

食品ロス削減関係参考資料

(平成30年10月29日版)

消費者庁消費者政策課

目次

1	食品ロスの現状	3	○気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減	32
	○食品ロスをめぐる現状	4	○小売店舗における消費者への啓発	33
	・我が国の食品ロスの状況	5	○地方公共団体の取組	34
	・我が国と諸外国の食料自給率	8	・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会	34
	・ごみ処理事業経費	9	・横浜市の取組	35
	・家計における食費の状況	10	・京都市の取組	36
	・子どもの貧困の状況	10	・長野県松本市の取組	37
	・世界の食料品廃棄の状況	11	○地方公共団体等との連携	38
	・世界人口の推移・推計	12	・実態把握の支援	38
	・世界の栄養不足人口	13	・普及啓発の支援（3010運動ポップ、すぐたべくん）	39
	・持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロスの削減	14	・第1回食品ロス削減全国大会	40
	○食品ロスの発生要因	15	○学校での取組	41
2	食品ロス削減に向けた政府の体制等	16	・食に関する指導、学校給食の活用モデル事業	41
	○食品ロス削減に向けた政府の体制・取組（概要）	17	・小学校家庭科での実践事例	42
	・関係省庁の予算（概要）	18	・学校給食の食べ残し削減等のモデル事業	43
	○各種計画等と食品ロスの削減	19	○飲食店等における食べ残し対策	44
	・消費者基本計画と食品ロスの削減	19	・飲食店等における「食べ残し」対策の留意事項	44
	・食育推進基本計画と食品ロスの削減	21	・外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施	45
	・食品リサイクル法と食品ロスの削減	24	・NPO法人ドギーバッグ普及委員会による取組	46
3	食品ロス削減に向けた取組	26	・滋賀県大津市によるドギーバッグ使用推奨の取組	47
	○消費者への普及啓発	27	・地方公共団体における災害時用備蓄食料の有効活用について	48
	・消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布	27	○食品ロス削減に貢献した表彰（例）	49
	・期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進	28	○フードバンク活動	50
	・食品ロス削減レシピの発信	29	・フードバンク活動の概要	50
	○商慣習の見直し	30	・フードバンク活動の手引き	51
	○食品ロスの削減につながる容器包装の工夫	31	・フードバンクの具体的な取組	52

1 食品ロスの現状

● 食品ロスをめぐる現状

我が国の食品ロスの状況

- 食品ロス量は年間**646万トン**（平成27年度推計）≒国連世界食糧計画（WFP）による食糧援助量（約320万トン）の2倍
- 毎日大型（10トン）トラック**1,770台分**を廃棄
- 年間1人当たりの食品ロス量は**51kg** ≒年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に相当

<日本>

食料を海外からの輸入に大きく依存

- 食料自給率（カロリーベース）は**38%**
（農林水産省「食料需給表（平成28年度）」）



廃棄物の処理に多額のコストを投入

- 市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費は**約2兆円/年**
（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」）

食料の家計負担は大きい

- 食料が消費支出の**1/4**を占めている
（総務省「家計調査（平成28年）」）

深刻な子どもの貧困

- 子どもの貧困は、**7人に1人**と依然として高水準
（厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」）

<世界>

世界の食料廃棄の状況

- 食料廃棄量は年間**約13億トン**
- 人の消費のために生産された食料のおよそ1/3を廃棄
（国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」）



世界の人口は急増

- 2017年は約75億人、2050年では**約97億人**
（国連「World Population Prospects The 2017 Revision」）

深刻な飢えや栄養不良

- 飢えや栄養で苦しんでいる人々は**約8億人**
- 5歳未満の発育阻害は**約1.5億人**
（国連「世界の食料安全保障と栄養の現状2017」）

SDGsの重要な柱

- 国連の持続可能な開発のための2030アジェンダで言及
- G7 農業大臣会合及び環境大臣会合（2016年）で、各国が協調し、積極的に取り組んでいくことで合意

我が国の食品ロスの現状

- 「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^{※1}は年間**2,842万トン**、うち食品ロスは**646万トン**^{※2}
 - ・ 国連世界食糧計画（WFP）による食糧援助量^{※3}（約**320万トン**）の**2倍**
- 食品ロスの内訳は、
 - ◎ 事業系廃棄物由来 : 約**357万トン**
 - ◎ 家庭系廃棄物由来 : 約**289万トン**
 - ・ 食品ロスの**約半分**は家庭から

※1 飼料等として有価で取引されるものや、脱水等による減量分を含む

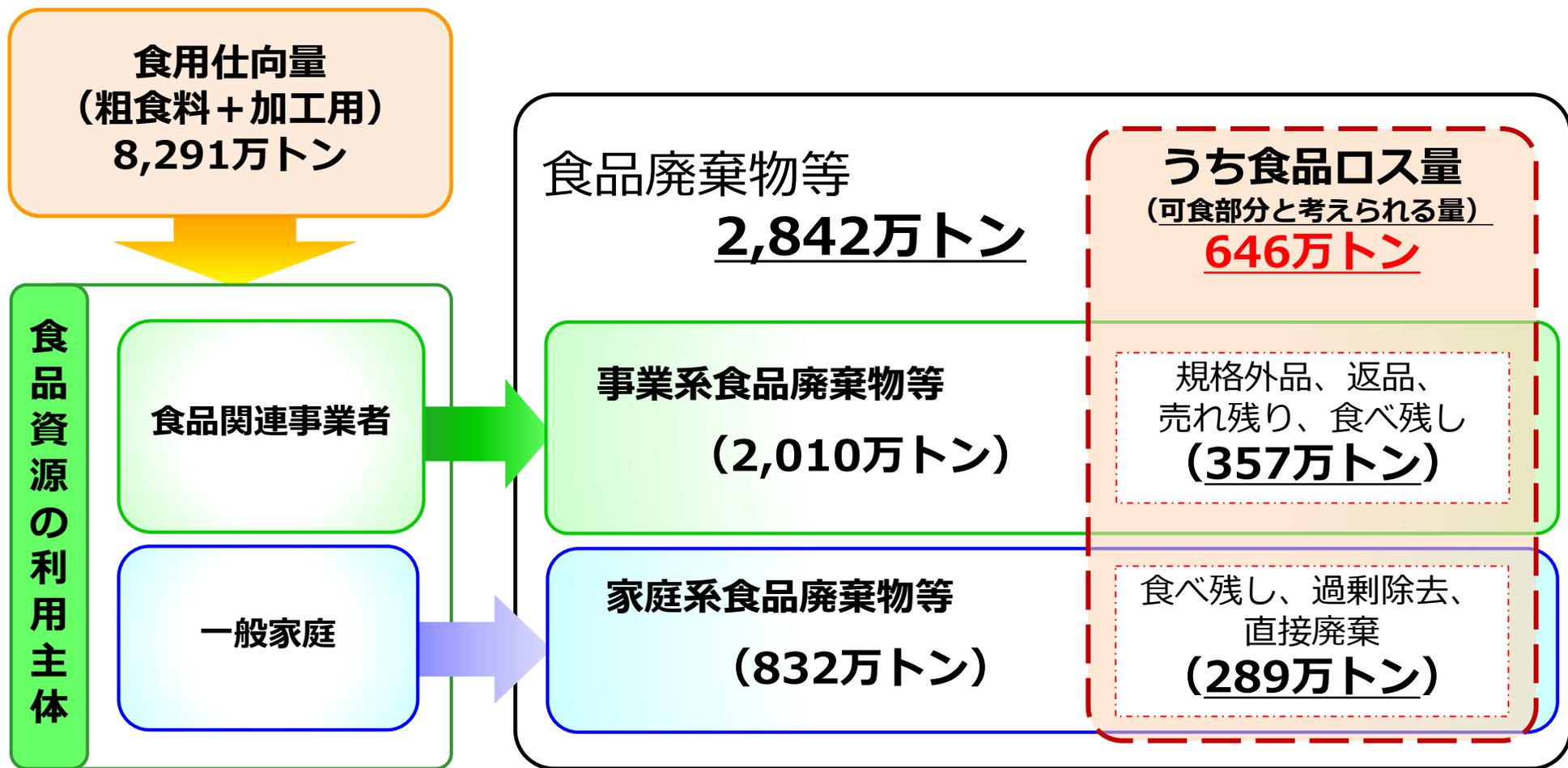
※2 農林水産省・環境省「平成27年度推計」

※3 国連世界食糧計画（World Food Programme:WFP）2015年

〈食品ロス（推計）の経年変化〉

	平成24年度推計	平成25年度推計	平成26年度推計	平成27年度推計
食品ロス(年間)	642万トン	632万トン	621万トン	646万トン
国民1人当たりに換算	50kg	50kg	49kg	51kg

食品廃棄物等の発生状況 <概念図>



資料：農林水産省・環境省「平成27年度推計」

〔参考〕産業廃棄物の総排出量は3億9,119万トン、一般廃棄物の総排出量は4,398万トン（平成27年度）
資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

食品ロスの推計方法

●事業系廃棄物由来 〈農林水産省による推計〉

1. 農林水産省が、食品リサイクル法に基づき行っている定期報告及び統計調査の結果により、食品産業全体の食品廃棄物等の年間発生量を試算。
2. 定期報告者へのアンケート調査により得られた食品廃棄物等の可食部割合を、1で試算された食品廃棄物等の年間発生量に乗じることで可食部（食品ロス）の量を推計。

●家庭系廃棄物由来 〈環境省による推計〉

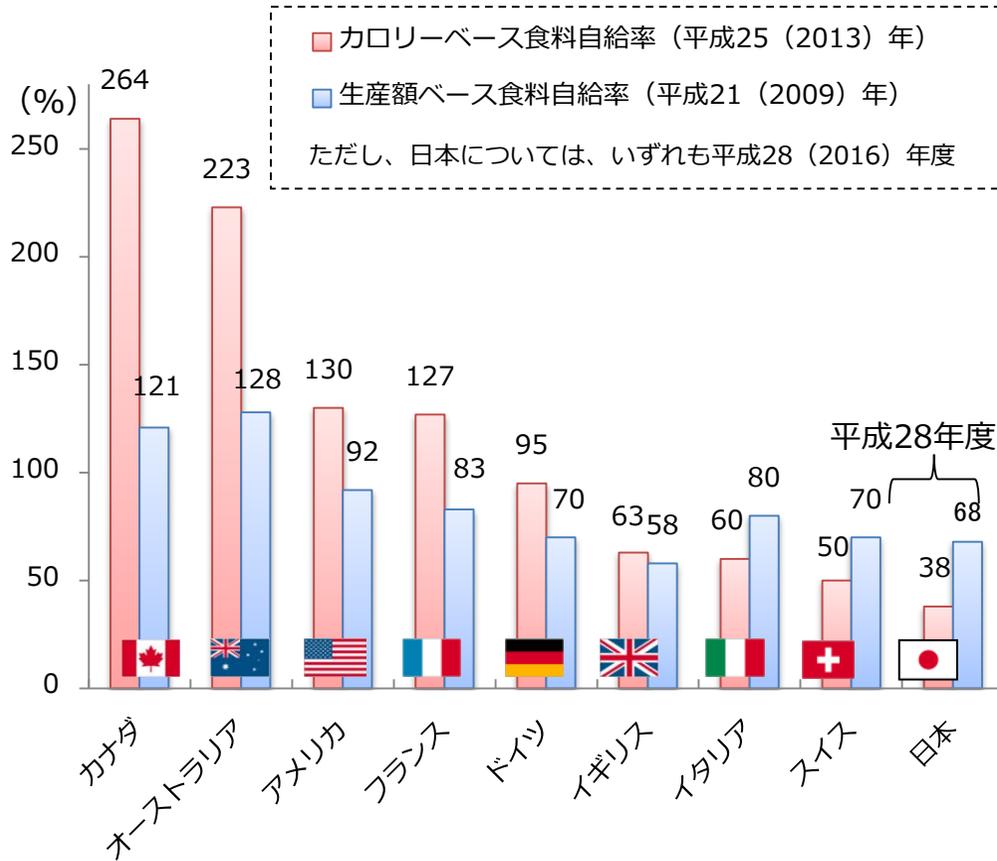
1. 環境省が毎年、市区町村を対象に行っている食品廃棄物、食品ロスの発生状況のアンケート結果に基づき、家庭から発生する食品ロス量を把握。
2. 食品ロスの発生量を把握していない市区町村については、1の結果を基に算出した。食品ロス量の食品廃棄物に対する割合の平均を食品廃棄物量に乗じて食品ロス量を推計。
3. 1と2を合計して食品ロス量を推計。

我が国と諸外国の食料自給率

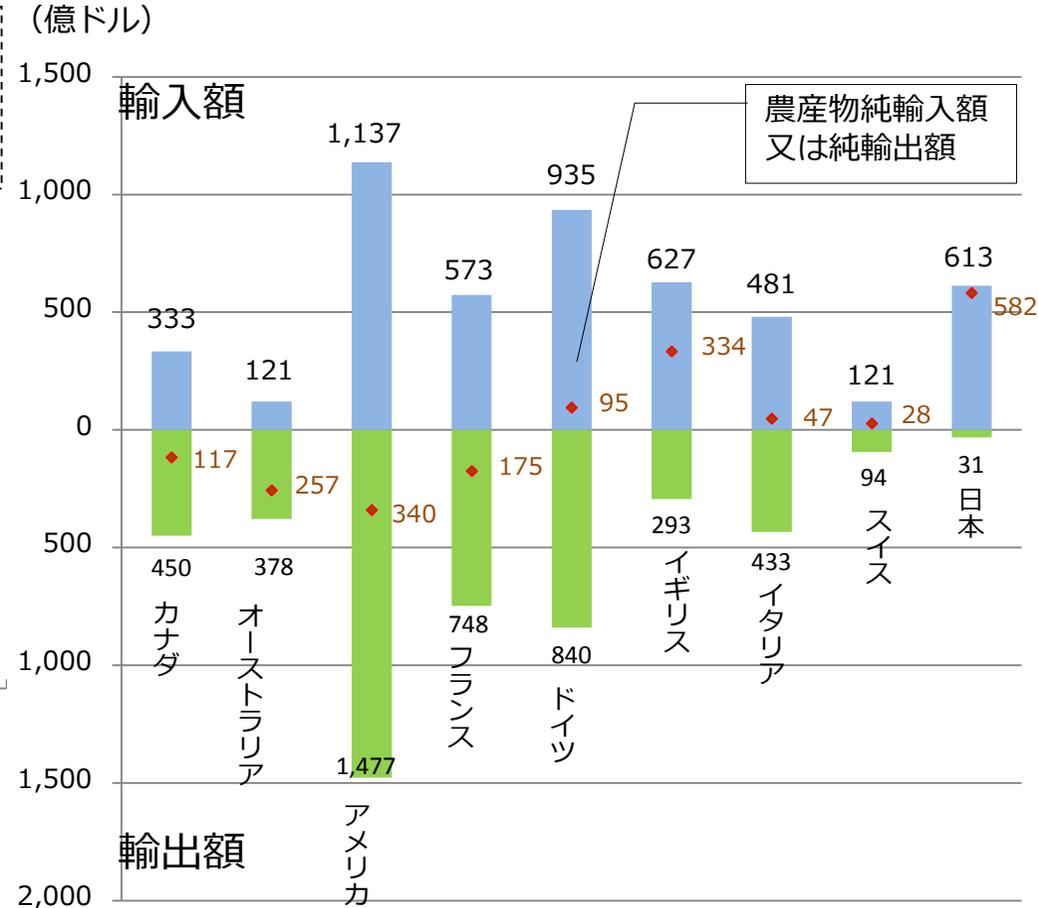
我が国は食料を海外からの輸入に大きく依存

食料自給率（カロリーベース）は平成28年度では**38%**

○我が国と諸外国の食料自給率



○主要国の農産物純輸出入額（2013年）



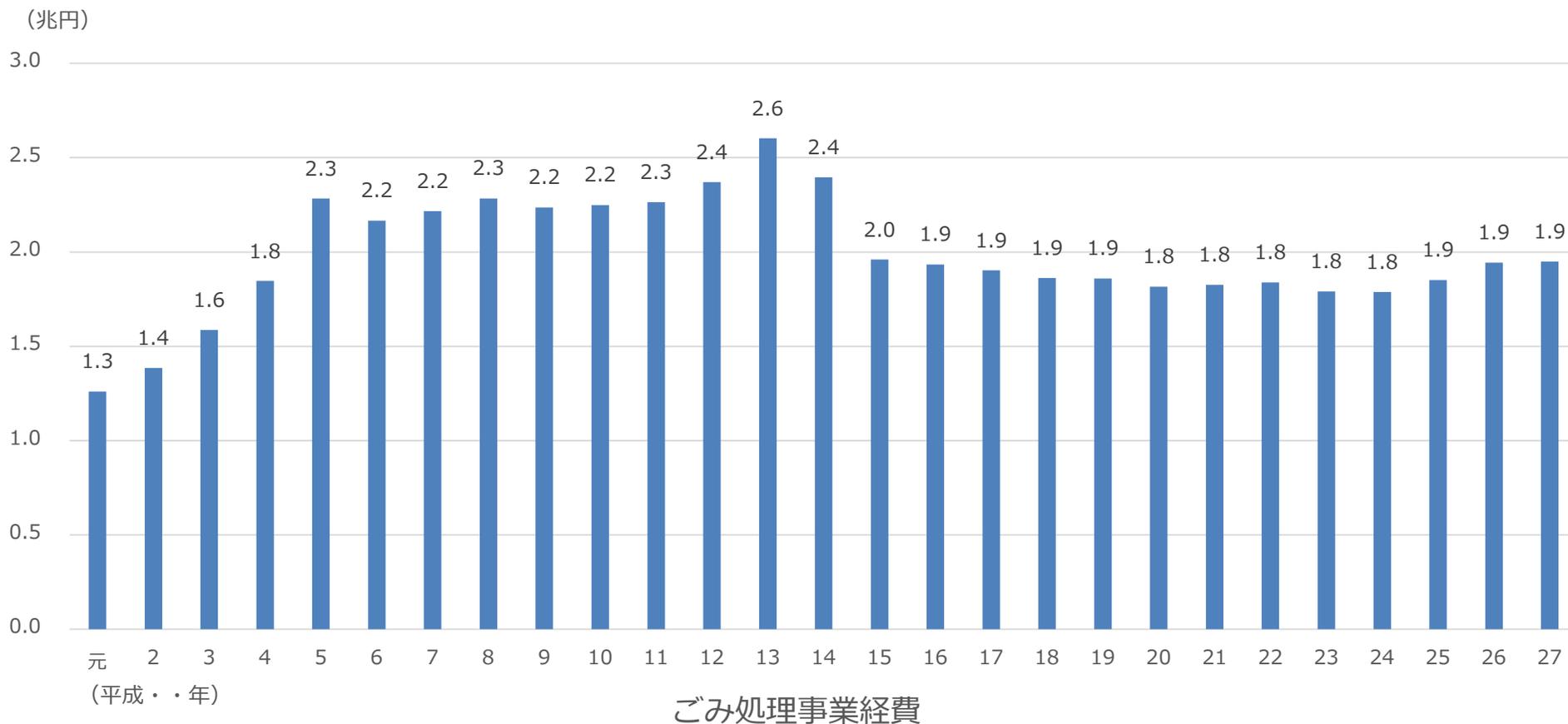
資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算。（アルコール類は含まない。）

注：数値は暦年（日本は年度）。スイスのデータ、イギリスの生産額ベースのデータについては、各政府の公表値を掲載。

資料：FAO「FAOSTAT」（2013）

ごみ処理事業経費

ごみ処理事業経費（一般廃棄物処理事業のうち、し尿処理事業経費を除く） **約2兆円**



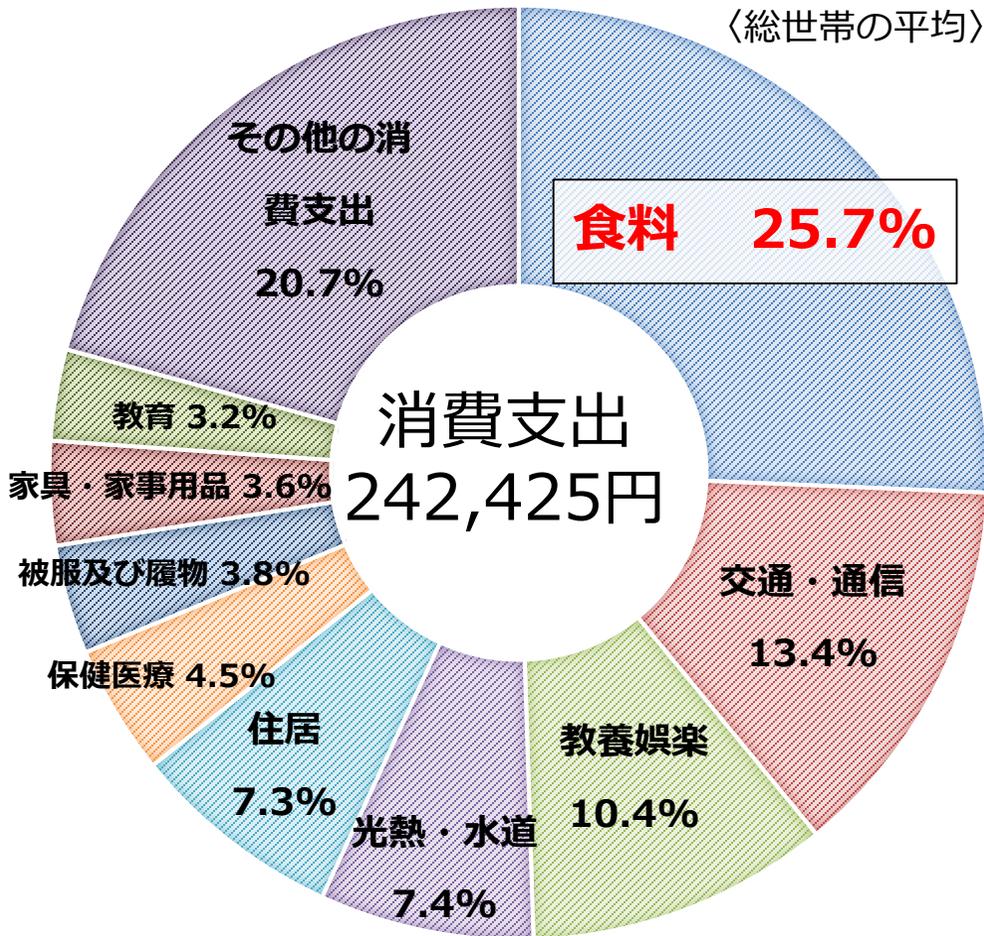
資料：環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

家計における食費の状況

食費は消費支出の中で**1/4**を占めている

1世帯当たり1か月間の消費支出の内訳

〈総世帯の平均〉

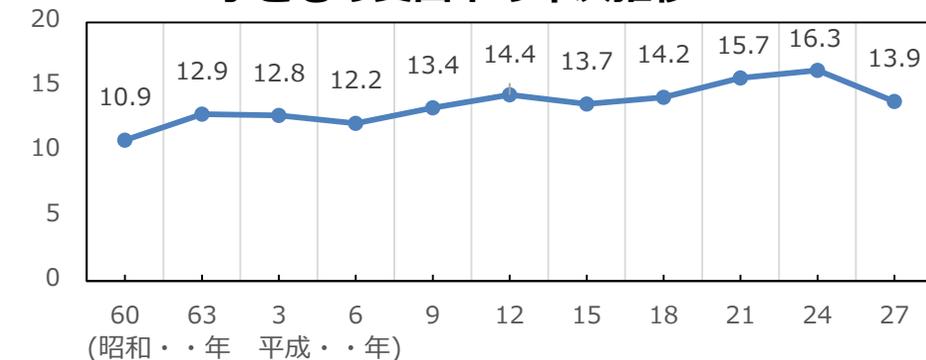


資料：総務省「家計調査」(平成28年)

子どもの貧困の状況

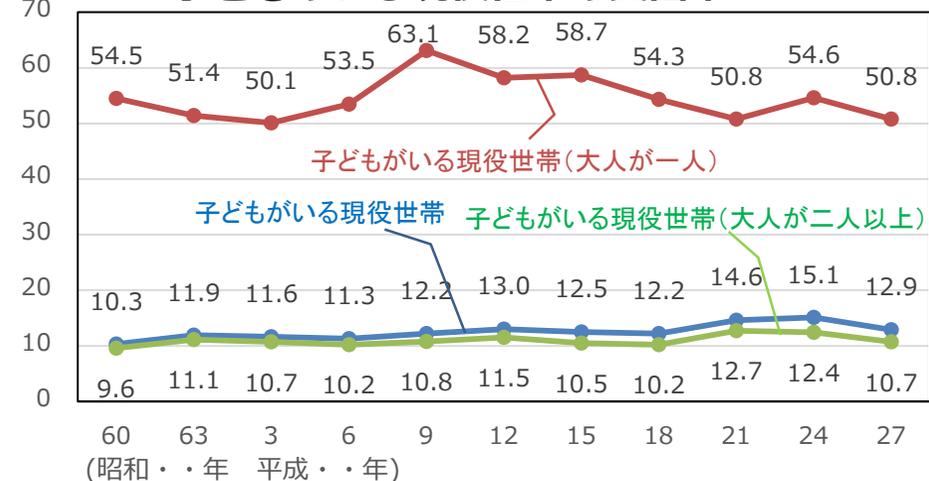
子どもの貧困率は13.9%で、**7人に1人**

子どもの貧困率の年次推移



注) 貧困率：OECDの作成基準に基づいて算出。貧困線（等価可処分所得の中央値の半分：122万円）に満たない世帯員の割合 ※子どもとは17歳以下の者をいう

子どものいる現役世帯の貧困率



資料：厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」

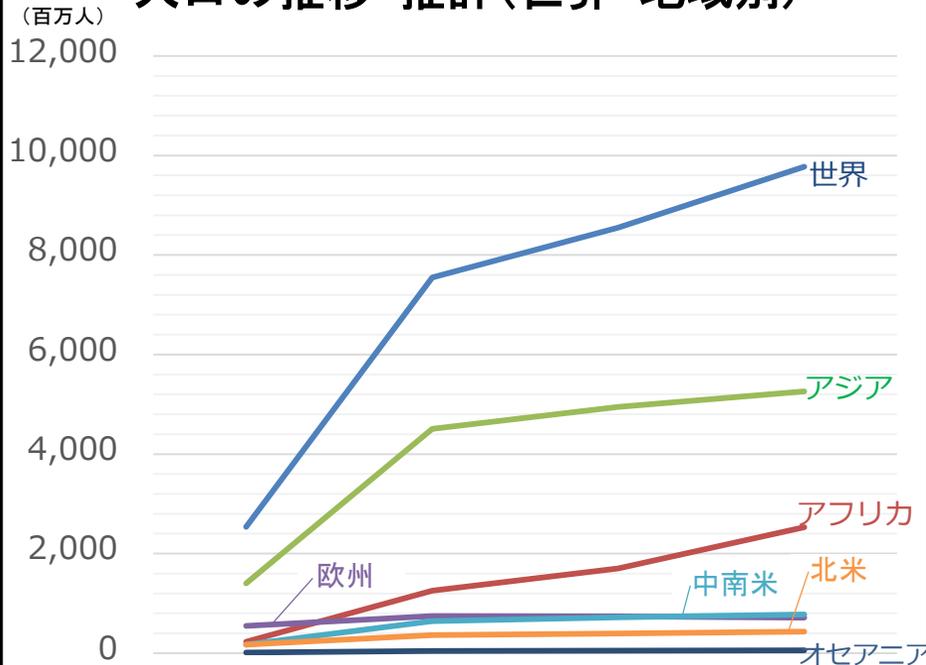
世界の食料品廃棄の状況

- 1年あたり**13億トン**を廃棄
 - 食料は、農業生産から世帯での消費に至るフードサプライチェーン全体を通して捨てられている
-
- 研究の結果は、世界全体で人の消費向けに生産された食料のおおよそ3分の1、量にして1年当たり約13億トンが失われ、あるいは捨てられていることを示唆している。これは、食料生産に費やされた膨大な量の資源が無駄に使われ、また、失われあるいは捨てられた食料を生産するために発生した温室効果ガスもまた無駄に排出されたことを意味する。
 - 食料は、農業によって生産されてから最終的に家庭で消費されるまでのフードサプライチェーンを通る過程で失われ、あるいは捨てられている。
 - 中・高所得国では、食料はかなりの割合が消費の段階で無駄にされるが、これは、それらがまだ人の消費に適しているにもかかわらず捨てられていることを意味する。低所得国では、食料はフードサプライチェーンの早期あるいは途中の段階で失われることが多く、消費者段階で捨てられる量はごく少ない。
 - 低所得国における食料のロス・廃棄の原因は、主として、収穫技術、厳しい気候条件での貯蔵と冷却施設、インフラ、包装及びマーケティング・システムにおける財政的、経営的及び技術的制約に関連している。
 - 中・高所得国における食料の損失・廃棄の原因は、主としてフードサプライチェーンにおける各アクター間の協調の欠如と消費者の習慣にある。
 - 先進工業国における食料の廃棄は、食品産業、小売業者及び消費者の関心を高めることによって減らすことができる。現在は捨て去られている安全な食料の、優れた、そして有益な利用方法を見出す必要がある。

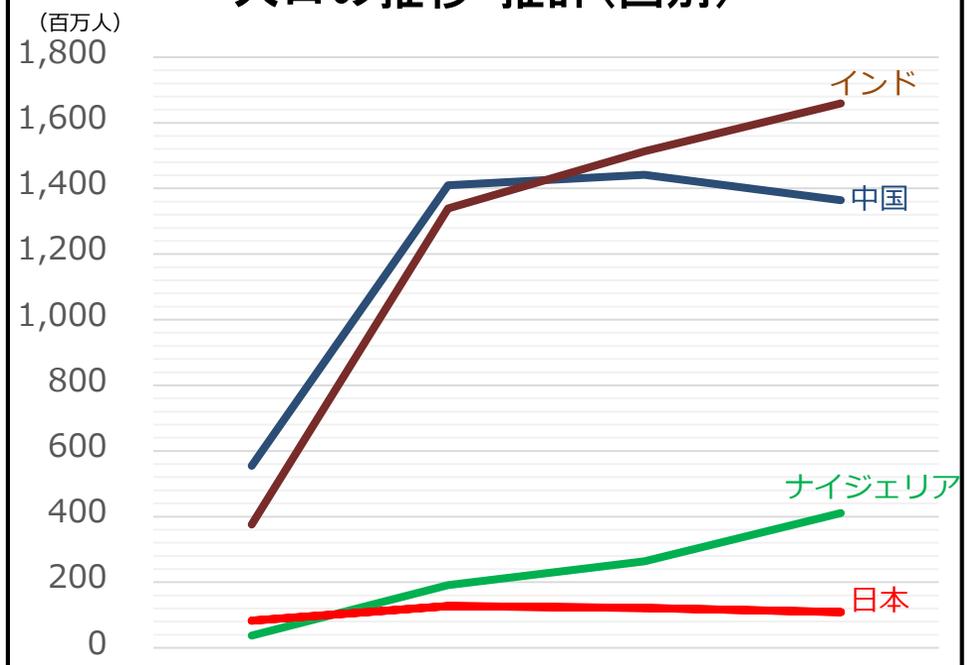
世界人口の推移・推計

世界人口は急速に増加し、2050年には**約97億人**

人口の推移・推計(世界・地域別)

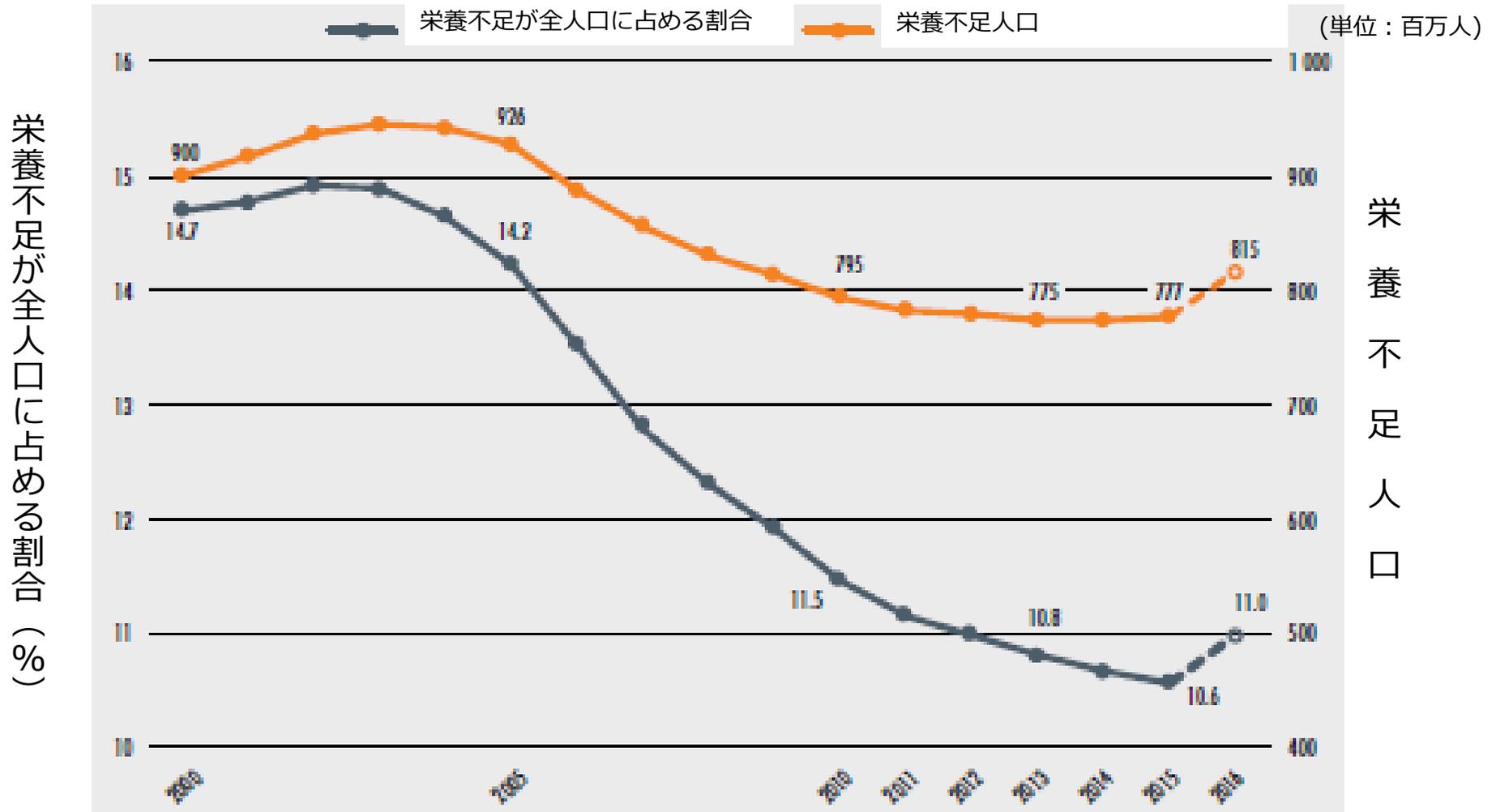


人口の推移・推計(国別)



世界の栄養不足人口

世界の栄養不足人口は、**8億1,500万人**（2016年）



NOTE: Prevalence and number of undernourished people in the world, 2000–2016.

SOURCE: FAO.

持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロスの削減

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals : SDGs）

- 2015年（平成27年）9月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された2016年から2030年までの国際目標。
- 貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するために、17のゴール（目標）が設定されている。



★ 食品ロス関係の記載

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

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品の損失を減少させる。

※ 持続可能な開発目標（SDGs）実施指針（抜粋）

食品ロス削減 食品リサイクルの促進	「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に基づく、食品廃棄物等の発生抑制・減量、飼料や肥料等の原材料としての再生利用等の取組を推進する。	12.2 12.3 12.5	①SDGs小目標12.3に対応する新たな指標（関係省庁と今後検討） ②業種別の再生利用等実施率 ③国産原料由来のエコフィードの生産量目標	消費者庁 農林水産省 環境省
	家庭等から排出される食品ロス削減に向けた普及啓発等の推進、地方公共団体が中心となった食品ロス削減に向けた取組の促進や、食品ロス問題の認知向上等のための消費者向けの情報提供を行う。		消費者意識基本調査による「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合」	

● 食品ロスの発生要因

- 我が国の食品ロスは646万トン※
- 食品ロスのうち事業系由来は357万トン、家庭系由来は289万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系

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

- 食べ残し量の割合は、宴会約14.2%、披露宴で12.2%、食堂・レストラン3.6%

※農林水産省（平成27年度調査）

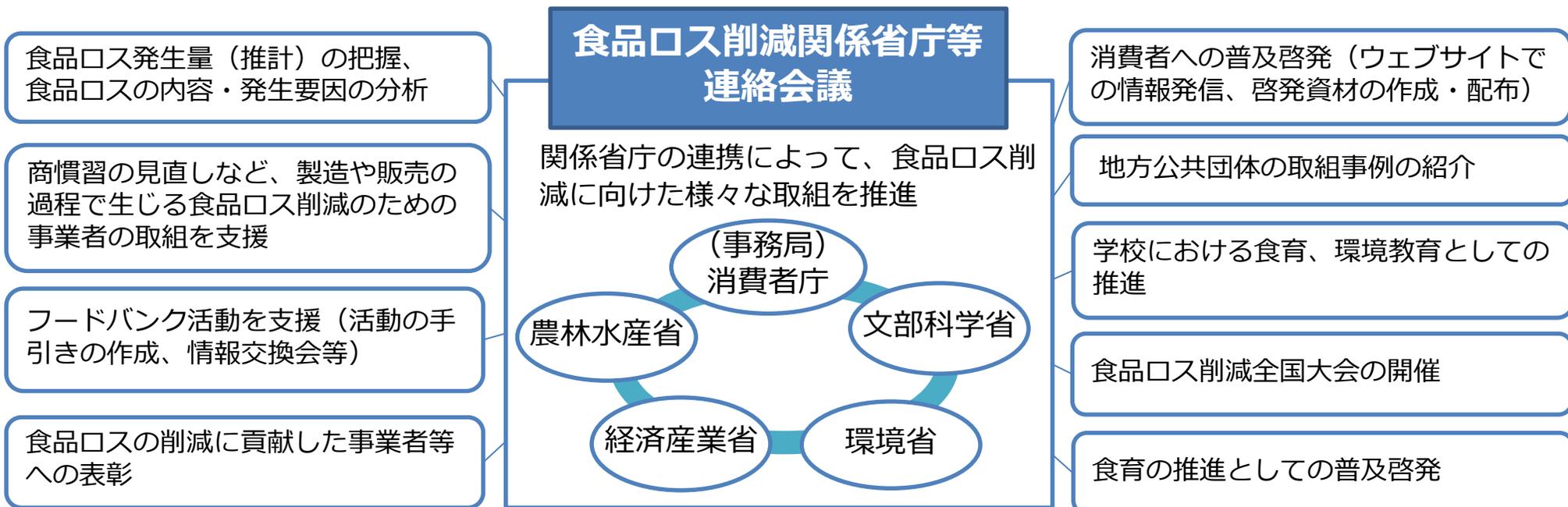
家庭系

- 家庭から出る生ごみのうち
 - ・ 10.3%「手つかず食品」
 - ・ 13.6%「食べ残し」

※環境省（平成29年度調査）

2 食品ロス削減に向けた政府の体制等

● 食品ロス削減に向けた政府の体制・取組（概要）



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～



関係省庁の予算（概要）

省庁名	事業概要	平成30年度予算額 (百万円)
農林水産省	<p>【食料産業・6次産業化交付金】 第3次食育推進基本計画の目標達成に向けて、地域食文化の継承、和食給食の普及、農林漁業体験、食育推進リーダーの育成、共食機会の提供、食品ロスの削減の取組等の食育活動を支援。</p>	1,678の内数
	<p>【持続可能な循環資源活用総合対策】 食品ロス削減のために、個別企業等では解決が困難な商慣習の見直し等について更なる取組を推進するとともに、フードバンク活動を支援。</p>	167の内数
環境省	<p>【地域力をいかした食品ロス削減等促進事業】 ・食品ロス・リサイクルに係る市町村の取組状況の実態を調査するとともに、市町村における家庭系食品廃棄物・食品ロスの排出状況の実態把握を支援。 ・家庭系食品廃棄物・食品ロスの発生原因と対策、経済効果を分析し、食品ロス等削減目標の策定及び一般廃棄物処理計画等への反映を支援。 ・学校給食等の実施に伴い排出される廃棄物の3R促進モデル事業を実施し、食品ロスとそれに関連する環境問題を学習する学校教育授業支援パッケージを構築。</p>	33の内数
	<p>【循環型社会形成推進等経費】 循環基本計画フォローアップと普及啓発の取組。</p>	82の内数
文部科学省	<p>【社会的課題に対応するための学校給食の活用】 食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な文化の継承など、社会的な課題の解消に向けたモデル事業を実施し、その成果について全国に発信。</p>	32
消費者庁	<p>【食品ロスに関する消費者への普及啓発】 消費者が食品ロスに対する認識を高め、その削減に向けて消費行動を改善されるよう、徳島県で実施した食品ロスの削減に資する取組等を踏まえ全国的な普及・啓発を推進。</p>	6

1. 消費者基本計画工程表の見直し

消費者基本計画と食品ロスの削減

5年間で取り組むべき施策の内容

平成27年3月24日閣議決定

- 1 消費者の安全の確保
- 2 表示の充実と信頼の確保
- 3 適正な取引の実現
- 4 **消費者が主役となって選択・行動できる社会の形成**
 - (1) 消費者政策の透明性の確保と消費者の意見の反映

(2) 消費者教育の推進

消費者が、自らの消費行動が環境、社会、文化等の幅広い分野において他者に影響を及ぼし得ることへ理解を深めていくことが必要である。リサイクルの推進、適正な廃棄及び**食品ロスの削減**に向けた取組のほか、被災地の復興に対する理解を深めることなどにも貢献するE S D（Education for Sustainable Development；持続可能な開発のための教育）の普及啓発に努める。

- (3) 消費者団体、事業者・事業者団体等による自主的な取組の支援・促進
- (4) 公正自由な競争の促進と公共料金の適正性の確保
- (5) 環境の保全に配慮した消費行動と事業活動の推進
- 5 消費者の被害救済、利益保護の枠組みの整備
- 6 国や地方の消費者行政の体制整備

消費者基本計画工程表における食品ロス削減国民運動の推進

平成27年3月24日消費者政策会議決定（平成30年7月22日最終改定）

● 食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）の推進

27年度	28年度	29年度	30年度	31年度	〔参考〕		
					32年度	33年度	34年度
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」の展開 ・ロゴマーク「ろすのん」の周知 【消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省、関係省庁】 ・食品ロス発生量推計の継続的实施 【農林水産省、環境省】 ・食品ロスの内容・発生要因等の分析 【農林水産省、環境省、消費者庁】 							
食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合の調査(毎年度)【消費者庁】							
食品ロス削減による環境負荷の算定【環境省】	食品ロス削減国民運動での活用						
食品ロス削減のための商慣習見直し等の促進に向けた取組の推進及び事業者の取組に対する消費者理解の促進【農林水産省、経済産業省、消費者庁】							
食べきれずの分量のメニューの充実や持ち帰りについて安全に食べるための注意事項の周知【農林水産省、消費者庁、関係省庁】							
<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限内にもかかわらず、様々な理由により食品関連事業者による販売が困難となった加工食品などを有効活用する活動(フードバンク活動)への支援【農林水産省、消費者庁、関係省庁】 ・地方公共団体等の災害備蓄食料の更新に当たり、フードバンクへの提供を行うなど、有効活用を図ることを促進【消費者庁、関係省庁】 							
<ul style="list-style-type: none"> 地方公共団体に対し、有効活用の検討を依頼【消費者庁、関係省庁】 外食産業の食品ロス削減手法の共有化【農林水産省】 							
学校給食に関する取組など、自治体の優良事例等の全国への情報提供(情報提供事項等については随時見直しを行う)【環境省】							
学校における取組の全国への情報提供【文部科学省】							
消費者が食品ロス削減のために家庭で取り組める内容の普及啓発(発生要因の分析等を踏まえ、内容や媒体を随時見直し)【消費者庁、関係省庁】							
<ul style="list-style-type: none"> 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携【消費者庁、農林水産省、環境省】 「消費者行政新未来創造オフィス」におけるモデル事業の実施【消費者庁】 							

KPI: (イ)食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合(平成31年度80.0%以上) (ロ)食品ロス発生量の抑制

食育推進基本計画と食品ロスの削減

(第3次食育推進基本計画は、平成28年度から平成32年度までの5年間計画。)

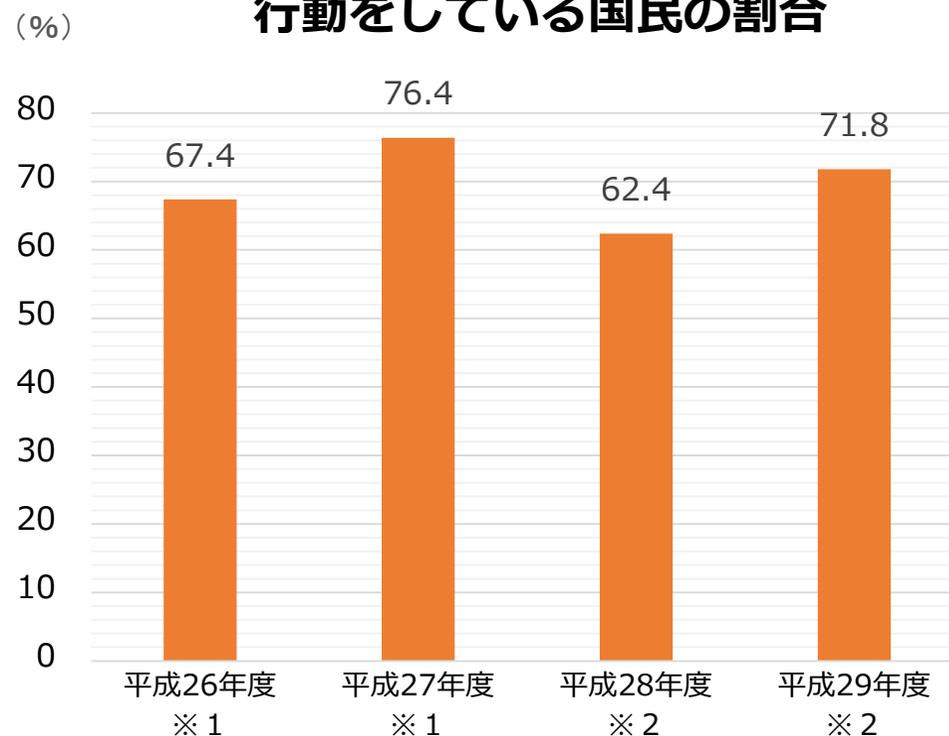
第3次食育推進基本計画の目標

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642万トン（事業系331万トン、家庭系312万トン（平成24年度推計））発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成26年度に67.4%となっている割合を、平成32年度までに80%以上とすることを目指す。

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合



■ 食品ロス問題を認知して、食品ロス削減のために行動していると回答した人の割合

目標(平成32年度まで) 80%以上

※1：消費者庁「消費者意識基本調査」

※2：消費者庁「消費者の意識に関する調査結果報告書」

第3次食育推進基本計画に基づき推進する施策

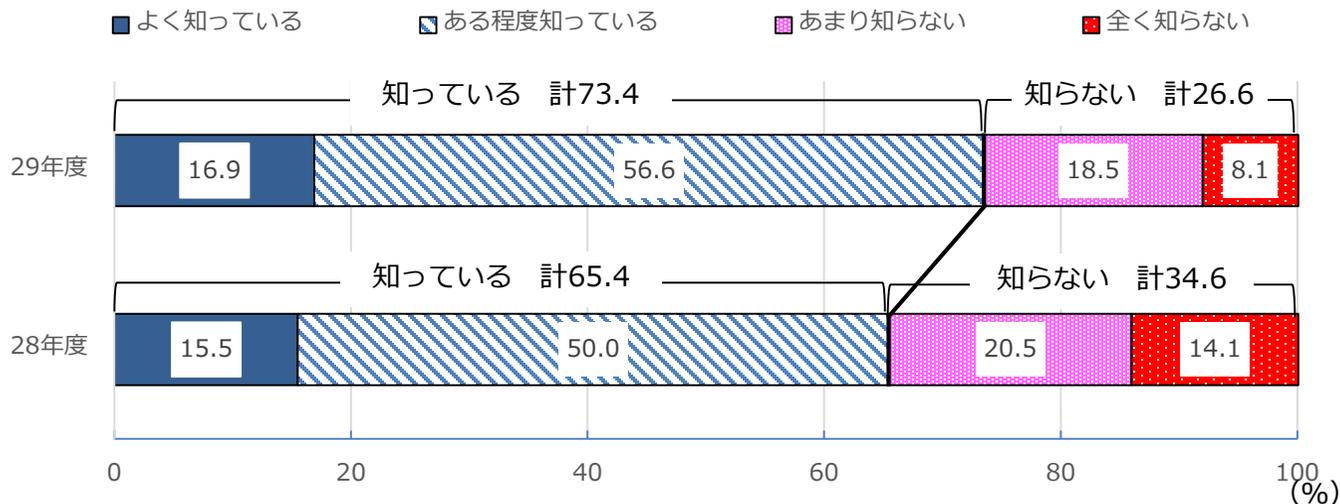
(食品ロス削減を目指した国民運動の展開)

2015年の国連報告によると、世界では約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる。その一方で、我が国では世界全体の食料援助量である約320万トンをはるかに上回る約642万トンの食品ロスが発生している。

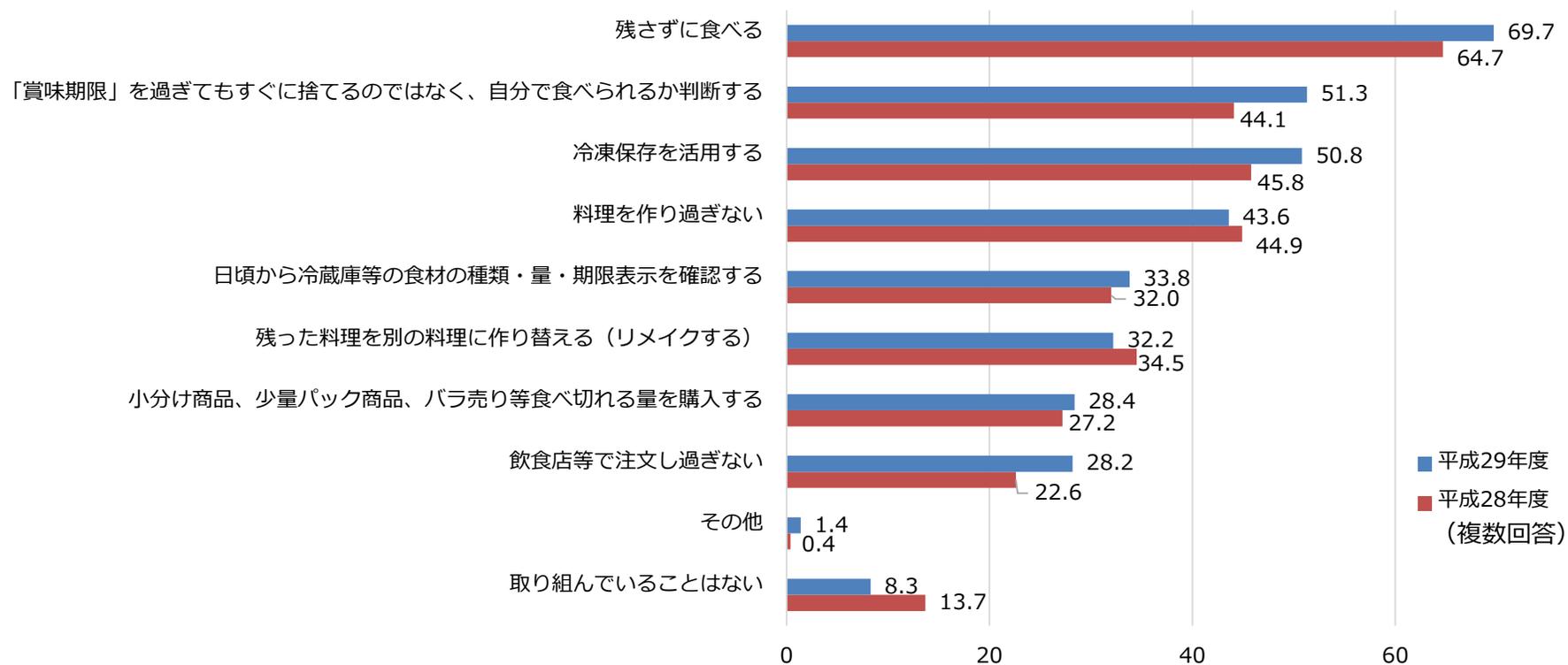
このような世界的な食糧問題の改善には、食品ロス削減の取組が不可欠である。このため、食品ロス削減関係省庁等連絡会議の下、関係省庁等が連携し、食品ロスの実態及び関係省庁等における取組等を情報交換するとともに、個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商習慣の見直しや、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚の形成等を実施するため、「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携し、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で食品ロス削減国民運動を展開する。

(参考)

【食品ロスの問題の認知度】



【食品ロスを減らすために取り組んでいる行動】



食品リサイクル法と食品ロスの削減

食品リサイクル法（食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律）

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

に関する基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

<主務大臣による基本方針の策定>

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 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>

- 主務大臣による判断基準の提示（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
- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務（発生量が年間100トン以上の者）
- 事業者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）

食品ロスの削減に向けた方針

- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置付け。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(平成27年7月)



【発生抑制】

- 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が**基準発生原単位以下**になるよう努力。
- 国は、食品ロスの発生状況をより実態に即して把握し、取組の効果を数値化。
- 様々な関係者が連携して、**フードチェーン全体で食品ロス削減国民運動**を展開。



<具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）>

- ✓ 賞味期限の延長と年月表示化
- ✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
- ✓ 食べきり運動の推進
- ✓ 食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入
- ✓ 納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
- ✓ フードバンク活動の積極的な活用
- ✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進 等

3

食品ロス削減に向けた取組

消費者向け啓発用リーフレットの作成・配布

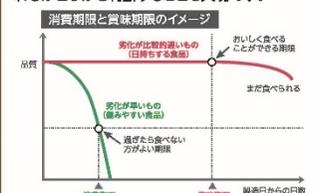
あなたも1日でお茶碗約1杯分の
食べものを無駄にしているかも?!

大切なのは、一人一人が
「もったいない」を
意識して行動すること

食品の期限表示を正しく理解する

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限は、過ぎてみずぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



消費期限及び賞味期限は「年月日」も表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

食品ロス削減に効果的な方法

ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気が得られます。また、以下の取組も有効です。

- 使いきれぬ分だけ買う。
- 家にある食材・食品をチェックする。
- 肉や魚の保存方法を工夫する。

平成29年度環境省における食品ロス削減に関する実証事業の結果より

調理で作りすぎない/余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ



料理レシピサイト
「クックパッド」内の
「消費者庁のキッチン(公式ページ)」



食品関連事業者も、過剰在庫や返品等によって発生する食品ロスの削減に向けて動き出しています。消費者の皆様も、食品ロスの削減に向けてご協力をお願いします。

今日から実践! 食品ロス削減

家庭編

「必要な量だけ購入」して
「食べきる」ことが削減のポイントです。

買物

- 事前に冷蔵庫内などをチェック
 - ▶ スマホや携帯・スマホで撮影した画像が有効
- 買物は使う分だけ
 - ▶ 使う・食べられる量を購入しましょう。
- 手前に陳列されている食品をチョイス
 - ▶ 家庭での利用予定に照らして期限表示を確認しましょう。



保存

- 最適な保存場所に
 - ▶ 保存方法に従って最適な場所に保存
- まとめて下処理
 - ▶ 冷凍・乾燥・塩漬などでストック
- ローリングストック
 - ▶ 期限の長い食品を奥に、近い食品を手前に



調理

- 残っている食材から使う
 - ▶ 「いつか食べる」食品は食品ロス予備軍
- 食べきれぬ量を作る
 - ▶ 体調や健康にも配慮
- 食材を上手に食べきる
 - ▶ 定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決める
(例: 毎月●日はあるものでお好み焼きデー)



もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ
クックパッド消費者庁のキッチン(公式ページ)

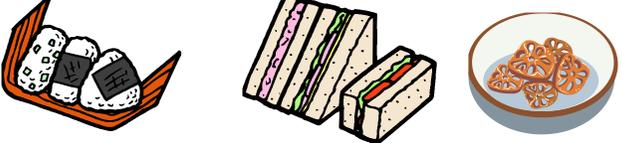


ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気が得られます。まずは一週間、記録してみましょう。記録様式がダウンロードできます。



私の食品ロス削減チャレンジ (チャレンジする行動目標を書いてみましょう)

期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進

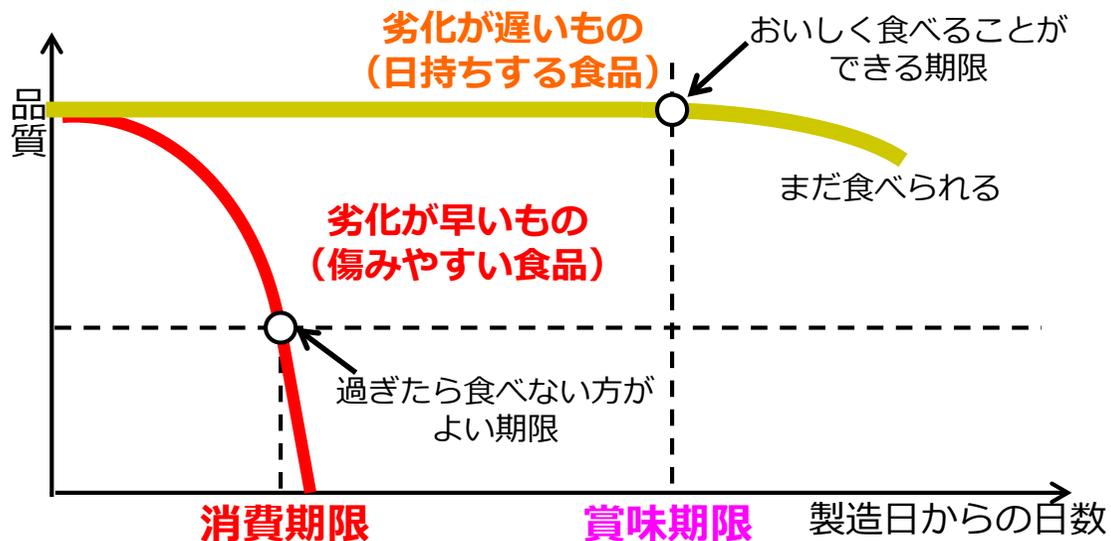
	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<p>おいしく食べることができる期限(best-before)</p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 
消費期限	<p>過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date)</p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 

<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 30.10.31

<消費期限と賞味期限のイメージ>



食品ロス削減レシピの発信

- 地方公共団体や消費者団体から寄せられた「食材を無駄にしないレシピ」を発信。

毎日の料理を楽しみにする **cookpad** 287万 レシピ

料理名・食材名 × 目的・用途 レシピ

たけのこ 春巻き パナナ 煮物 つくね

消費者庁 のキッチン **公的機関**

フォロー | フォロワー

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 500 つくれぽ 献立 ごはん日記 ブログ

18/04/09 レシピを公開
18/03/16 レシピを公開
18/03/15 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います。

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!

○ 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丸山投稿されている消費者庁のキッチンから、ブロッコリーの茎をおいしく食べるレシピをご紹介します。

クックパッドニュースにも紹介されました。

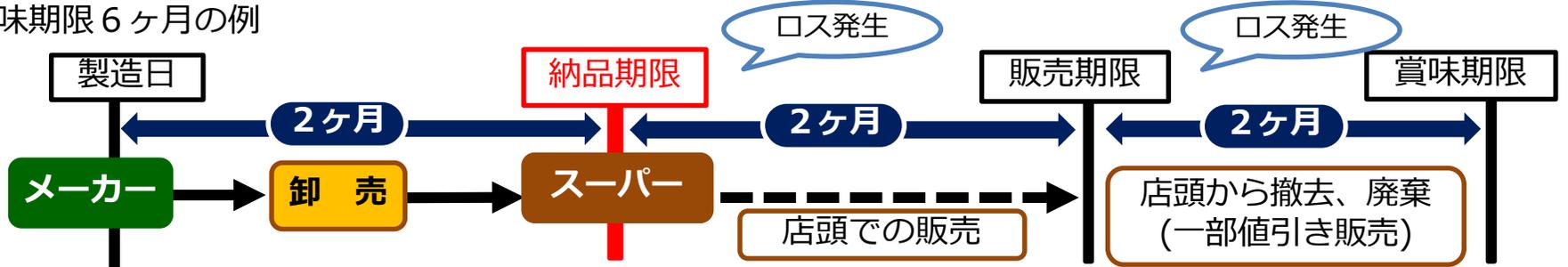
● 商慣習の見直し

商慣習として、小売店などが設定するメーカーからの**納品期限**及び店頭での**販売期限**は、**製造日**から**賞味期限**までの**期間をおおむね3等分**して設定される場合が多く（いわゆる**3分の1ルール**）、食品ロス発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。このような納品期限の見直しに加え、賞味期限の年月表示化や賞味期限延長も併せて推進。

【納品期限の見直し】

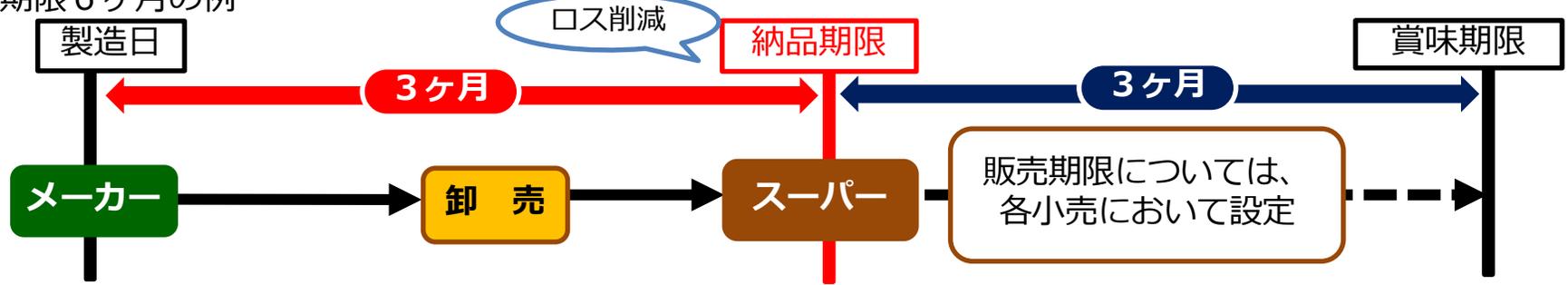
★ いわゆる3分の1ルール（3分の2残し）の場合

※賞味期限6ヶ月の例



★ 2分の1残しに緩和した場合

※賞味期限6ヶ月の例



【年月表示化】

年月日表示
賞味期限
2018.03.17



年月表示
賞味期限
2018.02

食品ロスの削減につながる容器包装の工夫

容器の構造を工夫
→鮮度保持



包装袋を工夫
→鮮度保持



一人前ずつの個包装
→食べ残しを防ぐ



- ボトルを2重構造にすることにより、開栓後もしょうゆに酸素が触れず高い保存性を実現。



- 開封後の内容物酸化による劣化を抑制し、しょうゆの鮮度を90日間保持。

- 鮮度保持袋は、適度なバリア効果で最適な酸素状態を保ち、変色を防止。また、結露発生を防止し、袋内の清浄化と鮮度を保持。



- 鮮度保持期限が延長。

- キューブ状の鍋つゆの素を開発し、一人前（キューブ1個）ずつ個包装化。



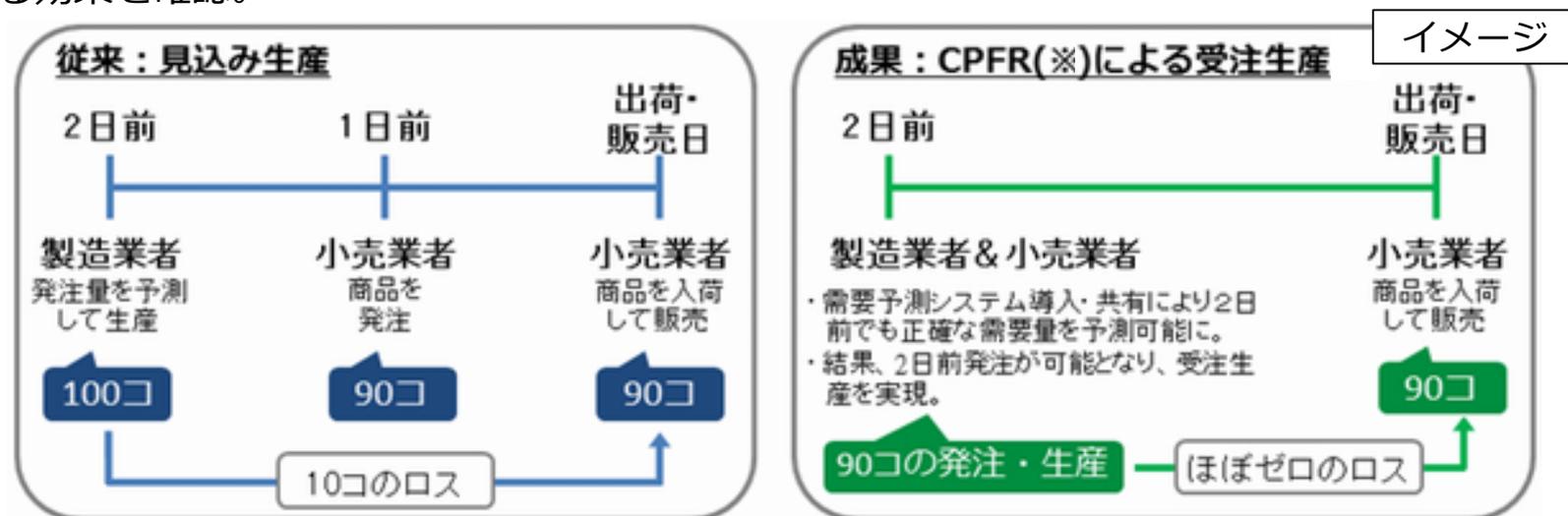
- 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによるロスを減少。

● 気象情報等を用いた需要予測の共有と食品ロスの削減

経済産業省は日本気象協会と連携し、気象情報等を活用して食品ロス等のサプライチェーンのムダを削減する「需要予測の精度向上・共有化による省エネ物流プロジェクト」を実施。

成果1：需要予測の共有による食品ロスゼロの実現

平成27年度は、本プロジェクトにより構築した豆腐の需要予測をメーカーに導入し、一定の食品ロス削減効果を確認。平成28年度は、需要予測を更に高度化するとともに、メーカーと小売が豆腐の需要予測を共有することで、「見込み生産」を「受注生産」に転換する実験を行った。結果、欠品することなく豆腐の食品ロスがほぼゼロとなる効果を確認。



※CPFR：Collaborative Planning, Forecasting and Replenishmentの略で、メーカー（製）、卸売事業者（配）、小売事業者（販）が相互に協力して、「商品の企画・販売計画」、「需要予測」、「在庫補充」を協働して行い、欠品防止と在庫削減を両立させることを目指す。

成果2：需要予測の高度化による最終在庫削減

平成27年度は、本プロジェクトにより構築した冷やし中華つゆの需要予測をメーカーに導入し、一定の最終在庫（食品ロス）の削減効果を確認。〈冷やし中華つゆ（150m l）：最終在庫を約20%削減（平成26年比）〉

平成28年度は、対象商品を増やすとともに、当該需要予測を高度化することに成功し、前年を超える最終在庫の削減効果を確認。〈冷やし中華つゆ（150m l）：最終在庫を約35%削減（平成27年比）、冷やし中華つゆ（360m l）：最終在庫を約90%削減（平成27年比）〉

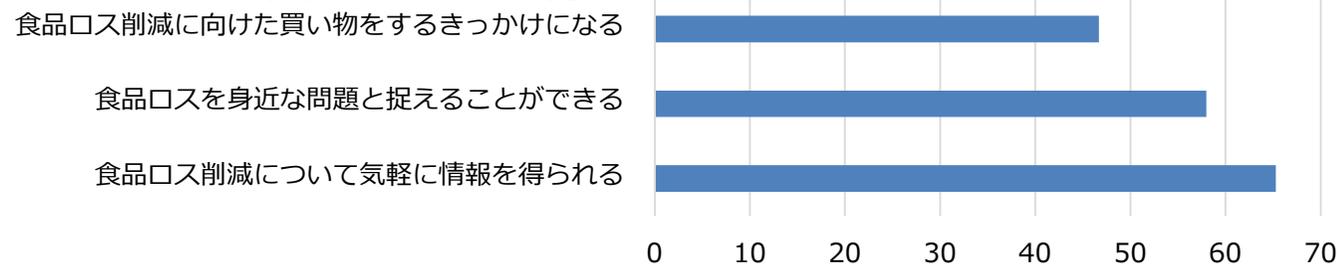
● 小売店舗における消費者への啓発

- ✓ 消費者の過度な鮮度志向や購買行動が食品ロスにつながることもある
→お客様がすぐに行動にうつせる小売店舗で、呼び掛けを行うことが重要。
- ✓ 農林水産省補助事業において、大手流通業者と連携して、店頭における消費者への啓発資材による食品ロス削減効果を実証。消費者の購買行動に対する意識調査では、半数近くの消費者が食品ロス削減に向けた買物をするという反応。また、実施店舗において食品廃棄率等が改善したことを確認。

○農林水産省：平成29年度補助事業



消費者の購買行動に対する意識調査



出典：小売店頭用の広報資材の制作・店頭掲示実験報告書



小売店頭用の広報資材の制作・店頭掲示実験報告書について

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/attach/pdf/180417-2.pdf>



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、もって3Rを推進するとともに、食品ロスを削減することを目的として、平成28年10月10日に設立。

会 長 崎田 裕子 N P O法人 持続可能な社会をつくる元気ネット理事長
3 R活動推進フォーラム副会長

会 員 354自治体が参加 (平成30年6月6日現在)

事務局 福井県 安全環境部 循環社会推進課

★ 活動内容

1. 「食べきり運動」の普及・啓発
2. 「食べきり運動」に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
3. 前項のほか、食品ロス削減に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
4. 国、民間団体、事業者等との連携及び協働
5. その他、前条の目的を達成するために必要な事業

横浜市の取組

市民・事業者の皆様にご食品ロスを出さないライフスタイルが定着するよう、必要性を理解していただく「きっかけづくり」、行動への動機づけに向けた「価値観の醸成」、主体的な行動に移してもらうための「実践に向けた提案」として、プロモーション活動やノウハウの普及に関する取組を展開。

□ 国連機関、NGO/NPO、企業、市民の皆様と共に「食」を考えるシンポジウム、上映会、ワークショップを開催。

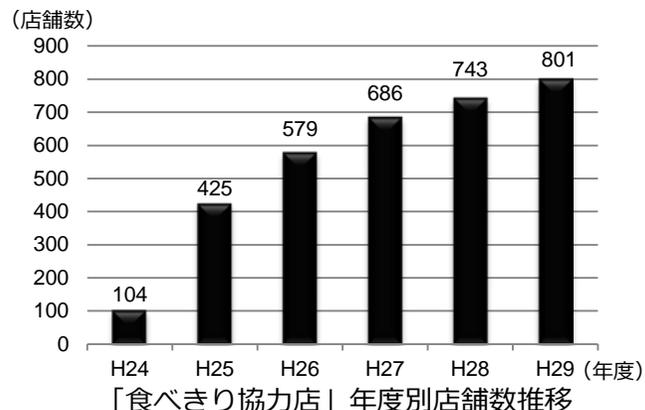
〈「世界食料デー」月間2017キックオフシンポジウムin横浜（平成29年10月1日）〉



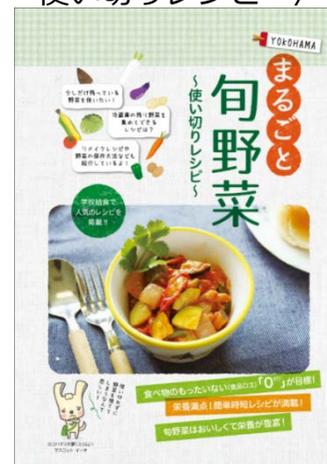
□ 家庭にある野菜を使い切るためのレシピ集「まるごと旬野菜～使い切りレシピ～」を作成し、小売店等と連携して普及・活用。

□ 「冷蔵庫整理収納」や「クッキング」など、食材を無駄にしないための家庭での実践に役立つ講座を開催。

□ 小盛りメニューの提供やお持ち帰りの対応など、食べ残しを減らす取組をしている飲食店等を「食べきり協力店」として登録。



〈まるごと旬野菜～使い切りレシピ～〉



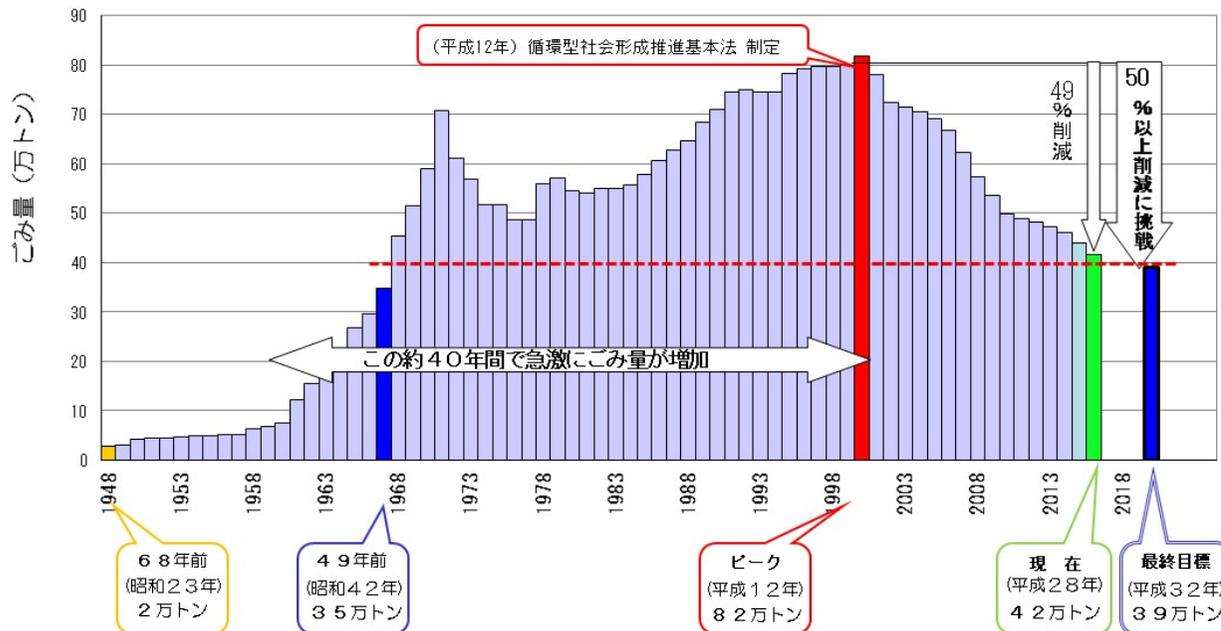
〈冷蔵庫整理収納講座〉



京都市の取組

「新・京都市ごみ半減プラン」の下、食品ロスについてもピーク時（平成12年度9.6万トン）からの半減に向け、ごみ減量行動の市民及び事業者への定着を図るために、様々な取組を展開。

過去のごみ量の動き



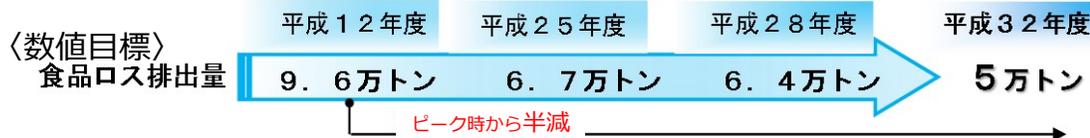
<約90世帯3日分のごみから出てきた手つかず食品(平成28年度調査)>



食品ロス排出実態
(平成28年度)

〈家庭から〉
生ごみ（7.6万トン）のうち、2.8万トン排出
〈事業所から〉
生ごみ（7.3万トン）のうち、3.6万トン排出

食品ロス削減の取組を推進



- **生ごみ3キリ運動**の実施（商業施設の店頭キャンペーンの実施、生ごみスッキリ情報館の開設、各種啓発活動）
- 生ごみ3キリ運動を推進している飲食店や宿泊施設を「**食べ残しゼロ推進店舗**」として認定
- 環境にやさしい「**京都エコ修学旅行**」の実施
- 地域学習会「**しまつのこころ楽考（がっこう）**」の開催
- **販売期限の延長による食品ロス削減効果**に関する調査・社会実験の実施
- **フードバンク等民間団体の活動支援** 等

長野県松本市の取組

食育の推進、生ごみの削減の観点から、“もったいない”をキーワードとして、あらゆる世代、家庭や外食時など様々な場面で食べ残しを減らす取組を推進。全国へも発信。

□ 残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動の実施。

※会食や宴会などでは乾杯後の“30分間”とお開き前の“10分間”は席を立たずに料理を楽しむことにより、食べ残しを減らす“残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動”を実施。



〈30・10運動コースター〉



□ 家庭での食品ロスを削減するため、毎月30日を冷蔵庫クリーンアップデー、毎月10日をもったいないクッキングデーと設定し、「おうちで“残さず食べよう！ 30・10運動”」を周知及び啓発。

□ 市内の保育園・幼稚園の年長児と全小学校の3年生を対象に、食べものを作ってくれた人への感謝や資源の大切さを忘れない心を育み、食べ残しをなくして食品ロスを減らすための環境教育を実施。

〈市内の保育園で働く保育士らによる食品ロス削減啓発用紙芝居の作成〉



□ 「第1回食品ロス削減全国大会～広げよう30・10inまつもと～」を開催（平成29年10月30日～31日）。

〈全国大会のオープニング〉



地方公共団体等との連携

実態把握の支援

廃棄物処理法の基本方針において、家庭から排出される食品ロスの発生量を調査している市区町村数について、平成30年度に200市区町村に増大させる目標を設定しているところ。地方公共団体の食品ロスに関する実態把握は、全国における家庭系食品ロス発生量の推計精度・信頼性を向上させる観点から極めて重要であるため、地方公共団体が行う家庭から発生する食品ロス量の調査に対して支援。

支援メニュー

食品ロス量調査のための手順書策定

・市区町村の自発的な組成調査の実施を促進するため、「地方公共団体における家庭系食品ロスの発生状況の把握に向けたごみ袋の開袋・分類調査の実施手順」を公開。



食品ロス量調査のための費用を助成

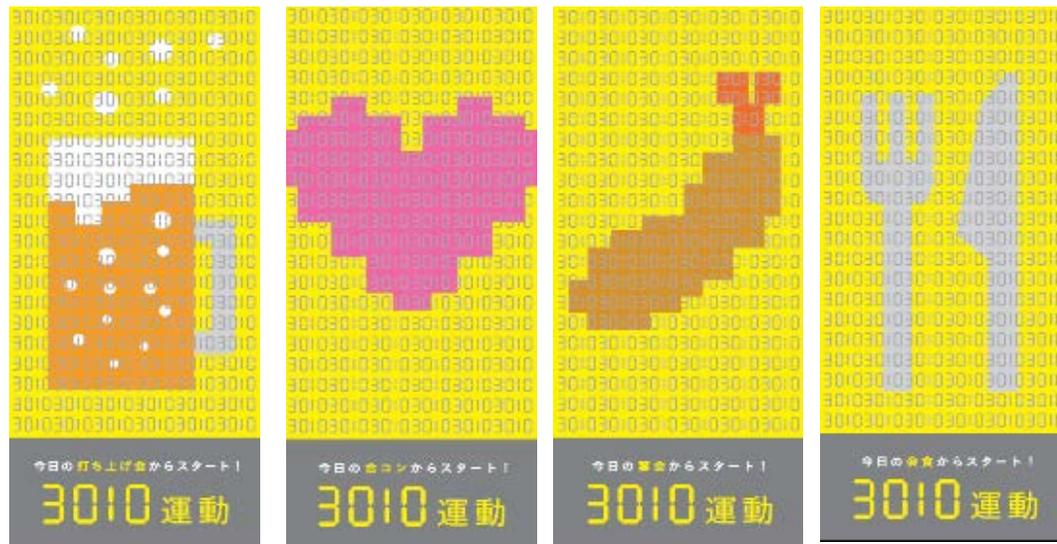
・市区町村による食品ロスの発生状況の把握の支援を目的に、15市区町村に対して50万円を上限に、組成調査にかかる費用を支援。



普及啓発の支援（3010運動ポップ、すぐたべくん）

・地方公共団体などの普及啓発活動を推進すべく、3010運動に関する卓上三角柱ポップを作成。イラスト違いで全7種を用意し、環境省ウェブサイトにてダウンロードが可能。

3010運動ポップ
ダウンロード先→

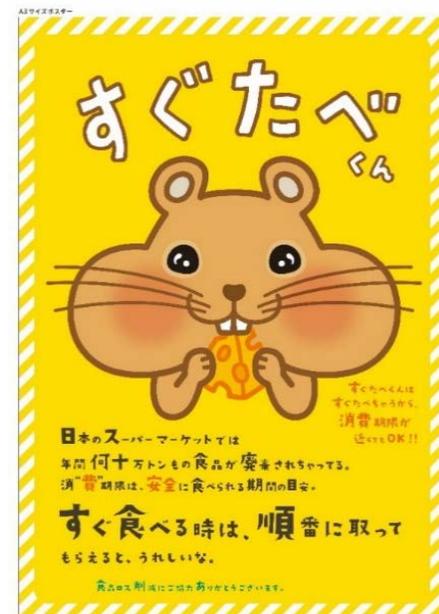


・また、地方公共団体が消費者に対して、「すぐに食べる」商品については、賞味期限や消費期限がより長い商品を選択的に購入するのではなく、陳列順に購入することを促す際に活用可能な啓発キャラクター「すぐたべくん」を作成、公表。所定の場所に、地方公共団体の名前等を入れ、独自の資材として活用が可能。

すぐたべくん
ダウンロード先→



環境省×市町村等バージョン



市町村等単独バージョン

第1回食品ロス削減全国大会

平成29年10月30日、31日に第1回食品ロス削減全国大会～広げよう30・10inまつもと～を長野県松本市において開催（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）。

30日には全国の自治体、食品関連の企業・団体関係者や多くの松本市民の皆さまと共に、食品ロス削減への決意を全国へ発信。31日には自治体向けの研修会を行った。参加者は約800名（約100自治体が参加）であった。

次回大会は、今年（平成30年）の10月30日に京都市で開催予定。

10月30日（1日目）

オープニング

菅谷松本市長が「食品ロス削減の取組を各主体が共有する、有意義な日にしたい」と開会のあいさつをし、伊藤環境副大臣、長野県の中島副知事より祝辞を行った。

その後、開催自治体である長野県松本市が、これまでの食品ロス削減の取組について発表した。

トークショー&ミニ講演

元大関の把瑠都さん、食育インストラクターの和田明日香さんをゲストに招き、ご自身の体験を交え、食品ロスについてトークショーを行った。話題は把瑠都さんの祖国エストニアのこと、昨今広まりつつあるフードドライブのことなど多岐にわたり、和田さん自作の食品ロス削減に資するレシピで作った料理を把瑠都さんが試食する一幕もあった。トークショーの最後には、会場が一体となり、「食品ロスを減らそう！」と力強く宣言を行った。

ミニ講演では、気象予報士の菊池真以さんから、天候の長期予報を踏まえて製造量を調節し、食品の廃棄量を減らす企業の取組など、気象と食品ロスの関連についての講演が行われた。

パネルディスカッション

パネルディスカッションでは、パネリストから、それぞれの立場で取り組んでいる食品ロス削減の内容について報告があり、議論を行った。最後に、「10月30日を食品ロス削減の日にし、食品ロス削減の活動を広めていく契機とする」ということを会場の参加者と共有し、閉会した。

10月31日（2日目）

自治体向け研修会

2日目は、環境省・消費者庁・農林水産省から食品ロス削減に関する動向等についての情報提供を行ったほか、3グループに分かれて意見交換を行った。



学校での取組

◆食に関する指導

学校における食育の取組の中で給食の時間等に「食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ」ことを指導。

【指導内容の例】

感謝の気持ちの表れとして、残さず食べたり無駄なく調理したりすること。



小学生用食育教材
たのしい食事つながる食育
(平成28年2月文部科学省)



食に関する指導の手引
第一次改訂版
(平成22年3月文部科学省)

◆社会的課題に対応するための学校給食の活用事業（モデル事業）

学校給食に求められている食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承などの社会的な課題解決に資するためのモデル事業

事業の内容を事例発表会や各種会議、ウェブサイト等で周知

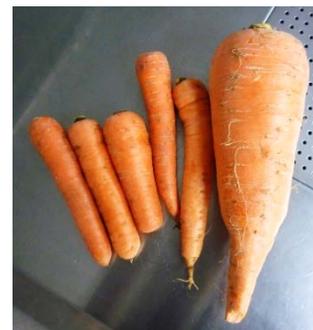
山形県高畠町の事例 (規格外の地元農産物の活用)

流通段階の工夫や調理方法・献立の開発により、規格外の地元農産物の活用を図り、地産地消の推進と共に食品ロスの削減を目指す。

規格外の農産物
(みじん切りにしたり、皮ごと使用したりする)



サイズの小さい玉ねぎ



形や大きさが不揃いな人参

食品ロス削減献立例



人参やごぼうを皮ごと使用した
「冬野菜カレー」

小学校家庭科での実践事例

<日常生活で活用する能力を育む家庭科の授業づくり>
環境に配慮して物の無駄のない使い方を工夫する指導

第6学年の題材名 「エコ de わが家の食事」

物などを無駄なく使うための環境の4つの視点

(①電気・ガスの省エネルギー、②節水、③ごみの分別や減量、④身近な材料の利用や無駄のない使い方) などについて、調理実習を通して、工夫を考えさせ、実践に結びつけていく。

【指導計画 (全11時間)】 考えようバランスのよい献立 (5時間)、エコポイントでおかずづくり (6時間)

【本時の展開 (11時間中8時間目)】 小題材名「エコポイントでおかずづくり」

【本時のねらい】 環境に配慮して調理ができる人になるために調理の仕方を考えたり、工夫したりすることができる。

【学習の流れ】

- 中学校家庭分野担当教諭から、環境にやさしい生活を工夫し、環境に配慮して調理ができる人を目指すことの大切さについて聞く場面を設定 (学習の動機づけ) する。
- 前時に実施した調理実習の様子を動画で振り返る場面を設定する。
→環境に配慮しているよい点「エコポイント」と課題点「見直そう」を探し出し、付箋紙に記入する。
- グループで「エコポイント」と「見直そう」の付箋紙をホワイトボードに貼りながら、気づいたことを発表し合う。出された意見を4つの視点ごとに整理する。
- これまでの題材で学習したことを生かして、具体的な改善策をグループで検討し、ワークシートに記入する。
グループの考えを全体で発表し合う。

〈よい点〉ブロッコリーの芯を薄く切ってゆで、ごみを減量している。
〈課題点〉ジャガイモの皮を厚くむいている。

〈具体の改善策〉皮を薄くむくことでごみの量を減らすことができる。

学校給食の食べ残し削減等のモデル事業

環境省では、学校給食からの食品ロスの削減・リサイクルのモデル的な取組を行う市町村を支援するため、「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の3R促進モデル事業」を実施。

千葉県木更津市のモデル事業の成果（平成28年度）

- 木更津市では、平成28年10月に小学校（小学4年～6年）、中学校（全学級）にそれぞれ環境教育の特別授業を実施し、平成29年1月に小学校向けに農場体験授業を実施。その前後に、給食の食べ残し量を調査。
- 対象学年全体で、事前調査に比べて約46%食べ残し量が減った。
- 児童・生徒の行動、意識の調査を行ったところ、「嫌いな食べ物が入っていたから」という理由で給食を残す児童・生徒は、小学校の事後調査では0名となった。

特別授業(もったいない鬼ごっこ)



子どもたちが「食材」になりきって「フードロス鬼」から逃げる鬼ごっこ。生産・加工・流通・消費の各現場を巡りながら「ここではどんなフードロスが生まれるか？」のレクチャーを行う。まだ食べられるにもかかわらず処分されてしまう食材に対し、もったいないという認識を持ち、どのようにしたら「もったいない」を減らせるのか、子どもたち自身に考えを促す授業。

農業体験授業



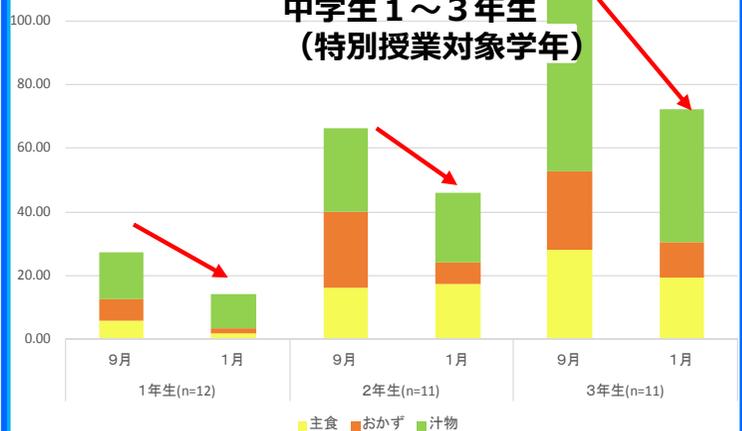
給食に地元野菜を納品している生産者の立場として、農業の楽しさ、やりがい、大変さ等を子どもたちへ伝え、食べるものをつくる大切さを知ることから食べ残し削減につなげる。

食べ残しの削減効果

小学4～6年生



中学生1～3年生 (特別授業対象学年)



● 飲食店等における「食べ残し」対策

飲食店等における「食べ残し」対策の留意事項

- ✓ 外食産業で発生する食品ロスの量は、食品ロス全体の約1/5に相当。
- ✓ 外食店等と協力して食品ロス削減に取り組む地方自治体が増えており、食べきりの促進や、料理の持ち帰りの呼び掛けも行われている。
- ✓ こうした状況を受け、消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省の連名で、「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」を衛生的な観点を含め作成し、外食関係団体や地方公共団体等へ周知（平成29年5月16日）。

留意事項の概要

1. 食べきりの促進

【消費者の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの活用
- ・自身の適正量に見合った注文
- ・年齢層、男女比等に配慮したメニュー選択
- ・3010運動の実施

【飲食店の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの採用
- ・料理を出すタイミングや客層に応じた工夫の実施
- ・幹事との食事量の調整
- ・食べきりへのインセンティブの付与

2. 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

【消費者の方へ】

- ・帰宅後に加熱が可能なものを量を考えて持ち帰る
- ・自ら料理を詰める場合は清潔な容器等を使用
- ・帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰らない
- ・持ち帰った料理は帰宅後速やかに食べる

【飲食店の方へ】

- ・衛生上の注意事項を十分に説明
- ・十分に加熱された食品を提供
- ・清潔な容器や箸などを使って詰める
- ・外気温が高い場合、持ち帰り休止か保冷剤の提供

「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」の周知内容は、こちら。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/adjustments_index_11_170516_0001.pdf

外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施

1. 主旨

本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品、いわゆる「食品ロス」は、年間約621万トン※と推計されており、消費者・事業者・地方公共団体を含めた様々な関係者が連携し、食べきりを推進することが重要です。

消費者庁は、農林水産省、環境省及び全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会（H30.1.16現在317自治体）と共に、平成29年12月から平成30年1月までの忘新年会シーズンに、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施し、「宴会五箇条」や「3010運動」等の普及に取り組みました。

2. 内容

各省庁では、キャンペーンのチラシをウェブサイトで紹介、食品ロス削減推進に資する普及啓発資材の展示のほか、職場の食堂等に食品ロス削減の普及啓発三角柱の設置を行います。全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会においては、全国チェーンの飲食店に小盛りサイズメニュー導入等を要請しています。

〈参加自治体の食品ロス削減の啓発資材の展示状況（写真は一部）〉

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**仲間で分け合おう**
- 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。



NPO法人ドギーバッグ普及委員会による取組

持ち帰りたいのに持ち帰れない人の気持ちを大切にしながら、食事を作ってくれる人や農家さんなどの作り手と、食べる側との気持ちのよい関係づくりを目指して、「自主的に」、「気軽に」、「ファッションابلに」そして「安全に」ドギーバッグができるよう普及活動を推進。

ドギーバッグは、食品ロスに関する様々な課題を解決する可能性がある。

具体的には、

- ①食品ロスが焼却・埋立される際の環境問題の解決
- ②資源の浪費によるムダの削減
- ③食に関わる人たちとの関係性
- ④食べ過ぎによる健康問題の解決

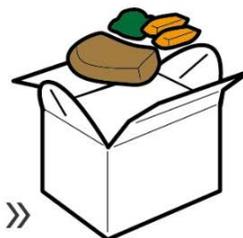
ドギーバッグでの持ち帰り例

1 »



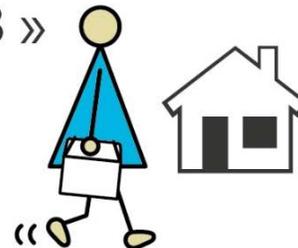
もったいないけど
食べれないな～

2 »



組み立てた
ドギーバッグに入れて…

3 »



持って帰って
お家で食べよ～

会員には、すぐ取り組めるように、ドギーバッグ活動スターターキットを配布。

〈キットの主な内容〉

- ドギーバッグ
- トートバッグ
- 自己責任カード



ドギーバッグは
折りたたみ式



食中毒は、細菌の増殖を防ぐことが基本。
したがって持ち帰りの基本原則は、細菌を「つけない」、「増やさない」、「殺菌」。

- ドギーバッグは、繰り返し使えるプラスチック容器（紙製ではない）
- バッグに入れて携帯できる
- 容器は丸洗いできる

持ち帰りは自己責任で！

滋賀県大津市によるドギーバッグ使用推奨の取組

- 大津市では、ごみ減量とSDGsに資する取組として、外食における食べ切りを推進する「正しいドギーバッグ使用を推奨する運動」（通称：ドギーバッグ運動）を展開。
- 「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」に基づき、飲食店等における持ち帰りの注意点などをまとめた「ドギーバッグ使用ガイド」を独自で作成し、市内の飲食店に配布。



ドギーバッグ使用ガイド

大津市は正しいドギーバッグ使用を推奨します。

DOGGY BAG STYLE **ドギーバッグ使用ガイド**

＜飲食店の皆さまへ＞

大津市では、事業所における食品ロス削減の取り組みの一環として、正しいドギーバッグ使用を推奨する運動を進めています。

ドギーバッグは、食べ残した料理を持ち帰るための容器のことで、この取り組みは、SDGs（下記参照）に示された「2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物の半減」に寄与するものです。

しかし、食中毒のリスクが伴うことから、経理の持ち帰りなどの推奨は、いたるではありません。正しいドギーバッグ使用とは、それでもお客様が推奨される場合、食中毒リスクを少なくするための適切な持ち帰り方法のことです。

このガイドは、国の関係省庁が公表した留意事項（案）に基づき、飲食店における注意点をまとめたものです。本趣意をご理解の上、ご協力いただける範囲で正しくドギーバッグをご使用いただけますよう、お願いいたします。

※飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項（平成29年5月16日公表 消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省）

SDGsとは？

世界のリーダーが2015年9月の国連サミットで採択した「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に掲げられた17の「持続可能な開発目標」のことで、SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALSを略し「SDGs（エスディーワーズ）」と呼ばれています。

このうち、12番のゴール（目標）である「持続可能な生産消費形態の確保」には、「2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物の半減」が掲げられており、食品ロス削減は世界の国々が取り組む重要な課題となっています。

大津市では、SDGsを契機とした取り組みを進めています。

大津市 **GOALS** **1**

- 1 まず「食べきり」を促進
 - ・小盛りや小分けの商品をメニューに。
 - ・3010運動で食べきり推進。など
- 2 「持ち帰り」は店側の可能な範囲内で
 - ・実施店舗は店内で掲示を。
 - ・ドギーバッグは衛生的に保管を。など
- 3 持ち帰りを希望するお客への対応
 - ・清潔な容器に清潔な箸などで入れる。
 - ・お客への説明事項・注意書きの例。など

ドギーバッグ使用ガイド(大津市)紹介サイト↓

<http://www.city.otsu.lg.jp/machi/gomi/jigyo/1517474154810.html>



地方公共団体における 災害時用備蓄食料の有効活用について

- 各地方公共団体においては、災害時における被災者支援や業務継続確保の観点から、必要な食料を備蓄。
- 既に実施している地方公共団体の取組事例を示しつつ、災害時用備蓄食料の更新の際には、食品ロスの削減の観点から、備蓄食料の有効活用について検討するよう通知で依頼。

*平成30年1月30日付け、内閣府防災担当、消費者庁、消防庁及び環境省の連名で都道府県及び指定都市宛てに通知を发出。

〔地方公共団体の取組事例〕

東京都：防災と一緒に考えよう～備蓄食品の「もったいない」

埼玉県：フードバンクへの災害備蓄品の寄贈～食品廃棄の無駄を省き、有効活用を図る～

熊本県：食品ロス削減の取組 ～防災備蓄食品の活用～
県内の市町村や民間企業へ有効活用を呼び掛け。

(参考) 平成30年1月11日新聞記事

災害用備蓄食料 震災後に急増

40都府県で1.8倍 ■賞味期限切れ大量廃棄

自治体が備蓄する災害用の食料が急増している。東日本大震災や熊本地震の影響で被害想定を幅広く見直したことから、都道府県の備蓄量は今年度までの6年間でほぼ倍増した。賞味期限が近づいた食料は更新しなければならず、大量廃棄の問題も起きている。

▼2面▶自治体シレンマ 朝日新聞が47都道府県と20政令指定都市を対象に、避難者向けの備蓄食料について電話で取材した。水で戻して食べるアルファ化米

自治体が備蓄する災害用の食料が急増している。東日本大震災や熊本地震の影響で被害想定を幅広く見直したことから、都道府県の備蓄量は今年度までの6年間でほぼ倍増した。賞味期限が近づいた食料は更新しなければならず、大量廃棄の問題も起きている。

市区町村に任せて都道府県では備蓄していないと回答した北海道、青森、宮城、山梨、静岡、鳥取、山口の7道県(17年度時点)を除いた40都府県で11年度に678万6千食を備蓄。それが17年度になると30都府県が備蓄を増やし、計1249万7千食になっていた。全体で1.8倍に増えた計算だ。

20指定市では、11年度の766万4千食から17年度の1221万食と、1.6倍に増えていた。

増加の背景には、東日本大震災や熊本地震などを受け、自治体が被害想定を見直したことが挙げられる。11年度に186万食を備蓄していた東京都は、東日本大震災を受けて12年度に備蓄計画を修正。従来は2日分を確保していたが、交通が混乱して食料を確保できない場合を考え、3日分に見直した。一部の市区町

● 食品ロス削減に貢献した表彰（例）

食品産業もったいない大賞の表彰（農林水産省）

食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策の一環でもある「エネルギー・CO2削減」、「廃棄量削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通してこれらの啓発を促す）」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く表彰し、世の中に周知することで、食品産業全体での地球温暖化・省エネルギー対策及び**食品ロス削減**等をより一層促進することを目的。

<表彰例>

平成27年度食品産業もったいない大賞 農林水産大臣賞
三井化学東セロ（株） （鮮度保持フィルムの製造販売による 食品ロスの削減）

サプライチェーンイノベーション大賞の表彰（経済産業省）

製・配・販各層の協力の下、国内における返品削減、配送効率化等サプライチェーン全体の最適化を通じて食品ロス削減にも貢献した事業者を「サプライチェーンイノベーション大賞」として表彰。製・配・販連携協議会において事例を募集、選考し、授賞式を開催。

※経済産業省は、製・配・販連携協議会の設立当初から取組を支援。

<表彰例> 平成29年度（食品関係のみ抜粋）

サプライチェーンイノベーション大賞
三菱食品株式会社

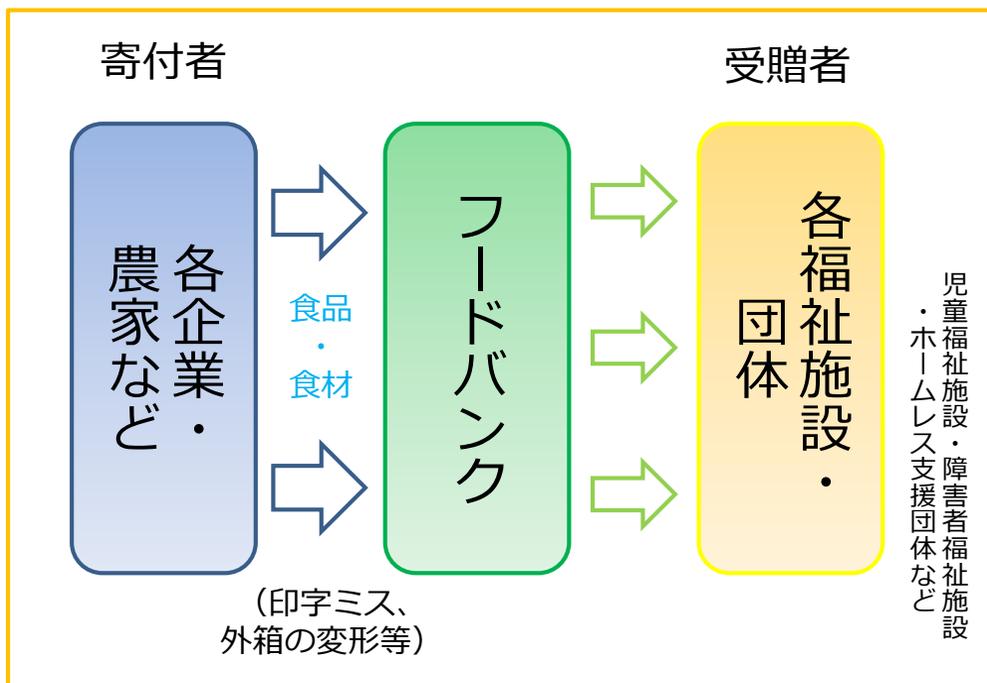
サプライチェーンイノベーション優秀賞
株式会社イトーヨーカ堂
株式会社フジ

○ フードバンク活動

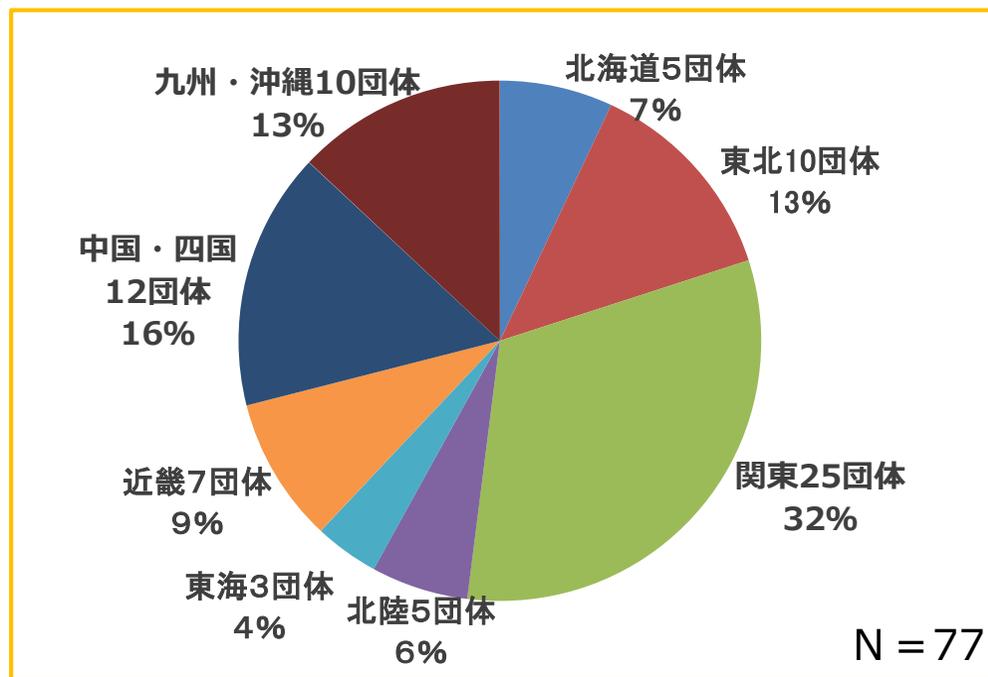
フードバンク活動の概要

- ✓ 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- ✓ もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。（日本では北海道から沖縄まで約80団体が活動）

概略図



フードバンク活動団体数及び所在地



フードバンク活動の手引き

- ✓ 食品の品質管理やトレーサビリティに関するフードバンクの適切な運営を進め、信頼性向上と取扱数量の増加につなげるため、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を作成。（平成28年11月4日公表）

手引きの対象範囲

国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者等から提供された食品の譲渡に係る活動（フードドライブ活動を除く）

手引きの主な内容

◆食品の提供又は譲渡における原則

食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品衛生上問題のない食品を提供又は譲渡

◆関係者におけるルールづくり

食品提供事業者、フードバンク活動団体、福祉施設・生活困窮者支援団体において、食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有（合意書の例を手引きに添付）

◆提供に当たって行うべき食品の品質・衛生管理

食品提供事業者 - 食品の安全性に係る確認
フードバンク活動団体 - 食品の保管・荷さばき場所の確保と衛生管理

◆情報の記録及び伝達

食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

手引きの概要・全文はこちら

（下記サイトの「5.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」）

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html

フードバンクの具体の取組

認定NPO法人セカンド・ハーベスト名古屋の取組

- 企業・個人から食品を引取り、必要とする団体や個人へお届け。
- 届ける対象の違いにより、2つの活動。



活動その1

パートナー団体支援

寄付いただいた食品を野宿生活者を支援する団体や母子生活支援施設、障害者支援施設等、各種福祉施設・団体へ配布する活動

活動その2

行政と連携した個人支援

寄付いただいた食品を突然のケガや病気により働けなくなった方や、地域で孤立し生活に困った個人へ、行政と連携して食品を届ける活動

食品を希望される団体の方へ
<食品受取までの流れ>

食品を寄付いただく際に食品の適切な管理を企業と約束。そのため、食品を受け取る団体とも同様に約束。

01 マッチング

当団体事務に来所して、どのような活動をどこで、どのような方々に対して行っているのか？を教えていただきます。また、実際にフードバンクの食品を見ていただき、それぞれの団体で使うことができるかマッチングを行います。

02 確認

調理設備・備品、食品管理場所や状態など、フードバンクの食品を適切に扱うことができるかを確認します。

03 締結

食品の適切な取扱いを書面で団体代表者にお約束していただきます。

東海地方にある自治体や社会福祉協議会と連携して、「3日間なにも食べていない」「所持金が100円しかない」など緊急で食べ物の支援が必要な方が相談窓口を訪れた場合、相談員から依頼を受け食品パック（お米5kgと缶詰や調味料7～8kg等の食品詰め合わせ）を届ける活動

認定NPO法人フードバンク山梨の取組

- 十分に安全に食べられるのに、箱が壊れたり、印字が薄くなったりして、販売できない食品を企業から寄贈してもらい、必要としている施設や団体に無償で提供。



- 2014年には大学とNHKとの共同で「子どもの食生活調査」を実施し、子どものいる貧困世帯の7割が1日1人あたりの食費が400円未満で生活していることが判明。
- 調査の結果や、利用者からの「長期休暇中の食の支援」の希望を受け、2015年夏には日本初となる「フードバンクこども支援プロジェクト」を実施。
- その際に、ある一つの学校から、『夏休みに学校に来て「先生なにかたべるものある?」という生徒がいる。プロジェクトの仲間に入れて欲しい。』というご希望があり、初めて学校と連携した食料支援も開始。同時に学習支援や楽しい機会を作るイベントも実施。

フードバンクこども支援プロジェクトとは

給食のない夏休み・冬休みに、子どものいる世帯に集中的に食料支援・学習支援などを実施する全国初のプロジェクトです。現在は、中央市・南アルプス市・笛吹市・山梨市・都留市・大月市の6市と「子どもの貧困対策連携協定」を締結して、小中学校を通して就学援助を受けている世帯へ申請書を配布頂いています。また、全県下の行政機関からも申請を受け付けています。

2017年 第5回フードバンクこども支援プロジェクト実績	
支援世帯数	546世帯
母子世帯割合	401世帯(全体の73%)
支援人数	1964人
19才以下の子ども的人数	1129人
学校からの申請件数	504世帯
連携学校数	78校
プロジェクトに関する報道実績	延べテレビ報道12回 延べ新聞掲載23回
延べボランティア参加者数	538名
協賛企業・団体数	28企業・団体

利用世帯推移 (2015年夏~2017年夏)

