

第 16 回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議 委員名簿

敬称略（五十音順）

氏名	所属（役職）
阿出川 光俊	一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 株式会社アデガワ 常務取締役
小野 郁	一般財団法人 食品産業センター サステナビリティ委員会委員 味の素株式会社 執行役 サステナビリティ推進部長
柿野 成美	法政大学 大学院 政策創造研究科 准教授 公益財団法人 消費者教育支援センター 理事 首席主任研究員
国友 千鶴	公益社団法人 日本パブリックリレーションズ協会 株式会社オズマピーアール 社会コミュニケーション推進室 室長
小林 富雄	日本女子大学 家政学部 教授
小山 遊子	日本チェーンストア協会 環境委員 株式会社イトーヨーカ堂 サステナビリティ推進部 総括マネージャー
清水 きよみ	公益財団法人 日本生産性本部 SDGs 推進室長・経営アカデミー 特別参与
鈴木 一十三	一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会 環境委員会 委員長 株式会社ローソン 理事執行役員 サステナビリティ推進室長
関口 努	一般社団法人 日本フードサービス協会 株式会社吉野家ホールディングス グループ管理本部 総務課長
高田 あかね	一般社団法人 日本フードサービス協会 株式会社アレフ SDGs 推進部 部長
田中 健太	一般社団法人 全国清涼飲料連合会 企画部 主任
田中 弓雄	全日本菓子協会 江崎グリコ株式会社グループ人事部タレントマネジメントグループ人材育成チーム兼グループ渉外部 課長
土井 暁子	NPO 法人 TABLE FOR TWO International 事務局長
中山 有	一般社団法人 日本加工食品卸協会 国分グループ本社株式会社 サステナビリティ推進部 副部長
西沢 仁	一般社団法人 日本加工食品卸協会 三菱食品株式会社 経営企画本部 サステナビリティグループ サーキュラーエコノミー推進ユニット ユニットリーダー
藤田 静江	NPO 法人 東京都地域婦人団体連盟 理事
武士俣 淑恵	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・ 相談員協会 食生活委員会委員長 東日本支部食部会副会長
三田 謙二	日本生活協同組合連合会 コープデリ生活協同組合連合会 商品業務管理 執行役員
山田 博成	一般社団法人 日本チェーンドラッグストア協会 事務局 マネージャー
渡辺 達朗	専修大学 商学部 教授

第 16 回東京都食品ロス削減 パートナーシップ会議

東京都環境局
令和 7 年 5 月 30 日

第16回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

1. 局長挨拶

2. 事務局からの資料説明・施策強化に向けた議論

1. 東京都食品ロス削減に係る新たな目標について
2. 東京都食品ロス対策のこれまでの取組
3. パートナーシップ会議委員への個別ヒアリングの結果
4. 施策強化に当たっての課題
5. 課題整理等を踏まえた施策強化の論点（案）

3. 今後の会議スケジュール（予定）

1. 東京都食品ロス削減に係る新たな目標について

- 都は食品ロス半減（2000年度比）という**2030年目標を10年前倒しで達成**
 - 一方、コロナ禍後の外食産業の回復やインバウンドの増加等により**事業系のリバウンドが懸念**。
また、**家庭系は横ばい**が継続
 - 都の計画策定後、A I 等を活用した**新たな技術や取組**の動き
 - 国は令和6年度末に食品ロスに関する**基本方針を変更**し、自治体に対し更なる対策を促す
- ⇒ 2050東京戦略において、2030年60%減、2035年65%減と目標を新たに設定し、一層の施策強化が必要

都の食品ロス量の推移と削減目標



新たな技術や取組事例

(家庭系) スマート冷蔵庫

- ◆ A I カメラ搭載の冷蔵庫。利用期限を認識し食材の賢い利用を促進

(事業系) スマート販売機

- ◆ 店舗からの売れ残り商品を24時間販売
- ◆ 1台で「常温・冷蔵・冷凍」の温度帯に対応。ダイナミックプライシング機能付き（賞味期限・時間帯による価格変動等）

(事業系) フードシェアリングサービス

- ◆ 食品ロス削減をメインテーマとしたマッチングサービス
- ◆ 協力店は食品ロスになりうる可能性のある食品を安く出品
- ◆ ユーザーはお得に欲しい食品を購入

(家庭系) 自治体の生ごみ堆肥化事業

- ◆ 学校給食などからの生ごみを分別回収し堆肥にリサイクル
- ◆ 事前登録した住民からの拠点回収を開始

1. 東京都食品ロス削減に係る新たな目標について ～基本的な考え方～

「ゼロエミッション東京」に資する食品ロス対策

- 世界中で飢えや栄養不足の問題が存在する中、食料の多くを海外から輸入している日本にとって、食品ロスは真摯に取り組むべき重要課題
 - さらに、食品の生産・加工・流通等により排出される温室効果ガスは世界の排出量の21～37%を占めていることに加え、食品廃棄物の処分等においてもCO2が発生するなど**気候変動への影響も大きい**
- ⇒ 2050年にCO2排出実質ゼロに貢献する「ゼロエミッション東京」の実現に向けては食品ロス対策は不可欠



食品ロス削減における3R

- 現行計画と同様、**発生抑制を最優先**に、有効活用、再生利用の順に取組を推進
- 【発生抑制（リデュース）】
- ✓ 行動変容に向けた普及啓発・情報発信や先進技術の活用など、**多面的に取組を展開**
- 【有効活用（リユース）】
- ✓ 「食品寄附ガイドライン」を活用した普及啓発に加え、効率的な寄附スキームを構築
- 【再生利用（リサイクル）】
- ✓ 「2050年食品ロス実質ゼロ」に向けては、「**食品廃棄物＝焼却**」からの**脱却**が不可欠。飼料化・堆肥化やバイオガス発電のカスケードリサイクル等を促進

1. 東京都食品ロス削減に係る新たな目標について ～国の基本方針の変更～

- 国は「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」を令和7年3月に変更
- 家庭系・事業系それぞれを半減する目標に対し、**事業系の目標を8年前倒しで達成したことから、新たな目標として60%減を設定（家庭系の目標は未達成のため据え置き）**
- 持ち帰りや寄贈に関するガイドラインの策定や新技術の活用などにより、更なる削減の取組を推進
⇒ 都の施策の強化に当たっては、本基本方針と整合を取る必要

食品ロス削減目標の達成状況

- 事業系・家庭系食品ロスは、それぞれ236万tで、いずれも着実に減少
- 事業系は目標達成、家庭系は目標まであと20万t

食品ロス量の推移と削減目標



基本的施策（新規・拡充）

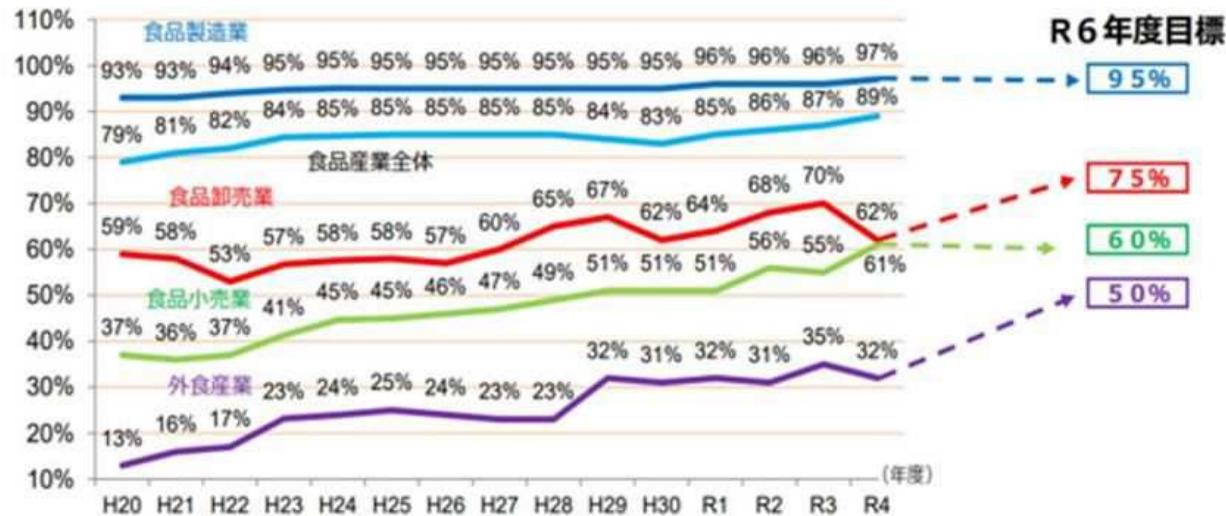
- 普及啓発等
 - 新たに策定した「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知 **(新)**
 - **デコ活の推進**及びmottECOの普及啓発 **(新)**
- 食品関連事業者の取組に対する支援
 - 商習慣（納品期限・賞味期限の安全係数・大括り表示）の見直しを推進 **(拡)**
 - **ICT、DX、AI等の新技術**の活用による食品ロス削減 **(拡)**
 - 企業における発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの検討（表彰など） **(拡)**
- 実態調査及び調査・研究の推進
 - 事業者の災害備蓄食品の廃棄量の実態把握と有効活用 of 検討 **(新)**
- 食品寄附の支援
 - 「**食品寄附ガイドライン**」による活動定着と普及啓発 **(新)**
 - フードバンク活動団体の認定、保険加入の推奨 **(新)**

1. 東京都食品ロス削減に係る新たな目標について ~食品リサイクル~

- 食り法※に基づく**再生利用等実施率**の目標（全国）のうち、**小売業**について、2024年度目標である60%の達成に伴い、**2029年度目標を65%に引き上げ**
- 製造（95%）は既に目標を達成。一方、卸売（75%）、**外食（50%）は目標未達成のため、据え置き**となっており、**取組を一層推進**することが必要
- 全国では食品廃棄物の約6割が製造業であるのに対し、都内では食品廃棄物の約7割が家庭系を占めていることから、**家庭系の再生利用促進**も重要

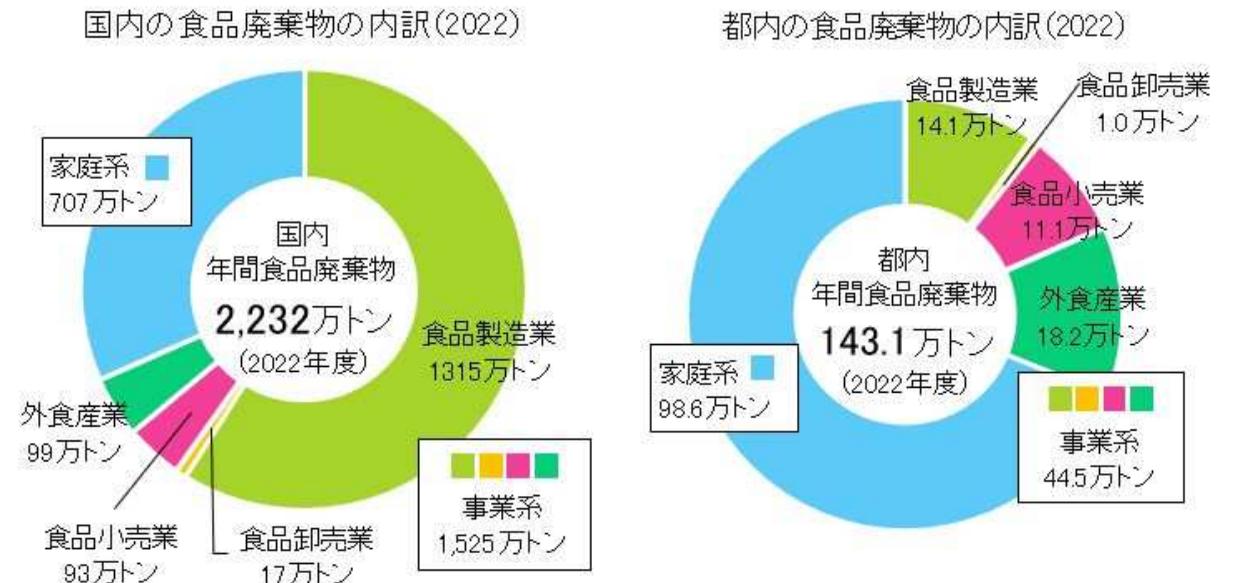
※年間発生量100t以上の食品関連事業者（製造、卸、小売、外食）が対象

再生利用等実施率の状況（全国）



出典: 今後の食品リサイクル制度のあり方について(中環審 食品リサイクル専門委員会)(R6.12.16)

食品廃棄物の発生状況（全国・都）



2. 東京都食品ロス対策のこれまでの取組～東京都食品ロス削減推進計画の概要～

- 食品ロス削減推進法に基づく都の**法定計画**。令和3年3月策定、計画期間5年（R3～R7）
- 2030年目標として食品ロス半減を掲げるとともに、2050年「実質ゼロ」に向けた計画
- 取組の優先順位として、**発生抑制を最優先**。不要となった食品も出来るだけ食品として**有効活用**し、それでも発生する食品ロスについては**再生利用**

概要

2030年目標と2050年に向けたチャレンジ

2050年までの「食品ロス実質ゼロ」の実現に向け、2030年目標（2000年度比半減）をマイルストーンとして掲げ、あらゆる主体と連携しながら取組を加速

主な取組

	主な取組		
3R	発生抑制 (リデュース)	○有効な取組の共有	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 家庭系：食品ロス削減行動の定着 ✓ 事業系：優良事例の共有
		○先進技術の活用	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ICT・AIの活用
		○フードサプライチェーンの連携	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品のロングライフ化
	有効活用 (リユース)	○未利用食品の有効活用の推進	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 防災備蓄食品の積極的な有効活用 ✓ フードバンクの活用等、優良な取組の共有
	再生利用 (リサイクル)	○食品リサイクルの推進	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 飼料化・肥料化等による食品リサイクル

東京都食品ロス削減推進計画



リデュース=発生抑制

リユース=有効活用

リサイクル

3Rの推進
リデュースを最優先

2. 東京都食品ロス対策のこれまでの取組 ～主な食品ロス対策～

- 事業系（外食・小売）の発生抑制対策を中心に展開。有効活用や再生利用対策も徐々に展開

		令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
発生抑制	●有効な取組の共有	キャンペーン	ベストプラクティス展開事業 (中小小売店)	ベストプラクティス展開事業 (飲食店)	廃棄ゼロ行動促進 (動画・冊子) (消費者) メディア連携の普及啓発	HPサイトの充実 (見える化)
	●先進技術の活用	ICT活用の需要 予測実証	ロングライフ化 (冷凍技術) 実証	アップサイクル促進事業	フードテック活用事業	中小小売補助 (メニュー化)
	●フードサプライ チェーンの連携			期限前食品廃棄 ゼロ行動宣言	実態把握	中小小売補助 (〃)
有効活用	●未利用食品の有効 活用の推進	防災備蓄食品寄贈				
		東京フードドライブ		大学提案事業 (未来を担うこどもたちへの食品寄贈)		
再生利用	●食品リサイクルの推進	寄贈輸送費補助 (中小小売補助)			中小小売補助 (〃)	
		●その他	パートナー シップ会議 提言 (2020. 11)	●食品ロス計画策定 (2020. 11)	T-CECによる情報発信等	
		●第11回	●第12回	●第13回	●第14回	●第15回

消費者向け普及啓発事業

第14回、第15回パートナーシップ会議資料

- ✓ 都民が食品ロスについて考え、削減に向け行動するきっかけとして、「東京食品ロス0(ゼロ)アクション」の啓発冊子及び動画を作成
- ✓ 「買い物でかしく食品ロスゼロ」「家でおいしく食品ロスゼロ」「外食で楽しく食品ロスゼロ」の3つの場面に分けて、ちょっとした心掛けで実践できる様々な食品ロス削減活動を紹介
- ✓ メディアと連携し、江戸時代の3Rをテーマとした食品ロス対策や、新たな技術やアイデアで食品ロス削減に取り組むスタートアップ企業等を紹介する特別番組を制作し、SNS・イベント会場等様々な場所で広く発信
- ✓ 東京都環境局のウェブサイト「見える化サイト」に更新し、都民にも分かりやすいウェブサイトへ



食欲のわくイラストを多用した冊子（日・英）



東京都食品ロス0アクション冊子、動画



料理研究家コウケンテツ氏が食品ロス対策をナビゲートする動画（日・英）



落語家の林家つる子氏、俳優・モデルの高橋メアリージュン氏らがナビゲートする特別番組（2番組）

食品廃棄物・食品ロスとは

「食品ロス」は、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことをいいます。食品ロスは、単にゴミを減らすというだけでなく、大気汚染・水質汚濁と関連する食料資源を無駄なく活用するという観点からも、削減していく必要が求められます。



食品ロス削減の推進に向けて

食品ロスは、資源の無駄遣いだけでなく、地球温暖化の原因となるCO₂排出にもつながる深刻な問題です。この問題を解決するために、東京都は「食品ロス削減推進法」に基づいた計画を立て、企業、消費者、行政が協力して様々な対策を進めています。

詳細はこちら>> [東京都食品ロス削減推進計画](#)

PROJECT

消費者向けコンテンツ



見える化サイト

フードテック事例集の作成、見本市の実施

第14回パートナーシップ会議資料

- ✓ 事業期間終了後も普及啓発を通じた横展開等を図り、社会実装化及び好事例の蓄積が進む。
- ✓ 食品ロス削減に効果のあるフードテックの過年度事業の成果や今後のポテンシャル、各種フードテックを技術集にまとめ、見本市を実施



フードテックを活用した食品ロス削減技術紹介集

東京都 令和2年度「ICT等を活用した先進的な食品ロス削減に向けた新たなビジネスモデル事業」
株式会社シノプス

小売の需要予測を起点とした食品ロス削減

事業内容

東京都が公募した事業の一環として、需要予測型自動発注サービス「sinops-CLOUD」を活用した小売店舗での食品ロス削減の実証実験を実施。（事業期間：令和2年11月6日から令和3年3月12日）

実施期間	2020年11月～2021年3月
実施内容	需要予測型自動発注サービス「sinops-CLOUD」を活用した在庫最適化、発引作業の最適化
対象カテゴリ	惣菜、生鮮食品

店舗での検証内容

大手スーパー

- 各カテゴリの売上実績や、天候情報、商品や店舗の特性を鑑みて、発引が最大になるように発引予測・発引数をsinops-CLOUDが自動で計算。
- sinops-CLOUDが単品ごとに最適なタイミングで適切な発引率を算出してくれ、店舗にアラートを出す。
- 従来、発引タイミングは担当者のスキルに依存しロス率が高まっていたが、sinops-CLOUDの導入により発引作業の効率化を実現。

・資料提供が早く、ロスが出やすい食品の需要予測を行う
・発引実績を元に発引を行いロス率低下による食品ロスを抑制

食品ロス削減量

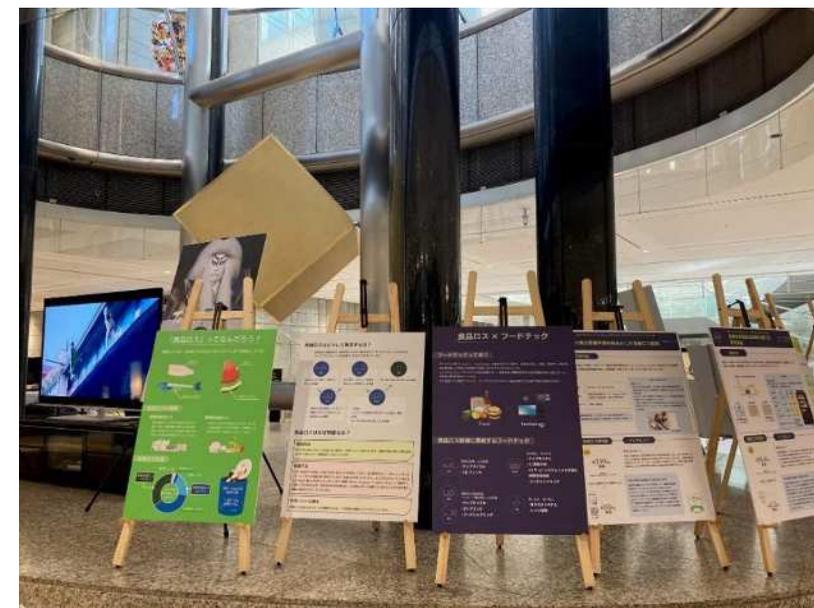
合計 約330kg削減
2021/11/22: 2021/12/4: 44kg削減

1か月1店舗当たりで換算すると
1店舗 約50kg削減
1ヶ月

インタビュー

事業を振り返って
検証した店舗では、以前は現場では売り場に並ぶ量を見て「ちょっと多く売れ残っているな」「まだ残ってまで捨てるから発引がなくても良いだろう」など、適度で発引作業を行っていました。しかし、AIを活用して適切なタイミングで適切な発引率を算出することで、発引の改善と食品ロスの削減の両立が実現できました。

今後の事業の進展拡大や普及の方向性
食品ロス削減ソリューション市場シェア1位需要予測型自動発注サービス「sinops-CLOUD」をはじめとする「sinopsシリーズ」は、株式会社富士キメラ総研が2023年8月8日に発行した「2023 SX/GK」によって実現するサステナビリティ/ESG先進国市場の現状と将来展望の「需要予測や自動発注ツールを対象とした食品ロス削減ソリューション市場」においてシェア1位(2022年度実績)を獲得しています。



フードテック見本市
(都庁第1庁舎アートワーク)



R2~R4のフードテック連携事業や
フードテックを整理

- ✓ 賞味期限前食品の廃棄ゼロに向けた行動強化に向け、「賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言」を第13回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議（令和5年2月開催）にて採択
- ✓ 本宣言を受け、取組の強化に向けた実態把握を目的として、食品スーパーをはじめとした小売事業者に対して、納入期限の緩和の状況や食品ロス対策に係る課題等を調査（次ページ参照）

賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言

賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議(以下「パートナーシップ会議」という。)は、2030年の食品ロス半減を目指し、製造、卸、小売、外食等の各関係団体、消費者団体、有識者が一堂に会して食品ロス対策の検討を行い、連携・協働を進めていくことを目的として2017年に設置した。パートナーシップ会議の構成団体等の各主体による自主的な行動や連携・協働した取組により、2019年度(令和元年度)の都内食品ロス発生量は過去最低の44.5万トン、2000年度比約41%削減となり、都民や事業者等の協力によって着実に成果を挙げているところである。

一方、昨今の新型コロナウイルス感染症やウクライナ危機等をはじめとする社会情勢の変化に伴い、足元では物価高騰が進み、2022年(令和4年)12月には消費者物価指数が4.0%の上昇と、40年ぶりの歴史的な上げ幅を記録した。このような物価高騰が続く中、食品の製造、卸、小売、外食、消費で発生する食品ロスの削減に向けた取組の重要性は一層高まっている。また、賞味期限前食品の廃棄防止は社会全体で求められる行動である。

このたび、パートナーシップ会議は、納品期限の見直しをはじめ、以下の取組のような、賞味期限前食品の廃棄ゼロに向けた行動を強化することを宣言する。

(食品製造事業者)

- ✓ 賞味期間の長い食品は、賞味期限を年月表示に切り替えていく。

(食品小売・卸売事業者)

- ✓ 厳しい納品期限を設定している場合は見直す。
- ✓ 賞味期限前食品をフードバンク等へ寄贈し、有効活用する。

(消費者)

- ✓ 消費時期を踏まえ、「てまえどり」等、できる限り賞味期限(おいしいめやす)間近の食品を選択する。

令和5年2月3日

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

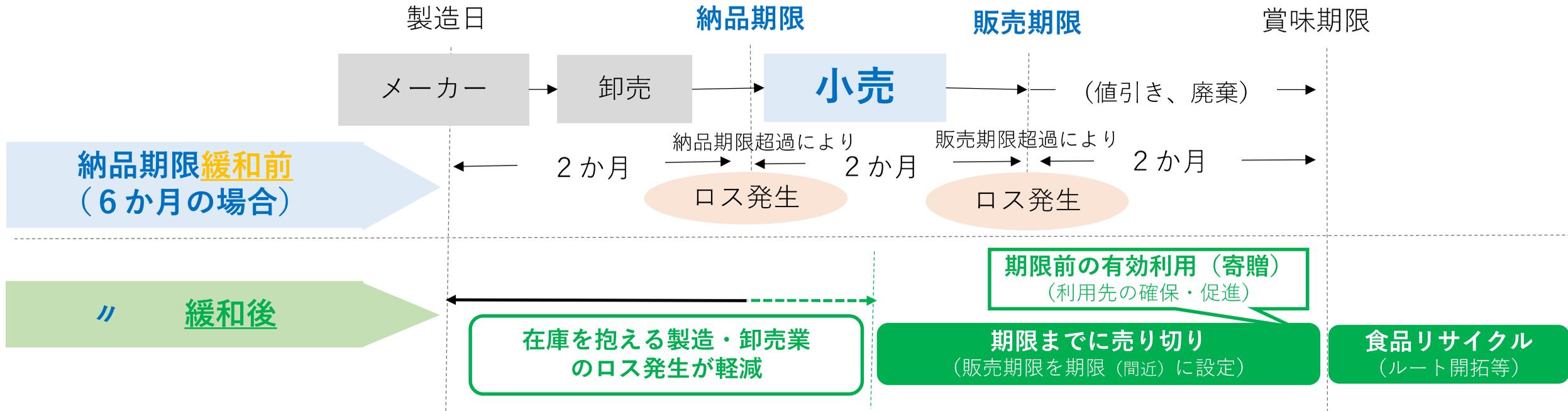
都内小売業における食品廃棄の実態調査結果について

◆ 調査方法

文献調査、アンケート及びヒアリング等※により、納品期限の緩和（商慣習）の状況、食品ロス対策の課題等を把握。 ※内訳（食品スーパー111社、コンビニ7社、ドラッグストア30社、他各種小売業922社）

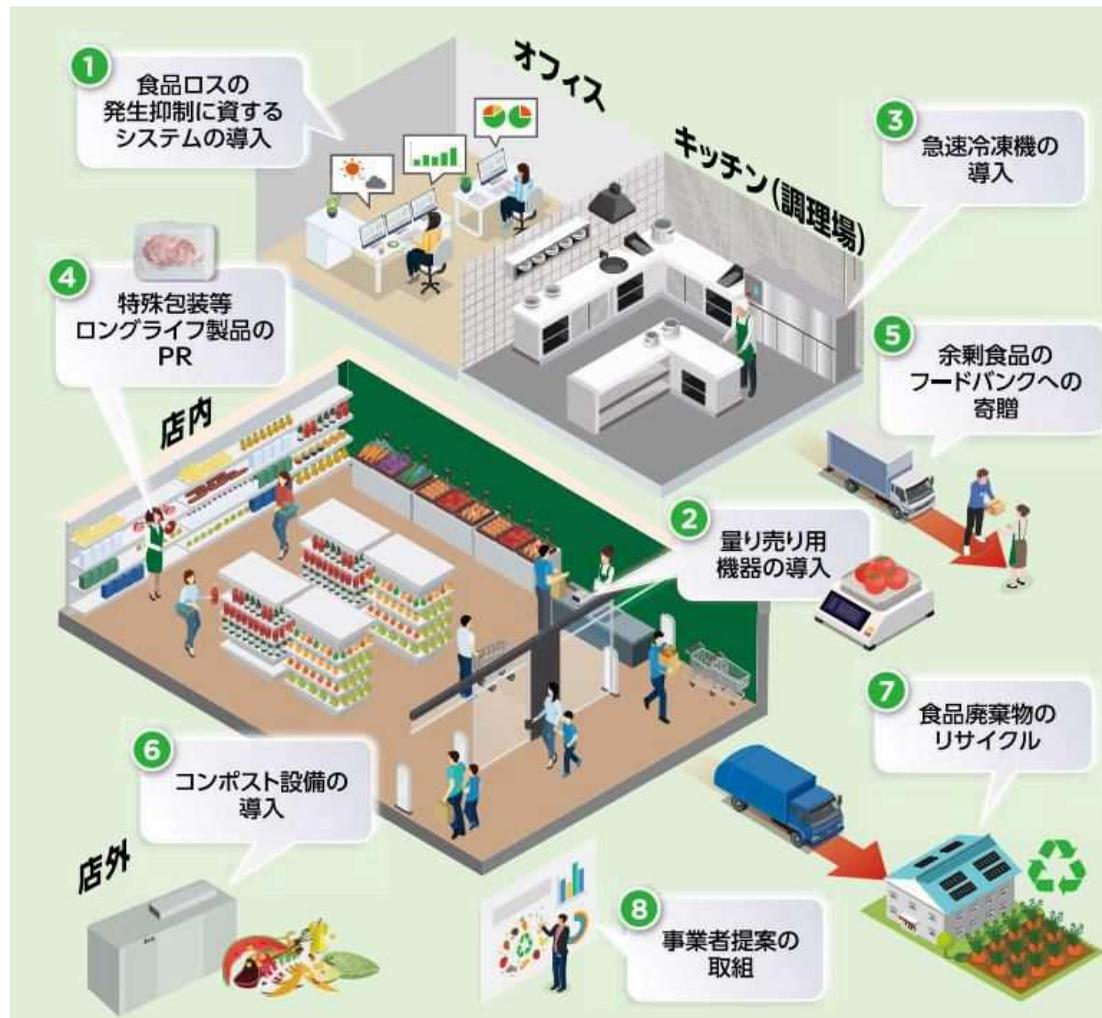
◆ 食品スーパーにおける食品の廃棄状況

- 今回の調査において、都内食品スーパーの**企業数の約5割で納品期限の緩和を確認**（設定無し等を含む）
 - ➔ 緩和を確認できた企業の**売上高は都内の約8割を占める**。
- **期限（間近）までの売り切り**に取組（自動発注、値引き、見切り品コーナー、啓発等）
 - ➔ 顧客ニーズの多様化、天候に左右される来客数、販売機会の確保等により少なからず**売れ残りロス**は発生
- **加工食品**は、賞味期限間近までに売り切ることが多く、**寄贈に適したものが少ない状況**
- 多くの小売企業で**食品リサイクル**に意欲がある一方、**コスト増やルートの開拓が足かせ**



小売ロス削減総合対策

- ✓ 都内の食品ロス削減を推進することを目的とし、食品ロスの発生抑制に寄与する機器類の導入や、余剰食品のフードバンク寄贈経費など、メニュー選択式の補助を行う
- ✓ 対象は都内で店舗を運営する食品小売事業者(中小企業、中小企業団体または個人事業主)
- ✓ R6採択実績:計13件(11件:急速冷凍機導入、2件:コンポスト導入)



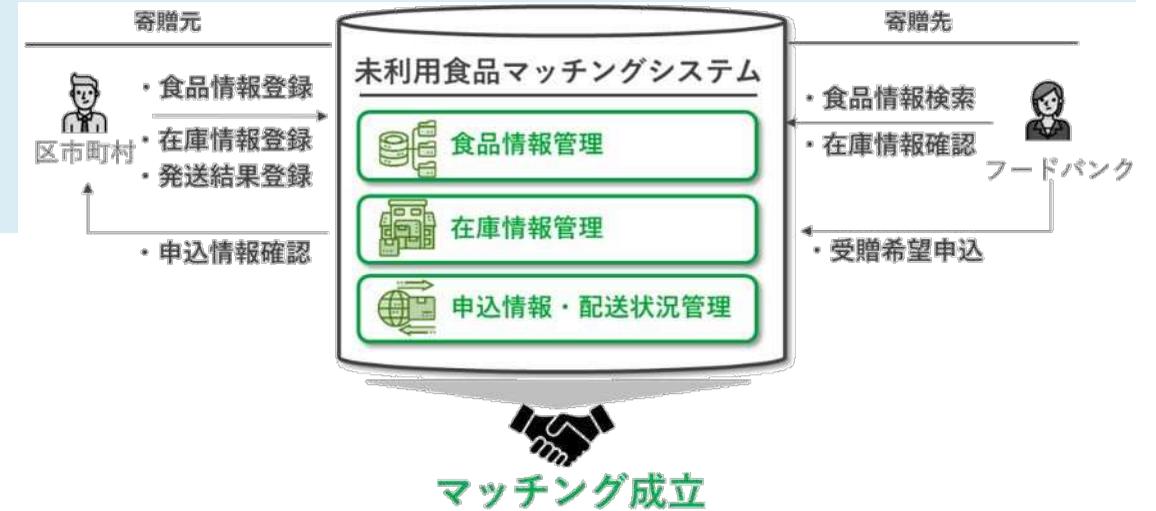
No.	補助メニュー	補助率	1店舗当たりの補助上限額(万円)	補助対象経費
1	食品ロスの発生抑制に資するシステム(需要予測、ダイナミックプライシング、フードシェアリング等)の導入支援	1/2	250	システムの導入費及び運用費
2	食品ロスの発生抑制に資する量り売り用機器の導入支援	1/2	150	量り売り用機器の導入費及び運用費
3	食品のロングライフ化に資する急速冷凍機の導入支援	1/2	300	急速冷凍機の導入費及び運用費
4	特殊包装等ロングライフ製品の販売促進に係る普及啓発支援	1/2	50	販売促進に係るPR経費
5	賞味期限前の食品のフードバンクへの寄贈に係る輸送費支援	10/10	14.4	フードバンクへの寄贈に係る輸送費
6	食品廃棄物のコンポスト設備の導入支援	1/2	100	コンポスト設備の導入費及び運用費
7	食品廃棄物のリサイクル支援	1/2	100	焼却費用に対する食品リサイクル費用の上乗せ分
8	小売ロス削減を目的とした事業者提案に対する支援 ※1から7のメニュー以外のもの	1/2	250	提案事業に要する経費

※事業者当たりの合計交付額の上限は1,500万円

防災備蓄食品の積極的な有効活用 未利用食品マッチングシステム

第15回パートナーシップ
会議資料（一部修正）

- 区市町村や都の防災備蓄食品とフードバンクをマッチングするシステムを、2021年2月に構築、4月から本格運用開始
- 区市町村・都の関係機関の計24団体がユーザー登録、フードバンク等は15団体が登録（農水省HP：都内のフードバンク数は22団体）（2025年3月31日時点）
- 食品情報の登録、閲覧、申込を本システム上で一括して行うことが可能
- 区市町村・都の事業所等で、地元のフードバンク等に寄贈するなど、有効活用が難しい場合に本システムを利用



●未利用食品マッチングシステム利用実績

年度	マッチング件数	マッチング食数	寄贈先登録者数		寄贈元登録者数		
			区部	多摩	特別区	市町村多摩	東京都※
令和2年度	5	19,150	5	7	10	10	
令和3年度	30	25,590	0	0	2	1	1
令和4年度	46	57,600	2	0	1	0	3
令和5年度	243	138,242	0	1	0	0	7
令和6年度	152	79,575	0	0	0	0	5
合計	476	320,157	7	8	13	11	16

※総務局2、福祉局1、保健医療局1、交通局2、下水道局4、教育庁2、主税局4の計16件



東京フードドライブの実施

- ✓ 都の施設においてイベント等の機会を捉え寄付窓口を設置し、自治体や企業、メディアと連携したフードドライブ活動を実施
- ✓ 都民へのフードドライブ参加を促し、食品ロス削減の機運を高める。

1 実施時期等

No.	実施時期	イベント名	イベント概要	実施場所	主催者、連携先
1	10/25-27	東京味わいフェスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・東京産食材や名産品を販売するマルシェやPRブースの展開 ・東京の農林水産に係る体験メニューの提供 等 ・開催地域内の飲食店によるイベント限定メニューの提供 	豊洲	産業労働局 江東区
2	11/3	J1リーグ33節 (FC東京ホームゲーム)	対戦相手 FC東京 VS 湘南ベルマーレ	味の素スタジアム外 (アジパング広場)	FC東京 フードバンク調布

2 実施スキーム

- ・区市町村や企業等と連携してイベント会場で食品を回収
- ・イベント会場内で食品ロス削減に関するパネル展示、冊子配布、動画放映を行いPR
- ・回収後はフードバンク等に寄贈
 - No. 1 ⇒江東区
 - No. 2 ⇒フードバンク調布



【事業名】未来を担う子どもたちへの食品寄贈

第15回パートナーシップ会議資料

目的

日々の食事を満足に得ることの出来ない子どもたちがいる一方で、やむなく捨てられる食品がある現状から、寄贈する側と受け取る側の双方が安心・安全な食品寄贈の仕組みを作る

実施期間

2023年度～2025年度（3か年）

実施体制

専修大学（渡辺達朗 研究室）と、サステナブルフードチェーン協議会（SFA）との連携体制により実施

- 一般社団法人 サステナブルフードチェーン協議会 <https://www.j-sfa.net>
- こどもスマイリングプロジェクト <https://www.k-smile-ring.jp>



事業内容

寄贈する側

- **食品寄贈に関するガイドライン策定**
- 食品企業への食品寄贈に関する機運醸成に向けたアクションリサーチ
- 食育プログラム等を通じた自治体、子どもの福祉関係者、消費者の理解促進

寄贈される側

- **フードバンクや子ども食堂に関するアンケート調査・ヒアリング調査**
- 官民連携による食品寄贈に関する認証機関の立ち上げの検討
- 安全、安心な食品寄贈の実現に向けた物流ネットワークの構築に向けた専門家派遣等

太字がR5年度の取り組み

成果

官民連携により、都内全体の取組の最適化を図ることで、安心安全な食品寄贈を可能にする中間支援組織と物流ネットワークを中心とする仕組みづくりが可能となる

東京サーキュラーエコノミー推進センター (T-CEC)との連携

第15回パートナーシップ会議資料

- ✓ 令和4年4月に地域密着型サーキュラービジネスの拠点として東京サーキュラーエコノミー推進センター(T-CEC)を環境公社内に設置
- ✓ 都民、事業者、関係団体、自治体と連携を図りながら、サーキュラーエコノミーの実現に向けた様々な事業を展開

地域密着型サーキュラービジネスの創出

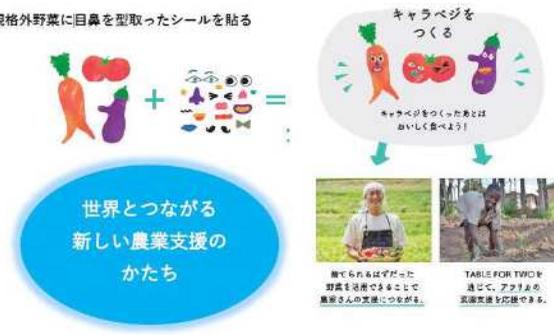
○相談・マッチング

- ・使い捨てプラスチック・食品ロス等削減に向けたアドバイスから、都が実施する補助事業の案内、また、親和性のある他事業者等とのマッチングに至るまでワンステップでサポート

○サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業 (R6:選定6件)

- ・民間企業や自治体等と連携し、プラや食品ロス削減に資する事例を創出

規格外野菜に目鼻を型取ったシールを貼る



キャラベジプロジェクト



マイボトル洗浄機を活用したマイボトル普及に向けた実証実験

サーキュラーエコノミーに係る情報発信

○情報発信・交流ポータル

- ・ポータルサイトやSNS等を活用し、都民・事業者等に食品ロスに関する区市町村の取り組み、イベント情報を発信

○オンラインセミナー・シンポジウム

- ・使い捨てプラスチック対策などサーキュラーエコノミーの推進について、外部有識者等による講演などを実施

○CEサロン

- ・ワーキングスペース等で新ビジネス創出のための学び、ネットワーキングの場づくりサロンを実施



特設ポータルサイト



CEサロン

T-CEC特設ポータルサイトはコチラ↓



<参考>T-CECホームページに掲載中の区市町村の食品ロス情報

- ✓ 東京サーキュラーエコノミー推進センター(T-CEC)と連携し、HP上で区市町村(23区19市)の寄付窓口情報を掲載
- ✓ 定期的(年1~2回程度)に情報更新し、都民が日常的にフードドライブに参加できる環境を整備する。

<画面展開方法>

TOKYOサーキュラーアクションページタブより「区市町村の取組」を選択⇒エリアを選択⇒区を選択⇒フードドライブについて「詳しくはこちら」を選択



3. パートナーシップ会議委員への個別ヒアリングの結果①

- 今後の施策強化策の検討の参考とするため、食品ロス削減の取組状況や課題、今後の方向性等について、**パートナーシップ会議委員へ個別ヒアリング**を実施（令和7年4月）
- **家庭系**の削減、事業系（特に**外食産業**）のリバウンド対策、小売業における日配品等を中心とした**食品寄贈**の促進、**再生利用**の促進について、重点的に取り組むべきとの意見が多く挙げられた

		主な御意見
発生抑制	家庭系	<ul style="list-style-type: none"> ● 普及啓発に当たっては、どの年代・属性がロスを多く出しているのかやどのようなチャネルから情報へアクセスするのかを意識した方が良い ● 食品ロスを削減することにより、環境への好影響に加え、消費者自らにもメリットがあることを発信すべき ● 若い世代の方が、ミールキットや宅配等を活用してロスが出ない傾向が強い ● 中高年層に対しては、企業内教育の一環として啓発していくことが有効ではないか ● 学校教育の中で子供へ啓発活動を実施することで、親世代へ共感を広めていくことも可能 ● イベントで訴求できる人数には限りがあるため、既存のアプリ等を通じて情報発信するのがより効果的ではないか ● AI冷蔵庫等の先進技術を活用することで食品ロス削減効果が期待できる
	事業系	<p>【全産業共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● AI需要予測や自動発注については、人間の確認等は必要となるものの、食品ロス削減や人的コストの低減につながっている

3. パートナーシップ会議委員への個別ヒアリングの結果②

		主な御意見
発生抑制	事業系	<p>【製造業・卸売業】</p> <ul style="list-style-type: none">• 1/3ルールの見直しは大手を中心に進んできているものの、事業者によってばらつきがある• 日本の消費者は規格外品等を忌避する傾向にあり、価値観の変容を促すことが必要 <p>【小売業】</p> <ul style="list-style-type: none">• てまえどりの発信に取り組んでいる事業者が増えているが、実際に実践している消費者は少ない• 家庭系との共通の課題として、大容量パックやバンドル販売等、販売の仕方にもロスの要因があると考えられるため、量り売り等、必要な分だけ購入できる販売方法の促進も有効。また、消費者に対しても、適切な量の購入を促すことが必要• 全国規模に店舗を構える事業者と一部地域のみ店舗を構える事業者では取組に差があるケースが多い <p>【外食産業】</p> <ul style="list-style-type: none">• まずは小盛メニュー等食べきれる量の提供などにより食べきりを促すことが最優先。それでも残ってしまったものについて持ち帰りを促していくべき• 外国人観光客への対応は重要。日本の文化として「食べきり」を発信していくことや、味・食感・量のイメージが想像できるメニュー表示等の工夫が必要• 発信の方法としては、旅行会社によるもののほか、事前の情報収集手段として多用されているSNS・アプリ等による発信が有効• エリア別や業態別など、発生の傾向をブレイクダウンするとより有効な取組につながる

3. パートナーシップ会議委員への個別ヒアリングの結果③

		主な御意見
有効活用	共通	<ul style="list-style-type: none"> フードドライブ、フードパントリー、フードバンク等の用語が多いことが認知度向上を妨げているのでは。より分かりやすい発信の工夫が必要
	家庭系	<ul style="list-style-type: none"> スーパー等の身近な場所に寄附窓口を設置することは有効と考えられる 物価高の影響により寄贈に回るものが少なくなるため、継続的かつ効果的な普及啓発が必要
	事業系	<ul style="list-style-type: none"> 温度管理が必要な食材や日配品等の寄贈が今後の大きな課題の1つ 寄附ガイドラインの活用にあたっては様々課題があるため、活用している事例等を発信することが有効 寄贈する側・される側双方にとって配送の負担が大きいため、共同回収のようなスキームがあると良い 信頼できる寄贈先（フードバンク等）を見つけるにも労力がかかる。フードバンクの紹介やマッチングなどがあるとありがたい 国のガイドラインでは事故の責任を寄贈元が負うことになっている場合も多く、寄贈に二の足を踏む要因になっている 食品寄附にあたっては一部の損金算入が可能だが、より強いコストメリットがあると良い

3. パートナーシップ会議委員への個別ヒアリングの結果④

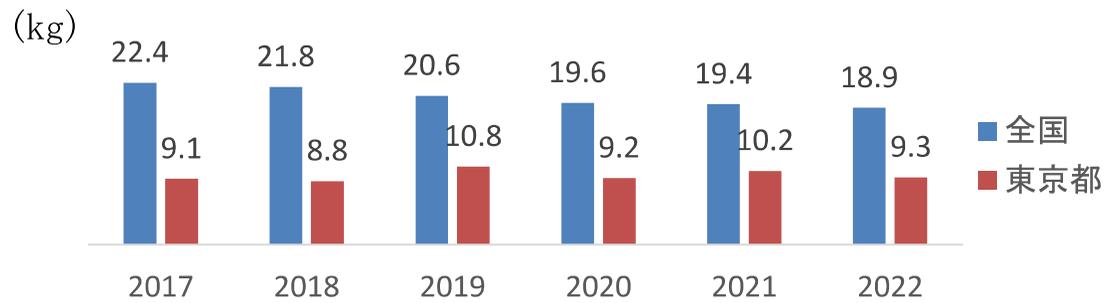
		主な御意見
再生利用	家庭系	<ul style="list-style-type: none"> リサイクルの効果を見える化（堆肥を用いた農園等）することで分別への意識が高まるのではないか 家庭でコンポスト化したとしても使いきれないケースが多い
	事業系	<ul style="list-style-type: none"> 通常の焼却よりも費用がかかる場合があることがネック 都内の場合、対応しているリサイクル施設が近くにないケースも多く、遠方に運びこむことになるため、収集運搬コストが割高となる そもそも対応している収集運搬業者が少ないため、依頼できる業者を探すことも困難 容器に入ったままの弁当やペットボトル飲料の飲み残し、外食における食べ残しへの混入物など、プラスチック対策などにも密接にかかわるため、一体的に考える必要がある
その他		<ul style="list-style-type: none"> 今後は、環境局だけではなく、保健・福祉や産業部局等との横断的な取組も求められる 食品ロス削減に取り組む企業を評価する制度があればモチベーションにつながる 事業者単位だけではなく、地域・ビル単位等、面的に取組を推進していくことも効果的だと考えられる

4. 施策強化に当たっての課題 ～家庭系食品ロスの発生抑制（リデュース）～

- 全国の家系系食品ロス量は減少傾向ではあるが、都内では人口1人当たりの食品ロス量は横ばい
- 家庭系の食品ロスのうち、「直接廃棄」※及び「食べ残し」はほぼ横ばいで推移
- 家庭系の発生抑制については、これまで主に普及啓発を進めており、認知度は若干高まったものの、行動につなげる人の割合は頭打ち

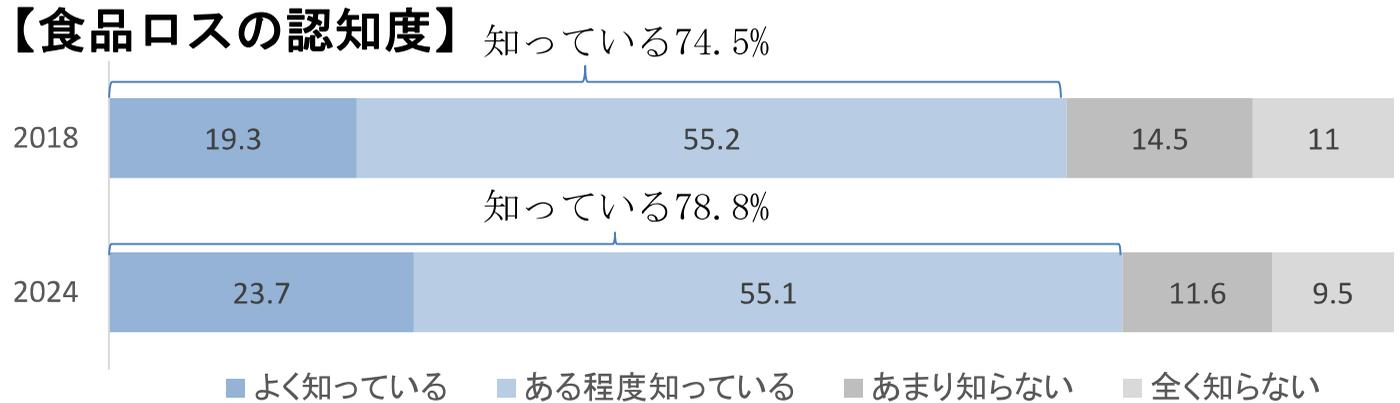
※賞味期限切れ等により、料理の食材として使用又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずに直接廃棄されたもの。手付かず食品。

人口1人当たりの家庭系食品ロス

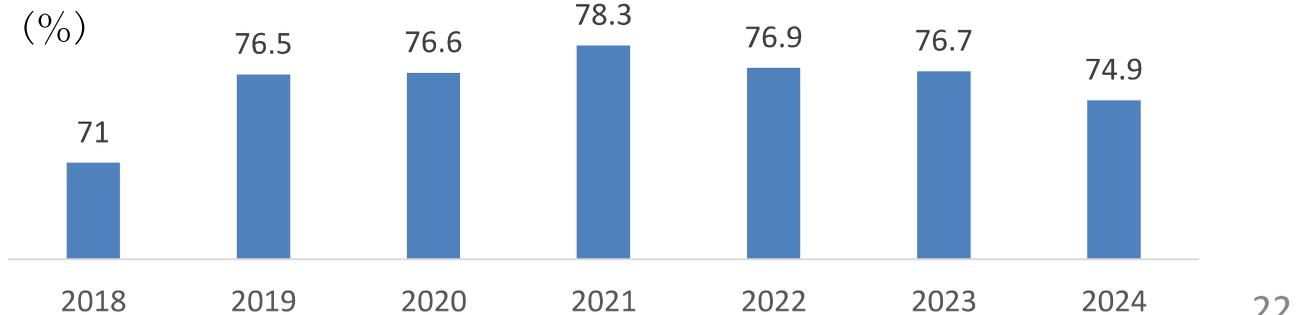


出典：総務省人口推計、環境省食品ロス量推計を基に作成

食品ロス削減に取り組んでいる消費者の割合（全国）

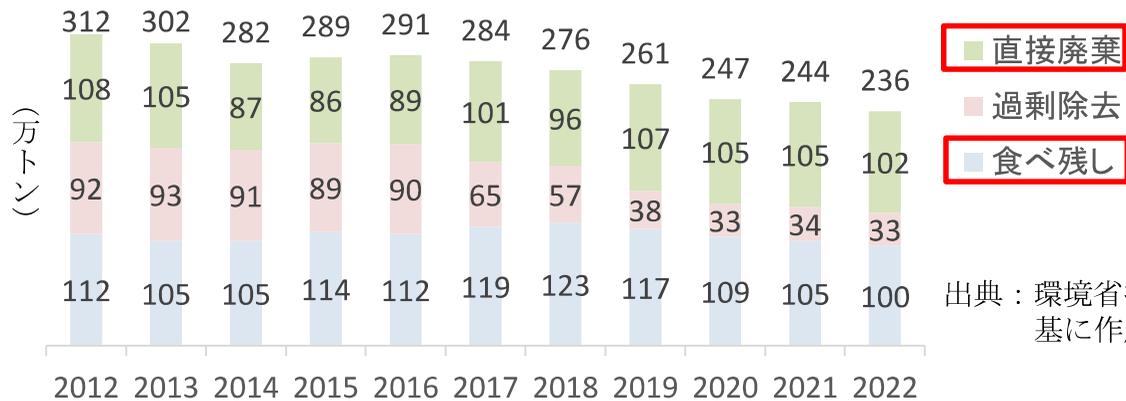


【食品ロスを認知しており、かつ削減に取り組んでいる割合】



出典：令和6年度消費者の意識に関する調査（消費者庁）を基に作成

家庭系食品ロスの内訳（全国）

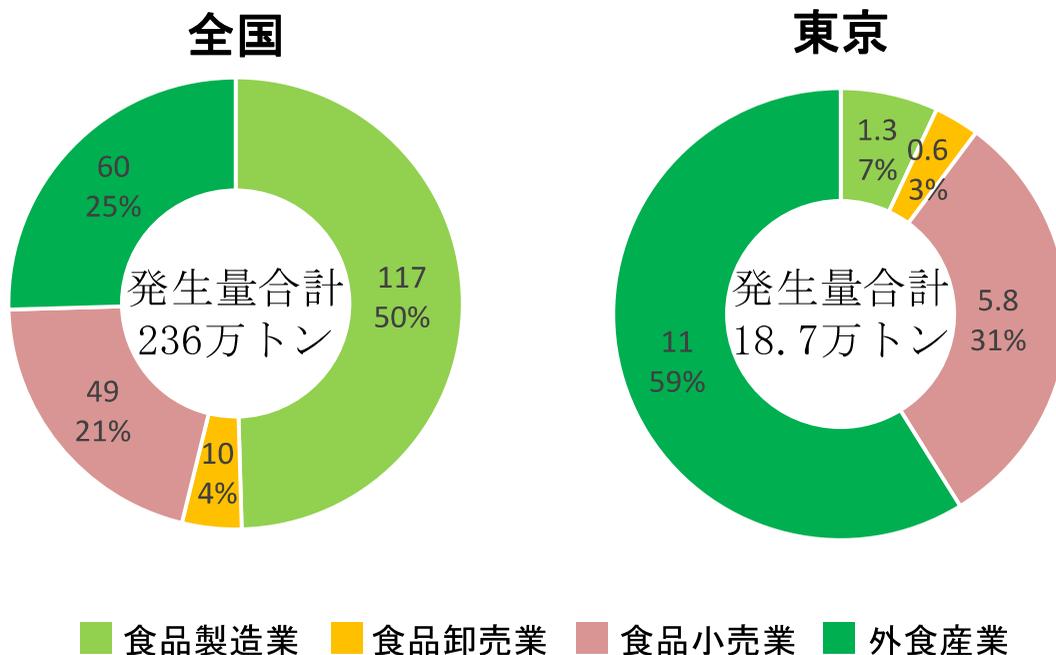


出典：環境省推計を基に作成

4. 施策強化に当たっての課題 ～事業系食品ロスの発生抑制（リデュース）①～

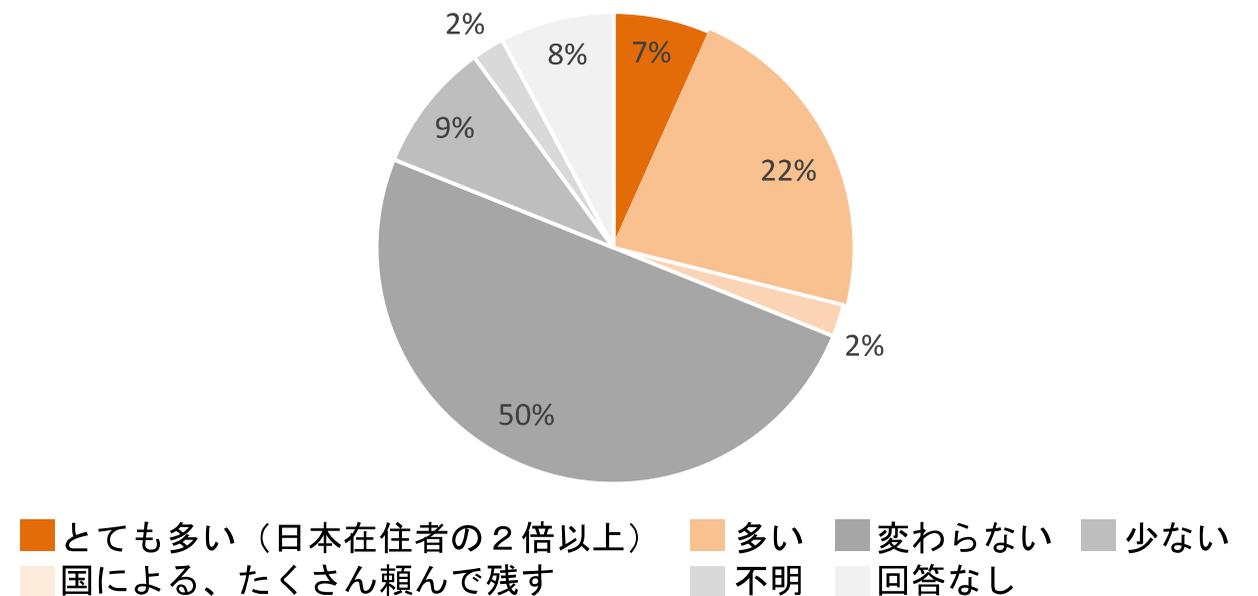
- 全国では、事業系食品ロスの内訳は製造業が約5割、外食産業が約2割5分だが、都内では、約6割を占める**外食産業における削減の取組をより重点的に進めていく必要**
- コロナ5類移行後（2023年以降）は社会経済活動が徐々に再開。外食需要の回復や食文化の異なる**外国人観光客の急増に伴う外食ロス増加等**により、**事業系におけるリバウンドが懸念**
- 外食事業者に対するアンケートでは、日本人に比べて外国人観光客の食べ残しが多いとの回答も多く、**外国人観光客に対する発信も不可欠**

事業系食品ロスの産業別内訳



出典：【全国】農林水産省令和4年度推計を基に作成

外国人観光客の食べ残しに関するアンケート

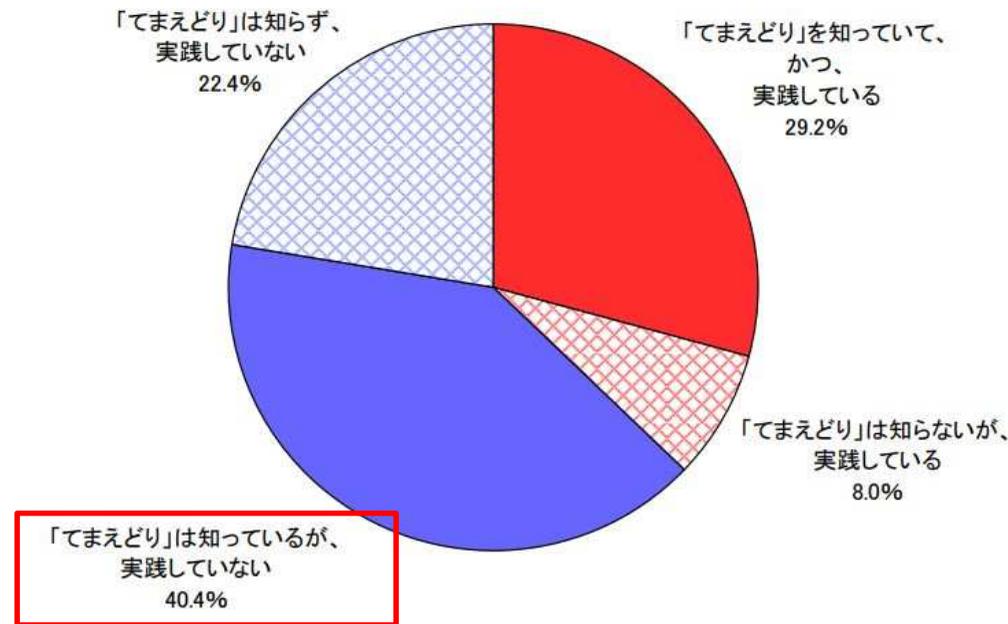


出典：アフターコロナにおける外食産業の食品ロス削減推進事業最終報告書（東京都）

4. 施策強化に当たっての課題 ～事業系食品ロスの発生抑制（リデュース）②～

- 約7割の消費者が「てまえどり」を知っているにもかかわらず、そのうちの4割が実践しておらず、行動変容につなげていない
- 外食店舗における食品ロスの約7割を食べ残しが占めており、食べきりを促進することが必要。加えて、これまで持ち帰りをしたことがない理由として、「衛生的に気になる」、「飲食店から拒否された」、「持ち帰るといふ発想がなかった」などが多くを占めているおり、持ち帰りも有効

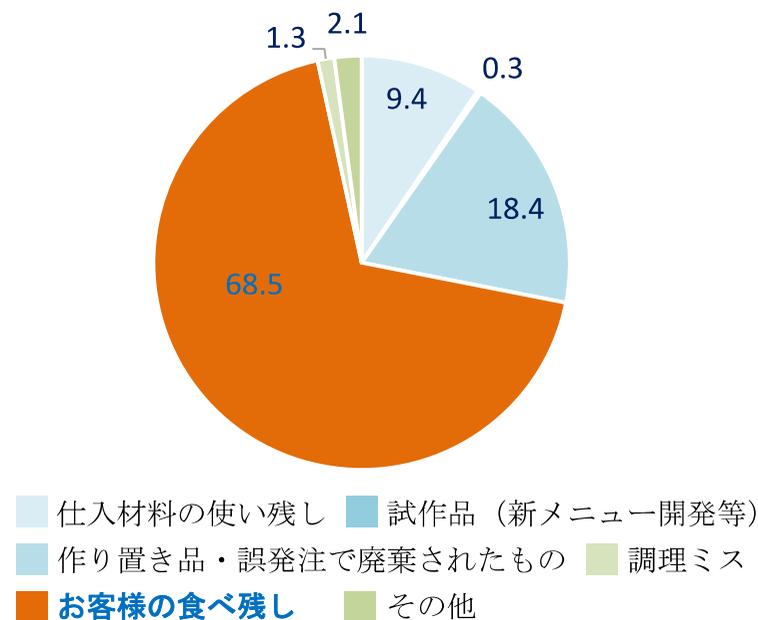
消費者の「てまえどり」の実践状況



出典：令和6年度消費者の意識に関する調査（消費者庁）

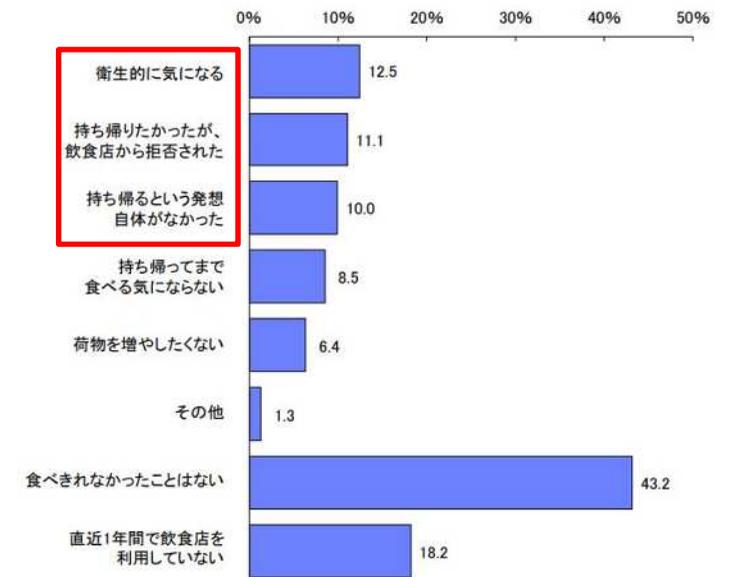
外食店舗における食品ロス内訳・食べ残しの持ち帰り状況

【外食店舗における食品ロス内訳】



出典：令和5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）

【これまで持ち帰りをしたことがない理由】



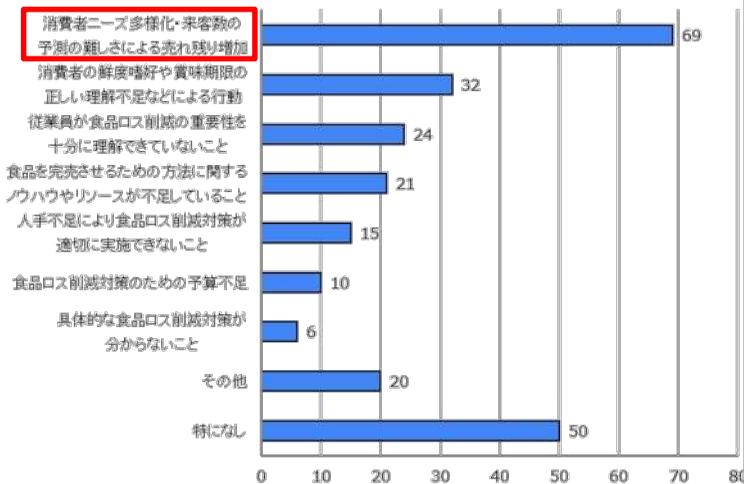
出典：令和6年度消費者の意識に関する調査（消費者庁）

4. 施策強化に当たっての課題 ～事業系食品ロスの発生抑制（リデュース）③～

- 小売事業者・外食事業者へのアンケートにおいて、食品ロス削減に係る課題として**需要・客数予測が困難**であることを挙げている声が多く存在
- 中小小売店でも取り組みやすかつロス削減に効果的な**急速冷凍技術の活用**について、他業種含めて拡大していくことも有効（小売ロス削減総合対策において、急速冷凍機の導入支援が最多）
- スマート販売機やフードシェアリングアプリ等、**フードロス削減かつ収益増にもつながる新たな販売チャネル**が出てきている

小売・外食事業者における課題

（小売業）



出典：令和5年度 食品廃棄の実態把握調査報告書（東京都）

（外食産業）



出典：アフターコロナにおける外食産業の食品ロス削減推進事業最終報告書（東京都）

新たな技術や取組事例（再掲）

スマート販売機

- ◆ 店舗からの売れ残り商品を24時間販売
- ◆ 1台で「常温・冷蔵・冷凍」の温度帯に対応。ダイナミックプライシング機能付き（賞味期限・時間帯による価格変動等）

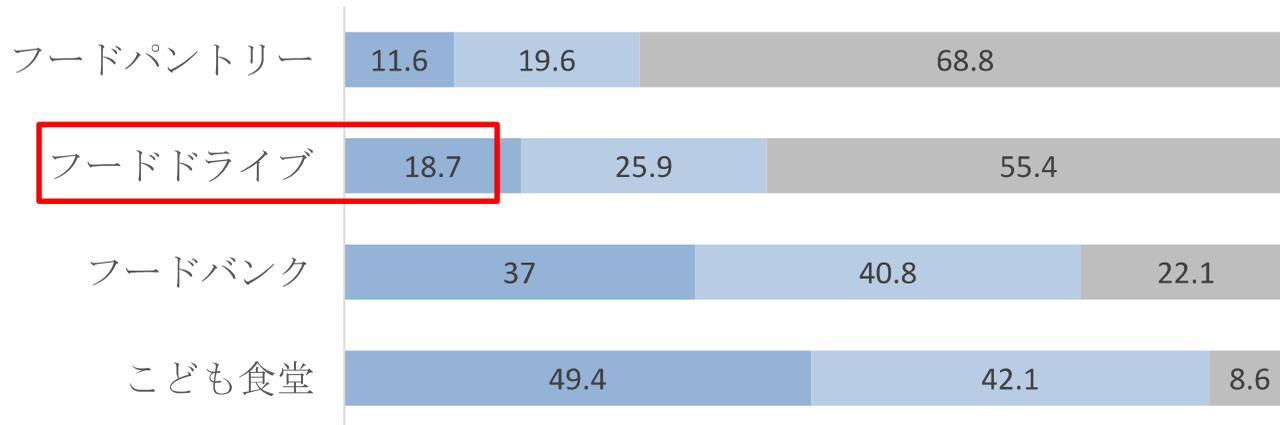
フードシェアリングサービス

- ◆ 食品ロス削減をメインテーマとしたマッチングサービス
- ◆ 協力店は食品ロスになりうる可能性のある食品を安く出品
- ◆ ユーザーはお得に欲しい食品を購入

4. 施策強化に当たっての課題 ～家庭系における有効活用（リユース）～

- **フードドライブの内容まで含めた認知度は約2割**であり、更なる活用に向けて周知・広報が必要
- 寄附促進に向けては、事故防止対策に加え、**スーパーや自治体施設等に回収ボックスが設置されていることが効果的**と考えている消費者が一定数存在

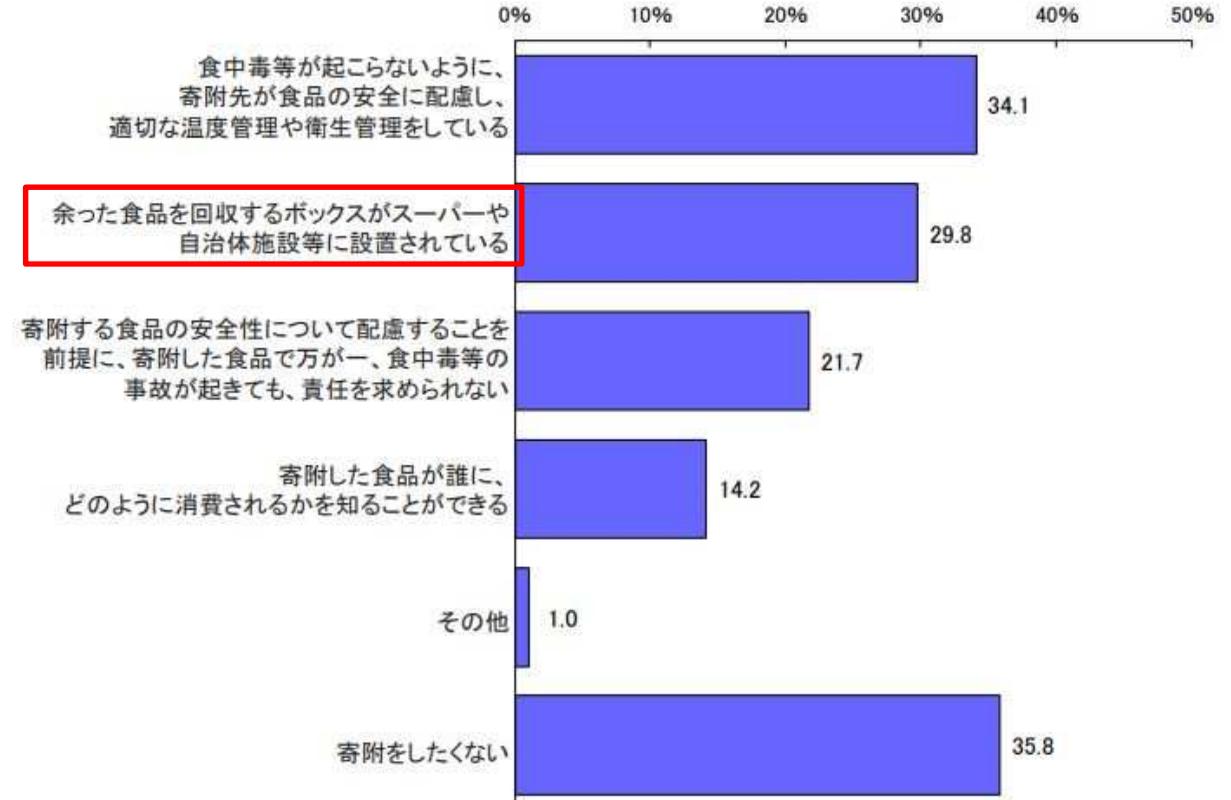
フードドライブ等の認知度



- 名前を聞いたことがあり、内容も知っている
- 名前を聞いたことがあるが、内容は知らない
- 名前も聞いたことがない

出典：2024年度『こども食堂に関する認知調査』（認定NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ）

家庭の余剰食品の寄附促進に効果的な取組

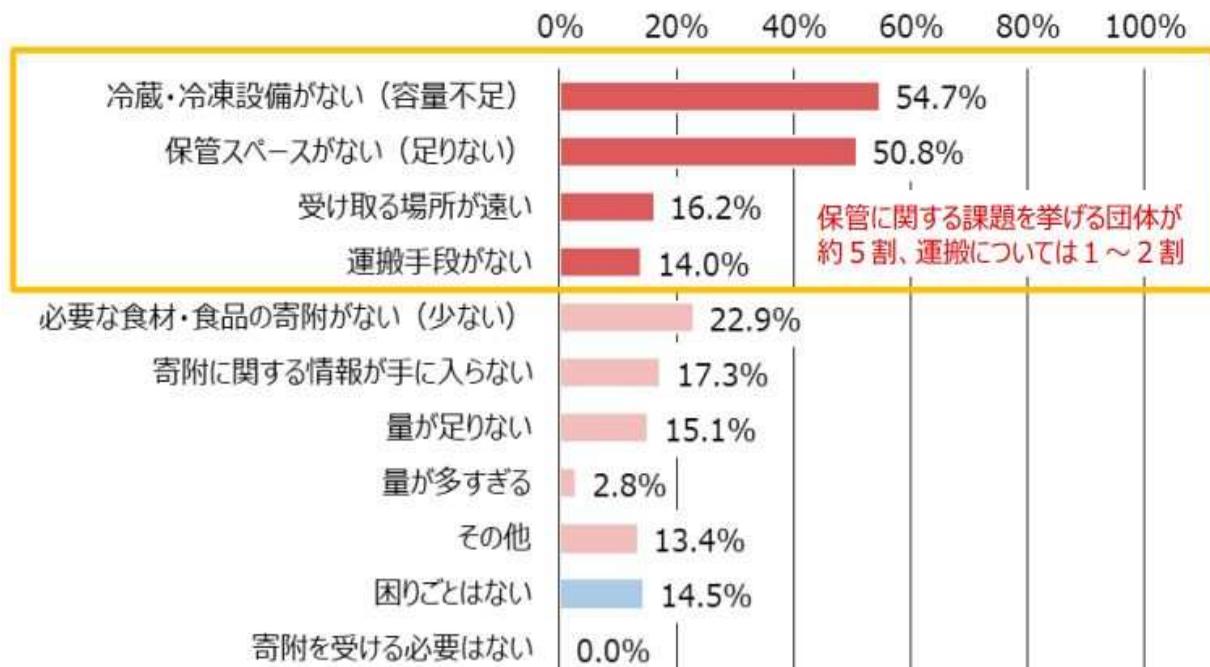


出典：令和6年度消費者の意識に関する調査（消費者庁）

4. 施策強化に当たっての課題 ～事業系における有効活用（リユース）～

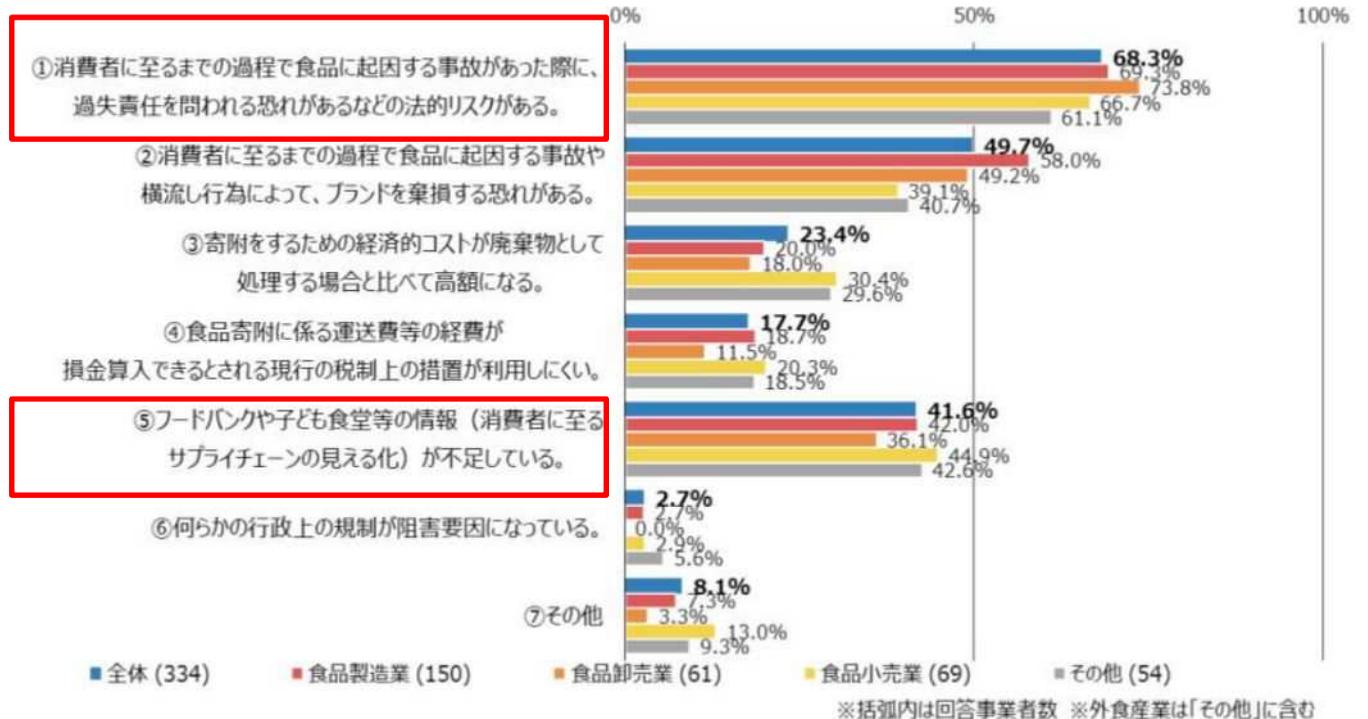
- こども食堂が食材・食品の寄附を受ける上で、**保管や運搬に関する課題を挙げる声が多く存在**
- 一方、食品関連の業界団体が食品寄附促進に向けて挙げる課題としては、**食品に起因する事故による法的リスクやフードバンクやこども食堂等に関する情報不足**などを挙げている事業者が多い
- 今までの寄贈食品の主流となる加工食品だけでなく、**温度帯管理が必要な食品（チルド・冷凍）**や小売店舗で発生する**日配品**等について、寄贈・受入れともにニーズが高まっている

こども食堂が食材等の寄附を受ける上での課題



出典：日本における食品寄附に係る実態等についての調査業務報告書（令和6年3月）（消費者庁）

食品寄附の更なる促進に向けた課題

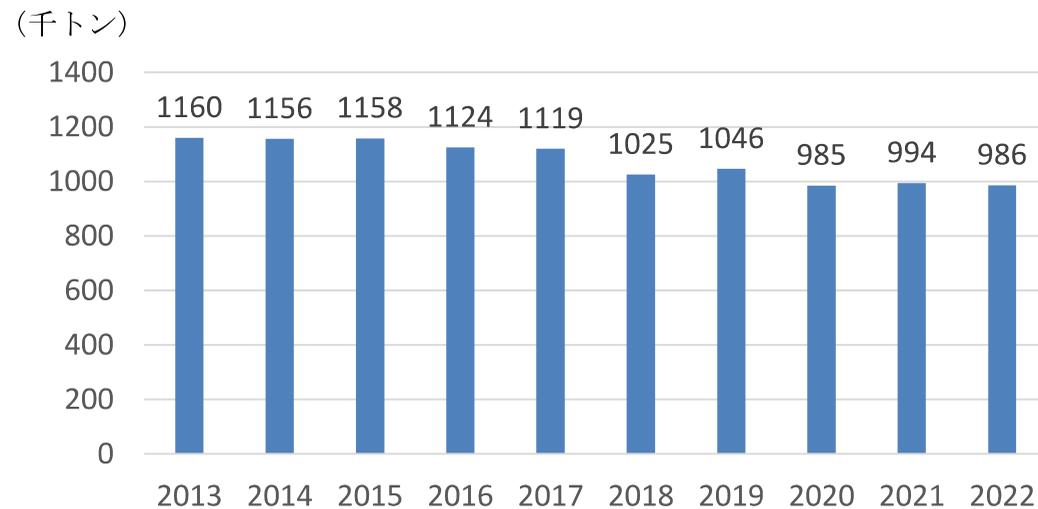


出典：日本における食品寄附に係る実態等についての調査業務報告書（令和6年3月）（消費者庁）

4. 施策強化に当たっての課題 ～再生利用等の実施（リサイクル）①～

- 一部の自治体において、家庭系食品廃棄物の一部の飼料化・堆肥化やバイオガス発電等が実施されているものの、再生利用量はごくわずかであり、**大半が焼却されている状況**
- **小売業及び外食産業**、特に食品廃棄物等排出量100t未満の事業者の**再生利用率が低調**。**リサイクル費用の高さやルート開拓が困難**であることが足かせとなっている

家庭系食品廃棄物量の推移（東京都）



【参考】八王子市における生ごみ資源化実績

- ・ 2022年度：約4.3トン
- ・ 2023年度：約17.3トン

出典：令和6年度（2024年度）（令和5年度（2023年度）実績）資源循環白書～循環型都市八王子を目指して～

食品産業における再生利用等実施率（全国）

※2029年度目標については60→65%に引き上げ

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
100t以上	97	74	64	50
100t未満	60	38	26	15
全体	97	62	61	32
2024年度までの目標	95	75	60※	50

出典：食品循環資源の再生利用等実態調査（令和4年度）（農林水産省）

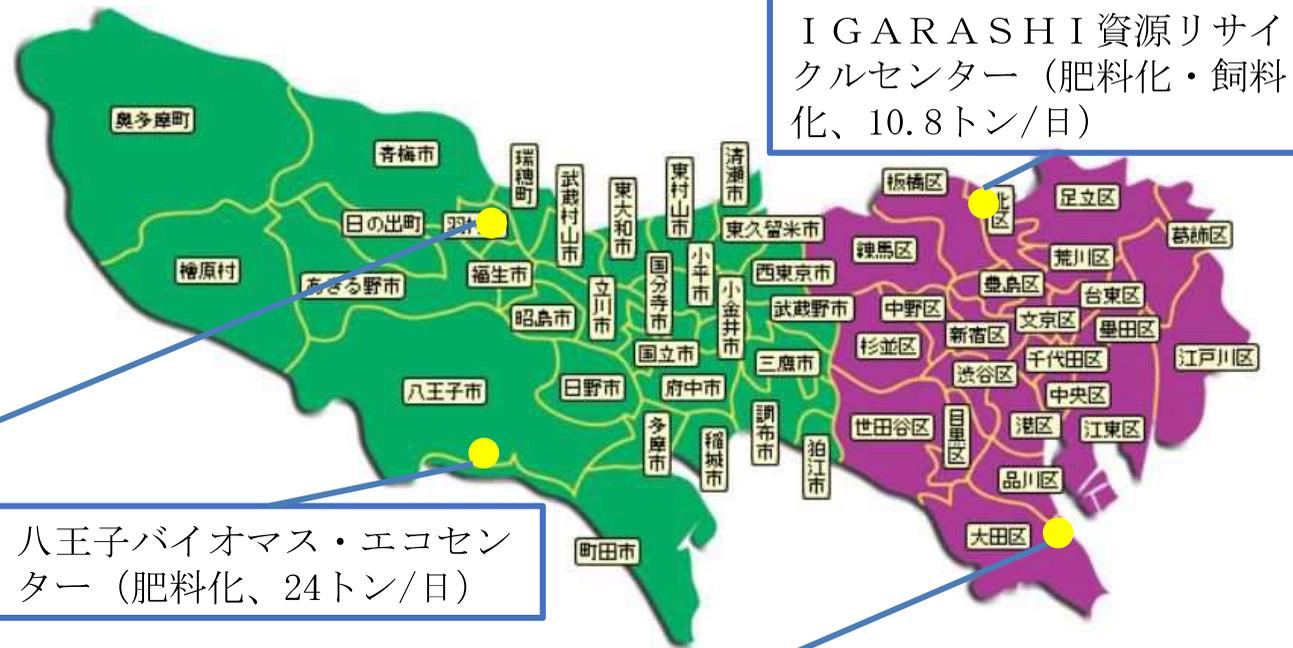
4. 施策強化に当たっての課題 ～再生利用等の実施（リサイクル）②～

- 小売店での包装された食品の売れ残りや混入物が残っている外食の食べ残しなど、**プラスチック等と混合して排出されるものは飼料化・肥料化が難しく、清掃工場で焼却処理されていることが多い**
- 都内にも食品リサイクル施設（飼料化・肥料化・メタン化等）はあるものの、都内で発生する食品廃棄物の量に対して、**処理能力が不足している**

都内登録再生利用事業者（農林水産省公表、油脂化除く）

(株)西東京リサイクルセンター 本社工場

- 食品残さや有機性汚泥等の**バイオガス発酵処理施設**
- 包装容器などのプラスチック、紙、木など、**メタン化に適さないものは搬入後に分別**
- 分別したプラスチックはリサイクル施設に搬出
- 処理工程で発生する消化液から**堆肥を製造して出荷**
- バイオガス発電した電気は、FIT制度（固定価格買取制度）を活用して電気事業者(電力会社)に売電
- 処理方法：湿式メタン発酵
- 処理量：168トン/日



八王子バイオマス・エコセンター (肥料化、24トン/日)

- バイオエナジー(株) 城南島食品リサイクル施設 (メタン化、130トン/日)
- (株)アルフォ 城南島飼料化センター (飼料化、168トン/日)
- (株)アルフォ 城南島第二飼料化センター (飼料化・メタン化、170トン/日)

4. 施策強化に当たっての課題 ～重点的に取り組むべき課題～

施策強化における重点的に取り組むべき課題

- 発生量の推移やこれまでの取組状況、課題等により、重点的に取り組むべき課題を抽出

1. 家庭系ロスの削減

- 2017年以降、横ばいで推移しており、より効果的な取組が必要

【これまでの主な取組】

- ・ 東京食ロスゼロアクション（冊子・動画）
- ・ メディアと連携した情報発信
- ・ 見える化サイトの作成

2. 事業系ロスのリバウンド対策

- コロナ禍後の外食産業の回復やインバウンドの増加等によるリバウンドが懸念

【これまでの主な取組】

- ・ ベストプラクティスの展開
- ・ フードテックの実証事業・技術集の作成
- ・ 中小小売事業者への補助事業

3. 食品寄贈の更なる促進

- 加工食品の寄贈に加え、期限の短い日配品等の寄贈の促進も重要

【これまでの主な取組】

- ・ 防災備蓄食品マッチングシステム
- ・ 大学等と連携した寄贈スキームの検討
- ・ イベント等でのフードドライブ実施

4. 再生利用の拡大

- 2050年食品ロス実質ゼロに向けては、家庭系・事業系ともに再生利用の拡大も重要

【これまでの主な取組】

- ・ 区市町村等へのリサイクル経費補助
- ・ 中小小売事業者へのリサイクル経費補助

5. 課題整理等を踏まえた施策強化の論点（案） ～3本の柱について～

1 発生抑制の強化・徹底（リデュース）

食品ロスを発生させない、発生しているものを減らしていく発生抑制が最優先

2 有効活用方法の拡大（リユース）

様々な理由で不要となった食品についても、出来るだけ食品として有効活用

3 資源の循環利用を促進（リサイクル）

それでもやむを得ず発生する食品ロス・食品廃棄物については、食資源循環に資する再生利用を促進

5. 課題整理等を踏まえた施策強化の論点（案）（リデュース）

計画の柱1 発生抑制の強化・徹底

家庭系

- ◎ **食品ロス量の見える化**等を通じた行動変容の促進
- ターゲットごとの特徴を捉えた普及啓発を実施
- ◎ AIスマート冷蔵庫など、**最新技術を活用**した賢い食材の利用促進

等

事業系（全産業共通）

- AI需要予測を活用した食品の適切な発注・管理
- ◎ 収益増につながる新たな販売チャネルの活用促進

等

5. 課題整理等を踏まえた施策強化の論点（案）（リデュース）

計画の柱1 発生抑制の強化・徹底

事業系（産業別）

【製造業・卸売業】

- 商慣習の見直し促進（納品期限の緩和等）

【小売業】

- 急速冷凍技術による食品の保存方法の改善
- 「てまえどり」の積極的な推進

【外食産業】

- ◎ ガイドラインを活用した**食べきり・持ち帰りの普及促進**
- ◎ **インバウンドの増加等を踏まえた自治体・業界団体との連携**による削減

等

5. 課題整理等を踏まえた施策強化の論点（案）（リユース）

計画の柱2 有効活用方法の拡大

家庭系

- 自治体や事業者によるフードドライブ窓口の活用促進

等

事業系

- ◎ 国の食品寄附ガイドラインを踏まえた取組の促進
- ◎ 事業者の寄贈から消費者が受け取るまでのリードタイム短縮を企図した地域密着型の
寄贈の仕組みの普及
- 都や区市町村が保有する賞味期限の迫った防災備蓄食品を、フードバンク等へ寄贈する
マッチングシステムの積極的な活用、取組の拡大

等

5. 課題整理等を踏まえた施策強化の論点（案）（リサイクル）

計画の柱3 資源の循環利用を促進

家庭系・事業系

- ◎ 広域的なりサイクルルートの構築
- ◎ 地域性を踏まえた面的な食品リサイクル・廃棄ゼロの推進 等

家庭系

- ◎ 生ごみの分別収集・資源の循環利用を促進（生ごみの飼料化肥料化等） 等

事業系

- 食品廃棄物の飼料化肥料化等の推進
- ◎ バイオガス発電と飼料化肥料化のカスケード利用促進 等

今後の会議スケジュール（予定）

資料 3

回数	日程	議題
第16回（本日）	令和7年5月30日	<ul style="list-style-type: none">・ 施策強化に当たっての課題・ 施策強化の柱建て・ 個別ヒアリング概要 等
第17回	6月26日	各施策の方向性について
第18回	7月24日	施策強化策の骨子案に係る意見聴取
第19回	9月12日	施策強化策（まとめ）に係る意見聴取
（座長（有識者等）の改選（9月下旬））		
第20回	令和8年2月頃	<ul style="list-style-type: none">・ 新座長の選任・ 今年度の事業報告・ 来年度予算案説明 等

東京都 食品ロス削減パートナーシップ会議

食品寄贈促進のための環境整備と施策のご提案

今後の食品ロス削減と食品寄贈の目指すべき方向性

東京都内のまだ食べられるのに捨てている食品を、食を必要とする人々に寄贈するために

令和7年5月30日
一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会

東京都大学提案事業「未来を担う子どもたちへの食品寄贈」を通じてのFindings／課題と検討事項

●食品寄贈ルール形成～実行

国・食品寄贈関連団体の協議 ⇔ 実際の寄贈の現場 との乖離

消費者庁「食品寄附ガイドライン」(第一版)の発表を受け、後付けのガイドラインを先行している実働にどう適用するかが課題。

寄贈者、中間支援者、受贈者ともに、ルール厳守のための作業工程の煩雑さ(特に中間支援団体)や寄贈者－中間支援者－受贈者の一気通貫したシステムがない中での運用により、労力・時間・コストがどのポジションにとっても負担に。寄贈者:労力・時間・コストバランスを見て寄贈<廃棄の選択肢をせざるをえないケースも。中間支援者:民意で立ち上げ、寄付、助成金で運営資金を捻出している背景からできる限りのインフラ整備と安心安全な寄贈を実現する対応が必要。フードドライブ食品も寄贈者からの要望により回収・仕分け・寄贈をしているが、作業も煩雑となり寄贈受け入れしたくないものの貴重な食料調達となるため現状は受け入れるしかないという声も聞かれる。

- 実態に即した安心安全な寄贈ルールへの見直し
実態に即した安心安全な食品寄贈を担保しつつ、工程ごとに実行可能なレベルまで緩和したガイドラインのブラッシュアップが必要。
- 安心安全な食品寄贈を実現するためのインフラ整備
寄贈者－中間支援者－受贈者 共通の寄贈スキーム構築
・合意形成(転売防止、免責事項など)
・トレーサビリティの確保(共通した食品管理、寄贈記録)
- 寄贈を下支えする中間支援団体の持続可能な継続的支援
・場所・設備の支援(倉庫および冷凍・冷蔵庫の無償提供)
・受贈者、特に生活困窮者を支援する団体とのマッチング(基礎自治体・社協との連携サポート)
- 運用に向けたガイドラインの認知獲得と運用促進。

●物流問題

2024年問題:物流コスト高騰、人手不足、労働時間制約
寄贈者:廃棄する方がコスト安/低リスク/低労力のため寄贈するよりは廃棄に拍車がかかる可能性も。
廃棄物の回収費の低コストが常態化し、事業継続が難しくなる一方将来的に廃棄物処理費用の上昇が見込まれる。

- 食べられるものは寄贈、食べられないものはリサイクルといった運用に向けた対策の検討
- 廃棄メリット<寄贈メリットになる仕組み検討

●損金算入・税制措置

寄贈時の食品・物流コストも含めて税制措置ができるが、転売禁止と合意書締結した上でのトレーサビリティ管理が求められるため、特に小売・外食などの少量寄贈のハードルが高い状況。

- まだ食べられる食品の廃棄<寄贈へのマインド醸成・実施促進
- 事業系のロス食品のうち、小売・外食等の日配品・総菜・生鮮食品の寄贈へのスキーム構築
- 消費期限で管理する食品の寄贈の促進

●調達問題

食品産業企業による余剰食品 減少傾向
アウトリーチ団体の寄贈食品に対するニーズの多様化(非常食より米、生鮮食品・惣菜・日配品などの寄贈ニーズ)

- 一定の調達在庫の確保のための環境整備が必要(温度帯管理、倉庫の確保)
- 地域で出るまだ食べられる食品を地域の困窮されている方へ寄贈
地域循環型物流スキーム・拠点の整備

国内の食品寄贈 環境分析

【消費者庁】

食品寄附ガイドライン第一版を策定

寄贈元、中間支援組織、寄贈先と3つのポジショニングごとに食の安心安全な寄贈を実現するためのルールを策定。

罰則規定はないが、マスト条項、推奨条項と明確に提示。

中間支援組織：フードバンクの認証を推進

主導：セカンド・ハーベスト・ジャパン、全国フードバンク推進協議会にて個別ルールに則り、フードバンク認証制度を実施。

食品寄附等に関するDX化

企業・中間支援団体・アウトリーチ団体それぞれ安心して寄贈できうる団体としてレジストリ化。トレーサビリティも含めた一元管理システムを策定

【農水省】

食品アクセス総合対策事業

円滑な食品アクセスの確保に向けて、地方公共団体や食品事業者、フードバンク・子ども食堂等の地域の関係者が連携する体制づくり等を支援するとともに、地域における食品アクセスの担い手となるフードバンク等に対し、その立上げや機能強化に向けた支援、専門家派遣等によるサポート等を実施。

物流革新に向けた取組の推進のうち 持続可能な食品等流通総合対策

①物流の標準化、デジタル化・データ連携、モーダルシフト、ラストワンマイル配送等の取組、②物流の自動化・省力化・品質管理に必要な設備・機器等の導入、③中継共同物流拠点の整備の支援等を行うことにより、遠隔産地の負担軽減を進めるとともに、若手や女性トラックドライバーも継続的に従事可能な農林水産品・食品の流通網を構築し、将来にわたって持続可能な食品流通を実現

- 寄贈元／中間支援団体／子ども食堂などのアウトリーチ団体ごとのルール形成 △運用促進
- 寄贈元／中間支援団体／子ども食堂などのアウトリーチ団体 一気通貫した食品寄贈システム構築の着手
 - 一部食品寄贈物流スキームの標準化 △横断型物流システムの構築
 - 中間支援団体(フードバンク)認証制度の着手・運用
 - △多様な食品寄贈を実現する環境整備(温度帯管理／生鮮食品／日配品など)

東京都内の食品寄贈 環境分析

【中間支援者】

● フードバンク含む中間支援者数

- ・ フードバンクがある区市とない区市が存在。
また社会福祉協議会がフードバンク機能を担うケースも。
- ・ 国が進めるフードバンク認証制度で認証されているフードバンクは、都内では数か所にとどまる可能性がある。
- ・ 社会福祉協議会が行うケースの場合、福祉を必要とする人たちに対し相談窓口へのアクセス促進を目的にしたパントリー活動と、困窮されている人向けのパントリー活動、子ども食堂ネットワークを保有・運営しているところは子ども食堂への寄贈を行っており、マッチングのみ／マッチング・保管・寄贈など社協により対応範囲は異なる。
食品寄贈にかかわる保険はなく、事業継続のための総合保険で対応している。

● 食料調達～食品管理

- ・ 寄贈者側の在庫管理の徹底や物価高騰のあおりを受け、常温管理可能な加工食品の寄贈が落ち着きを見せる。同様にフードドライブ活動で集まる食品の量もコロナ禍に比べると減少傾向に。
- ・ 受贈者からのニーズとして、従来までの備蓄品、余剰食品にとどまらず、子どもたちの栄養面を考えた食品(野菜、肉、魚)の寄贈ニーズや、ひとり親世帯へのすぐ食べられる栄養バランスのとれた食品(生鮮食品、冷凍・冷蔵も含む)の寄贈ニーズを受け、調達～保管に向けて奔走している。
- ・ 重要な調達食品となるフードドライブ食品は、管理の煩雑さ(回収・在庫確認・データ入力・トレーサビリティ)があり、欲しいがお断りするケースも。
→重量のみの記録にとどまることも

□ 調達先となる寄贈者(企業)とのパイプづくり／窓口的機能(調達先の開拓)

□ 東京都内区市連携によるハブ的機能を果たすフードバンクー周辺区市ミニバンク連携スキームの構築(どの区市も取り残さない食品寄贈ネットワーク形成)

□ インフラ整備

- ・ 冷凍・冷蔵食品のストックインフラ整備(日配品・生鮮食品のニーズに高まり)
- ・ データ管理・保管・トレーサビリティができる統合的なシステム

□ 運用資金・人・場所・インフラ不足

- ・ ランニングコストの調達
- ・ 対応スタッフ高齢化
- ・ 安心安全な食品保管のための倉庫 倉庫インフラ整備

【フードバンクがある区市】



【社協がフードバンク機能を果たしている区市】

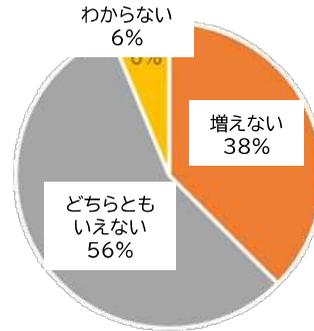


【寄贈者(企業)】 ~卸売業・小売業に向けた食品寄贈の促進にかかわる要望アンケート調査より~

● 食品寄附ガイドライン制定後の寄付量

「増えない」38%
「どちらともいえない」56%
「わからない」6%

→ガイドラインにおけるトレーサビリティ確保などに関する
ルールの厳しさを理由にあげる回答が多かった



● フードドライブの実施状況

・小売業の多くがフードドライブを実施。

店舗にボックス設置し、

①近隣社協・フードバンクに回収してもらう

②対面で受付・仕分け後社協・FBに寄贈

③フードドライブ開催場所として場所提供(運営はフードバンク)

→開催自体は有用なものの、ドライブで集まった食品の回収・検品・管理などは
フードバンクなどに任せているケースがほとんど。

● 寄贈コストと廃棄コストについて

・フードバンクなど中間支援者への寄贈時の輸送を誰が担当するかにより
回答が異なる。

中間支援者に輸送する企業は寄贈コストが高いと回答。

中間支援者に取りに来てもらう企業は廃棄コストが高いと回答。

→寄贈食品やフードドライブ食品のピックアップをお願いしている

中間支援者の燃料費・人件費負担・人不足に対し、懸念する声が多かった。

● 損金算入・税制措置

・卸売業:寄贈食品品目・量がまとまっているため、損金算入制度を利用しやすい

小売業:寄贈食品品目が多種かつ変動するため、制度利用がしにくい状況。

・損金処理時に食品品目・寄贈先など詳細情報が必要な現行制度は経理部門の
負担が大きく利用しにくい。

→廃棄処理など日常業務の中で得られるデータで損金処理ができる、

寄贈先の記録も直接寄贈した中間支援者(フードバンク・社協)まででよいなど
簡略化してほしいという声が多かった。

● その他

・寄贈側の品質管理責任の軽減

・賞味期限の残期間や外装汚れ、表示ミス等に関する制度的または
受け入れ側の許容範囲の拡大。

・温度管理が必要な日配・総菜・生鮮の寄贈を促進するための
寄贈側のバックヤードにおく冷蔵庫、フードバンク等の側の
保管用の冷蔵庫への支援。

・日配品・惣菜・生鮮食品の寄贈に取り組んでいる事例のPRや顕彰

・フードバンク等の寄贈側の運搬費、人件費などへの支援

・輸送業者の食品寄贈へのかかわりに対する支援等のインセンティブ

・ガイドラインの現場での運用にあたって、規定の共通理解の促進等

・寄贈側と中間支援者とのマッチング、安全・安心な寄贈先の紹介。

・寄贈側企業の交流。

・フードバンク認証制度の運用開始後の地域の中小フードバンクへの支援。

□ 安心安全な食品寄附を担保しつつ、寄贈ルールの簡略化

□ 寄贈者、中間支援者のインフラ整備

(温度帯管理可能な冷凍・冷蔵インフラ、

中間支援者(どこに寄贈できるか)情報

中間支援者の永続的運営をサポートする人的・コスト的支援)

□ 寄贈者【小売】日配品・生鮮食品の寄贈

→店頭での寄贈体制の構築(店舗ミニバンク化の実証検討)

→日配品の寄贈実証(地域循環型寄贈スキームの構築)

【寄贈者(企業)が安心して寄贈している自治体事例】神奈川県

公益社団法人フードバンクかながわ

神奈川県内の非営利協同12団体により設立。

【構成団体】 かながわ勤労者ボランティアネットワーク、神奈川県生活協同組合連合会、神奈川県農業協同組合中央会、神奈川県労働者福祉協議会、公益財団法人横浜YMCA、公益財団法人かながわ生き生き市民基金、生活協同組合パルシステム神奈川ゆめコープ、生活協同組合ユーコープ、生活クラブ生活協同組合、全労済神奈川推進本部、中央労働金庫神奈川県本部、特定非営利活動法人参加型システム研究所

正会員 12団体 (306口:1口5万円)

・賛助会員入会状況

(1) 団体会員 220団体 (710口:1口1万円)

(2) 個人会員 312名 (1,817口:1口千円)

・寄付金 6,439,607円

(累計84,254,183円)

・合意書締結状況

(1) 食品寄贈事業者

275社(団体)

(2) 食品受取(行政・社協)

62団体

(3) 食品受取団体

281団体

・フードドライブ実施状況

(2022年度) 178団体

531名(直送)



出所:公益財団法人フードバンクかながわホームページより <https://www.fb-kanagawa.com/>



出所:公益財団法人フードバンクかながわ「フードバンクかながわ 学習資料 2020年度版」 <https://www.fb-kanagawa.com/>

<神奈川県×主要フードバンク連携>

冷凍食品等を県内全域子ども食堂等につなぐ仕組み

中核的フードバンクである「公益社団法人フードバンクかながわ」、「特定非営利活動法人セカンドリーグ神奈川」及び「特定非営利活動法人報徳食品支援センター」と県が連携し、下記取組みを実施。

(1) 食品寄附の促進

食品会社と中核的フードバンクが、冷凍・冷蔵食品等の寄附に関する合意書を締結することで、寄附を促進

(2) 各地域の食品配布拠点を活用した冷凍流通網の構築

中核的フードバンクが寄附を受けた冷凍食品等について、フードバンクかながわなどが所有する冷凍倉庫や冷凍車、セカンドリーグ神奈川の県内13カ所の食品配布拠点を活用し、県内全域の子ども食堂等への配布を開始。

(3) 子ども食堂等の受け入れ体制の整備

冷凍食品等を希望する子ども食堂等に対し、衛生管理に関する研修会や冷凍庫の整備等を実施。

なお、冷凍食品等の輸送等の運営財源に、県の実施する売上連動型寄附「未来応援、アクション」(注釈)による寄附金も活用

食品会社14社から、切り落とし肉や箱が傷んだハムやソーセージ、鍋具材セットなどを拠点に運び込み、県内約480の子ども食堂が近くの拠点を通じて冷凍食品を受け取る仕組み。

県に寄せられた寄付50万円を、冷凍車のレンタル代やガソリン代にあてる



神奈川県SDGsパートナー食品会社がセカンドリーグ神奈川と食品寄附に係る合意書を締結し、食品寄附を開始。

食品提供例

(左:株式会社ニチレイフレッシュプロセス提供、右:株式会社横浜食品サービス提供)



出所:神奈川県ホームページより <https://www.pref.kanagawa.jp/docs/bs5/sdgs-fooddrivef.html>

【寄贈者(企業)が安心して寄贈している自治体事例】埼玉県

NPO法人埼玉フードパントリーネットワーク

ひとり親家庭など子育て中で食品支援が必要なご家庭を対象に食品を無料で配布するフードパントリー活動を埼玉県内で行っている団体のネットワーク。

【加盟団体】 埼玉県内29市町74団体加盟(2024年6月時点)

【活動内容】 ●埼玉県内フードパントリー運営者同士の交流・情報交換

●寄贈食品をネットワーク加盟団体でシェア

●中間拠点10か所(倉庫)などの設置と整備

県内各地域の企業・団体から場所や倉庫を無償で借り受け、大口の寄贈品を受け入れ・保管受け入れた寄贈品は、加盟団体の要望と在庫状況をマッチングさせ、団体が受け取りやすい中間拠点へ配送。配送には運送用のトラックや専用の冷凍設備が必要だったりすることもあり、地元企業の応援を得て実施。

●アドバイザーによるフードパントリー新規立ち上げ支援

●埼玉県との連携(福祉部少子政策課「こども応援ネットワーク埼玉」と連携)



【中間拠点の一つ越谷市場内空き店舗】



【中間拠点の内部の様子】



【寄贈品の仕分けの様子(1)】



【寄贈品の仕分けの様子(2)】

● 中間拠点間の配送

受け入れた寄贈品は、加盟団体の要望と在庫状況をマッチングさせ、団体が受け取りやすい中間拠点へ配送します。配送には、運送用のトラックや専用の冷凍設備が必要だったりすることもあり、地元企業の応援をいただいで実施しています。



【輸送車へ寄贈品を積み替える様子】



【取材した日は、アルファクラブ武蔵野株式会社様に輸送を支援して頂いていました】

東京都における食品ロス削減×食品寄贈を促進するために(東京都大学提案事業3年目活動方向性)

大学提案事業3年目

寄贈者—中間支援者—受贈者ごとの課題解決を目指し、以下の施策を重点的に展開

寄贈先の明確化

寄贈者がどこに寄贈すべきか
明確にする

- 都内フードバンク
- 都内区市社会福祉協議会

一手に受けられる中間支援者
ハブ機能が果たせる中間支援者
×

地域に根差したフードバンク・社協との連携

食を必要とする人への 食品アクセスの確保

食を必要とする人たちに
寄贈が進むためのネットワーク形成

食が必要な人を知っている基礎自治体・社協
×

食が必要な人に寄贈食品を渡すフードバンク

地域共生型食品寄贈ネットワーク形成に向けて

寄贈食品の多様化への順応

販売期限/消費期限で管理される
食品の寄贈実現
日配品/生鮮食品/惣菜

まだ食べられる食品を
必要な方においしく食べてもらう

大手・中規模フードバンク
→地域フードバンク

との連携による食品寄贈促進
<東京都内近隣区市との連携型寄贈スキーム>

大手・中規模フードバンク
大規模寄贈の受け入れ

↓
地域フードバンク
エリア内こども食堂へ寄贈

基礎自治体×社協×フードバンク
タスクフォースチーム編成
<地域共生型食品寄贈促進スキーム>

例)世界陸上またはデフリンピック
ロス食材発生

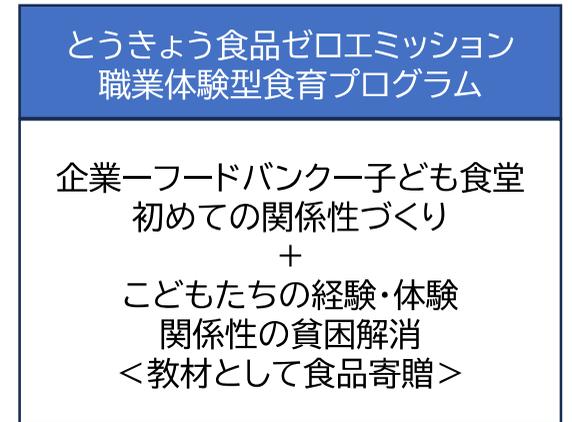
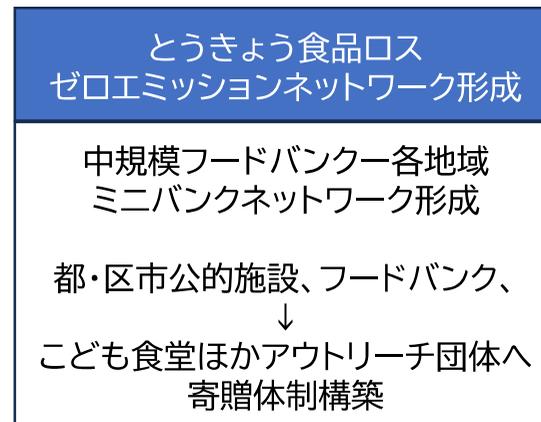
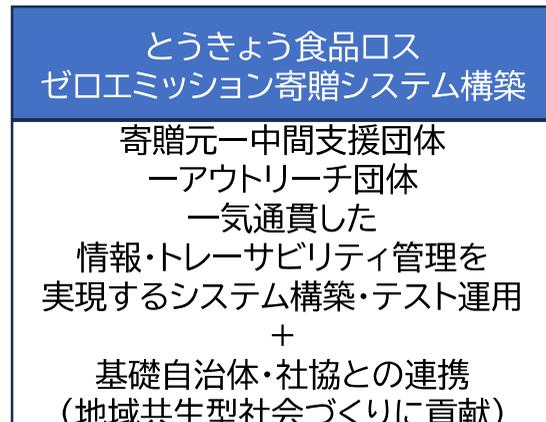
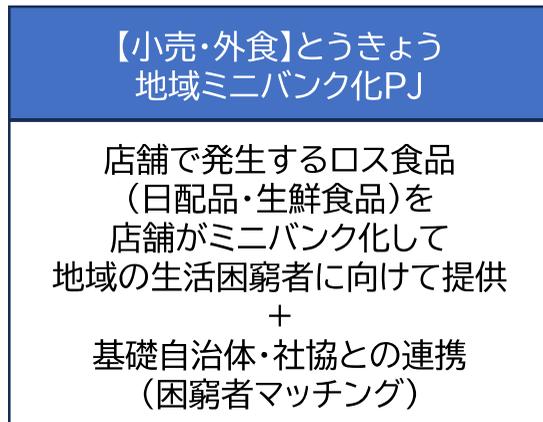
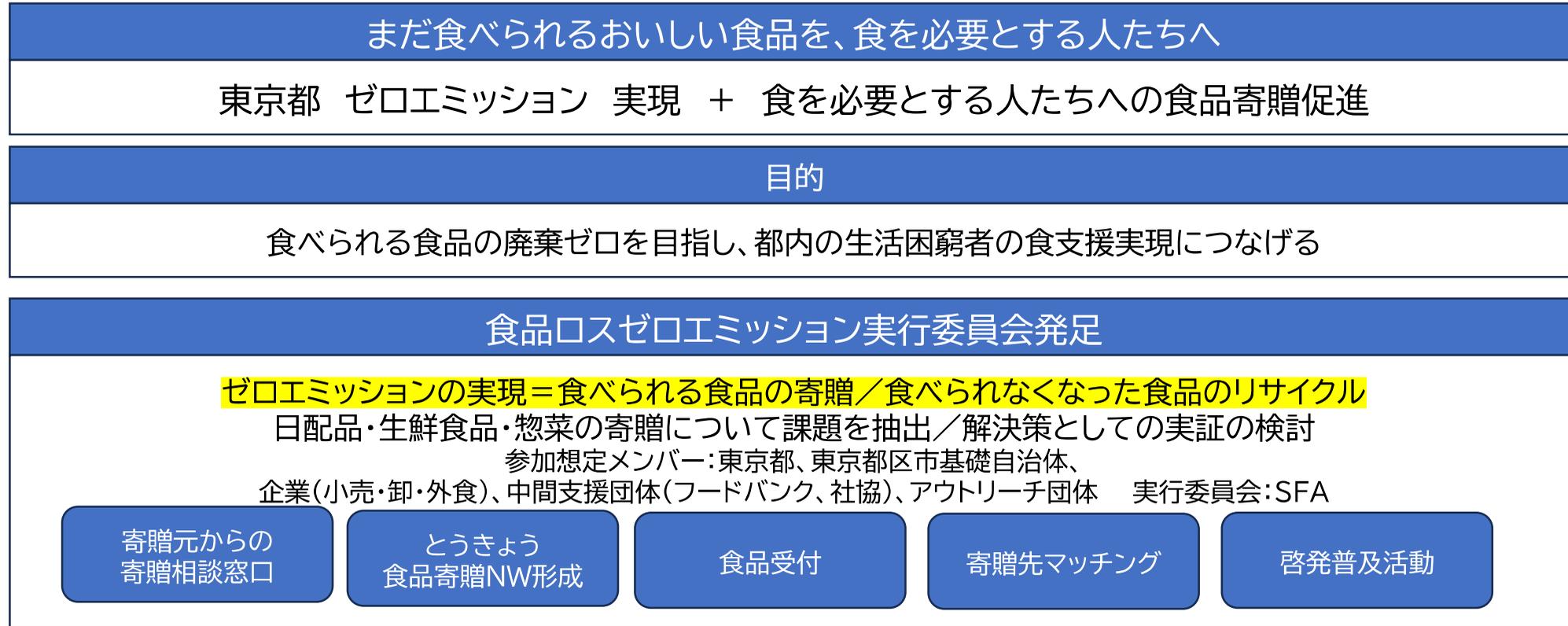
↓
近隣基礎自治体×社協×フードバンクで
協力し、受贈者を選定
ロス食材を分配し寄贈

小売・外食企業
×

店舗のあるエリア内フードバンク

期限内に寄贈が実現するための
寄贈実証の展開

未来イメージ図：とうきょう食品ロスゼロエミッションを実現するスキーム構築イメージ

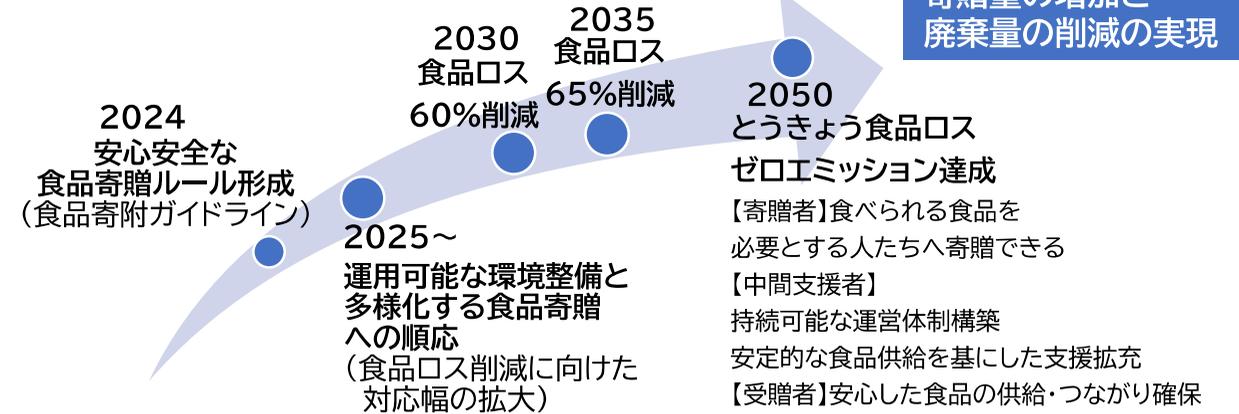


東京都における食品ロス削減×食品寄贈を促進するために

問題意識・背景

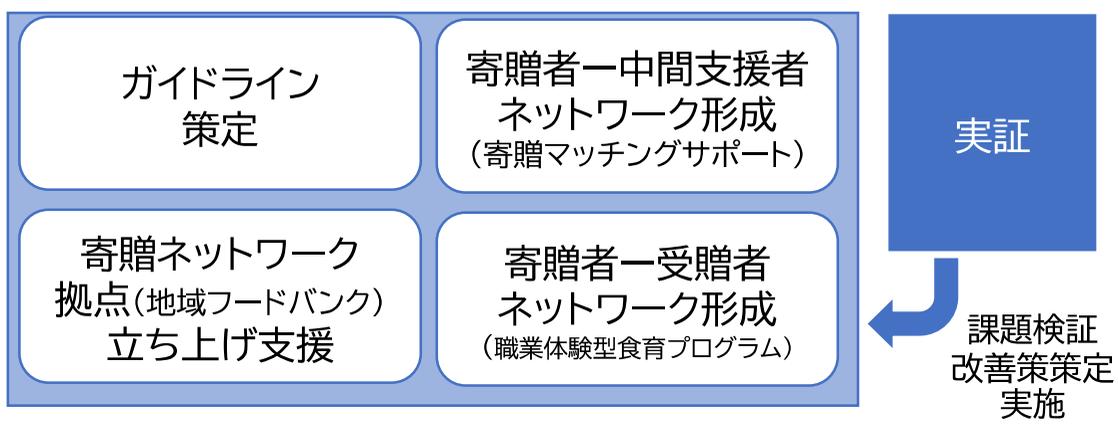
- 食品寄贈ルール形成・実行
 - 実態に即した安心安全な寄贈ルールへの見直し
 - 安心安全な食品寄贈を実現するための環境インフラ整備 (設備・ネットワーク・システム)
 - 寄贈を下支えする中間支援団体の持続可能な継続的支援
 - 運用に向けたガイドラインの認知獲得と運用促進

とうきょう食品ロスゼロエミッション達成に向けて ～まだ食べられるものを食を必要とする人たちへ～



大学提案事業

寄贈ルールの明確化による安心安全の寄贈



食品ロスゼロエミッション実行委員会

- 寄贈先の明確化 (どこに寄贈すればよいか)
- 食を必要とする人への食品アクセスの確保 (困窮者へのアクセス可能なネットワーク形成)
- 食品寄贈の多様化への順応 (日配品・生鮮食品 温度帯管理・消費期限管理 食品の寄贈促進)

中間支援者の調整力の発揮と持続可能な寄贈の実現

- 中間支援者への持続可能な支援 (環境・ネットワーク・システムインフラ形成支援)