

食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

食品ロス削減に向けた農林水産省の取組

平成 27 年 9 月

農林水産省

食 料 産 業 局
バ イ オ マ ス 循 環 資 源 課
食 品 産 業 環 境 対 策 室

食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定等について

- 食品リサイクル法に基づき、食品循環資源の再生利用等を総合的かつ計画的に推進するため、おおむね5年ごとに基本方針を策定。
平成27年7月に新たな基本方針を策定するとともに、基本方針に基づく施策を展開するため、関係省令・告示を改正。

【新たな基本方針のポイント】

【省令改正等の概要】

【全体の課題】

・食料資源の有効利用、環境への負荷を低減するという観点から、食品ロス削減、リサイクル等に取り組むことが必要。

【個別の課題】

・食品ロスの発生の実態把握が不十分
・食品流通段階では、納品期限や賞味期限を必要以上に短く設定するといった商慣習など様々要因により食品ロスが発生。

・小規模な事業者が多数、分散して存在する食品流通の川下のリサイクルを加速化させるため、地域における食品廃棄物等の発生状況の把握が必要。
・食品廃棄物等の分別にコストがかかること、民間の再生利用料金が公共サービスである市町村の処理料金よりも結果として割高となっていること、再生利用施設の不足を含め需給のマッチング等がより困難であること等。
・登録再生利用事業者は、優良な事業者として再生利用の円滑な実施に貢献する一方、重大な生活環境保全上の支障を生じさせる等不適正な事案が発生。

1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

・食品廃棄物等の発生抑制を優先的に取り組んだ上で、食品循環資源について再生利用等を実施。
・食品循環資源の再生利用手法の優先順位について、飼料化、肥料化、その他の順とすることを明確化。

2. 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

・再生利用等実施率目標(平成31年度まで)
食品製造業95%、食品卸売業70%、食品小売業55%、外食産業50%

3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

【発生抑制】

・国は、食品ロスの発生状況をより実態に即して把握し、食品ロスの削減にかかる取組を数値化すること等により国民に対して実施を働きかけ。
・フードチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。

【再生利用等】

・食品廃棄物等多量発生事業者は国に再生利用等の実施状況を都道府県別にも報告することとし、国はこれらを整理・公表。
・地域における再生利用事業者の把握及び育成並びに地方公共団体を含めた関係主体の連携による計画的な食品循環資源の再生利用等を促進。
・関係者のマッチングの強化によるリサイクルループの形成を促進。
・登録再生利用事業者の食品廃棄物等の適正な処理を確保するため、登録の基準を追加するとともに、登録再生利用事業者への指導・監督を強化。

〈食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令の改正〉

・再生利用手法の優先順位について、飼料化、肥料化、その他の順とすることを明確化。
・食品関連事業者が自ら飼料を製造する際に遵守する基準として、愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律に基づく基準及び規格に適合させることを追加。

〈平成24年度の食品ロスの量の公表〉

農林水産省が事業系の食品ロスを、環境省が家庭系の食品ロスを公表。
※ 事業系331万トン、家庭系312万トン
計642万トン

〈食品廃棄物等多量発生事業者の定期の報告に関する省令の改正〉

都道府県別の食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量の報告を新たに追加するとともに、事業者の事務負担を考慮し、過去の当該報告を通じて把握が可能な項目等の合理化を実施。

〈再生利用事業を行う者の登録に関する省令の改正〉

登録に当たり、これまでの再生利用製品の製造・販売の実績を考慮するよう登録基準の要件を強化。

● 食品廃棄物等の利用状況等（平成24年度推計）＜概念図＞

食用仕向量 (8,464万トン)
粗食料＋加工用

食品リサイクル法における
減量：222万トン

食品リサイクル法における食品廃棄物等

食品リサイクル法における
再生利用：1,323万トン
うち飼料化向け：958万トン
うち肥料化向け：254万トン
うちエネルギー化等向け：111万トン

食品リサイクル法における
熱回収：46万トン

焼却・埋立等：326万トン

食品由来の廃棄物等
(2,801万トン)

うち可食部分と考えられる量
(642万トン)
※いわゆる「食品ロス」

再生利用：55万トン
(肥料化・メタン化等向け)

焼却・埋立：829万トン

- ① 食品関連事業者
- ・食品製造業
 - ・食品卸売業
 - ・食品小売業
 - ・外食産業

事業系廃棄物
＋
有価物
(1,916万トン)

うち可食部分と考えられる量
〔規格外品、返品、
売れ残り、食べ残し〕
(331万トン)

有価物
※大豆ミール、ふすま等
(876万トン)

事業系廃棄物
(819万トン)

家庭系廃棄物
(885万トン)

うち可食部分と考えられる量
〔食べ残し、過剰除去、
直接廃棄〕
(312万トン)

廃棄物処理法における食品廃棄物

②一般家庭

食品資源の利用主体

資料：・「平成24年度食料需給表」（農林水産省大臣官房）
・「食品廃棄物等の発生量及び再生利用等の内訳（平成24年度実績）」（農林水産省統計部）
・「平成26年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書」（農林水産省委託事業）
・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）等を基に環境省廃棄物・リサイクル対策部において推計
・「平成26年度食品循環資源に関する実施状況調査等業務報告書」（環境省請負調査）
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。
・ラウンドの関係により合計と内訳の計が一致しないことがある。

● 食品廃棄物等の発生抑制目標値

- 食品関連事業者にとって、食品廃棄物等の発生抑制は、取り組むべき最優先事項であることから食品リサイクル法に基づく努力目標として「発生抑制の目標値」を設定。
- 平成26年4月から26業種を対象に本格展開。
- 平成27年8月以降5業種を追加して設定。

■ 発生抑制の目標値【目標値の期間 5年（平成26年4月1日～平成31年3月31日）】

業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位
肉加工品製造業	113kg／百万円	そう菜製造業	403kg／百万円	その他の飲食店	108kg／百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg／百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg／百万円	持ち帰り・配達飲食サービス業（給食事業を除く。）	184kg／百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg／百万円	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものに限る。）	14.8kg／百万円	結婚式場業	0.826kg／人
野菜漬物製造業	668kg／百万円	各種食料品小売業	65.6kg／百万円	旅館業	0.777kg／人
味そ製造業	191kg／百万円	菓子・パン小売業	106kg／百万円	■新たに設定された発生抑制の目標値 （平成27年8月以降）	
しょうゆ製造業	895kg／百万円	コンビニエンスストア	44.1kg／百万円		
ソース製造業	59.8kg／t	食堂・レストラン（麺類を中心とするものに限る。）	175kg／百万円	業 種	基準発生原単位
パン製造業	194kg／百万円	食堂・レストラン（麺類を中心とするものを除く。）	152kg／百万円	その他の畜産食料品製造業	501kg/t
麺類製造業	270kg／百万円	居酒屋等	152kg／百万円	食酢製造業	252kg/百万円
豆腐・油揚げ製造業	2,560kg／百万円	喫茶店	108kg／百万円	菓子製造業	249kg/百万円
冷凍調理食品製造業	363kg／百万円	ファーストフード店	108kg／百万円	清涼飲料製造業（コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。）	429kg/t

●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組① 商慣習検討WT

○過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、個別企業等の取組では解決が難しくフードチェーン全体で解決していくことが必要。このため食品業界において、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置するとともに、その取組を支援。

食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム

- 【目的】食品ロス削減のための商慣習について検討
- 【構成】食品製造業、食品卸売業及び食品小売業の企業・団体、学識経験者
- 【事務局】流通経済研究所（農林水産省補助事業）

【参加企業】			
食品製造業（12社・団体）		食品卸売業（3社）	
・味の素(株)	(風味調味料協議会)	・国分(株)	(日本加工食品卸協会)
・江崎グリコ(株)	(全日本菓子協会)	・三菱食品(株)	(日本加工食品卸協会)
・キッコーマン食品(株)	(日本醤油協会)	・(株)山星屋	(全国菓子卸商業組合連合会)
・コカ・コーラカスタマーマーケティング(株)	(全国清涼飲料工業会)	食品小売業（5社）	
・サントリー食品インターナショナル(株)	(全国清涼飲料工業会)	・イオンリテール(株)	(日本チェーンストア協会)
・日清食品(株)	(日本即席食品工業協会)	・(株)イトーヨーカ堂	(日本チェーンストア協会)
・ハウス食品(株)	(全日本カレー工業協同組合)	・(株)東急ストア	(日本スーパーマーケット協会)
・(株)マルハニチロ食品	(日本缶詰協会)	・(株)ファミリーマート	(日本フランチャイズチェーン協会)
・山崎製パン(株)	(日本パン工業会)	・日本生活協同組合連合会	
・タカノフーズ(株)	(全国納豆協同組合連合会)		
・日本豆腐協会			
・日本乳業協会			

検討経緯	
【平成24年度】	
10月3日	第1回WT開催
11月2日	第2回WT開催
1月18日	第3回WT開催
2月22日	第4回WT開催
3月5日	中間とりまとめ公表
【平成25年度】	
11月15日	第1回WT開催
12月11日	第2回WT開催
3月13日	第3回WT開催
3月26日	とりまとめ公表(食品ロス削減シンポジウム)
【平成26年度】	
7月24日	第1回WT(加工食品)開催
10月3日	第2回WT(日配品)開催
10月16日	第3回WT(加工食品)開催
2月5日	第4回WT(日配品)開催
3月6日	第5回WT(全体)開催
3月17日	とりまとめ公表(食品ロス削減シンポジウム)

●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組② 納品期限緩和

- 小売への納品期限を賞味期間の1/3以内とするいわゆる1／3ルールが食品ロスのひとつの要因。パイロットプロジェクトの結果、納品期限緩和は食品ロス削減に相当の効果（飲料と賞味期間180日以上菓子で約4万トン）。飲料・賞味期間180日以上の菓子は、納品期限緩和を推奨。
- 意識の高いスーパー、コンビニから納品期限緩和を順次実施。

納品期限見直しパイロットプロジェクト（35社）の結果

【食品製造業】 鮮度対応生産の削減など未出荷廃棄削減	【物流センター】 納品期限切れ発生数量の減少、返品削減	【小売店頭】 飲料及び賞味期間180日以上の菓子は店頭廃棄増等の問題なし	【該当食品全体への推計結果】 飲料：約 4万トン（約71億円） 菓子：約 0.1万トン（約16億円）（180日以上） ⇒合計：約4万トン（約87億円）	事業系食品ロスの1.0%～1.4%
-------------------------------	--------------------------------	---	--	-------------------

飲料・菓子の納品期限緩和を推奨

納品期限を見直した企業

実運用問題なし

イトーヨーカ堂、東急ストア、ユニー、セブン-イレブン・ジャパン、サークルKサンクス、ファミリーマート、ローソン、デイリーヤマザキ

納品期限見直しを予定している企業

イオンリテール、ミニストップ

日本フランチャイズチェーン協会がリーダーシップを発揮して、加盟コンビニチェーンの取組推奨

●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組③ 賞味期限延長等

賞味期限延長

○2009年1月～2013年11月
958品目延長

○2013年12月～2014年10月
199品目延長

○今後227品目予定
(菓子・飲料等)

- ・日本即席食品工業会では、これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能との結論を得たため、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。

賞味期限の年月表示化

○2009年1月～2013年11月
50品目切り替え

○2013年12月～2014年10月
159品目切り替え

○今後81品目予定(飲料・菓子等)

- ・日本醤油協会では、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことに鑑み、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。
- ・平成25年5月製造分より、飲料大手5社の国産水2Lペットボトルで年月表示に切り替え。平成26年6月製造分より、麒麟、サントリーの缶コーヒー、茶などで順次切り替え。

●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組④ 日配品ロス削減

日配品メーカー
(納豆、豆腐、
牛乳・乳製品、パン)



発注

納品

小売店
(スーパー)



メーカー余剰生産率

パン:0.4%
豆腐:0.4%
牛乳・乳製品:0.07%
納豆:0.05%

4カテゴリーの
食品ロス推計

約6,500トン
(約25億円)

スーパー店頭廃棄率

パン:0.61%、豆腐:0.75%
牛乳:0.24%、納豆:0.5%
ヨーグルト:0.38%
洋菓子:0.92%
魚肉加工品:0.69%

店頭
食品ロス推計

約18,600トン
(約76億円)

- ①優良事例を共有しながら、販売実績・特売計画情報共有の効果的な進め方の検討
- ②小売業における需要予測精度の向上、売価のきめ細かい調整の強化を進めつつ、極端に短い発注リードタイムの改善の検討
- ③より多くの小売業での売切促進キャンペーン展開、消費者への情報提供強化

●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組⑤ もったいないキャンペーン

賞味・消費期限の近づいた商品をただ廃棄するのではなく、味や品質に問題のないものをお求め頂きやすい価格で消費者へ提供し、食品ロス削減に貢献する取組です。

【東急ストア】

実施店舗： 中央林間、宮前平
実施期間： 平成27年1月21日～2月10日
対象商品： 菓子パン、総菜パン

【イオンリテール】

実施店舗： モリシア津田沼、幕張、幕張新都心
実施期間： 平成27年2月1日～2月10日
対象商品： 菓子パン、食事パン

【イトーヨーカ堂】

実施店舗： 葛西
実施機関： 平成27年2月16日～2月28日
対象商品： 菓子パン、食事パン



(東急ストア宮前平店の様子)



(イトーヨーカ堂 葛西店の様子)



(イオン幕張新都心店の様子)

● ろすのんとのコラボレーション

ぼくの利用者は114件 にまで
増えたのん。
これからもよろしくのん。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



食品メーカー(製造方法・包装改良で賞味
期限延長、未利用部分の商品開発)

スーパー、コンビニ(値引きで売り切り、納
品期限緩和、啓発活動)

レストラン、社員食堂(食べ切り運動、小
盛りサービス、ドギーバッグ提供)

消費者団体・事業者団体(啓発活動)

包材メーカー(鮮度保持包材、高機能包
材で賞味期限延長)

家電メーカー(ロス削減・鮮度保持家電)

- 名前：ろすのん(性別 め)
 - ・食品ロスをなくす(non)という意味から命名
 - ・280件の応募の中から決定(平成25年12月)
- ろすのんのロゴセ：語尾に「のん」がつく
- 好きな食べ物：刺身のつま、パセリ
- 夢：食品ロスがなくなること
- 好きな言葉：残り物には福がある

平成27年8月末現在の承認・届出件数。地方公共団体、NPO法人、食品製造・卸、小売、外食産業など様々な団体・事業者において利用。

食品ロス削減に取り組む団体・企業の皆さん、是非ご利用いただき、一緒に国民運動を盛り上げていきましょう。(無料です！)

ロゴマーク利用許諾要領、利用許諾申請書等は、下記の農林水産省URLを御確認ください。

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

●ろすのんとのコラボレーション① 企業編

納品期限を緩和している飲料の
売場に掲示



食品ロス削減に貢献する家電の売場店頭
や販売カタログに使用

SHARP



● ろすのんとのコラボレーション② 企業編

社員食堂にテーブルトップを設置し、社員に食べきり運動の呼びかけや食品ロス削減に向けた啓発を実施

kikkoman



meiji



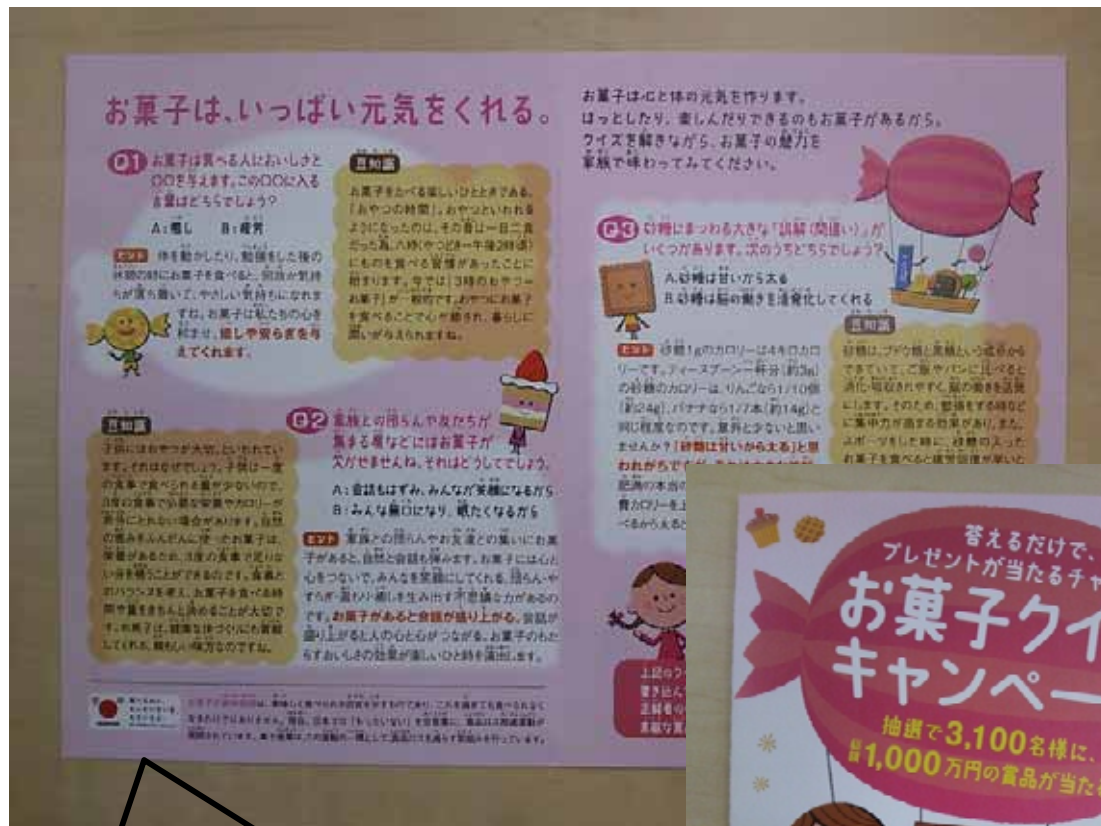
NIPPON



AJINOMOTO



お菓子クイズキャンペーン(全日本菓子協会)



お菓子の賞味期限は「美味しく食べられる目安を示すものであり、これを過ぎても食べられなくなるわけではありません」と呼びかけています。



長野県松本市 (松本市HPより)

おそとで残さず食べよう！30・10運動

おうちで残さず食べよう！30・10運動



食べ物を捨ててしまうなんて もったいない! (Don't waste food, it's so wasteful!)
30日は... 冷蔵庫クリーンアップデー 冷蔵庫を整理整頓! 期限の近い食材や残り物を 使いさう。 (30th is... Refrigerator Clean-up Day. Organize the refrigerator! Use up ingredients with near expiration dates and leftovers.)
おうちで 30 10 いちまる
10日は... エコ・クッキングデー 今まで捨てていた野菜の茎 や皮などを使って、調理して みよう。 (10th is... Eco-Cooking Day. Try cooking with vegetable stems and skins that you used to throw away.)
健康寿命延伸都市・松本

全国で活用できる子ども向け紙芝居作成



埼玉県 (埼玉県HPより)

食べきりSaiTaMa大作戦

- ①食品ロスをできるだけ出さないライフスタイルを実践する 食べきりスタイル(**S**tyle)
- ②食べ残しの多い宴会で締めの前15分間で残った食事を食べきる 食べきりタイム(**T**ime)
- ③外食店舗で小盛りの設定や食材使い切りレシピなどで食品ロスを減らす 食べきりメニュー(**M**enu)

