

# 東京都食品ロス削減・ 食品リサイクル推進計画

**ZERO BY 2050**

東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画  
2026(令和8)年3月

東京都

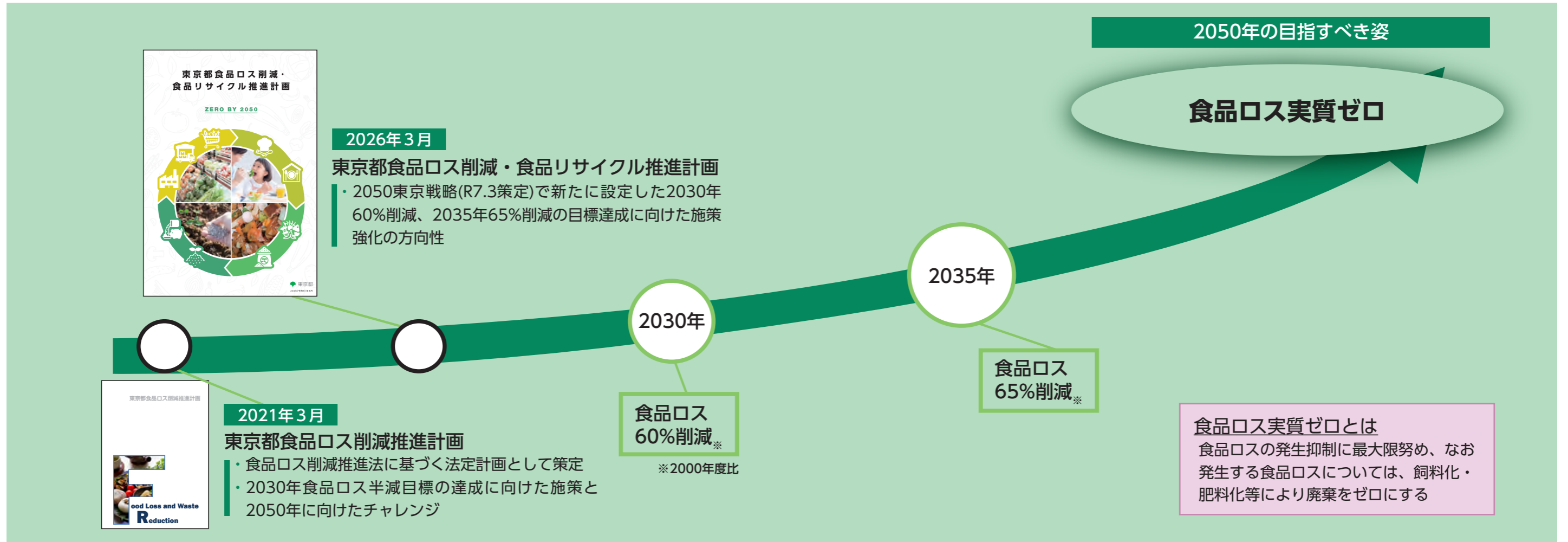


東京都

# 食品ロスZeroの実現に向けて

食品ロスの発生は、食べものを無駄にするだけでなく、資源やエネルギーの浪費にもつながり、私たちの現在及び将来の暮らしに影響を及ぼす身近で重要な問題です。

東京都は、新たな技術や仕組みを活用しながら、食品ロスの発生抑制を最優先に、必要な人への有効活用や資源としての循環利用を進め、都民・事業者・区市町村等と連携して、2050年食品ロス実質ゼロを目指します。



一食品ロスの取組を、次のフェーズへ

発生抑制を徹底し、循環利用を強化した  
「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」  
を策定しました。

## 目次

第1章 はじめに(基本的事項・背景).....1	04 ▶ 施策展開.....11
01 ▶ 背景(食品ロス・食品リサイクルをめぐる動向、対策の必要性).....1	柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底.....11
02 ▶ 都のこれまでの取組.....3	家庭系の食品ロス削減 11
03 ▶ 計画の位置付け.....4	事業系の食品ロス削減 15
04 ▶ 計画期間.....4	柱2 有効活用方法の拡大.....21
第2章 食品ロス・食品リサイクルに関する現状と課題.....5	柱3 資源の循環利用の促進.....25
01 ▶ 食品ロスの現状と課題.....5	第4章 各主体の役割と施策の進め方.....29
02 ▶ 食品廃棄物・食品リサイクルの現状と課題.....7	01 ▶ 各主体の役割.....29
第3章 新たな目標、基本方針、施策展開.....9	02 ▶ 各主体との連携・協働による施策の推進.....30
01 ▶ 東京都の新たな目標設定.....9	03 ▶ 食品ロス削減・食品リサイクルに取り組む事業者等を評価する仕組み.....32
02 ▶ 基本的な方針.....9	04 ▶ 都による率先的な取組の推進.....33
03 ▶ 2035年目標達成に向けた主要施策.....10	第5章 計画の推進に向けて.....34
	01 ▶ 推進体制の整備.....34
	02 ▶ 計画の進捗管理.....35
	03 ▶ 2035年目標達成に向けた計画期間のロードマップ.....35

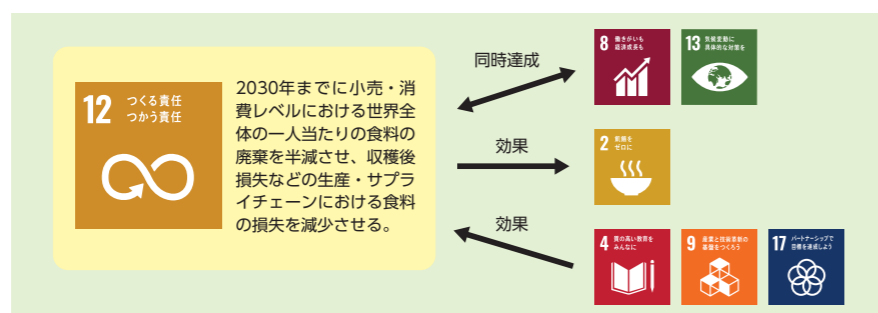
# 第1章 } はじめに(基本的事項・背景)

## 01 » 背景 (食品ロス・食品リサイクルをめぐる動向、対策の必要性)

### 食品ロスについて

- 食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品のことをいいます。
- 世界中で飢えや栄養不足の状態にある人々が多数存在する中、大量の食料を海外から輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国において、食品ロスは真摯に取り組むべき重要な課題です。
- 食品ロスは、まだ食べられる食品が廃棄されていることに加え、食品が製造・販売される過程で投入された資源が無駄になるという点でも問題です。
- 食品ロスの問題は、2015(平成27)年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」においても言及されており、2030(令和12)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廃棄を半減することが目標として設定されています。
- 国は、2019(令和元)年10月、食品ロス削減の推進に関する法律(食品ロス削減推進法)を施行し、取組を推進しています。
- 食品ロスの削減は、家計負担や地方公共団体の財政支出の軽減につながるとともに、CO<sub>2</sub>排出量の削減による気候変動の抑制、食品の生産や廃棄に関わるエネルギー等の無駄の削減、生物多様性の保全等にも貢献するものであり、取組を着実に進めていく必要があります。
- 我が国には、「もったいない」という意識をはじめ、「いただきます」「ごちそうさま」など、食べ物や自然の恵み、作ってくれた人への感謝の気持ちが込められた言葉があります。食品ロスを削減する取組は、こうした食に関わる文化を再確認することにもつながります。

### 持続可能な開発目標(SDGs)と食品ロス削減

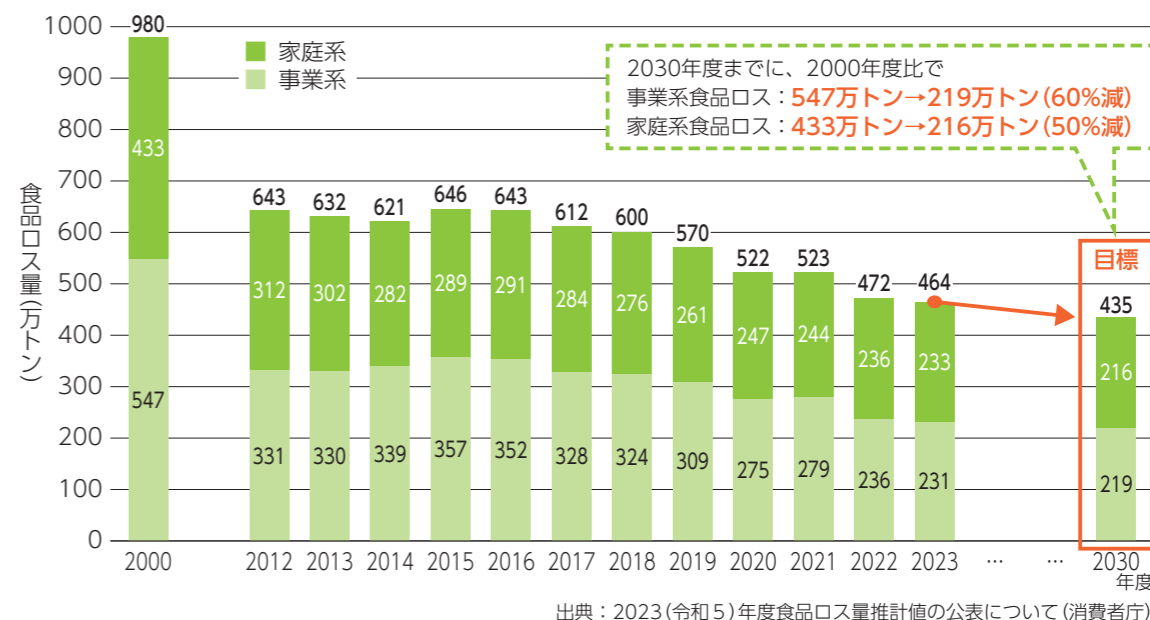


出典：食品ロス削減ガイドブック(消費者庁)を基に作成

### 食品廃棄物・食品リサイクルについて

- 国は、食品関連事業者(製造、流通、外食等)による食品循環資源の再生利用等を促進するため、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)」に基づき取組を進めています。
- 2025(令和7)年3月には、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」を改定・公布しました。同基本方針では、食品の製造・流通・消費・廃棄の各段階において、食品ロスの削減及び廃棄物の発生抑制に優先的に取り組んだ上で、再生利用(飼料化・肥料化等)を推進することとしています。
- また、再生利用が困難な場合には熱回収を行い、やむを得ず廃棄処分を行う食品廃棄物等については減量を推進することを基本理念として掲げています。
- 食品リサイクル法に基づく再生利用等実施率の全国目標については、食品小売業において2024(令和6)年度目標である60%を達成したことを踏まえ、2029(令和11)年度目標を65%に引き上げています。一方、食品卸売業(75%)及び外食産業(50%)については目標が未達成であることから、目標を据え置き、取組を一層推進することとしています。

### 食品ロス量と削減目標(全国)



### 食品ロスの経済・環境への影響

#### 2022年度食品ロス量(472万トン)による経済損失及び温室効果ガス排出量

○食品ロスによる経済損失の合計

**4.0兆円**

国民一人当たりの食品ロスによる経済損失

**88円/日/人**



毎日、日本全体で  
おにぎり約1億個分の  
お金を捨てている  
計算

○食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計

**1,046万t-CO<sub>2</sub>**

国民一人当たりの食品ロス削減によるCO<sub>2</sub>削減効果

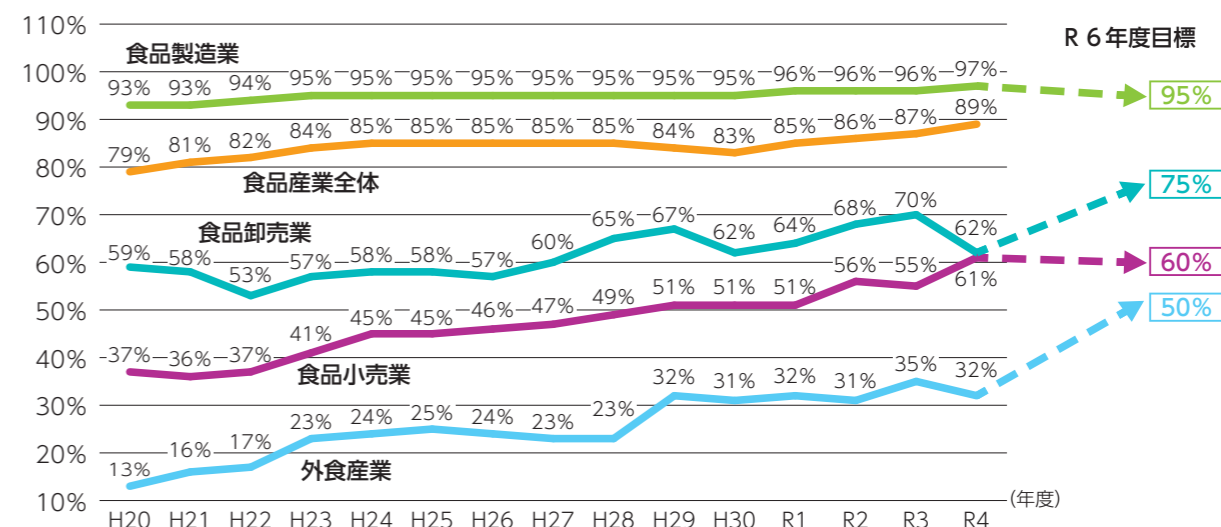
**27℃ → 28℃**



食品ロスを  
8%(約37万トン)  
減らすと、上記の  
エアコン設定温度変更と  
同等のCO<sub>2</sub>削減効果

出典：「第2次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」に関する説明会資料(消費者庁)

### 食品廃棄物の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(食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会 食品リサイクル小委員会及び中央環境審議会 循環型社会部会 食品リサイクル専門委員会)

## 02 » 都のこれまでの取組

- 都は、食品ロスの削減を喫緊の課題と捉え、製造、卸、小売、外食の各関係団体、消費者団体及び有識者が一堂に会して対策の検討を行い、連携・協働を進めることを目的として、「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」といいます。)を2017(平成29)年9月に設置しました。
- パートナーシップ会議の設置以降、賞味期限の長い加工食品や外食産業等における食品ロス削減策について議論を重ねるとともに、キャンペーン等の機会を通じて、事業者の取組の発信や消費者への普及啓発について、協働して取組を進めてきました。
- 都は、2021(令和3)年3月に、食品ロス削減推進法に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」(以下「都計画」といいます。)を策定しました。都計画では、2050(令和32)年の目指すべき姿として食品ロス実質ゼロの実現を掲げ、2030(令和12)年目標(2000(平成12)年度比半減)をマイルストーンとして設定しました。
- 計画期間である2021(令和3)年度から2025(令和7)年度までの5年間、多くの主体と連携しながら、発生抑制を最優先に、不要となった食品の有効活用を図り、それでも発生する食品ロスについては再生利用(食品リサイクル)を推進してきました。
- 具体的には、消費者向けの普及啓発や、事業系(外食産業・食品小売業)における発生抑制対策を中心に、有効な取組の共有を進めてきました。
- あわせて、ICTによる需要予測やロングライフ化、アップサイクル等の先進技術の活用、期限前食品廃棄ゼロ行動宣言など、フードサプライチェーンと連携した取組を推進してきました。
- さらに、未利用食品の有効活用や、中小食品小売店向けの再生利用に係る支援等、様々な施策を順次展開してきました。

これまでの東京都の主な食品ロス対策

	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	ベストプラクティス展開事業	廃棄ゼロ行動促進(動画・冊子)
	●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
	●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
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(未来を担う子どもたちへの食品寄贈)			
			寄贈輸送費補助(中小小売補助)		
再生利用	●食品リサイクルの推進				中小小売補助(//)
●その他	パートナーシップ会議 ●食品ロス計画策定 提言(2020.11)	●第11回	T-CECによる情報発信等	●第12回	●第13回

出典：第16回東京都食品ロス削減パートナーシップ会議資料

## 03 » 計画の位置付け

- 本計画は、都道府県が食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づき策定する食品ロス削減推進計画です。
- 国の「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」(令和7年3月変更)や、パートナーシップ会議での意見等を踏まえ、2050年食品ロス実質ゼロの実現に向けて重要な食品リサイクル施策を強化するため、都計画を全面的に改定したものです。
- あわせて、「ゼロエミッション東京戦略 Beyond カーボンハーフ」(令和7年3月)及び「東京都資源循環・廃棄物処理計画」(令和8年3月)との調和を図った、東京都における食品ロスの削減及び食品リサイクルを総合的に推進する計画です。



## 04 » 計画期間

- 計画期間は、2026年度から概ね5年程度とします。
- 東京都資源循環・廃棄物処理計画をはじめとする関連計画や、社会情勢の変化等を踏まえ、必要に応じて見直しを検討します。

### COLUMN 01

#### 先進技術等を活用した食品ロス削減・食品リサイクル

世界でますます深刻化する食品ロス問題に対して、AIなどの先新技術や様々なサービスを活用した革新的な解決策が続々と生まれています。

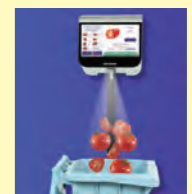
##### ▶ Too Good To Go (デンマーク)

飲食店や小売店などで売れ残ったものの、まだまだおいしく食べられる食品を低価格で提供するアプリ。複数の食品を詰め合わせた「サブライズバッグ」として販売する仕組みが人気を博し、今では世界21国・地域にまで広がっています。日本でも、アジア初の展開国として、2026年にサービスを開始しています。



##### ▶ Winnow (イギリス)

AI技術を活用して飲食店などの食品ロス削減を支援する企業向けツール。AIカメラとデジタル秤を使って、厨房において「何が、どれだけ捨てられているか」をリアルタイムで識別・計測します。このデータを基に、仕入れやメニューの最適化を図ることで、多くの企業が50%以上の食品ロス削減を達成しています。



##### ▶ Meal Connect (アメリカ)

廃棄予定の余剰食料を抱えるスーパーやレストランとフードバンクなどをマッチングさせる食品寄附プラットフォーム。スーパーやレストランなどの事業者が寄附したい食品を登録すると、独自のアルゴリズムが種類・量・消費期限などを解析し、配送先として最適なフードバンクなどを自動で選定します。

##### ▶ Mill (アメリカ)

家庭から出る生ゴミを資源に変える家庭用電動コンポスト。生ゴミを乾燥・粉砕して生成された「堆肥」は、自家消費のほか、回収サービスを利用することも可能で、回収分は鶏の飼料として活用されます。さらに、アプリで処理したゴミの量などを可視化することで、ロス削減の行動変容にもつながります。

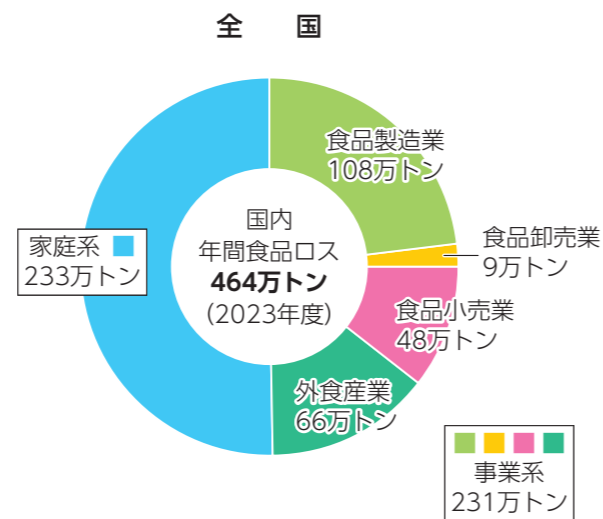
# 第2章 食品ロス・食品リサイクルに関する現状と課題

## 01 食品ロスの現状と課題

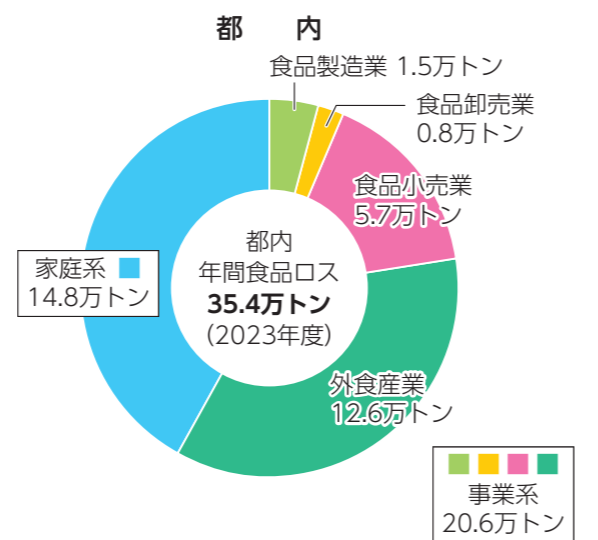
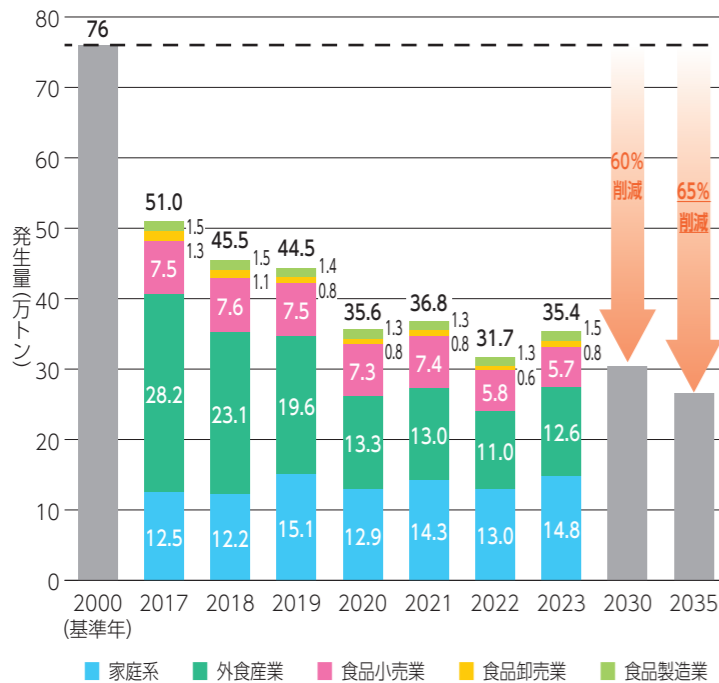
### 現状

- 都内の食品ロスについては、事業系が占める割合が高いことから、食品小売業・外食産業を中心に、好事例の発信や先進技術の導入支援等の取組を展開してきました。
- 家庭系については、冊子や動画、Webサイト等を用いた普及啓発や、大学、業界団体等と連携した安心・安全な食品寄附スキームの構築等に取り組んできました。
- こうした取組の成果により、都内の食品ロスは事業系を中心に概ね順調に減少してきました。特にコロナ禍においては、外食産業の食品ロスが大きく減少しました。
- 都は、都計画の目標値として掲げた食品ロス半減(2000(平成12)年度比)を、2020(令和2)年度の時点で10年前倒しで達成しています。
- 2023(令和5)年度の都内の食品ロス発生量では、事業系においてリバウンドが生じ、前年度比約10%の増加となっています。
- 家庭系食品ロスについては、2017(平成29)年度以降、増減はあるものの、概ね横ばいの状況が続いています。
- 都内の食品ロス発生量の内訳を見ると、全国では家庭系が半数を上回っているのに対し、都内では事業系の割合が高くなっています。
- 事業系の内訳では、全国と比較して食品製造業の割合は低い一方、外食産業における食品ロスの割合が高くなっています。

食品ロス発生量の内訳



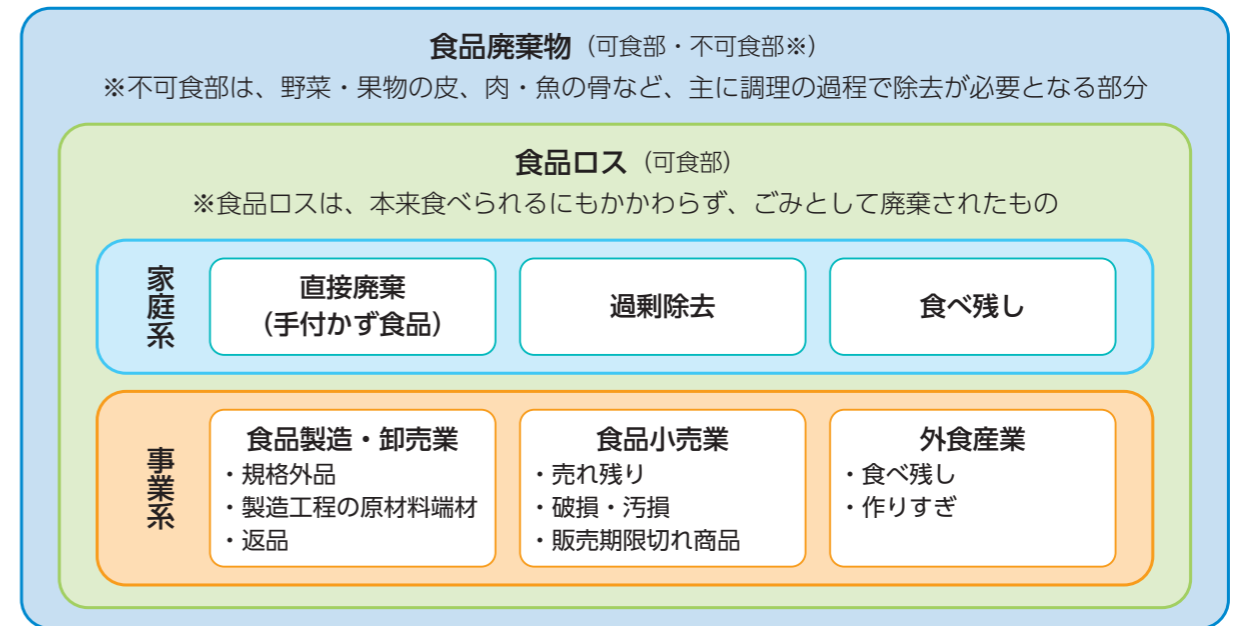
都内食品ロス発生量の推移



### 課題

- 新型コロナウイルス感染症の5類移行後の外食産業の回復やインバウンドの増加等により、事業系食品ロスが再び増加に転じています。
- 家庭系食品ロスは、長期的に大きな減少傾向が見られず、横ばい状態が続いています。
- 業種ごとに食品ロスの発生要因が異なるため、一律の対策ではなく、発生段階や業態の特性を踏まえた対応が求められています。
- 食品の有効活用については、加工食品の寄附の仕組みは徐々に活用され始めているものの、期限の短い日配品や生鮮食品等の寄附は進んでいない状況です。

### 食品廃棄物と食品ロスの関係



### 参考 食品ロスの実態把握

#### 食品ロス発生量の推計方法

- 都内の食品ロス発生量は、事業系・家庭系に分け、それぞれ以下の方法で推計しています。

#### 【事業系】

- 食品廃棄物等発生量100トン以上の食品関連事業者に義務付けられている「定期報告」を基に農林水産省が公表する「都道府県別の食品廃棄物等の発生量」を用い、食品廃棄物の年間発生量を業種ごと(食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業)に推計します。
- 食品ロス発生量については、農林水産省が3年に1度を目途に調査する業種ごとの可食部割合を、食品廃棄物の発生量に乗じて算出します。

#### 【家庭系】

- 都内自治体等が実施する実態調査により明らかになる一般廃棄物に占める食品廃棄物・食品ロス割合を、生活系可燃ごみの年間焼却処理量に乗じることで算出します。

#### 事業系一般廃棄物のごみ組成分析

- 都は、都内の事業所から発生する賞味期限前食品等食品ロスの排出実態を把握するため、令和5年度に事業系一般廃棄物(主に食品小売業)の組成分析調査を実施しました。
- 本調査において、廃棄物中の食品ロスのほとんどが未使用食品であり、そのうち、賞味期限間近の食品は全体の2%程度とごくわずかであること、野菜と果物が約6割を占めていることなどが分かりました。
- 食品小売店などでは、加工食品など期限の長い食品の廃棄は確認できませんでした。

## 02 ≫ 食品廃棄物・食品リサイクルの現状と課題

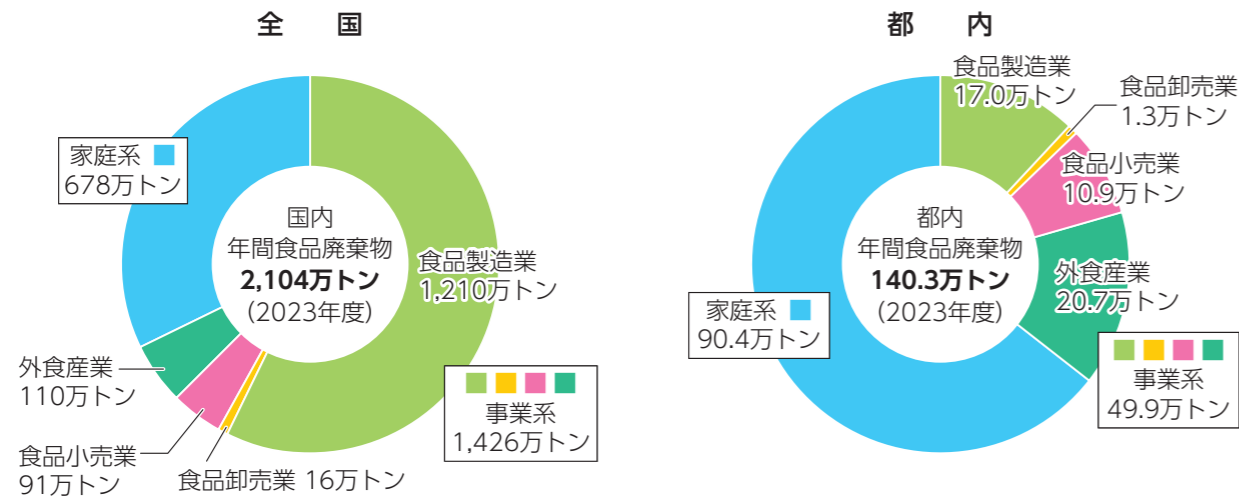
### 現状

- 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ていますが、都内では食品廃棄物の約7割が家庭系を占めています。
- 都内の一部の自治体では、家庭系食品廃棄物の一部について、堆肥化やバイオガス発電等が実施されています。
- 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(中小食品関連事業者)が多く存在しています。

### 課題

- 都内における家庭系食品廃棄物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です。食品資源の有効活用や脱炭素化に向けて再生利用を進める必要があります。
- 食品小売業及び外食産業においては、中小食品関連事業者の再生利用率が低調となっています。
- その要因として、リサイクル費用が高いことや、リサイクルルートの開拓が困難であることなどが挙げられます。

### 食品廃棄物発生量の内訳

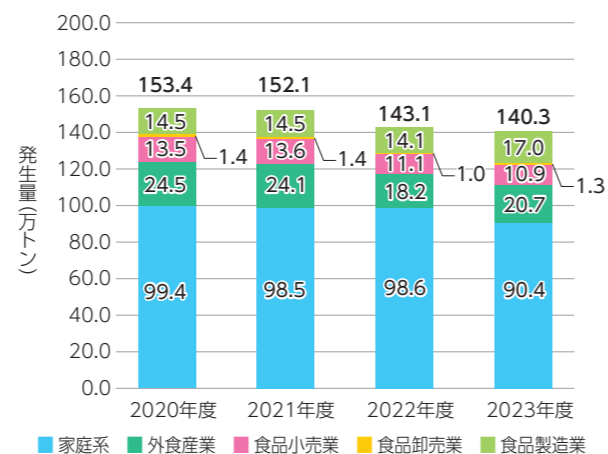


### 小売業・外食産業における再生利用等実施率(全国)

単位: %	食品小売業	外食産業
100 t 以上	64	50
100 t 未満	26	15
全体	61	32
2029年度までの目標	65	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)を基に作成

### 都内食品廃棄物の推移

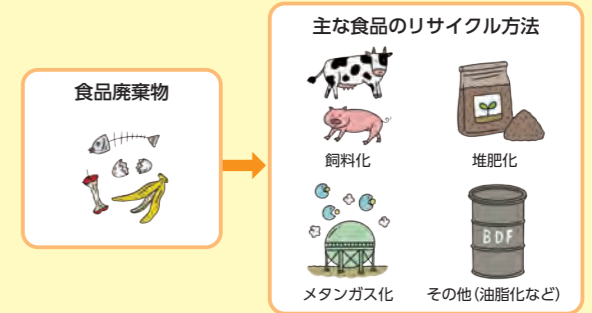


## COLUMN 02

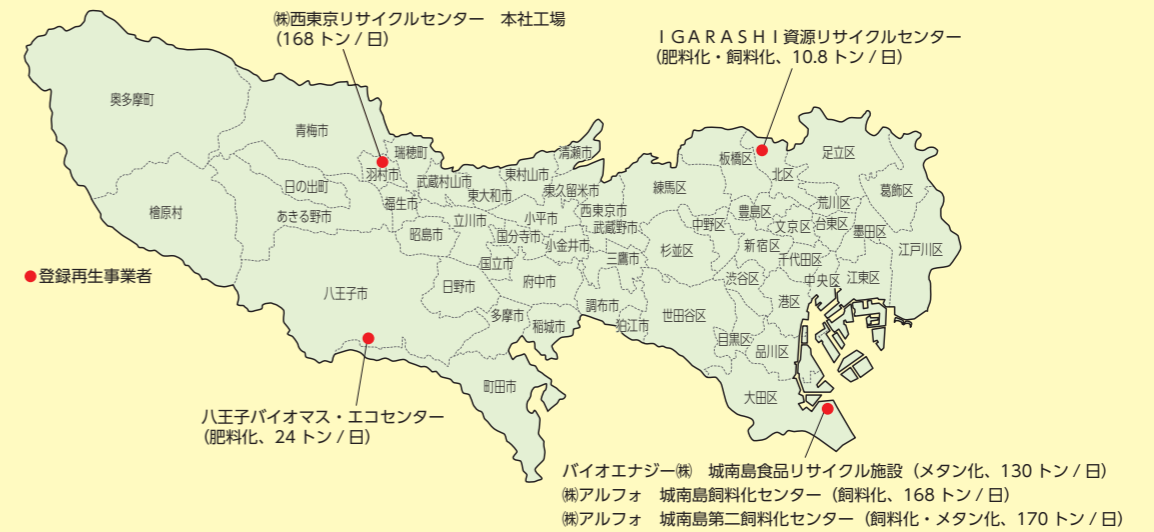
### 都内の主な食品リサイクル施設

食品工場やスーパー、飲食店等から発生する食品廃棄物を活用し、堆肥化・飼料化やバイオガス発電等を行う食品リサイクル施設。

ここでは、都内に所在する施設の中でも、規模など一定の条件を満たすことで登録が可能な「登録再生利用事業者制度」(農林水産省)に登録されている施設を紹介します。



### 都内登録再生利用事業者(農林水産省公表、油脂化除く) R7.9.30時点



#### ▶ (株) 西東京リサイクルセンター 本社工場 (羽村市)

搬入された食品廃棄物から、包装容器などの異物を取り除いたものを、微生物の力で発酵させることで生まれたガスを用いて、電気を作るバイオガス発電所です。さらに、処理の過程で出た消化液を加工した有機肥料「はむらのちから」を製造し、この肥料を農家等が活用、育てた野菜をまたスーパーで販売するというリサイクルループ構築を目指しています。



#### ▶ IGARASHI 資源リサイクルセンター (北区)

主に小中学校等の生ごみを資源化し、高品質な有機肥料や飼料へリサイクルしています。約600℃(プラント内は約85℃)の高温で発酵を促す独自の技術で通常よりもはるかに速いスピードで堆肥へ再生できるだけでなく、臭いや騒音、汚排水もほとんど出さない環境配慮型の施設です。

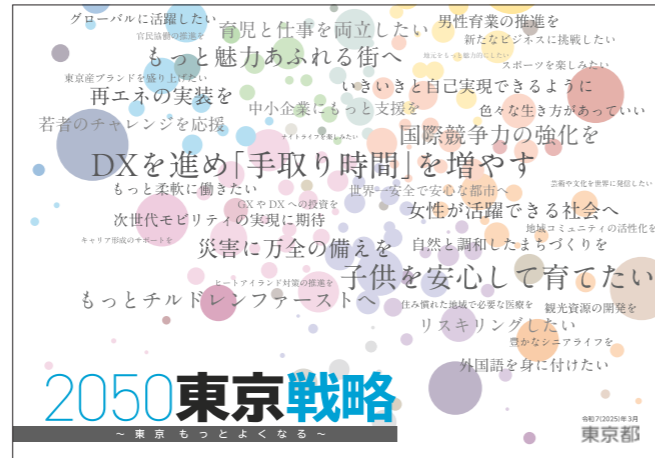
#### ▶ (株) アルフォ 城南島第二飼料化センター (大田区)

「東京スーパーエコタウン」内に拠点を置く施設で、食品廃棄物を飼料やバイオマスエネルギーに変える取組を行っています。施設が都心に位置しており、消費地との距離が近いことから、輸送のコストやCO<sub>2</sub>排出を抑えられるメリットもあります。

# 第3章 新たな目標、基本方針、施策展開

## 01 東京都の新たな目標設定

- 都は、2019(令和元)年12月に策定した「ゼロエミッション東京戦略」において、2050(令和32)年の目指すべき姿として、食品ロス発生量の実質ゼロを掲げました。
- この戦略を踏まえ、2021(令和3)年3月に策定した都計画に基づき取組を着実に進めてきました。
- その結果、当初の目標であった2030(令和12)年の食品ロス半減(2000(平成12)年度比)を前倒しで達成しました。
- このため、2025(令和7)年3月に策定した「2050東京戦略」において、2030(令和12)年度の食品ロス削減目標を60%削減に強化しました。
- あわせて、10年先となる2035(令和17)年度の目標として、65%削減を新たに設定しました。
- 新たに設定した目標の達成に向け、施策を一層強化し、消費者や事業者などの各主体と連携し、共感を得ながら取組をより一層加速していきます。



## 02 基本的な方針

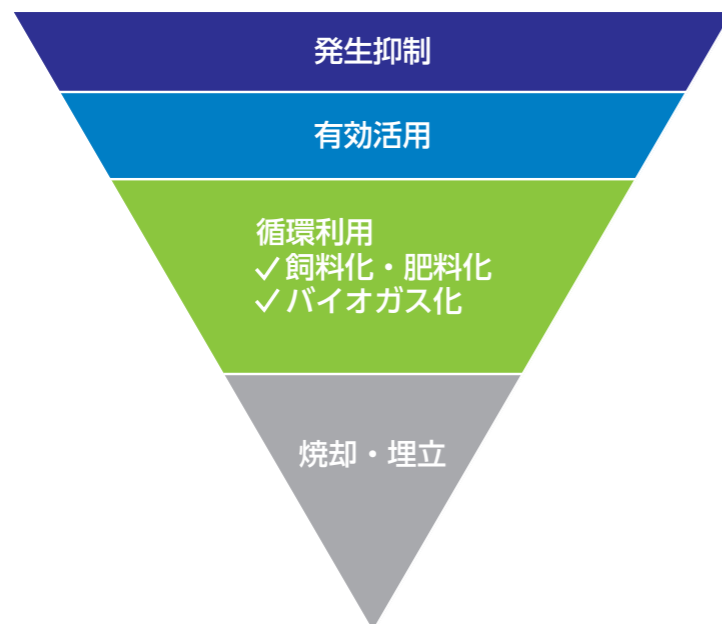
- 新たな目標である2035(令和17)年度65%削減をターゲットとして、食品ロスの発生段階に応じた多面的な施策を強化していきます。
- 削減対策の推進に当たっては、食品ロスを発生させない「発生抑制」を最優先とします。
- あわせて、様々な理由で不要となったものの食べることができる食品については、可能な限り食品として喫食する「有効活用」を図ります。
- それでもやむを得ず発生する食品ロスについては、飼料化や肥料化等の「循環利用」に努めていきます。

優先順位

高



低



- 家庭系については、食品ロス量の見える化や、ターゲットごとの特徴を捉えた普及啓発、先進技術の利用促進等により、削減対策を推進していきます。
- 事業系については、国のガイドラインの活用や業界団体との連携により、インバウンド対策を含めた外食における食べ切り・食べ残し持ち帰りを促進していきます。
- あわせて、ロングライフ化やアップサイクル等の先進技術の導入に向けた伴走型支援等を通じて、食品ロスの削減を促進していきます。
- さらに、地域密着型の寄附の仕組みの普及促進や、家庭や排出量が少ない事業者から排出される食品廃棄物の再生利用促進に向け、広域的なリサイクルルートの構築にも取り組んでいきます。
- 食品ロス削減に当たっては、消費者等の行動変容が重要であることから、適切なKPIを設定し、経年でのモニタリング等を実施していきます。

## 03 2035年目標達成に向けた主要施策

- 目標達成に向けて、3つの柱建てに対し、7つの重点的に取り組むべき施策を含む13の主要施策と、これらの施策を後押しする取組を取りまとめました。

計画の柱1 発生抑制の強化・徹底	【家・事】消費者の行動変容の促進 <b>重点施策</b>
	【家・事】消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進 <b>重点施策</b>
	【事】先進技術等を活用した食品ロス削減 【事】商慣習の見直しの促進 【家・事】小売店舗における食品ロスの削減行動の推進 【事】外食時における食品ロス対策(インバウンド対策を含む)の推進 <b>重点施策</b>
計画の柱2 有効活用方法の拡大	【家・事】国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進 【事】温度管理が必要な日配品等の寄附の促進 <b>重点施策</b> 【事】防災備蓄食品の積極的な有効活用
	【家】家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進 <b>重点施策</b> 【事】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 <b>重点施策</b> 【事】食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化 【家・事】小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築 <b>重点施策</b>
3つの柱における 施策推進を後押しする取組	様々な主体と連携した取組の強化(パートナーシップ会議・T-C-E-C等) 食品ロス削減・食品リサイクルに取り組む事業者等を評価する仕組み 都による率先的な取組の推進

※削減効果が現れる分野 家：家庭系 事：事業系

## 04 ≫ 施策展開

### 柱1

### 食品ロスの発生抑制の強化・徹底

#### 家庭系の食品ロス削減

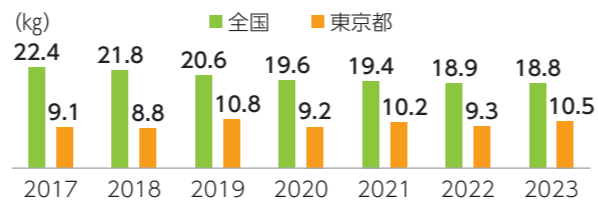
#### 消費者の行動変容の促進



##### 現状・課題

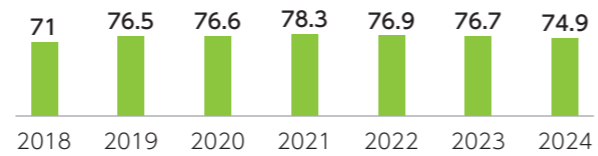
- 都はこれまで、消費者の行動変容の促進に向け、手軽に実践できる食品ロス削減アクションをまとめた冊子・動画の作成や、メディアと連携した特別番組の放映、Webサイトによる情報発信など、広く都民への普及啓発を実施してきました。
- 国の調査によると、都内における人口一人当たりの家庭系食品ロス量は全国と比べて半分程度にとどまっていますが、全国では減少傾向であるのに対し、都内では増減はあるものの概ね横ばいで推移しています。
- これまでの普及啓発等により食品ロスの認知度は高まったものの、削減行動に実際につなげている消費者の割合は頭打ちとなっています。
- 食品ロス対策は、食べ物だけでなく飲み物についても重要です。業界団体の調査によると、清涼飲料水等の飲み残しがあるペットボトル等をリサイクルボックスに捨てることで、リサイクルに悪影響を及ぼすことを認識していない人が一定数存在しています。
- 各家庭における食品ロスの発生状況は、食品ロスを多量に出している世帯がある一方で、ミールキットや宅配等の利用によりロスが少ない世帯もあるなど、多様な状況となっています。

#### 人口一人当たりの家庭系食品ロス



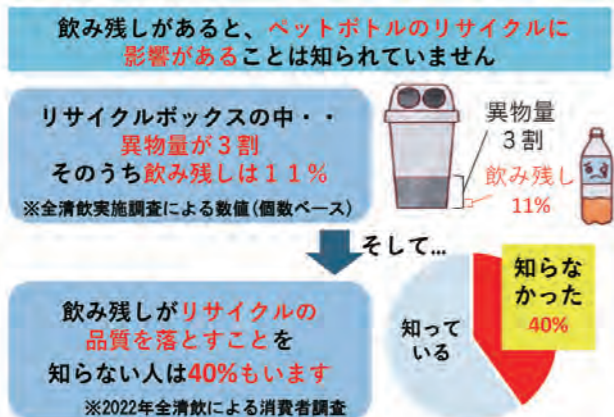
出典：人口統計（総務省）及び我が国の食品ロスの発生量の推移（環境省）を基に作成

#### 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

#### 飲み残しとペットボトルリサイクル



出典：減らそう「食品ロス」×減らそう「飲み残し」（全国清涼飲料連合会）を基に作成

#### メディアと連携した特別番組の放映



#### 施策強化の方向性

- 年代・世帯構成・地域・場面等ごとの実態を把握・分析し、食品ロス削減に有効なターゲットとなる対象や行動を特定した上で、適切なチャネルや広報ツールを用いた効果的な普及啓発を進めていきます。
- 必要な食材を必要な量だけ購入し使い切ることが経済的であることや、安売り等で多めに購入しがちな食材、消費期限の短い食材の上手な調理・保存方法等について、分かりやすく発信していきます。
- 家庭での食品ロス量を実際に計測・見える化する「食品ロスダイアリー」等の手法を、例えば子供の夏休みの宿題の題材として紹介することなどにより、家庭内での行動変容を促していきます。
- 自治体や企業による出前授業の後押しや、クイズ感覚や五感を刺激しながら学べる環境学習コンテンツ、高齢者向け動画等の充実を図ります。
- メディア連携、SNSや既存アプリの活用等により情報発信を強化していきます。
- ペットボトルの飲み残しがボトルtoボトルリサイクルを阻害する要因となることから、「飲み切る」行動についても併せて発信していきます。



出典：食品ロスダイアリー-H P (NPO法人ごみじゃぱん)

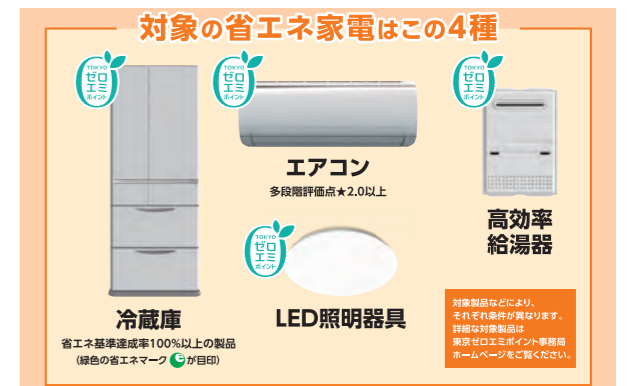
#### 消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進



##### 現状・課題

- 都は、家庭の脱炭素化の推進に向けて、東京ゼロエミポイントの活用による省エネ性能の高い冷蔵庫等の普及を進めています。
- 近年は、冷蔵庫内の食品の賞味期限等の管理をサポートすることで、食品ロス削減効果も期待されるAIスマート冷蔵庫等が登場してきています。
- 自治体とスタートアップ等が連携し、小売店や外食店において発生した売れ残りを安価で消費者に販売するためのフードシェアリングアプリ等を活用する事例が見られるようになってきています。
- 民間研究所の調査によると、フードシェアリングアプリの内容まで知っているのは約1割であるものの、約6割は「利用してみたい」と考えており、今後、DXを活用したサービスの利用促進の余地はありと見られます。

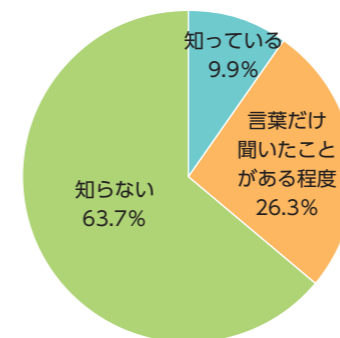
#### 東京ゼロエミポイント対象家電



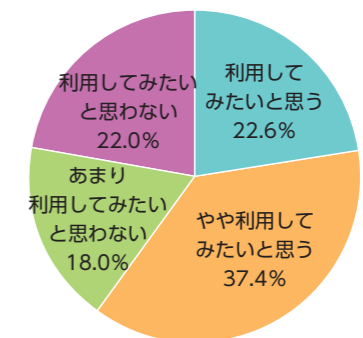
出典：東京ゼロエミポイントウェブサイト

#### フードシェアリングサービスの認知度と利用意向

フードシェアリングサービスの認知度



フードシェアリングサービスの利用意向



出典：2021年版 スマートフォン利用者実態調査 (MMD研究所)

柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底

施策強化の方向性

- 家庭の食品ロス対策として、AIスマート冷蔵庫等の先進技術や、期限間近の食材を活用したレシピを提案するアプリの活用等により、食材の買い過ぎの防止や使い切り等を促していきます。
- 食品ロス削減につながる購買行動の促進に向けて、フードシェアリングアプリやスマート販売機<sup>\*</sup>等の活用事例等を発信するとともに、経済的なメリットやCO<sub>2</sub>排出量等の環境への影響などを見える化する機能も備えたアプリの魅力を発信していきます。

<sup>\*</sup>スマート販売機：AI・IoT・自動化技術を活用して、無人で商品販売・在庫管理・決済を行う次世代型の自動販売機

消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進

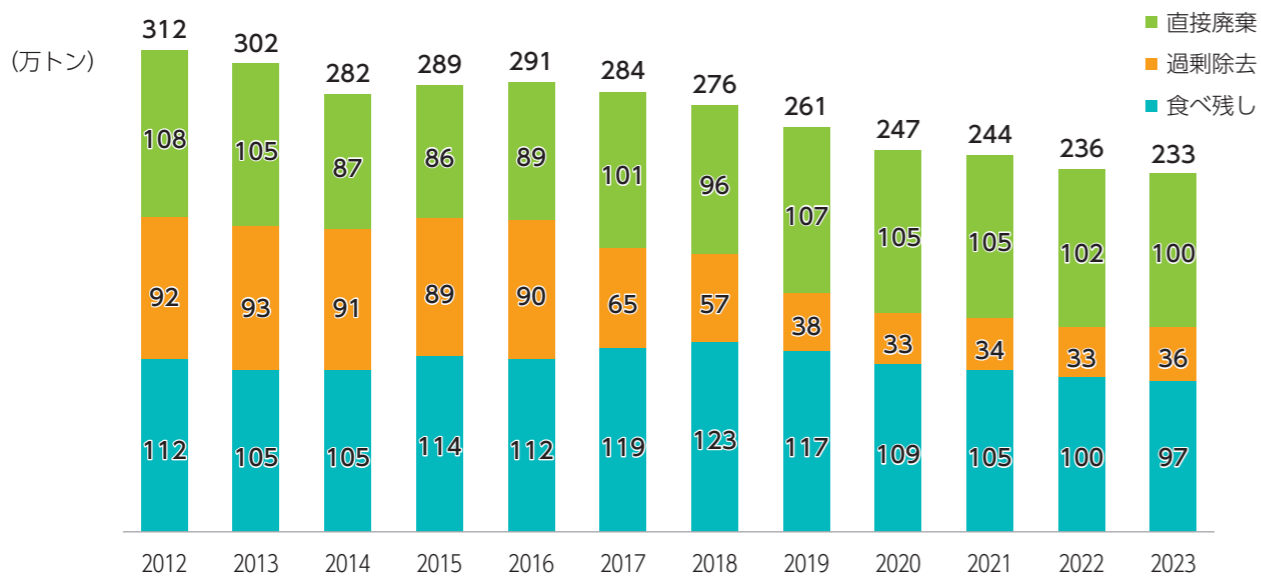
現状・課題

- 都は、食材の適量購入や期限表示の正しい知識の理解、購入後すぐに食べる商品のてまえどりの普及等に向け、消費者を対象に啓発冊子・動画の作成や九都県市との連携事業、都庁舎内でのキャンペーン実施等により、広く発信してきました。
- 国の調査によると、家庭系食品ロスの内訳としては、直接廃棄が高止まりしています。
- これは、買い物の際に家庭で消費し切れない過剰な量を購入する消費行動等に起因しているものと考えられます。
- 国の別の調査によると、小売店での食品ロス削減につながる消費者の購買行動であるてまえどりを認知している消費者のうち、4割は実践していないと回答しています。
- これは、消費・賞味期限等の理解が不十分であることや、鮮度志向の意識等も相まって、行動につながっていない消費者が一定数いるためと考えられます。

消費者向け啓発冊子・動画（都作成）



家庭系食品ロスの内訳（全国）



出典：我が国の食品ロスの発生量の推移(環境省)を基に作成

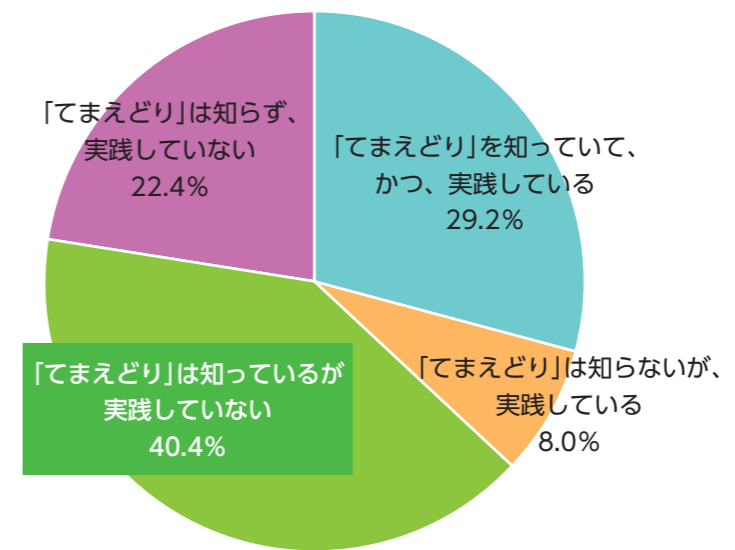
施策強化の方向性

- 年代・世帯構成等ごとの消費者意識、実践状況、実践意向の有無等の詳細な実態を把握します。
- 消費のタイミング等との整合が取れた適量購入やてまえどりの消費行動を促進するため、効果的な対策を推進していきます。

<sup>\*</sup>てまえどり：購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動

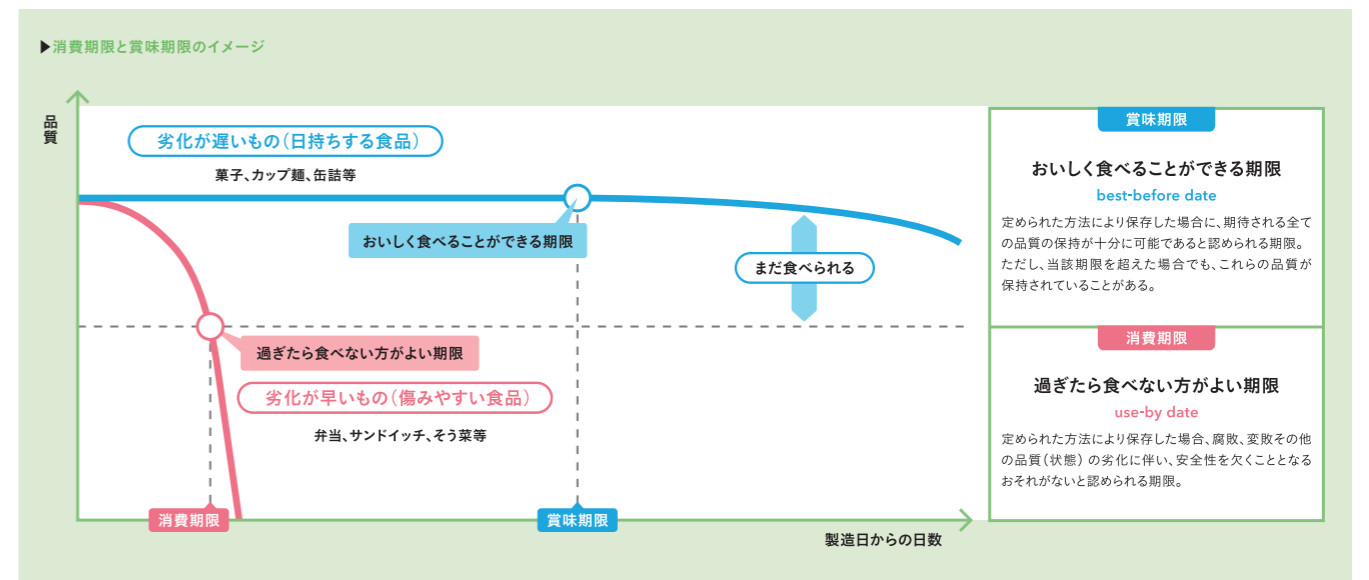


消費者の「てまえどり」の実践状況



出典：令和6年度消費者の意識に関する調査(消費者庁)

消費期限と賞味期限のイメージ



出典：食品ロス削減ガイドブック(消費者庁)

柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底

事業系の食品ロス削減

先進技術等を活用した食品ロス削減

現状・課題

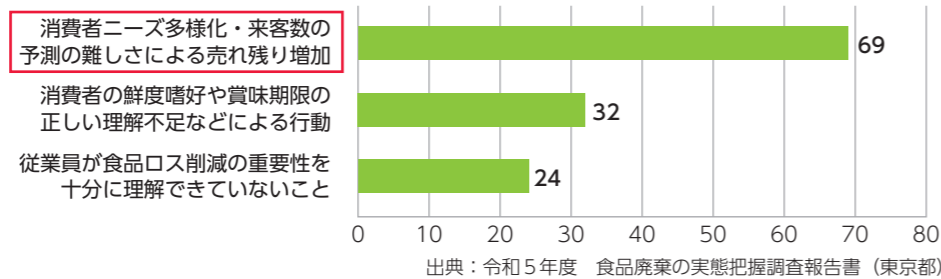
- 都は、ICT を活用した需要予測や食品のロングライフ化、食のアップサイクル等、様々なフードテックを活用した食品ロス削減に関する連携事業を進めてきました。
- あわせて、こうした取組の成果を横展開するため、「食品ロス削減技術紹介集」を作成し、広く発信してきました。
- 小売店舗等に対しては、ベストプラクティス集の作成・周知や、中小小売事業者の発生抑制等に係る費用への補助等により支援してきました。
- 急速冷凍機については、中小小売店舗等でも徐々に導入が進んできており、外食店舗等においても活用が可能です。
- 一方で、小売・外食店舗においては、需要予測が食品ロス削減に効果的であるものの、中小店舗等では導入時や運用に係る手間・コスト等を理由に、導入が進んでいない状況です。

施策強化の方向性

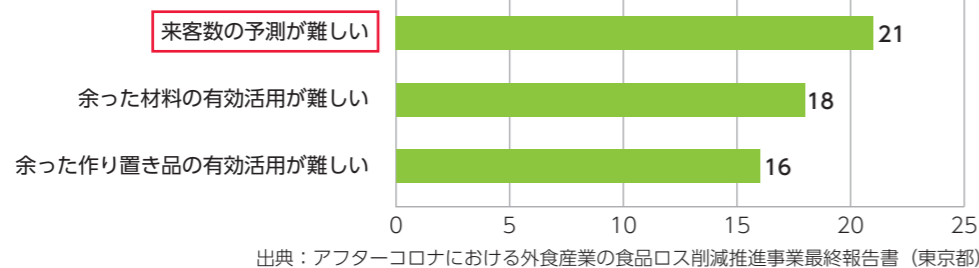
- アップサイクルを含むフードテック等の普及に向け、食品ロス削減に資する新たな技術・サービスの掘り起こしを進めていきます。
- 社会実装が進みつつある技術等については、導入した事業者等の事例を収集し、Web サイト等で広く発信していきます。
- 各業種・店舗のロス削減に効果的な機器等の導入を目指す事業者等に対し、計画策定から導入、運用、自走化に至るまで寄り添う伴走型支援により好事例を創出し、他の事業者等への波及を図っていきます。

小売・外食事業者における食品ロス削減に係る課題

(小売業)



(外食産業)



参考 食品ロス削減に貢献するフードテックの事例(東京都食品ロス削減技術紹介集)

**急速冷凍食品の自動販売機での販売実証**

株式会社三養総合研究所  
ダイブレイク株式会社

**事業内容**

飲食店にて調理した食品を急速冷凍機により高品質に凍結し、自動販売機で品質を保ったまま販売することで食品ロスを削減。(事業期間：令和3年10月20日から令和4年3月11日)

**導入事例**

原料食材	商品	完成量	余剰量
餅のアラ	おむすび	80g	20g
スライカン餅	おむすび	80g	80g
イカダマ	イカ大飯	90g	25g
プリの血合い	フリ大飯	105g	56g

餅など魚のアラ けんちん汁 アラを有効活用

東京都 令和4年度「フードテックを活用した食のアップサイクル(資源の高価値化)促進事業」

**クラフトビールを活かしたアップサイクル事業**

株式会社 Beer the First

**事業内容**

都内の廃棄間近のパンや賞味期限の近い災害備蓄品(乾パン・アルファ化米)からクラフトビールを醸造、販売することで食品ロスを削減。(事業期間：令和4年8月8日から令和5年2月28日)

**アップサイクルの方法**

- 1 麦芽を粉砕
- 2 糖化
- 3 麦汁
- 4 発酵
- 5 熟成
- 6 完成

商慣習の見直しの促進

現状・課題

- 食品業界には、いわゆる「3分の1ルール」などの独特の商慣習があり、食品ロスの発生に影響しています。
- 都は、厳しい納品期限の見直しや賞味期限の年月表示化等に向け、2023(令和5)年2月に開催した第13回パートナーシップ会議において採択された「賞味期限前食品の廃棄ゼロ行動宣言」を通じ、食品関連事業者等の自主的な行動の強化を促進してきました。
- 厳しい納品期限の見直しや賞味期限表示の工夫等について一定の取組の広がりが見られる一方で、依然として食品ロスの原因となり得る商慣習に従って取引をしている事業者も存在しています。
- こうした商慣習は事業者だけの問題ではなく、鮮度志向の強さや欠品・規格外品への寛容度の低さなど、消費者の意識・行動とも密接に関係しています。

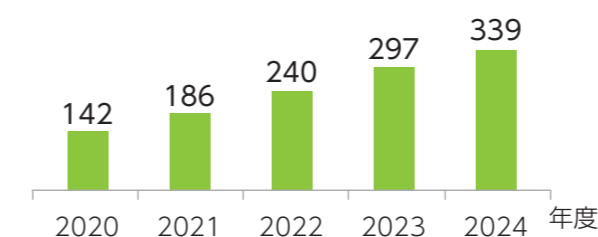
消費者の意識と商慣習の関係

消費者意識	商慣習	概要
鮮度志向	1/3ルール	製造日から賞味期限までの期間を3分割し、最初の3分の1以内に小売店舗に納品しなければならない
欠品への寛容度	短いリードタイム	当日発注・当日納品などの短納期発注に応じることが当然の前提とされる
	欠品ペナルティ	製造・卸売業者が欠品した場合に、小売業者に対し、補償金の支払などに応じなければならない

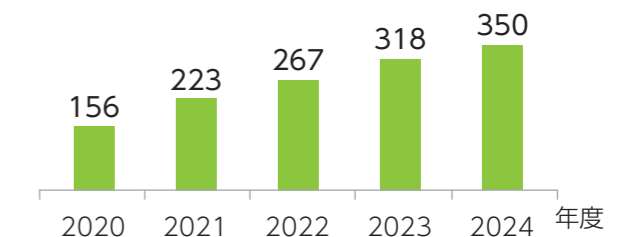
出典：「フードサプライチェーンにおける商慣行に関する実態調査報告書」(公正取引委員会)を基に作成

商慣習見直しに取り組む食品製造・小売事業者

(納品期限を緩和(または予定)している食品小売事業者)



(賞味期限表示の大括り化に取り組む食品製造事業者)



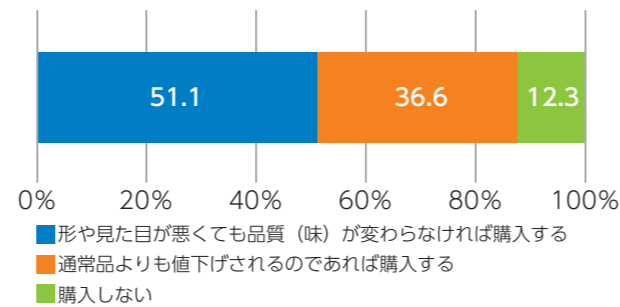
出典：商慣習見直しに取り組む食品製造・小売事業者の公表(農林水産省)を基に作成

柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底

施策強化の方向性

- 都民や事業者等の消費行動や商慣習の実態を把握し、パートナーシップ会議や各種広報媒体等を通じて、実態や事例を積極的に発信していきます。
- これにより、消費者の意識やライフスタイルの見直しを促進し、商慣習の改善につなげていきます。
- 買い物頻度が少なく一度に多量の食品を購入する消費行動にも着目し、まとめ買いの際に期限の短いものと長いものを併せて選択するなど、家庭と店舗双方で食品ロス削減につながる行動を促進していきます。
- 規格外農産物・食品について、半数以上の消費者が品質に問題がなければ購入すると回答していることを踏まえ、サプライチェーン全体での取扱いの見直しを促していきます。

規格外農産物・食品についての考え

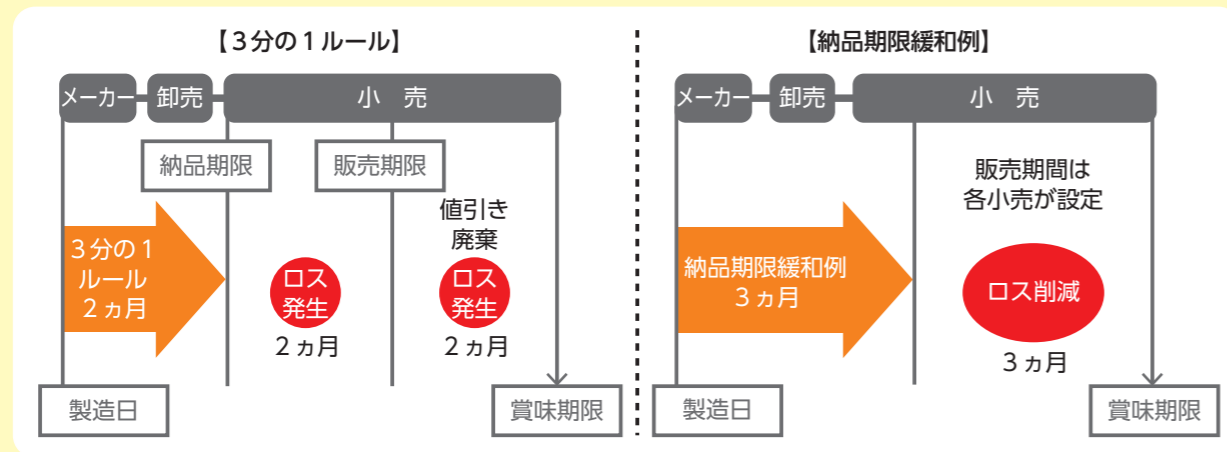


出典：令和3年度 消費者の意識に関する調査結果報告書（消費者庁）

参考 食品製造業、卸売・小売業における商慣習（3分の1ルール）

・3分の1ルールとは、商品を賞味期限の3分の1以内で小売店に納品するという食品業界の商慣習のことで、納品が遅れた商品は店頭には並び、返品や廃棄処分され、食品ロスの一因となっています。

賞味期限6カ月の場合の事例



外食時における食品ロス対策(インバウンド対策を含む)の推進 **重点施策**

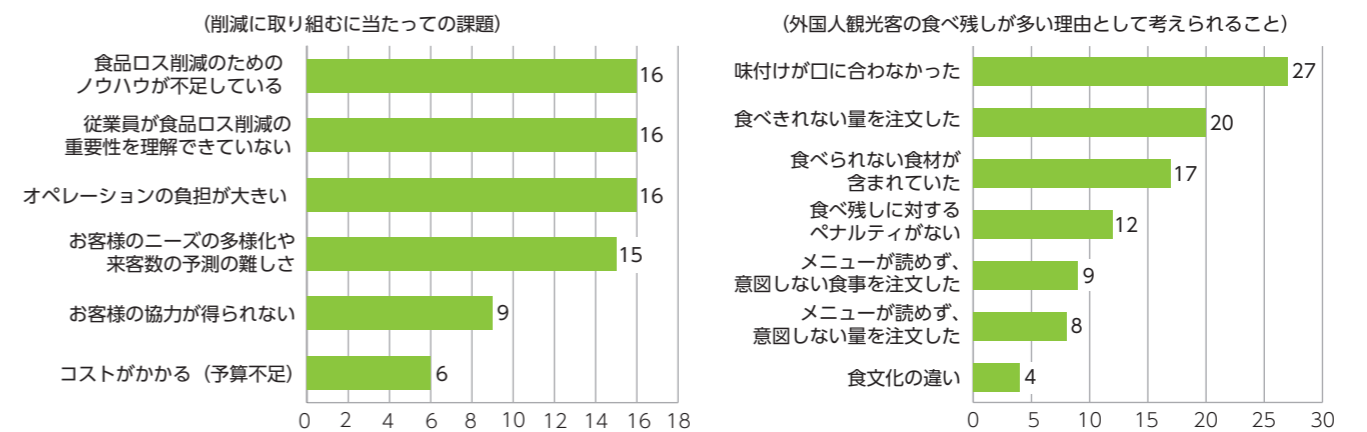
現状・課題

- 新型コロナウイルス感染症の5類移行後、国内の外食の客数は回復傾向にあり、インバウンドも急増していることから、2023(令和5)年度には事業系の食品ロスが前年度比約10%増加に転じました。
- 都が実施した外食産業の食品ロスに関する調査では、飲食店等において、食品ロス削減に取り組むためのノウハウが不足していることや、従業員の食品ロス対策の重要性に対する理解が十分でないことが課題として挙げられています。
- また、日本人と比較して外国人観光客の方が食べ残しが多く、「味付けが口に合わなかった」「食べきれない量を注文した」など、意図しない注文に起因する食べ残しが多い状況です。

施策強化の方向性

- 江戸時代から受け継がれてきた「もったいない」という意識を基に、消費者の行動変容の促進に取り組んでいきます。
- 業界団体や自治体等と連携し、飲食店等においてキャンペーンを一斉に実施することで、消費者の食べ切りを最優先に促していきます。
- それでも残った食品については、持ち帰り容器等を活用し、国が2024(令和6)年12月に策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を踏まえ、法的・衛生的なリスク低減や食中毒対策を含めた持ち帰りの促進に取り組んでいきます。
- キャンペーンの周知に当たっては、店頭でのポスター掲示やSNSの活用に加え、インバウンド向けに観光案内所等と連携した広報展開を進めていきます。
- キャンペーンで得られた消費者の行動データ等を活用し、ナッジを活用した取組など、更なる削減が見込まれる施策の深掘りを図っていきます。
- 外食事業者を対象として、東京の地域特性や飲食店の業態、料理の提供方法等を踏まえ、量や内容をイメージしやすいメニュー表示の工夫や、少量メニュー・お試し盛りを設定等を盛り込んだテキスト等のコンテンツを作成します。
- これらのコンテンツを活用した講習会等を開催し、高齢者や外国人観光客も含めた食べ切りや食べ残し持ち帰りの促進策について、広く普及を図っていきます。
- 飲食店と地元自治体が連携した取組として、食べきり協力店制度等の導入を促進していきます。

外食店舗へのアンケート結果



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）

飲食店等と連携したキャンペーン(東京都)

キャンペーンポスター



食べ残し持ち帰り容器



参加店舗向けテキスト



柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底

消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進

現状・課題

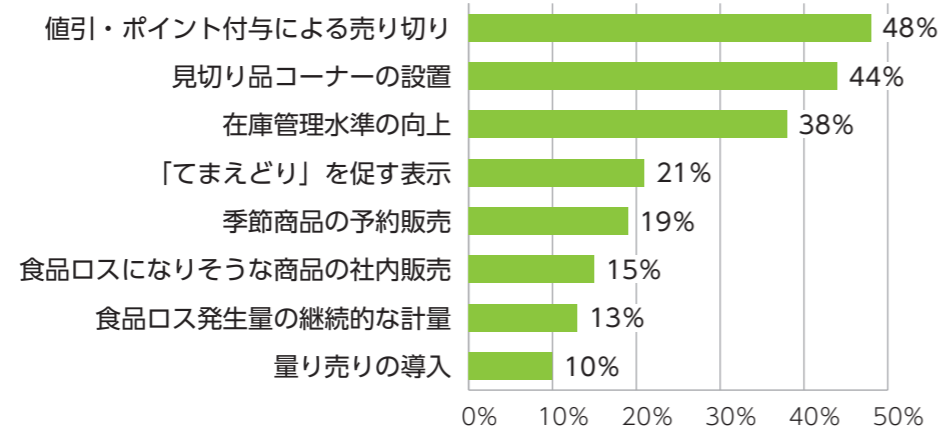
- 小売店舗におけるてまえどりの促進や、外食における食べ切り・持ち帰り等の事業系食品ロス削減対策を進めるに当たっては、消費者の理解と行動が重要です。
- 小売店舗における大容量パックやバンドル販売\*は、小売店の食品ロス削減に有効な手段である一方、安価な野菜や果物などを多数まとめて販売する方法では、消費者が過剰に購入することにより、家庭での食品ロスを増やしてしまうリスクがあります。
- クリスマスケーキやチキン、お節料理、恵方巻などの季節商品は、販売時期が終了すると需要が急激に落ちるため、売れ残りの発生が問題となっています。  
\*バンドル販売：複数の商品やサービスをセットにして、ひとつの価格で販売する手法のこと。



施策強化の方向性

- 使い切りの工夫の発信と併せた大容量販売や、高齢者向けに消費しやすい小分けパック等を束ねた販売を促していきます。あわせて、バラ売り・量り売り等による必要な量の販売や、季節商品の予約販売、総菜弁当や日配品等の予約・注文販売、冷凍商品化等を促進していきます。
- 加えて、ロス削減に貢献してもらうためのお買い得な値段設定や、規格外品の積極的な販売(自然災害の影響で落下した規格外のりんごをPRして販売する取組等)について、好事例の発信を行っていきます。
- 小売事業者等と連携した消費者への情報発信の強化を図るため、てまえどり等の更なる普及・定着に向け、消費者の実態を踏まえた啓発ターゲットや発信方法を分析します。
- これらにより、消費者の理解の下、家庭と店舗の双方で食品ロス削減につながる取組を促進していきます。

小売店舗における食品ロス削減行動の実施状況



出典：令和5年度 食品廃棄の実態把握調査報告書（東京都）

COLUMN  
03

食の循環型社会を目指す民間事業者の取組事例

食品ロス削減に挑む企業の事例紹介です。AI活用やアップサイクル、地域循環、サプライチェーンの最適化など、外食・卸・小売など各業態の強みを活かした4社の先進的な施策を紹介します。



▶ 株式会社アレフ

ハンバーグレストラン「びっくりドンキー」などを展開する(株)アレフでは、物流、工場、店舗の各段階で取り組んでいます。その中で店舗では、小盛りメニュー導入や子ども向け完食応援イベント「もぐチャレ!!」に加え、希望するお客様への食べ残しの持ち帰りに対応。さらに、店舗に供給する食材の規格や加工の工夫なども組み合わせることで、1店舗当たりの生ごみ排出量が半減しました。また、店舗の生ごみは堆肥化し、その堆肥で育てた大根や米を一部店舗で使用するなど、協力会社や生産者の方々と共に食品リサイクルループをつなげています。



▶ 株式会社吉野家ホールディングス

(株)吉野家ホールディングスでは、顧客満足度のバロメーターとして食べ残しを全店舗で計量し、品質やメニュー開発に活用しています。店舗では調理技術向上やサイズ展開の拡充によりロスの発生を抑制しています。工場では野菜の端材の飼料化などで食品リサイクル率100%を達成しています。なお、飼料に適さない玉ねぎの外皮をパンの原料にアップサイクルし、環境省の事務次官賞を受賞、日本の食品ロス削減の成功事例としてOPECやG7でも紹介されました。



▶ 国分グループ本社株式会社

外食産業や小売業を対象とする食品卸売業を展開する国分グループでは、2030年までに食品廃棄物を2017年比50%削減する目標を掲げ、サプライチェーン全体での食品廃棄物削減に取り組んでいます。中でも注力しているアップサイクル事業では、食品端材や規格外野菜等を活用した商品を開発しています。さらに、既存の物流網を活用して、メーカーや小売業の未利用食品を子ども食堂などへ届けるスキームを確立しています。



▶ 株式会社ローソン

食品ロス・食品廃棄物を2030年までに50%、2050年までに100%削減する目標を掲げ取組を進めています(2018年対比)。2024年には品揃えや発注数の最適化に加え、値引きの推奨も行う(リデュース)AIシステムを全店舗で導入。それでも余った食品は必要とする施設へ寄贈(リユース)し、さらに利用できなかった食品は肥飼料や燃料に加工(リサイクル)するなど、優先順位に沿った3Rを推進しています。さらには加盟店向けにSDGsハンドブックを配布するなど、店舗従業員のサステナビリティに関する行動変容やモチベーション向上にも努めています。

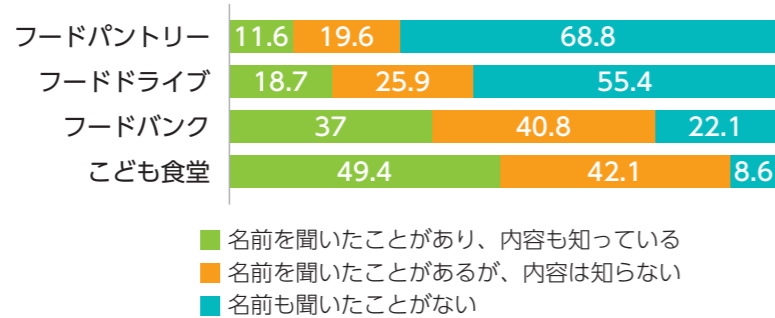
## 柱2 有効活用方法の拡大

### 国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進

#### 現状・課題

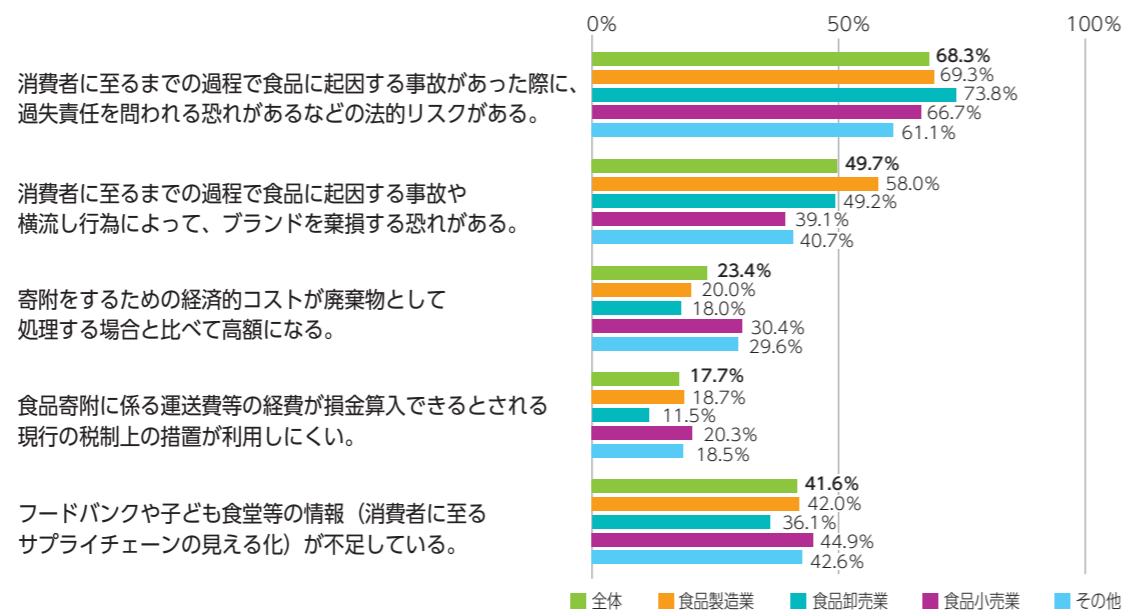
- 食品ロス削減推進法では、まだ食べることができる食品について、できるだけ廃棄せず食品として活用することが重要と位置付けられていますが、その取組が十分に浸透しているとは言えません。
- 食品寄附は、環境面に加え、生活困窮者支援や食品アクセス確保、地域資源の有効活用の観点からも望ましい取組であるものの、十分に広がっていない状況です。
- フードバンクやフードパントリー、こども食堂等は食品寄附の受け皿として重要な役割を担っていますが、認知度には差があり、特にフードドライブやフードパントリーの認知度は低い水準にとどまっています。
- 食品寄附事業者の多くは、事故発生時の法的リスクやブランド棄損への懸念、寄附先に関する情報不足などを、食品寄附を進める上での課題として挙げています。

#### フードドライブ等の認知度



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)

#### 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）を基に作成

#### 施策強化の方向性

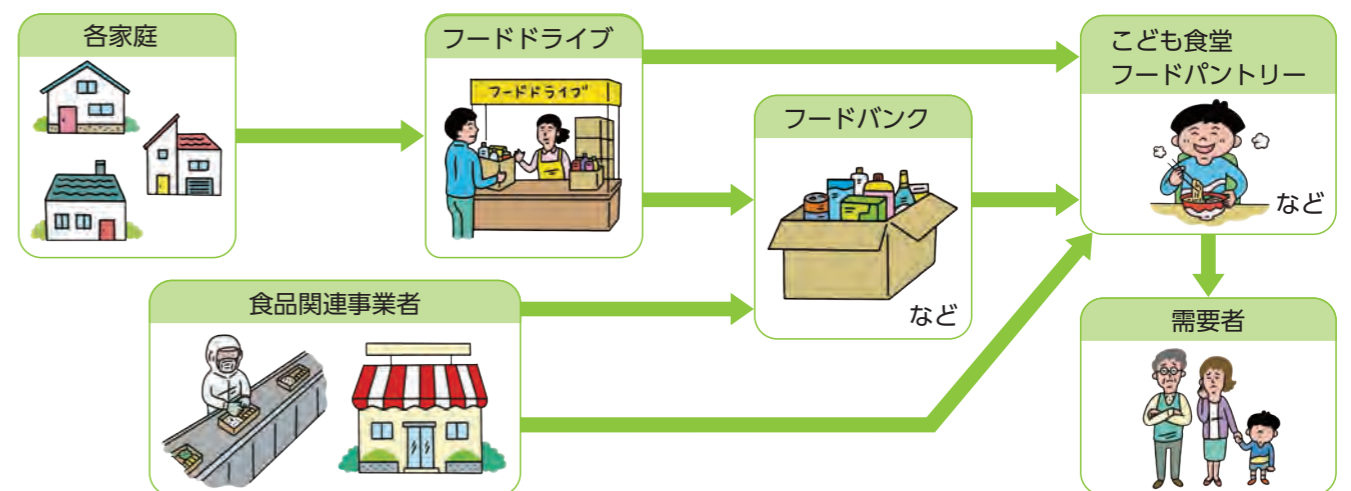
- 国は、未利用食品等の更なる有効活用を図るため、食品寄附者やフードバンク等の関係者向けに、安全管理や提供時の注意、トレーサビリティ、事故時の対応等を整理した「食品寄附ガイドライン」を2024（令和6）年12月に策定しました。
- これを踏まえ、自治体や小売店舗等と連携した情報発信や、イベントにおけるフードドライブの開設等を通じて、消費者等の食品寄附への理解を促していきます。
- 国のガイドラインを踏まえた事業者等の取組につなげていくため、冷蔵・冷凍での寄附が可能な事例や寄附先、寄附に伴うリスクを低減するための保険商品等に関する情報を発信していきます。
- 寄附者等からの相談やマッチングにも対応するとともに、寄附者と寄附を受ける者の双方に対して、食品の保管・輸送方法や、有償・無償といったコスト負担の考え方等、マッチング促進につながる知識や知見を共有していきます。
- これらの取組により双方が安心して食品寄附に取り組める環境の充実を図っていきます。
- 食品寄附に係る損金算入制度を踏まえつつ、更なるコストメリットが得られる支援策について、国に働きかけていきます。

#### 食品寄附に関連する用語の概要

フードバンク	食品寄附者から寄附された食品を受け取り、輸送・保管して、福祉施設やフードパントリー、こども食堂等、提携している団体に提供する場合の者
フードドライブ	家庭で余っている食品を集め、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、こども食堂、福祉施設等に寄附する活動
フードパントリー	フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品を受け取り、食品を小分けにするなどして最終受益者に提供する場合の者
こども食堂	フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品等を加工・調理して、食事の形態で最終受益者に提供する場合の者（炊き出しや、弁当として配布する場合、飲食店が安価又は無償で提供する場合も含む。）

出典：食品寄附ガイドライン(食品寄附等に関する官民協議会)及びフードドライブ実施の手引き(環境省)を基に作成

#### 食品寄附の流れ



柱2 有効活用方法の拡大

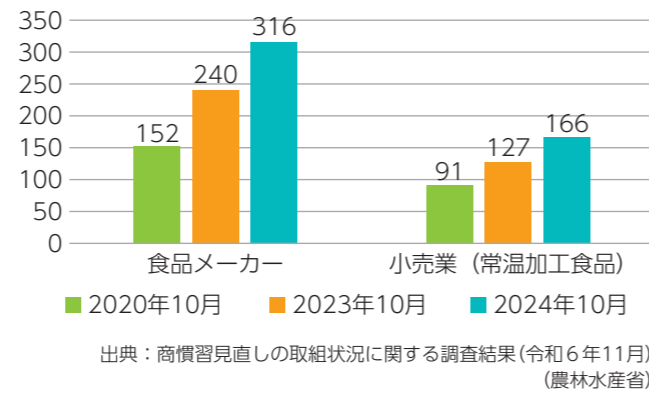
温度管理が必要な日配品等の寄附の促進



現状・課題

- 国の調査によると、食品を寄附する製造者等は増加傾向にあるものの、寄附される食品の多くは常温品であり、温度管理が必要なチルド品・冷凍品や生鮮食品は少数となっています。
- 消費期限や賞味期限の短い日配品・生鮮食品等については、マッチングから消費までの時間を短くする必要があります。
- そのため、フードバンク等を経由した寄附や遠方の寄附先では、迅速な対応が難しい場合もあり、寄附が進んでいない状況です。

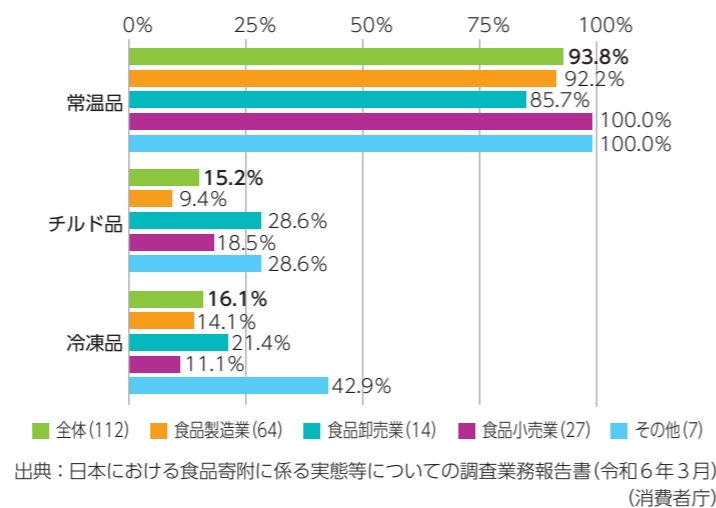
フードバンクへの食品寄附を行っている食品メーカー及び小売事業者数の推移



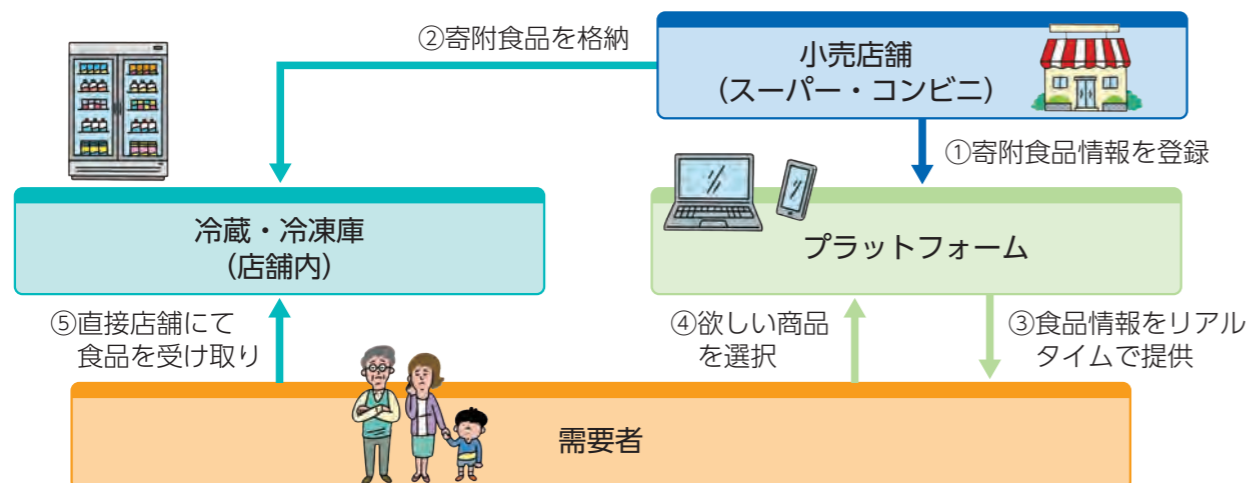
施策強化の方向性

- 都は、大学提案事業により、各地域で食品寄附の受け皿となるフードバンク設立のサポートや、食品寄附の実証事業等を行ってきました。
- 今後は、例えば食品寄附を推進する団体等と連携し、スーパー等の食品提供者とその近隣の需要者等をつなぐ、DXを活用した地域完結型の寄附スキームの構築等を通じて、日配品等の寄附による食品ロス削減を進めていきます。

日常的又は時々寄附を行っている企業における食品寄附の種類



地域完結型寄附スキームイメージ



防災備蓄食品の積極的な有効活用

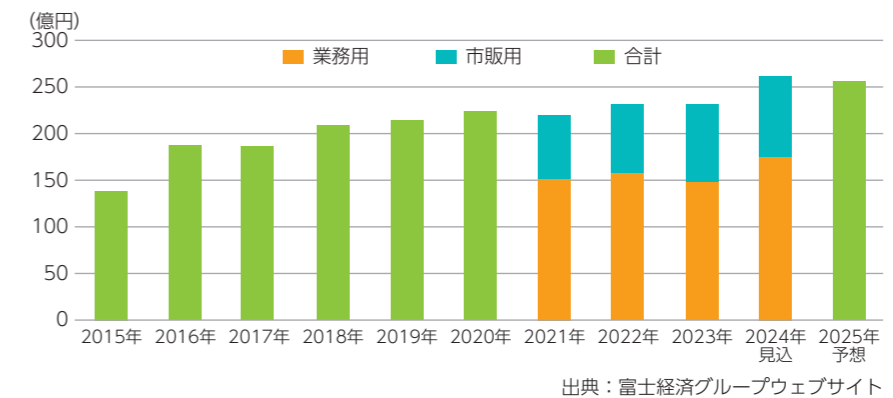
現状・課題

- 都及び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提供するため、2020(令和2)年度からマッチングシステムを運用していますが、防災備蓄食品の入替え時期に偏りがあり、一度に大量の登録が行われる場合があります。
- 食品の種類によっては、フードバンク等のニーズと合致しない場合があり、年間を通じた安定的な寄附の確保に課題があります。
- 防災食品の国内市場規模は年々増加しており、その約7割を業務用が占めていることから、民間企業等が保有する防災備蓄食品の有効活用を一層促進する必要があります。

施策強化の方向性

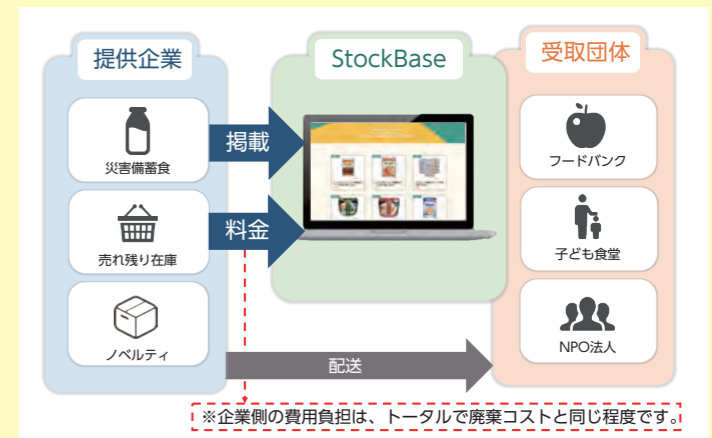
- 防災備蓄食品の着実な寄附につなげるため、都・区市町村やフードバンク等への更なる周知を行い、マッチングシステムを通じた寄附を促進していきます。
- 有効活用を見据え、調達時期の平準化や、平常時でも好まれる品目等への切替えを進めていきます。
- 企業等の防災備蓄食品をマッチングする民間システムの活用促進に向け、当該食品のマッチングを扱うサイトの運営事業者や好事例等の情報を発信していきます。
- 都のシステム更新時には、AI等の新技術の活用や、防災備蓄食品のマッチング実績が豊富な民間システムの活用についても併せて検討していきます。

防災食品の国内市場



参考 防災備蓄食品をマッチングする民間システムの事例

- 賞味期限の近い備蓄食を有効活用したい企業等と必要とする団体をつなぐ寄附マッチングプラットフォーム
- 寄附先については、登録時の審査に加え、誓約書の締結により転売や損害賠償等のリスクを軽減
- 近距離でのマッチングを図ることで配送費の負担軽減
- マッチング率は100%



柱3

資源の循環利用の促進

家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進

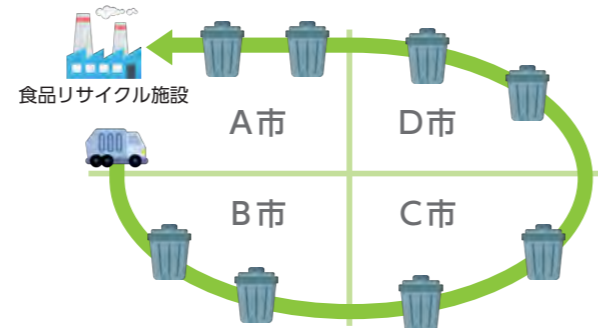


現状・課題

- 都内の家庭系生ごみの再生利用率はごくわずかで、大半は清掃工場で焼却されています。
- 家庭ごみの収集が有料化されている地域において、自治体が生ごみを無償で回収する場合は、住民にとって経済的なインセンティブが働くことなどからニーズが高い。既に都内の一部地域では、生ごみの分別収集を希望する世帯向けに、自治体による公共施設での拠点回収や近隣の複数世帯を対象にした収集を実施しています。
- しかし、自治体による家庭系生ごみの分別収集・リサイクルを拡大するに当たっては、生ごみ用の収集運搬車や堆肥化等の費用の確保が課題となっていることに加え、都内の家庭系の生ごみの焼却量に対し、民間の食品リサイクル施設の処理能力は大幅に不足しているため、それに見合った処理能力を確保する必要があります。
- 家庭での再生利用の手法の1つにコンポスト等の活用があり、可燃ごみの減容化等を目的として導入支援している自治体もあるものの、特に集合住宅において生成された堆肥を使い切ることが難しい場合があります。

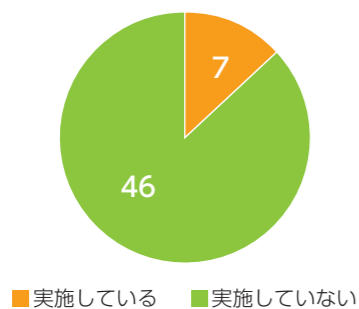
施策強化の方向性

- 区市町村等に対して、家庭系生ごみの再生利用に係る費用への支援に加え、リサイクル事例の発信や事業化に向けた助言等による技術的な支援を実施していきます。
- 複数自治体で生ごみ等(使い切れなかった堆肥等を含む)の収集車両を共同利用する回収ルート構築や、リサイクル施設の整備に向けた検討を自治体と共同で進めていきます。
- 家庭におけるコンポスト等の活用による堆肥の自家消費や減容量化の処理後物等の循環利用も促進していきます。

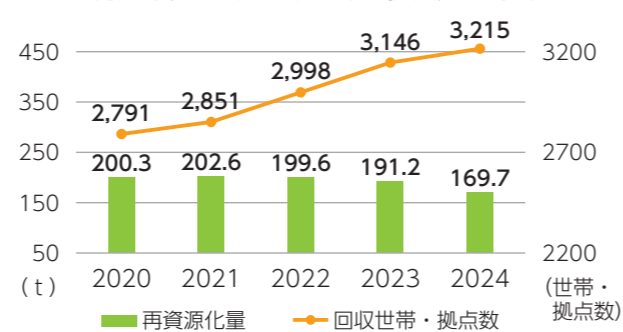


都内自治体における家庭系生ごみの再資源化状況

生ごみの再資源化を実施している自治体数(令和7年度)



再資源化量及び回収世帯・拠点数\*の推移



\*都内自治体へのアンケート調査において、家庭系生ごみの再資源化量及び回収世帯・拠点数として回答を得られた数値の合計

参考 自治体による生ごみの分別収集の事例(小平市)

- 戸別収集にて家庭の生ごみを収集し、堆肥化
- 3世帯以上でグループを作り、取りまとめて収集
- 市内を3つの地区に分け、地区ごとに毎週1回回収
- バケツは各自用意(EM菌バケツ(微生物の力を使って生ごみを発酵処理するバケツ)などを購入して使用する場合は補助金が出る場合あり)
- 令和6年度収集量:約74トン※1,271世帯(236グループ)



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



現状・課題

- 食品ロス削減・食品リサイクルの取組の拡大に向け、これまで実証事業や社会実装に向けた支援、コンポスト設置の後押しなど、「点」による対策を推進してきました。
- 一方で、単一の事業者等では排出量が少なく、収集運搬コストが割高になるなど、取組が困難な場合も多く、更なる拡大・社会実装に向けては、ビルや一定エリア内で多様な主体を巻き込む「面」での取組を進めていく必要があります。
- 複数のテナントが入るビル等では、建物管理者が廃棄物処理等の実務を一括して実施しているケースが多く、焼却処理からリサイクルへ切り替える際には、テナントや建物管理者等の合意形成が必要となる場合があります。
- 食品廃棄物を飼料化・堆肥化するためには、冷房室での一時的な保管による腐敗や害虫の発生防止等が必要です。
- 面的な取組の効果を最大化するためには、DXを活用したテナントごとの計量・課金システムや、AI等の新技術を活用した効率的なごみの集計・分析等の先駆的な取組に加え、食品リサイクルにとどまらず、プラスチック等の包装容器の水平リサイクルなどの分野横断的な取組も有効です。

食品ロス削減に係る実証事業と後発事業等

実証事業	支援・定着に向けた後発事業等
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	●小売ロス削減総合対策 ●外食ロス削減推進事業等
食品のロングライフ化による食品ロスの削減	
フードテックを活用した食のアップサイクル促進事業	
フードテックを活用した食品ロス削減推進事業	

施策強化の方向性

- 例えば一定のエリアやビル等において、食品・プラスチック等を中心に、先駆的・分野横断的なごみ減量・リサイクルの取組等を集中的に実装する事業のコーディネートの後押しをします。
- その取組を都民や事業者等へPRすることなどにより、複数の資源に係る循環の輪を広げていきます。

参考 複数社が利用するリサイクルステーションの事例(玉川高島屋)



出典:玉川高島屋S.C.ウェブサイト

柱3 資源の循環利用の促進

食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化

現状・課題

- 食品製造業等から排出される食品廃棄物は混合物が少なく、産業廃棄物として広域的な処理も可能であることから、大半が飼料化・堆肥化されています。
- 一方、小売店や外食店等においては、食品廃棄物は一般廃棄物であり、プラスチック等の分別排出が原則とされていますが、包装された食品の売れ残りや混入物が残っている食べ残しなど、食品廃棄物とプラスチック等が混合して排出される場合があります。
- 飼料化・肥料化等の再生利用を行うには異物の除去等が必要となるため、店舗側の負担が大きく、多くは事業系一般廃棄物の可燃ごみとして清掃工場で焼却されています。
- 事業系食品廃棄物については、再生利用よりも清掃工場での焼却処理の方がコスト面で有利となる場合があります。排出者に再生利用を行う経済的なインセンティブが働かないことがあります。
- 都内に数多く存在する小売店や外食店から排出される食品廃棄物量に対して、都内のリサイクル施設の処理能力が不足しているという課題があります。

施策強化の方向性

- 食品小売業や外食産業から排出される食品廃棄物については、包装された状態等で受け入れ、プラスチック等の分別が可能な施設において、ガス化・堆肥化等による再資源化(カスケード利用)を進めていきます。
- これらの処理に併せて、分別後のプラスチック等については、水平リサイクルの促進も図っていきます。
- 国の「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」(2025年3月14日告示)において、清掃工場における持ち込み手数料等の処理料金は原価相当の徴収が望ましいと示されていることを踏まえ、食品リサイクルを促進する観点から、自治体における検討を促していきます。
- リサイクル施設の整備促進に向け、小売店や外食店等の食品廃棄物の取扱いが可能な再資源化事業者等による施設新設や処理能力増強等への財政的支援の拡充について国への働きかけを進めていきます。

事業系食品廃棄物(主に小売業)の組成



食品廃棄物の主な再生利用方法

主な方法	概要
飼料化	食品廃棄物を再利用して家畜用飼料を製造
堆肥化	食品残さを微生物の力等で発酵・分解し堆肥化
ガス化	細菌でメタン発酵させメタンガスをつくり、エネルギーとして再利用

小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築



現状・課題

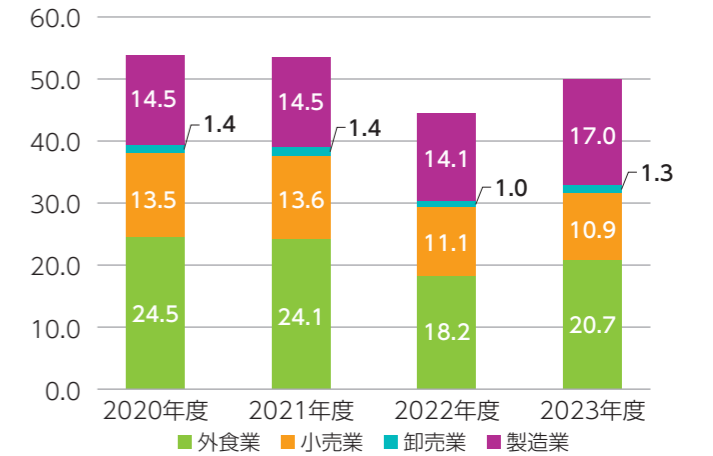
- 事業系食品廃棄物については、小売業及び外食産業、特に中小食品関連事業者の再生利用率が低調です。
- 都内における食品リサイクル施設の所在地が偏在していることから、施設からの距離が遠い事業者等にとっては、収集運搬コストが割高になります。
- 中小規模の小売・外食事業者等から排出される食品廃棄物は、提供方法(オーダー方式、バイキング方式、セントラルキッチン方式等)によって排出頻度や量が異なり、少量排出となる場合があります。
- このため、単独で収集運搬事業者等を見つけることが極めて困難な状況です。
- また、自治体を横断して収集運搬を行う場合は、排出場所が所在する全ての自治体等で許可が必要となります。
- ドライバー不足や委託料の費用負担、冷蔵・温度管理が可能な保管場所の確保など、様々な現状・課題があります。

施策強化の方向性

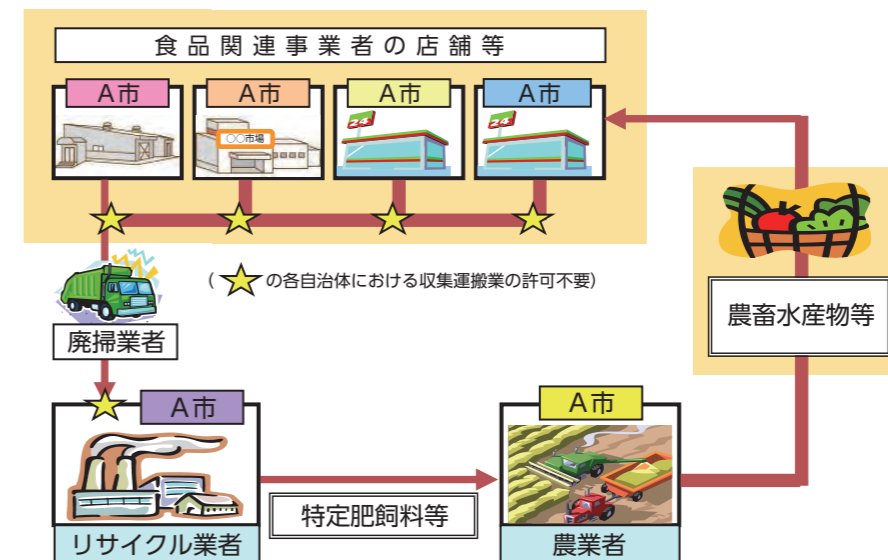
- 食品関連事業者の店舗等が排出する食品廃棄物について、食品リサイクル・ループ制度<sup>\*</sup>等を活用した広域的なリサイクルルートの構築に向け、コーディネーターによる伴走型支援等を通じて循環利用を促進していきます。
- 更なるスケールメリットの確保や効率的な収集運搬体制の構築に向けては、家庭系生ごみと事業系食品廃棄物の一括回収についても、併せて検討していきます。

<sup>\*</sup>食品リサイクル・ループ制度：食品関連事業者が、リサイクル業者等と連携し、再生利用実施や得られた肥料等の利用などに関する計画を作成し、大臣の認定を受けた場合、廃掃業者の収集運搬業の許可が不要となる制度

都内事業系食品廃棄物の推移



食品リサイクル・ループ制度



出典：農林水産省ウェブサイト「再生利用事業計画認定制度(食品リサイクルループ)」

# 第4章 各主体の役割と施策の進め方

## 01 各主体の役割

- 食品ロスは、消費者及び事業者双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組むべき課題です。同時に、消費者の行動が事業者における発生要因になり、また逆に事業者の行動が消費者(家庭)における発生要因になり得ることを認識した上で、両者が相互に力を合わせて食品ロスの削減に取り組む必要があります。
- このため、消費者や食品関連事業者が、以下に掲げるような役割を理解し行動すると同時に、消費者団体・NPO等による普及啓発活動や、行政による総合的な食品ロス削減施策の推進及び自らの率先的行動が求められます。

### 消費者の役割

- 消費者は、食品ロスが社会的な課題であることへの理解を深めた上で、日常生活での買い物や料理、食事等の場面で、一人ひとりができることを考え、具体的な行動に移していくことが期待されます。
- 消費者の過度な鮮度志向などが起因の一つとなって、サプライチェーンの中で食品ロスが発生していることを認識し、食品ロス削減や食品リサイクルに取り組む事業者のサービスを積極的に活用するなど、事業者の取組を支援することが求められます。

### 食品事業者・食品業界団体の役割

- 食品事業者は、自らの事業活動における食品ロスの発生状況を把握した上で、その削減を図るとともに、食品リサイクルの取組を進めることが求められます。
- サプライチェーン全体における食品ロスの状況や削減の必要性、食品リサイクルについて理解を深めるとともに、自らの取組状況等について情報発信し、消費者の理解と協力を得ながら取組を進めていくことが求められます。
- 都や区市町村等が実施する食品ロス削減や食品リサイクルの取組に積極的に協力するよう努めることが求められます。
- 食品業界団体から各事業者に対して、食品ロス削減や食品リサイクルの取組を促すことも期待されます。

### 消費者団体・NPO・情報産業等の役割

- 消費者や事業者による食品ロス削減の取組が広がるよう、セミナーやイベント等の企画、好事例の紹介など、積極的な普及啓発活動を行うことが期待されます。

### 都の役割

- 都は、各施策が着実に進むよう、消費者、事業者、関係団体等と連携を図りながら、食品ロスの削減及び食品リサイクルを推進していきます。
- 地域ごとの特性に応じた取組や工夫を凝らした取組を展開する区市町村を支援するとともに、連携した取組を進めていきます。

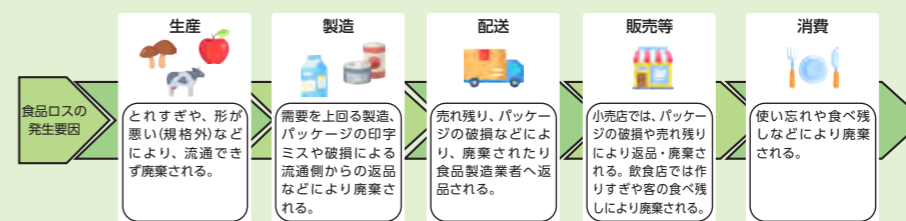
### 区市町村の役割

- 区市町村は、国の「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」や都計画を踏まえ、区域内における食品ロス削減の推進に関する計画(市町村食品ロス削減推進計画)の策定に努めることが求められます。
- 地域の特性に応じた食品ロス削減や食品リサイクルの施策を、都や企業等と連携を図りながら、積極的に実施していくことが求められます。

## 02 各主体との連携・協働による施策の推進

- フードサプライチェーンが複雑に絡み合う過程で発生する食品ロスは、特定の分野へ規制を設けることだけで解決する問題ではないため、その削減に当たっては、事業者、消費者が相互の理解を深め、共通の問題意識を持って対応していくことが重要です。
- また、食品ロス削減・食品リサイクル施策の推進に当たっては、食品の生産から、製造、販売、消費、再生利用、廃棄に至る一連の過程において多くの消費者、事業者に関わる課題であるため、行政内関係部署と緊密に連携を図るほか、様々な工夫を凝らした取組を重層的に展開していく必要があります。さらに、行政間の協力体制として、国はもとより区市町村や九都県市等との連携も重要です。

### フードサプライチェーンにおける食品ロス発生要因



### 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

- 食品ロス削減に当たっては、サプライチェーン横断的な課題に対し、各業界との更なる協働した取組が不可欠であるため、都は、サプライチェーン全体での取組を一層推進すべく、パートナーシップ会議による連携の強化を図っていきます。



### 区市町村

- 食品ロス・食品廃棄物対策は、多くの消費者や事業者が関わる問題であるため、様々な創意工夫を凝らした取組を積極的に展開していくことが重要です。
- 区市町村においても、SDGsの気運の高まりなどを背景に、独自に工夫された食品ロス削減・食品リサイクルの取組が進められています。
- 都は、区市町村が実施するワークショップ開催、地域での食べきり協力店との協働、出前授業、フードドライブ等、様々な取組をこれまで支援してきました。今後も、地域特性に応じた効果的な取組を引き続き支援していきます。

### 九都県市等

- 首都圏では、通勤・通学等により多くの人々が日常的に行き来していることから、食品ロス・食品廃棄物対策を効果的に進めるためには、広域的な連携が有効です。
- 九都県市首脳会議では、これまで子どもから大人まで分かりやすい食品ロス問題のPR動画を作成し、オンライン配信やトレインチャンネルを活用してきました。
- さらに、事業者の率先した食品ロス削減の取組を促進するため、消費者に地球に優しい企業であることをアピールする「チャレンジ省資源宣言」を開始しています。
- 今後も引き続き広域的に連携した取組を進めていきます。



出典：九都県市首脳会議廃棄物問題検討委員会ウェブサイト

### 東京サーキュラーエコノミー推進センター

- 都は、地域密着型サーキュラービジネスの拠点として、2022(令和4)年4月、東京都環境公社内に「東京サーキュラーエコノミー推進センター」(通称T-CEC)を設置しました。
- 同センターでは、都民や事業者等からの相談・マッチングや、ネットワーキングの場の提供など、幅広い取組を推進してきました。
- 例えば、小売店舗でのフードドライブ常設窓口を掲載している区市町村の一覧をホームページで公表するなど、情報発信拠点としての活動も実施しています。
- 今後は、各主体のニーズに応じた情報発信の強化を図っていきます。
- 多様な主体の連携を促進し、新たなソリューションを創出するためには、高い専門性を備えた体制の整備やマッチング機能の実効性向上が重要です。
- デジタル技術を活用した効率的なマッチングの仕組みの提供や、専門人材によるアウトリーチ活動の充実を進めていきます。
- 高齢者に対しても、動画や電話等の多様な手段を用いて情報が行き渡るよう対応を進めていきます。

### 子ども・教育機関等

- 持続可能な資源利用の実現に向け、将来を担う子どもや若い世代が食品ロス削減の重要性を学ぶことは重要です。
- 食品ロス問題は、子どもにとって身近で理解しやすいSDGsと関連が深く、多面的に考え行動する力を養うための題材でもあります。
- 都は、教育関係部署と連携し、体験型プログラム等を通じて、食品ロスに関する学習機会を提供してきました。
- 今後も、家庭・学校・地域等において具体的な行動につながる環境学習を推進し、体系的に学べる教材の開発等を進めていきます。
- あわせて、東京都食育推進計画の所管部署と連携し、食育を通じた食品ロス削減を推進していきます。

### その他

- 都は、「チームもったいない」の枠組みを活用し、食品ロス削減や省資源行動を通じた意識啓発を進めていきます。
- あわせて、食品ロス削減に積極的に取り組むスタートアップの支援を行っていきます。
- 今後も、若者や学生等が企業や自治体と意見交換を行う機会を設け、研究発表や取組事例の共有等を通じて、取組の一層の促進を図っていきます。

#### 環境学習用動画の作成

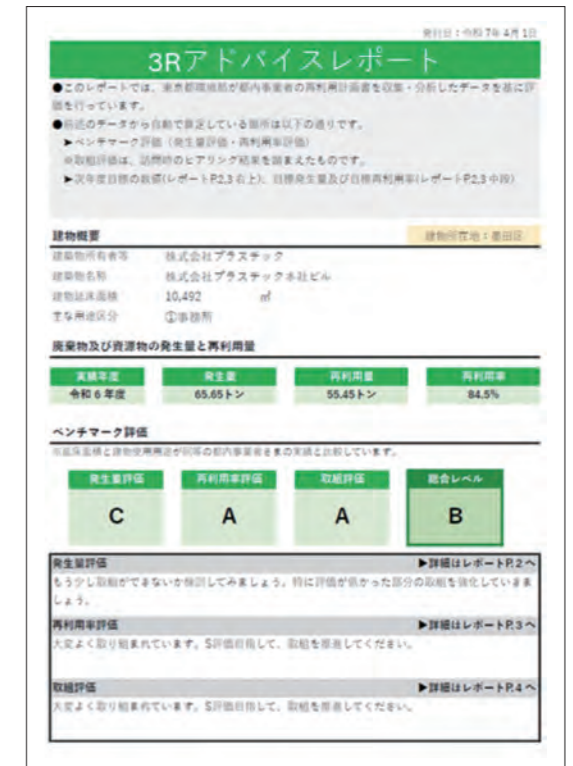


#### 学生の取組事例紹介・意見交換の実施 (2024年度第3回サーキュラーエコノミーサロン)



## 03 » 食品ロス削減・食品リサイクルに取り組む事業者等を評価する仕組み

- 都は、WebサイトやT-CECのアクションサイト等を通じ、積極的に食品ロス削減を進める食品関連事業者等の取組を発信してきました。
- 大規模オフィスビルや商業施設等に対しては、3Rアドバイザーを派遣し、取組状況の確認や助言を行うとともに、食品リサイクルを含めた3Rに関する事業者の取組レベルを可視化した上で、派遣後には「3Rアドバイスレポート」を発行しています。
- こうした事業を進める中で、食品関連事業者等の食品ロス削減行動レベルを把握し、より効果的な取組を促すためには、優良な行動を客観的に評価し、見える化する仕組みが必要となっています。
- 食品ロス削減の取組には、経費の増加や運用変更の手間等の負担が懸念され、実施が躊躇される場合があります。
- このため、持続的な取組につなげるには、導入コスト等への支援に加え、事業者のモチベーションの維持・向上に資する制度的な施策も重要です。
- 今後は、排出事業者等の自主的な行動につなげるため、自らの取組や食品廃棄物を含むごみの排出量等をオンライン上で入力することで、相対的な評価が可能な「診断ツール」の活用を推進していきます。
- これにより、取組レベルの見える化の普及を図っていきます。
- 食品ロス削減行動の促進に向けた環境整備として、ISOにおける国際規格の策定動向等も注視しながら、意欲ある事業者に対する支援や、各企業の取組の好事例の発信、表彰制度等を検討していきます。
- これにより、自主的な行動レベルの強化と企業のブランディング・価値向上の好循環を促していきます。



### COLUMN 04

#### 大規模イベントにおける食品ロス削減の取組

2025年9月に開催された東京2025 世界陸上におきまして、東京都の大学提案制度により採択された専修大学提案事業「未来を担う子どもたちへの食品寄贈事業」の一環として、会場等で発生した余剰食品活用に関する実証を実施しました。

大会参加選手やメディア関係者等に提供したバナナ約21,400本のうち、余剰となった約3,900本について、関係団体との連携・協力により都内フードバンク、こども食堂等での活用等につなげ、こどもたちからは「甘くておいしい！」等の声が寄せられました。



## 04 都による率先的な取組の推進

- 都は、多量の資源を消費する一事業者として、食堂等でのご飯の量の選択やポスター等による啓発活動、防災備蓄食品のマッチングシステムを活用した有効活用など、食品ロス削減に資する率先的な取組を実施しています。
- 2025(令和7)年3月には、都の事務事業活動に伴う温室効果ガス削減などの率先的な取組を示した「ゼロエミッション都庁行動計画」を改定し、「食品ロスの削減」の分野においても2つの2030(令和12)年度目標を設定しました。
- 今後、都民や事業者等の更なる行動変容に向けては、職員だけでなく一般利用客も多い庁舎内の食堂・売店等におけるロス削減の取組を推進していきます。
- 都庁舎において、オフィスを含む全ての食品廃棄物の再生利用等を実施していきます。
- 都民や民間事業者等への取組の普及促進として、都主催イベントにおいて飲食提供時の量の調整など、東京都グリーン購入ガイドに基づく率先した取組を推進するとともに、大規模イベントにおける食品ロス削減行動についても、積極的に働きかけていきます。

### 東京2025世界陸上での主な取組

#### ANNEX 各取組一覧



##### ■ ボトルtoボトルの実施

- 大塚製薬と連携し、国立競技場や練習会場で使用されたペットボトルを回収して新たなペットボトルに再生する水平リサイクルを実施

##### ■ 持続可能な調達、廃棄物の削減

- 持続可能な調達計画を作成し、備品等の調達や物品等の購入では環境に配慮するなど、持続可能な調達を実施
- 競技備品や医療備品等は、適正な財産処分手続きを経て、大会後に都立施設等に譲渡して活用
- ホームページ等において、観客へマイボトルの持参を周知
- 大塚製薬と連携し、国立競技場内のラウンジにおいて繰り返し使えるポカリスエット リターナブル瓶を提供
- マラソン競技沿道休憩所において、リユースカップにより飲料提供を実施
- 国立競技場や練習会場で飲食提供では、包装材に再生材を活用するとともに、紙皿・紙容器・紙コップには、FSC認証素材を使用。売店では全売店共同仕入れによる統一飲料カップ(ポリ乳酸ソフトカップ:植物度100%・生分解性度100%・再生プラスチック使用)の採用により資源と廃棄物の削減
- 大会で用いた装飾等を活用した、アップサイクルを実施
- 日本陸連と連携し、選手からウェア・シューズの寄付を募る活動を実施

##### ■ 食品ロスの削減

- 来場者数や喫食率等に基づき提供食数を精査し、可能な限り直前まで発注数を調整するとともに、冷凍食材の調達を通じた調理段階における食材の有効活用を実施
- 国立競技場内のラウンジにおいて発生した廃棄食材の一部を堆肥化、その他はバイオガス化等の再資源化を実施
- 選手やメディア関係者への提供後、余剰となったバナナについて、都内フードバンク及び子ども食堂等に活用
- メディア関係者・審判等に提供したコーヒーの抽出過程で発生したコーヒー粕を堆肥化する取組を実施
- 状況に応じた柔軟な飲食の機会を提供するため、一部の大会関係者に対し食費相当分のプリペイドカードを配布

出典：東京2025世界陸上サステナビリティレポート(World Athletics)

### ゼロエミッション都庁行動計画における目標 (2030年度)

#### 分野4 食品ロスの削減

##### 計画期間における目標(2030年度)

- 都庁舎の食堂や売店における全ての食品廃棄物を食品リサイクルへ
- 都が保有する防災備蓄食品の廃棄が最小化されている

出典：ゼロエミッション都庁行動計画(東京都)

# 第5章 計画の推進に向けて

## 01 推進体制の整備

- 計画の推進に当たっては、パートナーシップ会議等を活用し、定期的に取り組みの成果を検証し、PDCAサイクルの徹底を図ります。
- また、食品ロスの削減は多岐にわたる施策に関連したものであるため、消費者、食品関連事業者、関係団体及び行政等の多様な主体が適切な役割分担の下で連携・協力し、取組を進めることが重要であり、関係部局とも緊密に連携しながら取組を展開していきます。



### COLUMN 05

#### 世界各国における食品ロス削減の取り組み

国連環境計画(UNEP)の報告によると、世界全体の食料の5分の1にあたる約10億5千万トンの食料が毎年廃棄されています。その背景は国によって千差万別であり、世界各国ではその実情に応じた様々な食品ロス対策が講じられています。



##### ▶ アメリカ

フードバンク活動が盛んであり、食品を寄附した企業や団体等が税控除を受けられます。また、寄附した食品が原因で問題が発生した場合でも、善意で食料を寄附した寄附者は故意または過失がない限りは法的責任が問われない「善きサマリア人食料寄附法」が施行されています。



##### ▶ イギリス

2000年に政府支援を受けて設立されたWRAPは、資源の有効利用等の推進を目的とするNGO団体で、多様な主体(各業界団体・自治体・消費者など)を結びつける重要な役割を果たしています。具体的には、農家から食品チェーンまで、食にまつわるサプライヤーが食品廃棄削減や発生抑制に取り組む自主協定である「The Courtauld Commitment 2030」のとりまとめや、消費者向けの食品ロス削減キャンペーン「Love Food Hate Waste」を主導するなど世界から注目を集めています。



##### ▶ フランス

2016年に食品廃棄物削減に関する法律が施行され、一定の小売業者に対して売れ残り食品の廃棄が禁止され、フードバンクへの寄附又は飼料活用が義務化されました。2020年には、全てのレストランで食べ残し等の持ち帰りを希望する客にリサイクル可能な容器の提供が定められるほか、フランス全土で生ごみの堆肥化を促進するキャンペーン「Tous au compost」を毎年開催するなど、ロス削減に向けた多様な取組を行っています。



##### ▶ 韓国

1990年代に生ごみ埋立による悪臭問題を受け、家庭等から発生する生ごみの発生抑制を重視した取組を進めています。2013年には、家庭から出た食品廃棄物は、捨てた量に応じて料金を支払う「従量課金制」が本格導入されました。集合住宅や町の一角には生ごみ回収機が設置され、各家庭の情報が搭載されたRFIDタグを回収機にタッチすることで、投入量に応じた処理費用が各家庭へ後日請求されます。分別回収された生ごみは飼料・堆肥等に再生利用され、9割近い食品リサイクル率を達成しています。

## 02 » 計画の進捗管理

- 計画の進捗管理においては、都内の食品ロス及び食品廃棄物の発生量等を継続的に把握し、計画全体の目標に対する達成状況の評価を行います。
- また、可能な限り定量的な指標を設定し、目標達成に向けた各主体の取組状況を把握していきます。



## 03 » 2035年目標達成に向けた計画期間のロードマップ

※太字は重点施策

施策	主な取組	～2025	2026	2030
柱1 食品ロスの発生抑制の強化・徹底	家庭系の食品ロス削減			
	消費者の行動変容の促進	普及啓発	調査等による実態把握・広報展開	
	消費者向けの新たな先進技術・サービスの利用促進		先進技術・サービス等の検証	利用促進
	消費者の小売店舗における食品ロスの削減行動の推進	中小小売事業者へのメニュー補助	効果的な事例の啓発等	
	事業系の食品ロス削減			
	先進技術等を活用した食品ロス削減	実証等による事例創出・優良事例の発信・社会実装に向けた補助		活用促進に向けた伴走型支援
	商慣習の見直しの促進	行動宣言・実態調査	取組事例の発信	商慣習に係る消費者の意識変容促進
柱2 有効活用方法の拡大	外食時における食品ロス対策の推進	キャンペーン・講習会実施	さらなる効果的な対策の推進	
	消費者の行動変容を促す事業者の対策の推進	てまえどり啓発・好事例の発信		小売店の実態把握を踏まえた効果的な啓発
	国のガイドラインを踏まえた食品寄附の促進	大学と連携した寄附事例等の創出	ガイドラインを踏まえた寄附事例の発信・寄附に関する相談・マッチング対応検討	
	温度管理が必要な日配品等の寄附の促進		スキームの地域密着型寄附スキームの構築検討	
柱3 資源の循環利用の促進	防災備蓄食品の積極的な有効活用	マッチングシステム構築・運用	システムの運用（民間システムへの移行検討）	調達時期・品目の平準化
	家庭で排出される生ごみの分別収集・資源循環の促進	区市町村への財政的支援	自治体横断的な回収ルートの構築支援	
	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		ゼロウェイストビル等実態調査	コーディネート支援の検討
	食品廃棄物の再生利用を促進する施策の強化		自治体等との勉強会	カスケード利用の促進
3つの柱の施策推進を後押しする取組	小規模事業者等でも取り組みやすいリサイクルルート構築	中小小売店舗への補助	自治体・事業者等との検討	国の制度を活用したリサイクルルート構築に向けた検討
	様々な主体と連携した取組の強化	パートナーシップ会議との協働した取組等	T-CECによる情報発信等	情報発信・マッチング機能強化
	事業者等を評価する仕組み	取組レベルの見える化	表彰制度等の調査	表彰制度等の検討
	都による率先的な取組の推進	都庁舎の食堂等での率先行動	排出量の調査等	都庁舎全体での再生利用

### 東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画

編集・発行 / 2026年3月

東京都環境局資源循環推進部計画課  
〒163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号  
TEL (03) 5388-3474

デザイン / 株式会社文化工房