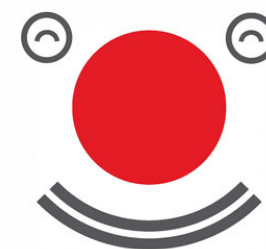


三鷹市 食品ロス削減研究会



(ろすのん)

食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



報告書

令和4年2月17日



I 実施概要

II 実施結果

- 1 有識者との議論・検討
 - (1) 近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係の検討
 - (2) 食品ロス削減を巡る最近の動向と課題の検討
 - (3) 食品ロス削減に向けた取組の検討
- 2 三鷹市の家庭における食品ロス発生の現状
- 3 食品事業者の食品ロス対策の現状
- 4 ディスカッション結果
- 5 今後の方向

III 関連資料等

I 実施概要

■ 趣旨・目的

- 食べられる食品が廃棄される「食品ロス」は社会的・世界的課題であり、現在、国連を中心に取組が進む「SDGs」においても解決すべき課題として取り上げられている。
- 我が国では食品ロス削減推進法の施行により、家庭系食品ロス半減という政府目標に合致した食品ロス削減計画策定が自治体の努力義務となった。合わせて、フードバンク活動等未利用食品を有効活用する取組を行政が支援することが明文化された。そうした中、食品ロスの発生については、コロナ禍の生活様式変化に伴う自宅での食事機会の増加により、家庭系食品ロス増加への目配りが重要となっている。
- また、三鷹市では令和2年度に実施した「家庭内の食品ロスの発生実態」および「市民の食品ロス削減に関する意識・行動」等についてのアンケートも行ったところである。
- そこで、本研究会では、有識者・担当官庁からの各主体の行動変容に結びつくような情報の提供、および昨年度の調査結果をふまえ、食品ロス削減のための各主体の役割、削減の方法、行動変容を促すための手法等を検討し、提案をまとめる。

実施概要

■ 研究会の構成

- 座長：公益財団法人 流通経済研究所 特別顧問 河本 博隆
- 検討会委員
 - 三鷹市：三鷹市生活環境部ごみ対策課
 - 三鷹市民：多摩南生活クラブ生活協同組合まち三鷹の会員など
 - フードバンクみたか
- 外部講師
 - 有識者：松野 弘 先生 現代社会総合研究所所長・大学未来総合研究所所長
 - 官庁：環境省、消費者庁
- 事務局（コーディネーター）：公益財団法人 流通経済研究所 上席研究員 石川 友博

■ 開催場所：三鷹市役所及びWebミーティング参加

■ 開催日：令和3年8月19日、10月19日、11月22日、令和4年2月17日

研究会委員（敬称略）

氏 名	所属等
西口 周三	フードバンクみたか 代表
嶋崎 公代	フードバンクみたか
寺嶋 佐妃子	フードバンクみたか
長谷部 由起子	多摩南生活クラブ生活協同組合まち三鷹会員
木下 恵子	多摩南生活クラブ生活協同組合まち三鷹会員
小林 マナ	多摩南生活クラブ生活協同組合まち三鷹会員
石原 静佳	三鷹〇〇大作戦メンバー
大谷内 千秋	三鷹〇〇大作戦メンバー
高橋 由紀子	三鷹〇〇大作戦メンバー
浜 絵里子	三鷹〇〇大作戦メンバー
藤田 恵美	三鷹〇〇大作戦メンバー
山下 牧	三鷹〇〇大作戦メンバー
松本 知広	明星学園

実施結果

回・日時	内容
第1回 令和3年 8月19日 10:00～12:00	○研究会趣旨説明、および委員紹介 ○講演：「近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係」 現在社会における食品ロスの諸問題を提起いただき、解決に向けた示唆を提示いただいた。 ＜講師＞ 松野 弘 (まつの・ひろし) 先生、博士（人間科学） デンマーク・オーフス大学客員教授 現代社会総合研究所所長・大学未来総合研究所所長 一般社団法人 ソーシャルプロダクツ普及推進協会理事・副会長 早稲田大学スポーツビジネス研究所・スポーツCSR研究会会長 岡山県津山市みらい戦略ディレクター等。 千葉大学大学院教授/千葉大学CSR研究センター長、日本大学大学院教授、千葉商科大学教授、早稲田大学大学院・東京農業大学大学院の客員教授等を歴任。日本学術会議第20期・第21期連携会員。 アメリカ社会学会会員、国際社会学会終身会員等。 ○質疑応答・ディスカッション

回・日時	内容
第2回 令和3年 10月19日 10:00～12:00	○講演：「食品ロス削減を巡る最近の動向と課題」 10:00～10:25（25分） 食品ロス削減をめぐる最近の状況、消費者庁における取組、今後の課題と対応の方向性についてお話しいただいた。 ＜講師＞ 消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室 課長補佐 堀部 敦子 氏 ○講演：「食品ロス削減に向けた取組」 10:25～10:50（25分） 環境省の食品ロス削減政策、自治体の取組、今後の政策の方向性についてお話しいただいた。 ＜講師＞ 環境省 環境再生・資源循環局 総務課 リサイクル推進室 課長補佐 小早川 鮎子 氏 ○質疑応答・ディスカッション
第3回 令和3年 11月22日 10:00～12:00	○情報提供：令和2年度のアンケート結果について ○情報提供：食品事業者の食品ロス対策の現状 ○質疑応答・ディスカッション
第4回 令和4年 2月17日 10:00～12:00	○報告書（案）の説明 ○報告書（案）についてのディスカッション

Ⅱ 実施結果

1 有識者との議論・検討

(1) 近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係の検討

松野 弘 先生より、現在社会における食品ロスの諸問題を提起いただき、解決に向けた示唆を提示いただくとともに議論を行った。

<議論のポイント>

- 近代産業社会の誕生は、効率主義、大量生産・大量消費・大量廃棄といった価値観や行動様式におけるパラダイムシフトをもたらした。食品ロスも近代産業社会誕生以来もたらされたパラダイムシフトの一つであり、それゆえ根深い問題であるとの認識を我々は持つべきである。
- 日本でも、食品ロス削減への関心は高まりつつあり、企業も対策の強化を打ち出しているが、一方では、例えばテレビ局では大食いをテーマとする番組が放送するなど、建前（C S R推進の方針の標榜）と本音（利益の追求行動）の乖離も見られる。
- 消費者段階で発生する食品ロス削減へのカギは、食の大量消費からのパラダイムシフトであり、ファスト社会（フード）からスロー社会（フード）への転換が重要である。一方、企業段階では、効率主義、大量生産至上主義からの企業行動の転換を促していくために、S D G sを始めとする社会環境貢献活動が企業の利益につながるとの実感を企業が持てる仕組みづくりが必要である。

1 有識者との議論・検討

(2) 食品ロス削減を巡る最近の動向と課題の検討

消費者庁・堀部敦子氏より食品ロス削減をめぐる最近の状況、消費者庁における取組、今後の課題と対応の方向性についてお話しいただくとともに議論を行った。

<議論のポイント>

- 国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約420万トン）の1.4倍に相当しており、これは毎日大型（10トン）トラック約1,640台分を廃棄していることになる。
- 年間1人当たりの食品ロス量は47kgで、年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い値となっている。⇒1人1日約130g=おにぎり約1個に相当
- 消費者庁の食品ロス削減推進の法的根拠となる「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）の基本的施策は以下のとおりである。
 - － ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
 - － ②食品関連事業者等の取組に対する支援
 - － ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
 - － ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
 - － ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
 - － ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討
- 消費者庁の取組事例
 - － 「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト
 - － 「おいしいめやす」普及啓発キャンペーン
 - － 期限表示方法の見直し など
- 食品ロス削減に向けたキーワードは「協働」。事業者、消費者、行政が一緒に取り組みことが重要と考えている。

1 有識者との議論・検討

(3) 食品ロス削減に向けた取組の検討

環境省・小早川鮎子氏より、環境省の食品ロス削減に向けた取組についてお話しいただき、議論を行った。

<議論のポイント>

■ 循環型社会形成推進基本法に基づき「第四次循環型社会形成推進基本計画」を平成30年6月に閣議決定した。新たな計画ではSDGsを踏まえた家庭系の食品ロス削減目標家庭から発生する食品ロスを2030年度までに半減をすることとした。⇒2000年度(433万トン)比で、2030年度までに半減(216万トン)させる。

■ 環境省の取組事例

- 食品ロスに関する情報を一元的に集約したHPの設置
- 「mottECO」ロゴマーク及び普及啓発資材公表（ドギーバッグ関連）
- 食品ロスダイアリーアプリの開発
- フードドライブ推進のための実証（食品の回収拠点からフードバンク等への運搬に物流会社が参画）
- 環境大臣表彰の実施（mottECO賞、フードドライブ賞、食ロス削減の取組賞）

■ 令和3年6月9日に「地域脱炭素ロードマップ」を決定し、「食品廃棄ゼロエリア」の創出（飲食店における食べ残しの持ち帰りやフードドライブ、事業者による商習慣の見直しなどによる食品ロス削減及び食品循環資源のリサイクル）を重点対策の1つとして位置づけた。

■ 自治体による食品ロス発生量の調査を支援するとともに、これによって得られたデータ等を基に、食品ロス発生量に係る推計値の精緻化を行う。

2 三鷹市の家庭における食品ロス発生現状

三鷹市が令和2年度に実施した「家庭内の食品ロスの発生実態」および「市民の食品ロス削減に関する意識・行動」等についてのアンケート結果を情報共有した。

<議論のポイント>

- 市民は、買い物の計画、家庭での食材の保存、調理、余剰発生などの状況において、食品ロス削減のための行動を概ね行っていると認識している。
- 一方で、「野菜・果物類」、「調味料」、「豆腐・納豆・練物」、「菓子類」などの品目を中心に食品ロスが発生している。
- そうしたなか、市民はこれまで以上に食品ロスを削減していくためのポイントは、「買い物の計画」、「食品の保存の仕方」、「家庭での食品の管理」、「余った食品の活用」だと考えている。
- とくに「家庭の在庫食材に合わせたレシピの考案」や「冷蔵庫の整理・在庫管理」といった作業については、実施はしているものの、負担感を感じているものと見られる。
- また、食品ロス削減行動を促すには「多くの家庭も取り組んでいるということ」、「食品ロスの多さを視覚的に訴える情報」、「食品ロス削減につながる買い物のヒント」、「各家庭の食品ロスの金額換算値情報」についてのコミュニケーションが効果的と考えられる。多忙な市民に対して、こうした情報を効果的に伝達することで行動の変容を促すナッジなどの手法の研究も有効と考えられる。

3 食品事業者の食品ロス対策の現状

食品ロス削減に取り組む事業者事例に関する富山県の調査結果を情報共有した。

<主な事例>

■ 米菓製造業

- 米菓の需要は季節性があり、季節替わりで売れなくなるものが少なくない。季節替わりが迫ったら、販売部門と製造部門が社内SNSを使って連絡を密にし、在庫が残りそうな商品は重点的な商談や販促提案により売り切りをかける。

■ 漬物製造業

- 賞味期限が短い浅漬を、製法の改良により賞味期限を伸ばす。また、切り落とし部分が減るように見直した。これにより、製造・販売過程の食品ロスを削減した。賞味期限が伸びたことで取引先小売業もロスを気にせず販売できるようになり、取引先が拡大した。

■ 飲料製造業

- 飲料の賞味期限表示を年月日表示から年月表示に変更した。日単位から月単位管理となり、生産や在庫の適正化を図りやすくなった。庫内での商品管理・保管も月単位となり、物流作業・スペース活用が効率化した。

3 食品事業者の食品ロス対策の現状（つづき）

■ 食品卸売業

- 取引先の売り場の商品が十分回転するように、売り場づくりや品揃え提案の体制を強化。店舗特性に応じた売れ残りの生じにくい納品を展開している。それに合わせて、取引先に店舗への納品期限の緩和を提案し、了解を得て、自社のロス削減につなげている。

■ ドラッグストア

- 店舗への納品期限を賞味期限の1/2に緩和して、店舗までの流通過程で生じる納品期限切れによる食品ロス削減に貢献している。店舗には「日本で茶碗1杯分のご飯を国民が毎日捨てるのと同量の食品ロスが出ており、納品期限緩和はその食品ロスの削減につながるもの」と説明して、協力を引き出した。

■ 食品スーパー

- 値引きシールやPOPで単に価格面を訴求するだけでなく、「地球と家計への思いやり」というメッセージを加えた。これにより値引販売や値引品の購入は「食品ロス削減への貢献」という新しい意味づけを行った。値引品の購入を躊躇するお客様がいたことを踏まえての対応。購入率も向上した。

4 ディスカッション結果

議論のポイント（委員発言）

■ 今後の活動の方向性に関わるもの

- 行政が啓発や取り組みを促すことも大事だが、市民は同じ立場の市民から提案されたほうが、「自分たちと同じ立場の人でもできる／やっている」と思い、やる気になる。何か自分たちでグループを作って市と連携ができれば、より良い形になっていくのではないか。
- 普通の市民に広く食品ロス削減に取り組んでもらうには、垣根が低いこと、楽しめること、活動を通じて何か気づきがあること、が大事である。そうした参加の場を、食品ロスをはじめとする既存のさまざまなエコについての活動・ネットワーク同士が連携して提供していくことが重要ではないか。

■ 今後の食品ロス削減の具体的アクションに関わるもの

- コミュニティ・センターなど小さい単位で連続して講座を開催して、小さいグループを作るなど、身近なところから取り組んでいく講座を開催してはどうか。ごみの問題として施設見学を開催したり、フードマイレージの勉強などをして良いと思う。
- 取り組みの提案としては、毎週決めた曜日の冷蔵庫クリーニング、余りものを使って短時間でできるレシピの冷蔵庫マグネットシートの配布、食品保存方法についての啓発、家庭備蓄品の賞味期限切れ防止のための回転備蓄実施の呼びかけ、賞味期限が迫っても十分おいしく食べられる食品についての意見交換などを提案したい。
- フィンランドには年2回自分の家の不用品を家の前に出すというクリーニングデイがある。三鷹市でも、例えば1週間に1回フードロスについて考える日を作って、冷蔵庫の残り物で料理を作る日などを設けてはどうか。
- ごみが最終的にどのように処理されているのか見える化してほしい。
- ムーブメントを作っていくことが大切。以前、みたか市民活動・NPOフォーラムで発表された食品ロスを考えるオリジナル作品「台詞劇 真夜中の冷蔵庫」をまたやってはどうか。
- イベントでサルベージクッキング（食べごろギリギリ、買い過ぎた食材等を活用した料理）を行うのはどうか。それを使って有名シェフが料理を作り、配るというのもよい。

4 ディスカッション結果

議論のポイント（委員発言）

■ 今後の相互啓発の方向性や企業・大学との連携に関する意見

- 食品ロスに関する様々なアプリがある。賞味期限通知、環境負荷（CO2、ごみ処理コストなど）の自動計算、余剰食品を使ったレシピ紹介などのアプリなどだ。アプリなら利用を促すことができる。先日のエコマルシェの時に自分たちでお金をかけずに簡単なアプリを作ることができた。皆でアプリについて勉強する、制作するというのも今後の活動案の一つだ。
- フードマイレージ、認証ラベルなど、環境問題のあたらしい物事に関する研究を行うのも1つだ。
- 三鷹市でもすぐに取り組めるものがあるのではないかな。消費者や事業者と一緒に取り組むためにも、消費者と企業が一緒のテーブルについてアイデアを出したりする機会があってもよいと思う。（第3回高橋氏）
- 生産者の顔が見えるとフードロスも起きにくいのではないかな。
- 生産者の顔が見えるのは、子供への教育にもつながる。
- フードマイレージなどを提示しながら、地産地消を盛り上げていけないだろうか。また、物に溢れないような、在庫が出ないような生産を事業者にも考えてもらいたい。
- 明星学園の総合探求という授業でSDG s をテーマにしている。教育現場では知識から実践に移す部分が難しい。生徒参加でなにができるか模索している。
- 企業は消費者に良い取り組みはもっともっと宣伝するべき。（※事務局補足：消費者も企業のよい取り組みのPRの支援ができるのでは）

5 今後の方向

■ 今後は、食品ロス削減問題に取り組む姿勢を有するメンバーが中心となって、**既存のさまざまな活動・ネットワークと連携して、より多くの市民が気軽に楽しく参加できる食品ロス削減の活動の場の提供を図り、そこに市民が加わり、市職員らが支援する構図が望まれる。**

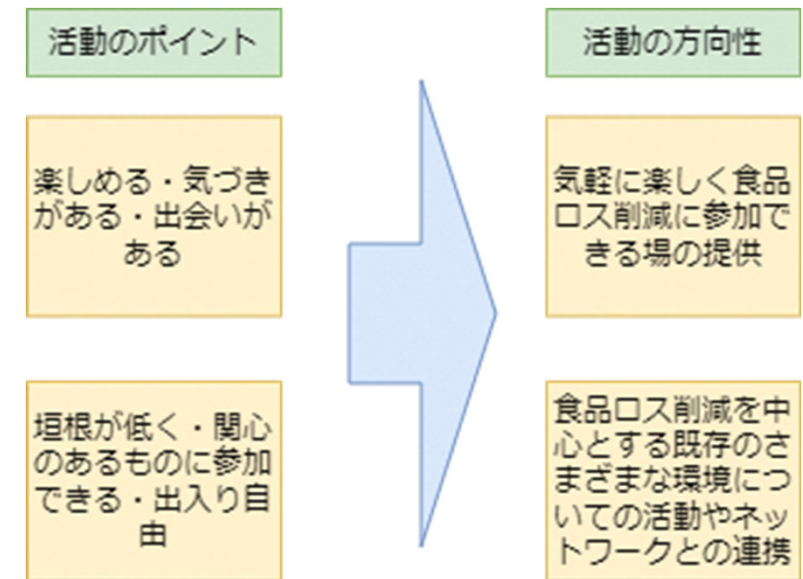
■ 令和3年度の研究会では、食品ロスをめぐる動向、問題の本質、政策・企業の動向について、認識を共有した。食品ロス削減には市民一人ひとりの主体的活動が不可欠である。研究会での議論では、家庭系食品ロスは、市民が市民に行動を促すことで、行政が行う以上に効果が期待できることも確認された。同時に市民の取り組みの持続的拡大には、誰でも気軽に参加でき、楽しく、新たな出会いや気づきがある場の提供が有効であると確認した。

■ そこで、三鷹市民と三鷹市は、令和3年度の研究会で構築された共有認識や関係性をベースとして、引き続き食品ロス削減問題に取り組んでいくことが望まれる。

■ 具体的には、問題解決に前向きな姿勢を有するメンバーが中心となって、既存のさまざまな活動・ネットワーク同士が連携して、より多くの市民が気軽に楽しく参加できる食品ロス削減の活動の場の提供拡大を図り、三鷹市もこの活動を側面から支援していくことが期待される。

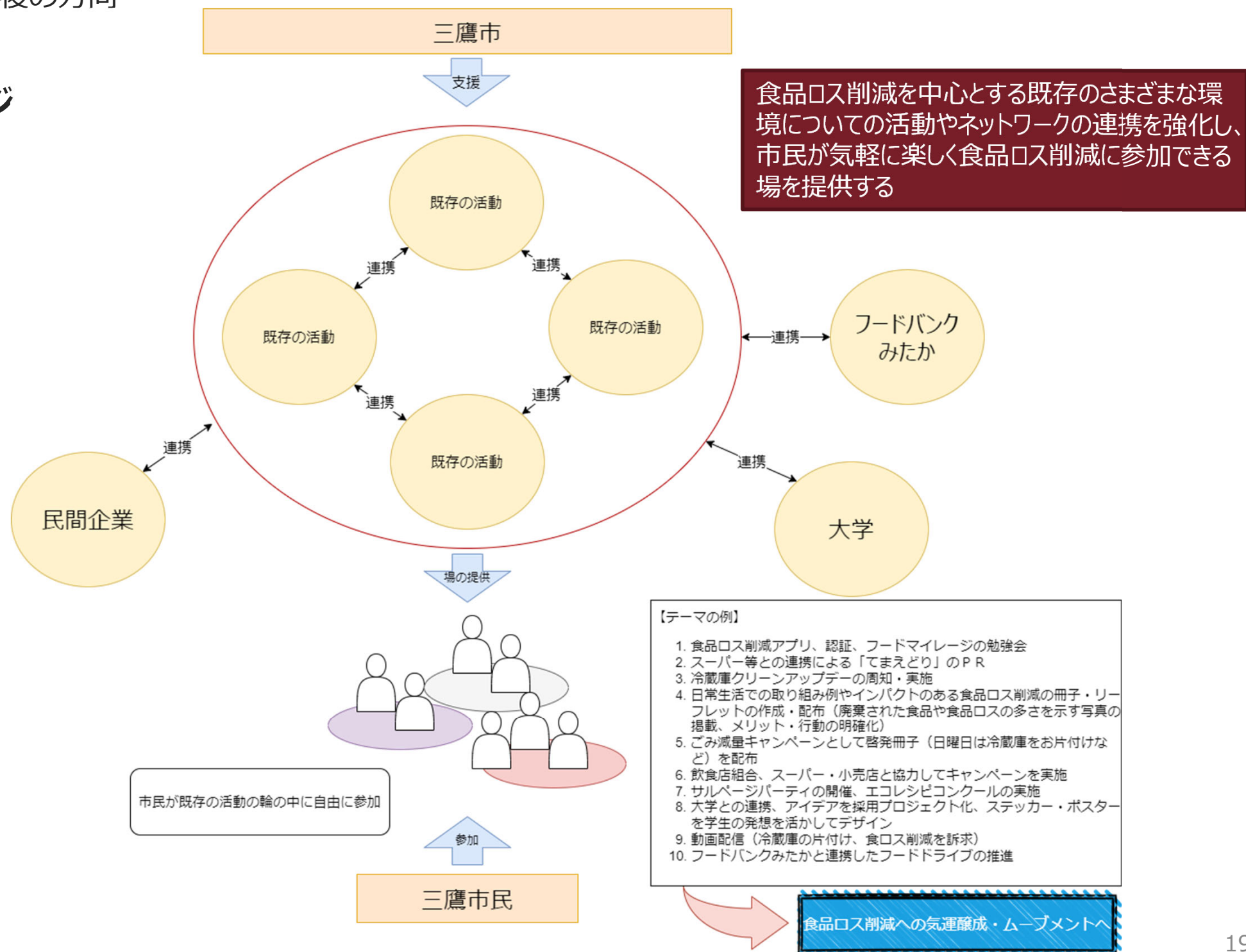
◆取り組みの具体案

- ① 食品ロス削減アプリ、認証、フードマイレージの勉強会
- ② スーパー等との連携による「てまえどり」のPR
- ③ 冷蔵庫クリーンアップデーの周知・実施
- ④ 常生活での取り組み例やインパクトのある食品ロス削減の冊子・リーフレットの作成・配布（廃棄された食品や食品ロスの多さを示す写真の掲載、メリット・行動の明確化）
- ⑤ ごみ減量キャンペーンとして啓発冊子（日曜日は冷蔵庫をお片付けなどを配布）
- ⑥ 飲食店組合、スーパー・小売店と協力してキャンペーンを実施
- ⑦ サルベージパーティの開催、エコレシピコンクールの実施
- ⑧ 大学との連携、アイデアを採用プロジェクト化、ステッカー・ポスターを学生の発想を活かしてデザイン
- ⑨ 動画配信（冷蔵庫の片付け、食ロス削減を訴求）
- ⑩ フードバンクみたかと連携したフードドライブの推進



5 今後の方向

イメージ



Ⅲ 関連資料等

近代産業社会の誕生と 食品ロス問題との関係

～「能率」思想から、「大量生産・大量消費・大量廃棄」思想への展開～



オーフス大学客員教授・現代社会総合研究所所長
博士(人間科学) 松野 弘

第一部 食品ロスの現状と課題

- 1.飽食と”飽食の時代”の到来
- 2.食品ロスとは何か
- 3.食品ロスの現状
- 4.食品ロスへの対応
- 5.デンマークのケース

第二部 近代産業社会の誕生と高度消費社会の登場

産業主義思想は何をもたらしたのか→高度消費社会の病理

第一部

食品ロスの現状と課題

「飽食」と「飽食の時代」の到来

「大量生産-大量消費-大量廃棄」型社会の思想的背景

■近代社会の形成～絶対王政時代から、民主主義社会へ

近代社会は①政治的近代化<民主主義> ②経済的(産業的)近代化<近代産業社会> ③文化的近代化 ▶ 多様な文化と公教育制度の確立

■英国の産業革命と近代産業社会の登場(18世紀後半以降)

1. 労働の画一化、あるいは、単純化が可能となり、工場における**大量生産システム**が確立
2. 職業的専門化が行なわれ、近代社会における企業の生成に寄与

■高度産業社会の特質と課題～情報化社会の到来

「能率」「生産性」を基準とした高速社会

◎メリット

経済的な豊かさ、機能的な利便性

×デメリット

人間労働の機械化による人間疎 | 公害問題や環境破壊による環境問題

効率優先の「大量生産」「大量消費」そして「大量破棄」を生み出す

飽食と”飽食の時代”の到来 「大量生産-大量消費-大量廃棄」の思想的背景

■現代産業社会の新しい方向性

人間生活のあらゆる側面が技術的な時間管理に支配されない、という思想。
スロ-社会の実現の必要性→ファスト社会への反省。

- ・日本では1970年代から1990年代にかけて、食生活や社会環境が大きく変化した。日本が経済的に豊かになったことや世界各国との関係もあって、食品の輸入が増大、街中では外食産業が発展した。そして日本人のライフスタイルも多様化したことで、食事の時間や好きな食べ物もまさに人それぞれ。そういった時代や環境の変化を経て、飽食の時代と呼ばれるようになった。
- ・人間にとって食べることは生命を維持するのに不可欠なので、食べ物に不足がなく十分食べることが出来る飽食の時代は、有難いことに思える。



飽食の悪影響としての食品ロス

食品ロスとは何か

食品ロスとは、食べることが出来るのに廃棄されてしまう食品。SDGsのテーマとなっている持続可能な世界を考えるうえで、限りある食材や食品を無駄なく使っていくことは、世界共通の課題になっている。

食品ロスはSDGs目標12「つくる責任とつかう責任」として取り上げられており、2030年までに、世界全体の一人当たりの食料の廃棄半減と、生産・サプライチェーンにおける食品の損失の減少を目指している。

食品ロスを減らすことは、食料の効率的な確保だけでなく、廃棄処理のために発生する温室効果ガスの削減による環境負担の軽減、経済面での生産性の向上にもプラスの効果をもたらす。

※出典 SDGs メディア BLOG

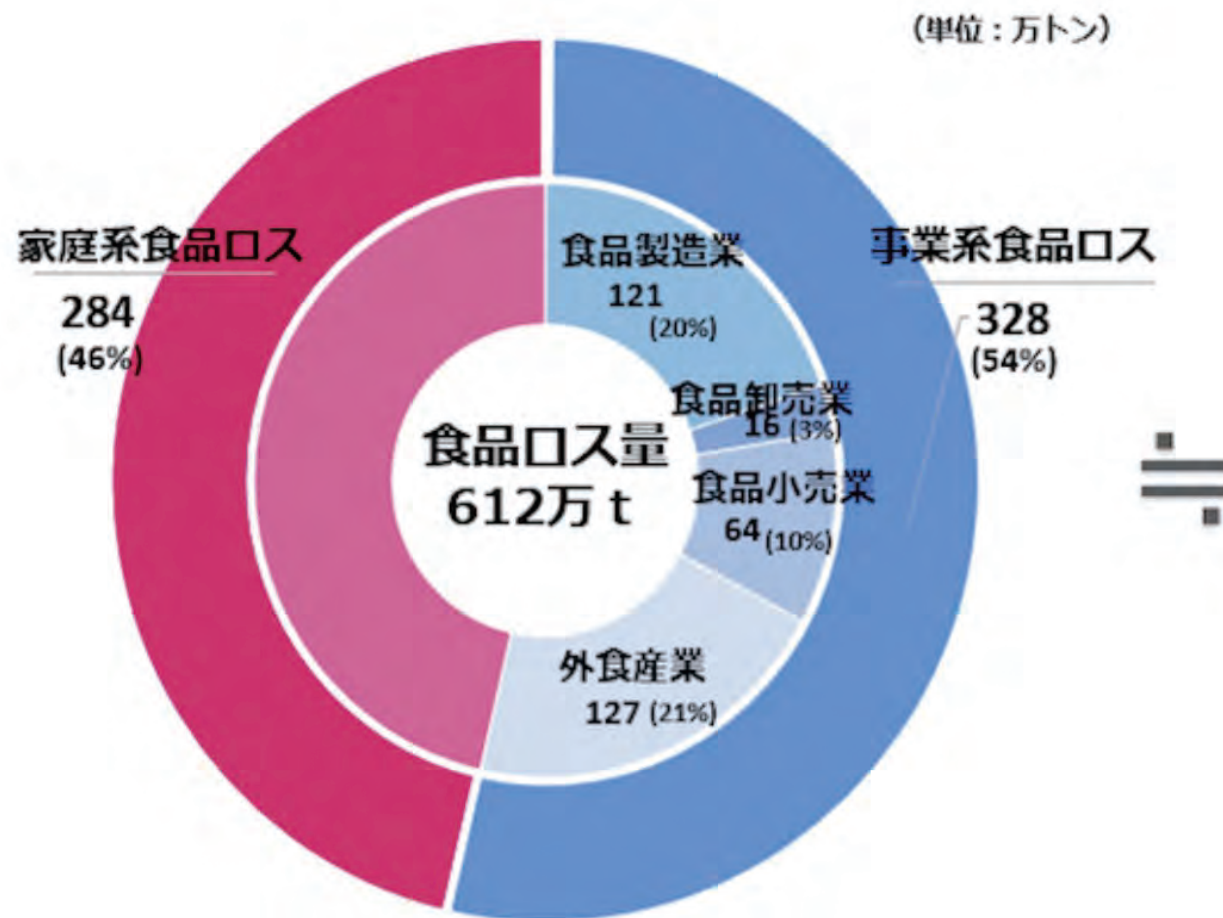
食品ロスの現状(その1)

食品ロスは、食品の作りすぎや賞味期限切れのほか、2020年には、新型コロナウイルスによって、予期せぬ食品ロスが発生しています。食品ロスは発生する場面によって事業系食品ロスと家庭系食品ロスの2つに分けられます。

事業系食品ロスとは、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業など、事業活動の場面で発生する食品ロスです。一方、家庭系食品ロスとは、一般家庭で食料を取り扱う場面で発生する食品ロスです。

日本の食品ロス量は、事業系食品ロスが年間328万トン、家庭系食品ロスが284万トンになっています。

食品ロスの現状(その2)



国民1人当たり食品ロス量

1日 約132g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約48kg

※ 年間1人当たりの米の消費量
(約54kg) に相当



資料: 総務省人口推計(平成29年10月1日)
平成29年度食料需給表(確定値)

食品ロスへの対応(その1)

■ 1. 現代産業社会の新しい可能性

国は事業系食品ロスを、2030年度までに2000年度比で半減するとの目標を立てています。同様に家庭系食品ロスについても2030年度までに半減させる目標を設定しています。私たち一人ひとりが身近なところから食品ロス削減を意識する事が、目標達成には必要不可欠です。

※農林水産省ウェブサイトより

■ 2. 食品ロスのための新たなビジネスの立ち上がり

2-1.食品ロス対策アプリ「No Food Loss」

みなとく株式会社は、食品ロス解決のためにコンビニや小売店で季節限定パッケージや販売期限などの理由で、食べることが出来るのに廃棄されていた食品をクーポン形式でお得に購入が出来るアプリを開発・運用しています。

2-2.ECショッピングサイト「Otameshi」

株式会社 SynaBizは、品質には問題がないが賞味期限やパッケージ変更によって流通させにくいことで廃棄されていた食品をお得に購入出来、購入者が選んだ社会貢献活動団体に売上の一部を寄付出来るECショッピングサイトを提案しています。

2-3.フードシェアリングサービス「TABETE」

株式会社コークッキングは、食品ロス削減をテーマに、飲食店等で予約キャンセルや来客数低下のため余ってしまった食材をTABETEのプラットフォーム上で販売するフードシェアリングのマッチングサービスを展開しています。

※出典 SDGs メディア BLOG

食品ロスへの対応(その2)

■消費者庁:食品ロスの削減の推進に関する法律の施行

2019年10月1日、消費者庁では、食品ロスの削減推進のために、国と地方公共団体等の責務等を明らかにし、食品ロス削減に関する施策の基本となる事項を定めた「食品ロスの削減の推進に関する法律」を施行

■農林水産省:ホームページにて食品ロスについて詳しく紹介

食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)を立ち上げ、食品ロス削減国民運動のロゴマーク(ろすのん)を公開

■環境省:ポータルサイトでの啓蒙活動

※出典 SDGs メディア BLOG

デンマークのケース

■食品ロスの現状

デンマークにおける食品廃棄物は約**70万トン**

家庭部門:約26.1万トン(37%)・サービス部門(小売業・ホテル・レストラン等):約22.7万トン(32%)・その他:約21万トン(31%)

■対策

◎セリーナ・ユール(Selina Juul)の「食品ロスを減らす運動」(2008年～)

5年間で食品ロス25%を削減～「**Stop Wasting Food**」のロゴを使ってスーパー等で食品ロス現象運動を展開(政府との協働)



◎食品ロスの「**3つの3**」を実践

地球の1/**3**のCO₂輩出が食品生産過程で発生し、生産された食品の1/**3**が廃棄されている、「気候を防ぐためにできる10のこと」の**3**番目に「食品ロスをなくす」を明記。

◎食品ロス専門スーパー「WeFood」の開設(2016年)



世界でははじめての食品ロスを対象にしたスーパーをDan Church Aidという慈善団体が開設。スーパーやオンライン・スーパーが所有する食品保存倉庫・食品メーカー等から廃棄された食品を収集。それらの廃棄された食品を市場価格の30%～50%で販売。→日本における賞味期限・消費期限のあり方の検討。

※出典 SDGs メディア BLOG

第二部

近代産業社会の誕生と 高度消費社会の登場

産業主義思想は何をもたらしたのか→高度消費社会の病理

1. 近代産業社会の誕生と産業主義思想の役割

<産業主義> (Industrialism) とは

産業主義思想を「産業社会を形成していくイデオロギー的な推進力」という、近代化の形成のための原動力としての思想原理

近代社会とは

前近代的社会(中世の封建社会)が市民革命、産業革命、都市革命、科学革命などの社会変革によって解体され、近代的な政治的認識(民主主義化)、経済的認識(産業化)、都市的認識(都市化)、科学的認識(科学化)をもつ近代的な市民が主体的に形成した社会

近代化概念

(1)産業化が主たる要因によって近代化を促進したという<産業化総括概念説>

(2)近代化はさまざまな近代化要因(政治的近代化・経済的近代化・社会的近代化・文化的近代化)によって構成されたもので、産業化はその構成要素にすぎないという<産業化部分概念説>

近代化の四つの領域

(1)技術と経済の近代化	動力革命や情報革命などの技術革新を基盤とした、技術の近代化にかかわる要素(産業化)と経済の近代化にかかわる要素(資本主義化)が含まれていること
(2)政治の近代化	近代的法制度にかかわる法の近代化にかかわる要素と封建制から近代国家への移行専制国家から民主主義社会への移行(市民革命)にかかわる要素が含まれている
(3)社会の近代化	社会集団(家父長制的家族から核家族への移行、機能的に未分化な集団から機能的集団(組織)への移行、地域社会(村落共同体から近代都市への移行(都市化))、社会階層(公教育の普及と自由・平等・社会移動)などの近代化にかかわる要素が含まれていること
(4)文化の近代化	科学的知識の近代化(神学的・形而上学的知識から実証的知識への移行(科学革命)や思想・価値の近代化(宗教改革や啓蒙主義による合理主義精神の形成)にかかわる要素が含まれていること

近代社会システムを形成した二つの側面

非制度的側面

エネルギー消費量や利用効率の増大、産業構造の変化、都市人口の増大などの量的な指標

制度的側面

近代的な法体系の成立や公教育制度のような質的な指標

2. 技術革新と「分業思想」(Division of Labour)

分業

1. 労働の画一化、あるいは、単純化が可能となり、工場における大量生産システムが確立
2. 職業的専門化が行なわれ、近代社会における企業の生成に寄与



< 技術的(経済的)分業 > (労働の細分化)

経済学の創始者として著名な、英国の経済学者、A.スミスが
自由競争の促進要素として主張

「労働の生産諸力を改善させる最大の原因は分業である」(A.スミス『国富論』)

熟練労働

技術的分業

非熟練化(単純化)



< 社会的分業 > (職業的専門化)

近代社会学の形成者であるフランスの社会学者、E.デュルケムによって
急激な産業化による社会的混乱状態(アノミー[Aanomie]=無規制状態)
を人間の社会的連帯によって解決するために提示

- ・競争によって諸個人の間に利害対立が生まれるという分業の社会病理的側面
- ・社会的分業によって、自由な諸個人による「有機的連帯」(solidarite organique)
という形での社会統合(有機的社会= 職業集団の組織化)のための基盤が形成

分業による労働の非人間化、人間疎外

解決

道徳的特性を基盤とした社会秩序の形成

3.労働生産性と「能率思想」(Principle of Efficiency)

「能率」(Efficiency):

最小の犠牲によって、最大の成果を達成する手段選択の合理的な基準。

近代産業社会の形成に際して、労働の規格化、労働の効率化という観点から商品の大量生産システムを構築していく際の重要な要素。

時間計測装置としての「近代時計」の誕生

[時計の使用形態]

- ①現在時刻の認知(報時時計)
- ②経過時間(量)の測定(計量時計)
- ③ある時刻までの残存時間(量)の測定(報時時計と計量時計の統合化)

「能率」概念の形成に寄与

「能率」の算定のための時間測定

- ①仕事の終了までの所要時間の測定(作業速度の測定)
- ②単位時間内の仕事量の測定(「能率」自体の測定)

人間労働を機械化していく場合の前提条件としての<機械の能率化>思想

F.W. テイラー

「能率的な時間思想」と「人間労働の能率化」を統合化し、生産と経営の合理化に適用し、近代経営学の祖といわれている



<科学的管理法> (Scientific Management —テイラー主義)

1. 作業の合理化のための経営者の視点からの熟練の平準化という
「熟練の転移」(Transfer of Skill) — 経営者の設定する熟練
2. 作業標準の科学的設定・標準化・経済的刺激制度から構成される — 差別出来高制度
3. 一つ、または、少数の職能原理の導入によって、能率を向上させる、
「職能化の原理」(Functionalism) — 計画と作業の分離

テイラー主義の問題点

閉鎖的体系としての企業の捉え方、経済人としての労働者観、
公式組織のみの重視、能率志向性、労働組合や労使関係問題の考慮の不足



工場における生産システム・生産管理システムの科学化(計測化)、組織の近代化(職能化)



労働における人間的要因・社会的要因を無視し、労働の機械化を促進→「モダン・タイムズ」

今日の企業における<リストラ政策>の根底

4. 近代産業社会の進展と高速化ー生活の時間管理

「能率」「生産性」を基準とした高速社会

近代産業社会

大量生産・大量消費

[メリット]・経済的な豊かさ、機能的な利便性

[デメリット]・人間労働の機械化による人間疎外
・公害問題や環境破壊による環境問題

現代産業社会の新しい方向性

人間生活のあらゆる側面が技術的な時間管理に支配されない、
＜緩速社会＞(スロ-社会)の実現の必要性→ファスト社会への反省

S.バートマン
(西洋古典学者、未来学者)

・近代産業社会がもたらした「時間の高速化と管理化」による、＜高速社会＞(Hyperculture Society)がわれわれの価値観・ライフスタイル・社会生活を崩壊させた。
・時間に支配されない、人間らしい、＜緩速社会＞(Slow-Down Society)を実現していくことが21世紀の文明社会である

- ・未来学者A.トフラー『未来の衝撃』(Future Shock)
- ・「高速化」(High-Speed)による<同時性社会> (Synchronous Society)が現代文明にどのような影響を与えるか？
- ・「ハイパーカルチャー」(Hyperculture)=高速文化、というキー・コンセプトを基軸として、現代の高速社会を分析し、その問題点を批判

ハイパーカルチャー (Hyperculture) 高速文化 「高速」(Hi-Speed)的な価値観に中毒化された社会



<高速社会>を維持していくためには、光速に近いスピードで走り抜ける電子技術こそが現代社会の血液となる。



光速並の判断力・決断力・行動力が要求されることになり、そこに高速による負荷としての<ストレス>が個人・家族・国際関係等のグローバルな社会領域に発生。



人間の飽くなき物質的欲求(商業主義)や経済成長による永遠の社会発展、という近代産業社会がもたらした「技術革新幻想」や「社会発展神話」が背景に存在する。

近代産業社会の誕生と食品ロス問題との関係

－「能率」思想から、「大量生産・大量消費・大量廃棄」思想への展開－

－終－



オーフス大学客員教授・現代社会総合研究所所長
博士(人間科学) 松野 弘

食品ロス削減を巡る最近の動向と課題

消費者庁消費者教育推進課
食品ロス削減推進室
堀部 敦子

10月は食品ロス削減月間です



10月30日は食品ロス削減の日
←30・10運動が由来とされている

- 宴会シーズン（11月・12月）に向けて意識を高め、社会的な機運を高める
- 10月は3R推進月間
- 世界食糧デー（10月16日）などによる

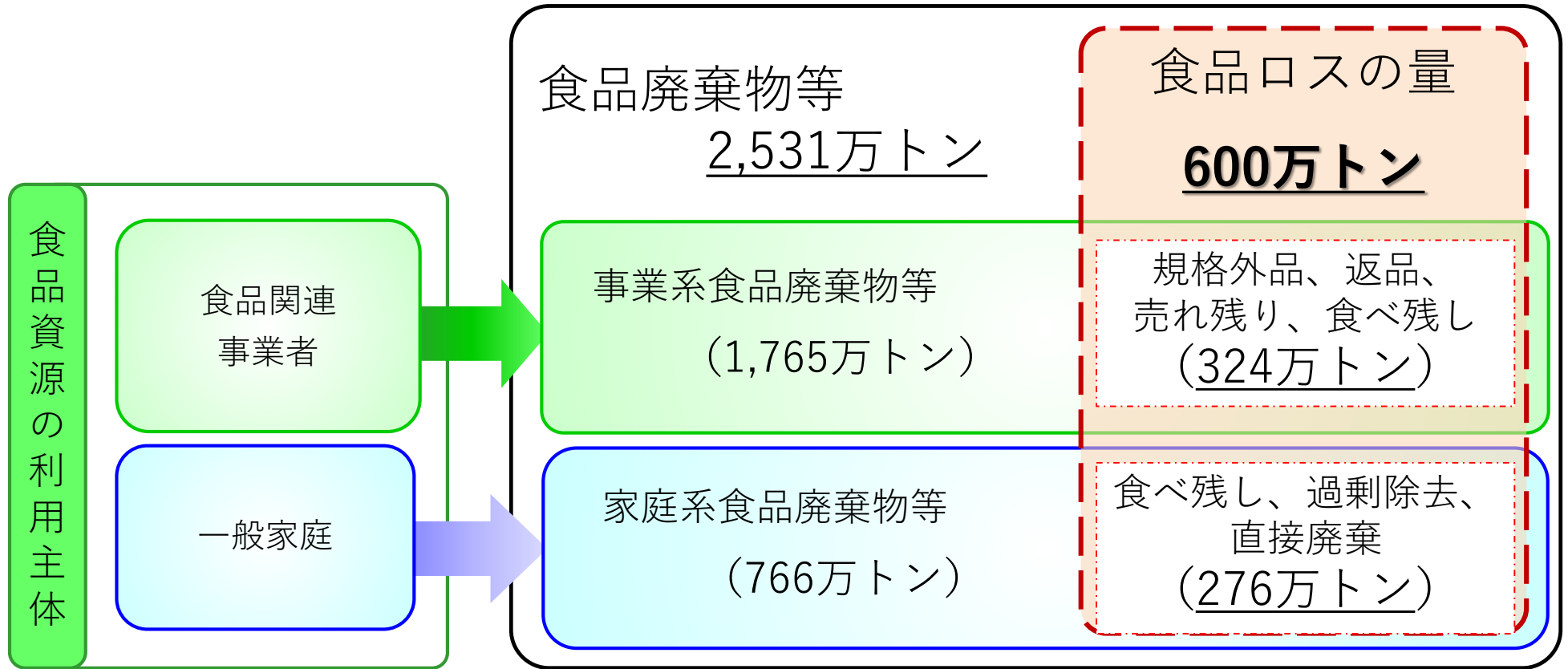
※ International Day of Awareness of Food Loss and Waste（FAO）は9月29日

本日のアウトライン

- 「食品ロス」の現状と国の方針
- 消費者庁の取組事例
- 未来に向けて

「食品ロス」の現状と国の方針

我が国の食品ロスの現状



資料：農林水産省及び環境省「平成30年度推計」

〔参考〕

産業廃棄物の総排出量は3億8,354万トン（平成29年度）

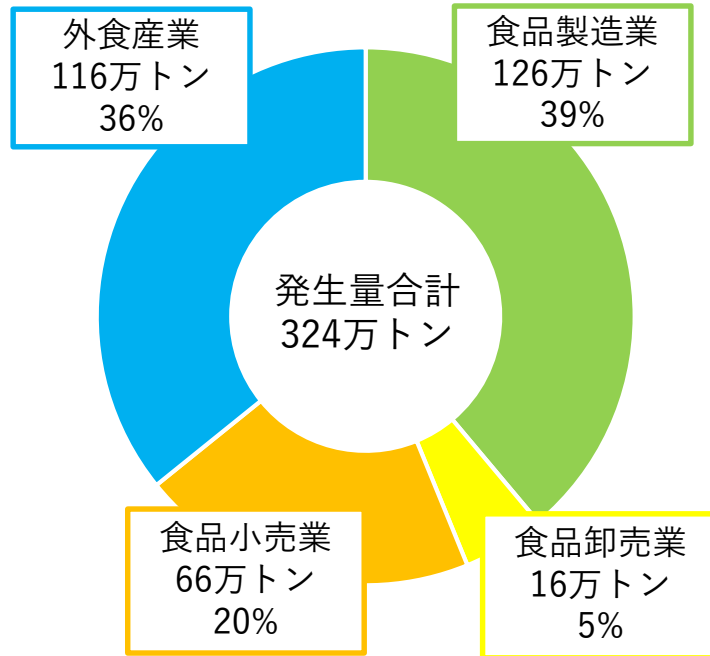
一般廃棄物の総排出量は4,272万トン（平成30年度）

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」

食品ロスの内訳（平成30年度）

事業系食品ロス

（出典）農林水産省資料



製造・卸・小売事業者

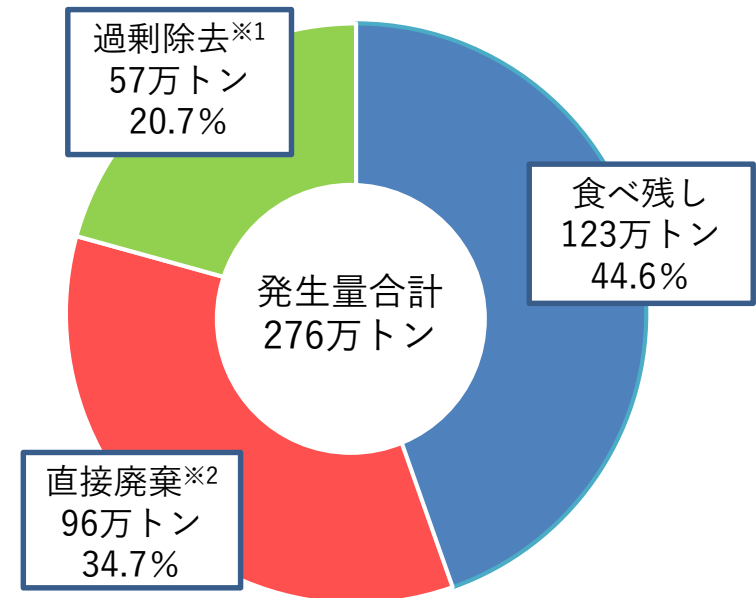
○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなど

外食事業者

○作り過ぎ、食べ残しなど

家庭系食品ロス

（出典）環境省資料



※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている

※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

年間600万トンの食品ロス

- 国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約420万トン）の1.4倍に相当
- 毎日大型（10トン）トラック約**1,640台分**を廃棄
- 年間1人当たりの食品ロス量は**47 kg**
→ 年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に近い値

1人1日約130 g
=おにぎり約1個

<日本>

食料を海外からの輸入に依存

- ・食料自給率（カロリーベース）は**37%**
（農林水産省「食料需給表（令和2年度）」）

廃棄物の処理に多額の費用を投入

- ・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年間**約2.1兆円**
（環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（平成30年度）」）

食料の家計負担は大きい

- ・消費支出の**1/4以上**が食料消費
（総務省「家計調査（2020年）」）

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**7人に1人**
（厚生労働省「2019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）」）

人口の急増

- ・2019年は約77億人、2050年には**約97億人**と予測
（国連「World Population Prospects The 2019」）

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7.7億人**
- ・5歳未満の発育阻害は**約1.5億人**
（国連食糧農業機関（FAO）
The STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2021））



「食品ロスの削減の推進に関する法律」

(令和元年法律第19号)

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

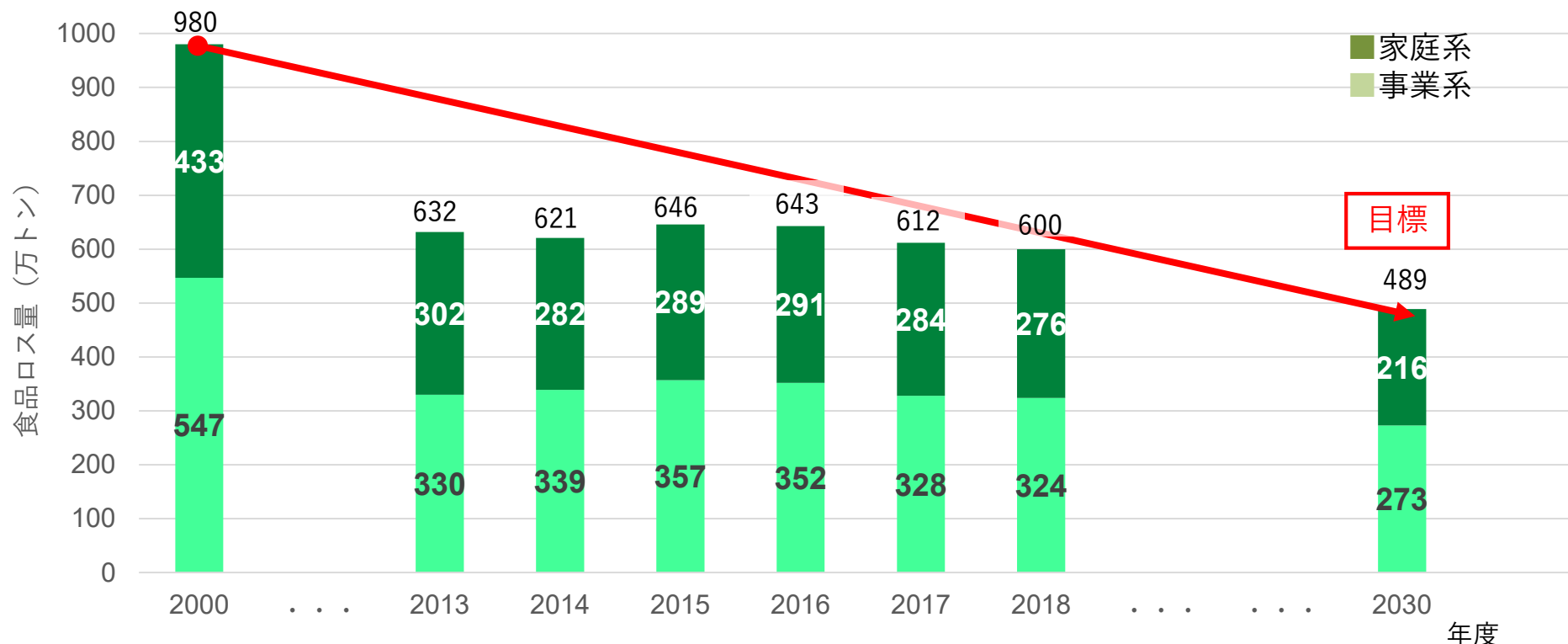
【法律の内容】

- 国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力
- 食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進
- 食品ロス削減月間
- 基本方針
 - 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（← 令和2年3月31日閣議決定）
 - 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定
- 基本的施策
 - ① 消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
 - ② 食品関連事業者等の取組に対する支援
 - ③ 食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
 - ④ 食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
 - ⑤ 食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
 - ⑥ フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討
- 内閣府に食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

食品ロス量の推移と目標

(農林水産省・環境省推計)

目標：2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量ともに半減



年度	2000		2013	2014	2015	2016	2017	2018		2030
家庭系	433		302	282	289	291	284	276		216
事業系	547		330	339	357	352	328	324		273
合計	980		632	621	646	643	612	600		489

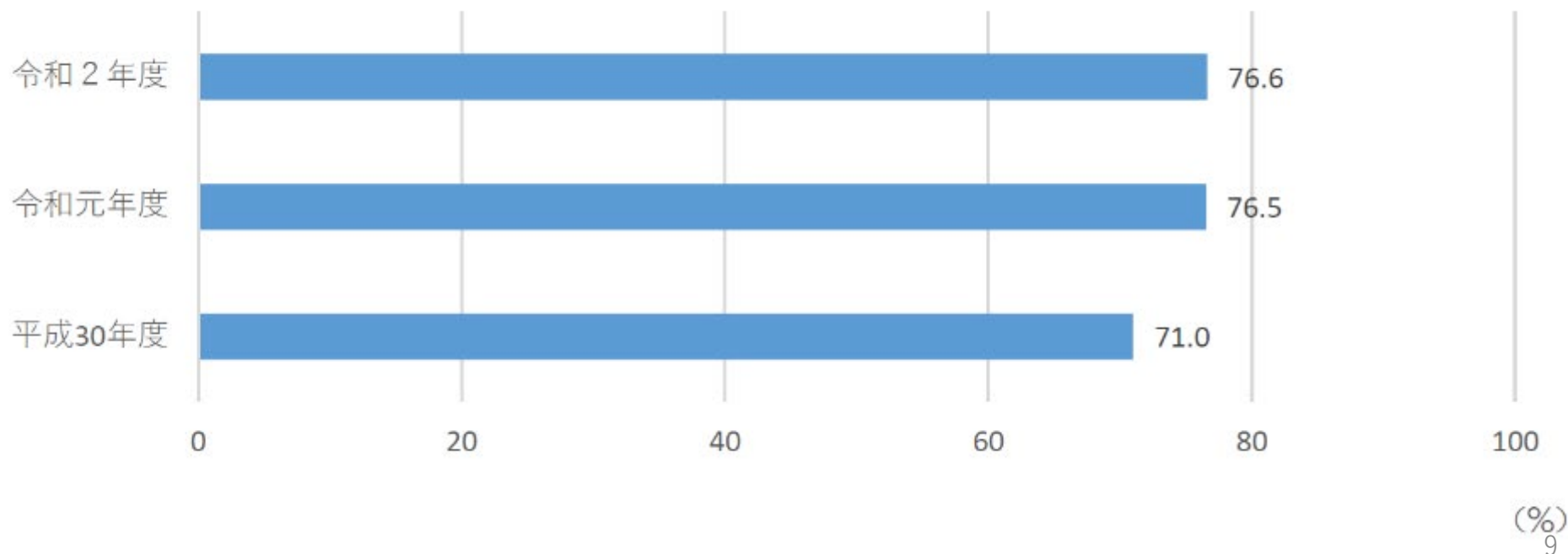
※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合

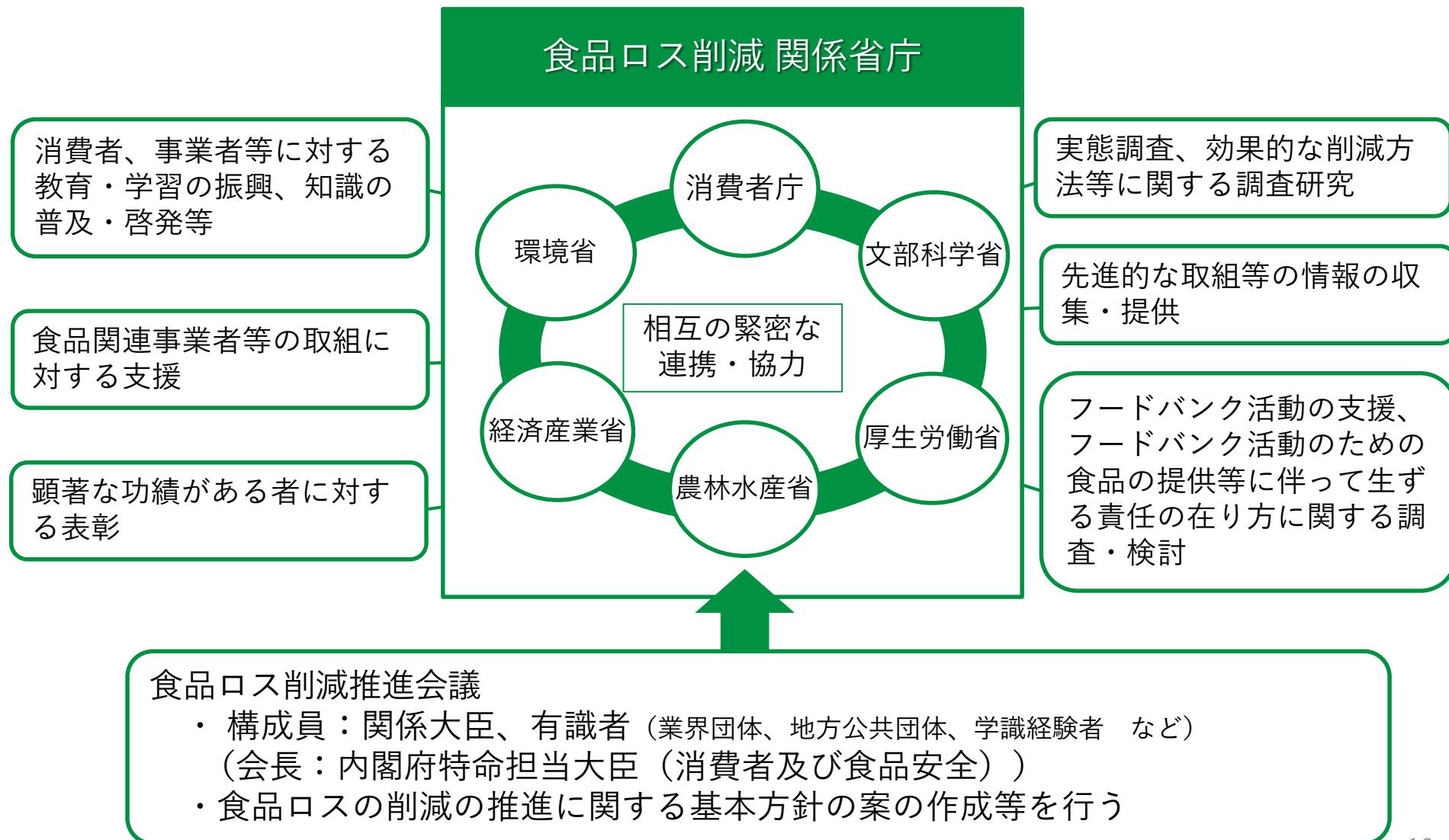
消費者庁において、毎年「消費者の意識に関する調査」を実施。

(参考) 集計方法

問『あなたは、「食品ロス」が問題になっていることを知っていますか』で「よく知っている」「ある程度知っている」を回答し、問『あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。(複数選択可)』で「取り組んでいることはない」以外を選択した割合を算出したもの。(調査対象は令和元年度までは3,000名、令和2年度は5,000名)



食品ロスの削減に向けた政府の体制



持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロス

持続可能な開発目標

（Sustainable Development Goals：SDGs）

- ✓ 2015（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。

【食品ロスに関する記載】

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料の損失を減少させる。



消費者庁の取組事例

「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト

食品ロスの削減のため、1人1人が、この問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移してもらえよう、食品ロス削減に関する川柳コンテストを実施。

消費者庁
作品募集

「めざせ！食品ロス・ゼロ」
川柳コンテスト

応募締切
2021年
10月31日(日)

応募はこちら↓

食品ロス削減に関する川柳を募集します。

食品ロス削減への取組やエピソードなどを川柳にして
お送りください

消費庁 食品ロス 検索

コンテスト作品募集！

「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト
食品ロスの削減のため、一人一人が、この問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、
「理解」するだけにとどまらず「行動」に移してもらえよう、食品ロス削減に関する川柳を募集します。

「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト

- 応募資格 日本国内に在住の方
- 募集期間 2021年10月1日(金)～10月31日(日)23:59
- 応募方法 専用フォームにて必要事項を記入の上、
御応募ください。
(https://www.mf-foodloss.ca.go.jp/senryu_contest.html)
- 審 査 審査委員による選考
「めざせ！食品ロス・ゼロ」川柳コンテスト審査委員会

江畑 恒男 一般社団法人全日本川柳協会 副理事長
横田 司奈子 お笑いタレント
村井 正規 消費者庁政策立案総括審議官

お祝いプレゼント
▼NPO 川柳ずかん

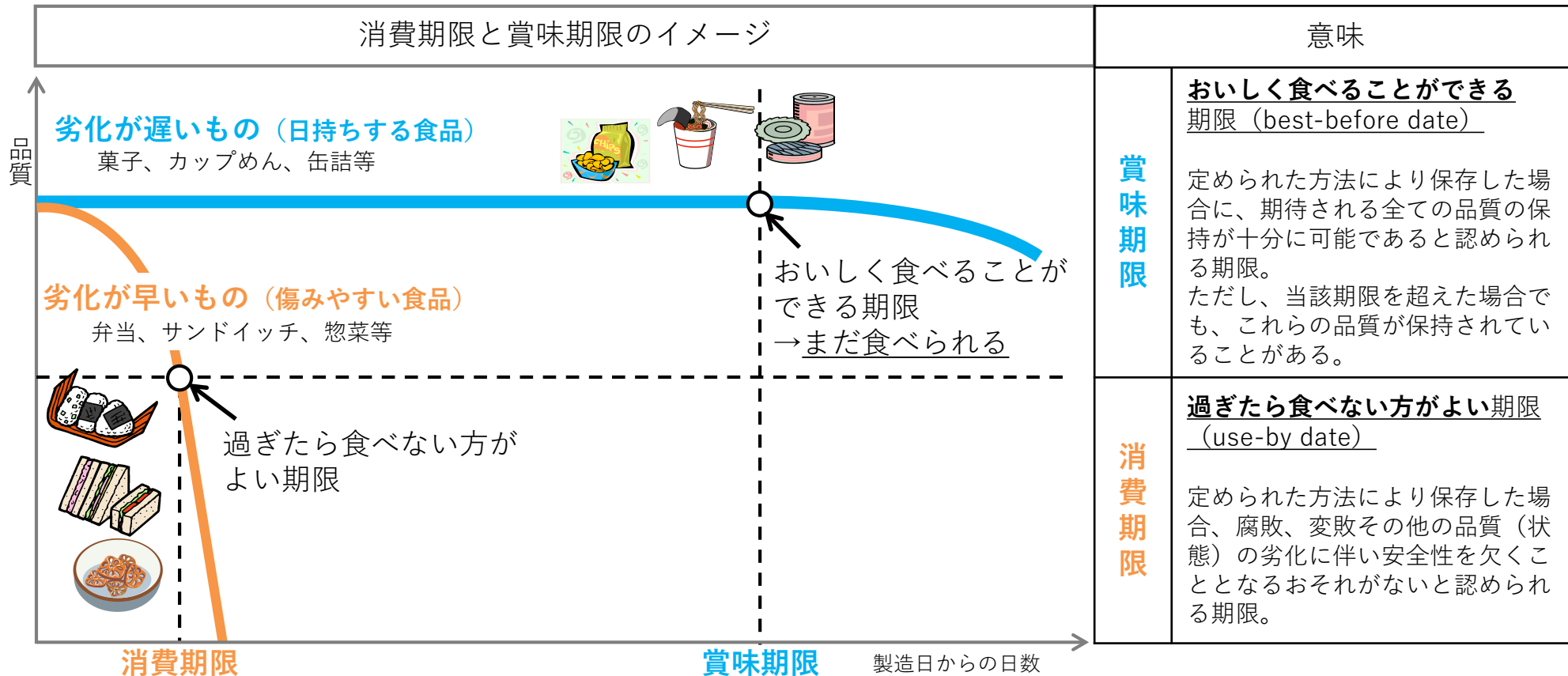
該当者に通知するとともに、消費者庁ウェブサイト
に掲載する。

■表 彰 優秀作品に対し、
「内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞」1件
「消費者庁長官賞」1件
「めざせ！食品ロス・ゼロ」コンテスト審査委員会賞 複数件

詳細は、募集要領を確認してください。

10月は食品ロス削減月間です
消費者庁では様々な取組を行っています

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）



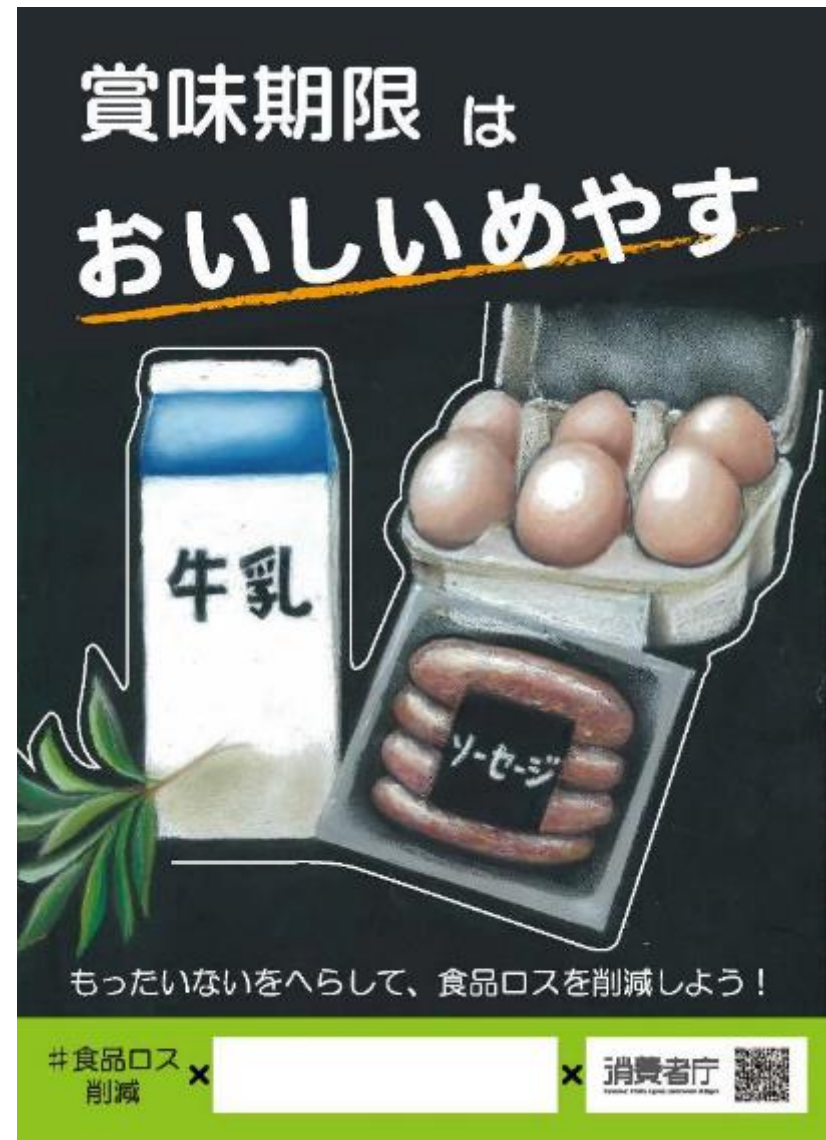
賞味期限の表示例

●名称：いちごジャム ●原材料名：いちご、砂糖、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 2021.10.31

未開封の状態では定められた方法により保存した場合
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ないため、速やかに消費する必要

「おいしいめやす」 普及啓発キャンペーン



期限表示方法の見直し

【賞味期限の大括り化（年月表示化）】

日付逆転の防止や省力化の観点から、以下の品目について、賞味期限をこれまでの年月日ではなく、年月で表示することを推奨。

<推奨品目>

- 清涼飲料
- 菓子（賞味期限180日以上）
- カップ麺



【精米年月日等の表示の見直し】

古い「精米年月日」表示の商品が売れ残ること等により生じる食品ロスの問題や物流上の問題に対応するため「精米年月日」表示を「年月日」だけでなく、「年月旬」でも表示できるよう改正。

（令和2年3月27日施行。経過措置期間は令和4年3月31日まで。）

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 △△県	コシヒカリ	令和2年
内容量	5 kg		
精米時期	R 0 3 . 1 0 . 下 旬		
販売者	株式会社〇〇〇〇 △△県〇〇〇 - 1 2 3 4 〇〇〇 - 〇〇〇 - 〇〇〇〇		

「てまえどり」って何のトリ？

買い物のとき、買ってすぐ食べるものであれば、商品棚の手前にある商品など、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶこと。

令和3年6月1日から
コンビニエンスストアで
キャンペーン実施中



食品ロス削減推進大賞

消費者等に対し広く普及し、波及効果が期待できる、食品ロス削減の推進に資する取組を行った者に対して表彰を行うことにより、食品ロス削減の取組を広く国民運動として展開していくことを目的として、令和2年度から表彰を実施。

令和3年度食品ロス削減推進大賞 受賞者

内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞

株式会社 日本アクセス

受発注の改善やフードバンク団体等への提供、AIを活用した需要予測システムの導入、スーパー等への納品期限をオーバーした商品を消費者等へ直接インターネット販売を行うなど、サプライチェーン全体を通じた食品ロス削減に取り組み、1年間あたり300トン近くの食品ロスを削減。

消費者庁長官賞

○一般社団法人 食品ロス・リポーンセンター

自治体や企業の保有する災害用備蓄食品の入れ替えに伴い、役割を終えた災害用備蓄食品を子ども食堂等に提供。賞味期限切れや保管状況の悪い災害用備蓄食品は肥料に加工。提供の可否の選別作業において障がい者雇用を創出。取扱い実績は5年間で600トン近くまで増加。

○鎌倉市立小坂小学校4年4組

給食の残量を減らすために児童自らが食品ロス削減に取り組む。ポスターを作成し校内で呼びかけ、学校全体の給食の残量が、1年間で1日平均15キロから200グラムまで減少。さらに食品ロス削減の呼びかけを駅前など地域において実施。

○成田 賢一氏（個人）

食料困窮活動家として、移動型スーパーの経営を通じた余剰農産物の無料提供、フードバンク活動、海外のフードバンク活動等のノウハウの国内への普及、国内におけるコミュニティフリッジ（地域冷蔵庫）を実現。



国の災害用備蓄食品の有効活用について

国の災害用備蓄食品について、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、各府省庁において申合せ。

中央府省庁申合せ内容

令和3年4月21日

- 入替えにより、供用の必要がないものとして、不用決定を行った災害用備蓄食品については、必要な場合を除き、原則フードバンク団体等へ提供。
- 賞味期限までの期間が概ね2か月以内の食品については、売り払うことができないものとして、提供の対象とする。
- 災害用備蓄食品の提供に関する情報について、農林水産省においてポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表。

国の災害用備蓄食品の提供ポータルサイト



国の災害用備蓄食品の有効活用について

<1募集中の案件等一覧>

府省庁名	品目	商品名	申込期間	引渡時期	提供可能 個数	引渡方法
内閣府	レトルト食品	やさしいきのこごはん	2021年7月31日まで	2021年07月01日 ～2021年08月31日	1,100個	配送可能
		やさしい中華ごはん			1,500個	
		やさしいカレーごはん			1,300個	
	缶飯	五目めし			288個	
		とりめし			288個	
		牛めし			288個	
		チキンドライカレー			288個	

消費者庁webサイト

【消費者庁ホームページ】



【食品ロス削減】食べもの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
追加	公開中	食品ロス削減レシピ	食品ロス削減ポスター	標榜の旗

- ・ 法律、基本方針
- ・ 会議関係資料（食品ロス削減推進会議 等）
- ・ 当庁の取組や調査等の公表資料
- ・ 取組事例
- ・ 啓発資材（ダウンロード、郵送申込）
- ・ 食品ロス削減レシピの投稿

消費者庁 食品ロス 🔍 検索

【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/>



【常設ページ】

- ✓ 食品ロスとは？
- ✓ 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

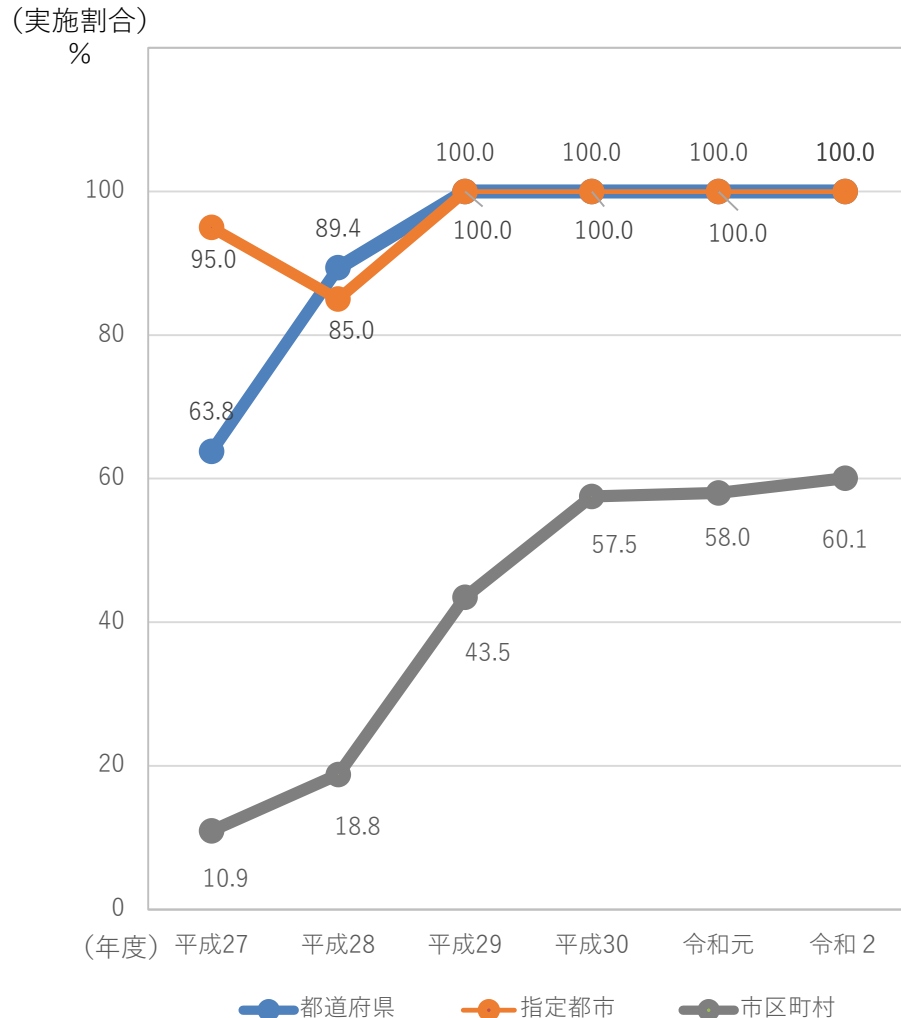
【各シーズン等に合わせたトピックの掲載】

【cookpad「消費者庁のキッチン」】

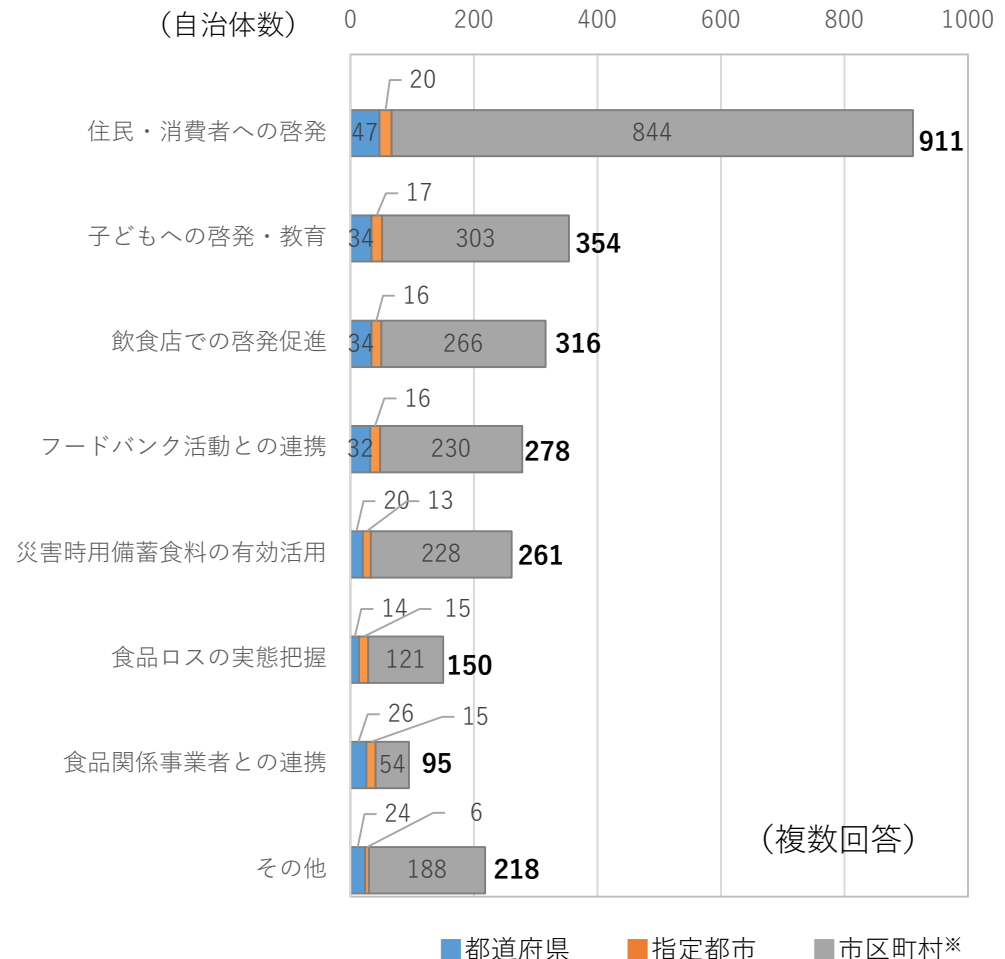


地方公共団体での取組の推進

食品ロス削減の取組の実施割合



令和2年度の主な取組内容



※市区町村には、1つの広域連合を含む

資料：「令和2年度地方公共団体における食品ロス削減の取組状況について」

未来に向けて
～キーワードは「協働」～

食品を捨てるということ

- まだ食べられる食品を処分
- 「ごみ」となった食品を燃やすためにはエネルギーが必要
- 食品を燃やすと温室効果ガス（CO₂）が排出される

食品を捨てることは「もったいない」し、環境にも影響を与えること

成果と今後の課題

- 「食品ロス」という言葉の認知度は（ある程度）上がった
 - 今後は、「知っている」という段階から、「実践」に移していくことが重要
- それぞれが「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけでなく「行動」



- ✓ 国民それぞれが、無理のない形で、食品ロスの削減に取り組んでいけるような施策の展開がポイント
- ✓ 「事業者」「消費者」それぞれが取り組むだけでなく、事業者と消費者が一緒になって取り組むことが必要になっていくのでは

「我が事」として「行動」

- それぞれみんな考えて、できることから始めてみましょう



ご静聴ありがとうございました



食品ロス削減に向けた取組

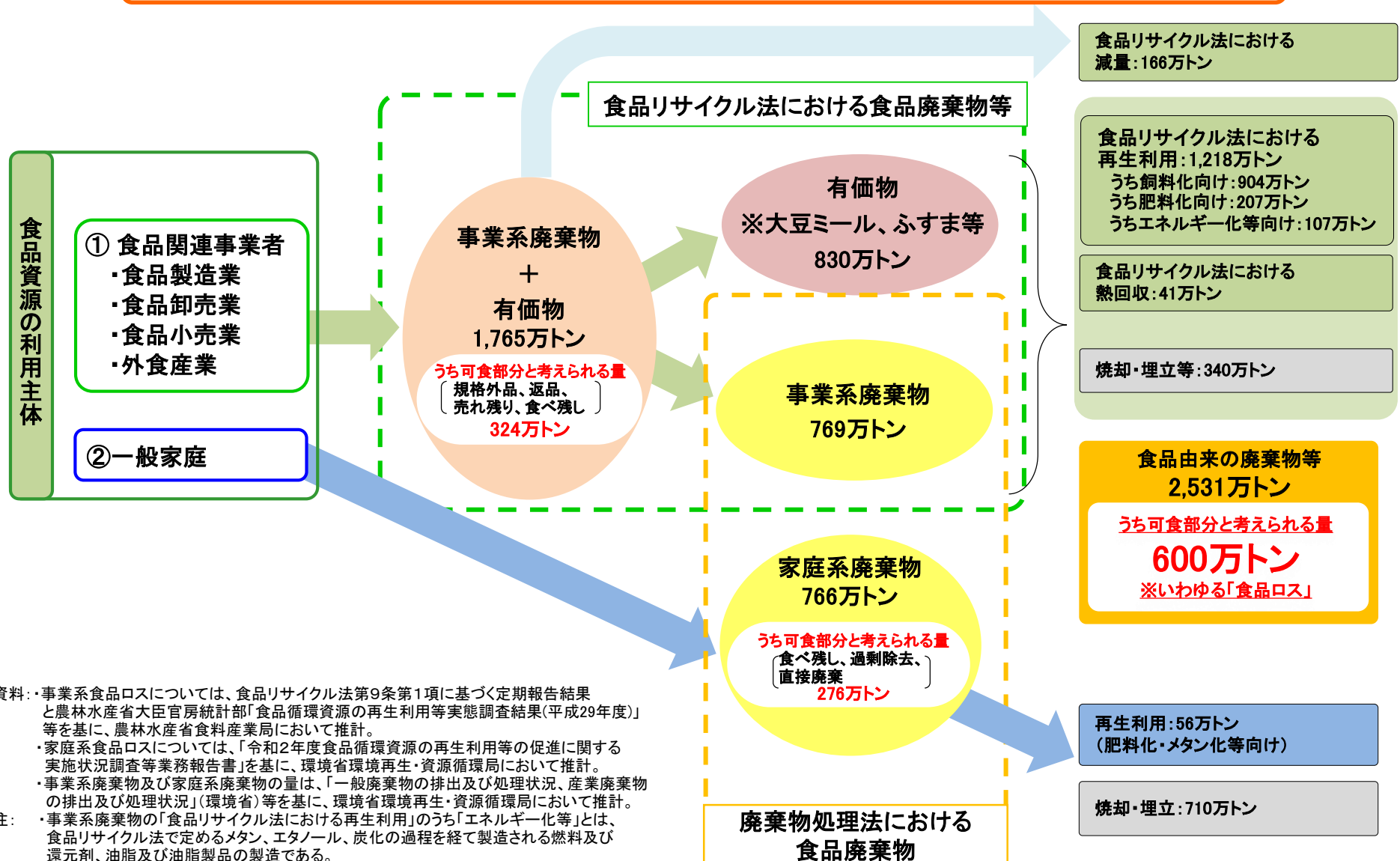
環境省 環境再生・資源循環局
リサイクル推進室

食品ロスの概要・取組の概要



食品廃棄物等の利用状況等（平成30年度推計）＜概念図＞

平成30年度では、我が国全体で「**食品ロス**」が約**600万トン**発生



資料: 事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(平成29年度)」等を基に、農林水産省食料産業局において推計。
 ・家庭系食品ロスについては、「令和2年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計。
 ・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」(環境省)等を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計。
 注: 事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。
 ・端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがある。

食品ロス量の推計方法

食品ロス量(食べ残し/手つかず廃棄/過剰除去)は、
市町村が行っている組成調査の結果を用いて推計している。

【一般家庭のごみ】

食品廃棄物
(生ごみ)
の分別の様子



《食べ残しの例》※ご飯など



《調理くずの例》※野菜の皮、卵の殻など



《直接廃棄（手つかず食品）の例》



家庭系食品ロス削減目標の設定

- 循環型社会形成推進基本法に基づき「第四次循環型社会形成推進基本計画」を、平成30年6月に閣議決定。
- 新たな計画では、SDGsを踏まえた家庭系の食品ロス削減目標（家庭から発生する食品ロスを2030年度までに半減）を設定。

＜家庭系食品ロス発生量の推移＞

＜第4次循環型社会形成推進基本計画＞（抜粋）

5. 国の取組

5.3 ライフサイクル全体での徹底的な資源循環

5.3.2 バイオマス（食品・木など）

- 家庭から発生する食品ロスについては、これを2030年までに半減するべく、自治体、事業者等が協力して、食品ロスの削減に向けた国民運動を展開し、食品ロス削減に関する国民意識の向上を図るとともに、使い切れる量の食品を購入すること、残さず食べ切ること、未利用食品を有効活用することなど、家庭において食品の購入や調理等の際の具体的な行動の実践を促進する。
- 家庭以外から発生する食品ロスについては、SDGsを踏まえた目標を検討するとともに、個社での解決が難しいフードチェーン全体での非効率を改善するための商習慣の見直しの促進、「3010運動」など宴会時の食べ残しを減らす自治体主導の取組の促進、最新の技術を活用した需要予測サービスの普及、食品関連事業者の製造・流通段階で発生する未利用食品を、必要としている人や施設が活用できる取組の推進、その他食品ロス削減のための取組の展開等を実施し、製造から流通、消費までの各段階における食品ロス削減の取組を加速化する。
- 食品ロスの削減に係る取組の実施及びその進捗の評価に当たっては、その基礎情報として、国内で発生する食品ロスの量を的確に把握することが重要であることから、自治体による食品ロス発生量の調査を支援するとともに、これによって得られたデータ等を基に、食品ロス発生量に係る推計値の精緻化を行う。

年度	2000		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
食品ロス発生量 (万トン)	433	・・・	312	302	282	289	291	284	276

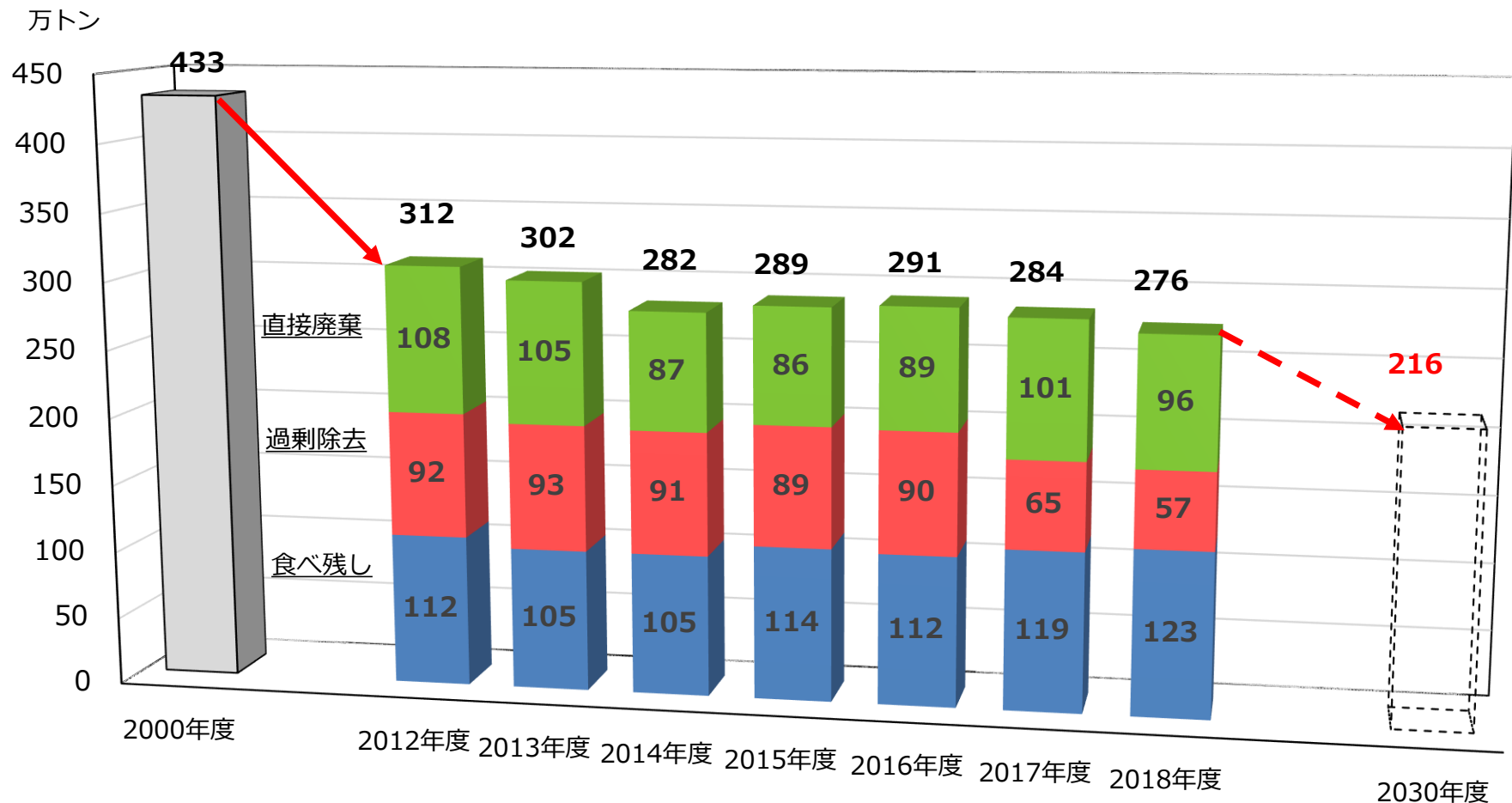
※2000年度の発生量は暫定値

家庭系食品ロス量の削減目標と推移

【目標】2000年度(433万トン)比で、2030年度までに半減させる(**216万トン**)

※暫定値であり、今後精査する予定

2012年度以降では、直接廃棄、過剰除去が減少している一方で、食べ残しが増加しており、全体では微減。



事業系食品ロス削減目標の設定

- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。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(令和元年7月)



〈事業系食品ロス発生量の推移〉

年度	2000		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
食品ロス発生量 (万トン)	547	・・・	331	330	339	357	352	328	324

- ・「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに半減させる目標を設定。

- ・ 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。
- ・ 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。

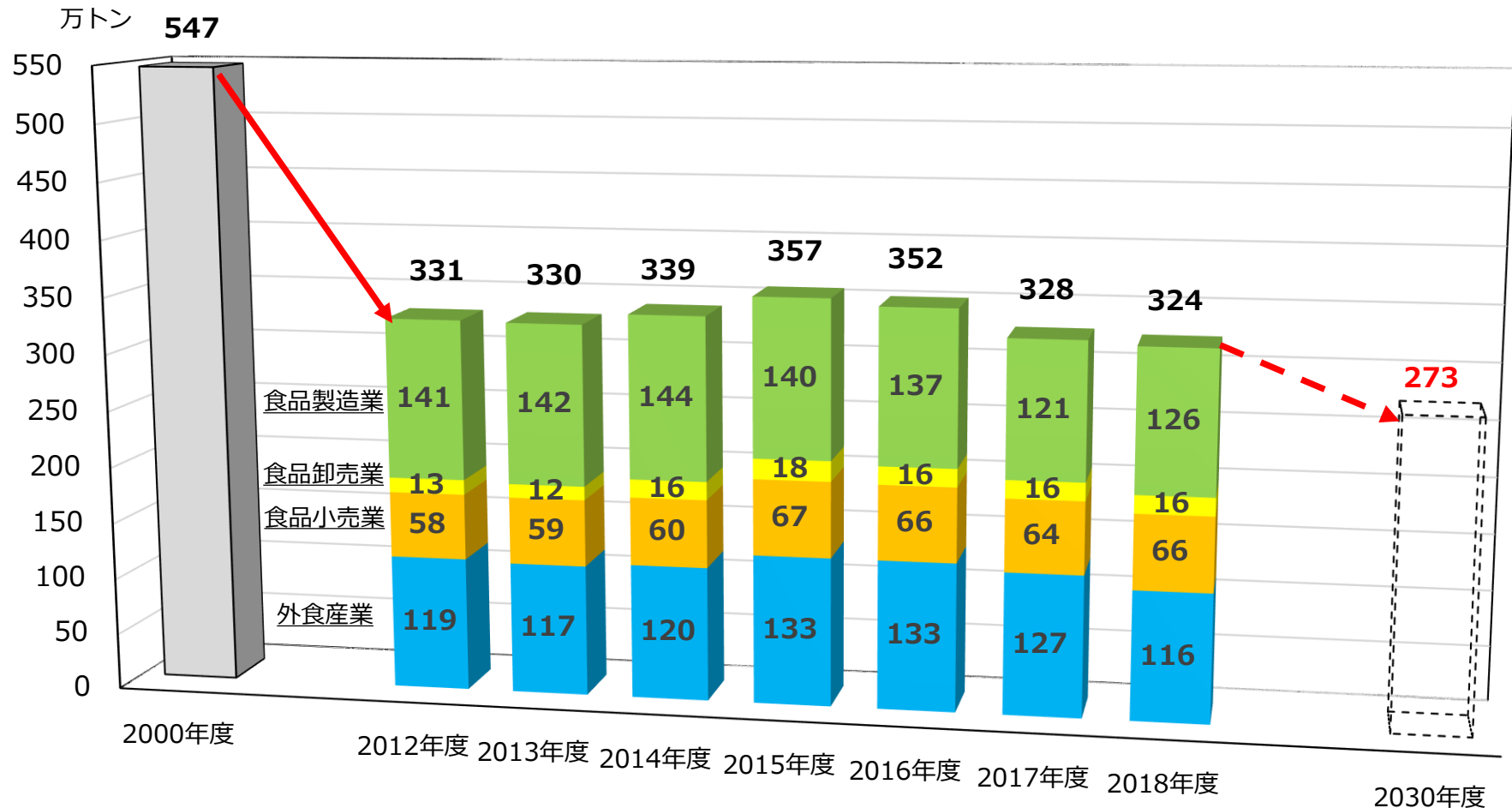
＜具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）＞

- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ mottECO（食べきれなかった料理を自己責任で持ち帰る行為）の導入
- ✓ 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

事業系食品口入量の削減目標と推移

【目標】2000年度(547万トン)比で、2030年度までに半減させる(**273万トン**)

2012年度以降では、食品製造業での削減が寄与し、全体では微減。
一方で食品流通業、外食産業では増加傾向にある。



食品ロス削減の取組の概要



食品ロスに関する情報を一元的に集約したHPの設置

- 消費者、自治体、事業者等の様々な主体が食品ロスの削減に向けた取組を進めるには、何よりもまず、身の回りの食品ロスについて正確な情報を得ることが重要。
- 環境省では、それぞれの主体が食品ロスに関する正確で分かりやすい情報を得ることができる環境を整備するべく、**食品ロスに関する情報を集約したポータルサイト**を作成した。

「食品ロスポータルサイト」
はこちら！



「mottECO」ロゴマーク及び普及啓発資材公表

- ドギーバッグに代わる新たな名称として選定された **「mottECO」**^{*1} のロゴを作成。
- もっとエコ」「持って帰ろう」という意味が込められたネーミングで、ロゴには食べ残しを、ボックスに入れ持ち帰ると、みんなが、美味しくて笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できたことに笑顔と、人々が笑顔になることを表現したデザイン。
- 飲食店や自治体が利用可能な、ロゴマークを使用したポスターやステッカーも作成。環境省HPよりダウンロードが可能。<<http://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>>



ロゴマーク



啓発用ポスター



店頭用ステッカー

^{*1} 環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会主催の「Newドギーバッグアイデアコンテスト ネーミングの部」にて大賞を受賞し、飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の新たな名称として選定されました。

食品ロスダイアリーアプリとは

- 記録による学習行動が食品ロスの発生抑制に寄与とするとの仮説を神戸市の食品ロスダイアリー調査より得る。
- 第Ⅳ期 環境省 環境経済の政策研究「食品ロス削減による経済便益に関する調査・分析」の中心ツールとして開発。

<https://gomi-jp-foodloss.com/>

©特定非営利活動法人ごみじゃぼん



食品ロスダイアリーアプリでできること

- ① どんな食品を食品ロスとして捨てたのかが簡単に**記録**できます。
- ② 1週間でどれくらいの**重さ**を捨てたのかが見ることができます。
- ③ 食品ロスが**金額換算**されて見ることができます。
- ④ 我が家の食品ロス量をアプリ登録者全員の**平均と比較**できます。
- ⑤ 食品ロス量がどのように**変化**しているのかを1週間ごとに見ることができます。
- ⑥ 過去にどのような食品をどの程度の重量捨てているのかの記録が一覧で見ることができ、CSVファイルとしてダウンロードできます。

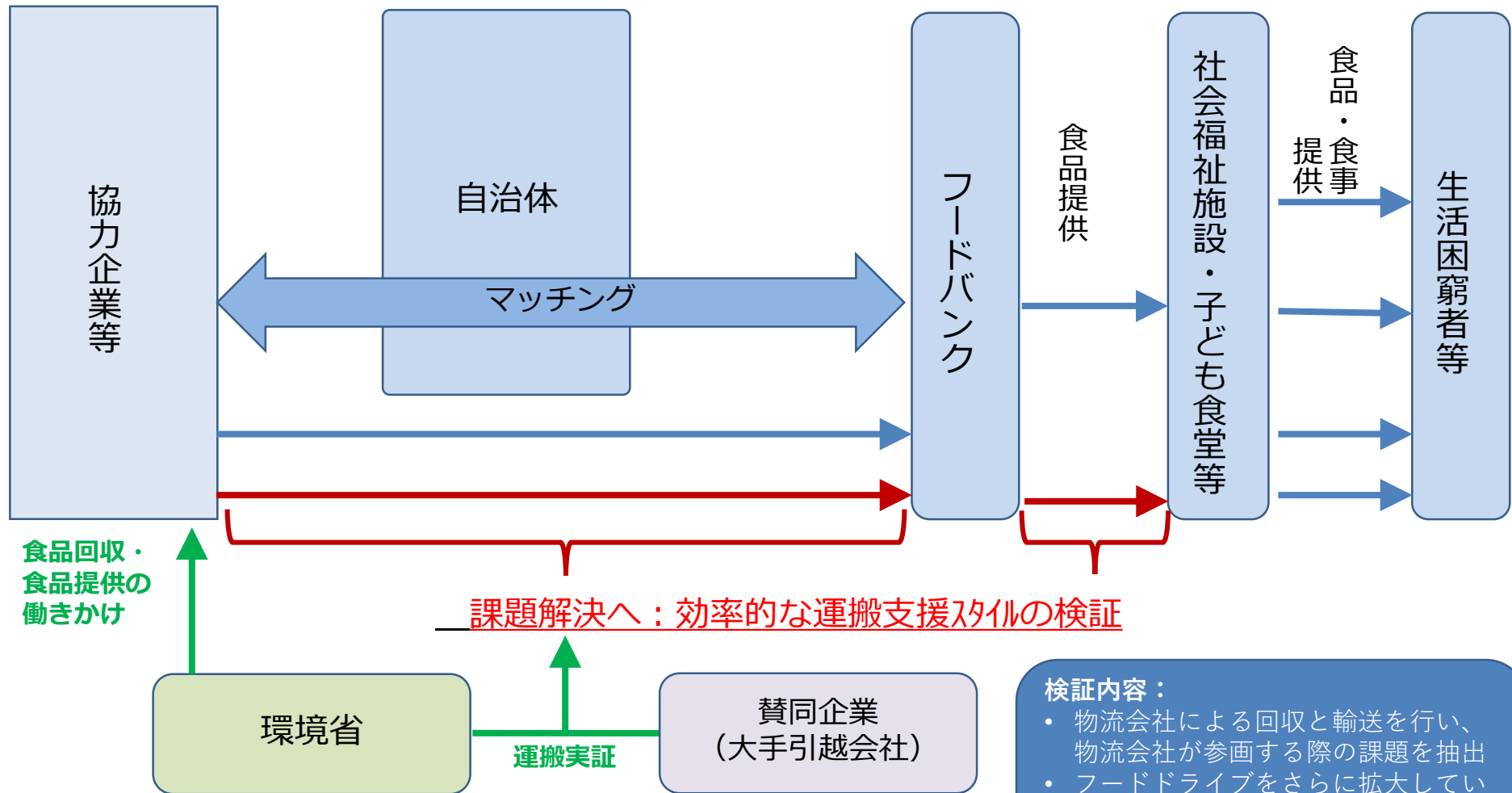


©特定非営利活動法人ごみじゃぼん

フードドライブ推進のための実証

フードドライブ推進のため実証を実施・検討中

⇒実証により課題把握等を行い、持続可能な支援方策を見だし横展開していく



※ 令和3年4月より、神戸市、(株)ダイエー、(株)サカイ引越センターとともに、提供された食品の回収拠点からフードバンク等への運搬に物流会社が参画する場合の課題等について検証するための実証を実施中

食品ロスの削減の推進に関する法律 第十六条において「国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関し顕著な功績があると認められる者に対し、表彰を行うよう努めるものとする。」とされている。

表彰部門

mottECO賞

mottECO取組事業者等（自治体含む）として「他の事業者等の参考となる優良な事例について表彰する。

- ・優良な持ち帰り容器
- ・お客様への声掛け・啓発方法の工夫
- ・社員教育方法の工夫 など

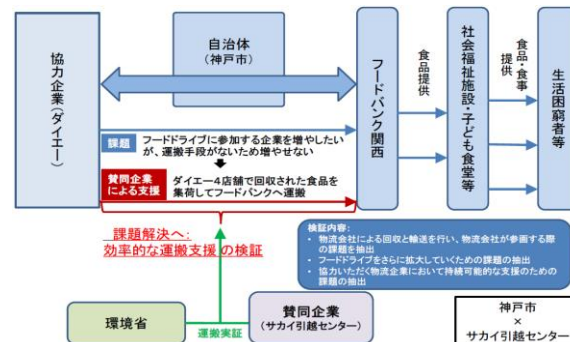
取組事例イメージ



フードドライブ賞

フードドライブでの食品の回収量増加に向けた取組や持続可能なフードドライブのスキーム構築に向けた取組など、フードドライブの拡大・定着について先進的な取組事例の表彰をする。

取組事例イメージ



食ロス削減の取組賞

ナッジや食品に関係する事業者による商慣習の見直しを通じた消費者の行動変容の促進など、食品ロス削減の取組について表彰する。

取組事例イメージ



スケジュール

- ・ 8月6日（金）報道発表・募集開始
- ・ 9月15日（水）募集締め切り ⇒ 審査委員会議（委員長：石川雅紀神戸大学名誉教授）にて受賞者決定
- ・ 10月下旬（食品ロス削減全国大会前） 受賞者発表

モデル事業の概要



令和3年度地方公共団体による食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業

事業の概要

- 環境省では、食品ロスの削減・食品リサイクルを実効的に推進するため、地方公共団体や事業者が実施する取組を支援し、その成果を広く情報発信し横展開を図ることを目的として、食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業、mottECO導入モデル事業、食品廃棄ゼロエリアモデル事業及び学校給食における食品ロス削減等に関する取組のモデル事業を実施する地方公共団体及び事業者等を募集しました。
- 本事業では、地方公共団体及び事業者等が実施する食品ロス削減及び食品リサイクル等に関する先進的取組について、環境省が技術的・財政的な支援を行うとともに、その効果を取りまとめ、他の地域への普及展開を図ります。

募集内容と応募・採択状況

部門	モデル事業概要	採択件数
・部門Ⅰ (食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業)	本モデル事業は、食品関連事業者や市民団体等と連携した先導的な食品ロス削減・食品リサイクルの施策を実施しようとする地方公共団体及び事業者を支援することを目的とし、施策実施に必要な事前調査、関係者との調整、施策の検証等について、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	3 自治体：1 川崎市 事業者：2 食品ロス・リバーセンサー JEMS
・部門Ⅱ (mottECO導入モデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体や事業者が飲食店等においてmottECOの導入を行うものです。また、mottECOの導入だけでなく、導入のための方策検討や導入時の課題整理、事業継続のためのスキーム検討、普及啓発資材の活用、消費者への自己責任の呼びかけ方法等の検討・検証・調査、関係者との調整等について、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	2 自治体：1 群馬県 事業者：1 セブン&アイフードサービス + ロイヤルホールディングス
・部門Ⅲ (食品廃棄ゼロエリアモデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体や事業者が特定のエリア内の食品廃棄ゼロを目標とし、リデュース、リユース、リサイクルの3Rを活用した施策実施に必要な事前調査、関係者との調整支援等について、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	2 自治体：1 京都市 事業者：1 I-ヒーロー・スタイル
・部門Ⅳ (学校給食における食品ロス削減等に関する取組のモデル事業)	本モデル事業は、市区町村が、市区町村教育委員会、学校関係者、関係事業者等の地域の関係者と協力し、学校給食の実施に伴う食品ロスの削減を含む食品廃棄物の3Rの実施や、3Rを教材とした食育・環境教育の実施、地域循環共生圏の形成・高度化の取組を支援するものです。	2 自治体：2 厚木市 三重県

食品リサイクルの概要



- 食品関連事業者が再生利用等を行う際の基準の設定（省令）
- 業種別の食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用等の実施率の目標の設定
- 再生利用等の実施率については、個々の事業者ごとにも目標を設定
- 食品廃棄物等を多量に発生する事業者（年間100トン以上）に対する定期報告の義務付け（年1回）
- 再生利用事業を促進する制度
 - 再生利用事業者の登録制度
 - 再生利用事業計画（リサイクルループ）の認定制度
- 食品関連事業者による取組が「著しく不十分」な場合の勧告・公表・命令・罰金

再生利用等

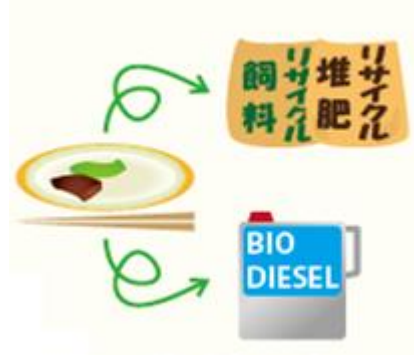
食品リサイクル法では、①**発生抑制する** ②**再生利用する** ③**熱回収する** ④**減量する** が再生利用等に取り組むときの優先順位となります。



1 発生抑制する

生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、まずは発生抑制に取り組む。

食品ロス
の削減



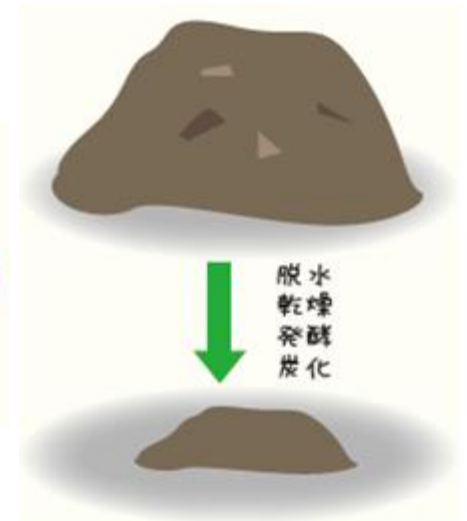
2 再生利用する

飼料、肥料、きのこ菌床、炭化製品(燃料又は還元剤としての利用)、油脂・油脂製品、エタノール・メタンの原材料として再生利用する。



3 熱回収する

焼却して熱回収をする。ただし、条件は①再生利用施設が離れていること、②メタンやバイオディーゼルと同等の以上のエネルギーを回収できること。



4 減量する

脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄物処分を容易にする。

脱炭素ロードマップと食品ゼロエリア構想の概要



- 国と地方が協働・共創して2050年までのカーボンニュートラルを実現するため、特に地域の取組と国民のライフスタイルに密接に関わる分野を中心に、国民・生活者目線での実現に向けたロードマップ、及び、それを実現するための国と地方による具体的な方策について議論する場として、「国・地方脱炭素実現会議」を開催。
- 令和3年6月9日に「地域脱炭素ロードマップ」を決定。

「食品廃棄ゼロエリア」の創出を重点対策の1つとして位置づけ



第3回 国・地方脱炭素実現会議（令和3年6月9日）（出典：首相官邸HP）

3-2. 重点対策⑥資源循環の高度化を通じた循環経済への移行

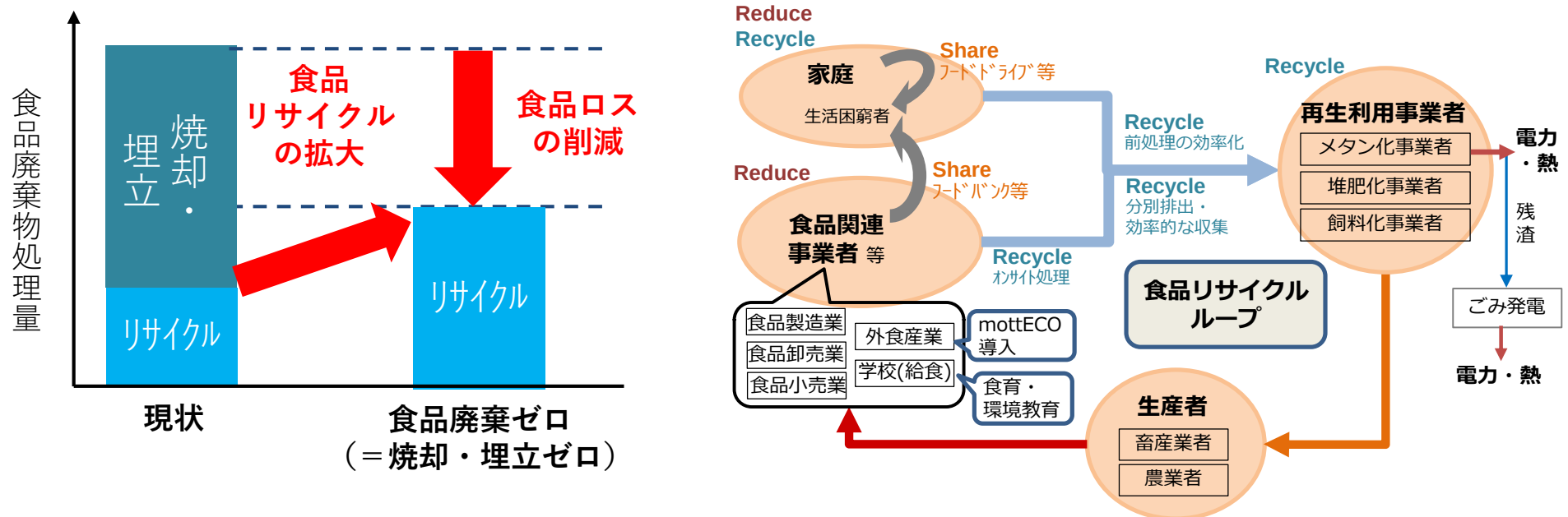
プラスチック資源の分別収集、食品ロス削減、食品リサイクル、家庭ごみ有料化の検討・実施、有機廃棄物等の地域資源としての活用、廃棄物処理の広域化・集約的な処理等を、地域で実践する。

創意工夫例	● ごみ半減プラン（食品ロス削減のため、食べ残しゼロ推進店舗認定制度や販売期限の延長の取組） ● 食品ロス削減推進計画（消費者・事業者・行政等の連携協力による食品ロス削減） ● 地域で発生した有機廃棄物を地域資源として活用（家庭の生ごみのバイオガス化）
絵姿目標	● 市民・事業者と連携した環境配慮設計製品（省資源、リユース可能、分別容易、再生材やバイオマスプラスチック等への素材代替等）の利用やワンウェイ・プラスチックのリデュース、市町村、製造・販売事業者、排出事業者によるプラスチック資源の回収・リサイクルが一体的に進んでいることを目指す ● 食品ロス量が、2030年度までに2000年度比で半減するとともに、発生する食品廃棄物については食品循環資源としてリサイクルが進み、食品廃棄ゼロとなるエリアが創出されることを目指す ● 廃棄物処理や下水処理で得られる電気、熱、CO₂、バイオガス等の地域での活用が拡大することを目指す 等
主要な政策対応	● プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律により、製品の設計からプラスチック廃棄物の処理までのライフサイクル全般で、3R+Renewableの取組を包括的に促進 ● 飲食店における食べ残しの持ち帰り（mottECO）やフードドライブ、災害用備蓄食品の寄附、事業者による商慣習の見直し等の食品ロス削減及び食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロエリアの創出を推進 ● 国民の暮らしに身近な家庭ごみの排出抑制を促す有効な手法の一つであるごみ有料化を、「一般廃棄物処理有料化の手引き」等を活用し推進 ● リユースやリサイクルに係る手間を減らすため、事業者・自治体と連携し、住民にとって利用しやすくなるよう、排出ルートの多様化やその周知を推進 ● 廃棄物処理を通じて地域に新たな価値を生み出すなど、地域循環共生圏を踏まえた資源循環のモデルを提示し、廃棄物を地域の資源として活用する取組を推進 等
具体的な事例	● 日野市 プラスチック製容器包装・製品の一括回収 ● 京都市等 新・京都市ごみ半減プラン（食品ロス削減のため、販売期限の延長を推進） ● 富山県 消費者・事業者・行政等の連携協力による食品ロス削減の推進計画 等

（出典）地域脱炭素ロードマップ【概要】（国地方創生会議）より転載
https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/datsutanso/pdf/20210609_chiiki_roadmap_gaiyou.pdf

飲食店における食べ残しの持ち帰り（mottECO）やフードドライブ、災害用備蓄食品の寄附、事業者による商慣習の見直しなどの食品ロス削減対策及び食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロを目指す先行エリアを創出する。

食品廃棄ゼロの達成イメージ



令和 4 年度重点施策予算要求



食品ロス削減及び食品廃棄物等の3R推進事業費



【令和4年度要求額 127百万円（127百万円）】

食品循環資源の再生利用等について一層の取組強化を図ります。

1. 事業目的

- ① 2030年までに2000年度比で食品ロスを半減するとの目標に向けて地方公共団体における対策や計画策定等を支援すると共に、地域資源循環を通じた環境負荷低減のため、食品廃棄ゼロエリアの創出を図る。
- ② 食品関連事業者等とも連携しmottECO等の食品ロス削減に向けた消費者の行動変容を促進するとともに、食品ロス削減や孤独孤立対策に資するフードドライブを地方公共団体等と連携して推進、横展開を行う。
- ③ 食品リサイクル法の見直し（R1.7月）を踏まえ、特に外食分野等での食品リサイクル率等の向上を図る。

2. 事業内容

1. 地域力を活かした食品ロス・廃棄物の削減の推進

- 食品ロス削減推進計画策定支援及び先進的な食品ロス削減の取組の普及展開
- 食品ロス削減対策マニュアルの改訂等
- 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業

2. 食品ロス半減に向けた行動変容の促進

- mottECO導入モデル事業
- 食品ロスポータルサイトの拡充
- 食品ロス削減のためのフードドライブ実施支援及び普及展開

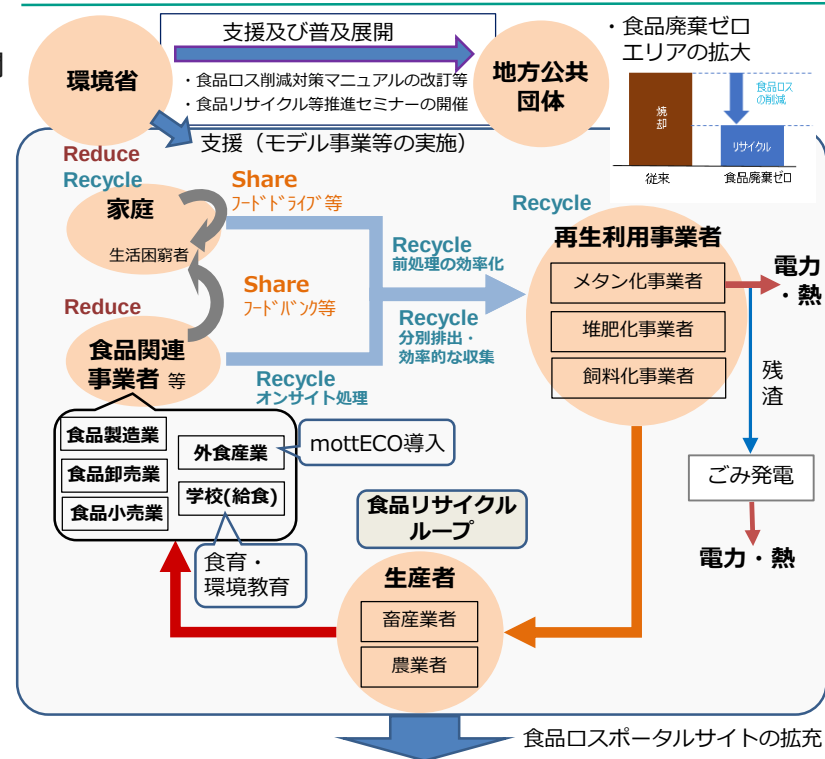
3. 食品リサイクル法に基づく安全・安心な3R推進事業

- 効率的な食品リサイクルに係るモデル事業
- 食品リサイクル法に基づく、登録再生利用事業者及び再生利用事業計画認定の促進に関する検討
- 地方公共団体支援のための食品リサイクル等推進セミナーの開催
- 食品関連事業者及び登録再生利用事業者等への指導

3. 事業スキーム

■事業形態	請負事業
■請負先	民間事業者・団体
■実施期間	平成19年度～

4. 事業イメージ



2030年までに2000年度比で食品ロス半減

三鷹市食品ロス削減アンケート

結果報告書 (抜粋版)

2021年

**三鷹市役所 生活環境部 ごみ対策課
公益財団法人 流通経済研究所**

I 事業の概要・目的等

1 事業の概要・目的

事業の目的	家庭内の食品ロスの発生実態・発生要因、および市民の食品ロス削減に関する意識・行動等を調査し、家庭の食品ロスを削減するための方策を検討する。
調査対象	三鷹市在住の方
調査方法	郵送調査 (三鷹市内のスーパーマーケットに設置された調査票に回答を記入し、郵送で提出する方法)
実施店舗	三鷹市内のスーパーマーケット9店舗（いなげや三鷹下連雀店、いなげや三鷹牟礼店、odakyu OX三鷹台店、コープみらいコープ牟礼店、サミットストア 上連雀店、サミットストア 三鷹台団地店、サミットストア 三鷹市役所前店、西友三鷹牟礼店、東急ストア 三鷹センター店、)
アンケート実施期間	2021年1月7日（木）～2021年1月25日（月）投函締切
アンケートの配布・回収結果	有効回答数 199

2 調査項目

- アンケートの調査項目は以下の通りである。

回答者属性	性別（SA、4 択）、年齢（SA、8 択）、同居人数（SA、5 択）、同居者の最低年齢（SA、8 択）、買物頻度（SA、5 択）
食品ロスに対する態度	○ 食品ロスの理解度（SA、3 択） ○ 食品ロス削減を国や自治体が進めることについての考え（SA、4 択） ○ 回答者にとっての自身の家庭の食品ロス削減の重要性（SA、4 択） ○ 回答者の家庭の食品ロス削減に対する取組意欲（SA、4 択）
食品ロス削減に関わる認識・行動	○ 回答者の自身の家庭の食品ロス削減のために重要なことについての認識（MA） ○ 最近 1 ヶ月の間に飲食しきれずまたは使い切れずに廃棄した経験のある食品（品目ごとにSA、ある・なしの 2 択） ○ 食品ロス削減のために現在行っていること（取組内容ごとにSA、4 段階尺度） ○ 食品ロス削減のために今後行いたいこと（取組内容ごとにSA、4 段階尺度） ○ 回答者が家庭の食品ロスを削減するのに効果的だと考えるアプリ・サービス（MA） ○ 回答者の食品ロス削減への意欲を高める情報の種類（情報ごとにSA、4 段階尺度）

3 調査用品 (1) 調査票

■ アンケートに使用した調査票は以下の通りである。

三鷹市家庭系食品ロス調査 調査票

(調査実施者：三鷹市生活環境部ごみ対策課、公益財団法人 流通経済研究所)

あなたのご家庭の食品ロス等について、ご家庭で調理やごみ捨てを主に担当なさっている方にご回答いただきたく、ご協力よろしくお願い申し上げます。

Q1. あなたの性別をお答えください。(ひとつだけ○)

1. 男性 2. 女性 3. その他 4. 回答しない

Q2. あなたの年齢をお答えください。(ひとつだけ○)

1. 19才以下 2. 20～29才 3. 30～39才 4. 40～49才
5. 50～59才 6. 60～69才 7. 70～79才 8. 80才以上

Q3. あなたご自身を含めて、同居されている家族の人数をお答えください。(ひとつだけ○)

1. 一人暮らし(同居の家族はいない) 2. 2人 3. 3人 4. 4人 5. 5人以上

→「1.」を選んだ方は Q5. にお進みください。「2. ～ 5.」を選んだ方は Q4. にお進みください。

Q4. 同居されているかたで、最も若いかたの年齢をお知らせください。(ひとつだけ○)

1. 同居している子供はいない 2. 1才未満 3. 1～2才 4. 3～5才
5. 6～11才 6. 12～14才 7. 15～17才 8. 18才以上

Q5. あなたは、1週間に何回食品の買い物に行きますか。(ひとつだけ○)

1. 週7回(毎日)以上 2. 週4～5回 3. 週2～3回 4. 週1回
5. 月2～3回 6. 月1回 7. 月1回を下回る頻度 8. 買い物をしない

Q6. あなたは「食品ロス」についてどの程度ご存知ですか。(ひとつだけ○)

1. 内容を知っている 2. 聞いたことはあるが内容は知らない 3. 全く聞いたことがない

Q7. 「食品ロス」とは「まだ食べられるのに捨てられる食品」のことです。日本では国民1人当たり換算で、毎日「お茶碗約1杯分」(約132g)の食品ロスが発生しており、国や自治体が食品ロス削減を進めています。

あなたは食品ロス削減を国や自治体が進めることについてどのようにお考えですか。(ひとつだけ○)

1. 積極的に進めるべきである 2. 進めるべきである
3. あまり進めるべきではない 4. 進めるべきではない

Q8. あなたにとってご家庭の食品ロス削減することは、どれくらい重要ですか。(ひとつだけ○)

1. 大変重要である 2. 重要である 3. それほど重要ではない 4. 全く重要ではない

Q9. あなたはご家庭の食品ロス削減にどれくらい取り組みたいですか。(ひとつだけ○)

1. 大いに取り組みたい 2. 取り組みたい
3. それほど取り組みたいと思わない 4. 全く取り組みたいと思わない

Q10. あなたのご家庭の食品ロスをこれまで以上に減らすために重要なことは何でしょうか。次の中からあなたのお考えにあてはまるものすべてをお選びください。(○はいくつでも)

1. 買い物の事前の計画 2. 売り場での買い物の仕方 3. 売り場での商品の選択
4. ご家庭での食品の保存方法 5. ご家庭での食品の管理 6. 調理の事前の計画
7. 調理の方法 8. ご家庭での喫食の仕方 9. 余った食品の活用方法

Q11. あなたのご家庭にあった食品で、最近1ヶ月の間に飲食しきれずまたは使い切れずに廃棄した経験のあるものをお答えください(それぞれひとつだけ○)。また、廃棄した経験のあるものについてはその理由として当てはまるものをお答えください。(品目ごとに○は3つまで)

品目	①最近1ヶ月の間に飲食しきれずまたは使い切れずに廃棄した経験		②廃棄した理由 (品目ごとに○は3つまで)	③その他の理由 (②以外にあれば、具体的に記入してください)
	ない	ある		
1 野菜・果物類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
2 肉類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
3 魚介類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
4 惣菜・お弁当類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
5 パン類・おにぎり類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
6 調味料(醤油・酢・ドレッシング・味噌など)	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
7 サラダ油、ゴマ油	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
8 卵	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
9 牛乳	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
10 バター・マーガリン・チーズ	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
11 即席ラーメン・スープ	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
12 レトルト・冷凍食品	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
13 缶詰	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
14 豆腐・納豆・練物(竹輪、蒲鉾、生類など)	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
15 菓子類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
16 飲料(牛乳以外)	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	
17 酒類	1	2	→ 1 2 3 4 5 6 7	

3 調査用品 (1) 調査票

■ アンケートに使用した調査票は以下の通りである。

Q12. あなたは現在、次のことを行っていますか。また、家庭の食品ロス削減に向けて行政やお店などから、キャンペーンやPOPなどを通じて取組を推奨されたら、今後どの程度行いたいと思いますか。

取組内容		①現在（ひとつだけ○）					②今後（ひとつだけ○）					
		行っている	ある程度行っている	あまり行っていない	行っていない		行いたいと思う	ある程度行いたいと思う	あまり行いたいと思わない	行いたいと思わない		
買い物時	1	買い物前の在庫確認		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	2	買い物前の購入リスト作成		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	3	スーパーのPOPや商品の袋に書いてある「献立例」を参考にした購入		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	4	購入時の賞味・消費期限の確認		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	5	ばら売り・少量パックの購入		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	6	カット済野菜の購入		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	7	チルド弁当（5℃前後で管理された従来より消費期限の長い弁当）の購入		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	8	冷凍食品の購入		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	9	その日必要なものを買う		1	2	3	4	→	1	2	3	4
保存時	10	冷蔵・冷凍保存		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	11	食品の在庫リストの作成		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	12	日常的な在庫状況の確認		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	13	日常的な冷蔵庫の整理		1	2	3	4	→	1	2	3	4
調理・喫食時	14	必要な量の調理		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	15	野菜の皮は、食材に応じてできるだけ使う		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	16	野菜の茎や皮の食べられる部分や、魚のあらなどを無駄なく使う		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	17	残さずに食べる		1	2	3	4	→	1	2	3	4
余剰発生時・廃棄時	18	料理が余った場合は、次の食事でも食べたり、作り替えて食べる		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	19	賞味期限を過ぎてもすぐには捨てず、自分で食べられるか判断する		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	20	余った料理をおすそ分けする		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	21	余った食品を子ども食堂などへの寄付に向けて提供している		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	22	生ごみを堆肥化する		1	2	3	4	→	1	2	3	4
	23	生ごみは水気を切って捨てる		1	2	3	4	→	1	2	3	4

Q13. 上記以外に食品の買い物、保存、調理・喫食、および廃棄の際に気をつけていることがあればお答えください。（自由記入）

Q14. あなたのご家庭の食品ロスを削減するには、どのようなアプリ・各種サービス等を使うことが効果的だと思いますか。あなたのお考えにあてはまるものすべてをお選びください。（○はい/□いいえ）

- 商品画像をスキャンすると、賞味期限を通知してくれるもの
- 家にある食材に合わせてレシピを提案してくれるもの
- 冷蔵庫の整理・在庫管理を手軽に行うことができるようになるもの
- 冷蔵庫に設置されたカメラとアプリが連動し、スマートフォン上で自宅の冷蔵庫の中身が確認できるもの
- 購入・廃棄データなどをご自身が手入力することにより、廃棄の傾向やコストを明らかにしてくれるもの
- スマートフォンで廃棄する食品を撮影するだけで食品ロスの量を計ることができるもの
- 食品ロスの計量データを基に、食品ロス削減によって節約できる金額を自動的にレポートしてくれるもの
- 食品ロスの計量データを基に、家計の節約につながる食品ロスの削減策を自動的に提案してくれるもの
- 子ども食堂などへの寄付に向けて食品を提供するためのもの

Q15. 前問の選択肢以外に、どのようなアプリ・各種サービス等があれば家庭での食品ロスを削減できるようなと思いますか。あなたのご意見をお聞かせください。（自由記入）

Q16. 次の情報により、あなたの食品ロス削減への意欲は高まりますか。もっとも近いものを1つ選んでください。（ひとつだけ○）

情報		大がいに高まる意欲	意欲が高まる	影響がそれほどない	影響が全くない
1	行政が食品ロス削減に取り組んでいることを示す情報	1	2	3	4
2	多くの家庭が食品ロス削減に取り組んでいることを示す情報	1	2	3	4
3	食品ロスの多さを知らせる写真	1	2	3	4
4	外食や食材のデリバリーの提案	1	2	3	4
5	買い物計画の立案のリマインダー	1	2	3	4
6	食品ロス削減につながる買い物のヒント	1	2	3	4
7	1週間の食事プランの定期的な提案	1	2	3	4
8	あなたのご家庭とよく似た家庭との食品ロス排出量の比較	1	2	3	4
9	あなたのご家庭とよく似た家庭の食品ロス削減に関する情報	1	2	3	4
10	あなたのご家庭の実際の食品ロス排出量のフィードバック	1	2	3	4
11	あなたのご家庭の食品ロスの経済的費用のフィードバック	1	2	3	4

最後に、アンケート謝礼のクオカードをお送りさせていただきますので、添付の謝礼発送用ラベルシールにご住所・お名前をご記入ください。謝礼発送用ラベルシールは封筒に貼らず、台紙につけたまま同封ください。同封されていない場合、謝礼の発送ができませんのでご注意ください。記載していただいた個人情報、アンケート謝礼の郵送以外には使用いたしません。

謝礼のお受け取りを辞退なさる場合は、下記チェックボックスに✓をご記入ください。その際は謝礼発送用ラベルシールのご記入は不要です。

☐ 謝礼のお受け取りを辞退する（左の留裏に✓をいれてください）

調査は以上で終了です。ご協力いただき誠にありがとうございました。

3 調査用品 (2) 店頭掲示ポスター

- アンケートの実施を知らせる店舗掲示ポスターは以下の通りである。

環境省×三鷹市 食品ロス削減モデル事業

三鷹市 食品ロス アンケート 実施中

アンケート回答期間
1月7日(木)～1月25日(月) ※
※先着200名様で締め切りとなりますので、終了日が前倒しとなる場合がございます。



**ご回答いただいた方に
クオカード500円分※をご進呈
(先着200名様)**

※アンケート謝礼(クオカード500円分)は、すべての設問にご回答いただいた方が対象です。
※本アンケートは三鷹市在住の方が対象です。それ以外の方は対象外となりますのでご了承ください。
※ご回答は1世帯につきお一人様に限らせていただきます。ご了承ください。

ご回答方法

1. こちらの店舗で配布しているアンケート用紙セットをお持ち帰りの上、中に入っている調査票を使いご回答ください。
2. ご回答後、同封の返信用封筒に調査票を入れて、1月25日(月)までにご投函ください。

本アンケートは、環境省の令和2年度地方公共団体による食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業として、三鷹市と公益財団法人流通経済研究所が、三鷹市内のスーパーマーケットで実施しています。

お問合せ

調査実施者 / 三鷹市生活環境部ごみ対策課、公益財団法人流通経済研究所
お問合せ先 / 三鷹市食品ロスアンケート2021事務局
(株式会社クリエイティブ マーケティング サービス内)
電話 03-6380-3335 (平日10時～17時)



三鷹市 緑と水の
MITAKA CITY 公園都市

4 実施期間中の店舗の様子



いなげや三鷹下連雀店



コープ牟礼店



西友三鷹牟礼店

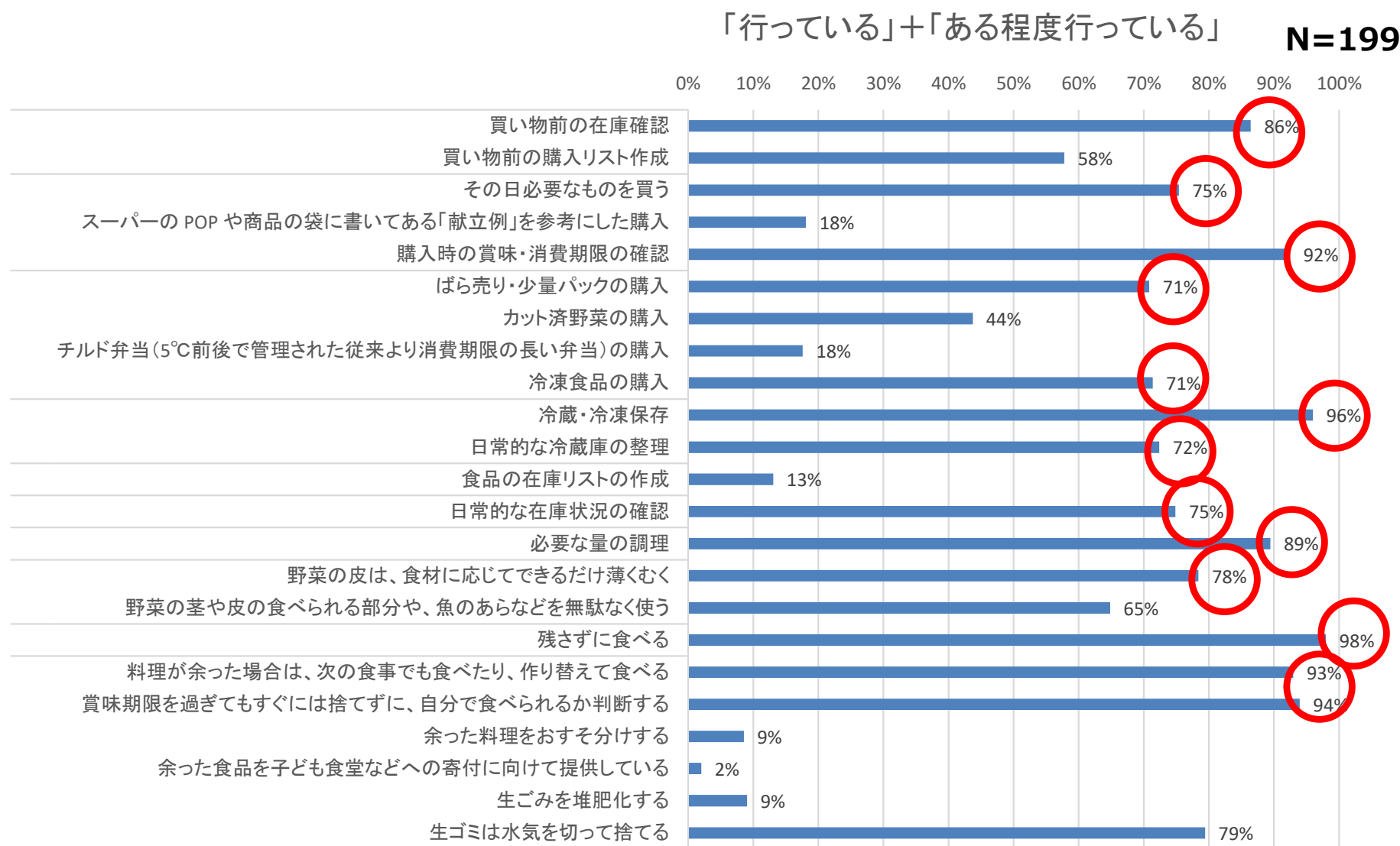


東急ストア三鷹センター店

Ⅱ 調査結果のポイント

1 市民の食品ロス削減行動実施についての認識

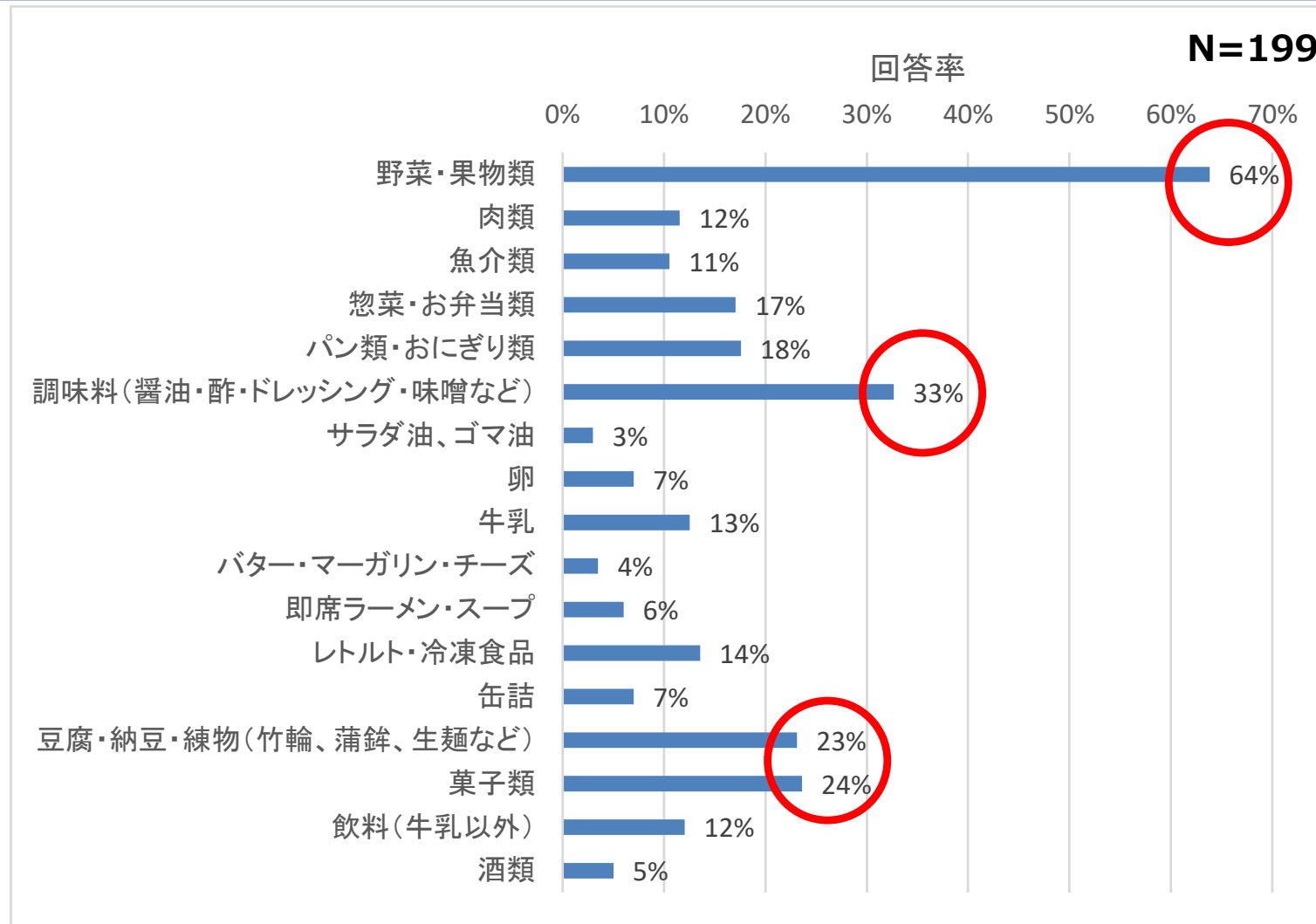
あなたは現在、次のことを行っていますか。(SA、4段階尺度)



市民は、食品ロス削減のための行動を概ね行っていると認識している。

2 家庭での食品ロスの発生状況

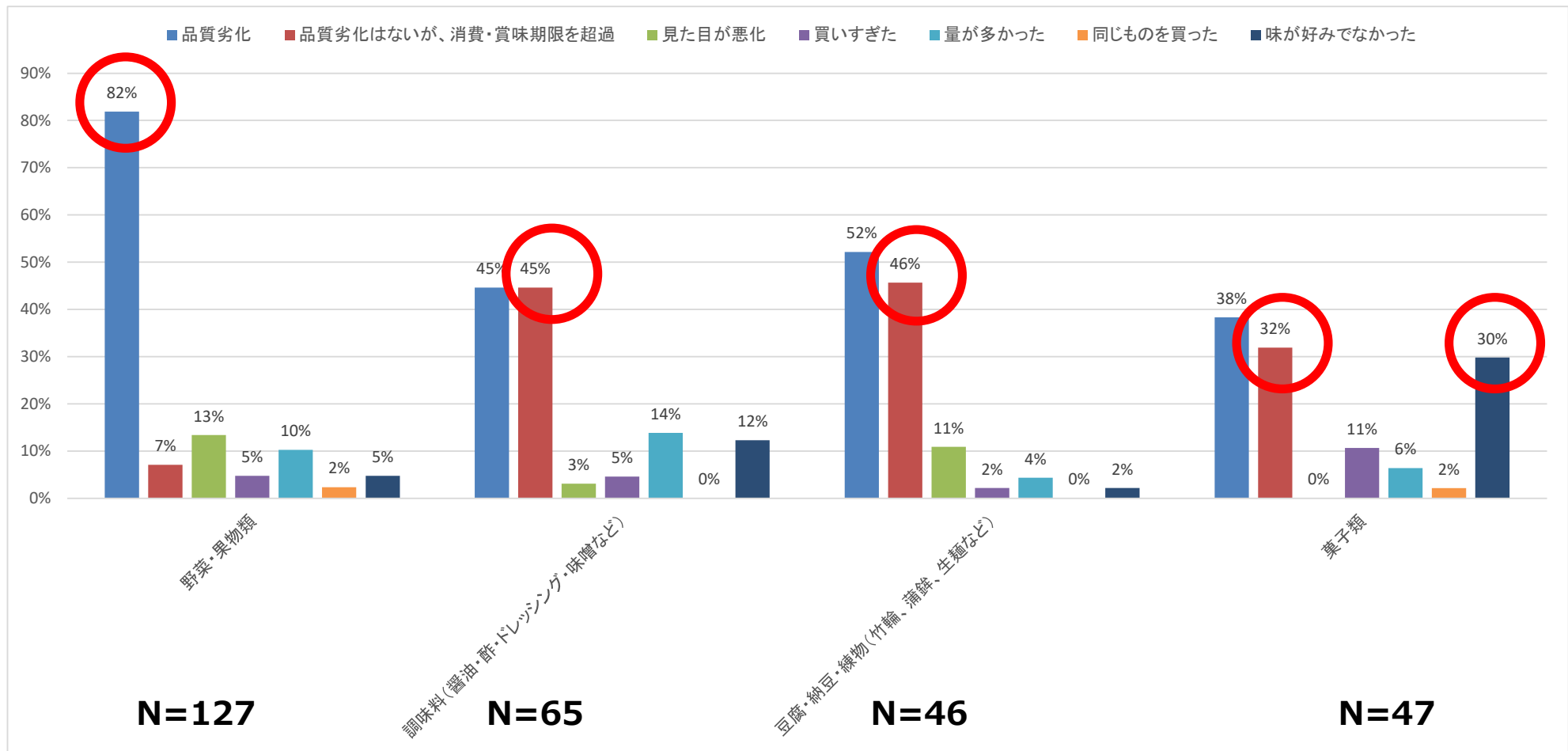
あなたのご家庭にあった食品で、最近 1 ヶ月の間に飲食しきれずまたは使い切れずに廃棄した経験のあるものをお答えください（SA、2 段階尺度）



「野菜・果物類」、「調味料」、「豆腐・納豆・練物」、「菓子類」などの品目で、食品ロスが発生している。

3 家庭での食品ロスの発生理由 <廃棄実施率の高い品目について集計>

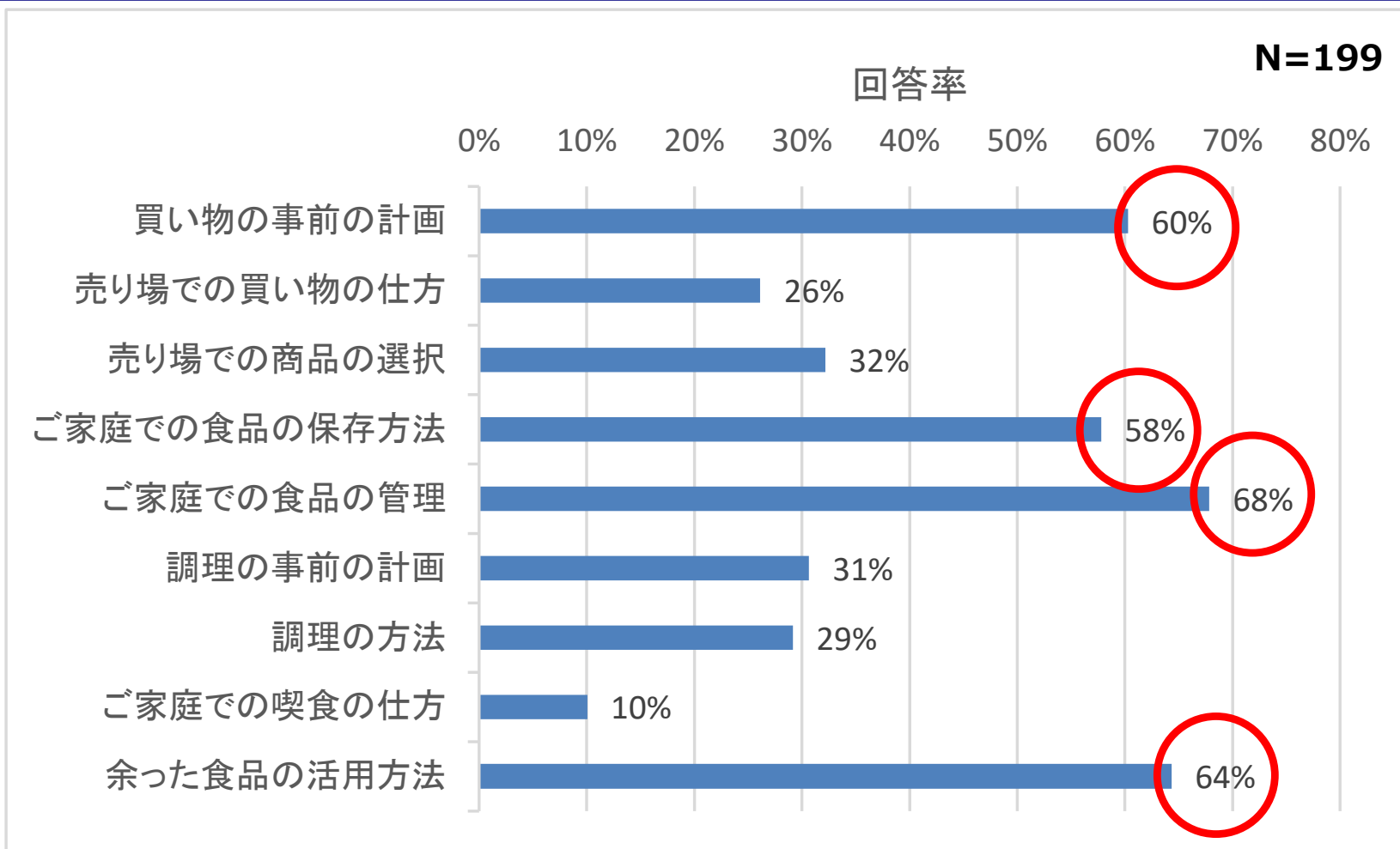
廃棄した経験のあるものについてはその理由として当てはまるものをお答えください。（MA、3つまで選択可）



「野菜・果物類」の廃棄の主因は品質劣化である。「調味料」は「品質劣化はないが、賞味期限切れ」との回答が5割弱あり、品質を確認してからの廃棄を促す余地がある。「豆腐・納豆・練物」についても同様の回答傾向となっており、消費期限商品でなければ、やはり品質確認の実施を促す余地がある。菓子は「品質劣化はないが、賞味期限切れ」との回答が3割強あり、品質を確認してからの廃棄を促す余地があるほか、「味が好みではなかった」との回答率も3割となっている。

4 市民の「食品ロスを削減していくためのポイント」についての認識

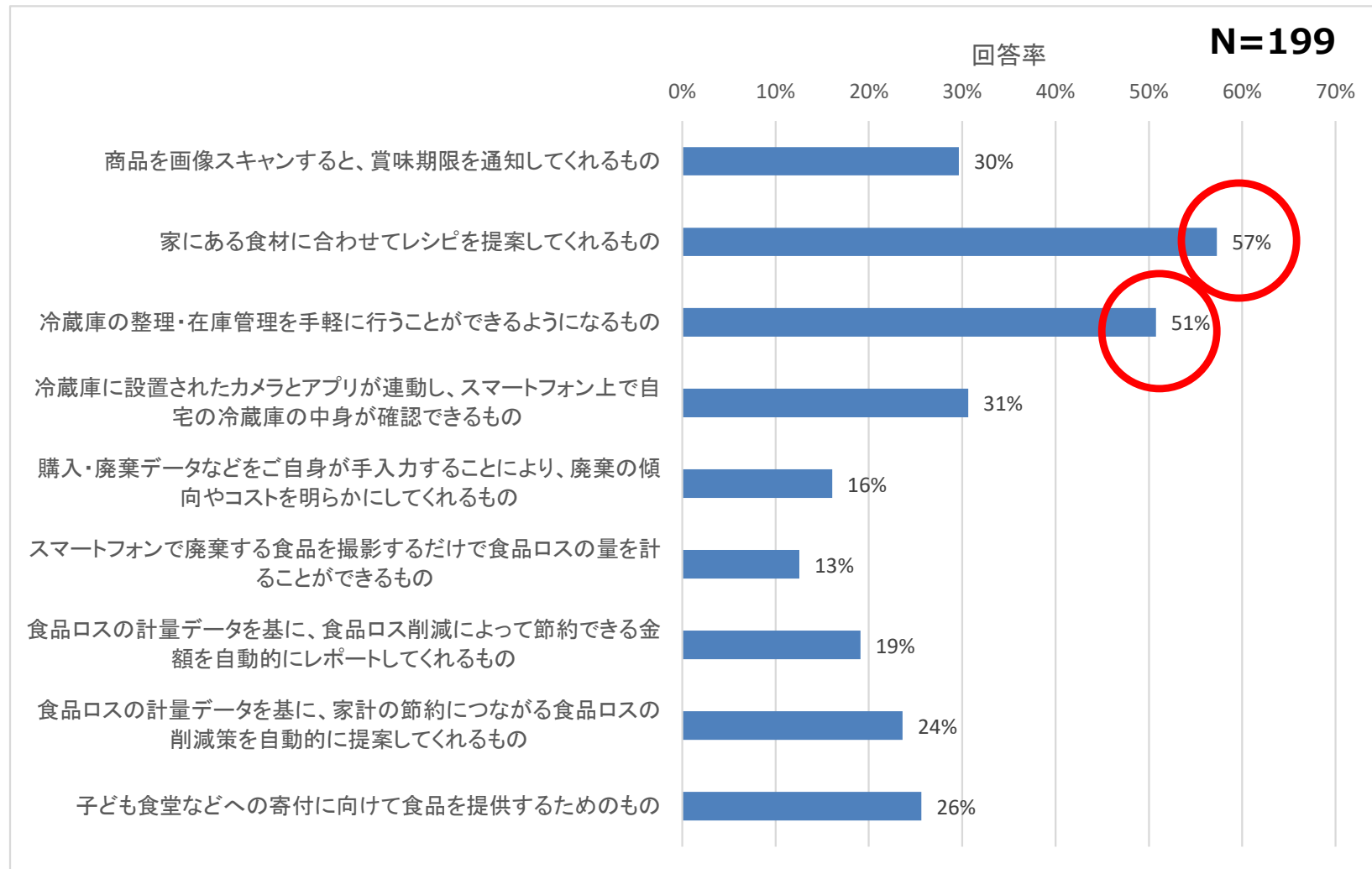
あなたのご家庭の食品ロスをこれまで以上に減らすために重要なことは何でしょうか。（MA）



市民は、食品ロスを削減していくためのポイントは、「買い物の計画」、「食品の保存の仕方」、「家庭での食品の管理」、「余った食品の活用」だと認識している。

5 回答者が家庭の食品ロスを削減するのに効果的だと考えるアプリ・サービス

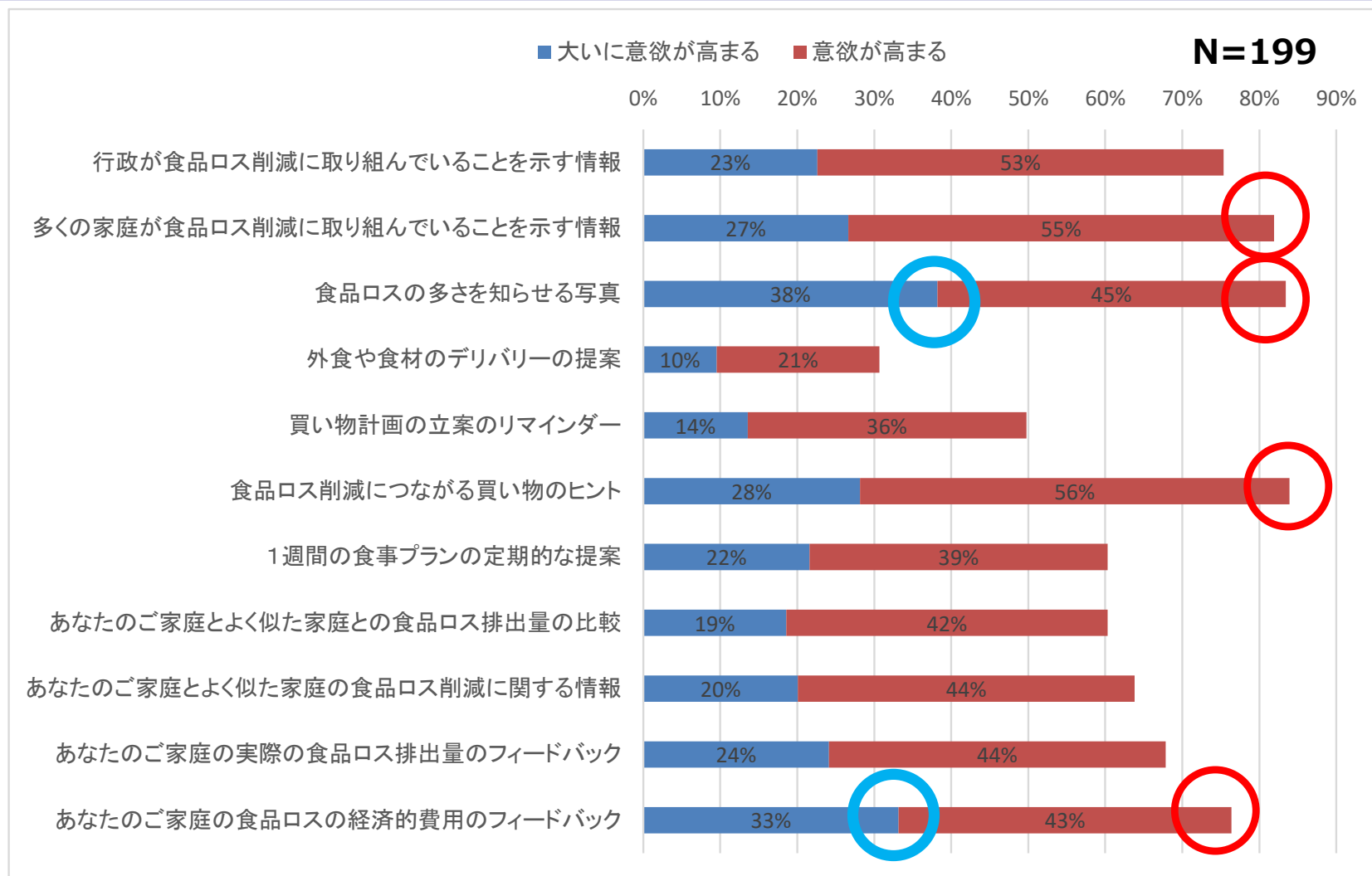
あなたのご家庭の食品ロスを削減するには、どのようなアプリ・各種サービス等を使うことが効果的だと思いますか。（MA）



市民は「家庭の在庫食材に合わせたレシピの考案」や「冷蔵庫の整理・在庫管理」といった作業を実施しているが、それらをサポートするツールの提供を望んでいる。

6 回答者の食品ロス削減への意欲を高める情報の種類

次の情報により、あなたの食品ロス削減への意欲は高まりますか。もっとも近いものを1つ選んでください。(SA、4段階尺度)



食品ロス削減行動を促すには「多くの家庭も取り組んでいるということ」、「食品ロスの多さを視覚的に訴える情報」、「食品ロス削減につながる買い物のヒント」、「各家庭の食品ロスの金額換算値情報」についてのコミュニケーションが有効と考えられる。

7 アンケート結果のポイント まとめ

- 市民は、買い物の計画、家庭での食材の保存、調理、余剰発生などの状況において、食品ロス削減のための行動を概ね行っていると認識している。
- 一方で、「野菜・果物類」、「調味料」、「豆腐・納豆・練物」、「菓子類」などの品目を中心に食品ロスが発生している。
- そうしたなか、市民はこれまで以上に食品ロスを削減していくためのポイントは、「買い物の計画」、「食品の保存の仕方」、「家庭での食品の管理」、「余った食品の活用」だと考えている。
- とくに「家庭の在庫食材に合わせたレシピの考案」や「冷蔵庫の整理・在庫管理」といった作業については、実施はしているものの、負担感を感じているものと見られる。これらをサポートするツールを提供し利用促進を図ることによって、市民の負担を軽減しつつ食品ロス削減を進めることができると考えられる。
- また、食品ロス削減行動を促すには「多くの家庭も取り組んでいるということ」、「食品ロスの多さを視覚的に訴える情報」、「食品ロス削減につながる買い物のヒント」、「各家庭の食品ロスの金額換算値情報」についてのコミュニケーションが効果的と考えられる。多忙な市民に対して、こうした情報を効果的に伝達することで行動の変容を促す、いわゆるナッジと呼ばれる手法の研究が有効と考えられる。