

東京都食品ロス削減推進計画



**Food Loss and Waste
Reduction**

<目次>

I はじめに	1
1. 計画策定の趣旨	
2. 計画の位置付け	
3. 計画期間	
II 食品ロス発生量実質ゼロを目指して	3
1. 食品ロスの現状	
2. 食品ロスの発生要因	
3. 食品ロス削減の考え方	
4. 新型コロナウイルスによる影響	
5. 各主体の役割	
6. 2030年目標と2050年に向けたチャレンジ	
III 2030年の目標達成に向けた施策	15
（発生抑制（リデュース））	
1. 発生抑制（リデュース）を基調とした持続可能な循環型社会へ	
2. 先進技術を活用した食品ロスの削減	
3. フードサプライチェーンにおける取組の推進	
（有効活用（リユース））	
4. 未利用食品の有効活用の推進	
（再生利用（リサイクル））	
5. 食品リサイクルの推進	
IV 施策の進め方	30
1. 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議による連携	
2. 区市町村との連携	
3. 九都県市等による普及啓発	
4. 先進的な技術・ビジネスモデルの導入促進	
5. 環境学習	
6. 食品ロスの実態把握調査、調査研究の実施	
7. 2030年食品ロス半減に向けた計画期間のロードマップ	
8. 計画についての分析と見直し	

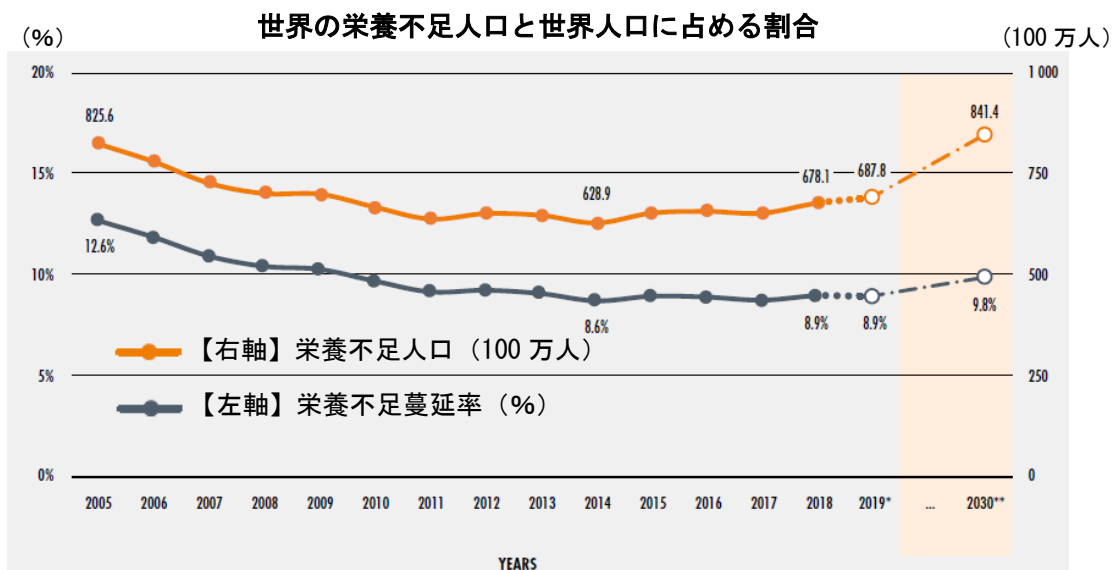
I はじめに

1. 計画策定の趣旨

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず廃棄される食べ物のことであり、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。

食品ロスの問題については、2015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、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減」が目標設定されるなど、その削減は国際的にも重要な課題となっています。

国連食糧農業機関（FAO）等が発表した「世界の食料安全保障と栄養の現状」報告書（2020年）によると、世界には安全で栄養がある食べ物を十分に得られていない人が、世界人口の8.9%に当たる6億8千万人以上に達したと推定しています。こうした中、日本では食料自給率が38%（カロリーベース）と食料の多くを海外に依存しているにも関わらず、大量の食品ロスが発生しています。



出典：世界の食料安全保障と栄養の現状 2020年版 (FAO、IFAD、UNICEF、WFP、WHO)



また、食品ロスの発生は、こうした問題に加え、食料生産に費やされた膨大な量の資源が無駄となるだけでなく、廃棄された食料を生産するために発生した温室効果ガスも無駄に排出されたこととなります。気候変動に関する政府間パネル（IPCC）「土地関係特別報告書」（2019年）によると、世界の食料システムにおける、食料生産・製造の前後に行われる活動に関連する温室効果ガス排出量は、人為起源の正味の温室効果ガスの総排出量の21~37%を占めると推定され、食品ロスは気候変動の要因にもなっています。

出典：IPCC. Climate Change and Land. 2019

こうした状況の中、東京都は、食品ロスの削減は喫緊の課題であると捉え、2030年の食品ロス半減を目指し、製造、卸、小売、外食の各関係団体、消費者団体、有識者が一堂に会して対策の検討を行い、連携・協働を進めていくことを目的とした「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」）を2017年9月に設置しました。以降、賞味期限の長い加工食品や外食産業等の食品ロス削減策について議論を重ねるとともに、キャンペーンなどの機会を通じて、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。

国においても、2019年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下、「食品ロス削減推進法」）が施行され、同年12月に都は、CO₂排出実質ゼロを目指す「ゼロエミッション東京戦略」を策定し、食品ロス対策を資源循環分野の政策の柱の一つとして位置付けました。

そして、2020年11月の第10回パートナーシップ会議において、コロナ禍の状況変化も踏まえた各主体の取組の方向性として「食品ロス削減に向けた提言」（以下、「提言」）が取りまとめられました。都はいただいた提言を踏まえ、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」を策定し、目標達成に向けて多岐にわたる食品ロス削減の各施策を着実に進めていくため、行政だけでなく消費者、事業者、関係団体など様々な主体と一丸となって取組を進めてまいります。

2. 計画の位置付け

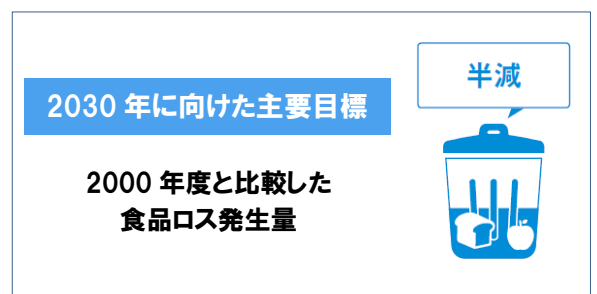
本計画は、食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づき都道府県が国の基本方針を踏まえて策定する東京都の食品ロス削減推進計画であり、「感染症の脅威」と「気候危機」という大きな危機を克服し、新たな都政の羅針盤として、2021年3月に策定した「『未来の東京』戦略」を踏まえた取組として位置付け、その戦略の推進を図っていきます。

3. 計画期間

2021年から概ね5年程度とし、東京都資源循環・廃棄物処理計画との調和を図りながら見直しを検討します。



ゼロエミッション東京戦略



2030年 食品ロス半減
（「ゼロエミッション東京戦略」）



パートナーシップ会議渡辺座長（左、専修大学商学部長）から栗岡環境局長（右）へ提言を手交

Ⅱ 食品ロス発生量

実質ゼロを目指して

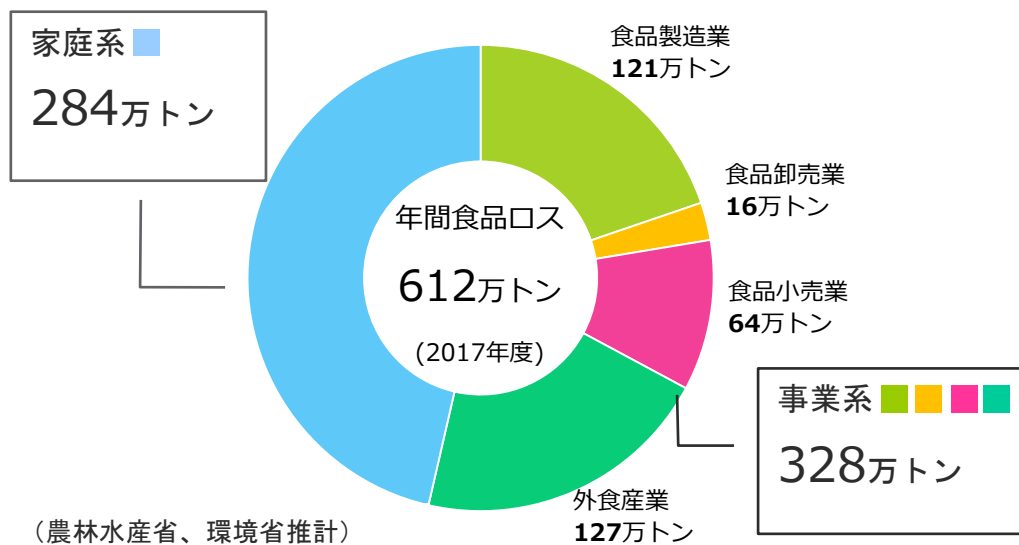


1. 食品ロスの現状

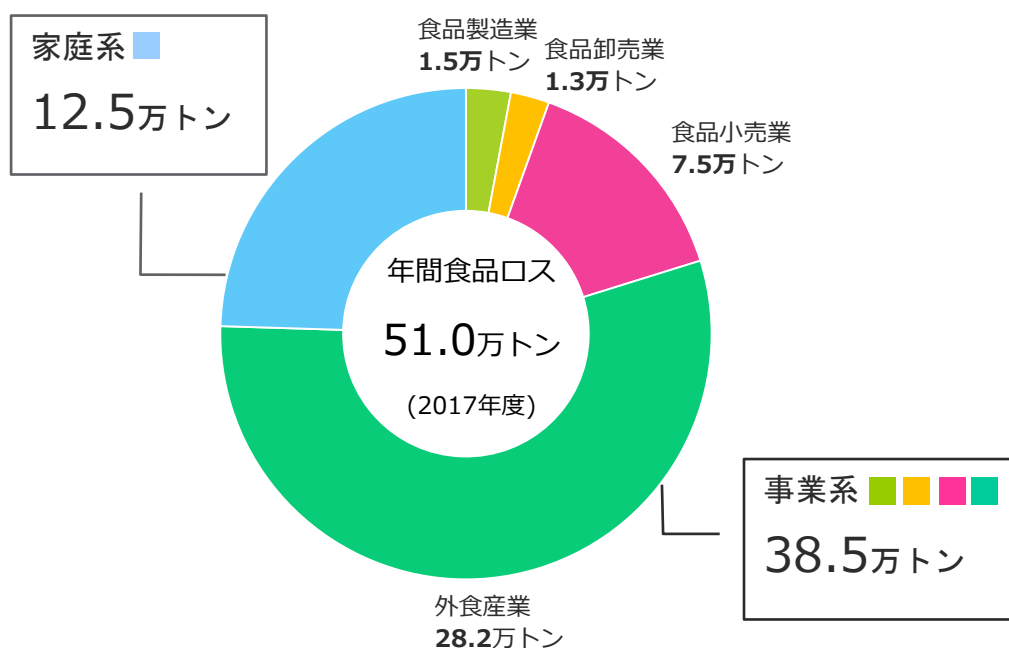
国連食糧農業機関（F A O）の報告書によると、世界全体では食料生産量の3分の1に当たる約13億トンもの食料が毎年捨てられています。日本においても、2017年度に発生した食品ロスは約612万トンと推計されており、この量は国連世界食糧計画（W F P）による食料援助量（約420万トン）の1.5倍に相当します。これを国民1人当たりに換算すると、1日約132g（お茶碗1杯分のご飯の量）のまだ食べられる食品を廃棄していることとなります。世界には食料に困っている人々が大勢いる中で、大量の食品を廃棄している状況からも、食品ロス削減は喫緊に取り組まなければならない課題です。

食品ロス発生量全体のうち事業系が占める割合は、全国では約5割であるのに対して、都内では約7割を占めています。

【国内の食品ロスの内訳】



【都内の食品ロスの内訳】



「家庭系食品ロス」・・・各家庭から発生する食品ロス

「事業系食品ロス」・・・事業活動に伴って発生する食品ロス（一般廃棄物、産業廃棄物を含む）

【参考：食品ロス発生量の推計手法】

東京都では、「食品ロス都内発生量調査（2019年度）」において、下記の推計手法により2017年度の食品ロス発生量を推計しています。

【事業系】

食品リサイクル法の食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告を基に、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及び再生利用の実施量」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、外食産業の4業種）に推計

また、食品ロス発生量については、「平成29年食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書（農林水産省委託事業）」における上記4業種の可食部割合を食品廃棄物の発生量に乗じて算出

【家庭系】

23区においては、東京二十三区清掃一部事務組合が報告する「ごみ排出原単位等実態調査」による一般廃棄物に占める食品廃棄物割合及び食品ロス割合を、生活系可燃ごみ年間焼却処理量に乗じることで算出

また多摩及び島嶼地域においては、環境省へ報告している「食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進に係る実態調査」による一般廃棄物に占める食品廃棄物割合及び食品ロス割合の平均値を、生活系可燃ごみ年間焼却処理量に乗じることで算出

【食品ロス発生量の実態把握】

廃棄物の中に食品廃棄物・食品ロスがどれだけ含まれているかを正確に把握することは難しい作業です。家庭から排出される食品ロスを調査する標準的な手法は、ごみ袋の開封・分類調査ですが、全ての廃棄物を調査することは現実的でないことから、限定した日数の中で地域や拠点を絞り込み調査した値を拡大して推計しています。また、試料の回収場所の選定に偏りがあったりする等、正確な実態把握が妨げられてしまう場合もあります。

今後、食品ロス対策を効果的に実施するためにも、引き続き、正確な食品ロス発生量の実態把握を進めていく必要があります。

東京都環境科学研究所（（公財）東京都環境公社）では、食品ロスに関するごみ袋の開封・分類調査を行っています。この調査では、清掃工場に持ち込まれている事業系及び家庭系のごみの中から食品ロスを分別・計量し、発生要因や排出実態の把握を行っています。事業系では、飲食店からの食べ残しや賞味期限・消費期限切れにより販売できなくなった食品や食材、家庭系では、冷蔵庫や棚で保管されたまま忘れ去られてしまった食品や、残りものとして冷凍・冷蔵保存されたまま古くなってしまった料理などが食品ロスとして排出されています。



飲食店の食べ残し（事業系）



賞味期限切れの加工品（家庭系）



食べ残しの冷凍ご飯（家庭系）

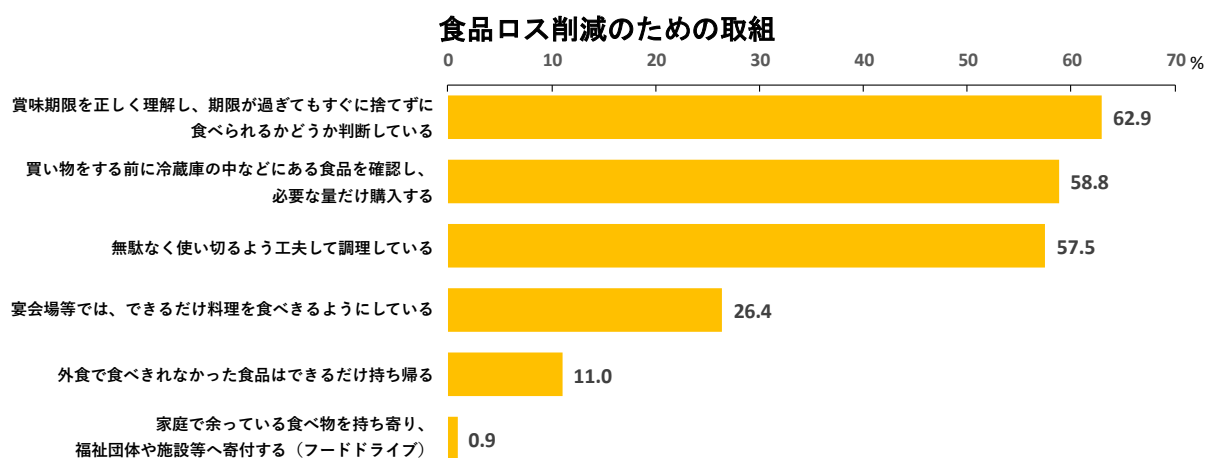
2. 食品ロスの発生要因

食品ロスは、生産から消費に至るまでのあらゆる段階で発生しており、その発生要因を把握の上、的確に対応していくことが重要です。

(家庭系の食品ロスの主な発生要因)

主な発生要因は、買い過ぎや作り過ぎ、食べ残し等であり、消費者一人ひとりが、食品ロスの問題を正しく認識した上で、具体的な行動に結びついていくよう効果的な普及啓発が必要です。

生活文化局が行った「食生活と食育に関する世論調査」では、食品ロス削減につながる行動をしているか聞いたところ、「賞味期限を正しく理解し、期限が過ぎてもすぐに捨てずに食べられるかどうか判断している」が約63%、「買い物をする前に冷蔵庫の中などにある食品を確認し、必要な量だけ購入する」が約59%、「無駄なく使い切るよう工夫して調理している」が約58%でした。食品ロス削減につながる行動が、特別なことではなく当たり前のこととして認識され、習慣として行われるようになることが重要です。

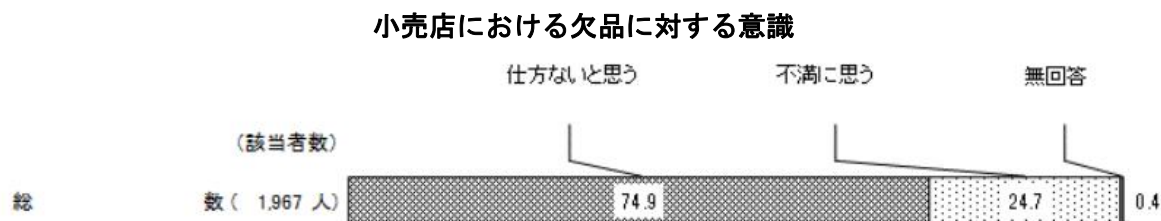


出典：生活文化局「食生活と食育に関する世論調査」（2020年1月）

(事業系の食品ロスの主な発生要因)

主な発生要因は、サプライチェーンの各段階が多めに保有する在庫の期限切れや、小売への納品期限を賞味期限の3分の1以内とする商慣習（3分の1ルール）による返品、外食産業の調理時のロスや顧客の食べ残しなどであり、ICTを活用した需要予測、高度な包装・冷凍技術等の先進技術の活用や、食品ロス削減に有効な取組の共有などが必要です。

なお、事業系の食品ロスは消費者の食品に対する意識やニーズと密接に関係しています。例えば、消費者が店舗での商品の欠品を許容しないことが、各事業者が必要以上に在庫をかかえ、結果的に期限切れで廃棄することにつながっていたり、出来るだけ賞味期限の長い商品を手に入れたいという消費者ニーズが、3分の1ルールのような納品期限の設定につながっており、消費者の理解と協力を促すよう事業者とともに取組状況を発信していく必要があります。



出典：内閣府「食生活に関する世論調査」（2020年9月）

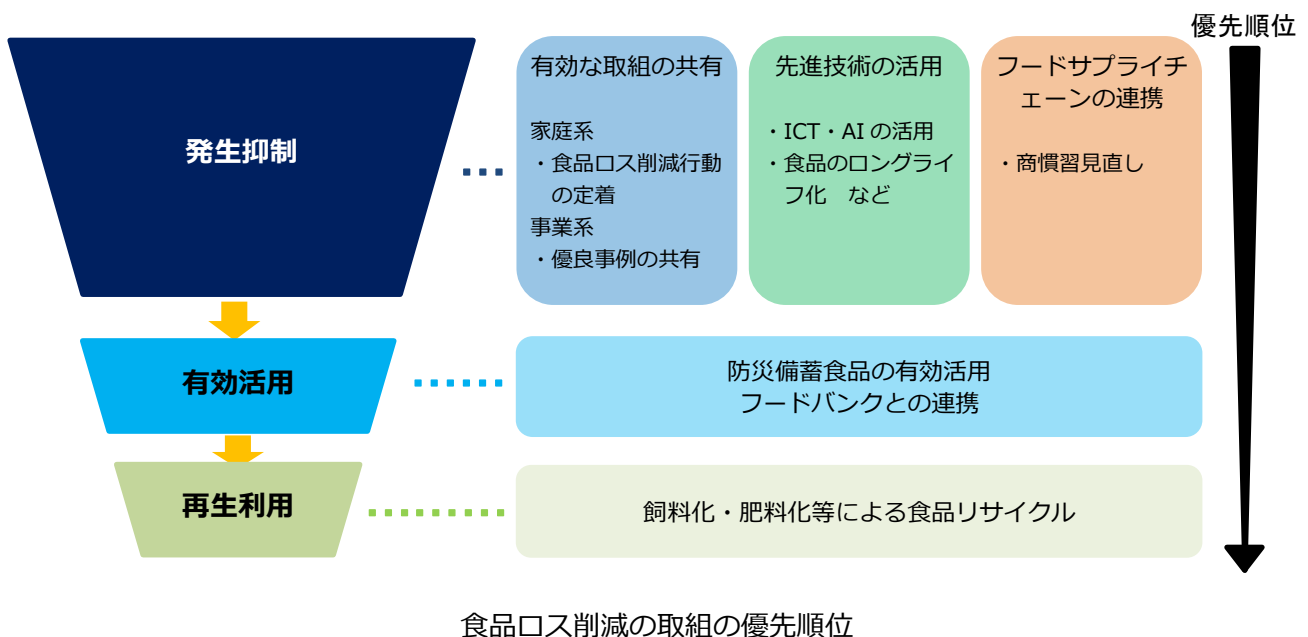
	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業 食品卸売業 食品小売業	<ul style="list-style-type: none"> ○多めに抱えた在庫の期限切れ ○商慣習 ・小売業において賞味期限の 1/3 を超えたものを入荷しない (1/3 ルール) ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない 	<ul style="list-style-type: none"> ○先進技術の活用 (ICT 等を活用した需要予測、高度な包装・冷凍技術等) ○商慣習の見直し ○優良な取組事例の共有 ○フードバンクとの連携
外食産業	<ul style="list-style-type: none"> ○調理時のロス ○消費者の食べ残し 	
消費者	<ul style="list-style-type: none"> ○買いすぎ、作りすぎ、食べ残し等 ○消費者の意識やニーズ 	<ul style="list-style-type: none"> ○消費者への普及啓発

3. 食品ロス削減の考え方

全国で一般廃棄物の処理に要した費用は 2 兆円（2018 年度）を上回っており、社会的コストや家計負担を軽減する観点からも貴重な食料資源の無駄をなくしていくことが重要です。

そのため、事業者、消費者、行政・NPO 等の各主体は、生産から消費に至るまでのあらゆる段階から様々な形で食品ロスが発生していることを認識の上、廃棄物削減における 3 R (リデュース、リユース、リサイクル) を基本に、まず、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(リデュース)を最優先とした取組が重要です。

また、様々な理由で不要となった食品についても安易に廃棄せず、出来るだけ食品として有効活用(リユース)し、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再生利用(リサイクル)に努めていくことが必要です。



4. 新型コロナウイルスによる影響

新型コロナウイルスの感染拡大の影響が経済活動や働き方、暮らし方など社会全般に及ぶ中、その影響は、食の各分野にも及んでおり、食品ロス削減の取組に当たっては、コロナ禍に伴う状況の変化を的確に捉え、対応していくことが必要です。

(1) 安全・安心志向の高まり

コロナ禍に伴う安全・安心志向の高まりに起因して消費行動にも変化が生じています。外出自粛やテレワークにより自宅で過ごす時間が長くなったことで、自宅で料理をしたり食事をする機会が増加しているほか、消費者の意識の変化は、買い物や外食店の利用方法にも変化を及ぼしています。従来、食品の買い物といえば、実店舗で物の鮮度等を確かめて買うのが当たり前でしたが、既に家電や衣類等で浸透しつつあるオンライン消費が食の分野にも広がりを見せています。

また、外食店の利用方法については、店内利用を控えつつも、その店の料理を手軽に楽しみたいという需要は高く、テイクアウトやデリバリーの利用が多くなった点も大きな変化です。

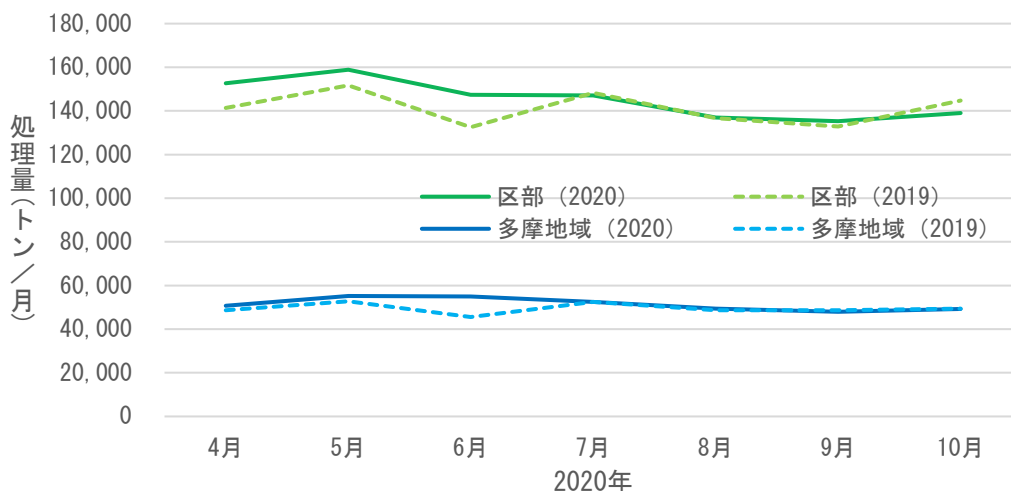
清掃工場へのごみ搬入量をみると、主に家庭から出されたごみである「収集」が2020年6月には区部において前年に比べて約10%、多摩地域で約20%増加し、その後前年並みに戻ってきています。一方、事業所等から出されたごみである「清掃工場持込」は、5月に区部で前年比約43%、多摩地域で約25%減少しました。区部については、その後2割程度の減少が継続しており、人々の暮らし方、働き方の変化がうかがえます。

コロナ禍では、自宅で料理や食事をする機会が増えており、家庭系の食品ロス削減に向けた取組の重要性は高まっています。冷蔵庫のストックチェックや食材の使い切り等の家庭の食品ロス削減行動の定着に向けて、従来の集客型のイベントによる普及啓発だけでなく、オンライン等も有効に活用しながら、実効性のある普及啓発にも取り組んでいくことが重要です。なお、テイクアウトやデリバリーを活用した際などに排出されるプラスチックの問題と併せて効果的に普及啓発を行うなどの工夫も重要です。

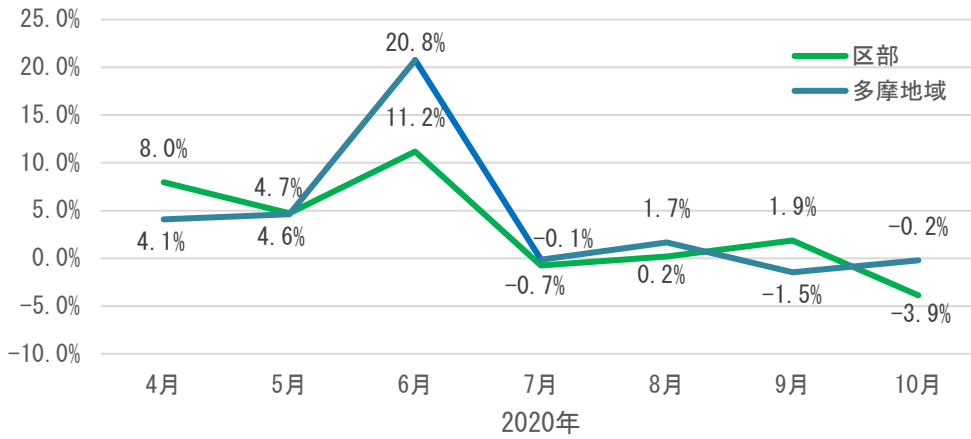


コロナ禍により自宅で料理や食事をする機会が増えている

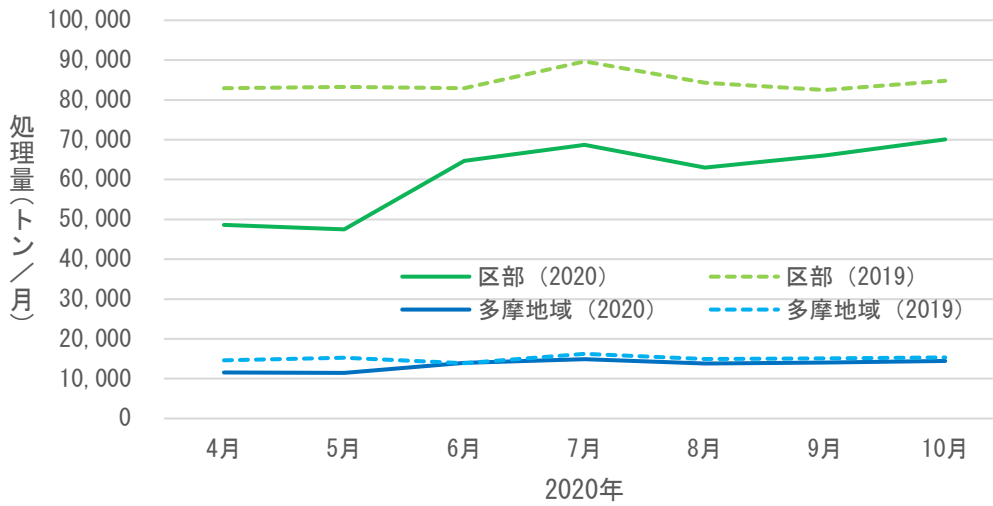
家庭系ごみの処理量推移（収集）



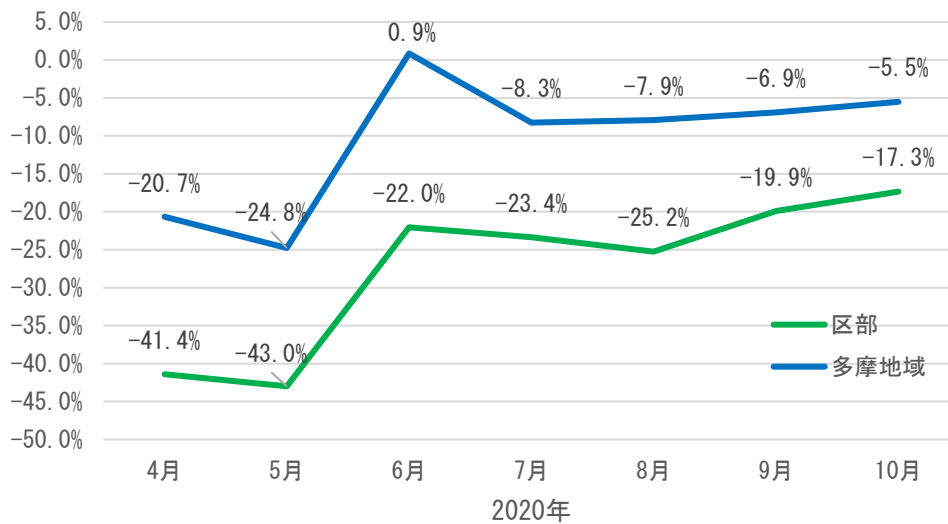
家庭系ごみの処理量の前年比変化（収集）



事業系ごみの処理量推移（清掃工場持込）



事業系ごみの処理量の前年比変化（清掃工場持込）



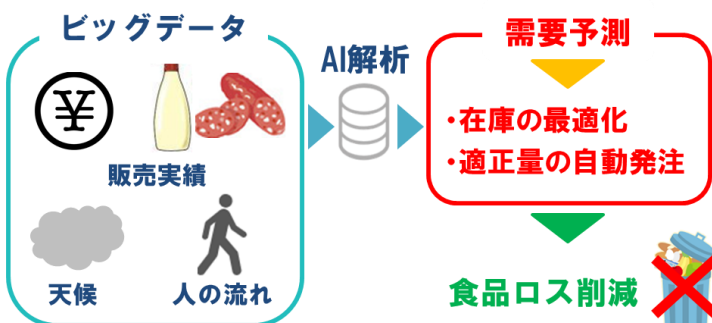
(2) 先進技術を活用したフードサプライチェーンの強靱化

新型コロナウイルスの感染拡大というかつて経験したことのない状況下においても、食のインフラであるフードサプライチェーンが、消費者へ食料を供給するという重要な役割を果たしたことは大きな意義があります。

一方で、コロナ禍におけるフードサプライチェーンへの影響は、家庭用の食材等の需要が急増する一方で、業務用の需要が減少するなど、需給のバランスが大きく変化した点があげられます。

こうした変化への対応としては、サプライチェーンの機能をさらに高めていくよう先進技術等の活用を進めていくことが重要です。例えば、ICT や AI 等の技術を駆使した需要予測の精度向上は、在庫の最適化を可能とするほか、高度な包装・冷凍技術は、賞味期限や保存期間の延長を可能とすることから、製造から消費に至るまでの様々な段階で活用が進むことで、食品ロス削減に貢献することが期待されます。

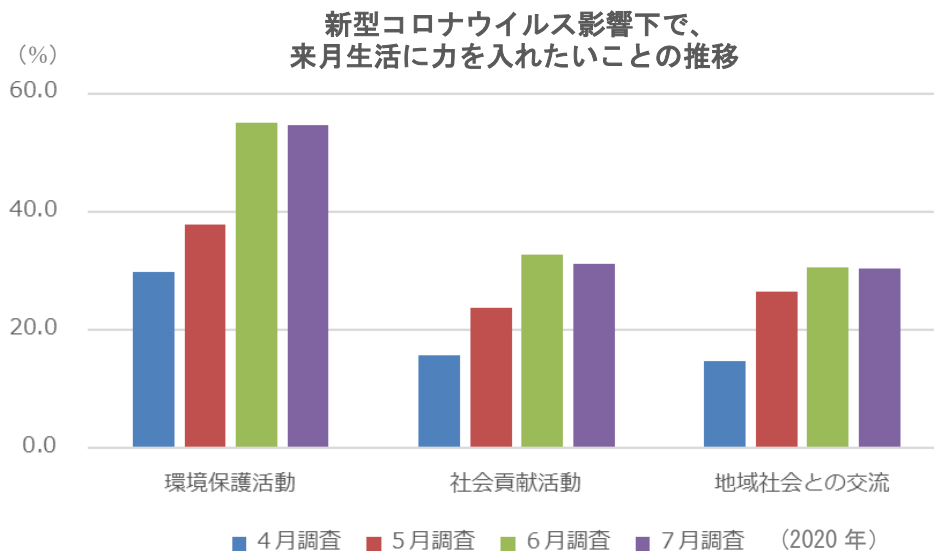
また、食品ロスは様々な業種・業態で発生していることから、先進技術の活用のみならず、取り組みやすさにも配慮しながら、食品ロスの削減に有効な優良事例の共有などにより、取組の輪を広げていくことが必要です。



ビッグデータを活用した需要予測のイメージ

(3) 社会貢献意識の高まり

不要不急の外出自粛など制約のある生活を送る中、地域との交流を求める人が増加するとともに、ボランティアなど社会貢献意識が高まりを見せています。



博報堂生活総合研究所「第4回新型コロナウイルスに関する生活者調査」を基に作成

こうした意識の高まりは、食品ロス問題にも影響しています。学校の休校等による給食用食材の注文キャンセル等の報道は、人々の食品ロス問題への関心を高め、困っている生産者等への支援の輪が広がりました。具体的には、学校給食用の牛乳や全国各地の観光物産などがスーパーで販売されたり、居酒屋のお弁当がコンビニエンスストアで販売されたり、せっかく生産・製造したのに廃棄せざるを得ない食材をオンラインを通じて購入する助け合いの流通モデルが生まれました。外食店等が、売れ残り品の割引情報を登録した消費者に発信するシェアリングアプリの活用も広がりました。こうした取組については、一過性のものとせず、定着・拡大させていくことが重要です。

また、経済情勢の悪化に伴い生活困窮者が増加する中で、フードバンク活動への期待は更に高まっており、フードバンクや子ども食堂等へ地域の食品関連事業者等と連携して食材を提供する取組や、自治体が保有する未利用防災備蓄食品のフードバンクとのマッチングなど、食を通じた様々な助け合いの取組を醸成させていくことも重要です。

このように、新型コロナウイルスの感染拡大は、新しい生活様式に転換する中で、食品ロス削減に向けて取り組むべき課題を改めて浮き彫りにするとともに、社会全体に食品ロス問題の関心を高めました。このことを契機として、2030年の食品ロス半減の目標達成に向け、環境のみならず福祉や教育といった視点も持ちながら、ポストコロナを見据えて各主体が自主的かつ連携した取組を加速していかなければなりません。

5. 各主体の役割

【都の役割】

都は、本計画に定めた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、食品ロスの削減を推進します。また、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方針や本計画を踏まえ、当該区市町村の区域内における食品ロス削減の推進に関する計画(食品ロス削減推進法第13条に定める「市町村食品ロス削減推進計画」)の策定に努めるとともに、地域の特性に応じた施策を実施していくことが求められます。

【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を理解、把握の上、日常生活における買い物や料理、食事等の場面で一人ひとりができることを考え、具体的行動に移していくことが求められます。また、消費者の過度な鮮度志向などに起因して、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踏まえ、食品ロス削減に取り組む事業者のサービスの積極的な活用等、事業者の取組の支援が求められます。

【事業者の役割】

自らの事業活動における食品ロスの発生状況を把握のうえ、その削減を図るとともに、都や区市町村等が実施する食品ロス削減の取組に積極的に協力することが求められます。

また、事業者は、サプライチェーン全体における食品ロスの状況とその削減の必要性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。

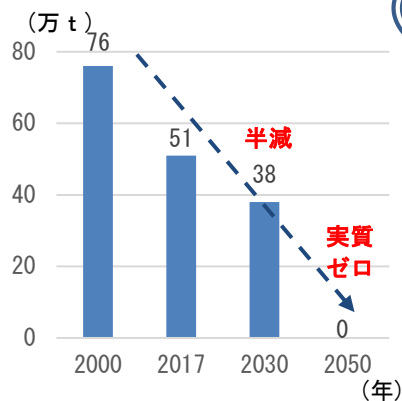
6. 2030年目標と2050年に向けたチャレンジ

都は、CO₂排出実質ゼロへのビジョンと具体的な取組・ロードマップをまとめた「ゼロエミッション東京戦略」において、2050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ています。食品ロスの発生抑制に最大限努め、なお発生する食品ロスについては飼料化・肥料化等を進め、食品ロスの実質ゼロを実現していきます。

2050年に向けては今後10年間の取組が重要なマイルストーンとなることから、2030年目標として食品ロス半減（2000年度※₁対比）を掲げるとともに、今回具体的な取組を取りまとめました。

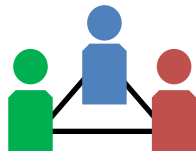
こうした目標の達成は容易でなく、施策をレベルアップしながら、食品ロス削減に向けた機運を醸成し、事業者や消費者などあらゆる主体と連携しながら取組を加速していきます。

● 食品ロスの削減目標

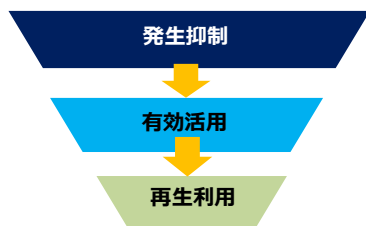


● 各主体の連携

事業者、消費者、行政等が抱える課題や役割を理解し、各主体が一層連携して取り組んでいく



● 食品ロス削減の取組の優先順位



2021年
食品ロス削減
推進計画

※1 2000年は食品リサイクル法の成立年であり、国においても、食品リサイクル法に基づく基本方針(2019年7月)及び第四次循環型社会形成推進基本計画(2018年6月)において基準年を2000年度に設定

2050年
食品ロス実質ゼロ※₂

※₂ 食品ロスの発生抑制に最大限努め、なお発生する食品ロスについては、飼料化・肥料化により廃棄をゼロにする

2050年に向けたチャレンジ




- 食品需給量のマッチングによる過剰供給の抑制
AI等を用いた需要予測システムの高精度化、事業系食品ロスを最小化するための仕組みの導入
- 革新的技術による製品開発
食品の品質を劣化させない新たな長期保存方法や加工技術・CO₂の排出が少ない食品等の開発
- フードシェアリングサービスの普及・定着
食におけるシェアリングが一般化するなど、家庭や事業者のロスを経済活動に転換
- 環境に配慮した食生活の充実
食品ごとのカーボンフットプリントの表示の常態化や家庭からの食品ロスを最小化するテクノロジーの普及・定着

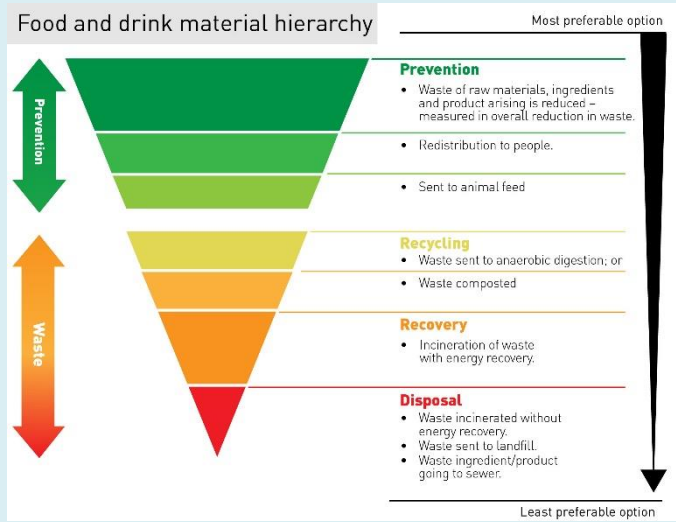
2030年目標達成に向けた施策

- 発生抑制（リデュース）に向けた持続可能な循環型社会へ
 - (1) 家庭系の食品ロス削減
 - ・正しい知識の理解促進、消費者の意識やニーズの転換
 - ・冷蔵庫のストックチェック等の削減行動の習慣化
 - ・賢い消費選択、新しい生活様式に対応した普及啓発
 - (2) 事業系の食品ロス削減
 - ・食品ロス削減につながる優良な取組事例の共有
- 先進技術の活用
 - ・ICT・AI等を活用した先進技術による食品ロス削減
 - ・食品のロングライフ化による食品ロスの削減
 - ・新たなビジネスモデルの構築支援
 - ・創意工夫による取組の推進
- フードサプライチェーンにおける取組の推進
 - ・商慣習の見直し（納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化）
 - ・事業者の食品ロス削減の取組を情報発信
- 未利用食品を有効活用した取組の定着・拡大
 - ・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
- 食品リサイクルの推進
 - ・飼料化・肥料化・エネルギー化等による適正な再生利用の推進





世界各国の食品ロス対策

国連食糧農業機関（FAO）の報告によると、世界全体で生産されている食料の1/3に相当する約13億トンの食料が毎年捨てられています。食品ロスの発生要因は、開発途上国と先進国で違いがあるということです。開発途上国では、輸送、貯蔵・冷蔵等のインフラが不十分であることなどが原因で食料が失われることが多いのに対して、先進国では外観が良くないものを売らない・買わない、多品種の商品を大量に陳列する、捨てた方が安上がりなどの理由で、フードサプライチェーンの下流側でロスが発生しているということです。そうした中、世界各国においても様々な食品ロス対策が講じられています。

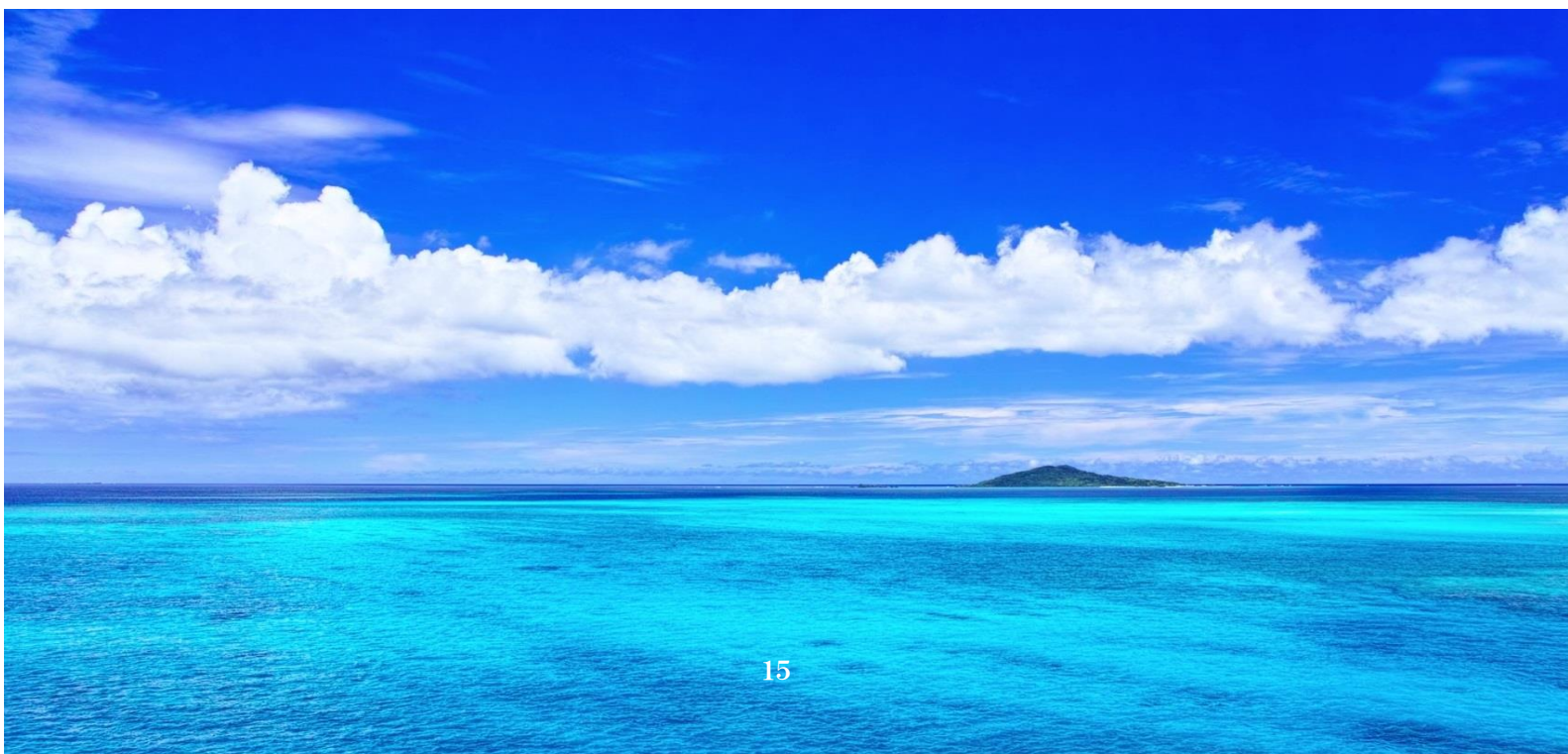
国	取組概要
<p>フランス</p> 	<p>食品廃棄物削減に関する法律が2016年に施行されており、食品流通業者には食用可能な食品を意図的に破棄（漂白剤をかける等）して消費不可能にすることを禁じ、売場面積が400m²以上の食品小売店舗には、売れ残り商品について寄付先との協定締結を義務付け、違反した場合には罰金が科せられます。</p> <p>また、2018年には全てのレストランが、食べ残し等の持ち帰りを希望する客にリサイクル可能な容器を提供することが法律で定められ、2021年7月から施行されます。</p>
<p>イタリア</p> 	<p>イタリアにおいても食品廃棄物の削減や余った食品の再利用等を目的として、2016年に食品廃棄禁止法が施行されていますが、フランスの法律とは異なり、罰則規定はなく、税制上の優遇措置や寄付手続の簡素化等によって、寄付を促進するものとなっています。また、この法律は、賞味期限と消費期限の日付が異なることを明確にし、賞味期限を超える場合でも包装が完全に保たれていれば寄付や販売ができることを明記しています。</p>
<p>イギリス</p> 	<p>イギリスには、資源の有効利用等を推進するため、公的資金を受けて設立されたWRAPというNPO団体があり、多様な主体（各業界団体、自治体、消費者等）の活動の調整役として重要な役割を果たしています。具体的には、食品廃棄物等の実態把握や、発生抑制の自主協定である「コートールド・コミットメント」の取りまとめなどを行っています。</p> <p>また、WRAPは食品等の扱いの優先順位を示したヒエラルキーを提示しています。ここでは、「発生抑制」を重視し最上位に位置付け、最下層にある「焼却・埋立」を極力避ける考え方となっています。</p>



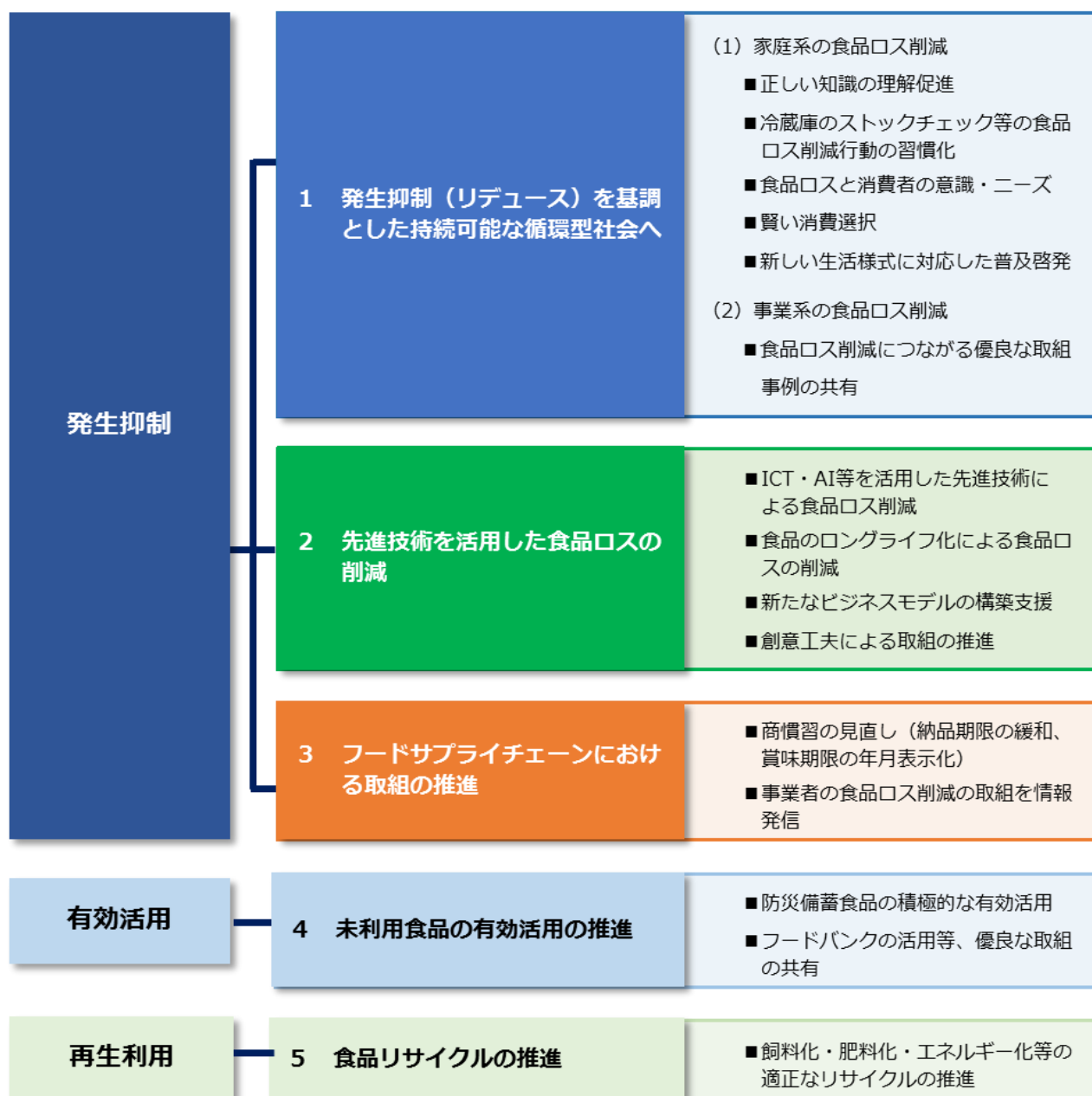
WRAPの食品・飲料活用ヒエラルキー

国	取組概要
<p>ドイツ</p> 	<p>ドイツでは、一般家庭に対して食品廃棄物の削減を呼びかける啓発活動として「Too good for the bin(ゴミ箱に行くには良すぎる)」が行われています。</p> <p>食品廃棄物削減の手法として、「買い物リストを作成」、「すぐ使う場合は賞味期限が近い商品を選ぶ」、「賞味期限が過ぎていても自身の感覚(見た目、匂い、味)で判断する」、「食べ残しの有効活用を図る」、「適量の注文を心がける」などの実践を呼びかけています。</p> <div data-bbox="938 398 1358 808" style="text-align: center;">  <p>sinnvoller Umgang mit Lebensmitteln</p> </div> <p>目・鼻・口で判断を促すイラスト (Andechser Natur 社)</p>
<p>アメリカ</p> 	<p>アメリカでは 1960 年代からフードバンク活動が盛んであり、認定された非営利組織に対する食品の寄付を促進するため、善きサマリア人の寄付法があります。過失または故意の違法行為ではない限り、寄付を行った団体は、寄付を受けた相手が被った損害の責任を負わないこととなっています。</p> <p>食品ロス対策の管理は州や自治体が担っており、国全体では環境省と農務省が「The U.S. Food Loss and Waste Challenge」というキャンペーンにおいて 2030 年までの半減を目標に掲げ、埋立税と発生抑制における税制優遇などの経済インセンティブの設計を進めています。</p>
<p>中国</p> 	<p>習近平国家主席により 2020 年 8 月に「重要指示」として「光盤行動(皿の上の食べ物を残さず空にする行動)」が発表され、飲食店では、来客数から一人分減じて注文する(N-1)することなどが推奨されています。2020 年 12 月には、客に過剰な注文をさせた場合は罰金(最大約 16 万円)を科すことなどを内容とした食べ残しを禁止する法案の審議が始まっています。</p>

Ⅲ 2030年の目標達成に向けた施策



2030年目標達成に向けた施策の全体構成



1. 発生抑制（リデュース）を基調とした持続可能な循環型社会へ

(1) 家庭系の食品ロス削減

日本で1年間に発生した食品ロス約612万トン（2017年度）のうち、一般家庭から発生した食品ロスは約284万トンと推計されており、全体の約半分は家庭から発生しています。金額にすると、4人家族の1世帯当たり毎年約6万円相当の食品を捨てていることになります。

また、コロナ禍では、不要不急の外出自粛やテイクアウト・デリバリー利用の増加により、自宅で料理・食事をする機会が増えていることから、家庭における食品ロス削減の取組の重要性は高まっています。家計の負担軽減の観点からも、消費者一人ひとりが、食品ロスの問題を正しく理解した上で、具体的な行動に結びついていくよう効果的な普及啓発が必要です。

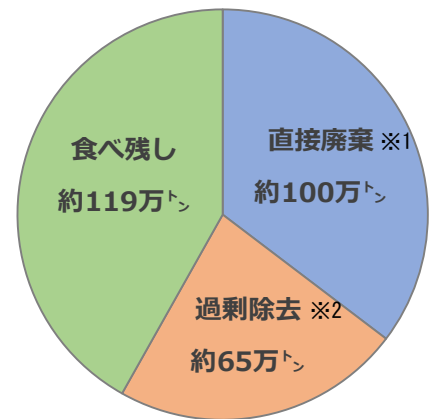


■ 正しい知識の理解促進

家庭系の食品ロスについては、消費者一人ひとりの意識と行動によるところが大きいことから、各消費者が、食品ロスが社会的課題であることを理解の上、食品ロス削減のための知識を身につけ、実際に行動に移していくことが大切です。

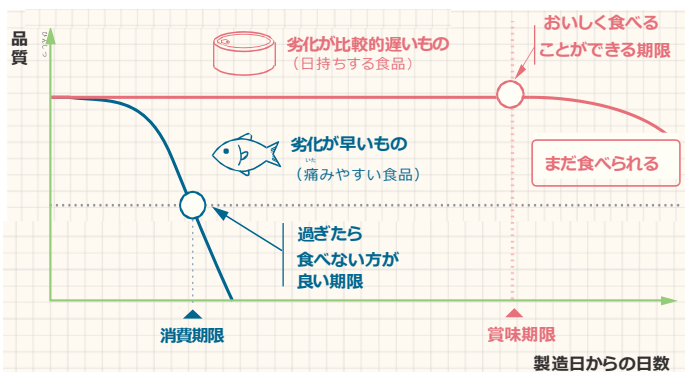
家庭系の食品ロスの発生要因は、国の調査によると作り過ぎなどによる「食べ残し」が最も多く、次いで未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」、皮を厚く剥き過ぎたり取り除き過ぎた「過剰除去」となっています。一人ひとりがどのような場面で食品ロスを発生しているのか認識の上、対応していくことが、食品ロスの削減につながります。

また、食品の期限表示には、おいしく食べることができる期限を示す「賞味期限」と食べても安全な期限を示す「消費期限」があり、正しく保管していた食品の「賞味期限」が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。2つの期限表示の違いを正しく理解することで、食品ロスの削減に貢献することができます。



国内家庭系食品ロス 284万トンの内訳 (2017年度推計) 環境省調査より

- ※1 賞味期限切れ等により、食品として使用・提供されないまま廃棄したもの
- ※2 調理過程で皮を厚く剥き過ぎる等の過剰に除去した食べられる部分



消費期限と賞味期限のイメージ



賞味期限の愛称「おいしいめやす」を活用したキャンペーン（消費者庁）

■冷蔵庫のストックチェック等の食品ロス削減行動の習慣化

食品ロスの削減に向けた行動が、我慢したり、特別なことと認識されている状態では、取組として継続性を確保できません。食品ロス削減の取組が特別なことではなく当たり前のこととなるよう、例えば、買い物前のストックチェックの習慣化や、食品に合わせた保存、余ってしまった料理のリメイクなどの工夫が格好いい、楽しいといったライフスタイルや、食品ロスの削減を前提とした食文化をつくっていくことが重要です。

そのため、自宅で料理する際は作りすぎない、食材を使い切る工夫をする、インターネット販売を利用する際も実店舗の買い物と同様に買いすぎない、期限前に買い替えながら備蓄するローリングストックの実施、テイクアウトやデリバリーを利用する際も店舗での飲食と同様に食べ残さない、といった具体的な取組について、大人や子どもが家事に取り組む中で、楽しみながら浸透していくよう普及啓発を図っていきます。



東京食品ロスゼロアクション（啓発冊子）



- ① 買い物前に冷蔵庫チェックを。
- ② 使い切れる分だけ買おう。
- ③ フードシェアリングサービスの活用しよう。



- ① 作りすぎない工夫をしよう。
- ② 食品に合わせて保存しよう。
- ③ 無駄なく食材を使おう。



- ① お店では食べきれぬ分だけ注文を。
- ② 量や食材を確認しよう。
- ③ 持ち帰りできるか聞いてみよう。

■食品ロスと消費者の意識・ニーズ

食品ロスは消費者の食品に対する意識やニーズと密接に関係しています。例えば、消費者が店舗での商品の欠品を許容しないことが、各主体が必要以上に在庫をかかえることにつながっていたり、すぐに使用するにも関わらず賞味期限の長い商品を棚の奥から手に取る消費行動などが、結果的に期限切れなどによる大量の食品ロスを発生させています。

小売事業者や卸売事業者は、食品ロスを出さないよう最適な数量を仕入れるよう工夫していますが、商品がメディアで紹介されたり、新製品が予測以上に売れたり商品が欠品してしまうことがあります。消費者が欠品を許容して代替の商品を選択するなどの理解が広まれば、事業者からの無駄な食品ロスを防ぐことができます。

また、恵方巻、土用の丑の日のうなぎ、クリスマスケーキなどの季節商品についても、予約販売等の需要に見合った販売に取り組む事業者も増えてきており、こうした予約サービスの利用も食品ロスの削減につながります。消費者の理解と協力を促すよう事業者の取組状況を発信するなど普及啓発を進めていきます。

■賢い消費選択

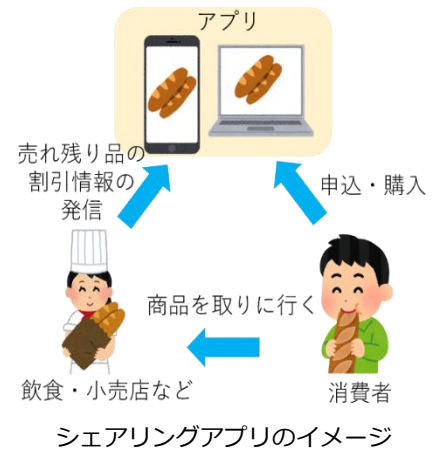
①フードシェアリングアプリ等の活用

近年、スマートフォンの普及もあり、登録した消費者へ売れ残り品の割引情報を発信するアプリ等の活用が始まっています。

また、コロナ禍の影響などにより、行き場を失った業務用の鮮魚、精肉等の様々な食材について、生産者と消費者を直接繋ぐ産直アプリと呼ばれるサービスの活用も広がっています。

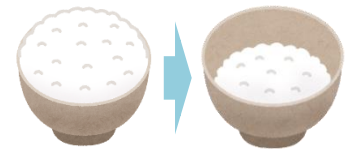
こうしたサービスは、販売側の事業者と消費者との間に形成された新しい形のつながり方であり、店舗側は商品を廃棄せずに販売でき、消費者は低価格で購入できるため、双方にメリットのある有効な取組です。

消費者が関わる食品ロス削減の取組は家庭内に限ったものではありません。積極的にお得な情報を活用しながら外食店などの食品ロス削減にも貢献していくよう普及啓発を推進していきます。



②必要な量や物を見極めた消費行動

たくさん食材を買いすぎて使い切れなかったり、外食店で量が多くて食べきれなかったりという経験は誰もが持っていると思います。こうしたことを防ぐためには、買い物に行く前に、冷蔵庫のストックチェックをするなど使い切れる分だけ購入することが大切であり、小売店の小分けパックなどの活用も有効です。飲食店舗によっては小盛メニューが設定されているので、自分が食べられる量に見合った注文を実践していくことがお得で食品ロス削減につながる賢い消費選択になります。



③持ち帰りの定着

どうしても食べきれなかった料理をドギーバッグの活用などで持ち帰り、家庭で食べることができれば食品ロス削減につながります。

ただし、時間の経過した料理は、食品衛生に十分な配慮を要するだけでなく、持ち帰り後の保存方法や食べ方は消費者の判断に委ねられることから、実際に食べられるかどうかを判断できる確かな知識を持つことが必要となります。

持ち帰った料理は長時間常温にしないことや、火を通すなど安全に食べる工夫をするといった自ら判断する意識や、知識の向上を図るとともに、消費者と店舗との信頼関係の下で消費者の自己責任の範囲で持ち帰りの慣習が広がるよう普及啓発に取り組んでいきます。



「もっとエコ」と「持って帰ろう」のメッセージが込められたロゴ（環境省）



飲食店用お持ち帰りステッカー
出典：ドギーバッグ普及委員会

■新しい生活様式に対応した普及啓発

新型コロナウイルス感染症の感染拡大によって働き方や暮らし方が大きく変わり、不要不急の外出自粛による自宅での料理機会の増加や、テイクアウト・デリバリー等の利用が増えており、新しい生活様式の中で家庭での食品ロス削減の取組の重要性は高まっています。

こうした状況に対応するため、都は食品ロスを取り巻く状況や、1人ひとりができる具体的な取組などを分かりやすくまとめた動画を2020年度に作成・発信するほか、オンラインによるセミナーを開催しており、今後もコロナ禍の新しい生活様式に対応した効果的な普及啓発に、感染防止にも配慮しながら積極的に取り組んでいきます。

また、消費者への普及啓発は、各地域の消費者に身近な区市町村と連携して実施することが有効です。そのため、今後、様々な工夫をしながら食品ロス対策に取り組む各区市町村や、地域の「食べきり協力店」等の小売店や飲食店とも連携し、消費者の具体的な取組を促す普及啓発を実施していきます。



啓発用動画

(啓発動画の内容)

- ・世界の状況、貧困問題との関係
- ・CO₂対策との関係
- ・食品ロスの発生量、発生要因
- ・具体的な取組

(2)事業系の食品ロス削減

■食品ロス削減につながる優良な取組事例の共有

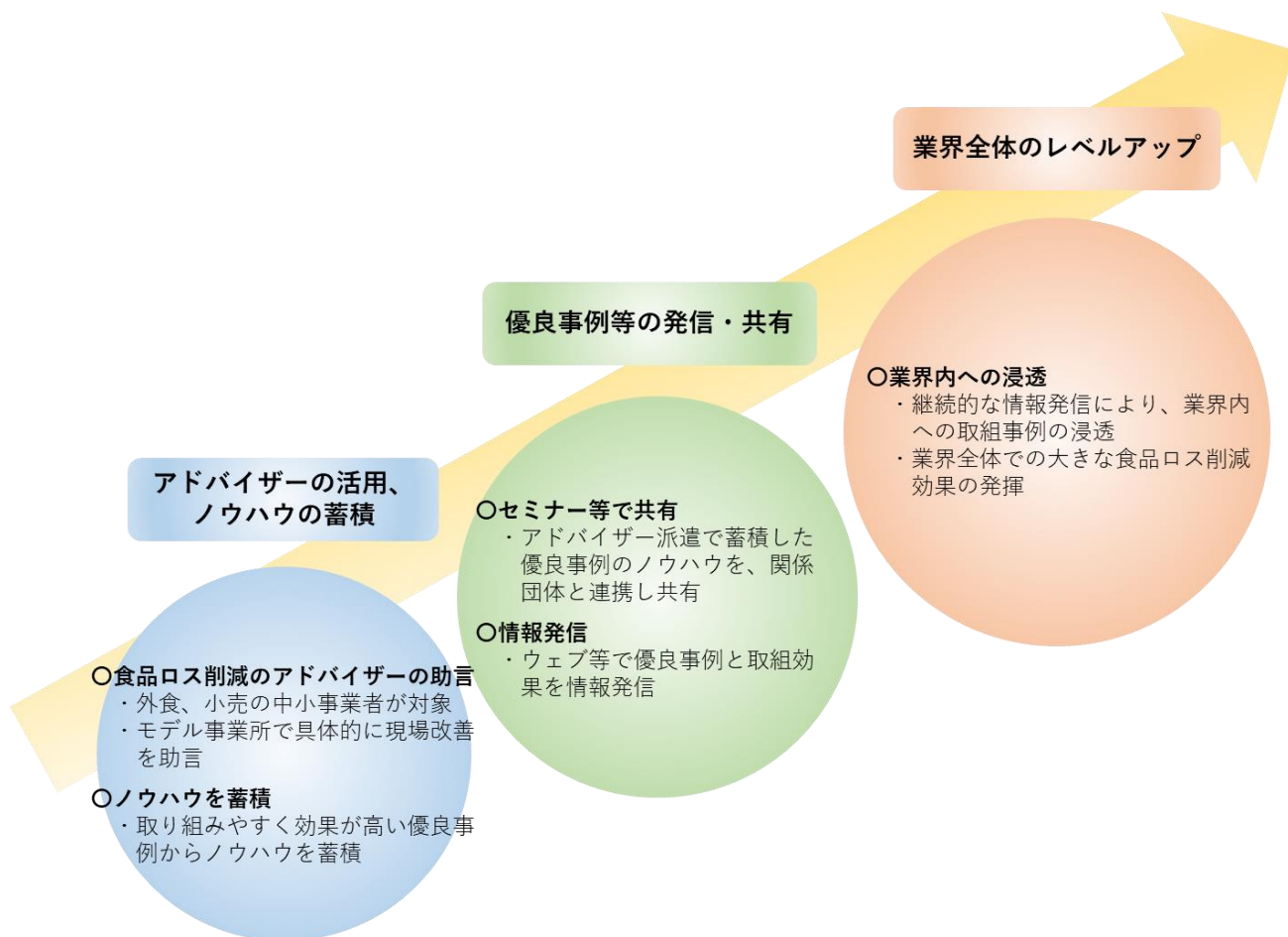
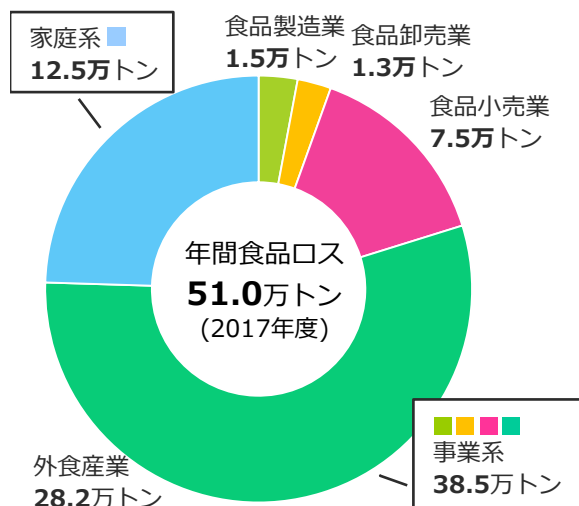
都内の食品ロスは、約 7 割を事業系が占めており、中でも外食産業は 28.2 万トン、小売は 7.5 万トンと発生量が多いことが特徴の 1 つです。これらの業界では大手を中心に取組みが進んでいる一方で、中小事業者が多く、独自の工夫された取組を進める事業者もあるものの、食品ロス削減の取組が十分に進んでいるとは言えません。

こうした状況において多くの事業者の食品ロス削減の取組をレベルアップしていくには、取組みやすく効果の高い事例を現場から抽出し、共有していくことが有効です。そして、削減に有効な優良な取組を共有していくことは、たとえ個々の事業者の削減量は小さくても、各業界、サプライチェーン全体に取組を広げていくことで大きな削減につながります。

都は 2021 年度から食品ロスの発生量が多い小売・外食等の業界において、食品ロス削減に知見を有するアドバイザーがモデル事業所での確かな助言をするほか、現場に従事する方にも取組みやすく食品ロス削減に効果的な取組を抽出し、関係団体等と連携してセミナー等を通じて優良事例の共有を図っていきます。

また、事業系の食品ロスは、生産から消費に至るまでのあらゆる段階から発生しており、その削減に向けては、個々の事業者が工夫しながら様々な取組を進めています。こうした取組の中から、先進的な取組や優良な取組については、事例集として取りまとめ、ウェブ等を通じて積極的に情報を提供・発信していきます。

都内の食品ロスの内訳



優良な取組事例の共有のイメージ

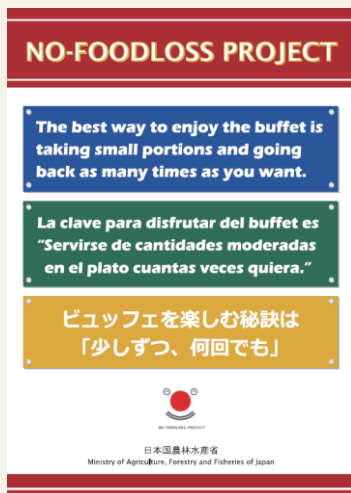
ナッジを活用した食品ロス削減

ナッジ (nudge)とは、「肘でそっと突く」と訳されるように、人々が強制によってではなく自発的に望ましい行動を選択するよう促す仕掛けや手法のことで、米国シカゴ大学のリチャード・セイラー教授が2017年にノーベル経済学賞を受賞したことで注目を集めました。

海外では、医療・健康、貯蓄・納税、環境などの分野で応用され始めていますが、日本においても食品ロスの分野で応用が検討され始めています。

みずほ情報総研株式会社は農林水産省の委託を受け、スポーツイベントにおける食品ロス削減手法に関する調査を行っており、選手団が宿泊するホテルの協力のもと、buffet会場にポスターの掲示や卓上ポップを設置して食品ロス削減の啓発を実施しました。そこでは、「食べ残すことは禁止」といったメッセージは出さずに、「少しずつ、何回でも」や「食べきりに感謝！」などと掲出し、選手達が直感的に食べ残さないような行動を選択するよう促すナッジの手法を用いたところ、選手達の食べ残しの量が減り、食品ロス削減の効果を確認することができました。

食品は、目に見えやすく感情にも訴えやすいという特徴があるため、ナッジを活用することは有効な手段と言えそうです。「食べ残さないように」というメッセージのみで食品ロスを減らそうとすることには限界があるため、ナッジの活用などの新しい知見を取り入れ食品ロスの削減に向けて工夫を施していく必要があります。



ポスターデザイン



ポスターを設置したbuffet台付近の様子

出典：農林水産省委託業務 平成30年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（スポーツイベントにおける食品ロス削減手法に関する調査）報告書（みずほ情報総研株式会社）

スポーツイベントにおける食品ロス削減手法の調査実施のお知らせ（みずほ情報総研株式会社）

<https://www.mizuho-ir.co.jp/topics/2019/foodloss0322.html>

食品ロス・食品廃棄物・食品リサイクル（2） 外食産業における食品ロス対策へのナッジの応用可能性（みずほ情報総研株式会社）

<https://www.mizuho-ir.co.jp/publication/column/2018/kankyo0926.html>

2. 先進技術を活用した食品ロスの削減

■ ICT・AI 等を活用した先進技術による食品ロス削減

(需要予測)

食のサプライチェーンの各段階では、欠品を避けるよう多めに在庫を持ち、結果的に期限切れで廃棄されることがあるため、食品ロス削減に向けては、需要を的確に把握することが有効です。

都は、2018 年度、気象情報等を活用した需要予測の実証事業を事業者と共同で実施したほか、2020 年度には、進化する ICT 等を活用した先駆的な取組を行う事業者を公募し、高精度な需要予測の実証事業を行っています。具体的には、気象データのみならず、時間毎の販売実績、来客数、イベント情報等のビッグデータを AI 解析し、適正量を自動発注することで、在庫の最適化を図り、サプライチェーン全体で無駄の削減を目指す取組であり、事業者による社会実装を支援しています。

実証により得られた在庫の適正化や廃棄量削減といった具体的な効果をもとに、有用性を関係事業者等と広く共有を図るなど、需要予測の活用を促進していきます。



(電子タグ、画像認識)

製造、卸売、販売の各段階で食品ロスが発生している現状を踏まえ、電子タグや画像認識などの技術の活用により、商品の移動履歴の把握、販売機会のロス防止、余剰在庫の食品ロス削減、機動的な値引きによる消費者サービス向上など、サプライチェーン全体の効率化を目指す動きが見られます。

経済産業省では、在庫の可視化や食品ロスの削減などの社会課題の解決を目指し、電子タグ (RFID) を用いた情報共有システムの運用実験を 2020 年 11 月から実施しており、コンビニエンスストアの店頭において、消費期限の短い商品 (弁当・おにぎり等) の入荷検品時に RFID を貼り付け、RFID を読み込むことができる陳列棚を活用して、商品の在庫情報や販売期限・消費期限をリアルタイムで自動的に管理するなど、廃棄率の低下や省力化等に関する効果を検証しています。

こうした技術の活用は、食品の売れ残り防止やダイナミックプライシングによる賞味期限が迫った食品を手間なく割引可能とするなど、食品ロス削減への効果が期待され、コロナ禍で求められる非接触や密集回避にも有効と考えられることから、導入が進んでいくよう関係事業者へ取組状況や有用性を発信していきます。



電子タグ (RFID) を用いた情報共有システムの運用実験 (経済産業省)

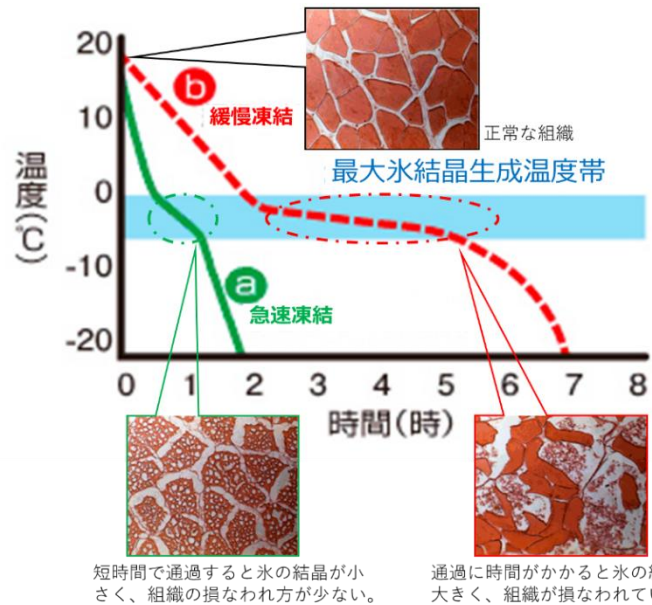
■食品のロングライフ化による食品ロスの削減

食品ロス削減に役立つ包装等の技術は、加工食品等を中心に進んできているものの、精肉・鮮魚をはじめとする食材は比較的傷みが早く、生産から消費に至るまでの様々な段階で期限切れで廃棄されています。

そのため、こうした食材の食品ロス削減に直接つながる、鮮度を保持し保存期間を延ばす特殊なシートなど、高度な包装技術や冷凍技術の活用をサプライチェーン全体に広げていくことが有効です。

また、コロナ禍においては、まとめ買いをする消費者が増えていることや、小売・外食等では、急な需給の変化にも備える必要があることから、より賞味期限の長い商品のニーズは高まっています。

こうした状況において、高度な包装・冷凍技術は、サプライチェーンの各段階で、食材の利用期間や利用方法等の幅を広げ、食品ロス削減につながることから、技術革新の動向にも注視しながら新たなビジネスモデル構築支援などを通じて、一層の開発、利用促進を図っていきます。



急速冷凍と通常冷凍の違い ((一社) 日本冷凍食品協会資料より作成)

■新たなビジネスモデルの構築支援

より高度な先進技術を活用した食品ロスの削減に向けては、民間事業者が有する知見、技術力、発想力などを活かした新たなビジネスモデルの構築が重要です。

都はこれまで、賞味期限、消費期限近の商品を購入した際、アプリを活用してポイントを付与するモデル事業を事業者と共同で実施し、廃棄量3割減の効果を確認するほか、小売店で比較的廃棄量の多い惣菜類について、気象データ等を需要予測の実証事業を行い、事業者が天候と需要の関係を分かりやすく「超売りドキ」から「絶不調」の7段階に設定した商品を開発するなど、それぞれ社会実装に向けた取組を支援してきました。

今後も、食品ロスの削減に有効で先駆的な事業を掘り起こし、積極的に取り組みを進める事業者と連携しながら先進技術の社会実装を支援していきます。

気象データ等による需要予測

カテゴリ別売りドキ指数 売りドキ指数のランクについて

惣菜	青果	精肉	鮮魚	日配
えのき茸	普通	売りドキ!	やや売りドキ!	普通
えりんぎ	普通	やや不調	普通	普通
里芋	普通	やや売りドキ!	普通	普通
キャベツ	普通	普通	普通	普通
にら	普通	普通	普通	普通
ねぎ	普通	売りドキ!	やや売りドキ!	普通

気象データに基づき、売り上げが伸びるタイミングや下がるタイミングを「超売りドキ」から「絶不調」の7段階で知らせる (写真は1週間の需要予測を表示した画面)

アプリを活用したモデル事業



アプリを活用して、期限間近の商品を購入した消費者にポイントを付与する仕組み (写真は対象商品)

■ 創意工夫による取組の推進

食品ロス削減に向けては、従来から小売店などにおいて見切り販売等の取組が行われていますが、それでも消費者に提供されないまま廃棄されてしまう食品は発生しています。こうした状況の中、近年はスマートフォンの普及もあり、期限間近の商品の値引情報を登録した消費者に発信するアプリの活用が始まっており、販売する事業者と購入する消費者との新しいつながりが形成されてきています。

生産から消費に至るまでの様々な場面で発生する食品ロスの削減に向けては、より多くの事業者や消費者が食品ロス削減に取り組みやすい環境を整備していくことが重要です。都は民間事業者の創意工夫による取組が定着・拡大していくよう積極的に事業者、消費者へ情報を提供・発信していきます。

Column

飲食店における無断キャンセル（No Show）

2018年に経済産業省が委託調査事業として取りまとめた「No show（飲食店における無断キャンセル）対策レポート」によると、国内のNo show被害額は推計年間2,000億円にも上ると言われています。一度のNo showが飲食店を閉店に追い込む深刻なダメージを与えることもあるなど、飲食店の生産性向上を大きく阻害しています。

また、コース料理の予約の場合、飲食店は人数分の料理を準備しており、別の顧客で埋め合わせることも困難なことから、準備していた料理を廃棄せざるを得ず、食品ロスの発生にも繋がります。

対策レポートでは、No Show防止に関するIT活用事例を紹介しており、インターネット予約時の事前決済や預り金（デポジット）の導入、予約のキャンセルで生じた空席をリアルタイムに告知・再販するサービスなど、No showを減らすために取り組むべき対策が報告されています。

急用や体調不良等の理由で、飲食店の予約をキャンセルせざるを得ない場面もありますが、飲食店に行けないことが分かった時点で早めに連絡をすることで、飲食店の損失や食品ロスを最小限に抑えることができます。

3. フードサプライチェーンにおける取組の推進

■ 商慣習の見直し（納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化）

食品業界には独自の商慣習があり、食品ロスの発生に影響しています。1つは3分の1ルールと呼ばれるもので、賞味期限が6か月の場合、その3分の1に当たる製造日から2か月までを小売への納品期限とし、それを過ぎると返品・廃棄されるという慣習であり、納品期限の緩和が対応として有効です。

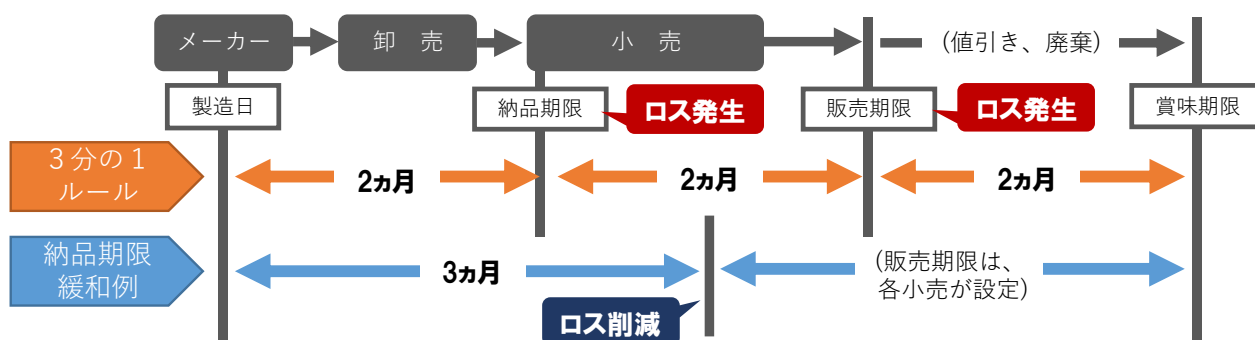
また、既に納品された商品よりも賞味期限の日付が手前のものは納品(日付逆転)できないという慣習もあり、出荷できず、店頭に並ぶことなく廃棄されてしまうことがあります。これに対しては、賞味期限を年月表示化し、日付逆転の頻度を減らすことが食品ロスの削減に有効です。こうした商慣習の見直しには、多様な主体が関わることから、個別の企業で解決することは難しく、相互の立場を理解の上、共通の問題意識を持って対応していくことが必要です。

都はこれまで、パートナーシップ会議において議論を重ね、納品期限の緩和等の商慣習の見直しについて、業界全体での取組の必要性を共有してきました。国においても業界団体とのワーキングチームで対策の検討を進め、取組状況の公表などを行っており、大手事業者を中心に取組が進んできています。都は、今後もパートナーシップ会議の構成メンバーである関係団体等と連携して好事例を広く共有するなど食品ロス削減に向けた取組を推進していきます。

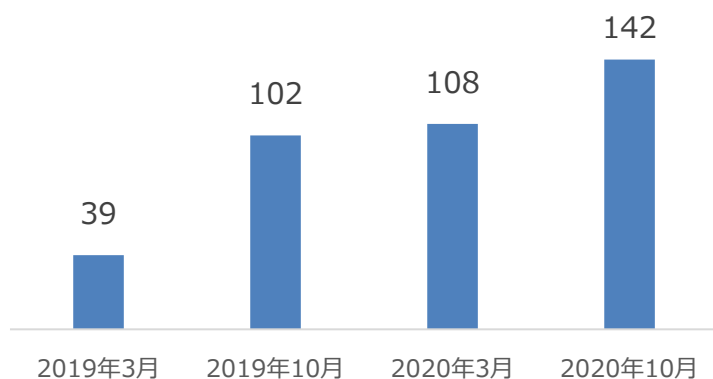
<食品製造業、卸売・小売業における商慣習（3分の1ルール）>

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。

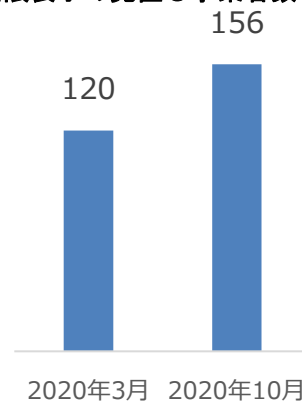
【賞味期限6か月の場合の事例】



納品期限緩和の取組事業者数の推移



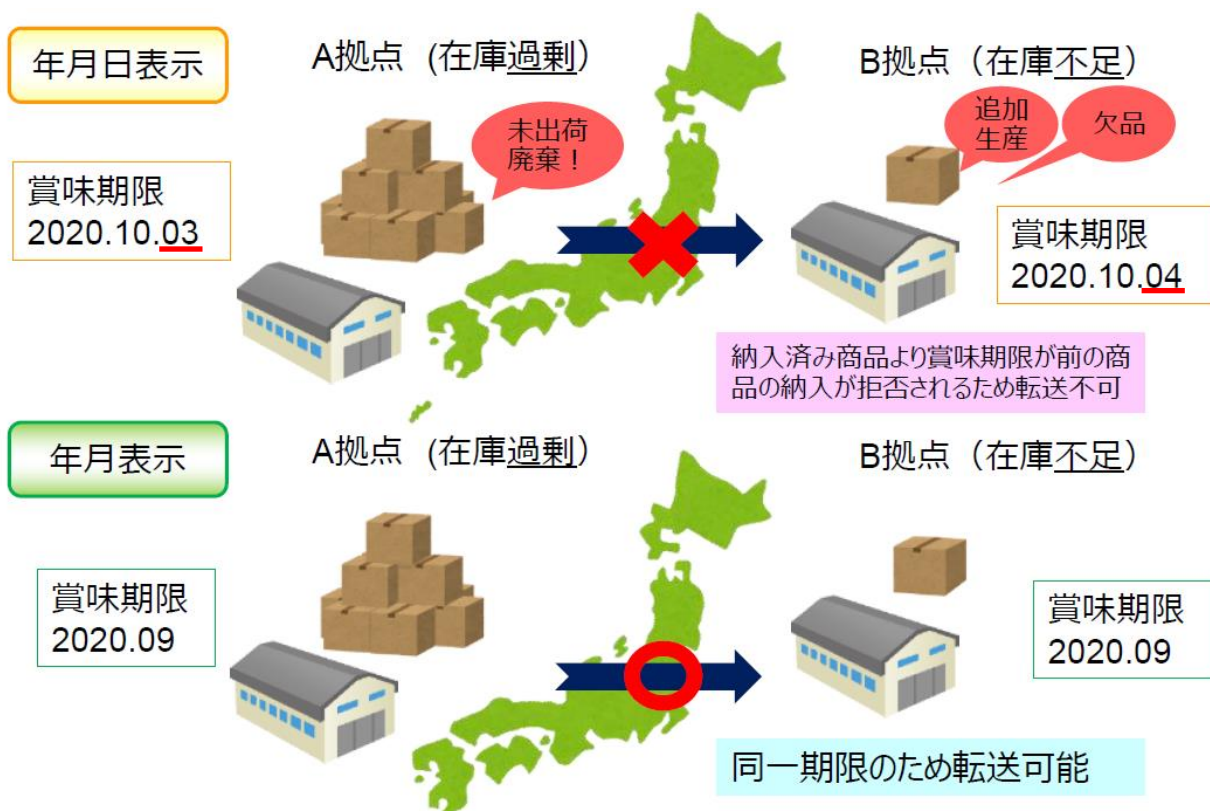
賞味期限表示の見直し事業者数の推移



(農林水産省「食品ロス削減に向けた商慣習見直し事業者の公表」より都作成)

＜賞味期限表示を年月日表示から年月表示へ＞

小売店等への納品の際、納品済みの商品より賞味期限が前の商品は納品できないという商慣習があり、食品ロスを発生する一つの要因となっています。



出典：食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢（農林水産省）

■事業者の食品ロス削減の取組を情報発信

事業系の食品ロスは、消費者の意識と関わりが深く、例えば、出来るだけ賞味期限の長い商品を手に入れたいという多くの消費者のニーズが3分の1ルールといった納品期限の設定につながっているほか、消費者が店頭での欠品を許容しないことが、各主体が多めに在庫を抱え、結果的に期限切れで廃棄されていることと関係しています。事業系の食品ロスの削減に向けては、まず、関係する事業者間で連携した取組が重要ですが、食品を買う側の消費者の理解を深めていくことが欠かせません。

都はこれまで、イベントやキャンペーンを通じて、パートナーシップ会議の構成メンバーである関係団体とともに、納品期限の緩和や、賞味期限表示の年月表示化等の商慣習の見直しなどの取組状況を発信してきました。国においても、商慣習の見直しに取り組む事業者の公表等を通じて各事業者の取組を促進しており、その結果、大手食品スーパー等を中心に取組が進んできています。

今後とも同会議のメンバー等と連携を図りながら、事業者の取組事例などをオンラインも活用しながら消費者に発信していきます。

4. 未利用食品の有効活用の推進

■ 防災備蓄食品の積極的な有効活用

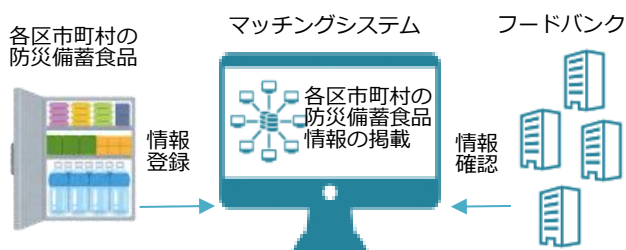
賞味期限の迫った行政が抱える防災備蓄食品については、防災訓練での利用や職員等への配布などが行われていますが、備蓄量が非常に多いことから、結果的に利用しきれず有効に活用されていないケースもあります。

防災備蓄食品を購入する際は、こうした状況を見据え、一括購入せずに計画的に買い替え時期の平準化を図るとともに、買い替えを迎える防災備蓄食品については一定の賞味期限を残した形でフードバンク等に提供し有効活用を図ることが重要です。

なお、防災備蓄食品の品目については、災害時の利用のみならず、フードバンク等で有効活用を図る際にも利活用しやすいよう多様化していくことも大切です。

都は 2020 年度に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構築しています。マッチングシステムの利用・拡大に向け区市町村等との情報共有を図るとともに、フードバンク活用の際の留意点等を参考として示しながら、積極的に防災備蓄食品の有効活用を図っていきます。

また、自治体だけでなく企業や家庭においても防災備蓄食品の有効活用が始まってきていることから、優良な取組の情報を共有するなど、助け合いの流通モデルの定着・拡大を図っていきます。



■ フードバンクの活用等、優良な取組の共有

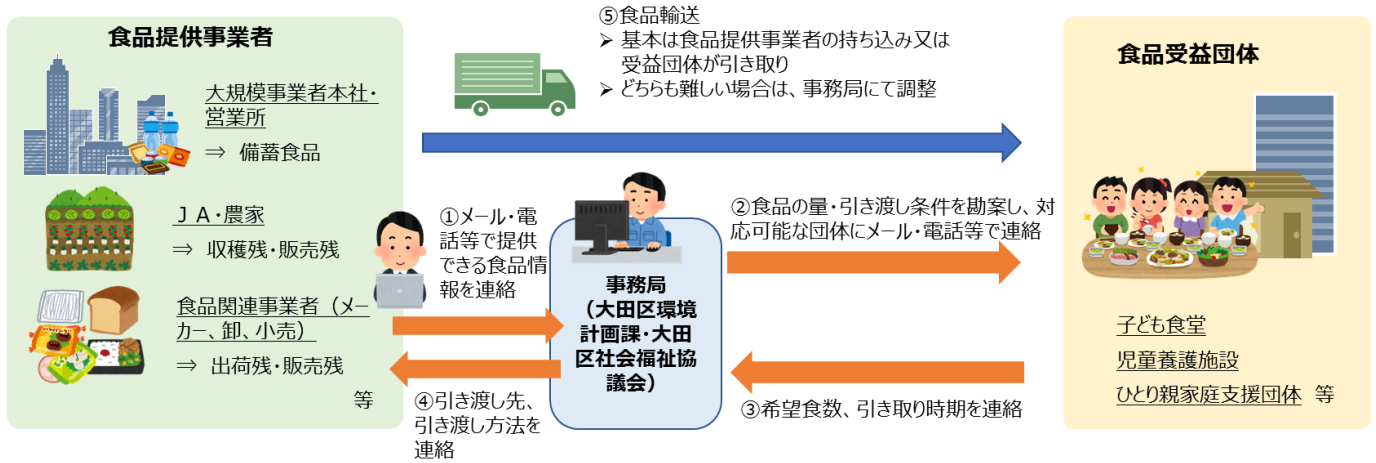
新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響による経済情勢の悪化などから、生活困窮家庭等における未利用食品のニーズは増しており、フードバンク活動の重要性は高まっています。

まずは、廃棄される食品を発生させないことが大切ですが、品質に問題がないにもかかわらず食品が廃棄されそうな場合には、フードバンクを通じて生活困窮者や子ども食堂等、食品を必要としているところに届けて有効活用することや、フードドライブに参加することが、食品ロスの削減につながります。

区市町村の中には地域の食品関連事業者等と連携してフードバンクや子ども食堂等へ食材を提供する地産地消を意識した優良な取組事例があるほか、民間においても、フードバンク等への寄付に積極的に取り組んでいるところもあることから、自治体間のみならず関係団体等と情報共有を図りながら、フードバンク等の活用を積極的に進めていきます。

なお、都は区市町村が進める食品ロス削減の取組に対して、これまで費用の一部を補助してきており、区市町村が実施するフードドライブの取組に対する支援など、今後も各自治体の地域特性に応じた取組を後押ししていきます。

また、フードバンクへ寄付はしたいものの万一の事故等を考えると躊躇する事業者が多い一方で、フードバンク側でも品質衛生管理のチェックや、食品取扱情報の記録・保存に適切に取り組む団体もあります。都は、フードバンク等の活用が進むよう、寄付時における食品の受領、管理及び譲渡に関する責任の所在等を明確にした合意書の取り交わし方を参考に示すなど、安心して寄付できる環境づくりを目指していきます。



本体制のメリット

- ✓区内の顔が見える範囲での取組であり、また、自治体・公的機関が仲介することで当事者間の信頼感が醸成しやすい
- ✓輸送距離が区内に限られるため、提供できる食品の範囲が広がる（冷蔵物、冷凍物でも状況が整えばマッチング可能）
- ✓輸送距離が短いいため、遠方に輸送するよりも低コストであり、環境負荷の低減にもなる

地産地消型未利用食品マッチング事業（大田区）

5. 食品リサイクルの推進

■ 飼料化・肥料化・エネルギー化等の適正なリサイクルの推進

食品リサイクル法（食品循環資源の再利用等の促進に関する法律）では、多量発生事業者に再生利用の目標を業種別に定めており、大手事業者等においては売れ残りや食べ残しのリサイクル施設での飼料化・肥料化に取り組むだけでなく、さらにリサイクルされた飼料・肥料を用いて農畜産物等を生産する食品リサイクルループの取組も始まっています。

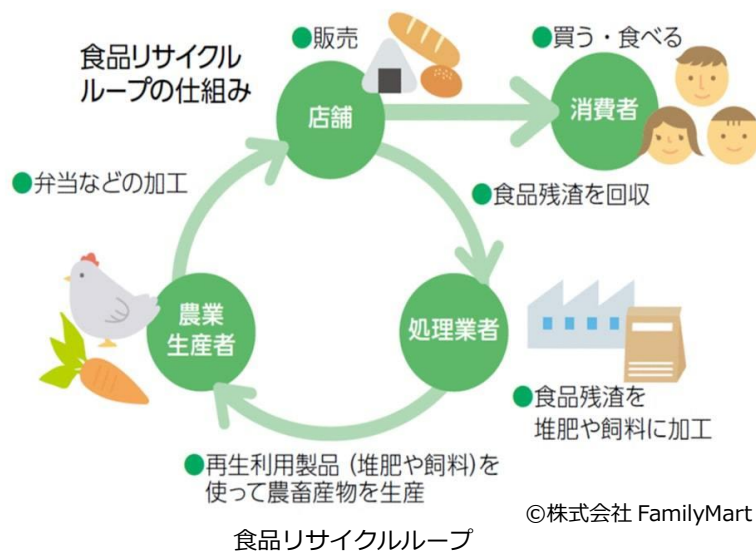
また、飼料化や肥料化に不向きな食品廃棄物のリサイクル方法として、メタン発酵によりバイオガスを生成（メタン化）し、エネルギー利用する取組も進められています。

都内でも、城南島のスーパーエコタウン事業において、首都圏から集められた食品廃棄物を受け入れ、特殊な装置で乾燥させた上で、脱油し、不純物を除去することで、養鶏・養豚用の配合飼料を生産する取組や、食品廃棄物バイオガス発電施設を整備し、食品廃棄物からメタンガスを主成分とするバイオガスを回収し、電気や熱、都市ガスを生み出す取組が実施されています。

都は、事業者が発生抑制や有効利用に最大限努めた上で、それでも発生する食品ロスについては、飼料化、肥料化、エネルギー化等のリサイクルを図り、さらにリサイクルされた飼料や肥料を用いて生産された農畜産物を利用・販売するリサイクルのループ化を目指していくよう、食品ロス削減に向けた取組を推進していきます。

食品リサイクル法に基づく多量発生事業者の定期報告は、2019年度分から従来の都道府県単位の食品廃棄物等の発生量・再利用実施量の報告に加えて、区市町村単位の報告が義務付けられました。今後は、こうした情報も区市町村等と共有・活用しながら、食品のリサイクルを推進していきます。

また、従来、事業系一般廃棄物として清掃工場に搬入されている食品廃棄物に関しては、発生抑制やリサイクル等への転換が進むよう、例えば、廃棄物処理費用の価格設定の見直しやリサイクルルートの構築等、区市町村とも連携しながら検討を進めていきます。

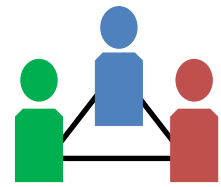


IV 施策の進め方



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で解決する問題ではないため、その削減にあたっては、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何より重要です。

また、食品ロス問題は多岐にわたり多くの消費者、事業者に関わるため、庁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ことが効果的であり、区市町村や九都県市との連携も重要です。



事業者・消費者・行政等が主体的かつ連携した取組

1. 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議による連携

パートナーシップ会議は、生産から消費に至るまでのあらゆる段階で発生している食品ロスについて、より実践的な対策の内容を検討するため、各段階の食品ロスの状況に精通した事業者団体、消費者団体等で構成されたものであり、これまで、製造、卸、小売、外食等各団体の食品ロス削減の取組状況や、先進的事例を情報共有するとともに、廃棄量の多い外食・小売については、部会を設置して現場の実態を踏まえたより具体的な議論を行うなど、事業者、消費者、行政・NPO等がそれぞれ取り組むべき対策の方向性についてまとめてきました。また、対策の方向性の議論だけでなく、同会議の構成メンバーである関係団体と連携し、普及啓発のキャンペーンやイベントについても協働して企画、実施してきました。

東京都食品ロス削減推進計画における多岐にわたる食品ロスの各施策を実効性のある形で進めていくためには、事業者、消費者の理解と協力をもとにした連携が欠かせません。今後ともパートナーシップ会議における各主体との情報交換、計画の進行管理等を図るとともに、同会議構成メンバーである関係団体とも連携しながら食品ロス対策を推進していきます。

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

- 目的：2030年の食品ロス半減を目指し、関係者が一堂に会して食品ロス削減の対策を検討し、連携した取組を進めるために2017年9月設置
- 構成：製造・卸・小売・外食等の関係団体、消費者団体、有識者 計20名



第1回パートナーシップ会議

2. 区市町村との連携

食品ロス対策は、多くの消費者や事業者に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有効です。そうした中、区市町村においても、SDGsの気運の高まりなどから独自の工夫された食品ロスの取組が進められています。

<区市町村の独自の取組>

- ・ 食堂における規格外野菜を活用したメニューの提供
- ・ 地域の食品関連事業者等と連携して、子ども食堂へ食材を提供
- ・ 地元の大学、高校と連携して、食品ロス削減レシピを作成
- ・ 小学校の環境学習の中で、給食を通じて食品ロス問題を検討
- ・ スーパーの見切り品を積極的に購入してもらう「今が食べごろめしあがれキャンペーン」を地元の店舗と連携して実施

都はこれまでも、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、様々な食品ロス削減に係る取組を支援しており、今後も地域特性に応じた効果的な取組を支援していきます。

また、賞味期限の迫った防災備蓄食品について、マッチングシステムを通じてフードバンクでの有効活用を図るほか、毎年10月の食品ロス削減月間には、地域の食べ切り協力店やフードドライブ等の取組状況を発信するなど、効果的な取組を協働しながら進めていきます。



スーパーの見切り品の販売促進（町田市）



地元の大学と連携して作成したリデュースクッキングレシピ（北区）

3. 九都県市等による普及啓発

首都圏では、通勤・通学等で多くの人たちが毎日相互に行き来しており、食品ロス対策を効果的に進めるためには首都圏9つの自治体で構成する九都県市首脳会議における広域的な連携した取組が重要です。

九都県市では、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の活用により都内外の広域の機運醸成を図るほか、2020年4月には、事業者の率先した食品ロス削減の取組を促進するよう、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」をスタートしており、引き続き広域的に連携した取組を進めていきます。



（九都県市：埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・横浜市・川崎市・千葉市・さいたま市・相模原市）

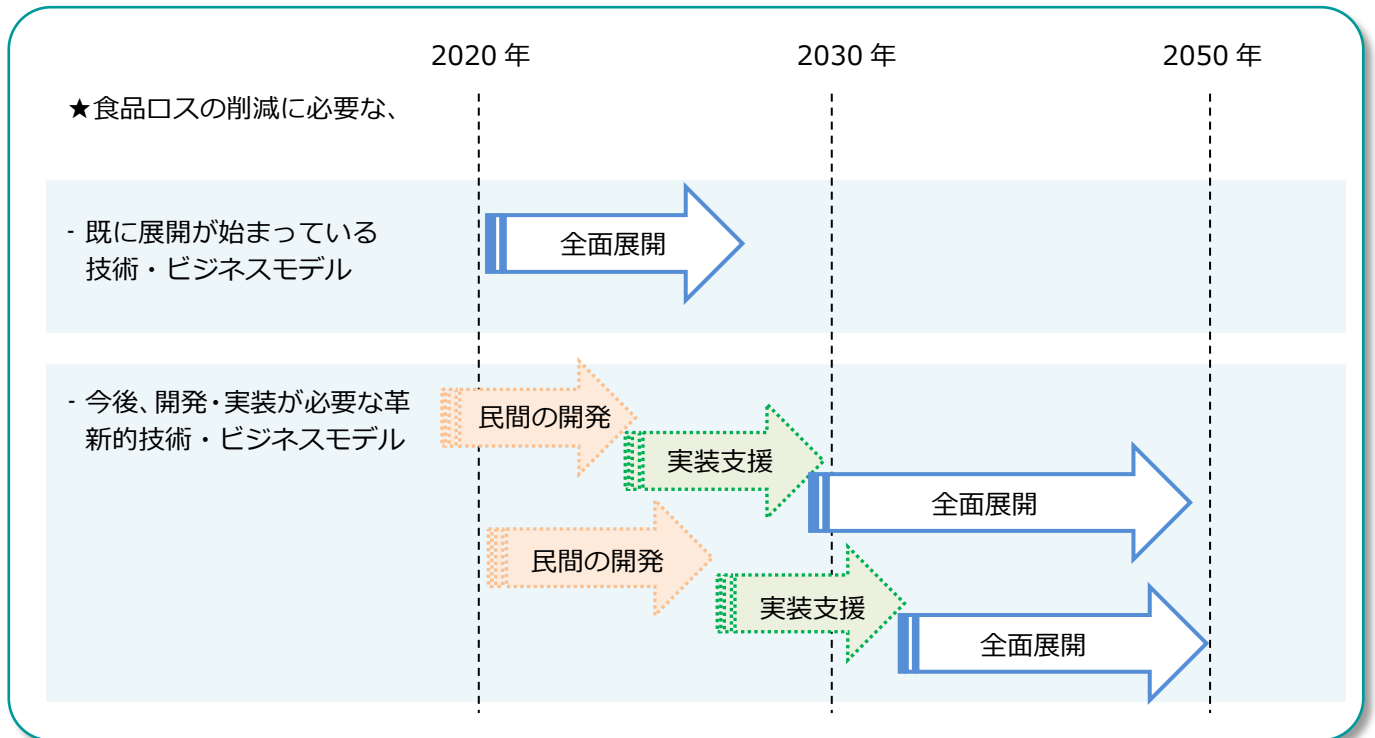
都では、食品ロスやレジ袋の削減、省エネなどの取組や行動を通じて、一人ひとりの「もったいない意識」を高め、消費行動を変えていくことを目的とする「チームもったいない」という枠組みを活用し、食品ロスの削減行動等の取組を実践しているメンバーの活動発信等に加え、家庭向けの普及啓発などを推進していきます。



4. 先進的な技術・ビジネスモデルの導入促進

食品ロスの削減に向けては、食のサプライチェーンと連携しながら先進技術が社会実装されていくよう、新たなビジネスモデルの創出を推進していくことが重要です。

コロナ禍の影響により、社会全体のデジタル化が進む中、食のサプライチェーンの各段階においても、食品ロス削減につながるICTをはじめとする様々な技術の必要性は高まっており、都は、民間事業者が有する知見や技術力、発想力などを活かした先駆的な取組や新たなビジネスモデルの創出を推進し、食の各分野の食品ロス削減の取組を加速させていきます。



5. 環境学習

持続可能な資源利用の実現に向けて、食品ロスの削減が大切な取組であることを、将来を担う子どもたち若い世代の人たちが学ぶことは重要です。

食品ロスの問題は、子どもたちにとって身近で理解しやすいSDGsともつながりの深いテーマであり、多面的かつ総合的に考え、行動できる力を養える絶好の題材でもあります。

都は、これまで、教育関係部署と連携しながら、教員等を対象とした体験型プログラムを通じ、子どもたちに食品ロスに関する学習の機会を提供するほか、親子や地域向けの埋立処分場見学会を食品ロス問題をテーマとして開催するなど様々な形で環境学習の推進に取り組んでいます。

今後も、家族、学校、地域等の中で食品ロス削減のため自らできることを一人ひとりが考え、具体的行動に移していけるよう多様な環境学習の推進に取り組んでいきます。また、子どもたちが成長段階に応じて体系的に学べる教材の開発や知識を得られる機会を創出し、食品ロスに関する教育環境の充実を図っていきます。

食育基本法に基づく東京都食育推進計画の中でも食品ロス対策は施策の柱の1つに位置付けられており、子どもから大人まで幅広い世代のライフスタイルに応じてSDGsの達成にも貢献する食品ロスの削減の理解を深めていくこととしており、当該計画とも連携を図りながら、食育を通じた食品ロス削減を推進していきます。



6. 食品ロスの実態把握調査、調査研究の実施

あらゆる段階から発生する食品ロスを着実に削減していくには発生量等を継続的かつ的確に把握の上、調査・研究結果をもとに、エビデンスに基づく実効性のある削減対策を推進していく必要があります。東京都環境科学研究所では、これまで食品ロスの排出実態を的確に把握できる抽出、分類、推計の調査手法の確立に向けた研究を進めており、今後も都はこうした調査・研究結果も活用しながら効果的な削減対策を推進していきます。

7. 2030年食品ロス半減に向けた計画期間のロードマップ

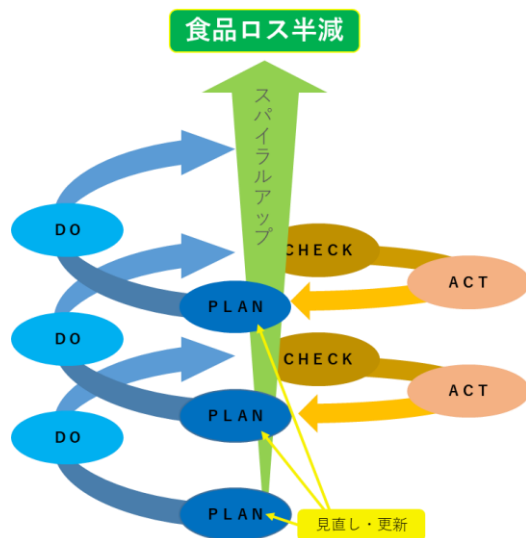
本計画を着実に推進していくため、食品ロス発生量の推移、施策の進捗状況等を把握・検証し、適切に進行管理を行っていきます。また、東京の特性を踏まえながら重点的に実施する分野を見極め、各ステークホルダーとも協調を図りながら施策を展開していきます。

施策	主な取組	2021年	2025年
■発生抑制（リデュース）を基調とした持続可能な循環型社会へ	家庭系の食品ロス削減 新しい日常における持続可能な資源利用の普及啓発	新しい日常に対応した普及啓発 区市町村と連携した普及啓発キャンペーン 連携した普及啓発	
	事業系の食品ロス削減 食品ロス削減につながる優良事例の共有	アドバイザーによる助言、優良事例の共有、情報発信 関係団体との連携による取組事例の浸透	
■先進技術を活用した食品ロスの削減	様々な技術を活用した食品ロス削減	食品のロングライフ化モデル事業の実施 成果をもとに活用を促進	
	新たなビジネスモデルの構築支援	民間事業者の新たなビジネスモデルの創出を推進	
■フードサプライチェーンにおける取組の推進	商慣習の見直し	優良な取組の情報発信	
■未利用食品の有効活用の推進	防災備蓄食品の積極的な有効活用	マッチングシステムを活用した未利用防災備蓄食品の有効活用の促進	
	フードバンクの活用等優良な取組の共有	フードバンク等の活用に向けた情報発信	
■食品リサイクルの推進	飼料化・肥料化・エネルギー化等の適正なリサイクルの推進	リサイクル促進に向けた情報収集・検討	リサイクルの促進

8. 計画についての分析と見直し

「東京都食品ロス削減推進計画」は、計画を策定したことをもって終わりではありません。定期的に計画の進捗を確認しつつ、前提となる社会情勢や技術開発の動向も踏まえながら見直しを行うとともに、様々な食品ロス対策の事例を紹介する対策集も適宜更新、情報発信していきます。

P D C A サイクルを働かせながら計画をバージョンアップさせていき、食品ロス半減の目標の実現に向けて取組を進めていきます。





東京都