

食品ロス・食品廃棄物の発生状況及び 東京都の取組

東京都環境局

食品ロスの現状

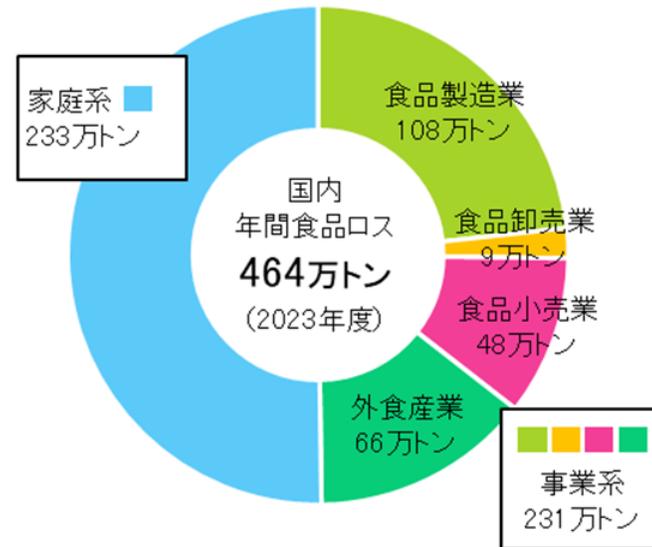
- ✓ 都内の食品ロス発生量はこれまで**事業系を中心に順調に減少**し、2023年度は2000年度比53.4%減
- ✓ 新型コロナウイルス5類移行後の**外食需要回復**や**インバウンド急増**等に伴い、**外食産業を中心に事業系のリバウンドが発生**。また、**家庭系**については、増減はあるものの、**横ばいが継続**
- ✓ 都内の食品ロスは、全国に比べて、**製造業が少ない一方、外食産業のロスの割合が高い**

東京都の食品ロス発生量の推移

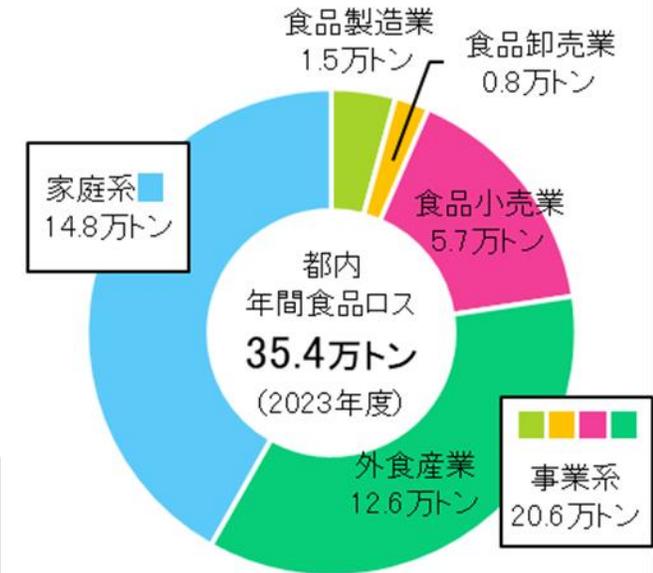


全国・東京都の食品ロスの内訳(2023年度)

国内の食品ロスの内訳(2023)



都内の食品ロスの内訳(2023)



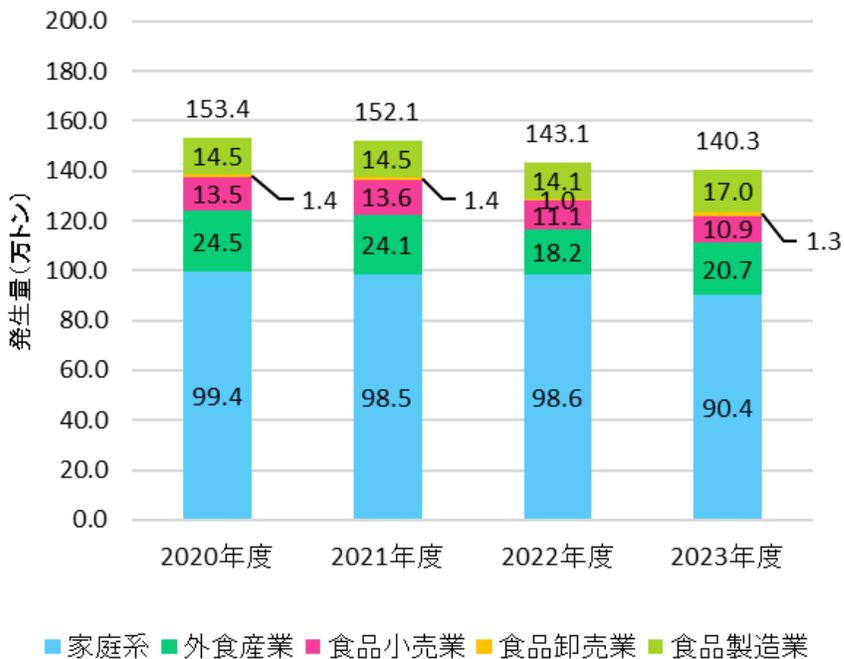
食品廃棄物・食品リサイクルの状況

- ✓ 全国では食品廃棄物の約6割が食品製造業から排出されるのに対し、都内では約7割が家庭系。都内の一部自治体においては、家庭系の一部の堆肥化等が実施されているものの、再生利用量はごくわずか
- ✓ 事業系の食品廃棄物の多くを占める食品小売業及び外食産業では、排出量100t未満の事業者において、リサイクル費用の高さやルート開拓が困難であることから、再生利用率が低調

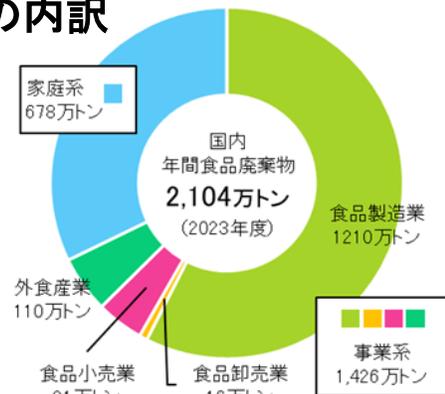
食品廃棄物の発生状況(全国・都)

都内自治体の家庭系生ごみの再資源化状況

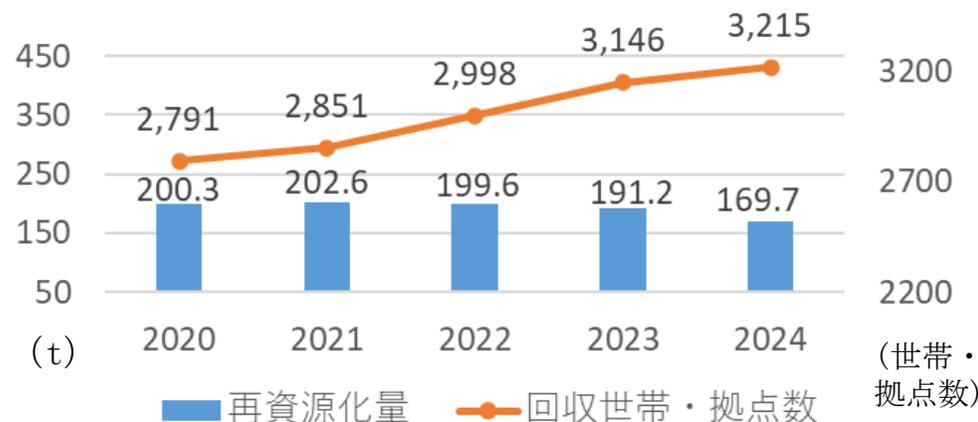
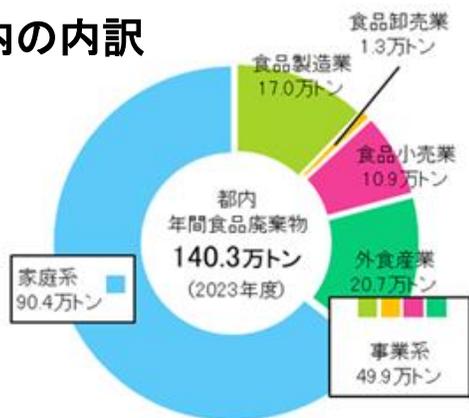
都内食品廃棄物の推移



全国の内訳



都内の内訳



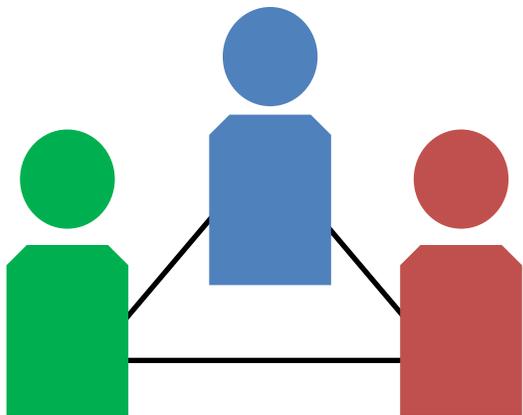
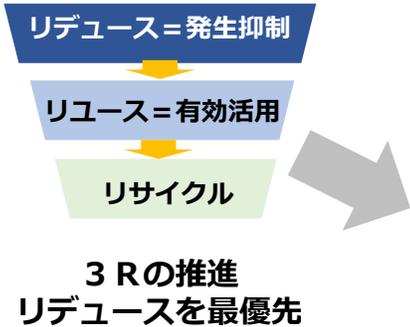
食品産業における再生利用等実施率(全国)

単位：%	100t以上	100t未満	全体	目標(2029)
食品小売業	64	26	61	65
外食産業	50	15	32	50

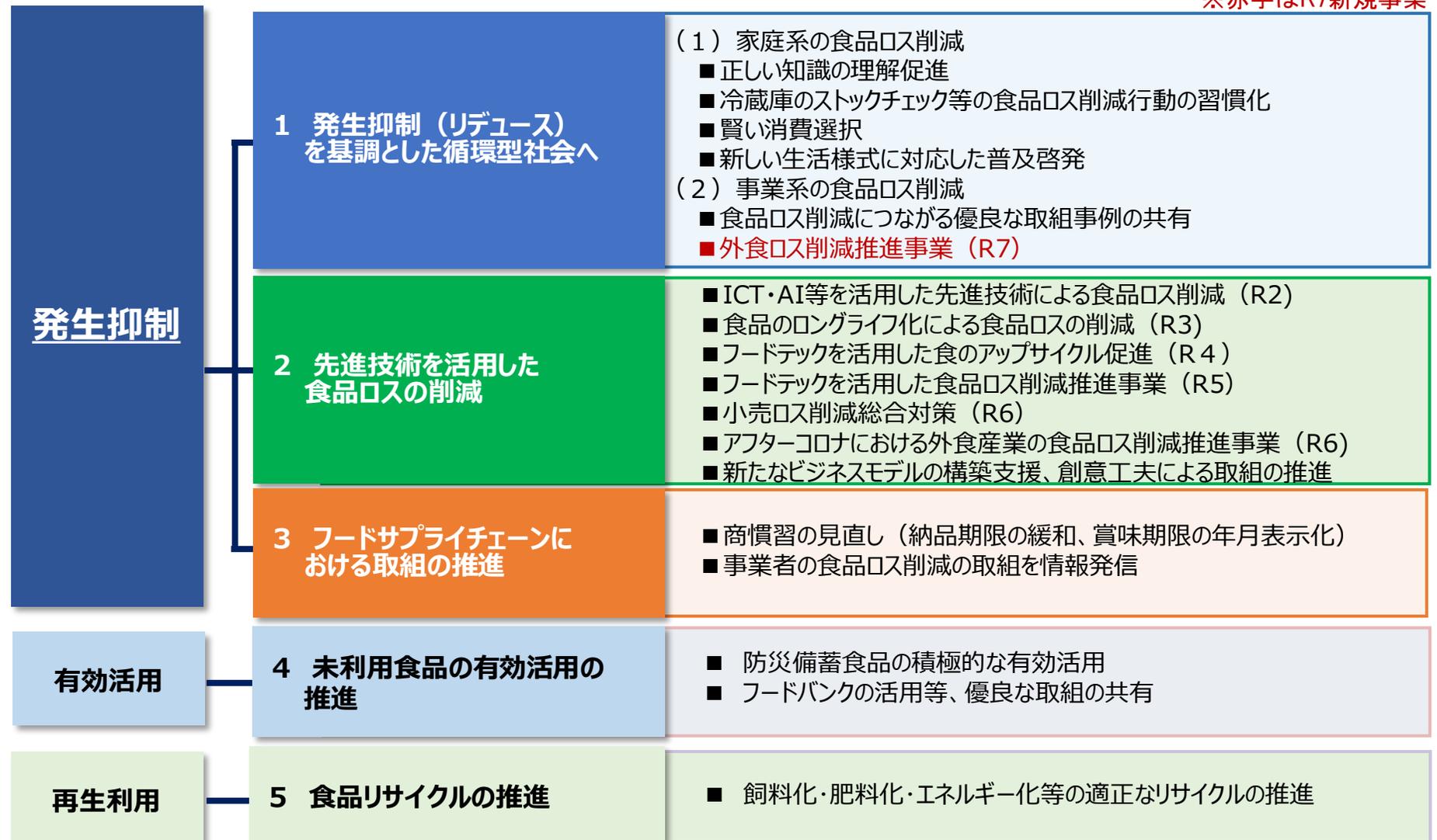
東京都食品ロス削減推進計画（2021年3月策定） 施策の全体構成

- ✓ 発生抑制に軸を置きつつ、家庭系・事業系ロス削減に向け取組を推進
- ✓ 事業者・消費者・行政が主体的かつ連携した取組が重要。都は様々な主体と連携し事業を展開
- ✓ 今年度で計画期間が終了することに伴い、「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」を新たに策定予定

※赤字はR7新規事業



**事業者・消費者・行政が
主体的かつ連携した取組**



小売ロス削減総合対策

- ✓ 目的: 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
- ✓ 申請受付期間: 令和6年5月から令和7年12月まで
- ✓ 申請件数: 85件(内訳: ③急速冷凍機79件 ④普及啓発1件 ⑥コンポスト設備3件 ⑧事業者提案2件(真空パックと急速冷凍を活用したロス削減、営業終了後の販売ボックス設置))



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

- 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46団体がユーザー登録、フードバンク等は21団体が登録（農水省HP：都内のフードバンク数は32団体）（2025年12月末時点）
- 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・都の事業所等において地元のフードバンク等に寄贈するなど、自ら有効活用が難しい場合に本システムを利用
- マッチング数向上に向け、令和7年度より、寄贈元に対して、寄附時期の平準化等について働きかけ



(2025年12月末時点)

●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	多摩市町村	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
令和7年度	123	127,443	3	3	0	0	6
合計	599	447,600	10	11	13	11	22

※総務局3、福祉局2、保健医療局2、交通局2、下水道局4、教育庁2、主税局4、環境局2、共済組合1の計22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	10/24-26	東京味わいフェスタ	<ul style="list-style-type: none"> ・東京産の農産物や名産品を販売するマルシェやPRブースの展開 ・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 ・東京の農林水産に係る体験メニューの提供 等 	豊洲	産業労働局 江東区
2	12/6	J1リーグ38節 (FC東京ホームゲーム)	対戦相手 FC東京 VS アルビレックス新潟	味の素スタジアム	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 (38点 重量10.7Kg)
 - No. 2 ⇒フードバンク調布 (200点 重量46.7Kg)



東京の
くらしから、
地球の明日を
つくっていく

東京サーキュラーエコノミー 推進センターの取組について

1 公益財団法人 東京都環境公社について

(1) 概要

団体の性格	東京都政策連携団体
設立	1962年5月14日
代表者	理事長 小川謙司
ミッション	新しい社会を切り拓く 環境分野のフロントランナー

5つの事業分野



サステナブルな資源循環型社会への転換



エネルギーの脱炭素化



生物多様性の保全と自然との共生

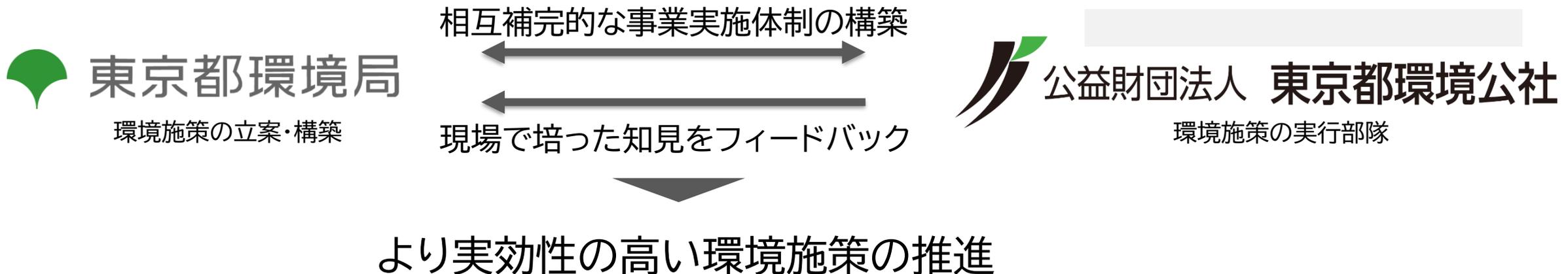


研究・気候変動適応



環境に配慮した体験・学習プログラム

(2) 東京都環境局との連携



2 東京サーキュラーエコノミー推進センターの具体的取組

概要

愛称	T-CEC(ティー・セック)
開設	2022年4月1日(東京都環境公社内に設置)
所在地	東京都墨田区(JR錦糸町駅から徒歩1分)
アドバイザー	行政や民間企業の経験を有する有識者3名

食品ロス削減に関する取組

- 2-1 外食ロス削減推進事業
- 2-2 サーキュラーエコノミーの推進に係る相談マッチング事業
- 2-3 サーキュラエコノミーサロンの企画・運営
- 2-4 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
- 2-5 3Rアドバイザーによる事業系廃棄物の3R推進
- 2-6 サーキュラエコノミーの推進に係る情報発信

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

概要

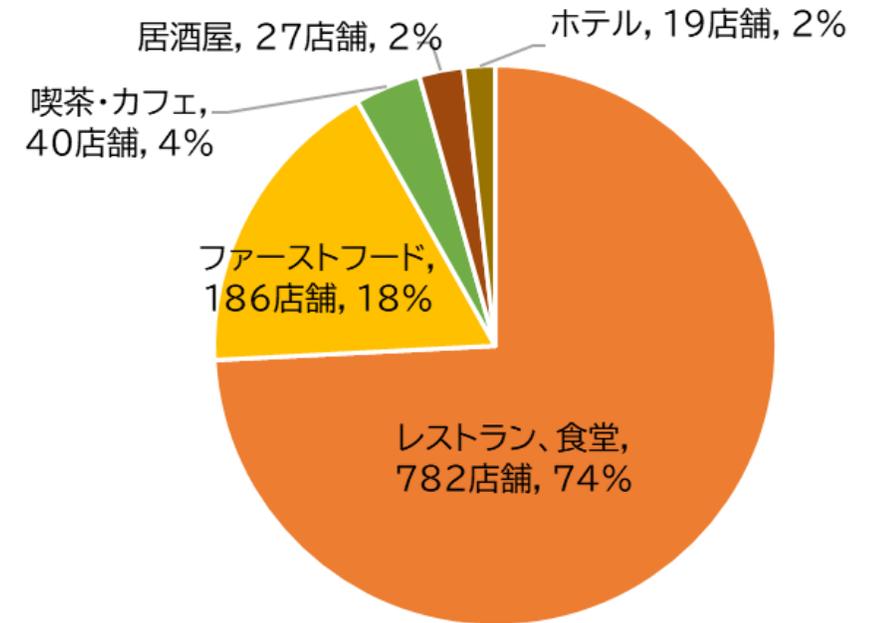
都内**1,054**の飲食店と協働し、食べ残しゼロを促進

期間

令和7年10月30日から12月末まで

内容

- 参加店舗に食べ残しゼロを呼びかけるポスター・チラシ等を設置
- 食べ残しゼロを呼びかける動画をホームページに掲載
- やむを得ず食べ残した場合の持ち帰り用オリジナル容器の活用



参加店舗の業態内訳 (N=1,054)

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

キャンペーンの規模

都内1,054店舗に店舗のご希望に応じてキャンペーングッズを配布し、お客様向けに掲示していただくことで、**都と飲食店で協働して食べ残しゼロに向けた機運を醸成**



ポスター
(縦10cm×横10cm)
約350枚配布



オリジナル容器
(縦5cm×横16cm×奥行10cm)
約20,000個配布



卓上POP
(高さ20cm)
約5,000個配布



お客様向け動画
(15秒、Youtubeでも公開)
442店舗で放映

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

食品ロス削減に向けたキャンペーンの呼びかけ

- ① 食品ロス削減に取り組むお店を選ぼう
- ② 食べ切れる分だけ注文しよう
- ③ おいしく食べきろう

まずは料理をおいしく食べて、それでも余ってしまったときは持ち帰ることができるかお店に相談してみましよう。

江戸時代から続く「もったいない」の心を大切に
食品ロスゼロを目指していきましょう！

The poster features a central circular logo with a fork and spoon, containing the text '江戸のところで食品ロスゼロ! キャンペーン'. Below the logo, it states: '外食の際の食べ残しによる食品ロスが多く発生しています。江戸時代から続く「もったいない」の心を大切に、お客様とお店が協力して食品ロスゼロを目指していきましょう。' It lists three steps: 1. 食品ロス削減に取り組むお店を選ぼう (Choose a restaurant that works on food waste reduction), 2. 食べきれぬ分だけ注文しよう (Order only what you can eat), and 3. おいしく食べきろう (Eat it up deliciously). A note says: 'まずは料理をおいしく食べて、それでも余ってしまったときは持ち帰ることができるかお店に相談してみましよう。' Below this, it says: 'お持ち帰りはお客様の自己責任をお願いいたします。' and lists conditions for takeout: '・清潔な容器・保冷・保熱（必要）を確保し、食品ロスのない大人が廃棄を助けてください。', '・空の容器や残りのものはお持ち帰りいただけます。', '・アレルギーのある方に、気さくでください。', '・異い料理や長時間の持ち帰りには、お断りできる場合がございます。', '・1分に持ち帰っていただくようお願いいたします。', '・異い学術に実害を及ぼす場合は、お断りさせていただきます。' At the bottom, it says '東京都は食品ロス削減に取り組んでいます。詳しくは(TOKYO)サーキュラーエコノミーアクションサイトから' and provides the URL 'https://www.circular-economy.metro.tokyo.lg.jp/event/gaiyoku-campaign'. The EdoTokyo logo and '東京都環境局' are also present.

チラシ
日本語・英語版、中国語・韓国語版
(それぞれ A4 両面印刷)

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

動画

飲食店向けに店内で食べきりを促進する工夫や食べ残し持ち帰りの対応方法をまとめた動画を、飲食店をご利用されるお客様向けには、食べ残しゼロを呼びかける動画を公開しています。

食品ロス削減に取り組む飲食店向け動画

1 メニューの工夫

量の異なるメニューの設定や味付け等の表示をする

- ごはんや料理のサイズ展開 (S/M/L/ハーフ) の拡充
- 大きさや量がわかる写真の掲載
- コース料理は、目安量やボリューム感を表示
- 食材・辛さ・塩分・アレルギー等の表示



メニューのサイズ展開の例：
牛丼のサイズを小盛～超特盛まで6種類に
(出典：吉野家ウェブサイト)

- 小盛
- 並盛
- アタマの大盛
- 大盛
- 特盛
- 超特盛

目安量やボリューム感を表示したりすることが有効です

3

飲食店をご利用されるお客様向け動画

食べ残しゼロ！



우리 함께 음식물 쓰레기 제로를 목표로 지속 가능한 미래를 만들어 갑시다.
Let's all aim for Zero Food Waste.
让我们共同努力实现食物零浪费。

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

持ち帰りの対応と留意事項

飲食店で食べ残しを持ち帰るお客様を対象に、衛生上の注意事項をオリジナル容器に記載しています。

<注意喚起>

お持ち帰りはおお客様の自己責任でお願いいたします。

- ・ 清潔な容器・器具（箸等）を使用し、体調不良のない大人が食物を詰めてください。
- ・ 生ものや傷みやすいものはお持ち帰りいただけません。
- ・ アレルギーのある方に、渡さないでください。
- ・ 暑い時期や長時間の持ち運びは避け、帰宅後はできるだけ早くお召し上がりください。
- ・ 十分に再加熱してからお召し上がりください。
- ・ 臭いや味に異変を感じた場合は、召し上がらないでください。

※ 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に準拠



2-1 外食ロス削減推進事業

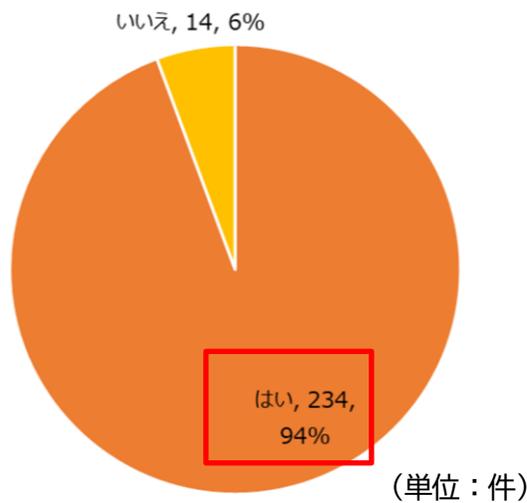
2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

利用客向けアンケート結果(抜粋)

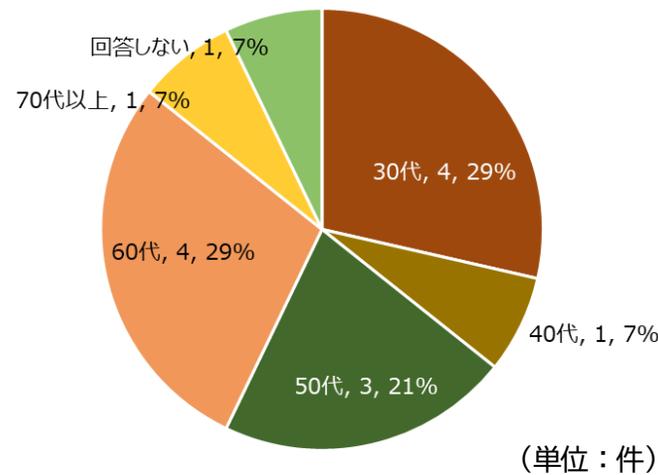
回答数:248件

【食べきりに関する質問】

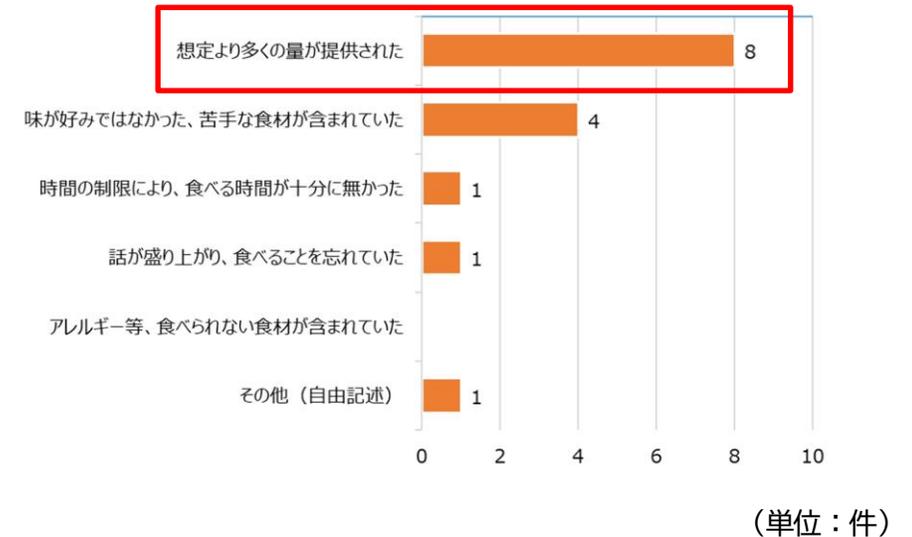
- 利用客の**9割以上が食べきり**
- 20代以下は食べ残していない一方、30代以降は各年代に食べ残した客が存在
- 食べ残した客の半分以上は**想定した量以上が提供された**ことを理由に挙げている。



食べきったかどうか (N=248)



食べ残した年代 (N=14)



食べ残した理由 (N=14)

2-1 外食ロス削減推進事業

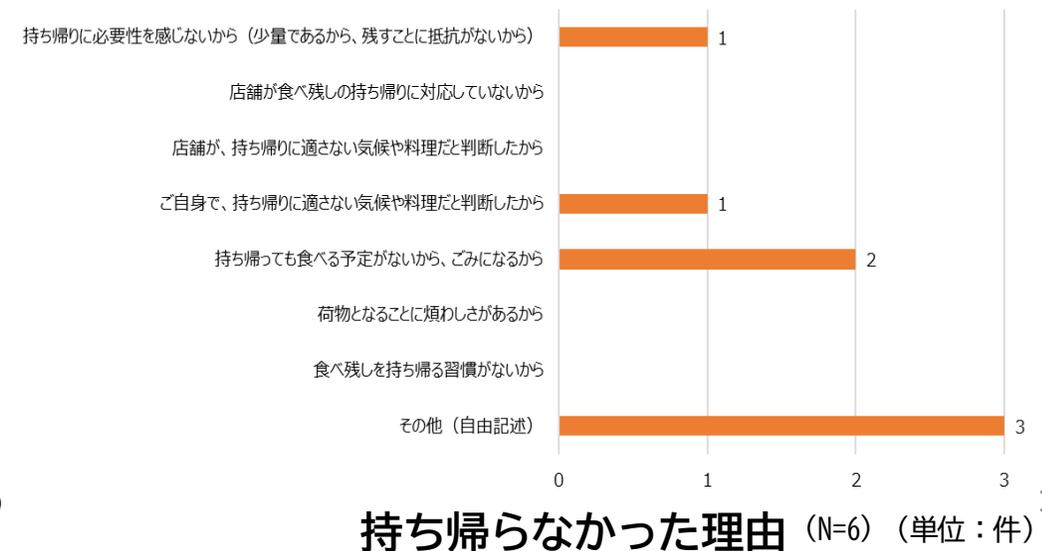
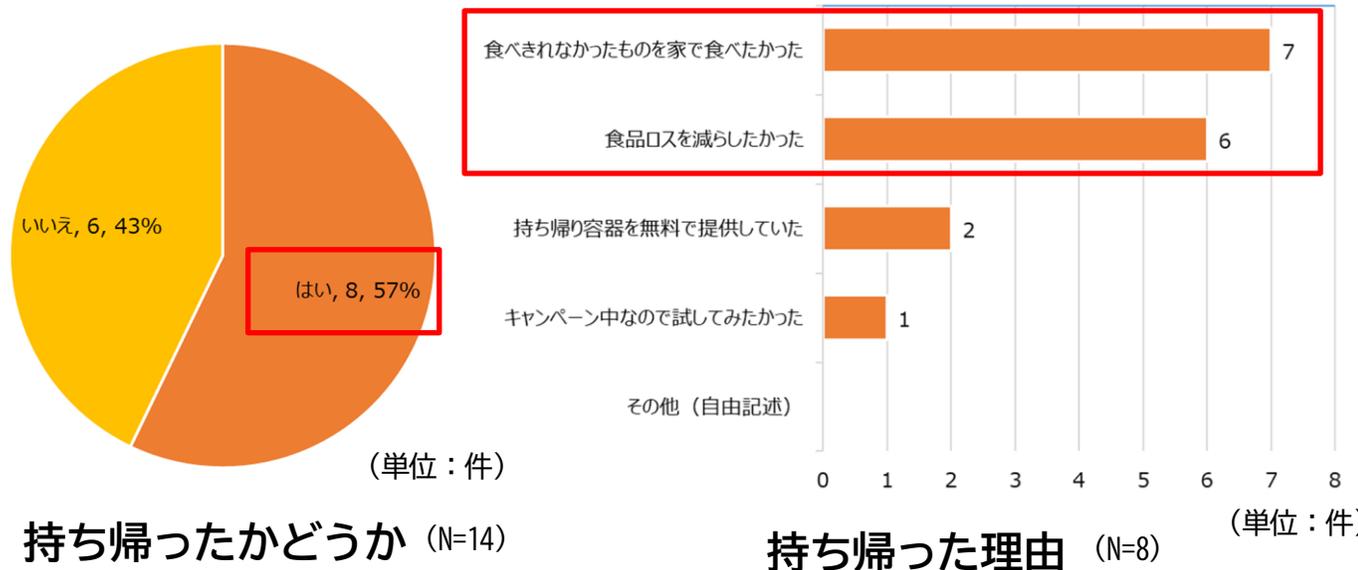
2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

利用客向けアンケート結果(抜粋)

回答数:248件

【食べ残し持ち帰りに関する質問】

- 食べ残した利用客のうち、**半分以上は持ち帰り**
- 持ち帰った理由として、**家で食べたかった、食品ロスを減らしたかった**が上位
- 一方、持ち帰らなかった理由としては、**必要性を感じない**等のほか、自由意見として、持ち帰り容器が有料であることを上げる声もあった。



2-1 外食ロス削減推進事業

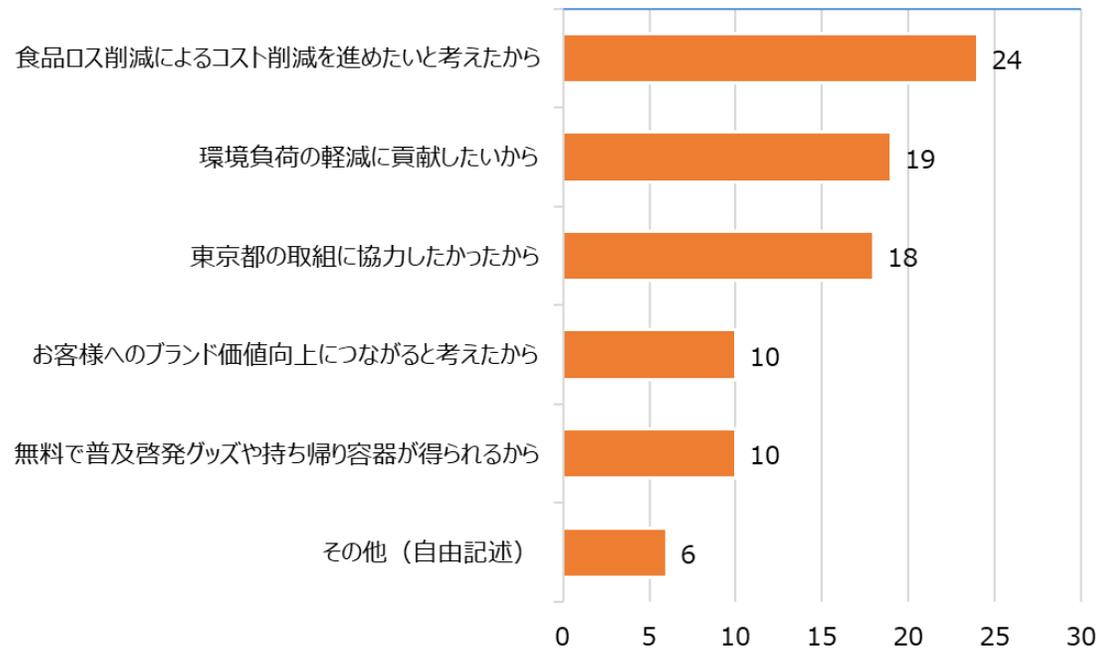
2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

参加店舗向けアンケート結果(速報値)

回答数:40件(約550店舗分)

キャンペーン参加理由

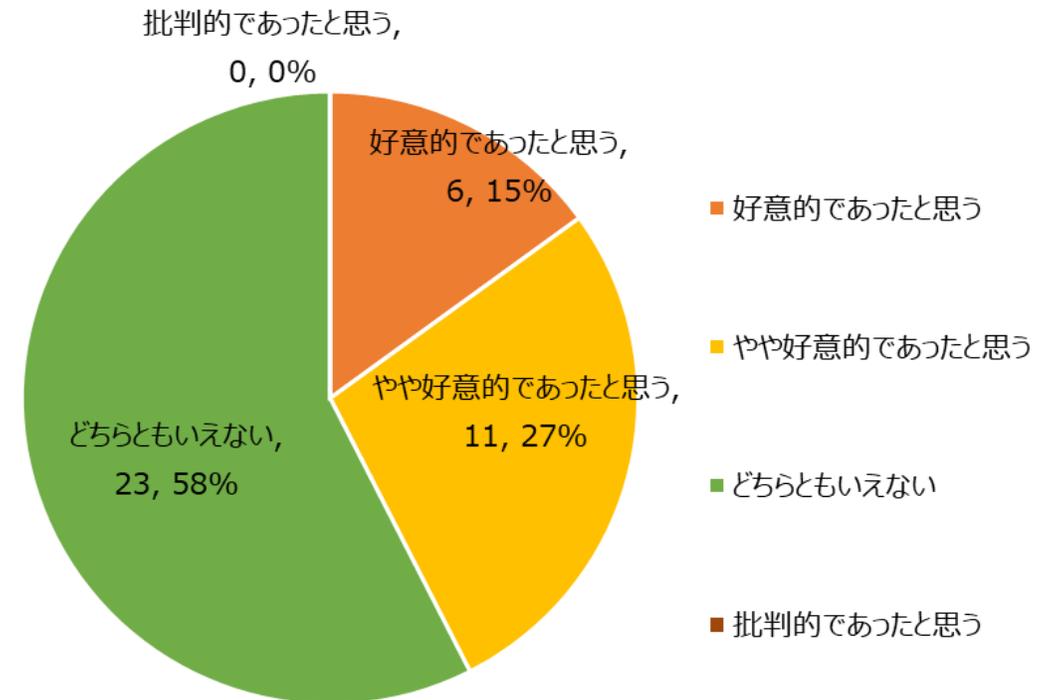
(単位:件)



(N=40)

お客様のキャンペーンに対する反応

(単位:件)



(N=40)

2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

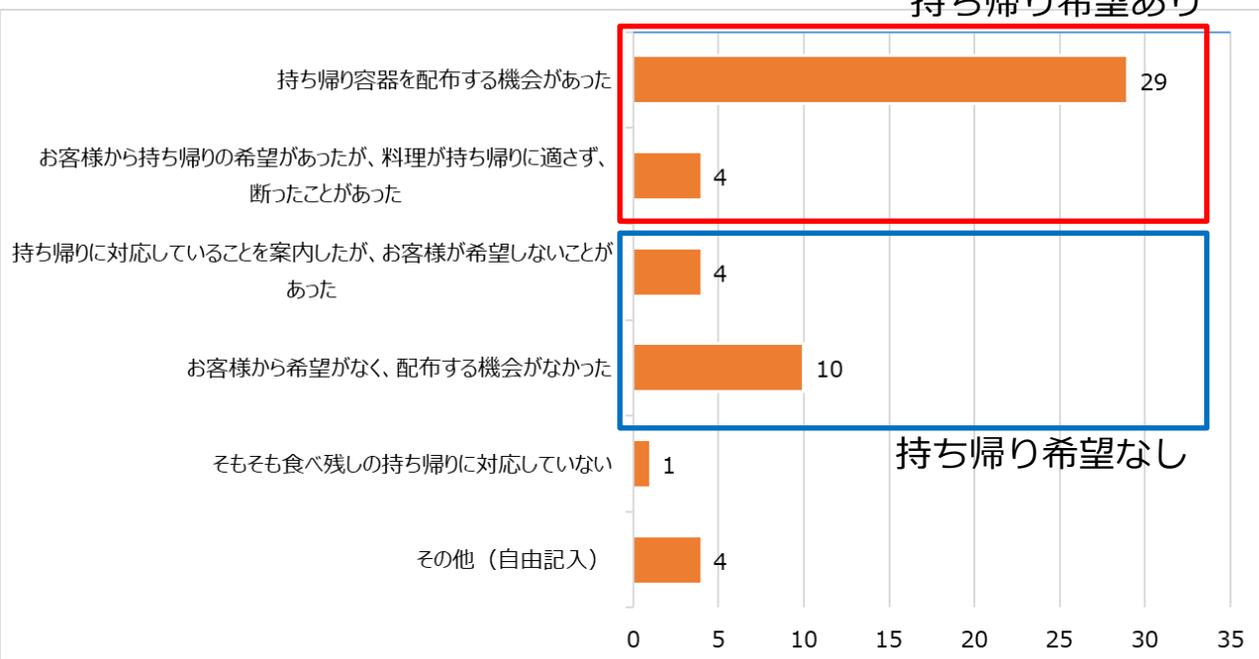
参加店舗向けアンケート結果(速報値)

回答数:40件(約550店舗分)

キャンペーン中の持ち帰り状況

(単位:件)

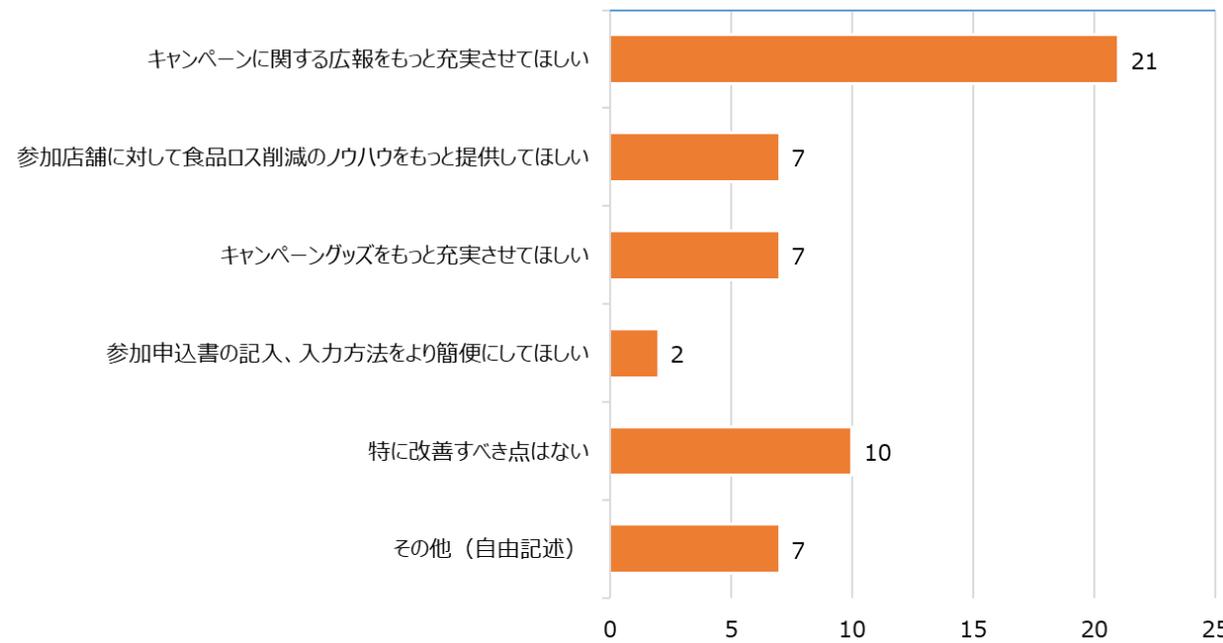
持ち帰り希望あり



(N=40)

キャンペーンの改善点

(単位:件)



(N=40)

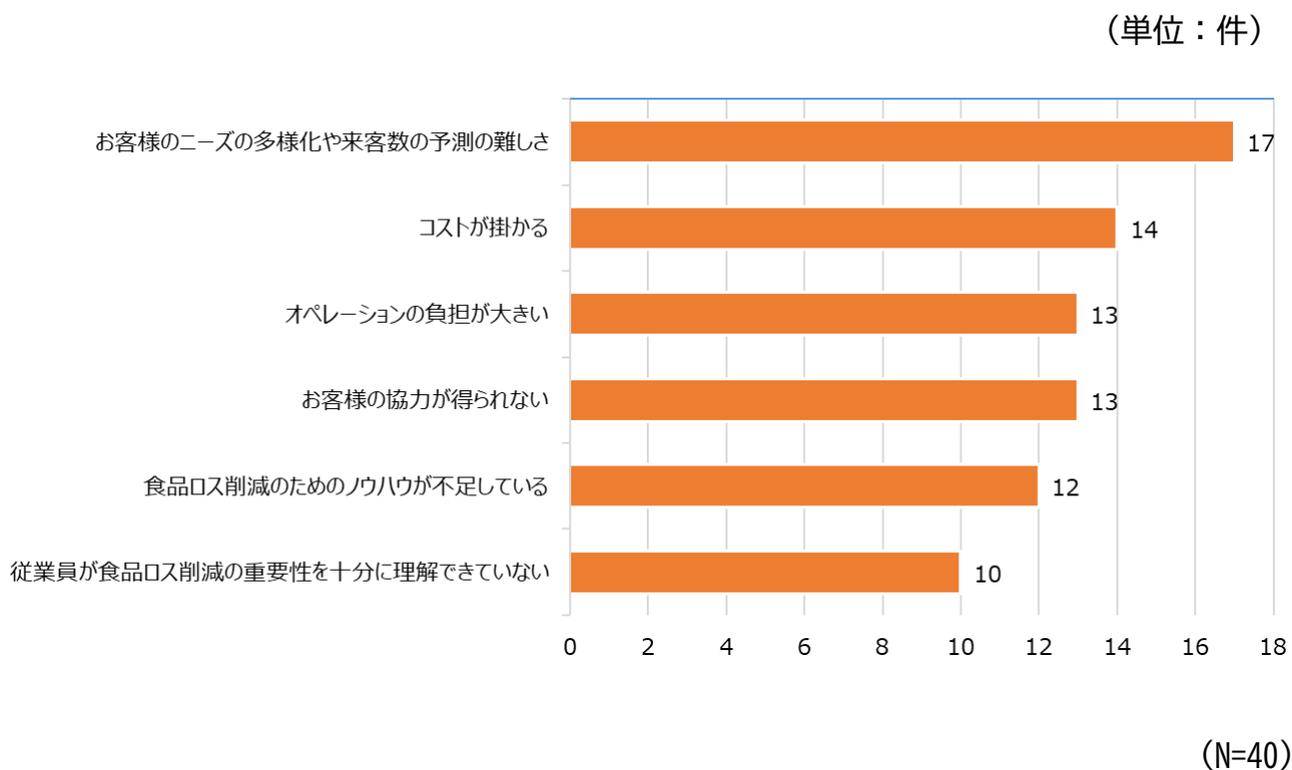
2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-1 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーンの実施について

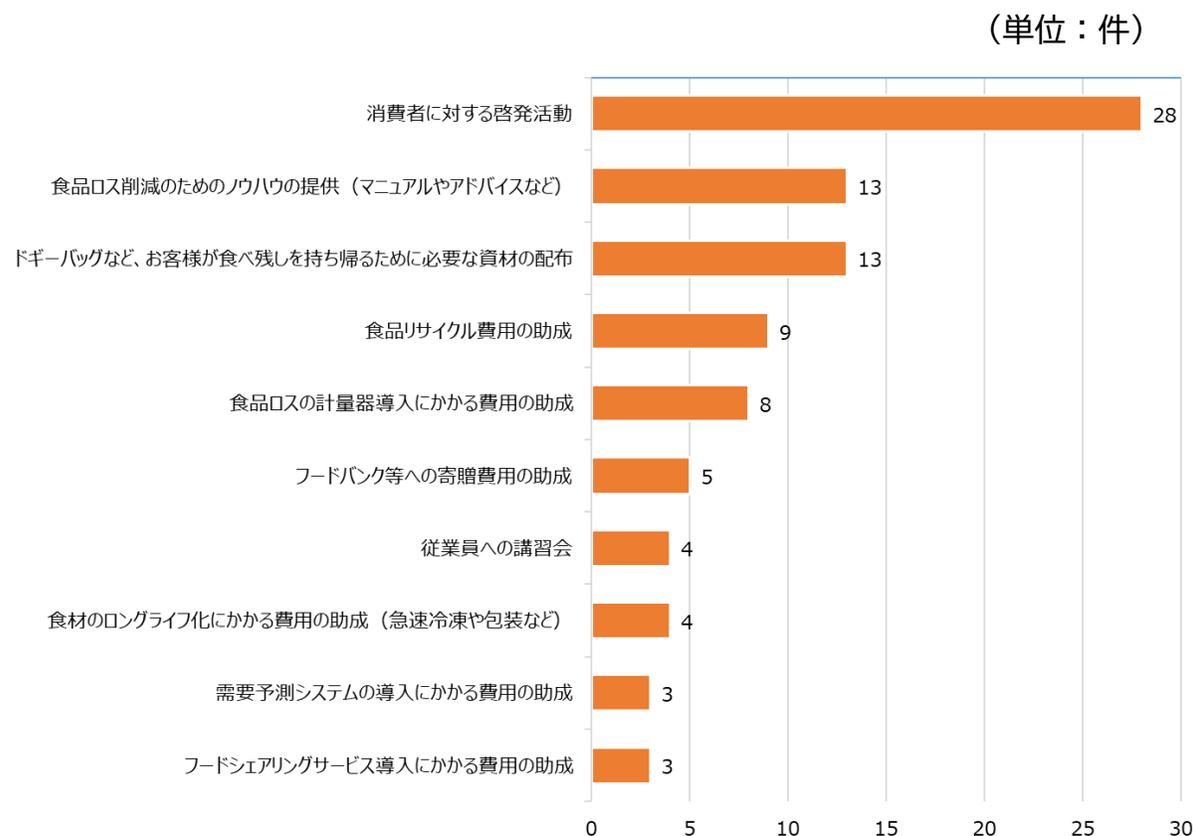
参加店舗向けアンケート結果(速報値)

回答数:40件(約550店舗分)

食品ロス削減対策での課題



行政へ期待すること



2-1 外食ロス削減推進事業

2-1-2 飲食店舗向け講習会の実施について

概要(予定)

目的	東京都の食品ロスの約3割を占める <u>外食産業における食品ロス削減を推進するため</u>
内容	店内でできる工夫や食べ残し持ち帰りの対応方法といった <u>食品ロス削減ノウハウを普及する</u>
対象	外食産業事業者等
実施時期	<u>令和8年2月以降に順次実施予定</u>
講習会テキストの内容	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減の基礎知識 発生過程別の対策 外国人のお客様への案内 (外国語による食材や調理方法の表現 等) 先進的取組事例



講習会テキストのイメージ

2-2 サーキュラーエコノミーの推進に係る相談マッチング事業



- ・ 使い捨てプラや食品ロス削減に向けた助言がほしい…
- ・ ビジネスで連携できる事業者を紹介してほしい…
- ・ 活用できる東京都の補助事業はあるかな…

T-CECがワンストップでサポート 相談実績※ **246**件 マッチング実績※ **47**件

※ 2022年6月～2025年12月末

直近のマッチング事例

- ・ 玉川高島屋S・Cを運営される東神開発株式会社様に「資源循環インフラ」を構築する株式会社ECOMMIT様を紹介
- ・ 玉川高島屋S・Cでの“顧客参加型”の衣料等回収BOX「Depart de Loop Port」(PASSTO部分)の取組に当たり、事業者間マッチングの面で寄与



▲「Depart de Loop Port」イメージ(1)

1) 資料・画像提供：プレス資料「【玉川高島屋S・C】SDGsに向けた活動 循環先を選択できる回収BOXや廃棄物を可視化できるごみ分別施設を設置～循環型社会実現に向けた“参加型”の取り組みを推進～」2024年 東神開発株式会社

2-3 サーキュラーエコノミーサロンの企画・運営

- 循環経済に資する新ビジネス創出のための学びの場
- 事業者間のネットワーキングの場として年5回開催
- サロン参加が事業者間マッチングに繋がった例あり

2024年度 開催テーマ

- 第1回 サーキュラーエコノミーの取組に関する自治体の情報交換会
- 第2回 サーキュラーエコノミーに資するビジネスの取組事例紹介
- 第3回 食品ロス削減に係る学生の取組事例紹介及び意見交換**
- 第4回 オフィス・商業施設における3R促進についての意見交換
- 第5回 産業廃棄物処理業界におけるDX活用の可能性

2025年度 開催テーマ

- 第1回 サーキュラー・エコノミーの社会実装化及び移行推進についての取組交流会
- 第2回 サーキュラーエコノミーに取り組んでいる自治体の情報交換、事業者団体を含めた意見交換会
- 第3回 最新サーキュラービジネス交流会



2024年度第3回サーキュラーエコノミーサロン 開催中の様子
開催日：2024年10月23日
参加者数：54名(企業16社、4行政・自治体、3団体)

2-4 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

受付期間	毎年5月から7月まで
対象者	法人格を有する団体または任意団体等
補助対象	<p>都内におけるサーキュラー・エコノミーの実現に繋がるプラスチックや食品ロス等の削減に係る取組のうち、地域でのモデル事業や実証事業、関連する調査や情報発信等に要する費用</p> 
補助要件	<u>複数の事業者・団体等が連携して取り組むもの</u> 等
補助率等	2分の1(上限200万円)

2-5-1 3Rアドバイザーによる事業系廃棄物の3R推進

都内の事業用大規模建築物* において、廃プラスチックや食品廃棄物の3Rの取組向上を目的にアドバイス等を無料で実施しています。

※主に対象となる建築物は、事業用延床面積 3,000㎡以上(自治体によって異なります。)のオフィス・商業施設・病院・学校など

○訪問アドバイス

事業者を訪問し、分別状況等を把握したうえで、3Rの推進に向けた解決策の提案等アドバイスを実施します。



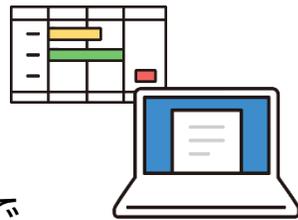
○オンライン相談窓口

オンラインで3Rに関するお悩みをサポートします。アドバイザーの訪問の受入は不要です。



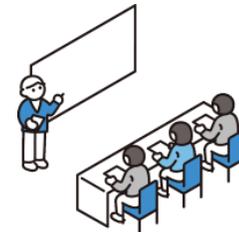
○自己診断ツール

事業者がオンラインで廃棄物発生量や3Rの取組状況を入力することで、自社の取組度合が分かるツールです。
(次のスライドで詳述)



○講習会

区市町村が実施する廃棄物管理責任者講習会等で3Rに関する講義を実施します。



2-5-2 自己診断ツール(TOKYO 3R診断ナビ)

オンライン上で、事業所の廃棄物発生量(厨芥類等)・再利用量、3Rの取組状況などを入力することで、自社の取組度合いを同業種の都内排出事業者と比較し、簡易的な診断やアドバイスを受けることができます。

- ・ 都内約1万件の大規模事業所の排出量や再利用率等をベンチマークとして開発
- ・ 事業所の新たな取組のヒントや、取組の定期的な振返りに活用可能



自己診断ツールTOP画面(案)

【入力イメージ】			
② 可燃物 (紙類以外)			
品目・分類	発生量 (t)	再利用率 (t)	再利用率 (%)
厨芥類	2.7	2.0	74.1 %
その他可燃物 (木・草・繊維等)	0	0	-
小計	2.70 t	2.00 t	74.1 %
③ 不燃物			
品目・分類	発生量 (t)	再利用率 (t)	再利用率 (%)
飲料用びん	1.0	1.0	100.0 %
飲料用缶	0.9	0.9	100.0 %



2-6 サーキュラエコノミーの推進に係る情報発信

本日紹介しました外食ロス削減推進事業ほか、T-CECの取組は以下のWebサイト「TOKYOサーキュラーエコノミーアクション」にてご覧いただけます。



▲TOPページ(※)

※ WebサイトのTOPページは、こちらの二次元コードからご覧いただけます▶



江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン

TOP > イベント > 江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン

東京都は、都民やインバウンドを含めた観光客の方々に食べ残しゼロを呼びかけるため、参加応募のあった1,054の飲食店等と協働して、「江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン」を実施します。「江戸文化」をモチーフにした以下のデザインが、実施店舗の目印です。江戸時代から続く「もったいない」の心を大切に、お客様とお店が協力して食品ロスゼロを目指しましょう。

壁面ステッカー

店内ポスター

○実施期間
令和7年10月30日(木)から12月末まで(キャンペーン最終日は店舗によって異なります)

▲「江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン」について