

食品ロス削減総合対策

【令和7年度予算概算決定額 43（52）百万円】
（令和6年度補正予算額 290百万円）

資料3

<対策のポイント>

事業系食品ロスの削減に向け、フードサプライチェーン全体における課題解決や、食品企業における未利用食品の寄附促進につながる供給体制の構築等に取り組むほか、企業における食品廃棄物の発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの構築に向けた調査を実施します。

<事業目標>

- 2000年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン〔2030年度まで〕）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 食品ロス削減総合対策事業

43（52）百万円

① 食品ロス削減等推進事業

16（46）百万円

食品ロス削減に向けた商慣習の見直し等の取組について、業界全体で横展開を図る活動を支援します。

② 食品ロス削減調査等委託事業

27（6）百万円

企業における食品廃棄物の発生抑制等の取組内容が公表される仕組みの構築に向けた調査を実施するとともに、食品ロス実態把握等のため食品関連事業者のデータベースの整備を実施します。

2. 食品ロス削減緊急対策事業（令和6年度補正予算）

290百万円

① 未利用食品の供給体制構築緊急支援

130百万円

食品企業による未利用食品の寄附促進につながるよう、提供可能な食品やそのニーズに係る情報を共有・コーディネートし、食品企業が物流事業者等と連携して食品の提供をワンストップで行うことが可能となる体制の検討・実証を支援します。

② 食品ロス削減緊急対策モデル支援

160百万円

食品業界におけるDXの推進をはじめ、新たな技術・仕組みの導入による食品ロス削減の実証を支援します。

<事業の流れ>

商慣習見直しの取組

商慣習検討ワーキングチーム

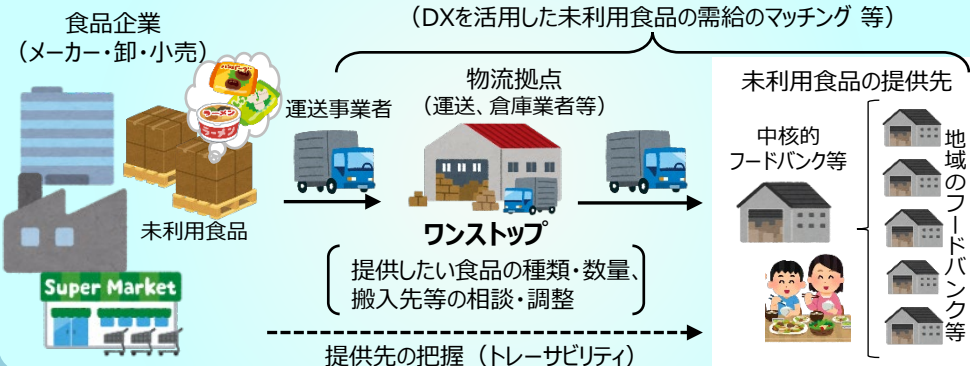
- ・食品製造業・卸売業・小売業の代表、有識者等で構成
- ・フードチェーン全体での商慣習の見直し



商慣習によって発生する食品ロスをフードチェーン全体で解決



未利用食品の供給体制の構築



【お問い合わせ先】

大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2051）

食品リサイクル法に基づく基本方針の制定等について



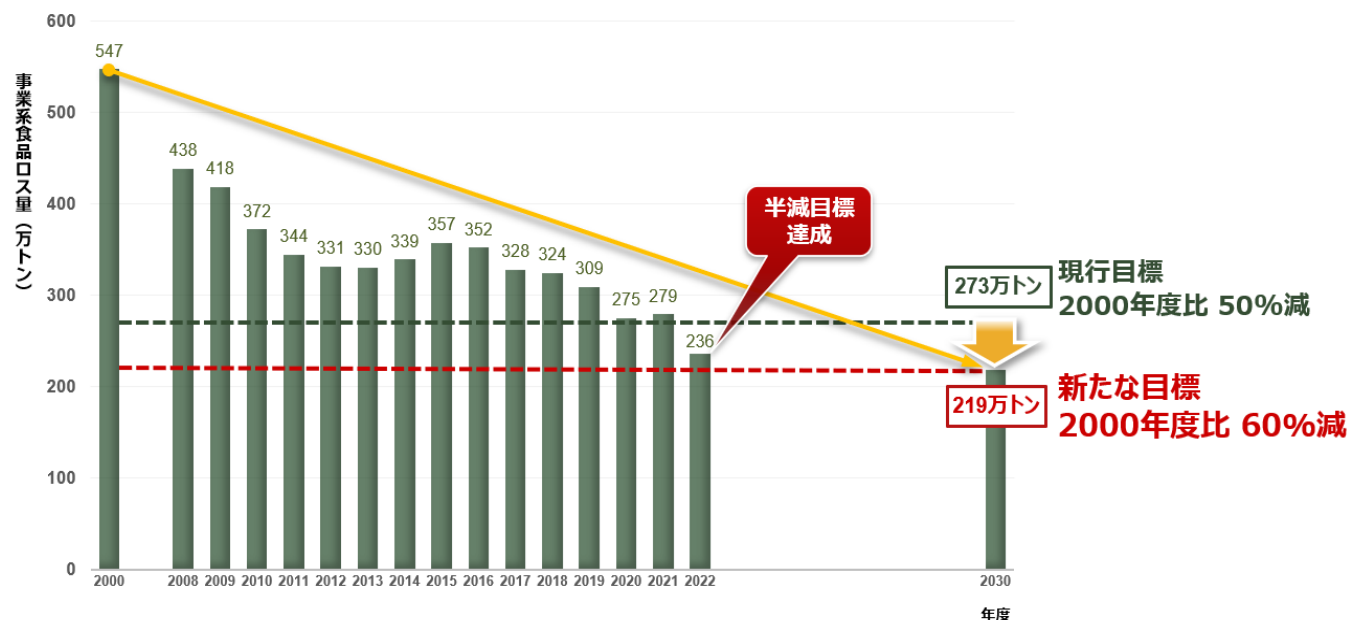
令和7年1月
農林水産省



I 発生抑制

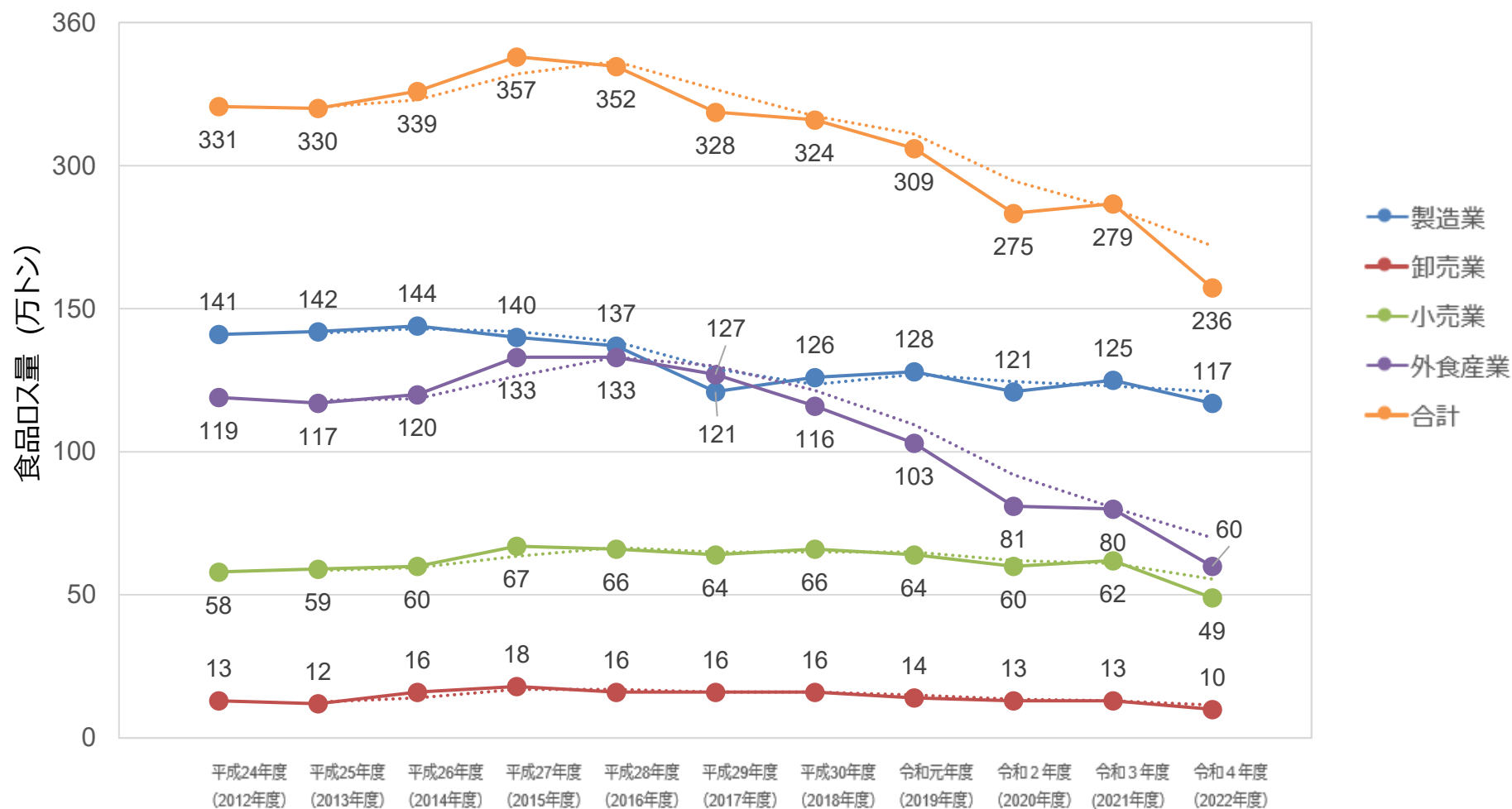
1 事業系食品ロスの削減に係る目標

- 現行の事業系食品ロスの削減目標（2030年度までに2000年度比で半減（273万トン））は、コロナ影響による市場の縮小等の影響があるものの、食品関連事業者等の不断の取組により、8年前倒しで2022年度に達成。
- 新たな目標として、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に加えて、コロナの影響やその間に起きた消費者の行動変容、今後の食品ロス削減に向けた取組の拡大等を踏まえ、2000年度比で2030年度までに60%削減（219万トン）とする目標を新たに設定。
- 新たな目標の達成には、食品関連事業者による取組の推進とともに、消費者の理解や取組が鍵であることから、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て、サプライチェーン全体で推進する必要。
- 食品の種類や業種等によって、食品ロス削減の余地が異なるとともに、サプライチェーンが一体となって取り組む必要があることから、サプライチェーン全体の目標とする。



(参考) 業種別食品ロス量の推移

✓ 業種ごとの食品ロス量は、4業種全て減少傾向となり、特に外食産業は大幅に減少した。



(参考) これまでの事業系食品ロス削減に向けた取組と効果



- ✓ 業種ごと、業種間の協調による取組や消費者への働きかけと一体となった取組の推進により、食品ロス削減に一定の効果。
- ✓ 食品ロス削減への効果を持続させるためにも、これらの取組は引き続き継続していく必要。

※各セル内の○△は取組がどの段階で食品ロス削減に効果的かを示したもの

取組	効果	食品製造段階	食品卸売段階	食品小売段階	外食段階
納品期限緩和	製造段階での廃棄の削減	○	○	○	—
リードタイムの延長	製造段階での廃棄の削減	○	○	—	—
賞味期限の 年月表示化	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
賞味期限の延長	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
未利用食品の寄附促進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	—
需要に見合った製造/販売 の推進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	○
消費者の購買行動の変容 の推進 (「てまえどり」の推進)	販売段階での廃棄の削減	—	—	○	—
食べきり/持ち帰りの推進 (消費者への啓発) ※食品ロス削減月間の啓発 ・宴会時の3010運動・mottECO	食べ残しによる廃棄の削減	—	—	—	○

(参考) 新たな目標に向けての食品関連事業者による効果的な取組



- ✓ 食品事業者が取組を進めるにあたって、**消費者**の食品ロス削減への**理解や取組**も重要。
- ✓ 食品の製造から小売・外食までの業種別に、**食品ロスの発生量が多い工程**等において、**効果的な取組を強化**することにより、新たな目標（6割減）を実践。

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業	
食品ロス発生量が多い工程	製造工程における原材料端材	返品、不良品 納品期限の切れた商品	販売期限切れの商品	売れ残り商品 作り置き品・誤発注で 廃棄されたもの	食べ残し
効果的な取組	新たな活用方法の開拓、技術革新	商慣習見直し	「てまえどり」推進		食べきりの推進
		未利用食品寄附促進			食べ残し持ち帰りの推進
		AIによる需要予測推進			



56%減 → 60%減
 240万トン → 219万トン
 ▲21万トン

食品関連事業者だけでなく、消費者の理解や取組が鍵

注：取組を講じて各工程の食品ロスがゼロにできるわけではない点に留意。

2 食品関連事業者の食品ロス削減の取組促進

食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たっては、主として次に掲げる措置を講ずる。（省令改正）

- 未利用食品等まだ食べることができる食品を、必要な食品を十分に入手することができない者に提供するように努める。
- 賞味期限の表示方法について、年月表示等による工夫を行うよう努める。
- 食品の特性に応じて製造又は加工の日から賞味期限までの期間を延長するよう努める。
- 食品の販売を行う食品関連事業者は、納品期限の緩和、発注を早期に行う等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物等の発生の抑制の円滑な実施に資する措置を講ずるよう努める。

3 食品関連事業者の取組の開示強化

- 食品関連事業者は、未利用食品の提供量等の情報を有価証券報告書、統合報告書やインターネット等で提供するように努める。（省令改正）
- 国民にとってわかりやすい情報発信とするため、食品関連事業者の発生抑制等の取組を適正に評価する仕組みを検討。
検討に当たっては、取扱食品の特性等により発生抑制や再生利用のしやすさが地域や業種ごとに異なる点に留意し、優良事業者の公表を基本的な方策とする。

Ⅱ 再生利用等

1 再生利用等の実施率に係る目標（2029年度までの目標値）

- 食品小売業は直近の実績が2024年度目標を達成していることから65%に目標を向上させる。
- 食品製造業は既に一定以上の取組が進められていることから目標95%を据え置く。
- 直近実績と2024年度目標がかい離している食品卸売業及び外食産業は、目標（それぞれ75%、50%）を据え置いた上で、再生利用等の促進のために取組を一層推進することとする。

【目標の定め方】

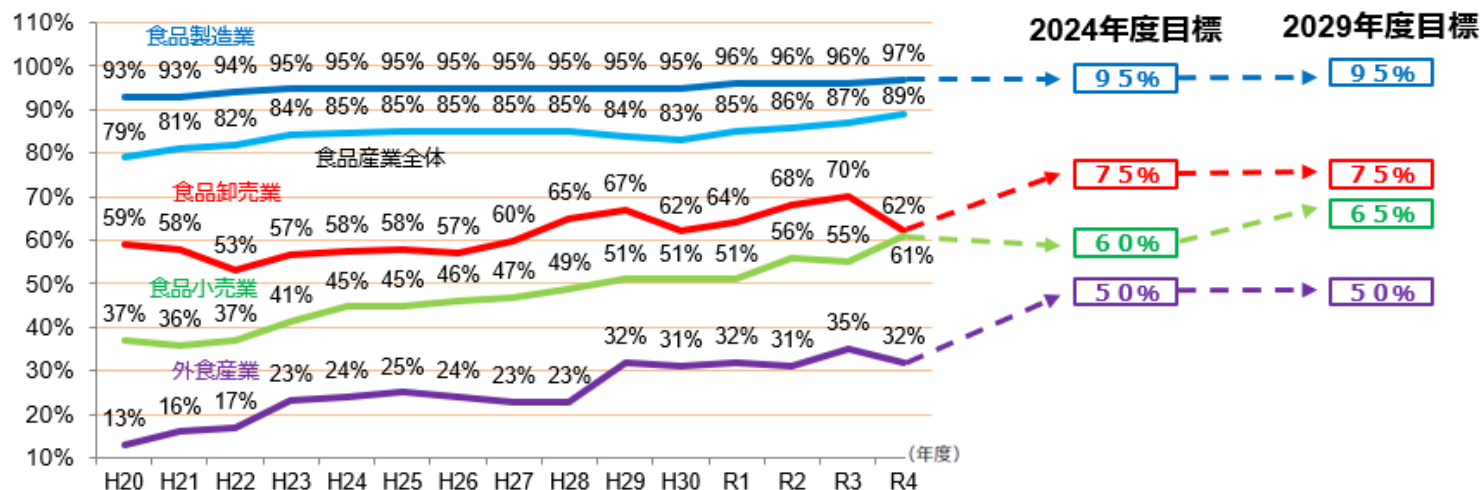
○ 2024年度までの目標（①）に、判断基準省令第2条に基づく基準実施率区分を適用し、増加ポイントを5年分（2025年度～2029年度）加算した値（②）を基本とし、直近の再生利用等実施率の実績（③）を考慮して設定

	① 2024年度 までの目標	② 2029年度まで の目標 (5年分加算)	③ 直近の実績 (2022年度の 実績)	2029年度まで の目標
食品製造業	95%	95%	97%	95%
食品卸売業	75%	80%	62%	75%
食品小売業	60%	65%	61%	65%
外食産業	50%	55%	32%	50%

基準実施率（個別企業の目標値）
に対する増加ポイント

基準実施率区分	増加ポイント
80%以上	維持向上
50%以上 80%未満	1%/1年
20%以上 50%未満	2%/1年

食品卸売業及び外食産業は、直近の実績との乖離が大きい。



2 再生利用等の推進施策

食品関連事業者の再生利用等の取組を推進するため、以下の取組を推進。

- 国が優良事例等の情報等を地方公共団体に提供することを通じ、関係者との連携を促進する。(自治体支援)
- 特に、年間の食品廃棄物等の発生量が100t未満の事業者の再生利用等実施率が低いことから、事業者の意識向上のため、食品リサイクルに関する情報発信を強化する。(情報発信)
- 登録再生利用事業者制度の認知度を高め、再生利用等に着実に取り組む登録事業者の増加につなげる観点から、登録再生利用事業者制度の活用促進を検討・実施する。(リサイクル事業者の確保)
- 地方公共団体、食品関連事業者、再生利用事業者等の連携による、食品廃棄ゼロエリアの創出等を通じた先進的事例の構築・周知を行う。(関係者の連携強化)
- 外食産業においては、再生利用等の促進のため、優良事例の研究や食品循環資源の再生利用の意義、外食の発生抑制に係る取組事例等のマニュアル普及や関係者との連携強化等を行う。(外食産業の取組強化)

<年間の食品廃棄物等の発生量が100t未満の事業者における優良事例のイメージ>

【鳥羽国際ホテル】

取組内容（肥料化）

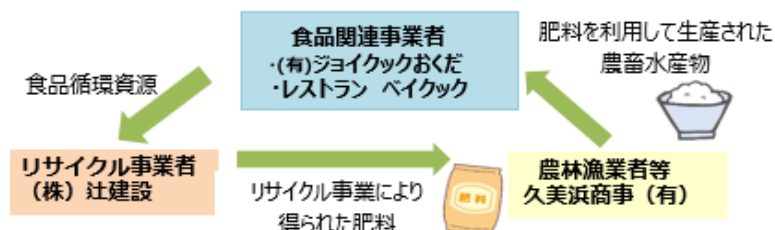
食事提供時に出てしまう伊勢海老の殻・貝殻等の食品残渣をたい肥化し、伊勢志摩のブドウ畑の土壌に活用。そこで育てたブドウを使って、ワインを製造する（製品出荷は1～2年後の予定）



【(有)ジョイックおくだ ほか】

取組内容（肥料化）

スーパー、レストランから排出する食品廃棄物を原料として製造された肥料で米を生産し、生産された米を店舗にて販売している。



(参考) 食品ロス削減、食品廃棄ゼロエリア創出等に関するモデル事業

- ✓ 食品ロス削減の先進的取組や、食品ロスと食品リサイクルを通じた食品廃棄ゼロ（＝焼却・埋立ゼロ）を目指す先行エリア創出に関するモデル事業を実施し、食品ロス削減及び食品リサイクルを促進する。
- ✓ 令和6年度（令和5年度補正予算分含む）は計14件（食品ロス削減5件、食品廃棄ゼロエリア9件）のモデル事業を採択。モデル事業の成果は環境省HP掲載等を通じて横展開を図る。

食品廃棄ゼロの達成イメージ

