の食べ残し 	<ul style="list-style-type: none"> ○注文受付時の配慮 <ul style="list-style-type: none"> ・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		<ul style="list-style-type: none"> ○食べ残し <ul style="list-style-type: none"> ・作りすぎ、好みに合わない ・家族の予定や体調の把握不足 	<ul style="list-style-type: none"> ○消費者への啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・買物前の食材確認、適量の購入 ・保存の工夫や使いきり ・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
		<ul style="list-style-type: none"> ○過剰除去 <ul style="list-style-type: none"> ・皮の剥きすぎ等 	
		<ul style="list-style-type: none"> ○直接廃棄 <ul style="list-style-type: none"> ・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 	

食品ロス削減に向けた国民運動の推進

持続可能な社会の実現

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



地方公共団体、事業者等の取組

飲食店での取組

地方公共団体との取組として、食べ残しを減らす飲食店数は、全国で25,557店舗（2024年度）



食料品店での取組

食品棚「てまえどり」で食品ロス削減に向けたキャンペーンの実施

〈食品棚手前の値引き商品などから購入する「てまえどり」の啓発（神戸市・生活協同組合コープこうべ）〉

地方公共団体から全国に発信する取組

食品ロス削減全国大会の開催自治体（毎年10月30日に開催）

- ・第1回 長野県松本市
- ・第2回 京都市
- ・第3回 徳島県・徳島市
- ・第4回 富山県
- ・第5回 愛知県豊田市
- ・第6回 さいたま市
- ・第7回 石川県金沢市
- ・第8回 群馬県
- ・第9回 東京都千代田区

学校、大学等での取組

小学生の取組

- 児童たちが手作り新聞を作成し、学校内や町内会や街頭等で配布

〈手作り新聞の内容（神奈川県鎌倉市立小坂小学校4年生）〉



- 災害時用備蓄食料を有効活用した給食の提供

中高校生の取組

- 家庭からの食品ロスを減らすためのリーフレット作成や楽しく取り組める教材の開発
- エシカル消費も考えた食品ロス削減レシピの作成
- 出前授業や地域イベントで啓発活動
- 地元の食料品店舗と協力して、賞味期限等が近い食品の購入を促すシールの開発と検証



〈期限の近い食品の購入を促すシール（吉崎高等学校生徒・大学生チーム）〉

大学生の取組

- 食品ロスの実態を調査し、若者向けの冊子の作成
- 災害時用備蓄食料や自宅に眠っている食品を有効活用した料理レシピの考案



〈災害時用備蓄食料を活用した料理レシピ考案の取組（愛知学院大学）〉



〈フードドライブの様子（広島文教女子大学）〉

食品ロス削減関係省庁の取組

- 食品ロス削減の施策の推進
- 災害時用備蓄食料の有効活用
- 主催イベントでの食品ロス削減

〈食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」を使った啓発ポスター〉

上記ロゴマークの使用申請について：
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html



消費者への普及啓発

消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布

めざせ!食品ロス・ゼロ ～できることから、始めてみよう～



消費者庁 × うんこドリル 食品ロス
(文響社発行、消費者庁監修)



10月食品ロス削減月間における取組の推進

- ・令和2年度からは全国自治体にポスター配付
- ・令和4年度は、公募によるデザインを採用
- ・令和5年度からは、食品ロス削減推進アンバサダーであるお笑い芸人ロバート馬場裕之氏を起用

令和元年10月1日に施行された食品ロス削減推進法において、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められました。消費者庁、農林水産省、環境省は共同でポスターを作成して、自治体等に配布し、食品ロス削減月間の周知及び取組の啓発を行いました。

〈令和7年度版ポスター〉



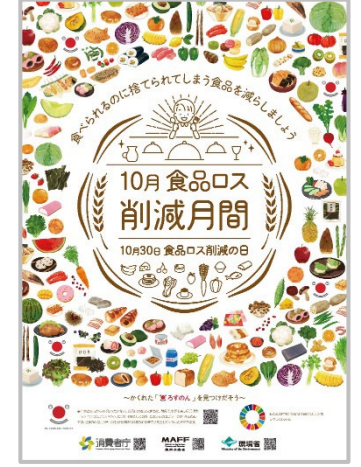
〈令和元年度版ポスター〉



〈令和2年度版ポスター〉



〈令和3年度版ポスター〉



〈令和4年度版ポスター〉



〈令和5年度版ポスター〉



〈令和6年度版ポスター〉



食品ロス削減全国大会の開催

※令和9年度（第10回） 栃木県那須塩原市で開催予定

食品ロス削減に向けて、消費者を含めた様々な関係者との連携、フードチェーン全体での認識の共有や全国的な機運の醸成を図るため、平成29年から毎年10月30日の食品ロス削減の日に、食品ロス削減全国大会が開催されています。

令和7年度（第9回）

開催日：令和7年10月30日、31日
開催場所：東京都千代田区
主催：東京都千代田区、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

10月30日

オープニングセレモニー、トークセッション、トークライブ
食品ロス削減推進表彰 表彰式（消費者・環境省庁主催）

10月31日

地方公共団体向け研修会

<食品ロス削減推進表彰 表彰式の様子>



令和6年度（第8回）

開催日：令和6年10月30日、31日予定
開催場所：群馬県高崎市
主催：群馬県、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

令和5年度（第7回）

開催日：令和5年10月30日、31日
開催場所：石川県金沢市
主催：石川県金沢市、金沢市食品ロス削減推進協議会、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

令和4年度（第6回）

開催日：令和4年10月30日、31日
開催場所：さいたま市
主催：さいたま市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

令和3年度大会（第5回）

開催日：令和3年10月29日、30日
開催場所：愛知県豊田市
主催：愛知県豊田市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

令和2年度大会（第4回）

開催日：令和2年12月16日 ※新型コロナウイルス感染症の影響を勘案し、延期開催。
開催場所：富山県富山市
主催：富山県、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

令和元年度大会（第3回）

開催日：令和元年10月30日、31日
開催場所：徳島県徳島市
主催：徳島県・徳島市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：消費者庁、農林水産省、環境省

平成30年度大会（第2回）

開催日：平成30年10月30日
開催場所：京都市
主催：京都市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：環境省、農林水産省、消費者庁、京都大学

平成29年度大会（第1回）

開催日：平成29年10月30日、31日
開催場所：長野県松本市
主催：長野県松本市、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会
共催：環境省、農林水産省、消費者庁

小売店による店舗での食品ロス削減月間の取組

令和元年度の食品ロス削減月間における店舗での食品ロス削減の啓発の強化。

● エコレシピを活用したお客様への啓発

『エコレシピ』を配布～お客様とともに、“もったいない”の削減に取り組みます～（株式会社セブン&アイ・ホールディングス）

セブン&アイグループは、10月の「食品ロス削減月間」に合わせて、食品ロス削減に向けたキャンペーンやイベントをグループ各店（約400店舗）で実施。食品ロスの約半分は家庭から出ていることを受け、お客様と一緒に食品ロスについて考え、ご家庭の食品ロス削減のお手伝いとして「エコレシピ」の配布や調理実演などを実施。

〈店舗で配布したエコレシピと実演の様子〉

- 店舗でのエコレシピの配布と実演
- 食品ロスに関するセミナーの開催
- エシカルポイントの導入
- 親子向けの食品ロスの啓発



・セブン銀行が協賛する「森の戦士ボロン」2019年10月号に、親子で食品ロスを考えていただくためのページを掲載。



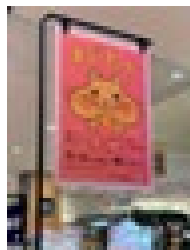
・デニーズ全店では、「のこさず食べてスタンプをもらおう」キャンペーンを実施。

□ 共同宣言への参加

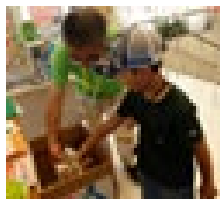
ご家庭や飲食店での食べ残しをなくすため、全国の地方公共団体でつくる「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」と連携し、食べ残し削減に向けて、連携して取り組んでいくことを、セブン&アイ・フードシステムズとイトーヨーカドーが宣言。

□ 環境省 x セブン&アイポスターの店舗での掲示

賞味期限の正しい知識を知ってもらうため、環境省が配布するポスターとコラボ。



□ フードドライブの実施



もらい物や好みが合わず、お客様のご家庭で余っている食品を店舗に持ってきてもらい、食料が必要としている方や子ども食堂などに届けるため、まとめてフードバンク^{※2}へ寄付する取組を、イトーヨーカドー、そごう・西武にて実施。

※2：企業や個人などから食品を引き取り、必要とする施設や個人へ届ける団体。

〈フードドライブの様子〉

● 消費者に向けた店舗での食品ロス削減の啓もう活動

持続可能な社会の実現に向けたグループ全体で「食品廃棄物半減」への取組（イオン株式会社）

イオンは、3R（Reduce/Reuse/Recycle）の手法により、廃棄物ゼロを目指し、取組を実施。食品廃棄物については具体的な数値目標として2025年までに半減を目指す。また、10月の食品ロス削減月間として、お客様への啓もう活動を強化。

□ 消費者に向けた店舗での食品ロス削減の啓もう活動

食品ロスの半分は家庭から発生していることから、消費者への啓発も実施。

- 棚の手前から食品をとってもらう「てまえどり」啓発（神戸市とダイエー・イオンリテールの連携）



「すぐに食べるものは手前から取ってね！」と記載したPOP

□ フードドライブの実施

家庭で余っている賞味期限内の食品を持ち寄り、フードバンクを通じて福祉団体や施設などに寄付する活動を実施。



- 「生ごみださないプロジェクト」（名古屋市とマックスバリュ東海の連携）消費期限・賞味期限の違い、野菜を無駄なく使う方法などを店頭イベントにて情報発信

- 食品の保存と使いきりの実演活動（神戸市とダイエーの連携）

- 食品ロス削減月間に合わせて、イベント開催や地方公共団体のポスターを使った啓発



〈2019年京都市のポスターを活用した啓発活動〉

〈京都市・よしもとと連携し、若者世代への食品ロス削減を呼び掛け（2019年10月）〉



食品ロス削減推進アンバサダーを起用した食品ロス削減の啓発

消費者庁 食品ロス削減推進アンバサダーとして活動いただいているお笑い芸人ロバート馬場裕之氏を起用した食品ロス削減啓発動画・ポスターの作成を始め、啓発イベントの実施やロバート馬場氏のYouTubeチャンネルで動画の発信等を実施

食品ロス削減啓発ポスターによる周知



令和5年3月24日(金) 公開済み

啓発動画 食品ロス削減クイズバラエティ「サクゲンクエスト」

食品ロス削減に関するクイズに答えながら、「株式会社ドール」の取組みや、消費者がスーパーですぐに実践できる「食品ロス」削減方法も紹介



動画紹介ページ QRコード↓



令和4年3月20日(日) 開催

「ばばと学ぶ食品ロス ～笑ってたのしく減らそう～」

令和4年3月25日(金) 公開済み

YouTube「馬場ごはん(ロバート) Baba's Kitchen」

食品ロスお笑いネタ、トークを交えたクイズや簡単レシピの紹介等の発信



イベントのアーカイブ・各動画について配信中

絵本を活用した幼児への啓発

日々の食生活や食料の貴重性・重要性を理解させる食育の観点から、5歳～6歳の子どもたちを対象に食品ロス削減に関する啓発用の絵本を作成。

また、一部の幼稚園等に協力いただき、当該絵本を活用した読み聞かせの事業を実施。

〈令和3年度作成〉
「ぜんぶたべたよ！」



〈令和4年度作成〉
「たべものかいじゅうあらわる!？」

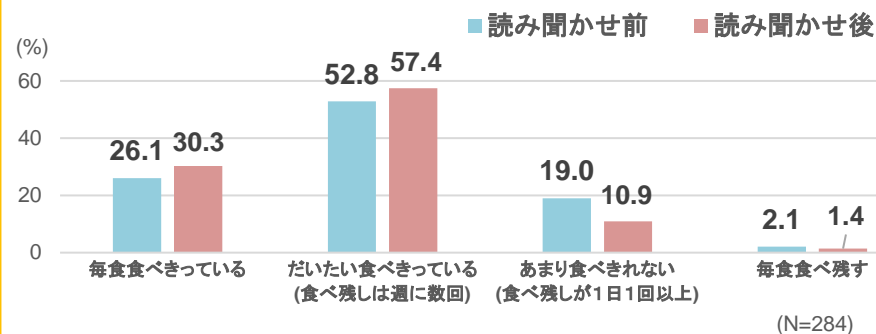


©TPC ©KSW

〈徳島県内の幼稚園における
読み聞かせの様子〉



〈令和4年度作成絵本の読み聞かせによる、幼児の行動変容〉
読み聞かせ後、食事を食べきる割合が増加



デジタルブック版絵本

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html#ank2>

絵本の貸出について

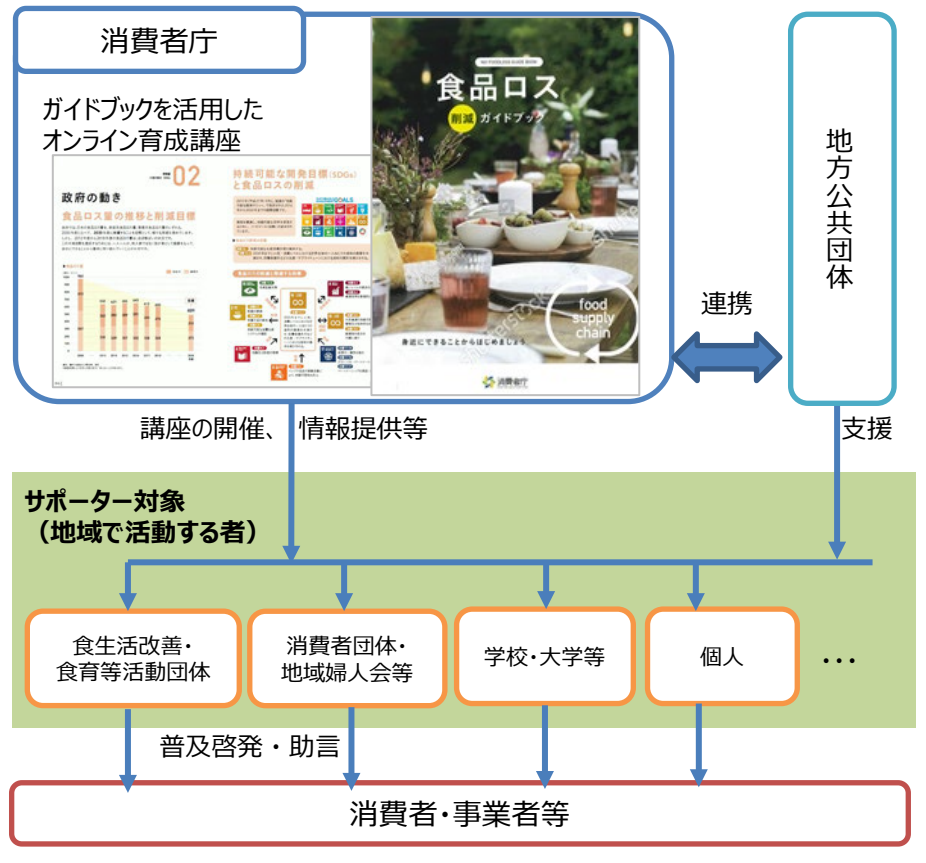
https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_008/inquiry/

普及啓発・取組の促進に向けた人材育成 食品ロス削減推進サポーターについて

食品ロス削減推進法の基本方針・基本的施策（抜粋）

- ・食品ロスの削減に向けて、国民各層がそれぞれの立場において主体的に課題に取り組み、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が重要。
- ・**地域等において食品ロスの削減を担う人材を育成**するため、教材の開発、提供等を推進するとともに、食品ロス削減推進サポーター育成講座を定期的を実施する。

食品ロス削減推進サポーター育成の体制イメージ



食品ロス削減推進サポーター登録の流れ

1. 消費者庁が開催する育成講座を受講
2. 講座を踏まえた試験を受験
3. サポーター登録の希望者は、消費者庁へ申請
4. 消費者庁は、手続きを経て、希望者を登録

〈サポーター登録バッジ〉



サポーター登録人数 約4,200人※

※令和7年12月末時点。登録は随時受付中

消費者庁から
情報提供等の
フォローアップ

サポーターの活躍（例）

- 地方公共団体が開催する食品ロス削減に関する講座
- 自団体内で開催する学習会
- 地域イベントでの啓発（イベント、ファーマーズマーケット、展示会等）
- 学校現場でのSDGs、環境、社会、家庭科、食育等での出前授業
- 地元の一般事業者への社員教育
- 地元の食品事業者等への食品ロス削減に向けた取組の助言等

食品ロス削減（食べ物のムダをなくそうプロジェクト）のサイトを設け、食品ロスを理解するために参考となる基本データや資料を掲載するとともに、その削減に向けた実践を広げていくために地方公共団体や民間等の様々な取組事例を積極的に収集し、随時紹介。最近では、学生たちによる自発的な取組も増え、政策提案を行うケースもみられることから、新たに提案の発信や募集を行うコーナーを新設。



● 法律の概要・条文等を紹介


● 食品ロスの概念や参考資料等を掲載

【食品ロス削減】食べ物のムダをなくそうプロジェクト

更新情報	食品ロス削減推進法	知る・学ぶ	事例を見る	パンフレット等
取組	会議等	食品ロス削減レシピ	応募フォーム各種	提案の扉

消費者としてできることをやってみる

食品ロス削減：啓発用パンフレット等



めざせ！食品ロス・ゼロ
できることから、始めてみよう

● 消費者庁で作成した各種啓発用パンフレット等を掲載

● クックパッドのキッチンページに食材を無駄にしないレシピを掲載



● 地方公共団体、民間、学生等の取組を紹介

地方公共団体と飲食店との協働

地方公共団体との取組として、食べ残しを減らす飲食店数は、全国で22,586店舗（2021年度）



〈おいしいふくい食べきり運動協力店ステッカー（福井県）〉

大学生の取組

- 食品ロスの実態を調査し、若者向けの冊子の作成
- 災害時用備蓄食料や自宅に眠っている食品を有効活用した料理レシピの考案



〈災害時用備蓄食料を活用した料理レシピ考案の取組（愛知学院大学）〉

● 若者たちを始め自発的な取組に基づいた提案を施策にいかしていくために、提案内容の紹介、提案受付の方法を掲載

食品ロス削減の特設サイトでより分かりやすい情報発信

消費者庁では、主に消費者や家庭向けにより分かりやすく情報を発信するため、食品ロス削減特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」を令和元年12月に開設。食品ロスの問題、外食時・家庭での食品ロスを減らすために、消費者としてできる食品ロス削減の取組やコツ・工夫を発信。



【常設ページ】

- トップページ
(新着情報・政府広報オンラインとの連携 等)
- 食品ロスとは何か
- 外食時の食べきり
- 家庭での食品ロス
- めざせ！食品ロス・ゼロ

【各シーズンやキャンペーン等におけるトピック掲載】

- 食品ロスにしない備蓄のすすめ
- 恵方巻きの予約販売の活用
- 「新しい生活様式」での食品ロス削減の工夫など



消費者庁食品ロス削減特設サイト
めざせ！食品ロス・ゼロ
<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/>



食品ロス削減レシピの発信

地方公共団体や消費者団体等から寄せられた「食材を無駄にしないレシピ」を発信。
994レシピを掲載中（令和6年5月時点）



毎日の料理を楽しみにする **cookpad** 341万 レシピ

料理名・食材名 レシピ検索

里芋 白菜 たら れんこん ぶり大根

消費者庁 のキッチン 公的機関

消費者庁では、食品ロスの削減や食の安全・安心を確保するための様々な取組を行って...

最近の投稿 レシピ 749 つくれぽ 献立 ごはん日記

20/10/25 レシピを公開
20/10/28 レシピを公開
20/10/27 レシピを公開

「クックパッドの公的機関キッチンページ」にレシピを掲載してます。

「食材を使いきる」レシピのほか、「リメイク」レシピを掲載し、食べきる工夫を発信。

cookpad ニュース クックパッド編集部が見つけた食や暮らしのトレンド情報

トップ ランキング 最新トピックス きょうのごはん 朝食・ランチ スイーツ

【捨てないで！】「ブロッコリーの茎」をおいしく食べるレシピ5選

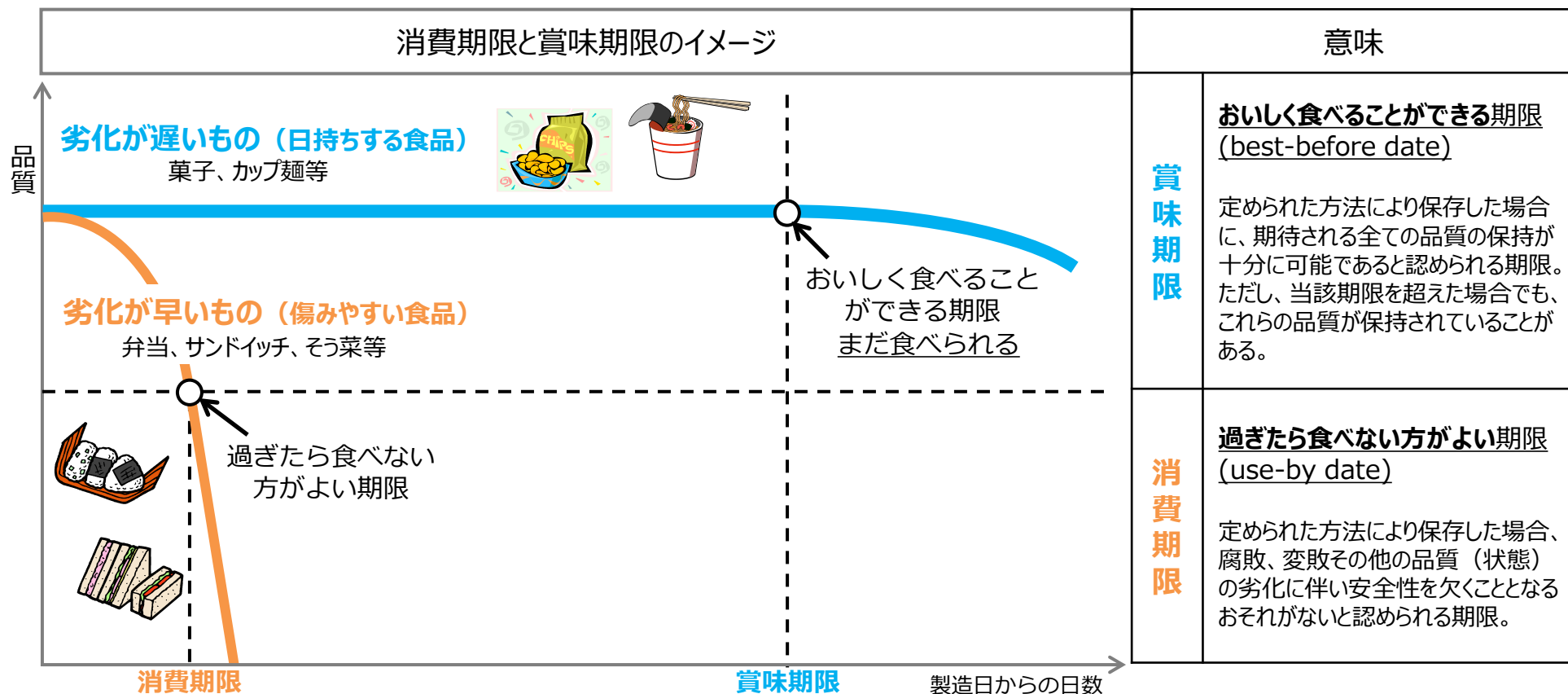
茹でただけでお弁当の彩りに、朝夕のサラダにと、とても助かる存在【ブロッコリー】。普段つぼみを食べる人が多いと思いますが、実は「ブロッコリーの茎」はとってもおいしくて栄養も満点なんですよ！

●消費者庁のブロッコリーの茎活用レシピをチェック！

今回は、食品ロスを減らすためのレシピが再編成されている消費者庁のキッチン

クックパッドニュースにも紹介されました。

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進

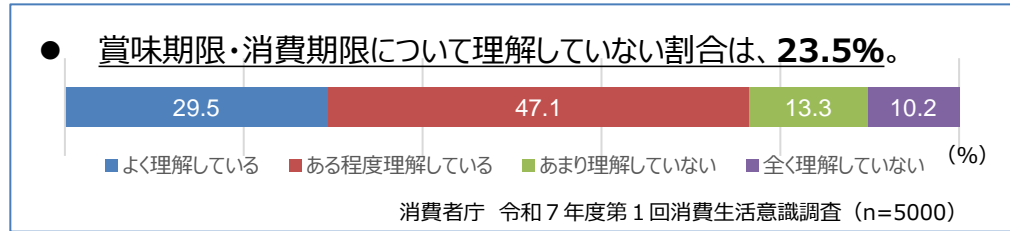


上記は、未開封の状態です。開封した場合は、消費期限又は賞味期限まで安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

賞味期限の表示例

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、...
添加物	増粘多糖類、...
内容量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限
2026.10.31



見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

論点	内容
消費期限又は賞味期限の設定	<ul style="list-style-type: none">○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。
食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定	<ul style="list-style-type: none">○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。○ HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 ※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施
食品の特性等に応じた「安全係数」の設定 $\left(\begin{array}{l} \text{賞味期限} = \\ \text{(例: 80日)} \\ \text{客観的な試験に基づく期限} \times \text{安全係数} \\ \text{(例: 100日)} \qquad \qquad \text{(例: 0.8)} \end{array} \right)$	<ul style="list-style-type: none">○ 安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。○ 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。○ 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
特性が類似している食品に関する期限の設定	<ul style="list-style-type: none">○ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。○ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」	<ul style="list-style-type: none">○ 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供しよう努める。

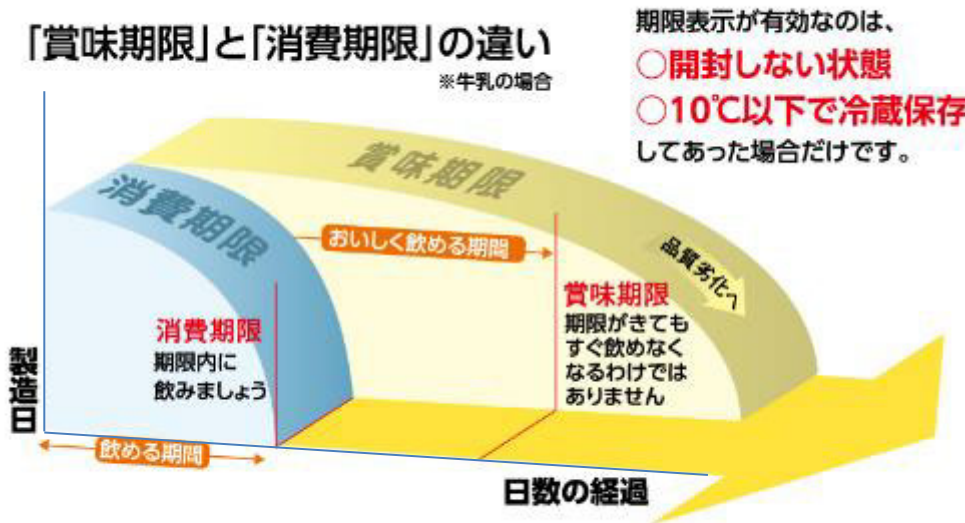
(参考) 期限表示を知って、賢くおいしく牛乳を飲みきる

購入時に、期限表示の意味を正しく理解し、賢くおいしい状態で牛乳を飲みきることを提案。

□ 牛乳の期限表示には、賞味期限が表示されているものと消費期限が表示されているものがある。

賞味期限や消費期限は、法律で一律に決められた設定基準はなく、メーカーがそれぞれの基準に沿った保存テストをし、決めるものである。メーカーが決めた保存方法（主に保存温度）を守って、初めて意味がある。

いずれの期限表示も、開封後、期限が無効となり、保存状態によって何日もつかは異なるので、冷蔵庫に保存し早めに飲んでください。



➤ 賞味期限（一般的な牛乳や長期保存できる牛乳の場合）

未開封のまま、表示された保存方法で保存した場合に、品質の保持が十分に可能であると認められる期限のこと。品質とおいしさの目安なので、期限を一日でも過ぎたらすぐに飲めなくなるわけではない。

➤ 消費期限（低温殺菌牛乳の場合）

品質劣化が早いので、未開封で冷蔵庫保存した場合でも、その日までに飲みきる必要がある。

飲めるかどうかを確かめる方法

- ◎ 目で見ると ⇒ 分離したりブツブツができています
- ◎ 臭いをかぐ ⇒ ふだんと違う臭いがする
- ◎ 味見すると ⇒ 酸味や苦みがある
- ◎ 沸騰させると ⇒ 豆腐のように固まったり分離してくる

これらの状態が確認できたら、飲まずに処分！