



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロスの削減及び 食品リサイクルをめぐる状況

令和 4 年 2 月

農 林 水 産 省

外 食 ・ 食 文 化 課

食品ロス・リサイクル対策室

1 食品ロスの現状

•

•

•

•

•

食品ロスが引き起こす問題

環境問題

水分の多い食品は、廃棄の際に
運搬や焼却で余分なCO₂を排出

食料生産により
多量のエネルギーを消費

市町村におけるごみ処理経費

2兆885億円 (令和元年度)
(平成25年度比+2,375億円(+13%))

1人当たりの経費 = **16,400円/年**
(平成25年度比+2,000円(+14%))

食料問題

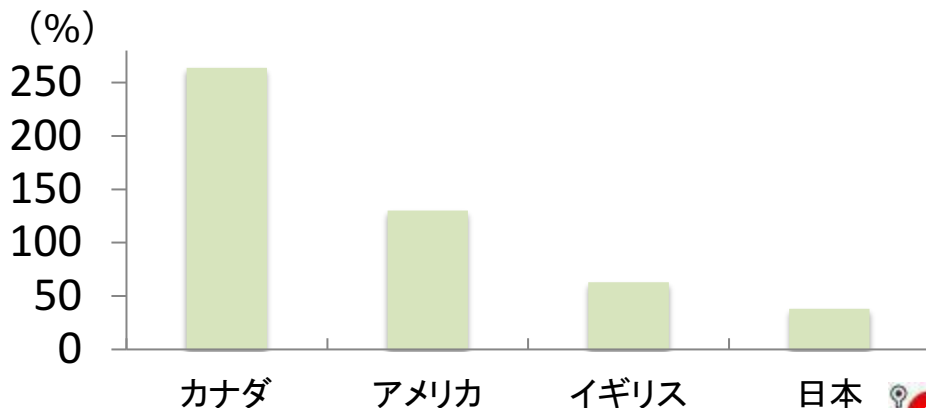
世界の9人に1人が栄養不足
(約8億人)



世界人口
国連推計
77億人
(2019)
↓
97億人
(2050)

摂取カロリーから見た食料自給率

37% (令和2年度)
(先進国では最低水準)



食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 2015年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、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■ 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（平成27年9月）

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。



ターゲット12.3

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

ターゲット12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

日本の食品ロスの状況（令和元年度）

日本の「食品ロス量」

約570万トン



事業系

約309万トン



家庭系

約261万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約124g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に近い量

年間 約45kg

※ 年間1人当たりの米の消費量
(約53kg) に近い量

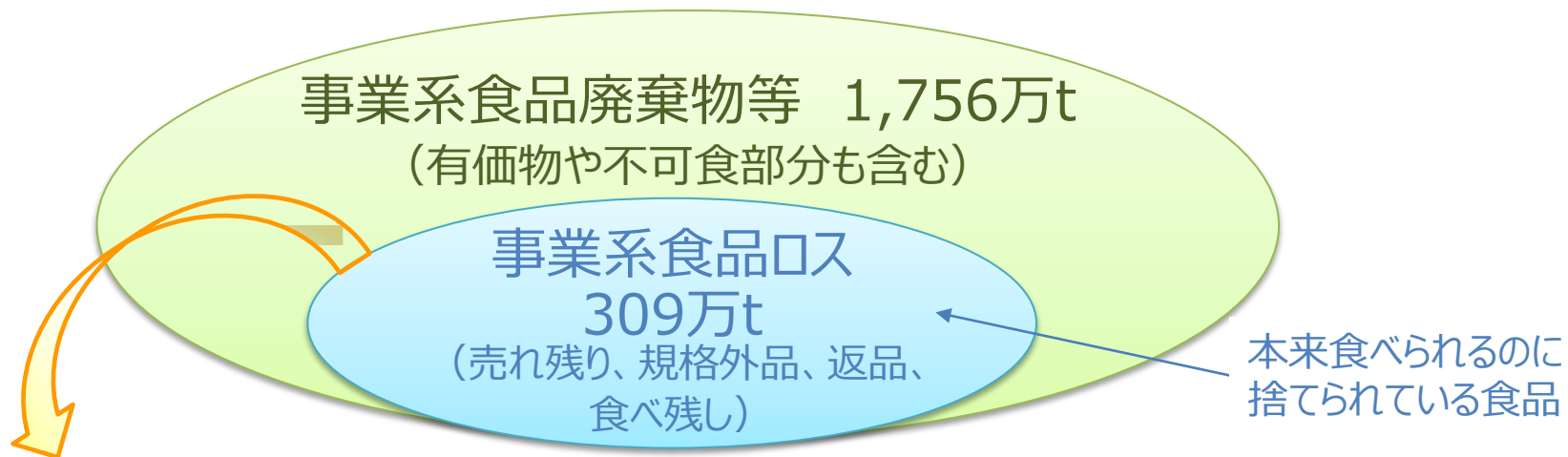


資料：総務省人口推計(2019年10月1日)
令和元年度食料需給表（確定値）

事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和元年度推計）

【食品ロス】

国民に供給された食料のうち本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品



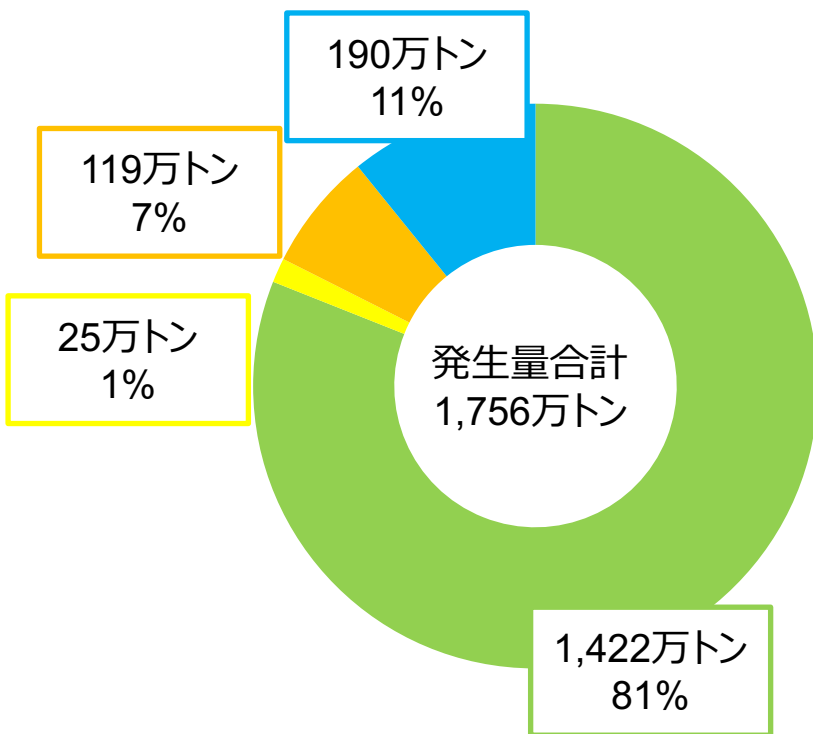
発生場所ごとの食品ロス



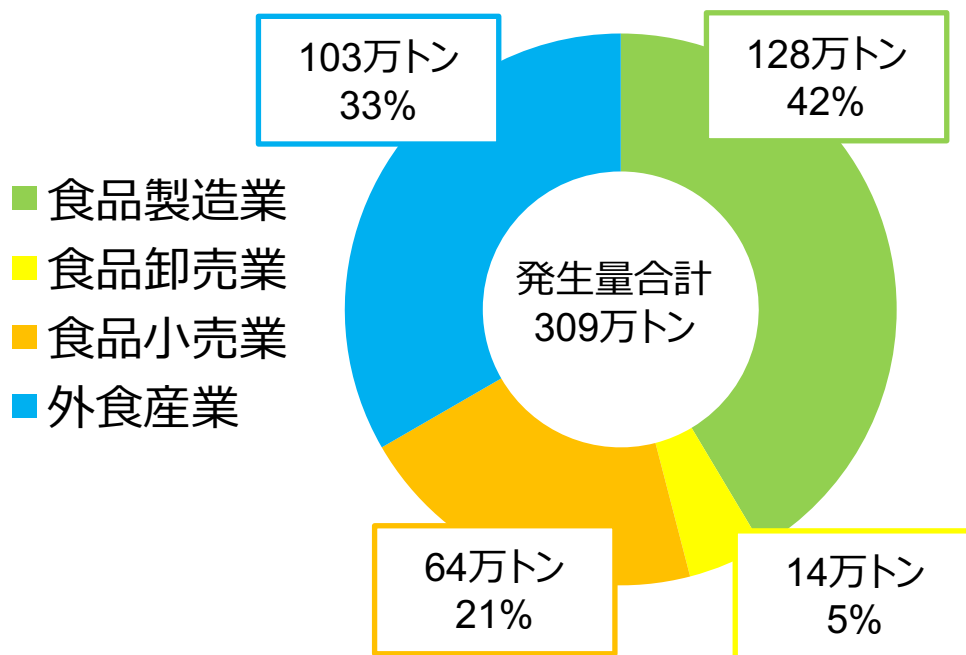
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和元年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、令和元年度で1,756万トンとなっており、このうち食品製造業が81%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は309万トンとなっており、このうち食品製造業が42%、外食産業が33%を占め大部分となっている。

①事業系食品廃棄物の業種別内訳



②事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

2 食品ロスの削減に関する法制度・目標

•

•

•

•

•

食品リサイクル法の概要（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）



○主務大臣による基本方針の策定 （令和元年7月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

○再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示（省令）
 - ・再生利用等を行うに当たっての基準
 - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
 - ・発生抑制の目標設定 等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずべき措置

- ・食品の製造・加工過程・・・原材料の使用の合理化
- ・食品の流通過程・・・食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- ・食品の販売過程・・・食品の売れ残りを減少させるための工夫
- ・食品の調理・食事の提供過程・・・調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務（発生量が年間100トン以上の者）
- 事業者の再生利用等の円滑化
 - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
 - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言
 - ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに半減させる（273万トン）

※食品リサイクル法の基本方針(2019年7月)、食品ロス削減推進法の基本方針(2020年3月)において設定。

※起点となる2000年度は、食品リサイクル法成立の年度

【目標達成に向けた考え方】

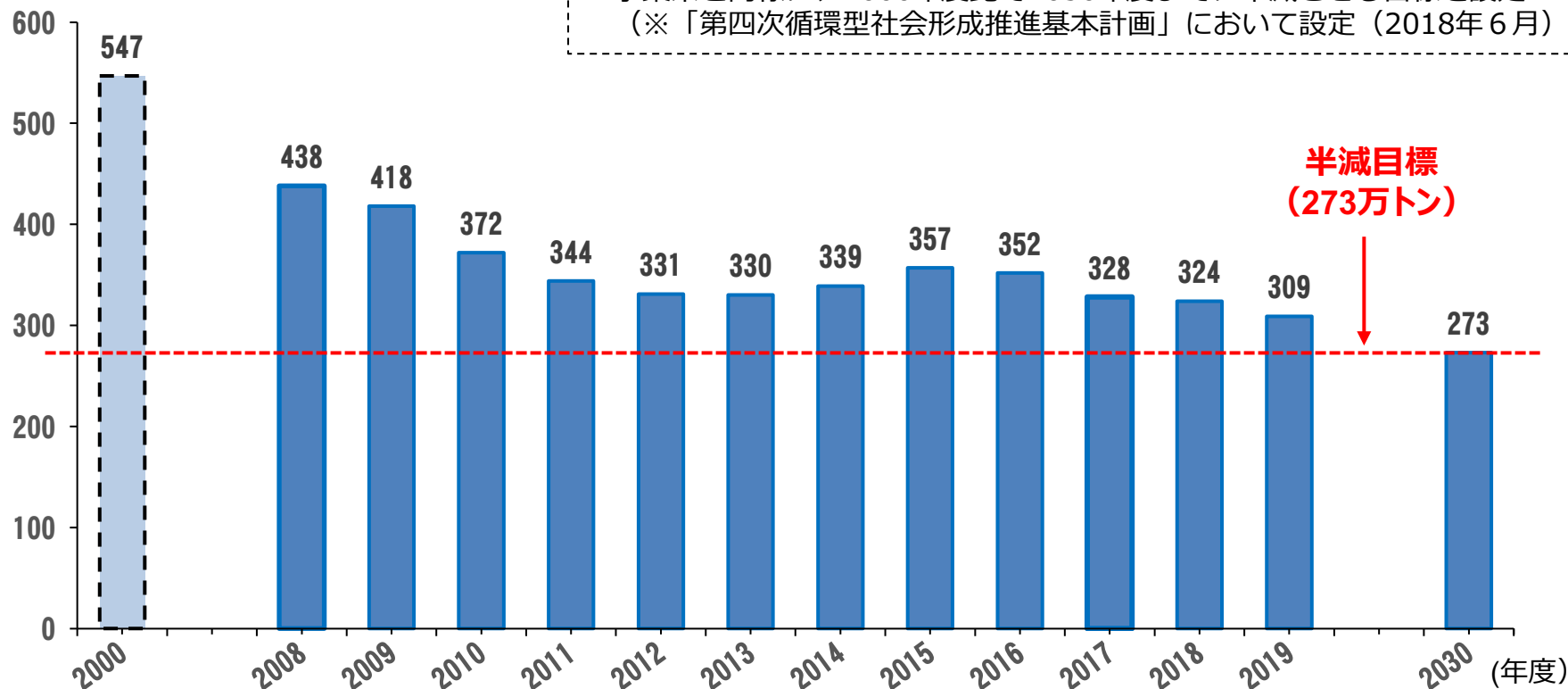
異業種との協働による取組や消費者も一体となった更なる機運醸成や行動変革等、様々なステークホルダーとの連携が必須であり、これをなくして本目標の達成は難しい。

事業系食品ロス量（万トン）

（参考）家庭系食品ロス

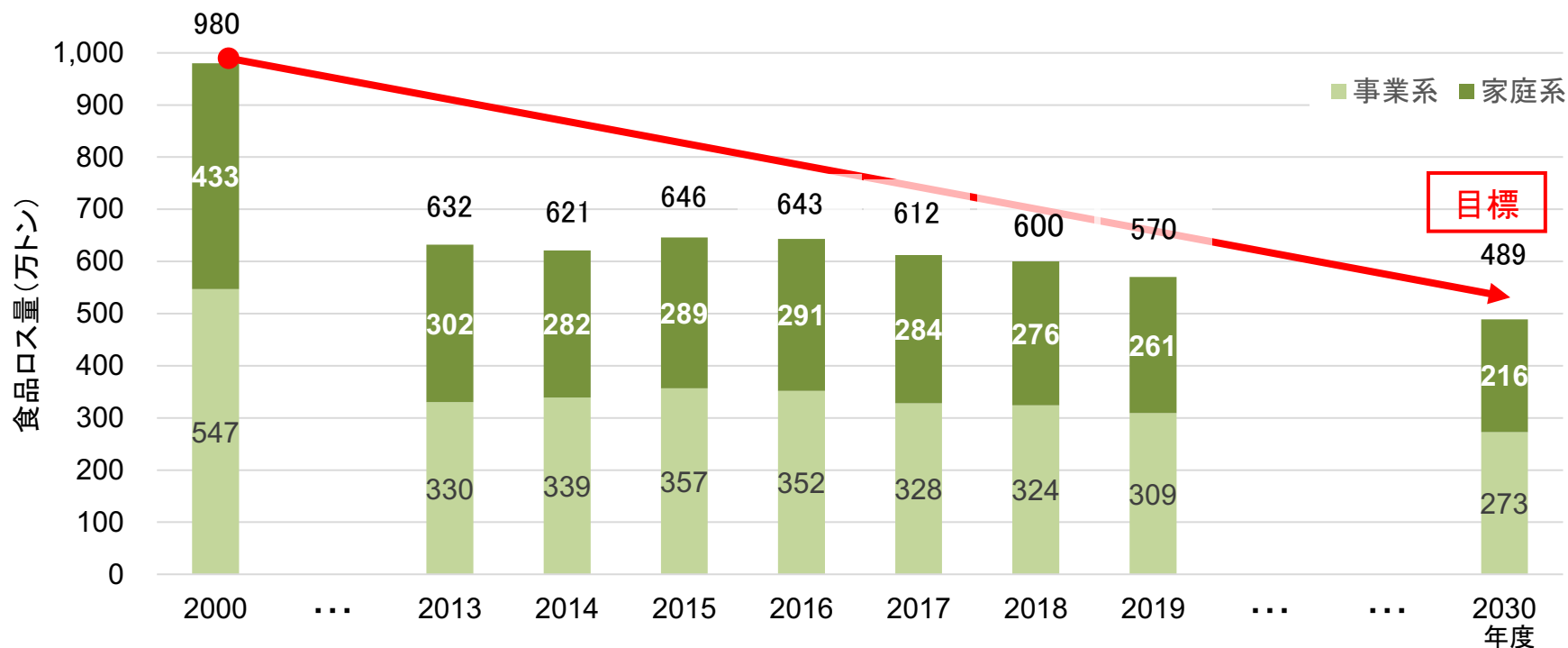
事業系と同様に、2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定

（※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定（2018年6月））



食品ロス量の推移と削減目標

- ✓ 2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量いずれも半減できるよう取組を推進。



年度	2000		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019		2030
家庭系	433		302	282	289	291	284	276	261		216
事業系	547		330	339	357	352	328	324	309		273
合計	980		632	621	646	643	612	600	570		489

(農林水産省及び環境省 推計)

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

資料：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料」

食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

前文

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- 食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第9条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

公布日：令和元年5月31日、施行日：令和元年10月1日

※基本方針の閣議決定：令和2年3月31日

基本方針等（第11条～第13条）

- 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

基本的施策（第14条～第19条）

- ① 消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- ② 食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③ 食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- ④ 食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤ 食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥ フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置



○ 事業者の責務について（法第5条）

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

○ 関係者相互の連携及び協力（法第7条）

国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

○ 求められる行動と役割（基本方針）

【農林漁業者・食品関連事業者】

（例）

- ・ 自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、見直しを図る
- ・ 規格外や未利用の農林水産物の有効活用
- ・ 納品期限（3分の1ルール）の緩和、賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長
- ・ 季節商品の予約制等需要に応じた販売
- ・ 値引き・ポイント付与等による売り切り
- ・ 外食での小盛りメニュー等の導入、持ち帰りへの対応
- ・ 食品ロス削減に向けた取組内容等の積極的な開示

3 事業系食品ロスの削減に向けた取組

● ● ● ●

事業系食品ロスの発生要因と対策の方向



- ✓ 食品ロスの発生要因としては、いわゆる 3 分の 1 ルール等の商慣習や消費者の賞味期限への理解不足など。
- ✓ 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・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	○商慣習の見直し
食品卸売業		
食品小売業		
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○需要に見合った販売の推進
	○消費者の賞味期限への理解不足	○フードバンクとの連携
		○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○「食べきり」「持ち帰り」の促進

商慣習の見直し

納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長の三位一体の取組

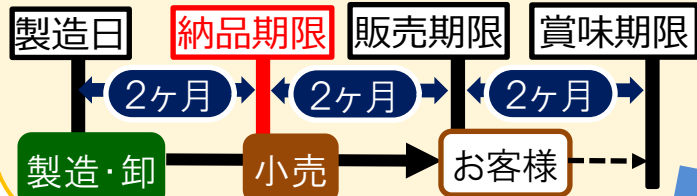
- ✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。

小売側のメリットが見えづらい

納品期限の緩和

賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を1/2に緩和することを推進。

販売期間の短縮を小売側は懸念



同時に推進

賞味期限の年月表示化

日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進。

日付の切り捨てによる賞味期間の短縮を製造側は懸念

R1.9.17

R1.8

納品期限が厳しいままでは限界

賞味期限の延長

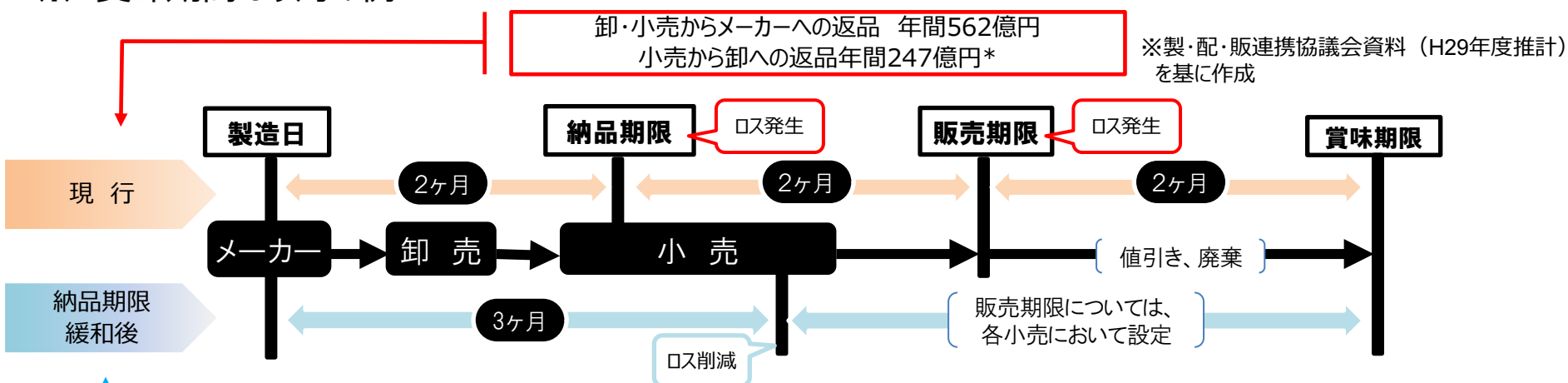
どちらの問題にも貢献

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ (無駄な製造や在庫数量の減少)	—	× (販売期間の短縮)
賞味期限の年月表示化	△ ((+) 在庫管理の効率化) ((-) 賞味期間が最大 1ヶ月短縮)	○ (在庫管理の効率化)	○ (品出し業務等の効率化)

納品期限の緩和（3分の1ルールの見直し）

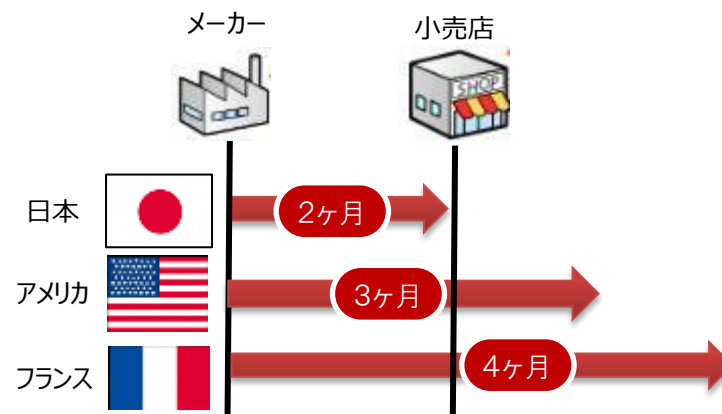
- ✓ 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合（いわゆる3分の1ルール）が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

※ 賞味期間6ヶ月の例



メーカー：返品、未出荷廃棄の変化
卸 売：納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化
小 売：販売期限切れ在庫の変化

※ 諸外国との納品期限に関する比較（賞味期間6か月の場合）



納品期限の緩和に関する通知



- ✓ 令和元年7月4日付けで、卸売業者と小売業者の業界団体にあてて、「食品ロス削減に向けた加工食品の納品期限の更なる見直しについて」を発出。
- ✓ 諸外国に比べて厳しい加工食品の納品期限（いわゆる1／3ルール）が、食品ロスの一因となっていることを踏まえ、飲料及び賞味期間180日以上菓子、カップ麺などについて、各団体に納品期限の緩和に向けた取組をお願いするもの。

農林水産省
食料産業局長

経済産業省
大臣官房商務・サービス審議官



一般社団法人 日本加工食品卸協会 会長
全国菓子卸商業組合連合会 理事長
日本チェーンストア協会 会長
一般社団法人 日本スーパーマーケット協会 会長
一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 会長
オール日本スーパーマーケット協会 会長
一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会 会長
日本生活協同組合連合会 代表理事会長
一般社団法人 日本ボランタリーチェーン協会 会長
日本チェーンドラッグストア協会 会長

賞味期限の年月表示化

- ✓ 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- ✓ 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階でのロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨。(平成24年度～)
- ✓ 年月表示にしたとき、「日」が「切り捨て」となることから、納品期限が厳しいままでは取組困難。

【賞味期限表示の大括り化の実施状況】

カテゴリー	商品数	大括り化済	今後実施予定
清涼飲料	3,053	1,287	39
菓子	11,529	2,967	152
レトルト食品	1,921	383	200
風味調味料	566	113	0

清涼飲料、菓子、風味調味料は各団体を通じた調査結果。
レトルト食品は企業への個別調査結果。
R2年度流通経済研究所調べ(R2年10月末時点)

【事例1：日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

【事例2：全国清涼飲料連合会】

平成30年9月に「食品ロス発生抑止・削減に向けた賞味期限の年月表示に関する清涼飲料水自主ガイドライン」を公表し、業界全体としての年月等表示化を推進

【事例3：全日本菓子協会】

賞味期限の延長と年月表示化について、毎年各社の進捗状況を調査しつつ実施を呼びかけ。

【事例4：味の素株式会社】

賞味期間1年以上の家庭用製品のうち、賞味期限の表示を「年月日」から「年月」へ変更する対象品目を平成29年8月より拡大し、併せて賞味期限を延長。

2020.09.14



2020.08



賞味期限の延長



- ✓ 製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能。
- ✓ 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨（平成24年度～）。

【賞味期限延長の実施状況】

カテゴリー	商品数	過去1年間に延長を実施	今後延長の予定
清涼飲料	3,053	105	73
菓子	11,529	789	150
レトルト食品	1,921	137	235
調味料	2,497	83	73
冷凍食品	993	0	160

清涼飲料、菓子は各団体を通じた調査結果。レトルト食品、調味料、冷凍食品は企業への個別調査結果。
令和2年度流通経済研究所調べ(R2年10月末時点)

【事例：日本即席食品工業会】

- ・これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- ・平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。



従来

袋麺 6ヶ月
カップ麺 5ヶ月



現在

袋麺 8ヶ月
カップ麺 6ヶ月

令和3年度の「全国一斉」商慣習見直し運動について



- ✓ 令和3年10月30日までに全国一斉で商慣習を見直すことを呼びかける運動を実施。

取組内容

- (1) **令和3年10月30日を「全国一斉商慣習見直しの日」とし**、以下の取組を実施することを、業界団体等を通じて食品関連事業者呼びかけ。

※この呼びかけは任意のものであり、サプライチェーンにおける食品ロスの削減という本運動の趣旨に賛同する事業者の方に、自発的に取り組んでいただくものです。

(ア)食品小売業者

推奨3品目（飲料、賞味期間180日以上菓子、カップ麺。以下同じ。）及びその他の加工食品の
納品期限の緩和

(イ)食品製造業者

推奨3品目及びその他の加工食品の**賞味期限表示の大括り化**（年月表示、日まとめ表示）

- (2) 納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化に取り組む企業を募集し、**事業者名を公表（10月29日）**
（今後取り組む予定の企業も公表対象）

- (3) 今回は、新たに、**自社の食品ロス削減やリサイクルの取組のPRが可能。**

取組を掲載した**自社ウェブページのアドレス**、又は**指定のフォーマット（1枚）**を、**農林水産省のウェブページ**で掲載。

納品期限緩和に取り組む事業者（令和3年10月時点）



納品期限を緩和（または予定）している小売事業者（186事業者）



※うち、公表可能154事業者（赤字：今回新たに掲載する事業者）

【総合スーパー（GMS）】

イオン九州、イオンスーパーセンター、イオン東北、イオン北海道、イオンリテール、イオンリテールストア、イオン琉球、イズミ、イトーヨーカ堂、ダイエー、フジ、平和堂、ユニー 計13社

【コンビニエンスストア（CVS）】

国分グロサースチェーン、セイコーマート、セブン-イレブン・ジャパン、ファミリーマート、ポプラ、ミニストップ、デイリーヤマザキ、ローソン 計8社

【生協】

あいコープみやぎ、一宮協、いばらきコープ生協、大阪いずみ市民生協、おおさかパルコープ、京都生協、**コープえひめ**、**コープあいち**、コープぎふ、コープぐんま、コープこうべ、コープさっぽろ、CO・OPとやま、コープながの、コープにいがた、コープみやぎき、コープみらい、自然派くらぶ生協、ならコープ、全日本海員生協、**竹原生協**、東都生協、とちぎコープ生活、**トヨタ生協**、なのはな生協、パルシステム福島、**福井県民生協**、福祉クラブ生協、生協ぷちとまと、三井造船生協、生協ユーコープ、コープ九州事業連合、東海コープ事業連合 計33社

【ドラッグストア・薬局】

イチワタ、**イヌイ**、ウエルシア薬局、**内山薬品佐々木薬局**、**クスリのサンロード**、クスリのマルエ、ココカラファインヘルスケア、コメヤ薬局、サッポロドラッグストア、下川薬局、太陽堂、ツルハ、**奈良ドラッグ** 計13社

【食品スーパー（SM）】

アオキスーパー、アコレ、アブアブ赤札堂、アルビス、イオンビッグ、イオンマーケット、**イズミヤ**、**一小イチコ**、ウオロク、遠鉄ストア、**オークワ**、大阪屋ショップ、オーシャンシステム、オータニ、小田急商事、カスミ、カノー、かましん、**紀ノ國屋**、ぎゅーとら、**キューピット**、サニーマート、サミット、サンショウ、サンプラザ、サンマート、**シェルガーデン**、**城山ストア**、新鮮マーケット、スーパーナショナル、**スーパー細川**、スズキヤ、セブンスター、**第一スーパー古間店**、タカヤナギ、中央スーパー、天満屋ストア、東急ストア、**東光ストア**、**道東アークス**、東武ストア、**道北アークス**、とりせん、西鉄ストア、西山寛商事、**ハピー**、原信ナルスオペレーションサービス、ハルタ、バロー、**POWER S**シバタ、**ファミリーマートさとう**、福原、フジマート四国、フレスタ、**ベルジョイス**、豊月、マイヤ、**マエダ**、マックスバリュ長野、マックスバリュ西日本、マックスバリュ北陸、マックスバリュ南東北、マツモト、マツヤスーパー、マルイ、**丸市岡田商店**、**マルエー**、丸久、マルト商事、マルミヤストア、マルヤ、万惣、光洋、**明治屋食品**、ヤオコー、**ヤオハン**、ヤマナカ、**ユニバース**、**ゆめマート北九州**、**ゆめマート熊本**、ヨーク、ヨークベニマル、横濱屋、与野フードセンター、ライフコーポレーション、ラルズ、**ワイストア** 計87社

【参考】取組事業者数の推移

令和2年 10月時点 : 142事業者（うち公表企業108社）
令和2年 3月時点 : 108事業者（うち公表企業100社）
令和元年10月時点 : 102事業者（うち公表企業94社）
平成31年 3月時点 : 39事業者（うち公表企業39社）



賞味期限表示の大括り化に取り組む事業者（令和3年10月時点）

賞味期限表示の大括り化に取り組んでいる（または予定している）製造事業者（223事業者）

※うち、公表可能127事業者（赤字：今回新たに掲載する事業者）

【清涼飲料】
アサヒ飲料、味の素AGF、伊藤園、大塚製薬、**花王**、カゴメ、**キーコーヒー**、麒麟ビバレッジ、サントリー食品インターナショナル、ジャスティス、ダイドリンク、**富永貿易**、日本コカ・コーラ、**ハウスウェルネスフーズ**、**富士ミネラルウォーター**、ブルボン、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、明治
計18社

【菓子】
芥川製菓、アサヒグループ食品、岩塚製菓、江崎グリコ、オークラ製菓、大塚製菓、**おやつカンパニー**、カルビー、**カンロ**、クラシエフーズ、**湖池屋**、**ジャパンフリトレ**、新野屋、扇雀飴本舗、**丹波農産**、**日清シスコ**、ネスレ日本、ノーベル製菓、**ハース**、パイン、平松商店、不二家、ブルボン、北陸製菓、**松永製菓**、明治、森永製菓、**モロゾフ**、ヤマザキビスケット、有楽製菓、リキ・コーポレーション、龍角散、ロッテ、お菓子の日進堂
計34社

【風味調味料】
味の素、ヤマキ、**ヤマモリ** 計3社

【その他】
アイリスフーズ、朝日、アサヒグループ食品、旭松食品、味の素、味の素AGF、**アヲハタ**、五十川、伊藤園、伊之助製麺、今津、ウーケ、江崎グリコ、エスビー食品、大塚製菓、オタフクソース、尾張製粉、**カドヤ**、キューピー、**キリンホールディングス**、くみあい食品工業、国分グループ本社、**小嶋屋総本店**、サッポロビール、サラダクラブ、サン海苔、三洋通商、三和缶詰、椎茸井出商店、**静岡ジェイエイフーズ**、清水食品、白石興産、**真誠**、高木商店、宝食品、竹本油脂、（有）玉木製麺、**丹波農産**、銚子東洋、通宝、津田商店、**天狗缶詰**、東洋ライス、永井海苔、**永谷園**、**なとり**、ニコニコのり、**ニチレイウエルダイニング**、**日清フーズ**、日本コカ・コーラ、**日本水産**、**ハウス食品**、はごろもフーズ、**日高食品工業**、朋昆、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、**ホテイフーズコーポレーション**、**前原製粉**、榊田屋食品、**マルシン食品**、**マルハニチロ**、マルハニチロ北日本、マルユウ、万直商店、三菱食品、**ミヤカン**、森永製菓、森永乳業、山形ライスファーム21（工房とかちや）、ヤマキ、山田養蜂場本社、米屋 計72社

（注）複数品目で取り組んでいる事業者があるため、合計は127に一致しない。
【参考】令和2年10月時点：156事業者（うち公表企業：107社）、令和2年3月時点：120事業者（うち公表企業：69社）

販売期限の延長



✓ 小売店舗における販売期限の延長も食品ロス削減に効果が期待。

- 京都市では、平成29・30年度に、小売店舗での**販売期限の延長に関する社会実験**を実施。
- 平成30年度の社会実験では3事業者10店舗が参加し、以下のことを確認。
 - ・取組品目全体で、**約32%**（前年同月比）の**廃棄抑制**
 - ・売上に与えるマイナス面の影響はなかった。
 - ・従業員の廃棄削減への意識を高める機会となった。
- 令和3年10月時点で、市内の小売72事業者が販売期限延長の取組に協力。

（令和2年11月8日「消費者庁ライブシンポジウム」京都市説明資料（抜粋））

■ 店舗は、消費・賞味期限まで販売期限を延長

・対象品目は、店舗が選択

■ 可能な範囲で

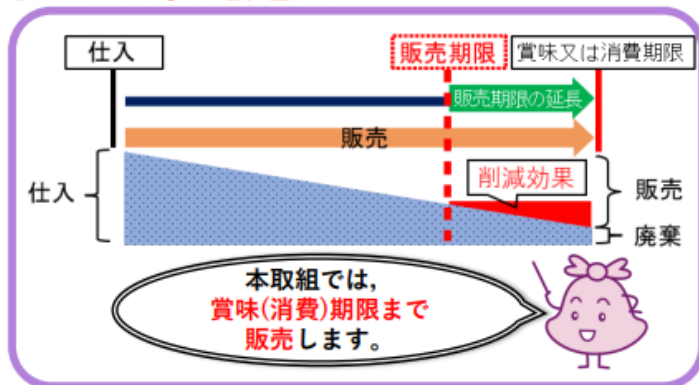
消費者へ啓発（宣伝）

■ 京都市は参加を呼びかけ、

・**啓発資材**を店舗へ提供

・**広報紙・ポスター等**で

食品ロス削減啓発



←啓発資材(POP)

R2年度ポスター→



**需要に見合った販売の推進
消費者への啓発 等**

需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減）

- ✓ 2019年1月に、小売業者の団体に対し、恵方巻きの需要に見合った販売を呼びかけ。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善。
- ✓ 2020年・2021年も引き続き呼びかけを行い、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向けPR資材を提供し、事業者名を公表（2020年43事業者、2021年65事業者）
- ✓ 2022年の恵方巻きシーズンにおいても、PR資材を活用する事業者等を募集中（2/3まで）。
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html)

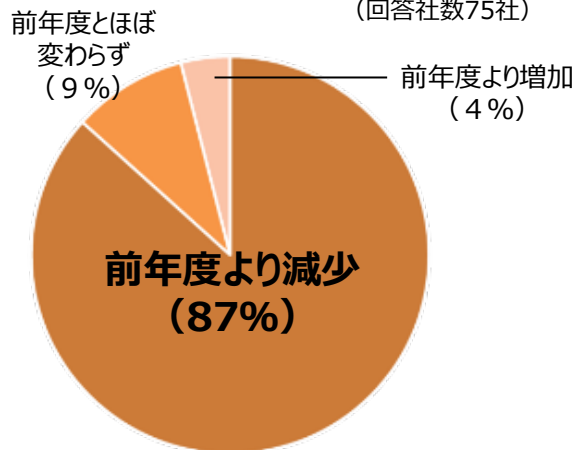
＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞

貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知をお願い。

＜2019年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

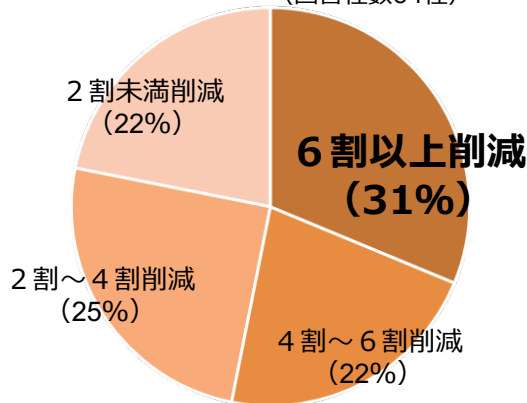
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

（回答社数75社）



【廃棄率の削減割合】

（回答社数64社）



【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ハーフサイズの品揃えの増加
- ・予約販売の強化

＜PR資材の例＞



（調査概要）

事務連絡の発出先である食品小売団体（7団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た

（調査期間：平成31年2月～4月、回収率：18.8%）

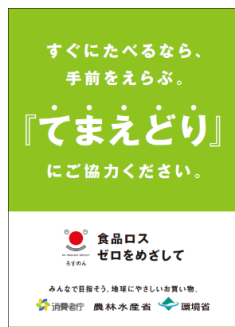
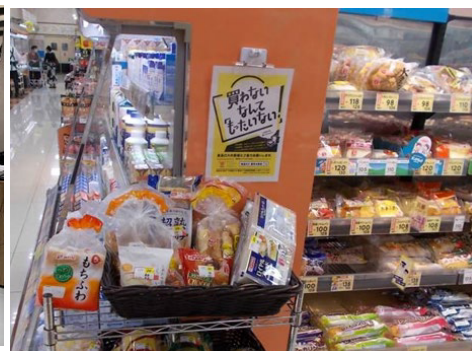
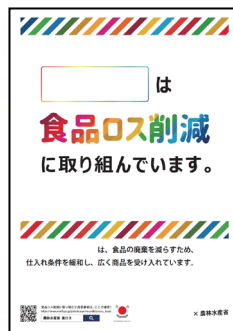
消費者への啓発（食品ロス削減月間）

- ✓ 小売事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組を後押しするため、食品小売事業者に対して、店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ。
- ✓ 令和3年10月の食品ロス削減月間に、普及啓発資材等を活用して消費者への啓発活動を実施する小売事業者及び外食事業者、事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼びかける地方自治体を募集し、159事業者及び76自治体の事業者名等を公表。

(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/gekkankeihatsu.html)

【啓発資材の例】

【活用の例】



(どなたでもダウンロード可能です)



「てまえどり」の取組が食品スーパー・生協にも拡大！



消費者啓発に取り組む小売・外食事業者及び地方自治体

- ✓ ポスター等を活用して消費者啓発を行っている小売・外食事業者や事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼びかける地方自治体として、156事業者、76自治体の事業者・自治体名や事例等を公表。
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/gekkanshizai.html)

【北海道エリア】

イオン北海道株式会社 株式会社道南ラルズ 株式会社ラルズ 生活協同組合
コープさっぽろ 有限会社魚長 計5社

【東北エリア】

エステールホールディングス株式会社 井上食品本店 えびすやフードセンター飯野
店 えびすやフードセンター川俣店 大石屋サトー おおまちマルシェ 小高ストア
上小路商店 刈屋商店 きただ キッチンマルエ青葉店 Genki 市場よねくら
サイヤ サングリーンフレッシュ旭屋 スーパーエチゴヤ スーパーキクタ荒井店
スズクYOUマート大塚店 ストアー三吉 全日食こしど宇部店 全日食こしど久
慈店 全日食こしど普代店 全日食みやぎ台 全日食ワタライ ダイクマ 高長商
店 たけさわストア 館沢食料品店 中島ストア 中忠商店 フレッシュストア吉田 ベ
ル山辺店 ベル河北店 マート桜台 マート三沢 牧原商店 マツオスーパー 松
屋商店 丸健商店 まるしょうストア金田一 まるこうさとう マルフジ 盛岡屋分店
やましょう やすだや 山口屋 計45社

【関東エリア】

イオンリテール株式会社 イオンリテールストア株式会社 エステールホールディングス
株式会社 株式会社魚松 株式会社とりせん 株式会社増田禎司商店 株式
会社マルエツ 合同会社ファンタイム 静岡よみうりカントリークラブ 生活協同組合
ユーコープ スーパーウスイ スーパーやまみち はなしょう 相鉄ローゼン株式会社
手しごとや咲くら 東京工芸大学生生活協同組合 とちぎコープ生活協同組合 農
林生協総合売店 まいばすけつと株式会社 道の駅おかべ・道の駅はなぞの 道の
駅しなの 和幸 計23社

【北陸エリア】

エステールホールディングス株式会社 株式会社ウオロク 株式会社キューピット
株式会社平和堂 島屋株式会社 清水商事株式会社 全日食チェーン北陸協
同組合(加賀・富山・能登・福井オーナー会) 福井県民生活協同組合 フレ
ッシュフード&リカーだいまる 計12社

【中国四国エリア】

株式会社イズミ 株式会社糸プロジェクト 株式会社伊予鉄高島屋 株式会社ウ
エル 株式会社エースワン 株式会社サンブラザ(高知県) 株式会社フジ 株
式会社マルイ・株式会社サンインマルイ・株式会社米子マルイ 生活協同組合おか
やまコープ 全日食チェーン四国協同組合 計10社

【全国エリア】

株式会社セブン&アイ・ホールディングス 株式会社セブン-イレブン・ジャパン 株式
会社ファミリーマート 株式会社ローソン 計4社

【東海エリア】

エステールホールディングス株式会社 株式会社アオキスーパー 株式会社ぎゅーとら
株式会社近鉄百貨店 株式会社とよはた生鮮市場ベリー 株式会社中京クッキン
グ 株式会社平和堂 スーパーサンシ株式会社 生活協同組合コープあいち 生活
協同組合コープみえ アニーズ三平 イワタケ日の出エール おおたにや スーパーよし
かね野依台店 全日食チェーン(駒場店) 総合食品マルヨ DAIDOオレン
ジマート 高砂屋 長栄軒 南部ショッピングセンター ほなみ マルソウ マルナカスト
アー Mamma みかわや みどりや トヨタ生活協同組合 ユニー株式会社 計28
社

【近畿エリア】

大阪よどがわ市民生活協同組合 株式会社近鉄百貨店 株式会社サンブラザ
(大阪府) 株式会社トーホーストア 株式会社ハートフレンド 株式会社平和
堂 株式会社MAPPYLABO 株式会社マルヤス 厨幾松 市民生活協同組合
ならコープ 生活協同組合おおさかパルコープ 全日食チェーン四国協同組合 計
12社

【九州・沖縄エリア】

イオン九州株式会社 イオン琉球株式会社 エステールホールディングス株式会社
エフコープ生活協同組合 鹿児島県職員生活協同組合 金秀商事株式会社
株式会社イズミ 株式会社エコープ鹿児島 株式会社Aコープ九州 株式会社
沖縄ファミリーマート 株式会社サンエー 株式会社新鮮マーケット 株式会社セブ
ン-イレブン・沖縄 株式会社JAおきなわAコープ 株式会社トキハインダストリー
株式会社西鉄ストア 株式会社野嵩商会(フレッシュブラザユニオン) 株式会社
ポールスター 株式会社丸大 株式会社マルミヤストア 株式会社山形屋ストア
株式会社ゆめマート熊本 株式会社リウボウストア 株式会社ローソン沖縄 株式
会社ローソン南九州 JAおきなわファーマーズマーケット 生活協同組合くまもと
生活協同組合コープおきなわ 生活協同組合コープかごしま 農事組合法人福栄
組合 計30社

【地方自治体】46都道府県、36市町が食品ロス削減の啓発活動を行い、
その取組について、自治体名の一覧とともにURLを公表しています。

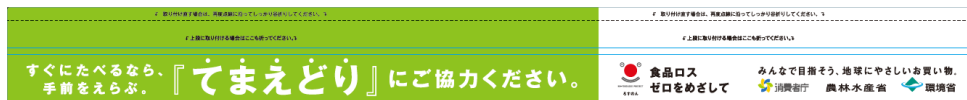
「てまえどり」の促進

- ✓ 商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」は、食品ロス削減の効果が期待。
- ✓ 令和3年6月1日より、(一社)日本フランチャイズチェーン協会に加盟のコンビニエンスストア4社(※)にて、消費者への「てまえどり」の呼びかけを開始。
(※セブン-イレブン、ファミリーマート、ミニストップ、ローソン)
- ✓ 啓発物は、一般の小売事業者においても、協会及び各省庁のHPでダウンロードして使用可能。
(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/210601.html>)



てまえどり啓発資材

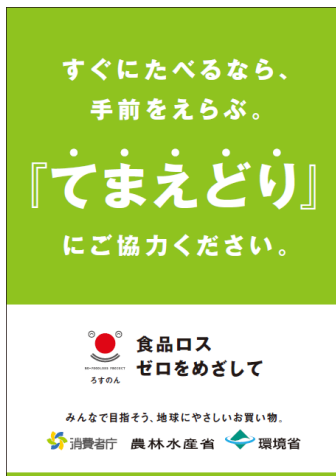
① 帯POP



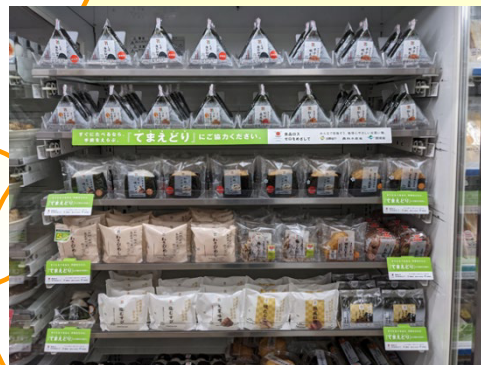
② アテンションPOP



③ ポスター



【活用例】



飲食店等での「食べきり」「持ち帰り」の促進

- ✓ 飲食店等における「食べきり」と、食べきれずに残った際の自己責任での「持ち帰り」を促進するため、「**外食時のおいしく『食べきり』ガイド**」や、**飲食店等の好事例集**を作成・普及
- ✓ 「持ち帰り」の社会的な機運醸成のため、**Newドギーバッグアイデアコンテスト**を開催。
持ち帰る行為のネーミングは「**mottECO**」（モッテコ）が大賞に。

外食時のおいしく「食べきり」ガイド (令和元年5月 消費者庁・農林水産省・環境省)

【URL:https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html】

食べきりの促進

【消費者の方へ】

- ・小盛り・小分けメニューの活用
- ・年齢層、男女比等に配慮したメニュー選択
- ・30・10運動の実施

【飲食店の方へ】

- ・小盛り、小分けメニューの採用
- ・提供のタイミングや客層に応じた工夫の実施
- ・幹事との**食事量の調整**

食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

【消費者の方へ】

- ・帰宅後に**加熱可能なもの**を量を考えて持ち帰る
- ・自ら料理を詰める場合は**清潔な容器等**を使用
- ・帰宅まで時間がかかる場合は持ち帰らない
- ・持ち帰った料理は**帰宅後速やかに食べる**

【飲食店の方へ】

- ・衛生上の注意事項を十分に説明
- ・十分に加熱された食品を提供
- ・清潔な容器や箸などを使って詰める
- ・外気温が高い場合、持ち帰り休止か保冷剤提供

＜京都市の例＞



飲食店等の食品ロス削減のための好事例集 (令和元年10月 農林水産省・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会)

【URL:https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html】

事例

＜元気寿司株式会社＞

食品ロスや食品廃棄物の量の把握

- ・回転レーン上の皿を敬遠する顧客が増えている（大半注文品）ことから、**注文を受けた皿を直接客席に届ける**3段重ねの高速レーンを設置した店舗に変更。
- ・鮮度の高い商品を提供するとともに、データを活用し、食材の在庫や鮮度の適正管理を実現。それに伴い、**乾いた寿司や食材等の食品ロスを大幅に削減**。

実施効果

- ・「回転しない寿司」の店舗（108店舗）で削減できた「乾いて廃棄する寿司」（平成29年度）は約445トン。



Newドギーバッグアイデアコンテスト

(令和2年10月 環境省・農林水産省・消費者庁・ドギーバッグ普及委員会)

【URL:<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/contest.html>】

- ネーミングの部 ※持ち帰る行為のネーミングです
大賞 **mottECO（モッテコ）**



「もっとエコ」
「持って帰ろう」
の意味が込められています

- パッケージデザインの部

・一般の部

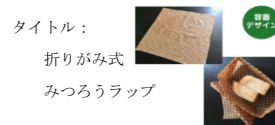
優秀賞（3点）



タイトル：
オカモチ



タイトル：
YUKARI



タイトル：
折りがみ式
みつろうラップ

・子どもの部

最優秀賞（1点）



優秀賞（2点）

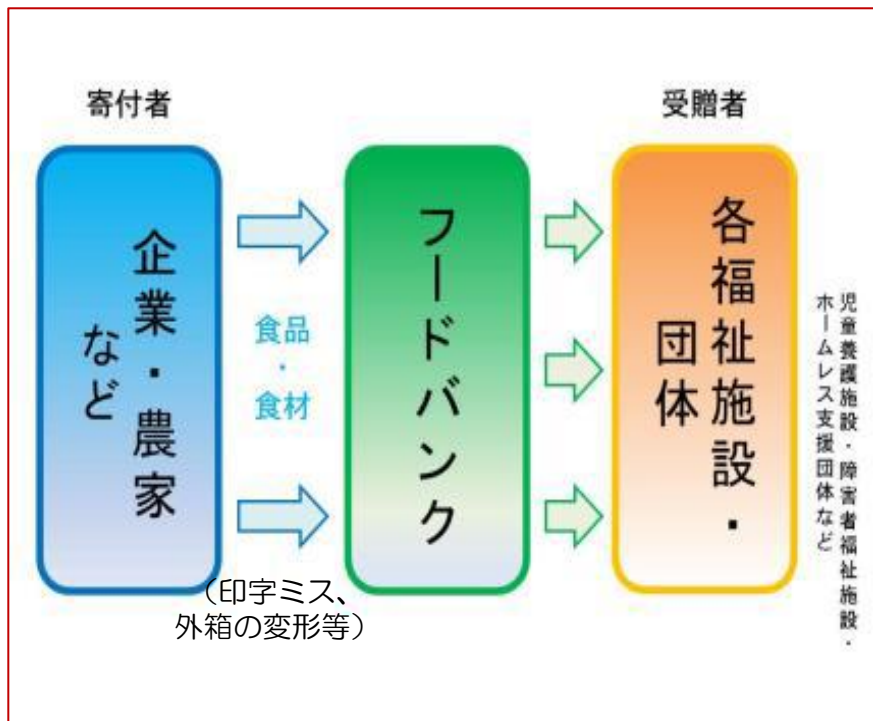


フードバンク活動の推進

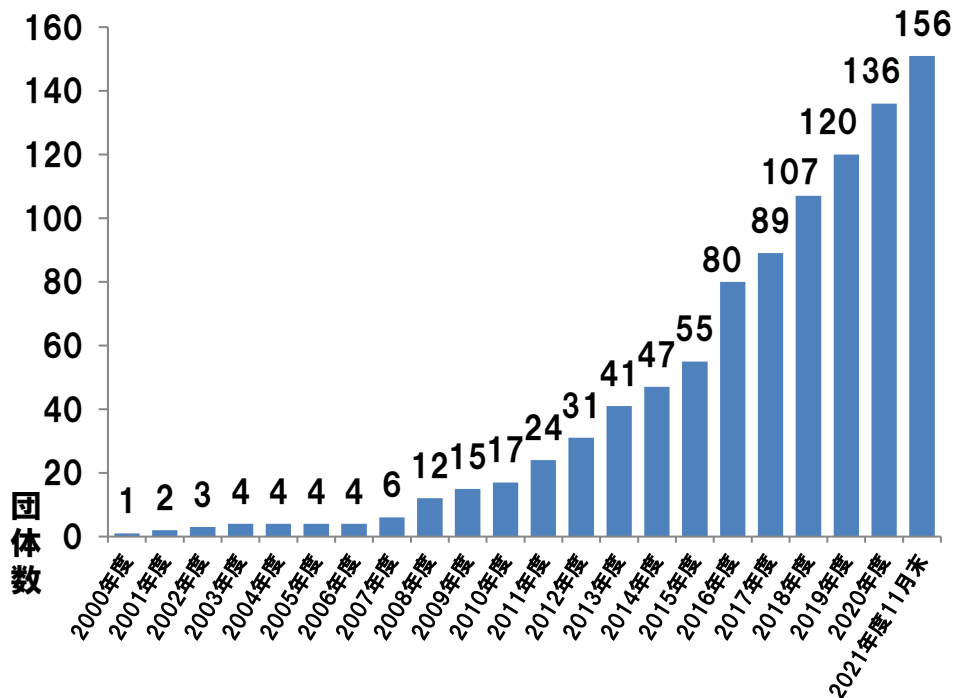
フードバンク活動とは

- ✓ 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- ✓ もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。
(日本では北海道から沖縄まで156団体が活動)

概要図



国内のフードバンク団体数



資料：公益財団法人流通経済研究所「国内フードバンクの活動実態把握調査」（令和元年度調査）等

フードバンク活動に対する課題



供給側（食品関連事業者）の意見

- ・ 食品廃棄物の不正転売を受け、フードバンクから横流や不適切な廃棄をされないか不安。（物品管理をしっかりやってもらわないと供給できない。）
- ・ 衛生管理の規定を設けていないフードバンクへの提供には不安を感じる。

フードバンク側の意見

- ・ 組織の運営基盤が弱く、マンパワーが不足。
- ・ 認知度が低く、利用者・寄付者のマッチングが効率的に行われていない。
- ・ 生鮮食料品は品質劣化が早く、寄贈が不定期、かつ品目・量にも偏りがあり、寄附先のニーズとのマッチングが難しく、取り扱いにくい。
- ・ 肉・魚については、保冷車や冷蔵冷凍設備が必要で新たな投資が必要で、寄附先における保存状態の把握も必要でリスクが高い。

フードバンク活動の手引き

- ✓ 食品の品質管理やトレーサビリティに関するフードバンクの適切な運営をすすめ、信頼性向上と取扱数量の増加につなげるため、フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引きを作成。（2016年11月公表、2018年9月改正）

手引きの対象 範囲

国内のフードバンク活動のうち、食品関連事業者等から提供された食品の譲渡に係る活動

手引きの主な内容

◆食品の提供又は譲渡における原則

食品提供事業者及びフードバンク活動団体は、受取先の要望を踏まえ、食品衛生上問題のない食品を提供又は譲渡

◆関係者におけるルールづくり

食品提供事業者、フードバンク活動団体、福祉関係団体は、食品の受け渡しに係る合意書を双方で保有（合意書の例を手引きに添付）

◆提供にあたって行うべき食品の品質・衛生管理

食品提供事業者 - 食品の安全性に係る確認

フードバンク活動団体 - 食品の保管・荷捌き場所の確保と衛生管理、記録表の記載

◆情報の記録及び伝達

衛生管理や食品提供履歴に関する記録表を作成し、食品の情報を保管し、安全性に疑義が生じた際に速やかに情報を伝達

手引きの概要・全文はこちら

（下記サイトの「5.フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」）

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html



フードバンク情報交換会について

- ✓ 「食品ロス」の削減に向けて、「フードバンク活動」の周知・促進、フードバンクと食品関連事業者等との交流を目的とした情報交換会を開催。
- ✓ 情報交換会の中ではフードバンク活動団体の取組状況や、フードバンクに食品提供する事業者の取組事例等を紹介。また活動を推進していくための課題や改善策について意見交換を行っている。

●開催実績

年度	開催回数	場所
H 2 8 年度	8 回	札幌、仙台、東京、金沢、 名古屋、大阪、広島、福岡 (補助事業の一環として実施)
H 2 9 年度	7 回	仙台、東京(2回開催)、名古屋、 大阪、岡山、福岡 (補助事業の一環として実施)
H 3 0 年度	1 0 回	札幌、仙台、埼玉、金沢、名古屋、 大阪、岡山、高松、熊本、那覇 (各農政局において主催)
R 元年度	7 回	仙台、埼玉、新潟、名古屋、 京都、岡山、石垣 (各農政局において主催) ※札幌、福岡は諸般の事情により中止
R 2 年度	5 回	富山(2回開催)、名古屋、岡山、福岡 (各農政局において主催) ※他の地域においては新型コロナウイルスの影響により中止

●フードバンクと食品関連事業者とのマッチング実績

食品提供企業名	提供食品
株式会社山形屋商店	油麴(仙台麴®)
福島中央青果卸売(株)	野菜・果物類
農業生産法人(有)登米ライスサービス	米
株式会社一正蒲鉾	水産練製品
マルサンアイ(株)	味噌
井村屋(株)	冷凍肉まん
石井食品(株)京丹波工場	リゾット等
弓ヶ浜水産(株)	水産品

＜情報交換会の様子＞



フードバンクへの食品提供・寄附にかかる税制上の取扱いについて

食品提供にかかる税制上の取扱い

- ✓ フードバンクへの食品の提供が、企業等の商品廃棄として行われるものであれば、その提供に要する費用を、提供時の損金の額に算入可能。
- ✓ 広告宣伝のために食品を提供する場合には、その提供に要する費用は広告宣伝費として損金の額に算入可能。
- ✓ 提供に要する費用とは「提供した食品の帳簿額」を指し、食品の引取費用（配送費等）を企業が負担している場合は、これらの費用も含む。

※企業の社内ルール等に基づいた商品廃棄処理の一環で行われる取引であること。

※企業とフードバンクとの合意書に、提供した食品の転売等の禁止や、その食品の取扱いに関する情報の記録及び保存、結果報告のルールを定めており、提供した食品が目的外に使用されないことが担保されていること。

※企業が提供した食品の内容や提供量が分かる受取書等をフードバンクから受領する必要がある。

寄附にかかる税制上の取扱い

- ✓ 法人がフードバンクに支出した寄附金については、一般の寄附金として一定の限度額までが損金に算入可能。
- ✓ 認定NPO法人等などの特定のフードバンクに対する寄附金については、一般の寄附金とは別枠で損金算入限度額が設定される税制上の優遇措置あり。

フードバンクへの食品提供・寄附に係る税制上の取扱いについて（農林水産省ホームページ）

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank.html



寄附金付き未利用食品モデル構築事業（令和3年度予算）

- ✓ 食品ロス削減につながる商品（見切り品等）を寄附金付きで販売し、利益の一部をフードバンク活動の支援等に活用する新たな仕組みの構築のための検討・実証を支援。
- ✓ 令和3年度は、地方の食品スーパーで実証販売を実施。

＜事業イメージ＞



＜実証販売の様子＞

株式会社サンプラザ（高知県）



国の災害用備蓄食品の提供に関するポータルサイトについて



- 国の災害用備蓄食品のフードバンク等への提供について、農林水産省でポータルサイトを設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表することとしたところ。（令和3年4月21日関係府省庁申合せ）
- ポータルサイトは令和3年5月28日に立ち上げ、各府省庁が無償提供する災害用備蓄食品について、
①フードバンク等への引渡時期、品目、商品名、提供可能個数、申込期間等、②提供結果(提供先等)の情報を提供。
※ ポータルサイトの立ち上げ時には、各フードバンクに対して一斉に情報提供。その後も、案件がある都度に情報提供。
- 今後も、案件がある都度に各フードバンクに対して情報提供。運用状況や地方自治体のニーズを踏まえ、地方自治体における提供情報についても掲載可能とする予定。

農林水産省 English ホームサイト サイトマップ 文字サイズ 標準 大きく

逆引き事典から探す 組織別から探す キーワードから探す Google 検索

会見・報道・広報 政策情報 統計情報 申請・お問い合わせ 農林水産省について

ホーム > 新事業・食品産業 > リサイクル食品ロス > 食品リサイクル・食品ロス > 国の災害用備蓄食品の提供ポータルサイト

国の災害用備蓄食品の提供ポータルサイト

食品ロス削減や生活困窮者支援の観点から、災害用備蓄食品の有効活用に取り組んでいます。



国の災害用備蓄食品の有効活用について

※掲載先URL：

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/portal.html



国の災害用備蓄食品について、食品ロス削減及び生活困窮者支援等の観点から有効に活用するため、入れ替えにより災害用備蓄食品の役割を終えたものについて、原則として、フードバンク団体等への提供に取り組むこととしました。農林水産省においては、ポータルサイト（本ページ）を設け、各府省庁の情報を取りまとめて公表を行います（農林水産省にて情報集約を行っておりますが、詳細や申し込みについては、各府省庁までお問い合わせください）。

（注）賞味期限は、食べられなくなる期限ではなく、おいしく食べることができる期限であり、定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限です。このため、賞味期限が近づいている場合や、賞味期限を過ぎたものを提供しようとする場合には、例えば、安心して食べきる目安となる期限の情報提供を行うなど、円滑な提供に向けて配慮します。

地方自治体における「もったいない」を見直す動き

- ✓ 外食や小売店と協力して食品ロスに取り組む自治体が増加。平成28年10月には、自治体間でネットワークが構築されるなど、地域から「もったいない」を見直す取組が広がっている。
- ✓ 特に、宴会時に「食べきりタイム」を設け、食品ロスを減らす「3010運動」は、長野県松本市で始まり、福井県、静岡県、福岡市、佐賀市など多数の自治体に広がっている。



自治体間のネットワーク構築（H28.10月）
（全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会）



食べ残しゼロを推進する呼びかけ
（左：長野県松本市、右：福岡県福岡市）



宴会での食べ残しを減らす運動です

乾杯後 **30 分間** は席を立たずに料理を楽しみましょう

お開き **10 分前** になったら席に戻って料理を楽しみましょう

	調査対象宴会 (回)	参加人数(人)	食べ残し総量(g)	平均1人当たり 食べ残し量(g)
取組あり	4	59	417	7.1
取組なし	5	107	3,315	31.0

京都市の調査によれば、宴会で「幹事からの声かけ」や「卓上POPの設置」の取組を行った場合、取組なしにくらべて、食べ残し量が**約4分の1**に。

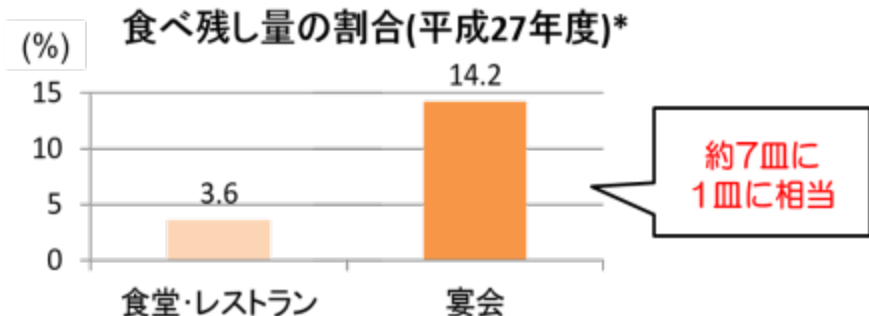
（調査対象数が少ないため一般化はできないことに留意）

資料：第60回京都市廃棄物減量等推進審議会（平成29年3月28日）

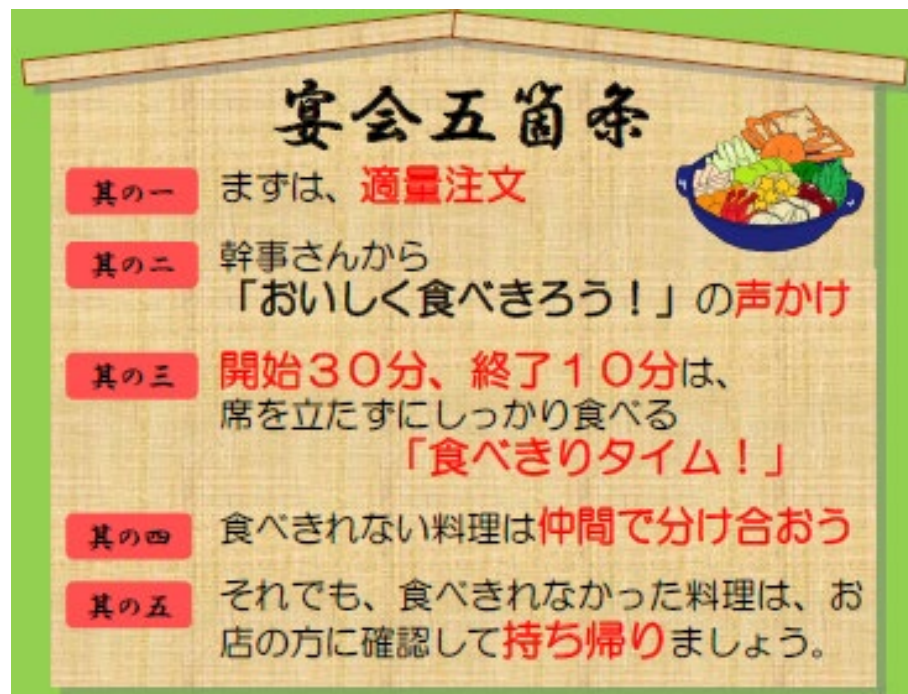
☆ 誰でもできる食品ロス削減～宴会編～

宴会での食べ残しを減らし、気持ちよくお開きしましょう。

- ✓ 外食産業は食品ロスの発生量が多く、特に宴会の食べ残しは食品提供量の14.2%（7皿のうち1皿が廃棄されていることに相当）。
- ✓ 地方自治体の全国ネットワーク活動の一環として、平成28年12月から1月の忘年会シーズンに、宴会時の食べ残しをなくすため「宴会五箇条」などの普及を実施。



*出典：農林水産省平成27年度食品ロス統計調査報告（外食調査）



外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン
紹介サイト↓

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



<対策のポイント>

フードバンク活動等を通じた食品ロス削減の取組、農林水産業・食品産業におけるプラスチック資源循環の取組を支援します。

<政策目標>

- 平成12年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン〔令和12年度まで〕）
- 海洋プラスチックごみによる追加的な汚染をゼロまで削減〔2050年まで〕

<事業の内容>

1. 食品ロス削減総合対策事業 123（70）百万円

① 食品ロス削減等推進事業

（調査・実証等）

- ア 食品事業者における商慣習の見直しに向けた検討・調査を支援します。
- イ 食品ロス削減につながる商品（見切り品等）を寄附金付きで販売し、利益の一部をフードバンク活動の支援等に活用する仕組みの構築を支援します。
- ウ フードバンク活動におけるマッチングシステムの実証・構築を支援します。
- エ 食品製造業における多様なロス発生要因の把握・分析と業務実態に応じた削減対策のための取組を支援します。
- オ 食品ロス削減を含め、持続可能な食品産業の発展に向けた環境対策等に取り組む優良者の表彰を支援します。

（フードバンク活動の支援）

- ・ 設立初期のフードバンク活動団体の人材育成の取組や生鮮食品の取扱量の拡大に向けた取組等に対して、研修会開催、倉庫の賃借料等を支援します。
- ・ 広域的な連携等の先進的な取組の倉庫の賃借料や活動費等を支援します。

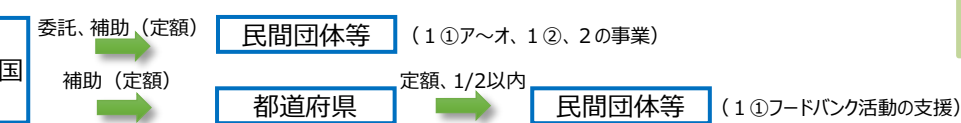
② 食品ロス削減等調査委託事業

食品ロスの実態把握のため食品関連事業者のデータベースの整備を実施します。

2. プラスチック資源循環の推進 39（27）百万円

環境配慮設計による減量化と代替素材への置き換えに向けた取組、使用済みPETボトルの新たなリサイクルモデルの構築、生分解性漁具の開発、農畜産業における廃プラスチック対策の推進、肥料のプラスチック被膜殻の効果的な流出防止対策等の調査・検証を支援します。

<事業の流れ>

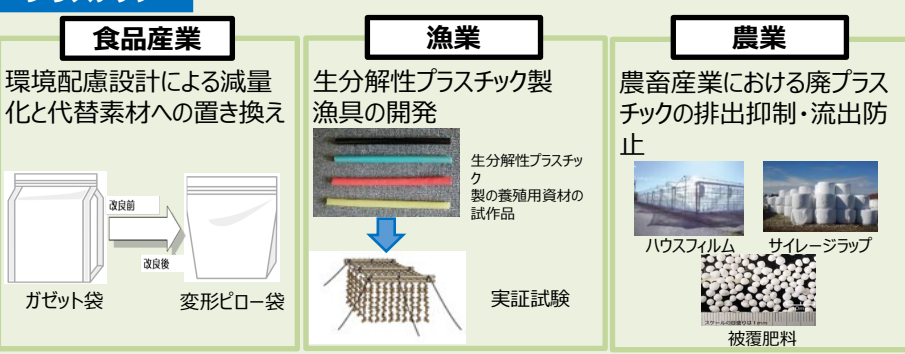


<事業イメージ>

フードバンク活動の支援



プラスチック



【お問い合わせ先】
大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2066）

＜対策のポイント＞

新型コロナウイルス感染症拡大の影響の長期化により、子ども食堂や生活困窮者等へ食品を届けやすくすることが課題となっており、子ども食堂等へ食品の提供を行っているフードバンクの役割が重要となっていることから、フードバンク活動を通じた食品ロス削減を図るため、**フードバンクに対して、食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる経費**を支援します。

＜事業目標＞

平成12年度比で事業系食品ロス量を半減（273万トン〔令和12年度まで〕）

＜事業の内容＞

1. フードバンク活動団体の食品受入能力向上支援

フードバンクに対して、子ども食堂等向けの**食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる経費**を支援します。

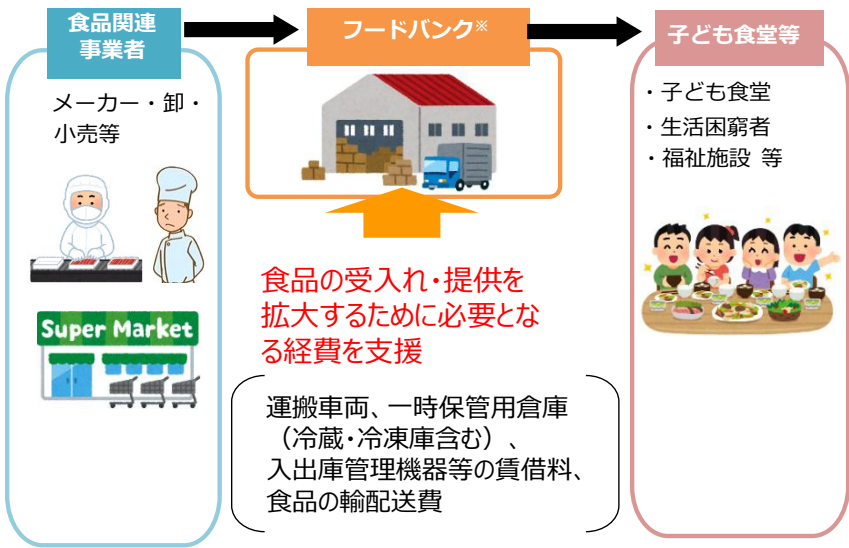
《対象経費》
食品の受入れ・提供を拡大するために必要となる
運搬車両、一時保管用倉庫（冷蔵庫・冷凍庫を含む）、入出庫管理機器等の賃借料、輸配送費

《補助率》
定額（補助上限額500万円）

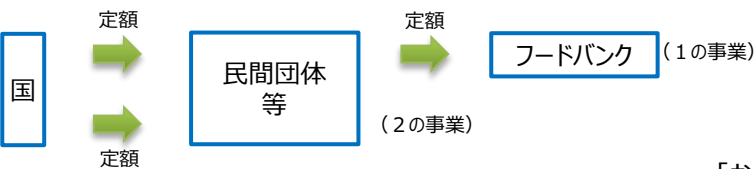
2. 食品製造業の食品ロス削減対策に対する支援

食品製造業における多様な**食品ロス発生要因を把握・分析**し、業務実態に応じた削減対策やフードバンク活動との連携のための取組を支援します。

＜事業イメージ＞



＜事業の流れ＞



※支援の対象となるフードバンク

- ・「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」（農林水産省公表）に基づく又は準じた食品の取扱いを1年以上行っていること。
- ・緊急事態宣言等による影響を受けて、子ども食堂等への食品の提供の拡大を図るため、食品の受入れ・提供体制の追加的な整備に取り組む計画を有すること。

【お問い合わせ先】 大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2066）

☆ 食品ロス削減に取り組む意思表示「ろすのん」

食品ロス削減国民運動シンボルマーク「ろすのん」



食品ロス削減に取り組む団体・企業の皆様は、簡単な申請だけでご利用いただけます。
(無料です)

「ろすのん」の説明や様式はこちら：

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html

利用件数:1,025件(令和3年11月末現在)

自治体、NPO法人、食品製造業・卸・小売・外食など
様々な団体・事業者で利用。



販促物で



食堂で



商品で



イベントで



レストランで



宅配車で



食品ロス削減に向けてできること



- ✓ 食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではない。
- ✓ それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。

製造

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 製造ミス削減
- ・ 賞味期限延長・年月表示化
- ・ 期限設定情報開示

卸売

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 売り切り
- ・ 配送時の汚・破損削減

小売

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 売り切り
- ・ 小容量販売
- ・ バラ売り

外食

- ・ 需要予測精度向上
- ・ 調理ロス削減
- ・ 食べ切り運動
- ・ 小盛サービス
- ・ 持ち帰り（自己責任）

家庭

- ・ 冷蔵庫・家庭内の在庫管理
- ・ 計画的な買い物
- ・ 食べ切り
- ・ 使い切り
- ・ 期限表示の理解

- ・ フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減
- ・ 余剰食品のフードバンク寄付

食品ロスの実態把握・削減意識共有、もったいない精神

4 食品リサイクルについて

•

•

•

•

•

食品リサイクル法の位置づけ



循環型社会形成の推進

循環型社会形成推進基本法
(基本的枠組み法)

容器包装リサイクル法

家電リサイクル法

食品リサイクル法

建設リサイクル法

自動車リサイクル法

小型家電リサイクル法

(取組の優先順位)

①発生抑制 (Reduce)

②再使用 (Reuse)

③再生利用 (Recycle)

④熱回収

⑤適正処分

食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた残さ等の食品廃棄物等について、

①発生抑制と減量化による最終処分量の減少

②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用

についての基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

食品リサイクル法の概要（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）



○主務大臣による基本方針の策定 （令和元年7月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

○再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示（省令）
 - ・再生利用等を行うに当たっての基準
 - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
 - ・発生抑制の目標設定 等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずべき措置

- ・食品の製造・加工過程…原材料の使用の合理化
- ・食品の流通過程…食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- ・食品の販売過程…食品の売れ残りを減少させるための工夫
- ・食品の調理・食事の提供過程…調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務（発生量が年間100トン以上の者）
- 事業者の再生利用等の円滑化
 - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
 - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言
 - ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

食品リサイクル法基本方針における食品ロス削減の位置づけ

- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(令和元年7月)



- ・「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに半減させる目標を設定。
- ・ 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が基準発生原単位以下になるよう努力。
- ・ 様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。

<具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）>

- ✓ 納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
- ✓ 賞味期限の延長と年月表示化
- ✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
- ✓ 食べきり運動の推進
- ✓ 食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入
- ✓ フードバンク活動の積極的な活用
- ✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進

等

食品廃棄物等の発生抑制に関する目標（2019年度～2023年度）

- ✓ 食品リサイクル法之最優先事項である「発生抑制」について、業種別に目標を設定。
- ✓ 2014年に設定した発生抑制目標値については、9割の事業者が既に目標値を達成。発生抑制をより進める観点から、2019年7月に新たに目標を設定（3業種で新規設定、19業種で引き上げ）。

業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位
肉加工品製造業	113kg／百万円	食用油脂加工業	44.7kg/t	食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	175kg／百万円→ 170kg／百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg／百万円	麺類製造業	270kg／百万円→ 192kg／百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。)	152kg／百万円→ 114kg／百万円
その他の畜産食料品製造業	501kg/t	豆腐・油揚げ製造業	2,560kg／百万円→ 2,005kg／百万円	居酒屋等	152kg／百万円→ 114kg／百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg／百万円	冷凍調理食品製造業	363kg／百万円→ 317kg／百万円	喫茶店	108kg／百万円→ 83.3kg／百万円
水産練製品製造業	227kg／百万円	そう菜製造業	403kg／百万円→ 211kg／百万円	ファーストフード店	108kg／百万円→ 83.3kg／百万円
野菜漬物製造業	668kg／百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg／百万円→ 177kg／百万円	その他の飲食店	108kg／百万円→ 83.3kg／百万円
味そ製造業	191kg／百万円→ 126kg／百万円	清涼飲料製造業(コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。)	429kg/t 421kg/kg	持ち帰り・配達飲食サービス業（給食事業を除く。)	184kg／百万円→ 154kg／百万円
しょうゆ製造業	895kg／百万円	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものに限る。)	14.8kg／百万円	給食事業	332kg／百万円（～2019年度）→ 278kg／百万円（2020年度～）
ソース製造業	59.8kg／t→ 29.7kg／t	各種食料品小売業	65.6kg／百万円→ 44.9kg／百万円	結婚式場業	0.826kg／人
食酢製造業	252kg／百万円	食肉小売業（卵・鳥肉を除く）	40.0kg／百万円	旅館業	0.777kg／人→ 0.570kg／人
パン製造業	194kg／百万円→ 166kg／百万円	菓子・パン小売業	106kg／百万円→ 76.1kg／百万円	75業種のうち、目標値を設定しない41業種についての考え方 ・17業種：密接な関係をもつ値（売上等）との相関がとれなかった。 ・24業種：食品廃棄物等のほとんどが、製造に伴い必然的に発生する不可食部等であり、産業活動への抑制に直接むすびつく恐れがあることから、業種としては発生抑制目標値の設定にじまないとした。 自主的な努力により、発生抑制に努めるとともに、再生利用のさらなる推進に努めることとする。	
菓子製造業	249kg／百万円	コンビニエンスストア	44.1kg／百万円		



・新たに目標設定した業種



・目標値を引き上げた業種

基本方針のポイント①



1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

- 食品廃棄物等の発生抑制を優先的に取り組んだ上で、再生利用等を実施。
- 食品循環資源の再生利用手法の優先順位は、飼料化、肥料化、きのこ菌床への活用、その他の順。

2. 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

【再生利用等実施率目標】

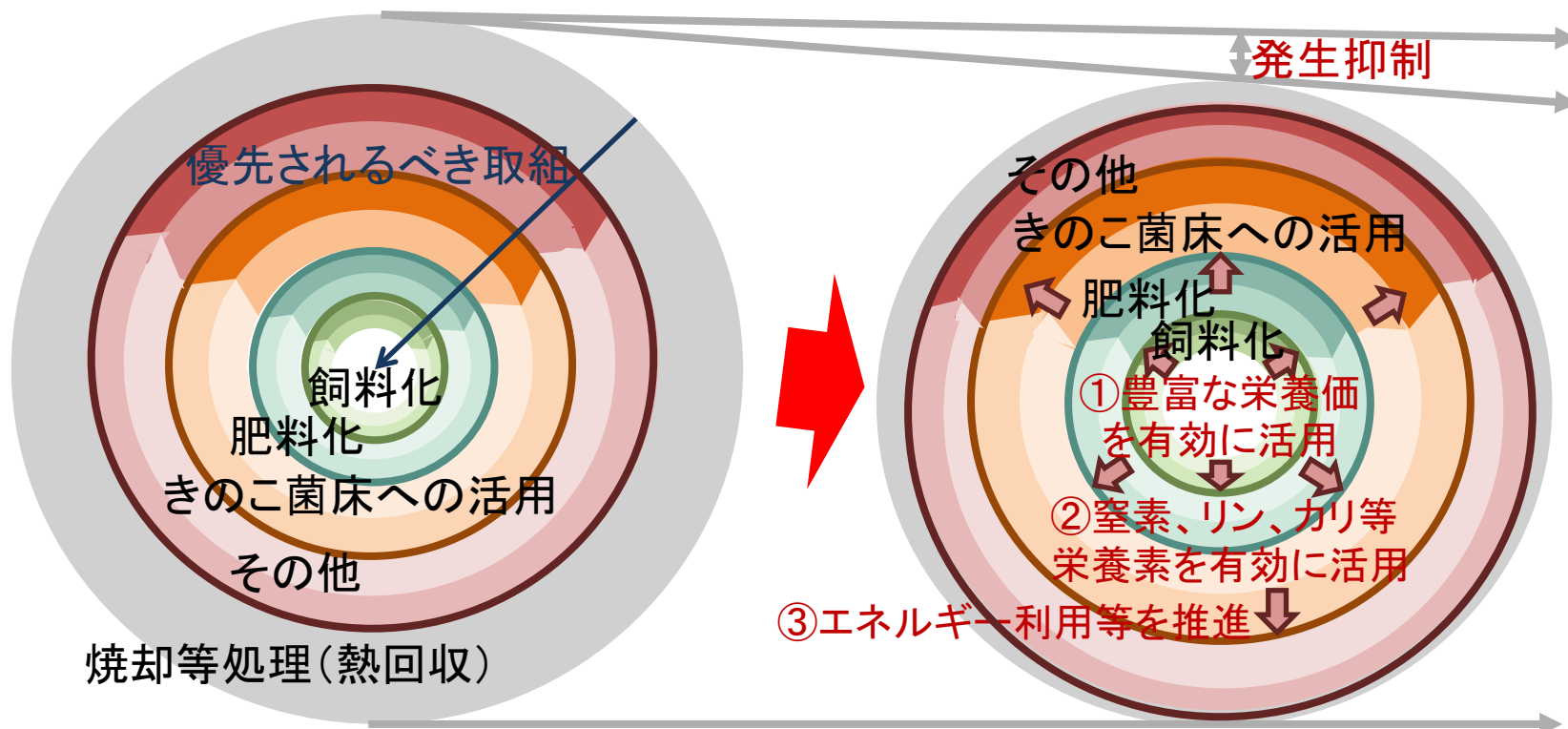
	(旧目標：2019年度まで)		(新目標：2024年度まで)
食品製造業	95%	➡	95%
食品卸売業	70%	➡	75%
食品小売業	55%	➡	60%
外食産業	50%	➡	50%

食品リサイクルの優先順位

- ✓ 再生利用手法の優先順位については、第一に資源循環が継続する「モノからモノへ」の再生利用を、環境負荷の低減に配慮しつつ優先。
- ✓ 食品リサイクル手法のうち、**飼料化**については、食品循環資源が有する豊富な栄養価を最も有効に活用できること等から最優先。次に**肥料化**（メタン化の際に発生する消化液を肥料利用する場合を含む。）、その次に**きのこ菌床への活用**を推進すべき。
- ✓ その上で、飼料化・肥料化・きのこ菌床への活用が困難なものについては、**その他の再生利用**（メタン化によるエネルギー利用等）を推進することが必要。

【食品リサイクルの現状】

【食品リサイクルの優先順位・方向性】



食品廃棄物の種類と再生利用の手法



- ✓ 食品製造業から排出される廃棄物は、均質で量が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料へのリサイクルが適している。
- ✓ 外食産業から排出される廃棄物のうち、食べ残し等は家畜に対して有害なものが混入する可能性があるため、飼料へのリサイクルに不向きなものが多く、比較的分別が粗くても対応可能なメタン化が有効。

業種	食品廃棄物の種類	分別のレベル	リサイクル手法
食品製造	●大豆粕・米ぬか	容易 ↑	飼料化 肥料化（堆肥化） メタン化
	●パン・菓子屑		
	●おから等		
	●製造残さ（工場）		
	●返品・過剰生産分		
食品卸・小売	●調理残さ（店舗）		
	●売れ残り（加工食品）		
	● // （弁当等）		
外食	●調理屑（店舗）		
	●食べ残し（店舗）		
家庭	●調理屑	困難 ↓	
	●食べ残し		

	メリット	デメリット
飼料化	・畜産農家におけるエコフィードの利用拡大により、需要は堅調	・異物除去や食品残さの品質管理・成分分析等が必要
肥料化	・初期投資が少なく技術的なハードルが低いことから新規参入が容易	・最終製品価格が安く、 <u>需要も必ずしも多くない</u> ため利益を上げにくい
メタン化	・他のリサイクル手法に比べて、比較的分別が粗くても対応が可能	・設備導入が高コスト ・ <u>副産物利用の方法に検討が必要で、処理する場合にはコストが必要</u>

※ 食品廃棄物の種類によっては、リサイクルに不向きなものもある

※エコフィードとは、食品廃棄物等及び農場残さを利用して製造された家畜用飼料の総称。

再生利用等実施率（業種別目標）



- ✓ 基本方針で定めた再生利用等実施率の業種別目標は、2024年度までに、食品製造業95%、食品卸売業75%、食品小売業60%、外食産業50%。
- ✓ 業種別目標は、個々の事業者ごとに算出される再生利用等の実施率目標（基準実施率）が達成された場合に見込まれる水準に設定。

再生利用等実施率の算出式

再生利用等実施率＝

$$\frac{\text{発生抑制量} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95(\text{※}) + \text{減量量}}{\text{発生抑制量} + \text{発生量}}$$

(※) 食品廃棄物残さ（灰分）を除いたものに相当する率

基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率＝前年度の基準実施率＋前年度基準実施率に応じた増加ポイント

(注1)20%未満は20%として基準実施率を計算

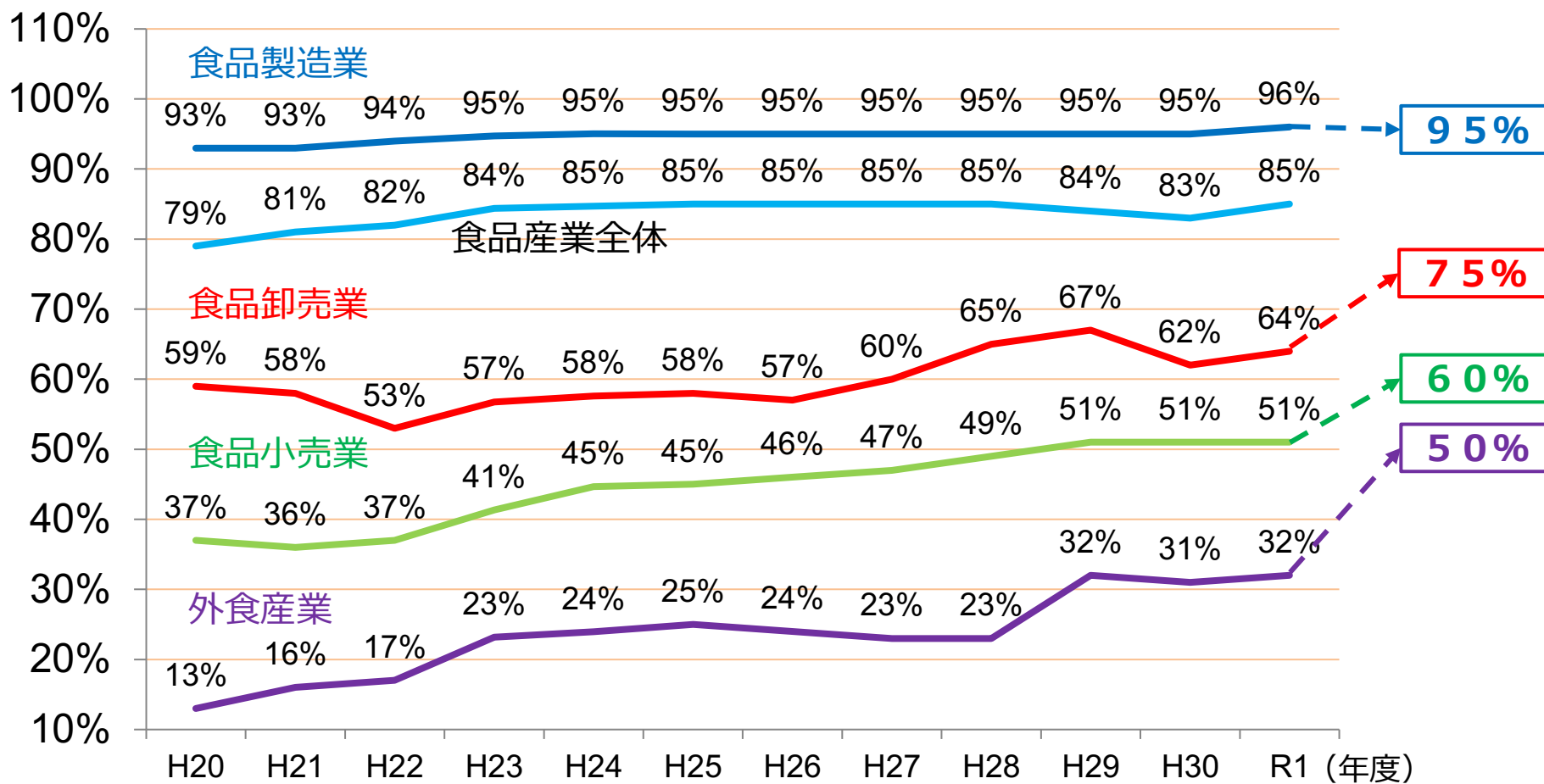
(注2)平成19年度の基準実施率は平成19年度の実績

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2 %
50%以上80%未満	1 %
80%以上	維持向上

食品産業における再生利用等実施率の推移



‘24年度目標



食品産業における食品リサイクルの現状



- ✓ 食品製造業から排出される廃棄物等は、量や性質が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料への再生利用が多い。
- ✓ 食品小売業や外食産業から排出される廃棄物は、衛生上飼料や肥料に不向きなものも多く、焼却・埋立等により処分される量が多い。

■ 令和元年度

(単位：万t)

業 種	食品廃棄物等の年間発生量													発生抑制の実施量
	計	再生利用	(用途別仕向先)							熱回収	減量	再生利用以外	焼却・埋立等	
			飼料	肥料	メタン	油脂及び油脂製品	炭化して製造される燃料及び還元剤	きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地	エタノール					
食品製造業	1,422	1,129	881	165	46	29	4	4	0	44	180	32	37	295
食品卸売業	25	13	4	8	0	1	0	0	0	0	1	2	8	3
食品小売業	119	44	18	12	3	10	1	-	0	0	0	0	74	32
外食産業	190	37	15	12	1	8	0	-	0	0	2	1	151	33
食品産業計	1,756	1,223	919	197	50	47	5	4	0	44	183	35	270	362

四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。



3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

【再生利用等】

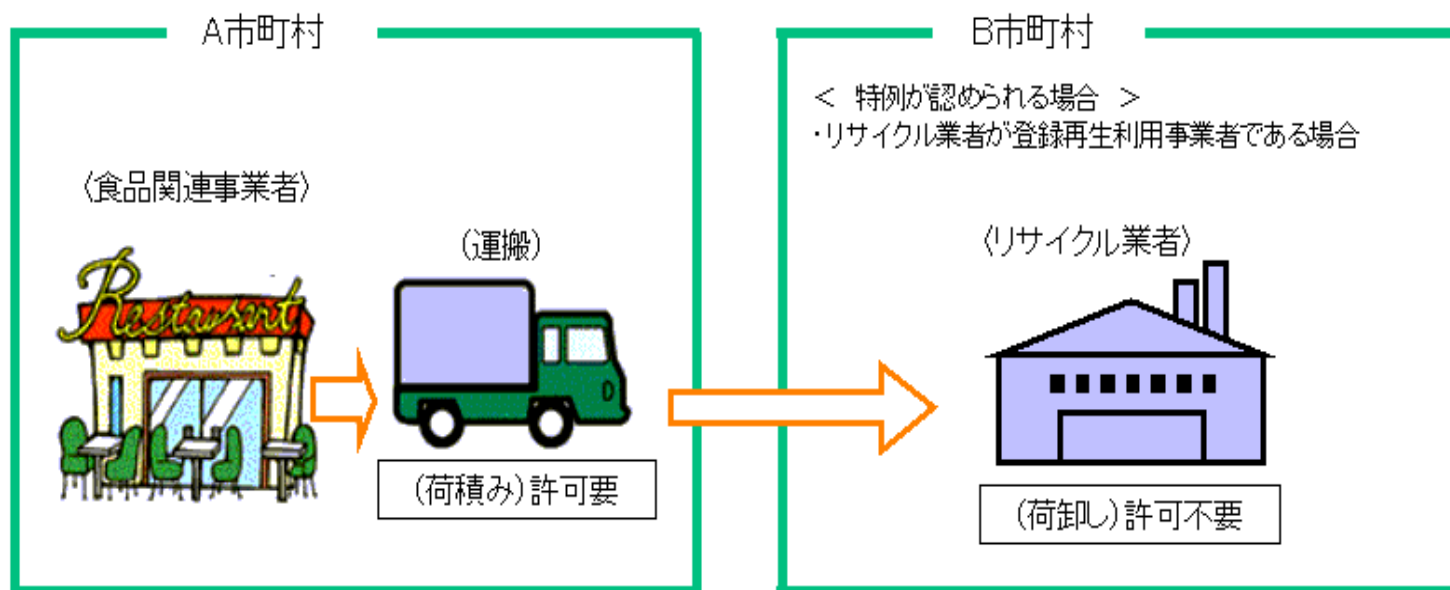
- ・ 食品廃棄物等を年間100トン以上排出する事業者からの定期報告について、再生利用等の実施状況を都道府県別・市町村別にも報告（都道府県別は平成27年度実績（平成28年度報告）、市町村別は令和元年度実績（令和2年度報告）から実施）。
- ・ 食品関連事業者の意識の向上とその取組の促進を図るため、定期報告データの公表内容を拡充。
- ・ 登録再生利用事業者の中で優良な事業者を自主的に認定する取組の活用
- ・ 広域的な食品リサイクルループの形成を促進。
- ・ 市町村による事業系一般廃棄物処理に係る原価相当の料金徴収の推進。

登録再生利用事業者制度の概要

- ✓ 食品廃棄物等の再生利用を行うリサイクル業者の育成を図るため、申請に基づき主務大臣がリサイクル業者を登録。（食品リサイクル法第11条）

1 制度の特例

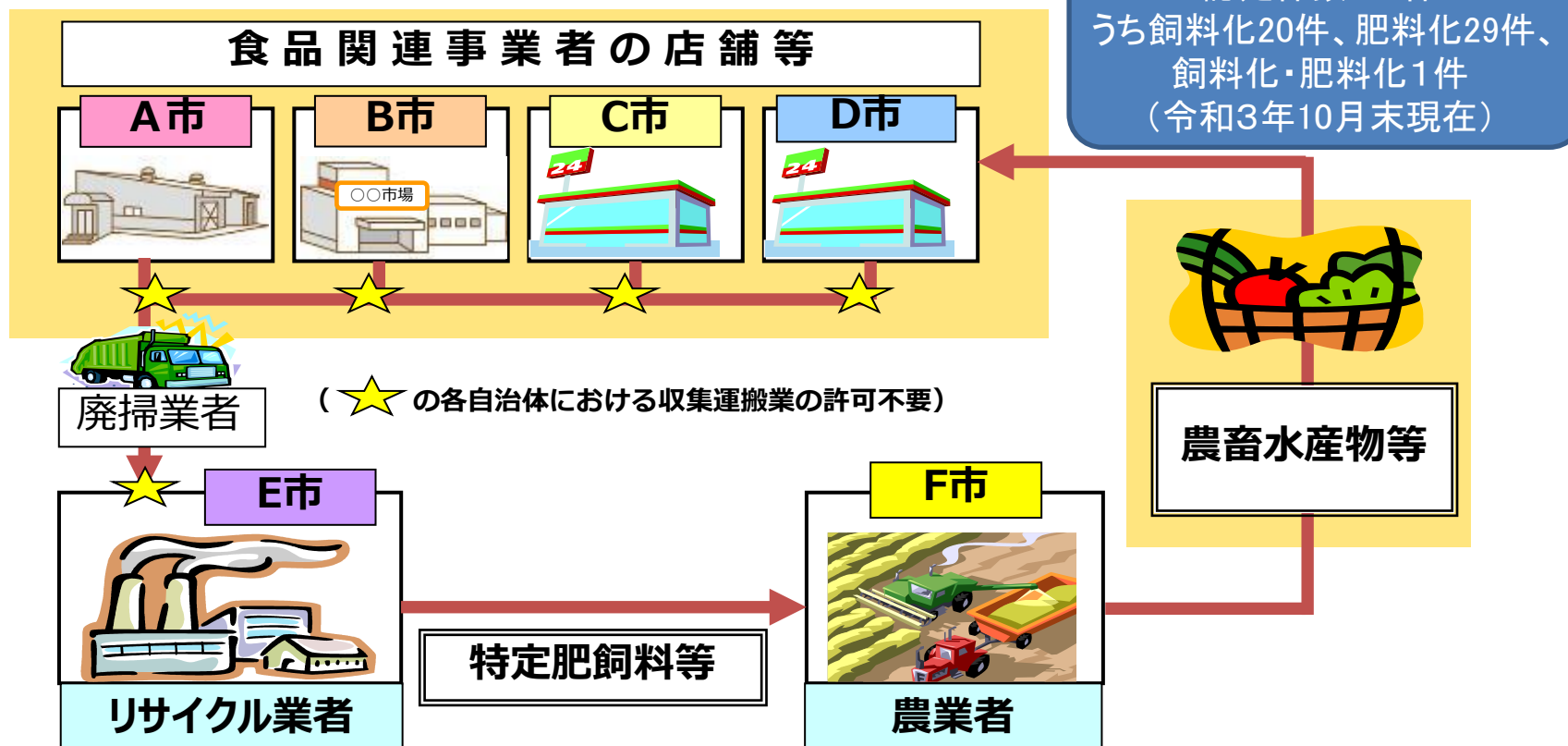
- 廃棄物処理法の特例
 - ① 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
 - ② 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃
- 肥料法・飼料安全法の特例
 - ・都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



2 登録事業場数：155事業場（149社）（令和3年7月現在）

食品リサイクルループの推進（再生利用事業計画認定制度）

- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を食品関連事業者が取り扱う、食品リサイクルループの形成を推進。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。



☆リサイクルループの事例～外食事業者の取組～

本再生利用事業計画では、外食事業者における調理くず等をドライエコフィードに加工して、採卵鶏の給餌に活用しています。なお、**点在する店舗からの食品残さの回収**にあたっては、**公益財団法人Save Earth Foundationが事務局**になることで、効率的な回収を実現しました。



5 みどりの食料システム戦略

•

•

•

•

•

みどりの食料システム戦略（概要）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

Measures for achievement of Decarbonization and Resilience with Innovation (MeaDRI)

令和3年5月
農林水産省

現状と今後の課題

- 生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
- 温暖化、大規模自然災害
- コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
- SDGsや環境への対応強化
- 国際ルールメイキングへの参画

「Farm to Fork戦略」(20.5)

2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)

2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

**農林水産業や地域の将来も
見据えた持続可能な
食料システムの構築が急務**

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

目指す姿と取組方向

2050年までに目指す姿

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 低リスク農業への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現

戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）

2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、

今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

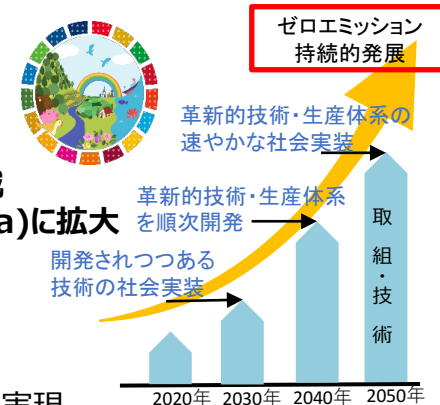
※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。

2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。

補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。

地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。



期待される効果

経済

持続的な産業基盤の構築

- ・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
- ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

社会

国民の豊かな食生活 地域の雇用・所得増大

- ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
- ・多様な人々が共生する地域社会

環境

将来にわたり安心して 暮らせる地球環境の継承

- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
- ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメイキングに参画（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

みどりの食料システム（具体的な取組）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

調達

1. 資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進

- (1) 持続可能な資材やエネルギーの調達
- (2) 地域・未利用資源の一層の活用に向けた取組
- (3) 資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発

～期待される取組・技術～

- 地産地消型エネルギーシステムの構築
- 改質リグニン等を活用した高機能材料の開発
- 食品残渣・汚泥等からの肥料成分の回収・活用
- 新たなタンパク資源（昆虫等）の利活用拡大等

生産

2. イノベーション等による持続的生産体制の構築

- (1) 高い生産性と両立する持続的生産体系への転換
- (2) 機械の電化・水素化等、資材のグリーン化
- (3) 地球にやさしいスーパー品種等の開発・普及
- (4) 農地・森林・海洋への炭素の長期・大量貯蔵
- (5) 労働安全性・労働生産性の向上と生産者のすそ野の拡大
- (6) 水産資源の適切な管理

～期待される取組・技術～

- スマート技術によるピンポイント農薬散布、次世代総合的病害虫管理、土壌・生育データに基づく施肥管理
- 農林業機械・漁船の電化等、脱プラ生産資材の開発
- バイオ炭の農地投入技術
- エリートツリー等の開発・普及、人工林資源の循環利用の確立
- 海藻類によるCO₂固定化（ブルーカーボン）の推進等

消費

4. 環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

- (1) 食品ロスの削減など持続可能な消費の拡大
- (2) 消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進
- (3) 栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進
- (4) 建築の木造化、暮らしの木質化の推進
- (5) 持続可能な水産物の消費拡大

～期待される取組・技術～

- 外見重視の見直し等、持続性を重視した消費の拡大
- 国産品に対する評価向上を通じた輸出拡大
- 健康寿命の延伸に向けた食品開発・食生活の推進

等

- ✓ 雇用の増大
- ✓ 地域所得の向上
- ✓ 豊かな食生活の実現

加工・流通

3. ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立

- (1) 持続可能な輸入食料・輸入原材料への切替えや環境活動の促進
- (2) データ・AIの活用等による加工・流通の合理化・適正化
- (3) 長期保存、長期輸送に対応した包装資材の開発
- (4) 脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化

～期待される取組・技術～

- 電子タグ（RFID）等の技術を活用した商品・物流情報のデータ連携
- 需給予測システム、マッチングによる食品ロス削減
- 非接触で人手不足にも対応した自動配送陳列

等

「みどりの食料システム戦略」が2050年までに目指す姿と取組方向

温室効果ガス	・2050年までに農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現を目指す。
化学農薬	・2040年までに、ネオニコチノイド系農薬を含む従来の殺虫剤を使用しなくてもすむような新規農薬等を開発する。 ・2050年までに、化学農薬使用量（リスク換算）の50%低減を目指す。
化学肥料	・2050年までに、輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量の30%低減を目指す。
有機農業	・2040年までに、主要な品目について農業者の多くが取り組むことができるよう、次世代有機農業に関する技術を確立する。 ・2050年までに、オーガニック市場を拡大しつつ、耕地面積に占める有機農業※の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大することを目指す。（※国際的に行われている有機農業）
園芸施設	・2050年までに化石燃料を使用しない施設への完全移行を目指す。
農林業機械・漁船	・2040年までに、農林業機械・漁船の電化・水素化等に関する技術の確立を目指す。
再生可能エネルギー	・2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、農林漁業の健全な発展に資する形で、我が国の再生可能エネルギーの導入拡大に歩調を合わせた、農山漁村における再生可能エネルギーの導入を目指す。
食品ロス	・2030年度までに、事業系食品ロスを2000年度比で半減させることを目指す。さらに、2050年までに、AIによる需要予測や新たな包装資材の開発等の技術の進展により、事業系食品ロスの最小化を図る。
食品産業	・2030年までに食品製造業の自動化等を進め、労働生産性が3割以上向上することを目指す（2018年基準）。さらに、2050年までにAI活用による多種多様な原材料や製品に対応した完全無人食品製造ラインの実現等により、多様な食文化を持つ我が国食品製造業の更なる労働生産性向上を図る。 ・2030年までに流通の合理化を進め、飲食料品卸売業における売上高に占める経費の割合を10%に縮減することを目指す。さらに、2050年までにAI、ロボティクスなどの新たな技術を活用して流通のあらゆる現場において省人化・自動化を進め、更なる縮減を目指す。
持続可能な輸入調達	・2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す。
森林・林業	・エリートツリー等の成長に優れた苗木の活用について、2030年までに林業用苗木の3割、2050年までに9割以上を目指すことに加え、2040年までに高層木造の技術の確立を目指すとともに、木材による炭素貯蔵の最大化を図る。 （※エリートツリーとは、成長や材質等の形質が良い精英樹同士の人工交配等により得られた次世代の個体の中から選抜される、成長等がより優れた精英樹のこと）
漁業・水産業・養殖業	・2030年までに漁獲量を2010年と同程度（444万トン）まで回復させることを目指す。 （参考：2018年漁獲量331万トン） ・2050年までに二ホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現することに加え、養魚飼料の全量を配合飼料給餌に転換し、天然資源に負荷をかけない持続可能な養殖生産体制を目指す。