

食品ロスの削減推進について

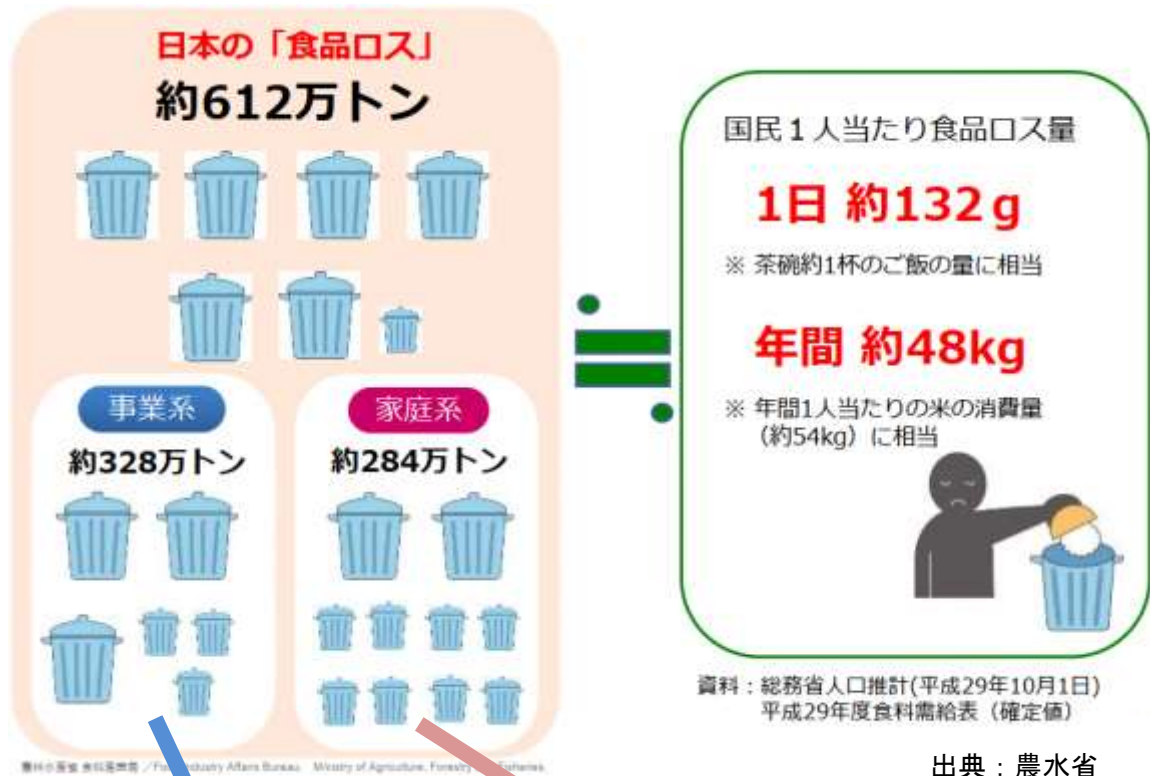
1. 食品ロスの現状

(1) 食品ロスとは

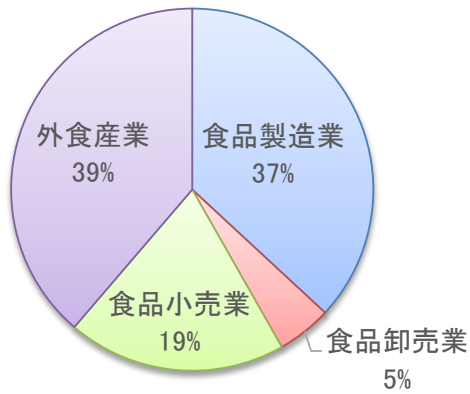
- 「食品ロス」とは、本来食べられてしまうのに捨てられてしまう食品をいい、
 - ・ 家庭であれば、消費期限切れの食品、食べ残し、調理の際の過剰除去
 - ・ 事業所であれば、製造段階における可食部分の廃棄、流通・販売段階における売れ残り品、飲食店などにおける食べ残しなどがあげられる。

- 国全体では年間で 612 万トンの食品ロスが発生し（2017 年度）、その約 46% の 284 万トンが家庭から排出されていると推計されている。（図表 1）
- 家庭から排出される食品ロス 284 万トンの内訳は、好みではない、食べ切れないなどして捨てられる「食べ残し」が 42% と最も多く、賞味期限切れ等によりそのまま捨てられてしまう「直接廃棄」が 35%、野菜の皮を厚くむきすぎるなどの「過剰除去」が 23% と推計されている。
- 一方、事業系食品ロスの中で最も多いのは「外食産業」からのもので 39%、次いで「食品製造業」が 37%、「食品小売業」が 19%、「食品卸売業」が 5% となっている。

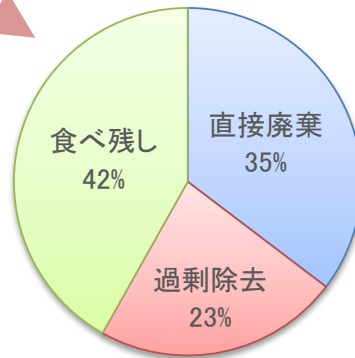
図表 1 日本の食品ロス発生量（2017 年度）



農林水産省 食料政策課 / Food Policy Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



事業系食品ロスの内訳
(農水省推計)



家庭系食品ロスの内訳 (※)
(環境省推計)

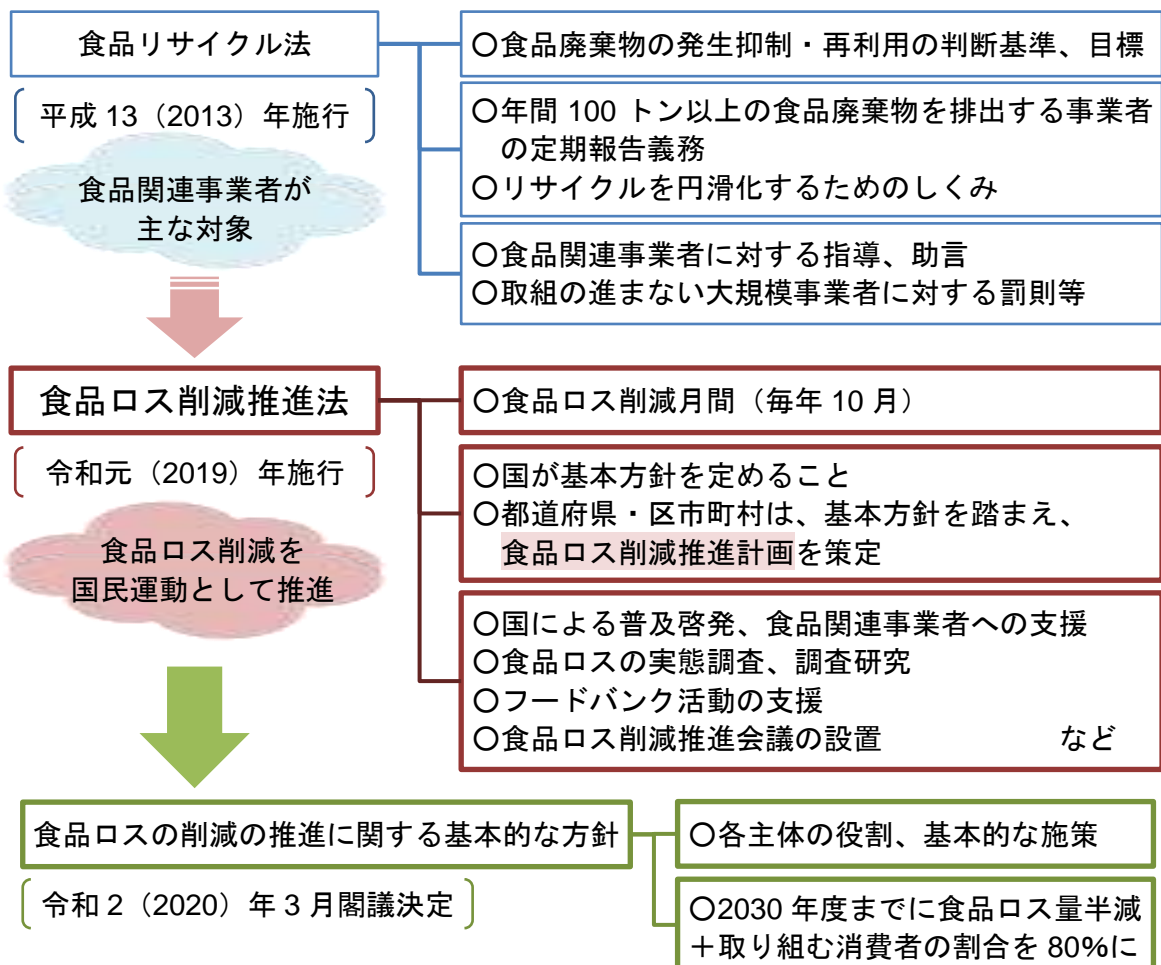
- ※ 直接廃棄：賞味期限切れ等により、料理の食材又は食品として使用・提供されずにそのまま廃棄したもの。
- 食べ残し：使用・提供された食品のうち、食べ残して廃棄したもの。
- 過剰除去：調理時にだいこんの皮の厚むきなど、不可食部分を除去する際に、過剰に除去した可食部分が廃棄されたもの。

(2) 国や都の動向

①食品ロス削減推進法の施行と国の基本方針

- 平成 12（2000）年に制定、翌年施行された「食品リサイクル法」は、食品メーカーや流通・販売事業者、飲食関連事業者といった食品関連事業者を主な対象にしている。排出抑制や再利用の目標を設定し、食品廃棄物の発生量が年間 100 トン以上の事業者には定期的な報告を義務づけ、取り組みが不十分な場合には、国からの勧告・命令・罰金等がある。
- 一方、令和元（2019）年に制定、施行された「食品ロス削減推進法」は、国・地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロス削減に取り組むことを目的としている。
- 食品ロス削減推進法に基づき令和 2（2020）年 3 月に閣議決定した国の基本方針では、食品ロス量を平成 12（2000）年度比で令和 12（2030）年度までに半減させることを目標として定めている。また、区市町村には「食品ロス削減推進計画」策定の努力義務が課せられた。

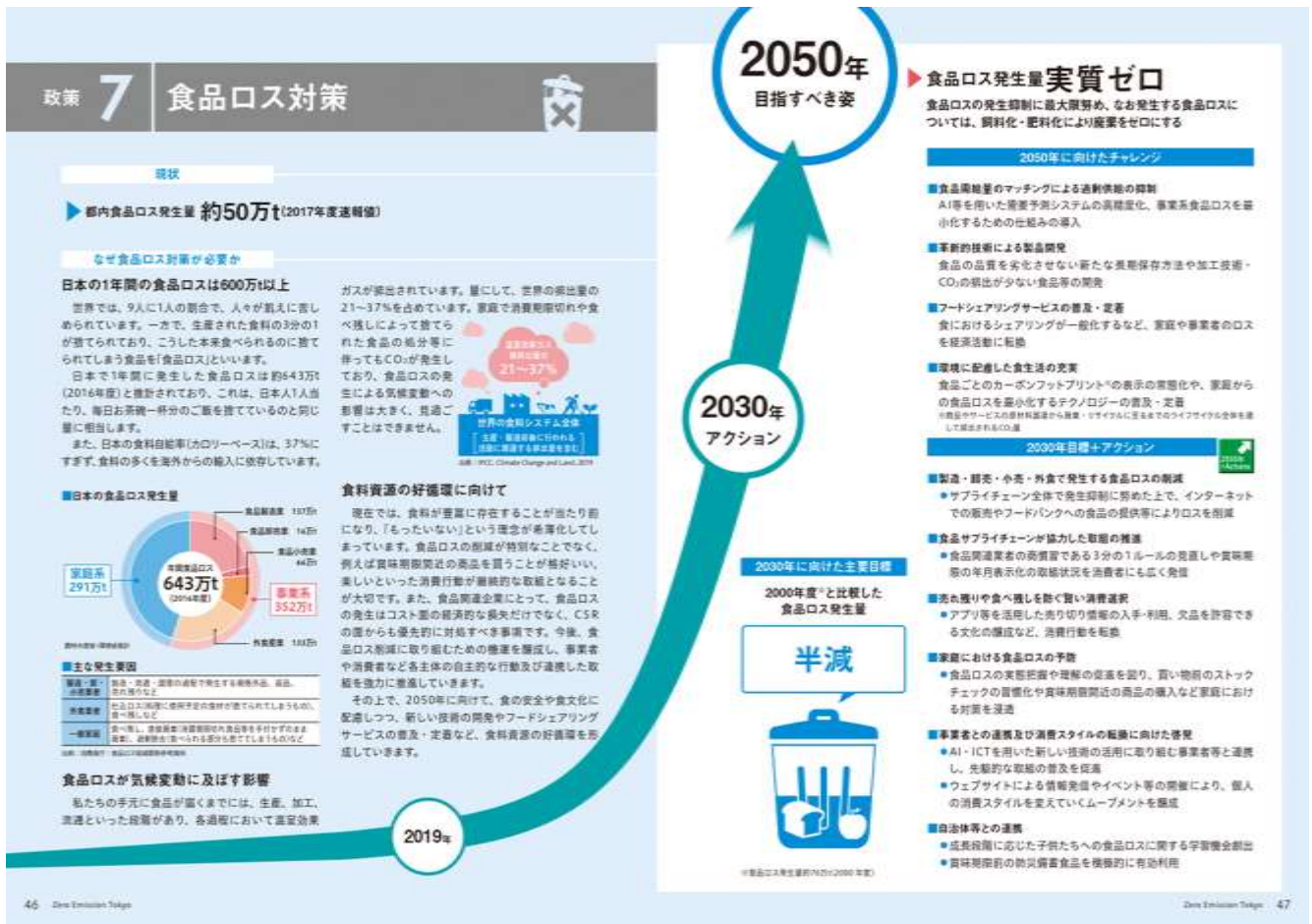
図表 2 国の食品ロスに関する主な法律・基本方針



②東京都の動向

- 東京都は、平成 28（2016）年 3 月に「東京都資源循環・廃棄物処理計画～Sustainable Design Tokyo～」を策定した。食品ロス削減施策として、フードバンク活動の促進や飲食店での食べきり運動の推進等を区市町村や NPO 等と連携して進めるとしている。
- 令和元（2019）年 12 月に公表した「ゼロエミッション東京戦略」では、分野ごとに 2030 年に到達すべき目標と具体的取り組みを設定しており、食品ロスに関しては、2030 年に 2000 年度比で半減することを目標としている。

図表 3 「ゼロエミッション東京戦略」抜粋



- 現在、都では食品製造や卸・小売業等の各事業者団体、消費者団体、有識者が参加する「東京都食品ロス削減パートナーシップ会議」にて食品ロス削減に向けた提言を検討中である。
 提言を受け、都は食品ロス削減推進法に基づく「食品ロス削減推進計画」を策定する予定である。

2. 食品ロス削減のための取り組み例

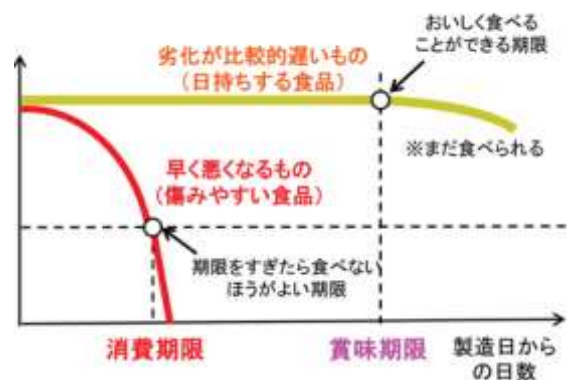
食品ロスは、製造、流通・販売から消費に至る様々な段階で発生している。国の基本方針でも食品ロスの削減にはどこか 1 ヶ所で対策を取るのではなく、「様々な関係者が連携してサプライチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開する」ことが必要としている。主な取り組みを以下に例示する。

(1) 商慣習の見直し

- 賞味期限・消費期限切れによる食品ロスの削減や、賞味期限に関する日本独自の商慣習に由来する食品ロスを削減するため、国と業界団体等が協議を行い、対応を図っている。

□賞味期限・消費期限とは

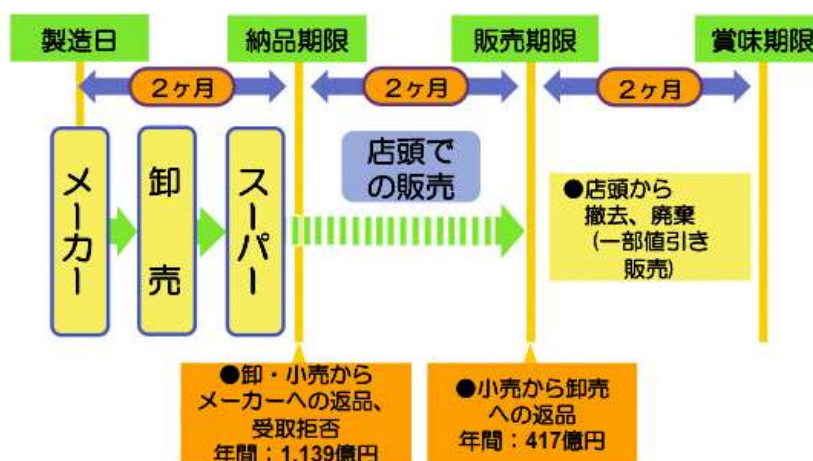
消費期限	生鮮食品やお弁当や総菜などの消費期間の限界。概ね5日以内。
賞味期限	加工食品の美味しく食べることができる期限。各食品メーカーが設定。賞味期限を過ぎても食べられる。



資料：農林水産省

□食品流通のいわゆる「3分の1ルール」とは

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図 (賞味期限6ヶ月の場合)



賞味期限の2/3を残して納品期限とする商慣習は、食品ロス発生要因のひとつとされる。

〈欧米の納品期限〉
 アメリカ：1/2 残し
 英国：1/4 残し
 フランス・イタリア等：1/3 残し

資料：「加工食品・日用雑貨業界全体の返品額推計(2010年度)」(財)流通経済研究所 資料：農林水産省

□賞味期限・消費期限をめぐる課題

- 消費者が賞味期限と消費期限を混同し、まだ食べられる賞味期限切れ食品を捨ててしまうこともある。
- 賞味期限の「年月日」記載の問題（流通の納品期限が厳しくなる、消費者に「1日でも過ぎたら食べられない」と誤解を与えてしまう）
- 食品メーカー・流通・販売のいわゆる「3分の1ルール」の商慣習で大量の返品や食品ロスが出てしまう。

□国や関連業界の対応

①「賞味期限延長」と「年月表示化」

食品の賞味期限設定方法について、統一ガイドラインを検討。「賞味期限延長」「年月表示化」が徐々に進む。

②納品期限の緩和

国が卸・小売関連団体に「納品期限緩和」を要請。大手事業者によるいくつかの食品サプライチェーンでは緩和に応じている。

(2) 食品ロス削減月間・食品ロス削減の日

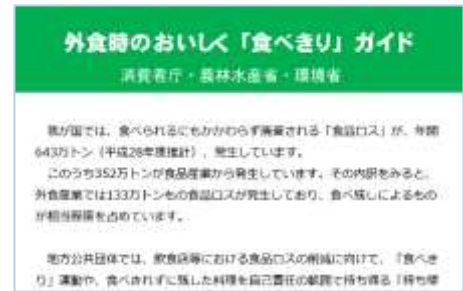
- 食品ロス削減推進法が令和元（2019）年10月1日に施行され、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められた。昨年度農水省では、全国のスーパーマーケットなどに協力を呼びかけ、ポスター等による啓発を実施した。



資料：農水省

(3) 飲食店における「食べきり」「持ち帰りの促進」

- 国では、令和元年5月に飲食店における食べ残し対策や食べ残しの持ち帰りに取り組むにあたっての衛生的な観点も含めたガイド「**「外出時のおいしく『食べきり』ガイド」**」を作成した。



『外出時のおいしく「食べきり」ガイド』抜粋

- 飲食店などの企業が参加する「ドギーバッグ普及委員会」では、自己責任で持ち帰りができることを明示した店舗ステッカーを考案し、ステッカーの利用を希望する店舗や区市町村等が自由に利用できる啓発資材として提供している。



店舗ステッカー

(4) 30・10 運動

- 「30・10 運動」とは、宴会や会食時の食べ残し削減のためのキャンペーンで、
 - ・「乾杯後 30 分は席を立たずに料理を楽しむ
 - ・お開き 10 分前になったら自分の席に戻り、再度料理を楽しむ
 ことを呼びかけるものである。長野県松本市が「残さず食べよう！30・10 運動」の名称で取り組んでいたところ、国の事例紹介等により全国に広がったものである。



国が配布する会食用・宴会用 POP 見本

(5) 啓発用ビデオ・リーフレットの作成

- 食品ロス削減の啓発ビデオや情報ページを取りまとめ、ホームページで公開する取り組みは各市町村で行われている。
- 例えば札幌市では「さっぽろコミュニケーション」という消費者向けキャンペーンの一環として、「冷蔵庫お片付けパンフレット」や食品の保存や食べきりレシピを紹介する動画等をホームページに掲載している。



札幌市 冷蔵庫お片付けパンフレット



札幌市 食品ロス削減動画のホームページ掲載

3. 本区での取り組み

本区における食品ロス削減の主な取り組みは以下のとおりである。

(1) 食べきり協力店

- 区では、小盛メニューの導入など食べ残し削減の取り組みを行う「食べきり協力店」を募集・登録し、区ホームページに掲載している。登録店には、ステッカー、ポスター、POPの配布を行っている。
- 令和2（2020）年8月現在16店舗がホームページに掲載されている。



食べきり協力店に掲示されたポスター

食べきり協力店募集チラシ抜粋

食べきり 協力店とは

食べ残しや調理段階での仕込みすぎ等、まだ食べられるのに捨てられてしまうものを「食品ロス」と呼んでいます。
すべての方が最後までおいしく食べきり、生ごみの減量、食品ロスの削減を実現するには、飲食店、宿泊施設等のみならずのご理解と協力が必要不可欠です。
ぜひ「豊島区食べきり協力店」として登録いただき、下記取り組み項目の実践をお願いいたします。

※登録店舗にはステッカー、ポスター、POPを配布します

登録のメリット

- ・食べ残しが減ることで、生ごみが削減できます。
- ・環境にやさしいお店、さまざまな方に配慮したお店としてお客様のイメージアップにつながります。
- ・区のホームページに掲載してお店の取り組みなどの情報をPRします。

登録要件 ※1つ以上の実践で登録できます。

- 小盛メニュー等の導入**
例) ご飯や料理の量の調整、小盛りメニューや-halfサイズメニュー等の設定
- 食べ残しを減らすための呼びかけ**
例) 注文時に標準メニューの案内、苦手食材の取り替えの案内、宴会での食べきり(30・10運動)の呼びかけ
- ポスター等の掲示による、食べ残し削減に向けた周知活動の実施**
例) ステッカー、ポスター、ポップの設置、メニューに食べ残し削減推奨を記載
- 食品廃棄物のリサイクル**
例) 仕込み過ぎや食べ残し食品の飼料化・堆肥化等
- その他の食べ残しを減らすための工夫**
例) 料理を食べきった際に、顧客への割引やクーポン券の発行

(2) フードドライブの実施

- 区では、家庭で余っている食品を提供いただき豊島区民社会福祉協議会を通じて区内の子ども食堂や食品提供を必要とする方々に提供する「フードドライブ」を平成 29（2017）年度から実施している。
- 平成 29（2017）、平成 30（2018）年度は「エコライフフェア」「消費生活展」「女子栄養大学駒込祭」といったイベントの際にフードドライブを実施しており、令和元（2019）年度からは、イベント時に加え区施設での常設窓口を開設した。受付窓口、及び受付実績は以下のとおりである。

[フードドライブ受付窓口]

豊島区役所本庁舎 6 階環境政策課	8:30～17:00（土日、年末年始を除く）
豊島清掃事務所	8:30～17:00（日曜、年末年始を除く）
東部区民事務所	8:30～17:00（平日のみ）
西部区民事務所	8:30～17:00（平日のみ）

[フードドライブ受付実績]

年度	H29（2017）	H30（2018）	R1（2019）
実績	164 個	141 個	2,903 個 (468 kg)

(3) 食品ロス削減対策レシピの紹介

- 女子栄養大学の協力で、食品ロス削減対策レシピを作成し、食品ロス啓発冊子やホームページで紹介している。

女子栄養大学考案！食品ロス削減対策レシピ（例）

「りんごのコンポート」（材料・分量）作りやすい分量

りんご	400g
ワイン（白・赤どちらでも）	1/2 カップ
砂糖	80g



〈作り方〉

- ①りんごは皮をむいて芯をとり、6 等分にする。
- ②砂糖とワイン、りんごを鍋に入れてクッキングペーパーなどで落しぶたをし、柔らかくなるまで煮る。

豊島区ホームページより

(4) イベント（講座等）の開催

- 令和元（2019）年度の「食品ロス削減月間」に、区民の集い「食品ロスの取り組みの輪を広げよう！」を開催した。また、西武池袋本店にて食品ロス削減講座やフードドライブを実施した。



「区民の集い」チラシ

西武池袋本店でのイベントチラシ



(5) 「としまフードサポートプロジェクト」への参加

- 令和2（2020）年3月、新型コロナウイルス感染症の影響により、小中学校の休校に伴い給食も休止となる中、食のサポートを行うため TOSHIMA TABLE（NPO 法人ワーカーズコープ、目白聖公会、NPO 法人豊島 WAKUWAKU ネットワーク）が主催で、区内在住で就学援助を受けている家庭を対象に、米やレトルト等の食品を無料で提供した。

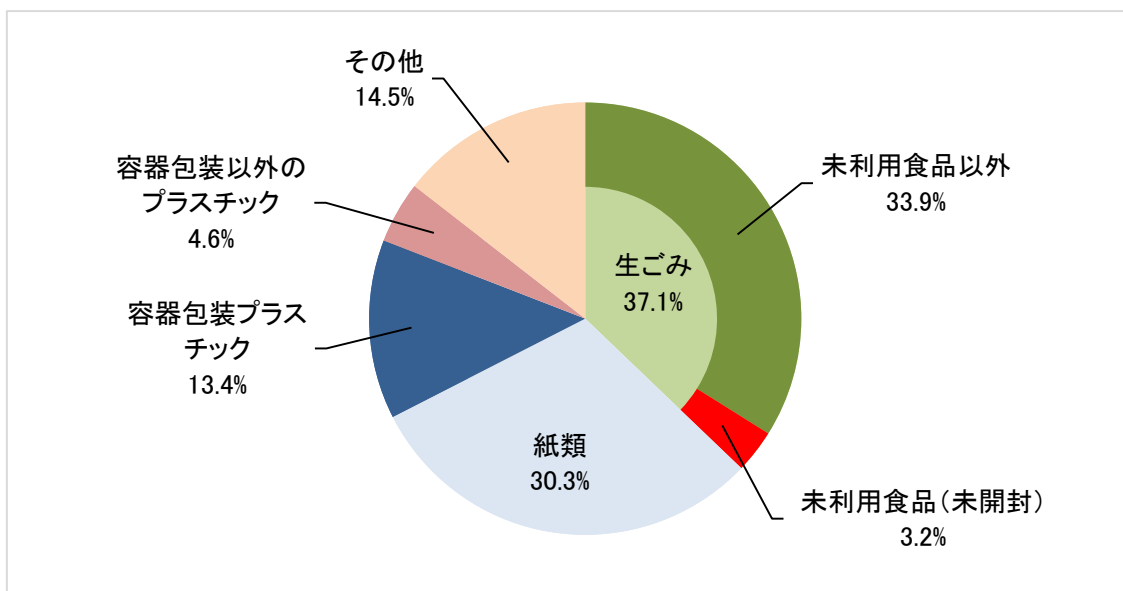


- 区は、この「としまフードサポートプロジェクト」に参加し、フードドライブで集まった食品や、防災用のアルファ化米の提供を行った。

【参考】豊島区における食品ロスの排出状況

- 令和元年度に実施した燃やすごみの組成分析調査では、燃やすごみ中の3.2%が未利用食品となっている。
- 令和元年度の燃やすごみ量は51,662トンであり、これに単純に未利用食品組成3.2%を掛け合わせると、未利用食品の推定排出量は、**1,675トン（区民1人1日あたり15.8g/人日）**となる。
- ただし、組成分析調査では、食品ロスの対象を「未利用食品」に限定している。したがって、開封されて一部が残っている食品や、食べ残しは含まれていない。

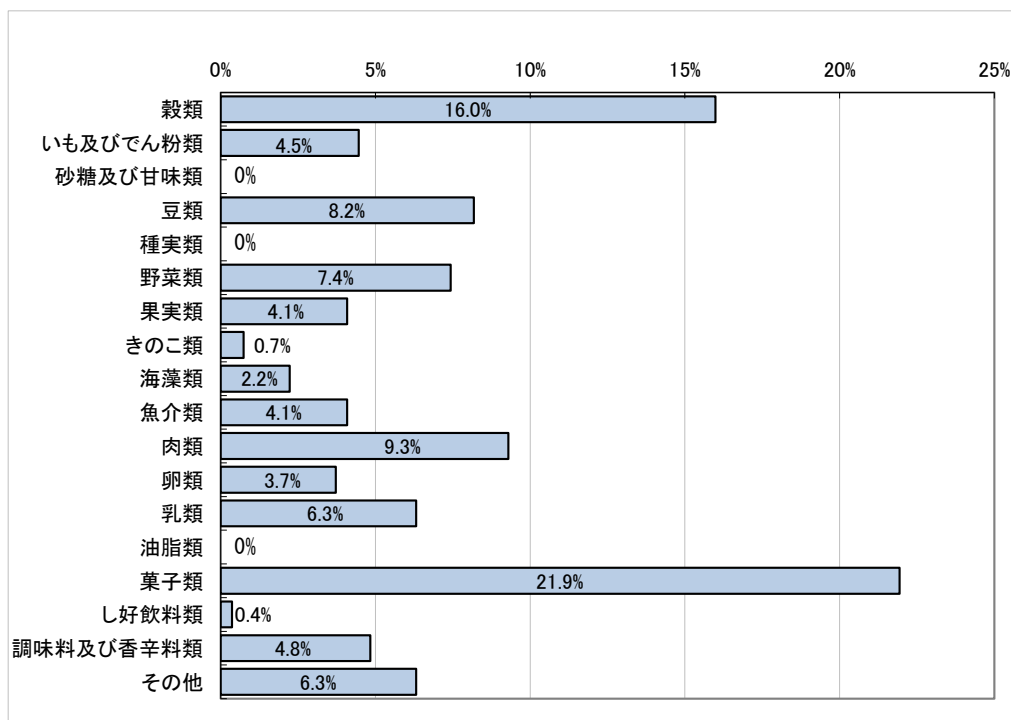
図表 4 燃やすごみ組成分析調査結果



資料：令和元年度豊島区廃棄物排出実態調査

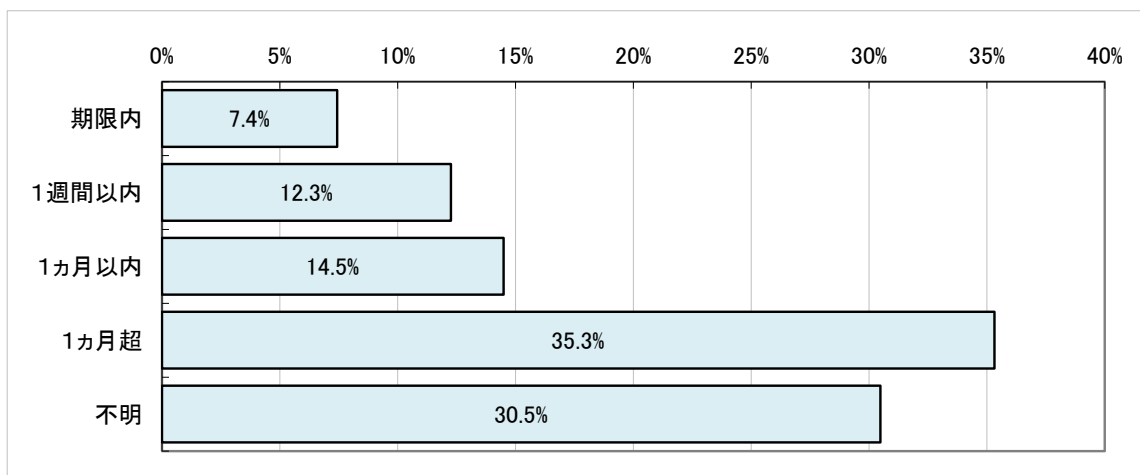
- 未利用食品（未開封）の個数の内訳を見ると「菓子類」が最も多く 21.9%、次いで多いのが「穀類」で 16.0%などとなっている。
- また、未利用食品の賞味期限・消費期限を超過した日数の内訳を見ると、最も多いのが「1ヶ月超」で 35.3%、次いで「1ヶ月以内」が 14.5%、「1週間以内」が 12.3%となっている。期限内のものも 7.4%あった。

図表 5 未利用食品の種類別の個数内訳



資料：令和元年度豊島区廃棄物排出実態調査

図表 6 未利用食品の賞味期限・消費期限を超過した日数の内訳



資料：令和元年度豊島区廃棄物排出実態調査

4. 食品ロス削減の取り組みの今後の方向性について

食品ロスの削減を進めるには、区民、事業者、行政、そしてNPOや大学・教育機関など様々な主体の共通理解の下、互いに連携し一体となって取り組んでいく必要がある。区では、これまでの取り組みをさらに深化・拡大し、食品ロス削減に取り組む区民・事業者等を支援していきたいと考える。考えられる施策としては、以下が挙げられる。

なお、今後の取り組みの方向性については、食品ロス削減推進法に基づく「食品ロス削減推進計画」として、一般廃棄物処理基本計画の中に位置づけたいと考える。

(1) 情報発信・普及啓発の推進

- ・食品ロス削減に関する分かりやすいリーフレット等の作成、ホームページの特設ページの充実などで、区民・事業者に取り組みの必要性を認識してもらおう。
- ・家庭での取り組みを支援するため、食品ロス削減クッキング教室の実施、削減対策レシピの充実や冷蔵庫の見える化等の情報を発信していく。
- ・情報発信する際には、関心がない人の目にも触れることのできるよう工夫をする。
- ・小売店と協力し、のぼりやチラシ等で見切り品の購入を、消費者に促していく。
- ・区民や児童・生徒を対象とした出前講座の中で食品ロス削減について普及・啓発していく。

(2) 販売店や飲食店との協力体制の充実

- 食べきり協力店の拡充
 - ・区内飲食店等で食品ロス削減に取り組む事業所を認定し、それぞれの取り組みを区民や区外からの買い物客等にPRしていく。
 - ・飲食店や販売店に啓発物品（チラシやポスター、POPなど）の配布
- 商店街、商工会議所等との連携
 - ・食品ロス削減に向けた事業者向け情報（国や都の取り組み等も含む）を商店街や商工会議所を通じて提供していく。

(3) 大学や教育機関との連携

- 大学研究機関等と連携し、食品ロス削減レシピの開発など、各種取り組みを展開する。

(4) 関係団体との連携

- 未利用食品の有効活用を図るため、NPO、福祉団体等との連携を図っていく。

(5) 事業者としての区の実施の推進

- 区施設から発生する食品ロスの実態を把握し、必要に応じて食品ロス削減の取り組みを進めていく。

以上