平成３０年１月２１日
食の安全と安心フォーラム第14回

行　政　の　取　組
～食品ロス削減の推進に向けて～

消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

消費者政策課　企画官　河野美穂

我が国の食品ロスの現状

毎日、大型（10トン）
トラック1,700台分を
廃棄

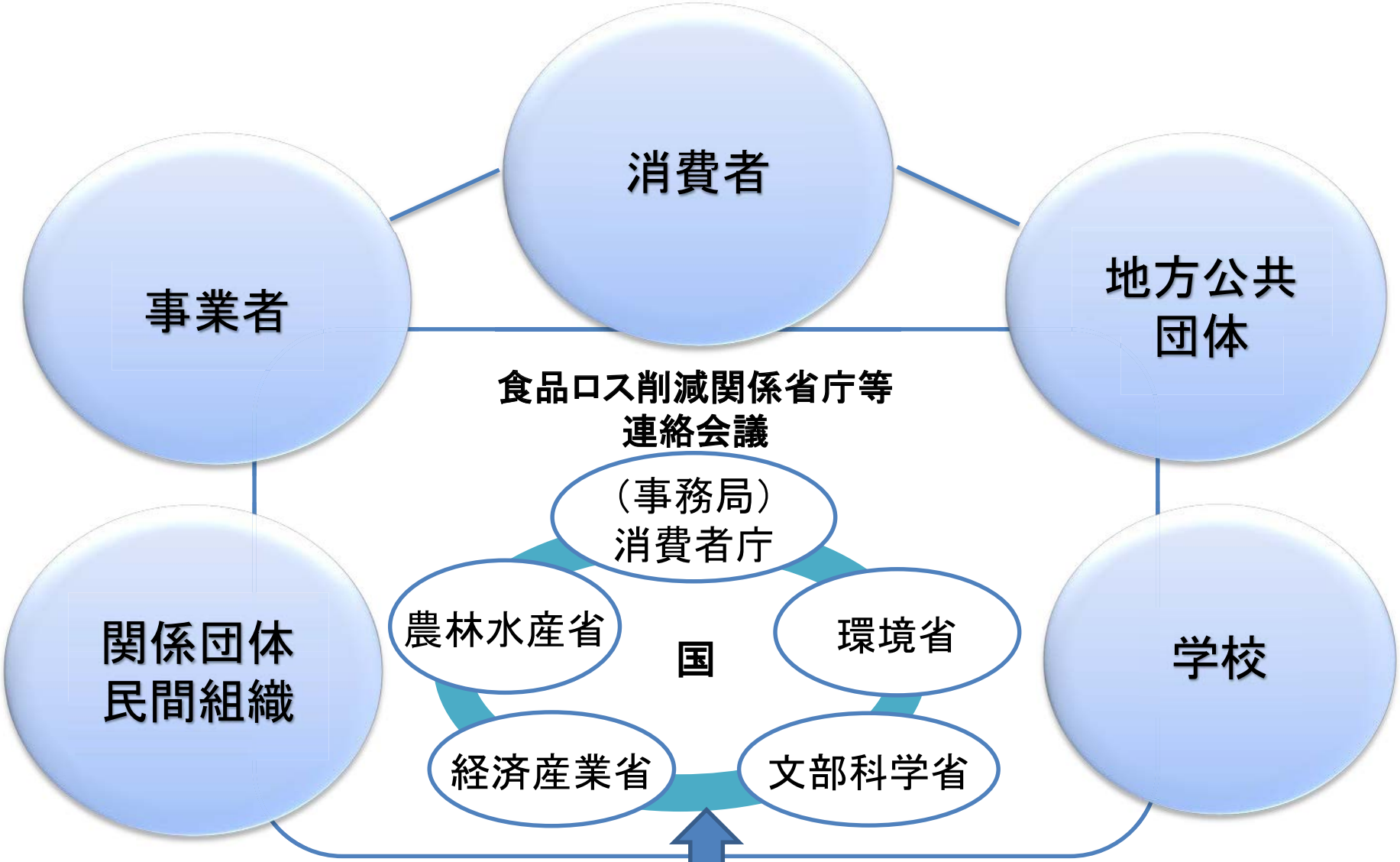
- 「食品ロス」＝ まだ食べられるのに捨てられる食品
- 我が国の食品廃棄物等※1は年間2,775万トン、うち食品ロスは621万トン※2
  - ・国連WFPによる食糧援助量※3（約320万トン）の2倍
- 食品ロスの内訳は、
  - ◎事業系廃棄物由来 ： 約339万トン
  - ◎家庭系廃棄物由来 ： 約282万トン
  - ・食品ロスの約半分は家庭から

※1 飼料等として有価で取引されるものや、脱水等による減量分を含む
※2 平成26年度推計（農林水産省・環境省）
※3 世界食糧計画（World Food Programme:WFP）2015年

〈食品ロス（推計）の経年変化〉

	平成24年度推計	平成25年度推計	平成26年度推計
食品ロス（年間）	642万トン	632万トン	621万トン

● 食品ロス削減の推進に向けて



食品ロス削減国民運動の推進

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

● 消費者基本計画における消費者教育の推進と食品ロスの削減

平成27年3月24日消費者政策会議決定
（平成28年7月19日改定）
（平成29年6月21日改定）

５年間で取り組むべき施策の内容

「消費者が主役となって選択・行動できる社会の形成」における

「消費者教育の推進」として、

消費者が、自らの消費行動が環境、社会、文化等の幅広い分野において他者に影響を及ぼし得ることへ理解を深めていくことが必要である。リサイクルの推進、適正な廃棄及び**食品ロスの削減**に向けた取組のほか、被災地の復興に対する理解を深めることなどにも貢献するESD（Education for Sustainable Development；持続可能な開発のための教育）の普及啓発に努める。

ことが盛り込まれている。

消費者基本計画工程表における食品ロス削減国民運動の推進

1）食品ロス発生量の推計を継続的に実施する。また、食品ロスの内容、発生要因等を分析する。
2）食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を調査する。
3）食品ロスの削減による環境負荷の算定の成果に係る情報提供を行う。
4）食品関連事業者による食品ロス削減のための商慣習見直し等の促進に向けた取組を推進するとともに、このような事業者の取組に係る情報提供を行い消費者の理解を促進する。
5）飲食店等における食べきれる分量のメニューの充実などの好事例の展開、持ち帰りについて安全に食べるための注意事項の周知を行う。
6）賞味期限内にもかかわらず、様々な理由により販売が困難となった加工食品などの寄付を受けて福祉施設等に無償で提供する取組（フードバンク活動）に対して必要な支援を行うとともに、フードバンク活動に対する消費者の理解を促進する。また、地方公共団体等の災害備蓄食料の更新に当たり、フードバンクへの提供を行うなど、有効活用を図ることを促進する。
7）食品ロス削減に関する地方公共団体の優良事例等の全国への情報提供を行う。
8）学校における特色のある取組事例の全国への情報提供を行う。
9）ウェブサイトやパンフレット等を活用し、食品ロス削減のために家庭で取り組める内容について、地方公共団体等とも連携して、消費者に対する普及啓発を推進する（発生要因の分析等を踏まえ、内容や媒体を随時見直す。）。　等

● 食育推進基本計画と食品ロスの削減

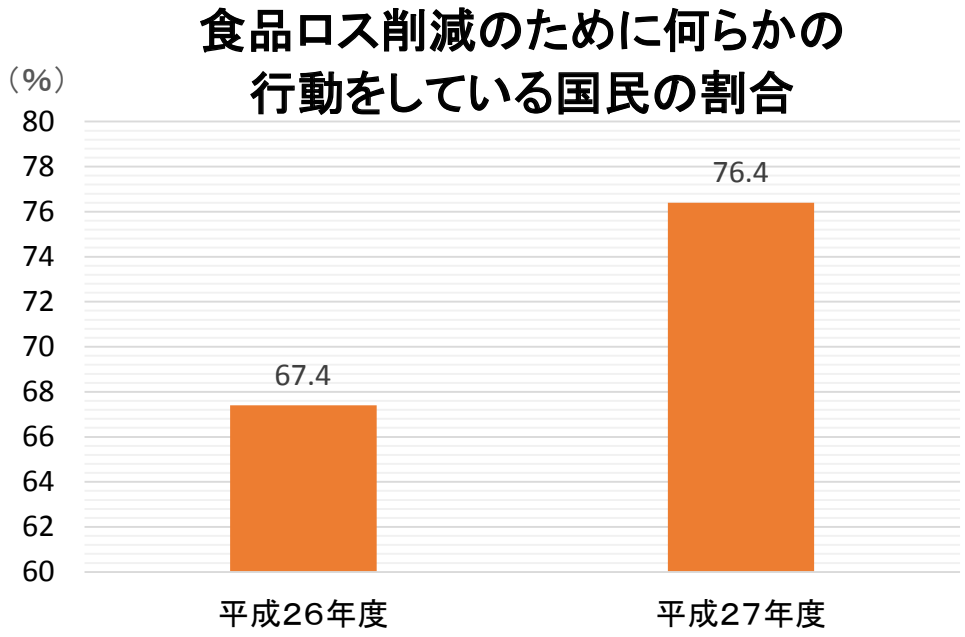
（第３次食育推進基本計画は、平成28年度から32年度までの５年間計画）

第３次食育推進基本計画の目標

食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす

まだ食べられるのに廃棄されている食品ロスについては、年間642 万トン（事業系331 万トン、家庭系312 万トン（平成24 年度推計））発生していると推計されているが、その削減を進めるためには、国民一人一人が食品ロスの現状やその削減の必要性についての認識を深め、自ら主体的に取り組むことが不可欠である。このため、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを目標とする。

具体的には、平成26 年度に67.4%となっている割合を、平成32 年度までに80%以上とすることを目指す。



■ 食品ロス問題を認知して、食品ロス削減のために行動していると回答した人の割合

目標(平成32年度まで） 80%以上

資料:「消費者意識基本調査」（消費者庁）

食育推進のために取り組むべき施策

（食品ロス削減を目指した国民運動の展開）

2015 年の国連報告によると、世界では約8億人の人々が飢餓や栄養不足で苦しんでいる。の一方で、我が国では世界全体の食料援助量である約320万トンを大きく上回る約642 万トン食品ロスが発生している。

このような世界的な食糧問題の改善には、食品ロス削減の取組が不可欠である。このため、食品ロス削減関係省庁等連絡会議の下、関係省庁等が連携し、食品ロスの実態及び関係省庁等における取組等を情報交換するとともに、個々の食品関連事業者だけでは取り組むことが難しい商習慣の見直しや、消費者自らが食品ロスの削減を意識した消費行動等を実践する自覚の形成等を実施するため、「もったいない」という精神で、食品ロス削減に関わる国、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、食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程全体で食品ロス削減国民運動を展開する。

● 持続可能な開発目標（ＳＤＧｓ）と食品ロスの削減

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）

- 2015年（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。

★ 食品ロス関係の記載

目標 12.　持続可能な生産消費形態を確保する

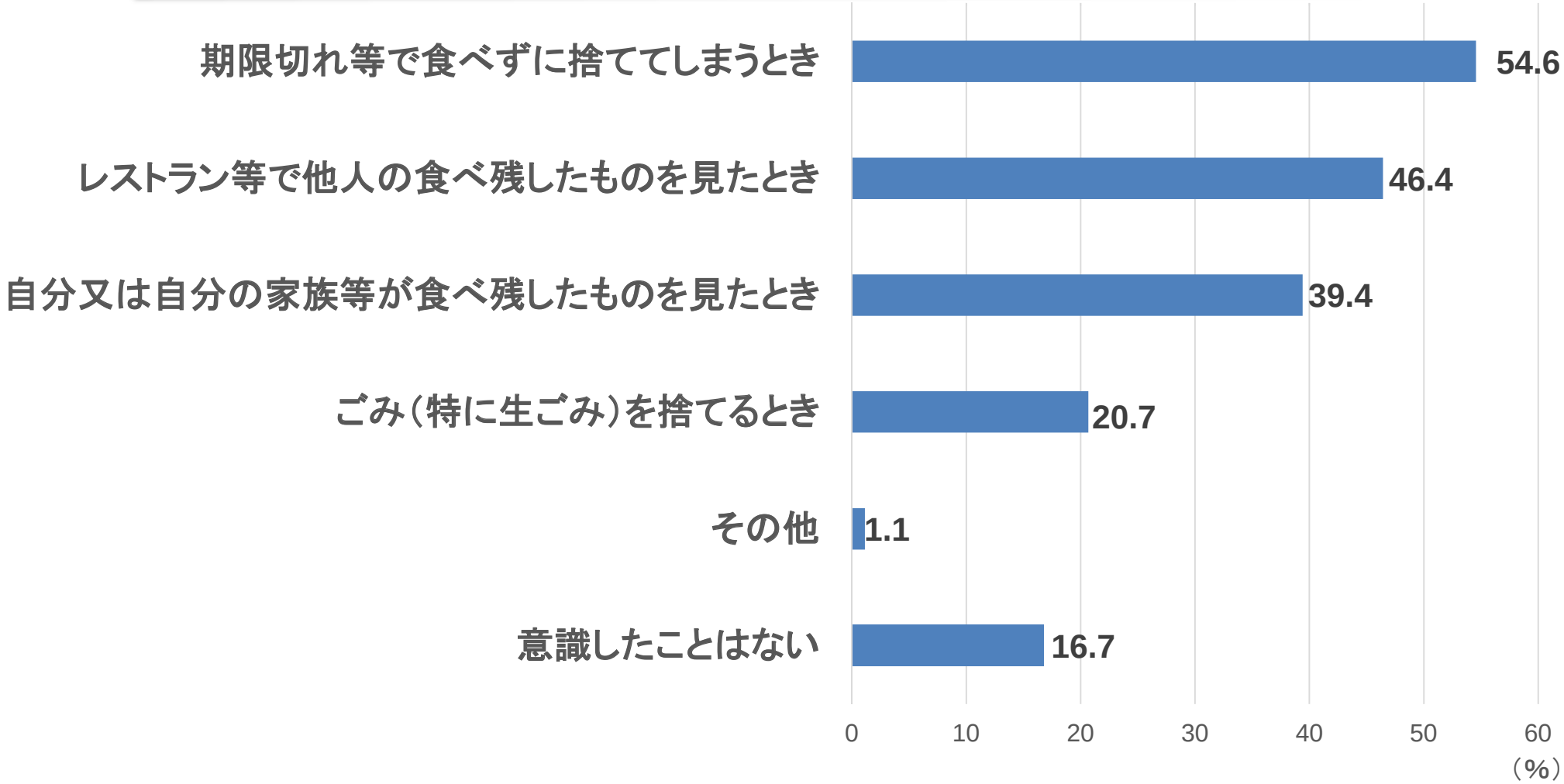
12.3　2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

※ 持続可能な開発目標（SDGs）実施指針（抜粋）

食品ロス削減 食品リサイクルの促進	「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に基づく、食品廃棄物等の発生抑制・減量、飼料や肥料等の原材料としての再生利用等の取組を推進する。	12.2 12.3 12.5	①SDGs小目標12.3に対応する新たな指標（関係省庁と今後検討） ②業種別の再生利用等実施率 ③国産原料由来のエコフィードの生産量目標	消費者庁 農林水産省 環境省
	家庭等から排出される食品ロス削減に向けた普及啓発等の推進、地方公共団体が中心となった食品ロス削減に向けた取組の促進や、食品ロス問題の認知向上等のための消費者向けの情報提供を行う。		消費者意識基本調査による「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合」	

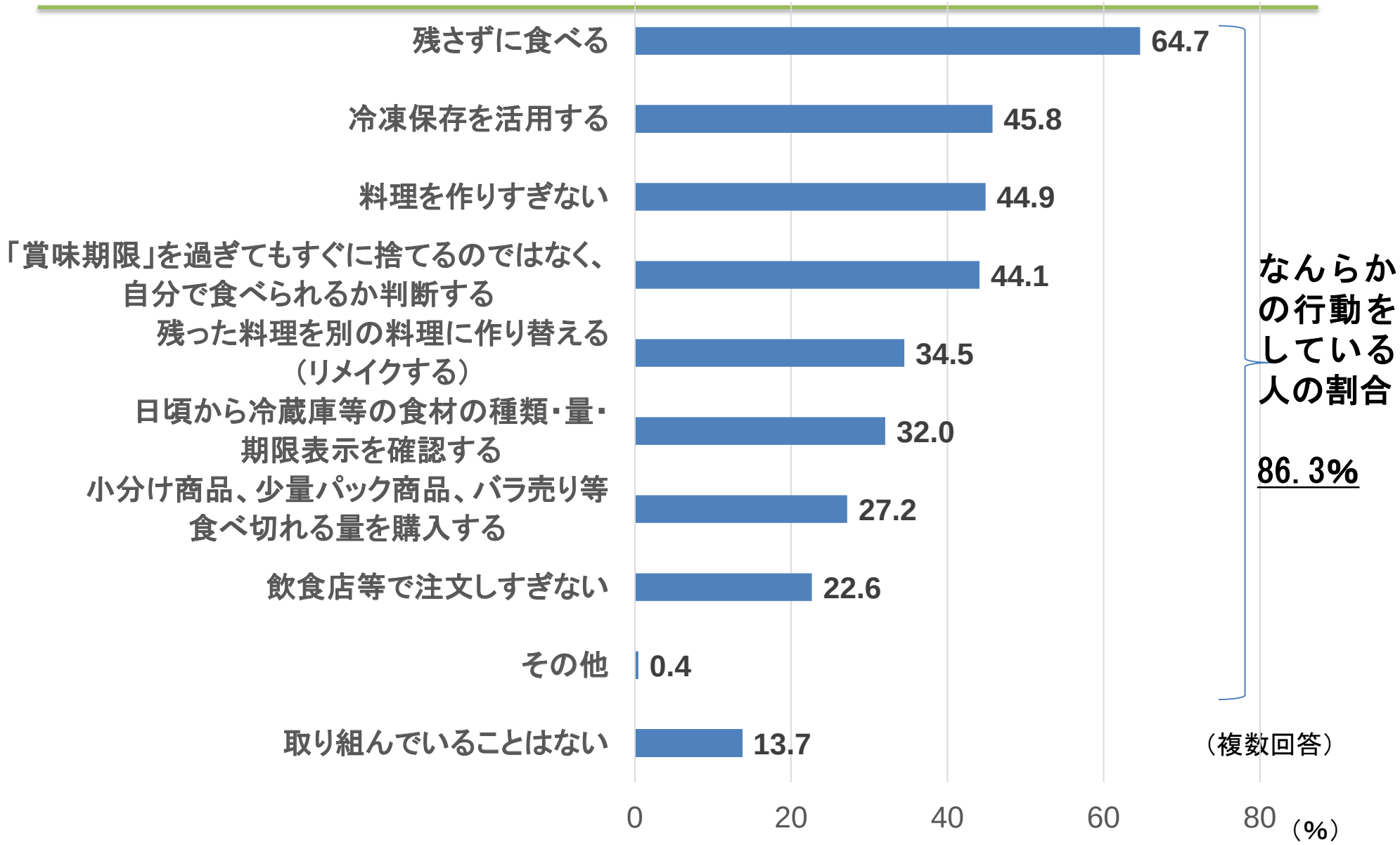
消費者の現状

食生活の中で「もったいない」を意識したこと



資料：消費者庁「平成28年度消費生活に関する意識調査」

食品ロスを発生しない（食品を無駄にしない）ために取り組んでいる行動

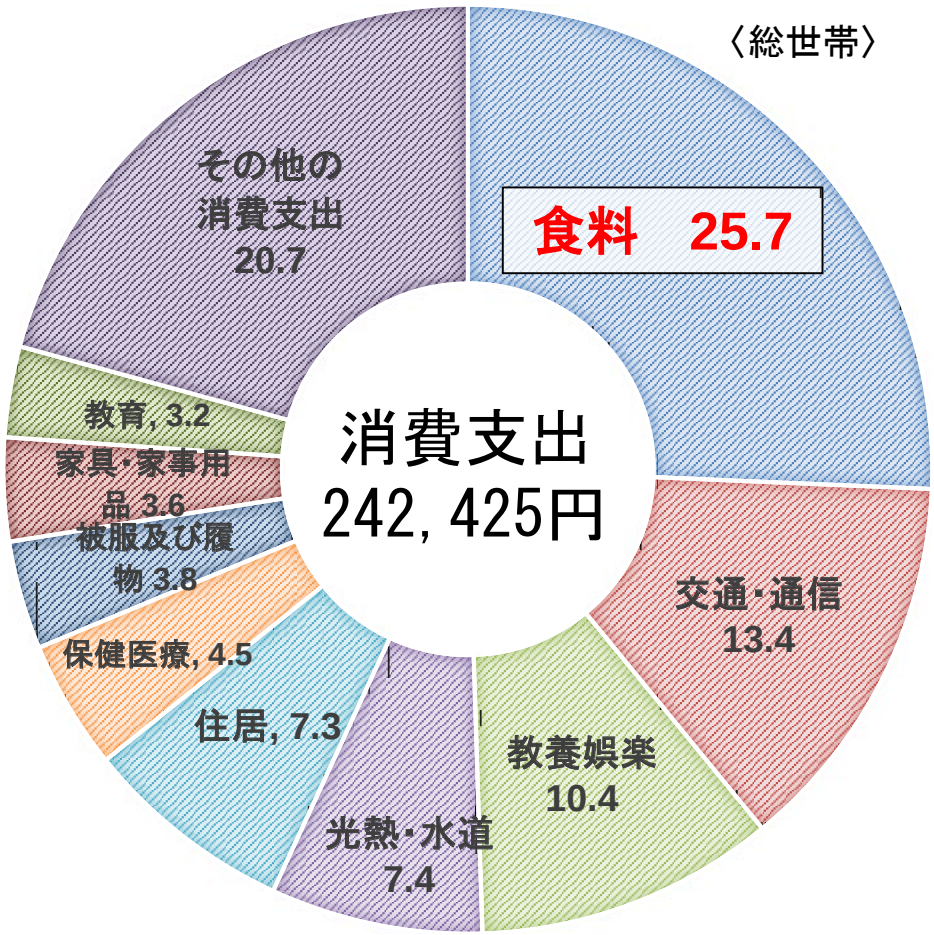


資料：消費者庁「平成28年度消費生活に関する意識調査」

家計における食費の状況

食費は消費支出の中で1/4を占めている

消費支出（月平均額）の内訳

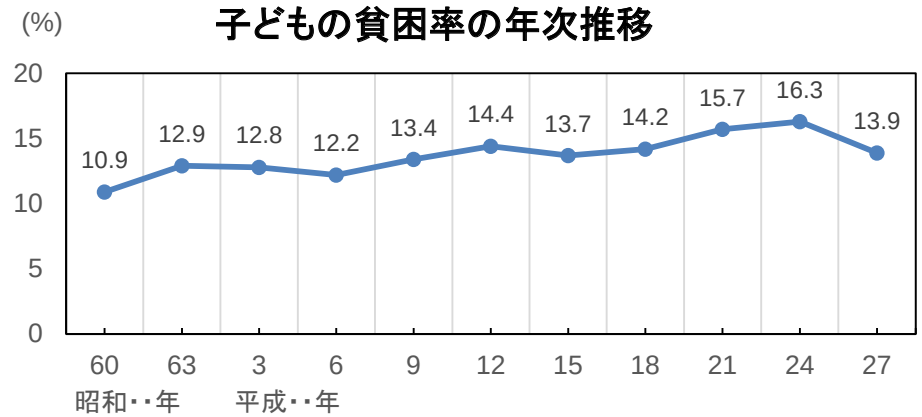


資料：総務省「家計調査」（平成28年）

子どもの貧困の状況

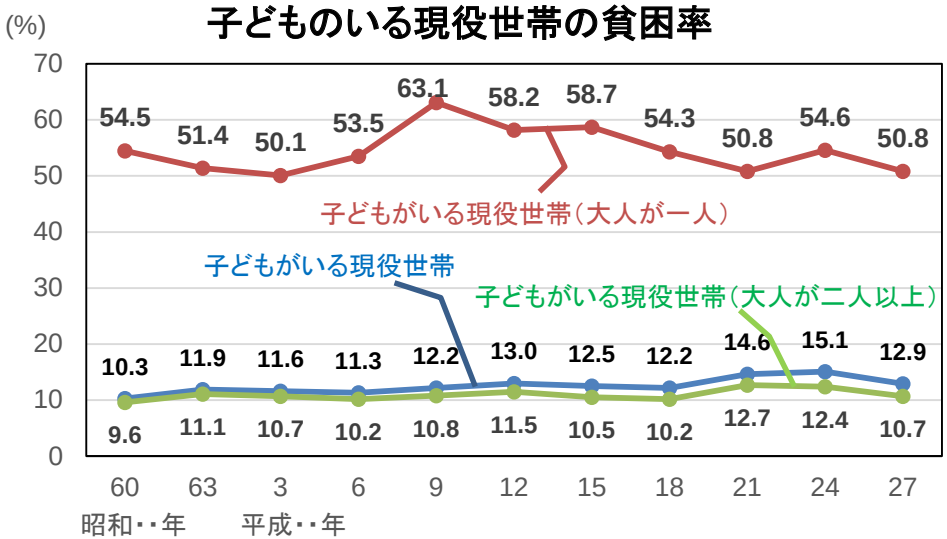
子どもの貧困率は13.9%で、7人に1人

子どもの貧困率の年次推移



注）貧困率：OECDの作成基準に基づいて算出。貧困線（等価可処分所得の中央値の半分：122万円）に満たない世帯員の割合

子どものいる現役世帯の貧困率



資料：厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」

● 消費者への啓発①

基礎編:「食品ロス」とは何か、その発生状況などを説明

あなたも1日でお茶碗約1杯分の食べものを無駄にしているかも?!

～食品ロス削減のために、できることから始めよう～

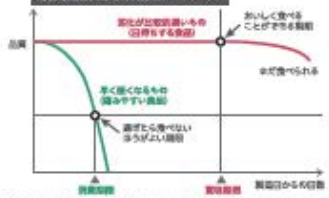
日本では、一人当たりの食品ロス量を試算すると、「お茶碗約１杯分（約136g）の食べ物」が毎日捨てられている計算となります。
一人一人が「もったいない」を意識して、日頃の生活を見直すことが重要です。

大切なのは、一人一人が「もったいない」を意識して行動すること

「賞味期限」を正しく理解する

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があり、いずれも開封していない状態で表示されてる保存方法で保存した場合の期限が表示されています。
消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限は、過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

買い物は必要に応じて

必要な食品を、必要な時に、必要な量だけ購入しましょう。例えば、買い物に出掛ける前には、冷蔵庫の中をチェックしてみましょう！

調理で作りすぎない／余ったら作り替える

もし、食べ切れなかった場合は、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。
詳しくは下記URLへ
料理レシピサイト
「クックパッド」内の
「消費者庁のキッチン（公式ページ）」

http://cookpad.com/kitchen/10421939

食品関連事業者も、過剰在庫や返品等によって発生する食品ロスの削減に向けて動き出しています。
消費者の皆様も、食品ロスの削減に向けてご協力をお願いします。

消費者庁

食品ロスの現状

● 食品ロスとは？

日本では、年間2,797万トン※の食品廃棄物等が出されています。
このうち、食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は、632万トン※と試算され、世界全体の食料援助量（年間約320万トン）の約２倍に匹敵します。
※農林水産省及び環境省「平成25年度推計」

捨てられた手付かずの食品例　～富山県発表～

● 食品ロスの約半分は一般家庭から

632万トンの食品ロスのうち、302万トンは、一般家庭からのものです。
食品ロス（632万トン）から日本人一人当たりの食品ロス量を試算すると、「お茶碗約１杯分（約136g）の食べ物」が毎日捨てられている計算となります。

家庭における食品ロスの内訳

出典：農林水産省「食品ロス統計調査」「世帯調査（平成24年度）」を基に消費者庁にて作成
※食品ロスは、「食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの。」

消費者庁では、食品ロスの削減に向けた情報発信を強化するため、
「食べもののムダをなくそうプロジェクト」ページを開設しています。

食品ロス削減に取り組む地方公共団体や民間団体なども紹介しています。　http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html

平成28年11月版

応用編：家庭や宴会での**実践のポイント**を記載

今日から実践！食品ロス削減　家庭編

※食品ロスとは…まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。

“食べ残し　皮のむきすぎ　鮮度落ち” ～食品ロスの原因～

「必要な量だけ購入」して

「食べ切る」ことが削減のポイントです。

買い物

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

必要な食材をこまめにゲット
- 食品ロスが多いのは野菜などの生鮮食品
- 必要以上に買った場合は、冷凍保存も活用する

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消費期限を確認しましょう。

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

野菜や果物の皮は厚むきしない
- 生ゴミは減って、栄養は増える

食材を上手に食べ切る
- 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、食べ切れなかった場合は、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。詳しくは下記URLへ

クックパッド消費者庁の公式キッチン

URL：https://cookpad.com/kitchen/10421939

※クックパッド（http://cookpad.com/）は、1998年3月にサービスを開始した日本最大の料理レシピ投稿・閲覧サイトです。
総ページ閲覧数：6,800億ビュー（平成28年2月末現在）、レシピ数：2,505万品（平成28年1月末現在）

事業者（製造、卸、小売）や地方公共団体も食品ロス削減に動き始めています。

地方公共団体 ▶ http://www.caa.go.jp/adjustments/index_11.html（消費者庁ウェブサイト）
事　業　者 ▶ http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html（農林水産省ウェブサイト）

これらのアイデアを参考に、皆さんも自分にできることを考え、下の欄に書いてみましょう。

私の食品ロス削減チャレンジ　自由記載欄

消費者庁

平成28年11月版

今日から実践！食品ロス削減　宴会編

※食品ロスとは…まだ食べられるのに廃棄される食品のこと。

宴会の食べ残し量は、ランチ・定食の５倍！
（平成21年度農林水産省「食品ロス統計調査」）

食べ残しを減らすため、“食べ切りミッション”始めよう。

ミッション① 宴会前

参加者の好みや食べ切れる量をチェック
- 店やメニュー選びに活用する

食べ切れる量のメニューをチョイス
- ハーフサイズ、少量コースなど、ちょうど良い料理の量を選ぶ

ミッション② 宴会中

コース料理提供時の例：キーワードは 30（さんじゅう）・10（いっかい）

味わいタイム
- 乾杯後30分間は料理を楽しむ
- 料理はできたてを味わう

楽しみタイム
- 会員で親睦を深める
- 料理のことも忘れない

食べ切りタイム
- お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ
- 幹事は「食べ切り」を呼び掛ける
- 大皿料理の残りは小分けにして食べやすくする

ミッション③ お開き時

おいしい料理とお店に感謝した後、食べ切った仲間とハイタッチ

ミッション完了！

地球にもやさしい「食べ切りミッション」の実践をお願いします。

世界では、約９人に１人が栄養不足です。（FAO（国連食糧農業機関）の報告書（平成27年））

国内の食品ロスの年間発生量（632万トン）は、世界全体の食料援助量（年間約320万トン）の約２倍に匹敵します。
（WFP資料（平成26年）、農林水産省及び環境省「平成23年度推計」）

消費者庁

平成28年11月版

● 消費者への啓発②

○ 地方公共団体や消費者団体から寄せられた**食材を無駄にしないレシピ**を消費者に伝えるため、料理レシピサイト「クックパッド」に「消費者庁のキッチン」を設置。

● 取組例

食品ロス削減 ＋ 実践のヒント

◆ 食品ロス削減ヒント集（岡山県）

岡山県

具体的なアクションを
分かりやすく記載

◆ 日曜日は冷蔵庫をお片づけ。（札幌市）

ポスター、リーフレットのほか、Facebookで役立つ情報を発信

整理収納アドバイザー監修による
パンフレットを作成し、イベント会場等で配布

食品ロス削減 ＋ レシピ

◆ 食への愛で「捨てる」を減らす　レシピ投稿サイト「モッタイナイキッチン」（仙台市）

〇モッタイナイレシピ投稿コーナー

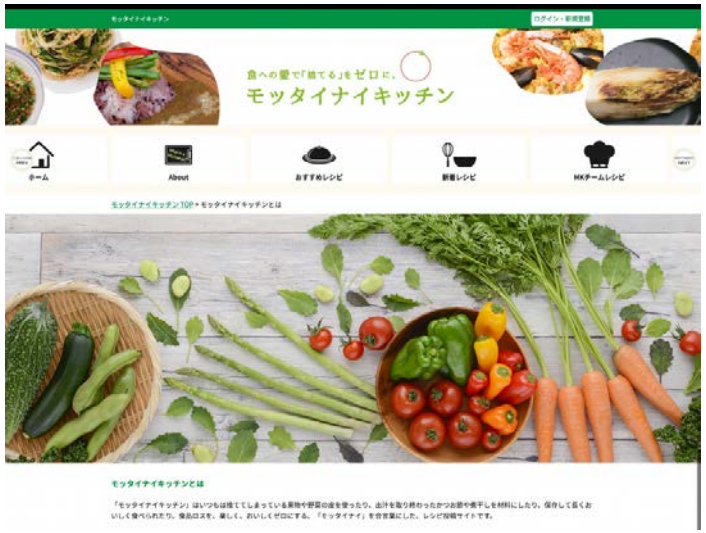
【モッタイナイレシピの例】

•皮ごと食べられるなど、生ごみ削減に役立つレシピ
•余っても他の料理に活用できるリメイクレシピ
•保存食（乾燥させる、漬ける、煮詰めるなど）レシピなど

〇チームMK（モッタイナイキッチン）レシピ

モッタイナイキッチンを応援する料理研究家などが、生ごみ削減に役立つ美味しいレシピを紹介

（「モッタイナイキッチン」サイトイメージ）



◆ もったいないクッキング「サンクスレシピ集」（松本市）

〇松本大学の“地域づくり考房『ゆめ』の◎いただきます!!プロジェクト”と連携してもったいないクッキング「サンクスレシピ集」を作成

〇野菜の茎や皮を使った「野菜まるごとレシピ」と余った料理を別の料理に生まれかわらせる「リメイクレシピ」を紹介

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として、平成28年10月10日に設立。

会　長　　崎田 裕子　　NPO法人 持続可能な社会をつくる元気ネット 理事長
3R活動推進フォーラム副会長

会　員　　308自治体が参加 （平成29年12月1日現在）

事務局　　福井県 安全環境部 循環社会推進課

★ 活動内容
1.「食べきり運動」の普及・啓発
2.「食べきり運動」に関する取組みや成果の情報共有および情報発信
3. 前項のほか、食品ロス削減に関する取組みや成果の情報共有および情報発信
4. 国、民間団体、事業者等との連携および協働
5. その他、前条の目的を達成するために必要な事業

◆外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施

消費者庁、農林水産省、環境省及び全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会は、連携して、平成29年12月から平成30年1月までの忘新年会シーズンに、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施。

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会のホームページでは、30道府県、84市区町での実施内容を紹介。

東京都内　港区「食べきり強化月間」、
江戸川区「おそとで実践！30･10運動」
をはじめ、
台東区、荒川区、八王子市、立川市、
青梅市、町田市、多摩市で実施

資料：全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会ホームページ
「平成29年度　外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン　実施予定一覧」より

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、家庭や外食時などさまざまな場面で食べ残しを減らす取組を推進。

□ 残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動

会食や宴会などでは乾杯後の“30分間”とお開き前の“10分間”は席を立たずに料理を楽しむことにより、食べ残しを減らす“残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動”を実施。

〈30・10運動コースター〉

□ 食品ロス削減を推進する飲食店、宿泊施設等又は事業所等を**「残さず食べよう！」推進店・事業所**として認定。

□ 市内の公立全保育園・幼稚園の年長児を対象に、食べもの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、食べ残しをなくして食品ロスを減らすための参加型の環境教育を実施。

〈市内の保育園で働く保育士らによる食品ロス削減啓発用紙芝居の作成〉

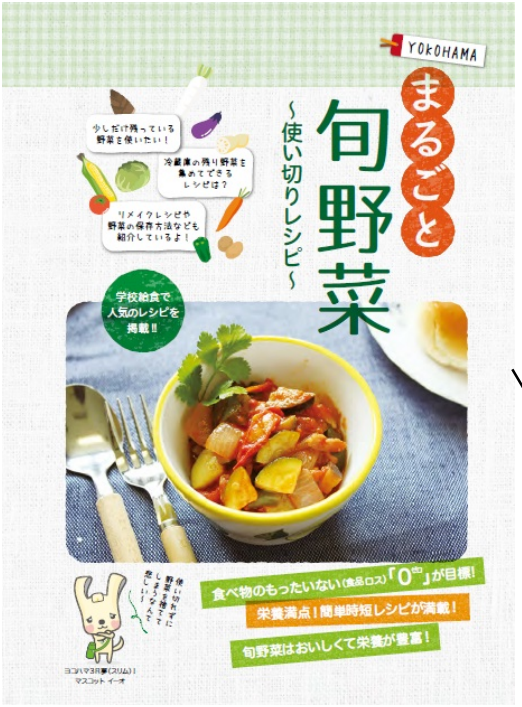
横浜市の取組

「ヨコハマ3R夢（スリム）プラン」の推進として、ごみと資源の総量を削減するため、「食品ロスの削減」を重点に取組を実施。

- 食品ロスの中で、特に「手つかず食品」を減らすために、冷蔵庫の中の定期的なチェックに着目し、買い物前に買い置きの確認する**「冷蔵庫10・30運動」**を展開。

〈冷蔵庫１０・３０運動チラシ〉

マスコットキャラクターのイーオとミーオの名前から10日（**イーオの日**）と30日（**ミーオの日**）を、**「冷蔵庫の中をチェックする日」**として、この日に合わせて手つかず食品を減らすワンポイントアドバイスを配信。



- **「まるごと旬野菜～使い切りレシピ～」として、**食品ロスを減らすためのレシピ集を公開。

〈レシピ集の特徴〉
☆季節ごとに旬野菜をピックアップ！
☆購入した野菜を長持ちさせるための正しい保存方法の紹介！
☆冷蔵庫にある「残り野菜」をまるごと使ってできるレシピの紹介！
☆「時短テクニック」「アレンジポイント」「リメイクポイント」などの情報も盛りだくさん！

食品ロス削減 ＋ 災害時用備蓄食料

〈展開例①〉
防災と一緒に考えよう～備蓄食品の「もったない」（東京都）

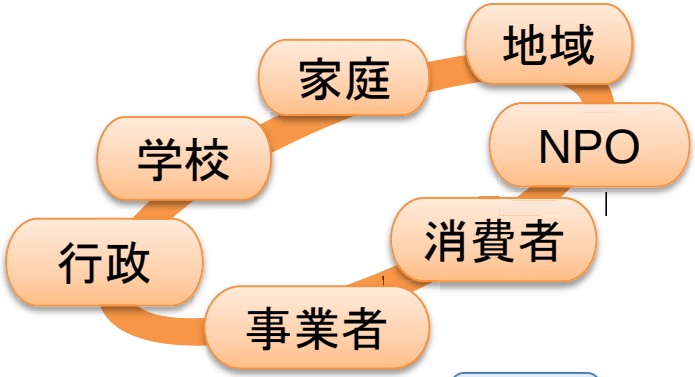
- 持続可能な資源利用に向けたモデル事業や、防災備蓄の重要性を認識し、食べ物の大切さを意識するきっかけとしていただくイベントなどを通じて、防災備蓄食品の有効活用に取り組んでいる。
- 平成28年度は、防災備蓄食品を物流センターを利用して社会福祉法人、フードバンク、子ども食堂等へ寄贈し、食品ロスを削減するモデル事業を実施するとともに、防災備蓄食品を一般の方々や団体に配布。

〈展開例②〉
食品ロス削減の取組～防災備蓄食品の活用～（熊本県）

- 自治体や民間企業における防災備蓄食品の管理担当者に、防災備蓄食品の有効活用の検討を呼びかけ。
- 県民の方々へは、食品ロスの削減に取り組んでいることを周知するとともに、こうした取組の協力を呼びかけ。

● まとめ　～食品ロス削減の推進に向けて～

□多様な「主体」をつなぐ



□多様な「取組」をつなぐ

食品ロス削減国民運動のさらなる推進