

いばらきフードロス削減プロジェクト いばらきフードロス削減推進事業者協議会 について

2024年(令和6年)8月7日
茨城県

フードロス削減に取り組む背景

フードロスの放置は、環境悪化や食料危機に対する大きな脅威

「SDGs」における位置付け

- 「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たり食料の廃棄を2000年度の半減」
- 「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」



【日本】

- ・食料を輸入に大きく依存
(食料自給率(カロリーベース)2022年度:38% 先進国最低水準)
- ・廃棄物処理に多額のコスト
(市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費 2022年度:約2.2兆円)
- ・食料の家計負担 (2023年:消費支出の1/4以上)
- ・子どもの貧困 (2021年:9人に1人)

【世界】

- ・1年間で生産される食料(約40億ト)の1/3を廃棄(約13億ト)。世界温室効果ガスの1割
- ・人口の急増
(2021年:79億人→2050年:97億人)
- ・深刻な飢餓や栄養不良
(2022年:11人に1人が栄養不足)

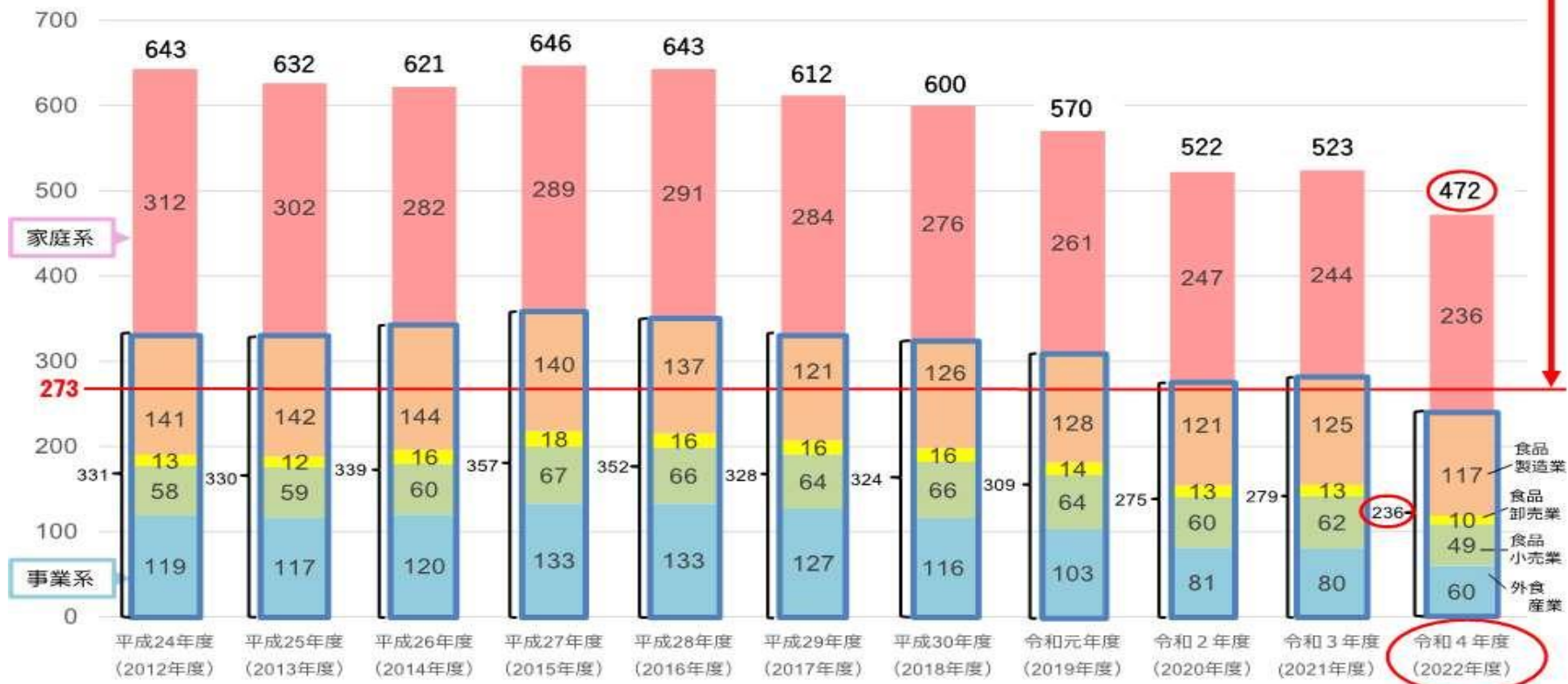
<現状> 食品ロス発生量の推移

■ 全国における食品ロス発生量の推移（出典：農林水産省・環境省）

令和4年度食品ロス量は472万トン、うち事業系は236万トン。

2030年度事業系食品ロス量削減目標
(273万トン)

(単位：万トン)



■ 茨城県における食品ロス発生量

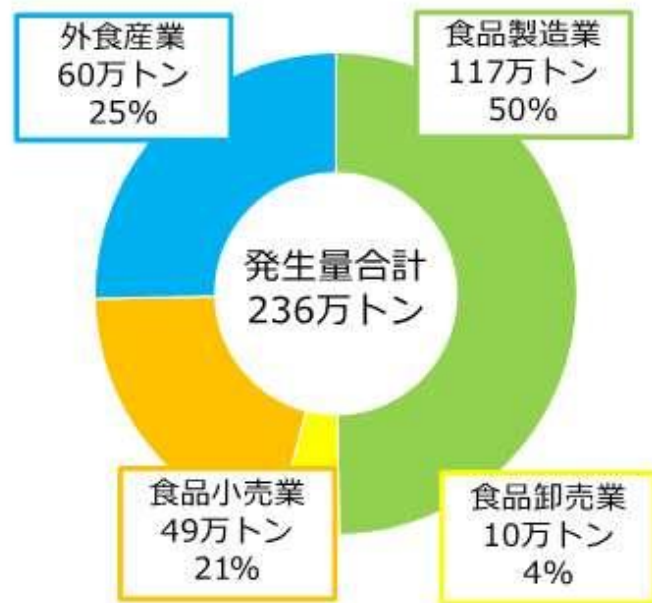
令和4年度…10.32～13.48万トン(事業系…5.27～8.07万ト、家庭系…5.05～5.41万ト)

※国推計を基に、経済センサス活動調査や人口等から推計

<現状> 食品ロス発生要因の内訳

■ 全国における食品ロス発生要因の内訳（農林水産省・環境省「令和4年度推計」）

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



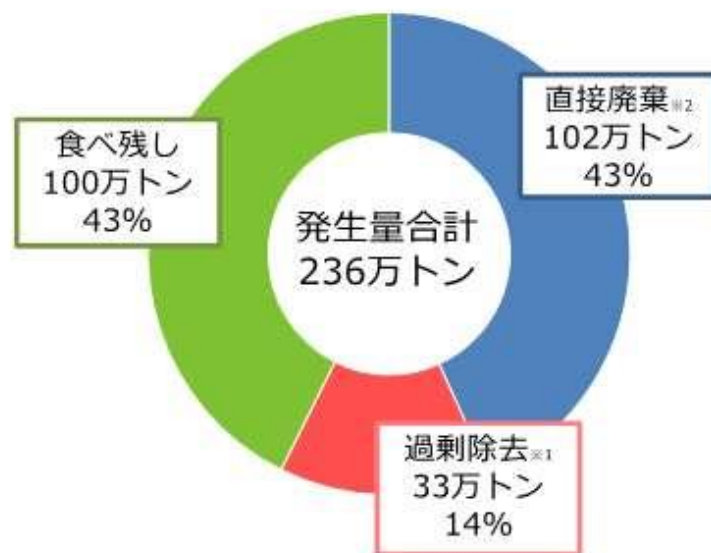
製造・卸・小売事業者

○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる

外食事業者

○作り過ぎ、食べ残しなどが食品ロスになる

家庭系食品ロスの内訳



※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

※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。

出典：消費者庁資料

● フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策

- ✓ 事業系食品ロスの発生要因は、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。食品ロス削減に向けて、製配販（製造・配送・販売）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。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因は、作りすぎや賞味期限切れによる廃棄など。食生活における適量の食材購入や食事量の調整など消費者への啓発が必要。

		主な食品ロスの発生要因	課題・対策の方向
事業系	食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ○商慣習 <ul style="list-style-type: none"> ・食品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、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を入荷しない ○販売機会の損失を恐れた多量の発注 ○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足 	<ul style="list-style-type: none"> ○商慣習の見直し ○需要に見合った販売の推進 <ul style="list-style-type: none"> ・小容量・ばら売りの販売 ・売りきりの工夫 ○フードバンクとの連携 ○消費者への啓発
	食品卸売業		
	食品小売業		
	外食産業	<ul style="list-style-type: none"> ○消費者の食べ残し 	<ul style="list-style-type: none"> ○注文受付時の配慮 <ul style="list-style-type: none"> ・小盛サービスの提供 ・食べ残しの持ち帰りの提供（消費者の自己責任） ○消費者への啓発
家庭系		<ul style="list-style-type: none"> ○食べ残し <ul style="list-style-type: none"> ・作りすぎ、好みに合わない ・家族の予定や体調の把握不足 ○過剰除去 <ul style="list-style-type: none"> ・皮の剥きすぎ等 ○直接廃棄 <ul style="list-style-type: none"> ・買いすぎ ・食材の在庫の確認不足などによる賞味期限切れ ・もらい物等により好みに合わない 	<ul style="list-style-type: none"> ○消費者への啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・買物前の食材確認、適量の購入 ・保存の工夫や使いきり ・調理の工夫 ・体調や状況に応じた適量の食事の準備 ・期限表示の理解 等 ○フードドライブ（賞味期限内の食品を対象）

事業者による取組の例

※**フードロス削減の基本：発生抑制・減量化・飼肥料等への利用・熱回収等再生利用**

分類	取り組みの一例	製造	卸売	小売	飲食	宿泊
発生抑制	需要に見合った調達、販売、製造 （A I 活用など）	●	●	●	●	●
発生抑制	賞味期限の延長 や年月表示化	●				
発生抑制 有効活用	社員食堂 の提供方法見直しや 社内販売 等	●	●	●	●	●
有効活用	リサイクル ：飼料化、肥料化、熱回収など	●				
有効活用	規格外品等の利用	●		●	●	●
有効活用	フードバンクや子ども食堂等への 寄付	●	●	●	●	●
有効活用	食品ロスに取り組む サイト、アプリ、窓口の活用	●	●	●	●	●
有効活用	冷凍による 保存期間延長 、期限間近商品の 値引き販売	●	●	●	●	●
有効活用	災害備蓄食品の利用 、リメイク、寄付など					●
啓発	食品表示に係る 正しい理解の促進	●	●	●		
啓発	食べきり運動／食べ残し料理の持ち帰り 促進				●	●
啓発	食品ロスの削減に関する積極的な 普及啓発 ・食育推進	●	●	●	●	●
商慣習	納品期限緩和 などフードチェーン全体での 慣習見直し	●	●	●	●	●

茨城県の特性

- 本県は、食料供給県として農・畜産物や加工食品を多く産出し、多くの食品を扱っている
 - ・ 全国第3位の農業産出額の農業県
 - ・ 全国第7位の食料品製造品出荷額の工業県
 - ・ 東京中央卸売市場における本県産青果物の取扱金額シェアは21年連続日本一

本県は、フードロス対策の対象物が多く、フードロス削減に取り組む意義が大きい



フードロス削減に向けた施策を総合展開 ※リサイクル利用含む



農業産出額合計 4,409億円
全国第3位 (2022年)

〔うち畜産産出額合計 1,340億円
全国第5位 (2022年)〕

(出典：農林水産省「生産農業所得統計」)

食料品製造品出荷額 計 15,191億円
全国第7位 (2021年) (663事業所)

(出典：総務省・経済産業省「経済構造実態調査」)

県の主な食品ロス削減取組

食品ロス削減推進計画（推進体制や基本的施策について位置付け）

資源循環推進課 （消費者啓発）



■ 「てまえどり」の推進

R3～消費期限の近い商品から購入する消費行動の啓発
R5.10～県内約1,750店舗（11企業）で掲出

■ 「いばらき食べきり協力店」の募集

H30～事業者の主体的な取組促進 R6.6.1現在164店舗

■ 庁内連絡会議の設置、関係者間の意見交換

関連企業・団体との意見交換

■ フードドライブの実施

企業やフードバンクと連携

■ 啓発用教材の配布

R1～県内小学校高学年向け 441校

環境政策課 （事業系フードロス削減）

- ★ 4つのプロジェクトを一体的に推進
- PJ1 食品製造・卸・小売ロス対策
 - PJ2 外食ロス対策
 - PJ3 生産農家ロス対策
 - PJ4 食品廃棄物の飼料化

フードロス削減量
R4～R5累計 約96トン

いばらきフードロス削減プロジェクト（R3.7～）

■ マッチング支援コーディネート窓口設置

R4.6～フードロスを抱える事業者と活用事業者をマッチング
相談件数263件、マッチング38件（～R6.3）

■ リサイクル飼料化研究会

R4.12～食品残渣等のリサイクル飼料化を研究

■ 干しいも資源循環モデル形成支援事業

R5 干しいも残渣の飼肥料化機械等導入経費を補助

■ 食品残渣資源循環モデル形成支援事業

R6 食品残渣の飼肥料化設備等整備・実証経費を補助

NO!FOOD LOSS

いばらきフードロス削減プロジェクト

相談
無料

マッチング支援 コーディネート窓口が できました!

フードロスを抱える事業者様と活用したい事業者様のお悩み・ご相談を受け付けています。

フードロス発生事業者様

食品製造
製造ミス・店着期限切れ
新商品入替

外食
調理ロス・食べ残し

BAKERY **卸・小売**
売れ残り・販売期限切れ
配送時棄損

生産農家
収穫ロス・規格外・需給不均衡

フードロス活用事業者様

食品製造・小売
規格外品を利用したジャム・菓子
を製造したい

福祉・支援団体
子ども食堂、困窮者に食品を届けたい

マッチング **フードシェアリング**
Webサービスやアプリで
販売したい

畜産農家・飼料事業者
食品ロスを活用した
飼料を作りたい、使いたい

相談窓口 お問い合わせ

(株)常陽産業研究所 地域コンサルティング部 水戸市三の丸1-5-18
月曜～金曜 9:00～17:00(祝日・年末年始は除く)

TEL: 029-233-6734

E-mail: no-foodloss@joyobank.co.jp

〈相談フォーム〉
右の二次元コードから
アクセスしてください。



ご相談いただいた内容について、相談者の事前の承諾なしに第三者へお伝えすることはございませんので、お気軽にご相談ください。

茨城県県民生活環境部環境政策課

TEL : 029-301-2933

E-mail : kansei1@pref.ibaraki.lg.jp

いばらきフードロス削減



マッチングでフードロスを 削減できました!

規格外のレンコンをホテルにマッチング



レンコン農家

相談内容

形が悪い、傷や欠けがあるなどの規格外品が一定量
出てしまう。
活用先を紹介してほしい。

活用方法

味も食感も規格品と全く変わらないことから、
ホテルでの食事やホテル内の飲食店で使用しています。



ホテル



ホテルの料理に!



規格外のリンゴを子ども食堂支援団体にマッチング



リンゴ農家

相談内容

規格外のリンゴ(傷、形が悪いなど)をジュースを作る
農家に譲っていたが、豊作で引き取り手がいない。
もったいないので活用してほしい。

活用方法

子ども食堂などを運営するNPO法人を通じて、
県内の子ども食堂や福祉施設に届けました。



子ども食堂支援団体



子どもたちに!



ニンジンの端材を酪農家にマッチング



カット野菜工場

相談内容

カットの工程で発生するニンジンの端材を活用
してほしい。

活用方法

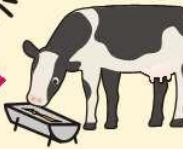
乳牛の飼料にしています。
他の端材も活用できるか検討中です。



酪農家



乳牛の飼料に!



その他の マッチング

・規格外野菜を外国人支援団体に
・ブロッコリーの端材を酪農家に
・規格外さつまいもをホテルになど
【子ども食堂関係にマッチング】
・直売店の野菜 ・養鶏場の卵 ・食品加工事業者の冷凍ハムカツ ・食品卸業者の冷凍食品 など

お気軽にご相談ください

いばらきフードロス削減プロジェクト マッチング支援コーディネート窓口

(株)常陽産業研究所 地域コンサルティング部 水戸市三の丸1-5-18 TEL: 029-233-6734

月曜～金曜 9:00～17:00(祝日・年末年始は除く)

E-mail: no-foodloss@joyobank.co.jp

ご相談いただいた内容について、相談者の事前の承諾なしに第三者へお伝えすることはございません。

茨城県県民生活環境部環境政策課

TEL: 029-301-2933

E-mail: kansei1@pref.ibaraki.lg.jp



いばらきフードロス削減推進事業者協議会（案）

設置目的

事業系フードロスのさらなる削減を図るため、食品関連団体、事業者等が一堂に会し、事業者における具体的な取組を検討し、食品業界全体で推進していくことを目的に、いばらきフードロス削減推進事業者協議会を設置する。

協議事務

- ・ フードロス削減に関する取組の検討及び推進に関すること。
- ・ フードロス削減に関する情報交換及び情報提供に関すること。
- ・ フードロス削減に関する普及啓発に関すること。
- ・ その他フードロスの削減のために必要な事項に関すること。

事業者

食品廃棄物の削減
環境負荷の低減



事業者の**利益向上**
環境に配慮する事業者として**社会貢献**

県全体

食料供給県である本県として、食品関連事業者と行政が連携して
フードロス削減に積極的に取り組んでいる姿を対外的に発信

協議会構成

【県：県民生活環境部（事務局）】

● 食品関連団体・事業者（10者）

フードロス削減の実践主体

食品5業態*ごとに、食品関連団体及び業種を代表する食品事業者

(*5業態：食品製造業、食品卸売業、食品小売業、宿泊業、飲食業)

● 有識者等（4者）

学識経験者、消費者団体、フードバンク、市町村

アドバイザー的役割

2024年度の実施方針

- ▶ 県内の食品関連団体・事業者が**共通**に取り組む**いばらき版取組メニュー**を取りまとめ、**幅広く周知**
- ▶ 県内の食品関連団体・事業者の**取組状況を積極的に発信**



- ▶ 県内の食品関連団体・事業者は、メニューから自らの取組を選択して公表

実施計画

会議等	時期	議題等
第1回会議	8月7日	<ul style="list-style-type: none"> ・協議会の設置趣旨・取組方針の確認 ・取組事例の発表①
	8～9月	【実態調査】業種別／事業者別の取組事例・事業者の意識
第2回会議	10月頃	<ul style="list-style-type: none"> ・実態調査結果や協議会メンバーの意見を踏まえ、共通取組メニューを取りまとめ ⇒食品事業者への周知や連携方策を検討 ・取組事例の発表②
第3回会議	2月頃	<ul style="list-style-type: none"> ・団体・事業者による取組状況の公表 ・次年度の取組方針の検討

実態調査

- 調査名称 事業系食品ロスに係るアンケート
- 実施主体 茨城県（県民生活環境部資源循環推進課）
- 目的 食品廃棄物や食品ロス削減に向けた今後の茨城県の取組検討、及び茨城県廃棄物処理計画（食品ロスに関する事項）の策定に向けた基礎資料として用いるため
- 実施期間 2024年8月～9月
- 調査対象 県内食品関連事業所 約1,600事業所（標本調査）
- 調査方法 郵送
- 回答方法 紙、インターネット
- 調査項目
 - ・ 事業所基本情報（業種、業務内容、年間売上高、従業員数）
 - ・ 発生状況（食品ロス発生量、発生原因割合）
 - ・ 再生利用状況（方法）
 - ・ 削減取組（取組項目、うち特に成果に繋がっている取組項目3つ）
 - ・ 課題、取り組めない理由
 - ・ 情報入手先
 - ・ 県の取組の認知、県への要望