

食品ロス削減関係資料

食品ロスの削減の推進に関する法律

【議員立法】
令和元年5月31日 公布
10月1日 施行

<食品ロスの問題>

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、
環境負荷の増大等の問題も

前文

- ・食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題
- ・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層が主体的に取り組み、食べ物を無駄にしない意識を醸成、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用

➡ 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するため、本法を制定する旨を宣言

食品ロスの削減の定義（第2条）

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等（第3条～第7条）

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（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、適切に推進

食品ロス削減月間（第9条）

食品ロス削減月間を設ける（10月）

基本的施策（第14条～第19条）

- 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顕著な功績がある者に対する表彰
- ④実態調査、効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤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

基本方針等（第11条～第13条）

- ・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（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

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う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

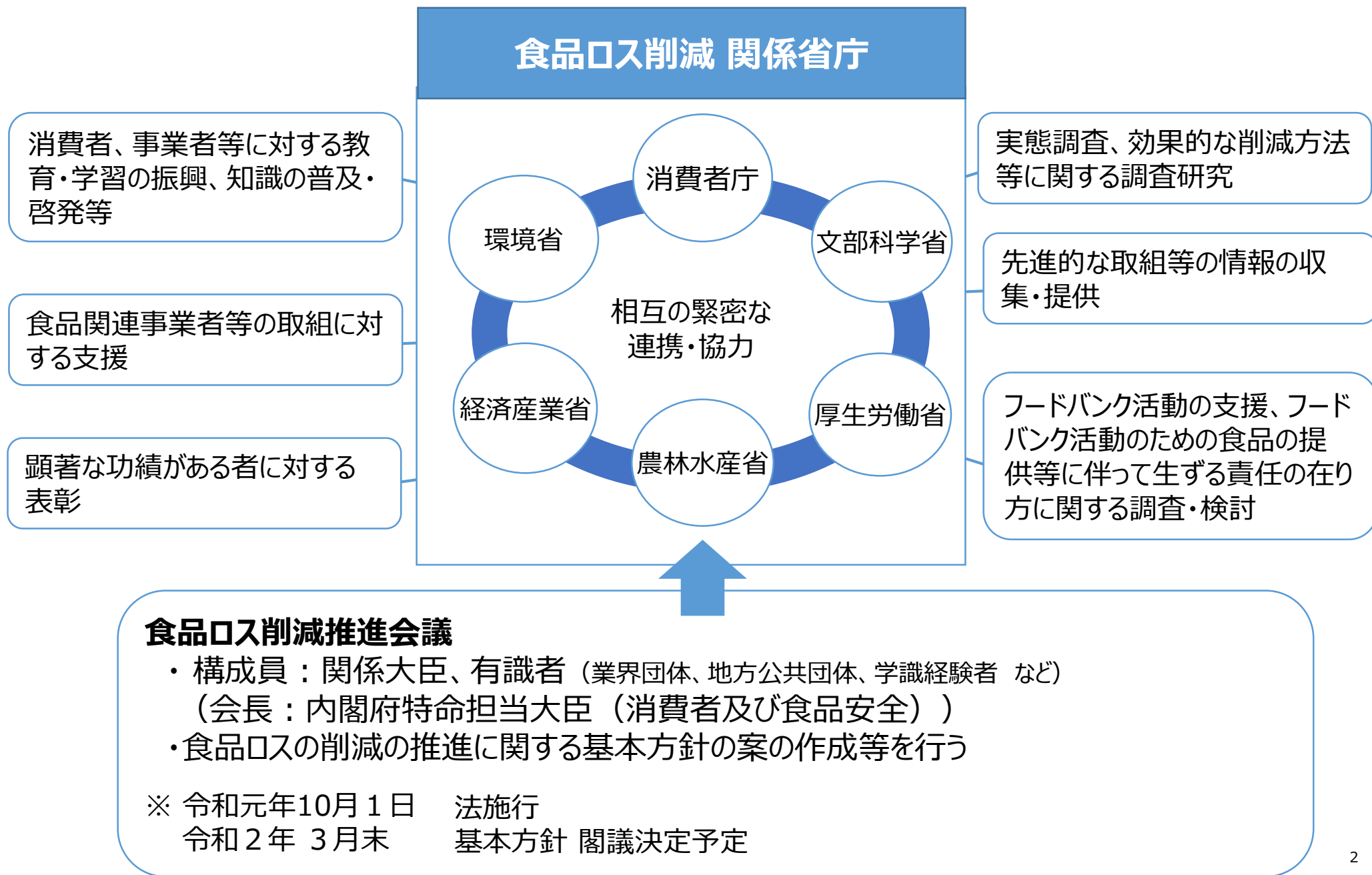
今後のスケジュール

- 令和2年3月末 基本方針 閣議決定予定
- ※食品ロス削減推進会議において、基本方針の案を作成（会議の有識者委員は内閣総理大臣の任命）

<関係省庁>

消費者庁、文部科学省、厚生労働省、
農林水産省、経済産業省、環境省

● 食品ロスの削減に向けた政府の体制・取組（概要）



○ 「食品ロスをめぐる現状」の整理

我が国の食品ロスの状況

- 食品ロス量は年間**643万トン**（平成28年度推計）≒国連世界食糧計画（WFP）による食糧援助量（約380万トン）の1.7倍
- 毎日大型（10トン）トラック約**1,760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**37%**
（農林水産省「食料需給表（平成30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29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76億人、2050年では**約98億人**
（国連「World Population Prospects The 2017 Revision(June 2017)」）

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**
（国連食糧農業機関（FAO）
「the STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2018）」）

SDGsの重要な柱

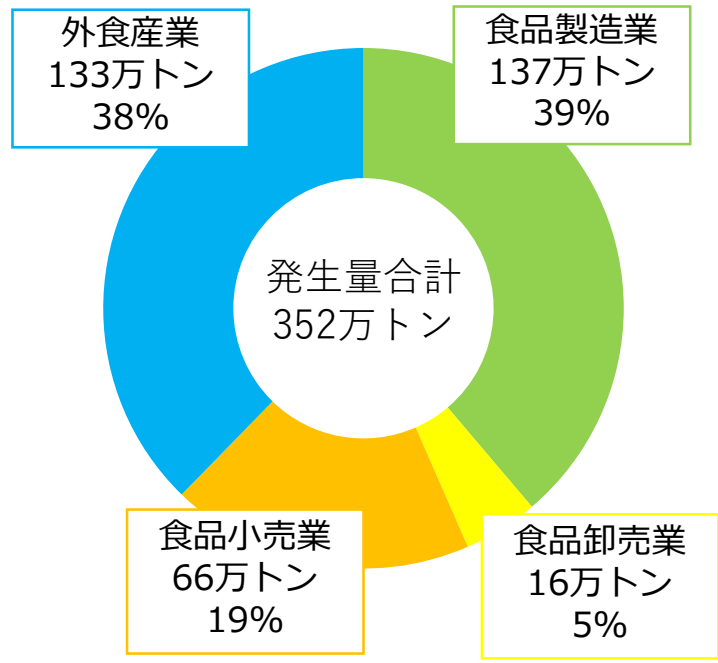
- ・国連の持続可能な開発のための2030アジェンダで言及
- ・G7 農業大臣会合及び環境大臣会合（2016年）で、各国が協調し、積極的に取り組んでいくことで合意

○ 食品ロスの発生要因

- 我が国の食品ロスは643万トン※
- 食品ロスのうち事業系由来は352万トン、家庭系由来は291万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系食品ロスの業種別内訳

(平成28年度)



- 製造・卸・小売事業者**

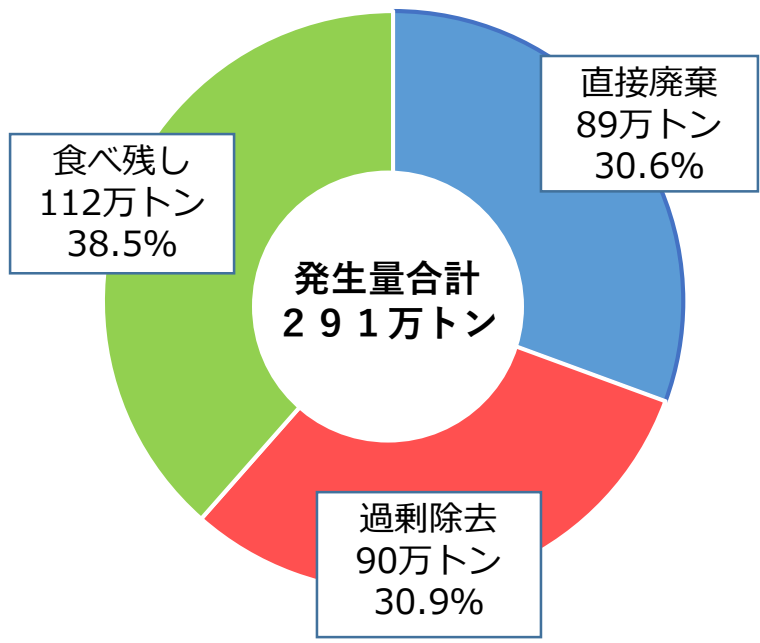
 - 規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる
- 外食事業者**

 - 食べ残し、仕入材料の使い残しなどが食品ロスになる

(出典) 農林水産省資料

家庭系食品ロスの内訳

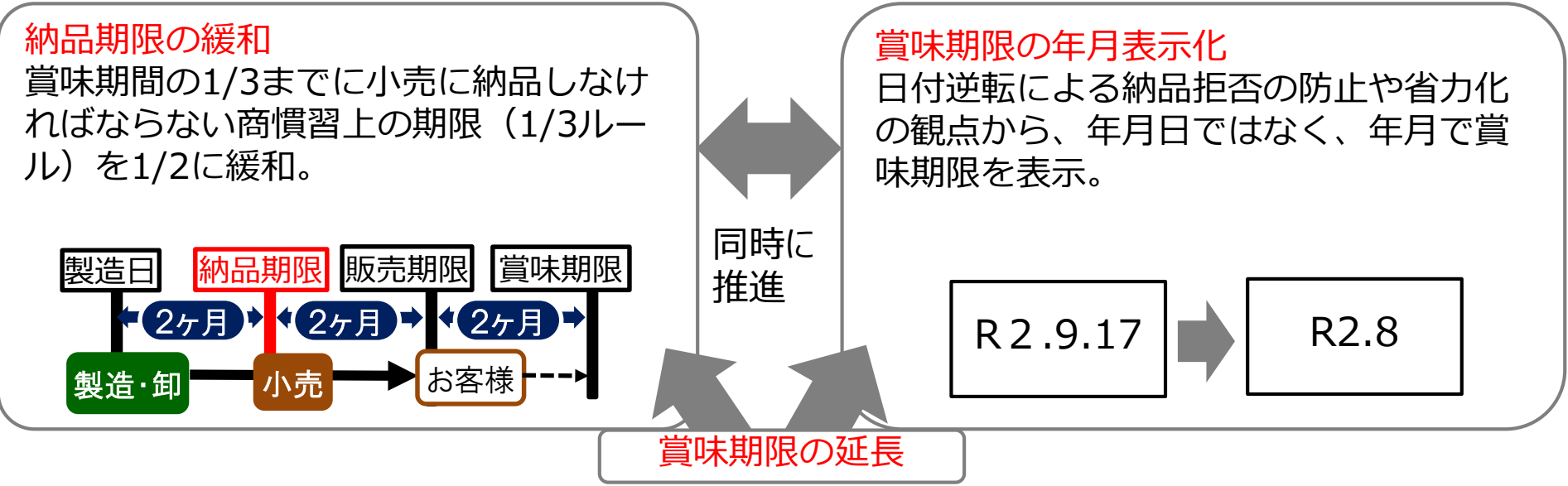
(平成28年度)



(出典) 環境省資料

○ 商慣習の見直し

✓ 平成24年度から、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場を設け、常温流通の加工食品は「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。



- 納品期限の緩和を推奨する品目
清涼飲料、菓子（賞味期間180日以上）、カップ麺

- 納品期限を見直した企業（94社）（令和元年10月25日時点）
（総合スーパー12社、食品スーパー42社、生協24社、コンビニエンスストア8社、ドラッグストア・薬局8社）

○ 外食時の食べきりの啓発促進

外食での食品ロスの削減に向け、消費者・飲食店それぞれの実践ポイントや留意事項を盛り込んだ『外食時のおいしく「食べきり」ガイド』を関係省庁との協働で作成（令和元年5月）。

おいしく食べきる
実践ポイントを明記

〈ガイドの中面（一部抜粋）〉

料理の「持ち帰り」の
留意事項を明記

まずは、おいしく「食べきり」を実践

おいしく、適量を、残さず、食べきる。
消費者としてできること、飲食店としてできること、それぞれのできることを増やして、「食べきり」を実践することで、「食べ残し」を減らしていきます。

消費者の方へ

□飲食店で食事をするときは

- できたての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれと思う量を注文しましょう。
- 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。

□宴会の際には

- 幹事さんや主催者は、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べられる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- 料理を楽しんで食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう、幹事さんが声を掛けるなど、料理を食べるようにしましょう。 等

飲食店の方へ

- お客さまが、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。 等

食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのは、もったいない。
でも、「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴います。
「持ち帰り」を行う場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことになります。

消費者の方へ

自己責任の範囲で

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて、行いましょう。
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。 等

飲食店の方へ

対応できる範囲で

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。 等

次ページの注文の時には、適量になるよう工夫しましょう。

食べきれずに残した料理を「持ち帰り」できることを明示した店舗ステッカー（例）を紹介

- ドギーバッグ普及委員会が考案した啓発用店舗ステッカー

- 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。
- ステッカーの利用を希望する店舗や自治体等が自由に利用できる啓発資料として提供。
- ドギーバッグ普及委員会HPからステッカーの画像をダウンロードして利用（無料）することが可能。

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

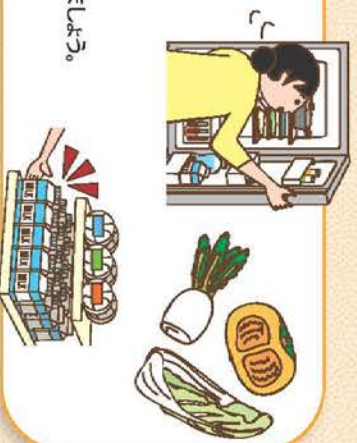
▶ メモ書きや携帯・スマホで撮影した画像が有効

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

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

まとめて下処理

▶ 冷凍・乾燥・塩蔵などでストック



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

食べきれる量を作る

▶ 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付か得られます。
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)

○ 地方公共団体の取組事例（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」の展開 により、外食時と家庭での食品ロス削減を推進

〈30・10運動コースター〉

おそとで
30・10



おうちで
30・10



〈もったいないクッキング「サンクスレシピ集」〉

□ 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、食べ物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、食品ロスを減らすための環境教育を実施。

〈環境教育の様子〉

□ 環境教育の内容について日頃から振り返ることができるよう、食品ロスをテーマとした紙芝居・絵本を作成。



〈原作公募により作成した絵本「もったいないぞう のこさんぞう」〉

