



食品ロス問題の現状と課題

ーいよいよREUSEへー

第1回 いばらきフードロス削減推進事業者協議会

2024年8月7日（水）

日本女子大学

ドギーバッグ普及委員会

小林富雄



Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

3.まとめ

コロナ禍を経て家庭系食品ロスも減少傾向？

単位:万t	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物(事業系)			1,953	2,010	1,970	1,767	1,765	1,755	1,624	1,670	1,525
食品廃棄物(家庭系)			822	832	789	783	766	754	748	732	707
食品廃棄物合計	2,801	2,797	2,775	2,842	2,759	2,550	2,531	2,509	2,372	2,402	2,232
食品ロス(事業系)	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236
食品ロス(家庭系)	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236
食品ロス合計	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472
不可食部	2,158	2,165	2,154	2,196	2,116	1,938	1,931	1,939	1,850	1,879	1,760
	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	幾何平均
食品廃棄物(事業系)			102.9%	98.0%	89.7%	99.9%	99.4%	92.5%	102.8%	91.3%	97.8%
食品廃棄物(家庭系)			101.2%	94.8%	99.2%	97.8%	98.4%	99.2%	97.9%	96.6%	98.4%
食品廃棄物合計	99.9%	99.2%	102.4%	97.1%	92.4%	99.3%	99.1%	94.5%	101.3%	92.9%	98.1%
食品ロス(事業系)	99.7%	102.7%	105.3%	98.6%	93.2%	98.8%	95.4%	89.0%	101.5%	84.6%	97.9%
食品ロス(家庭系)	96.8%	93.4%	102.5%	100.7%	97.6%	97.2%	94.6%	94.6%	98.8%	96.7%	97.4%
食品ロス合計	98.3%	98.3%	104.0%	99.5%	95.2%	98.0%	95.0%	91.6%	100.2%	90.2%	97.7%
事業系廃棄物-ロス			-2.4%	-0.6%	-3.5%	1.1%	4.1%	3.5%	1.4%	6.7%	
家庭系廃棄物-ロス			-1.3%	-5.9%	1.6%	0.6%	3.9%	4.6%	-0.9%	-0.1%	
不可食部	100.3%	99.5%	101.9%	96.4%	91.6%	99.6%	100.4%	95.4%	101.6%	93.7%	98.2%

R4は前年比で食品ロスが事業系大幅減、家庭系も前年比96.7%
 家庭系の不可食部は可食部よりも減っている？(0.9%、0.1%)

なごや！ 食品ロスなくし隊

みなさんのチャレンジをご紹介します！

令和4年10月の食品ロス削減月間に「なごや食品ロスなくし隊」のみなさんが実践
たくさんのご応募ありがとうございました。

各チャレンジのメニュー評価はご参加いただいたみなさまの平均値になります。

なお、紹介にあたり、応募いただいた感想の一部を編集させていただいています。

食材使い切り親子クッキング教室

ソーシャルメディアへのリンクは別ウィンドウで開きます

ツイート

シェア

このページを印刷

食材を無駄なく使う料理方法を知っていただくため、親子向けの料理教室を開催します！

日時

令和5年度の実施は終了いたしました。

令和5年8月30日（水曜日）午前10時30分から午後1時30分まで

場所

[中生涯学習センター（中区橋一丁目7-11）](#)

メニュー

- ・お野菜ポロネーゼ
- ・キャベツのコールスロー
- ・季節のフルーツシャーベット



賞味期限「3分の1ルール」、名古屋市が緩和促す ロス削減

愛知 [+フォローする](#)

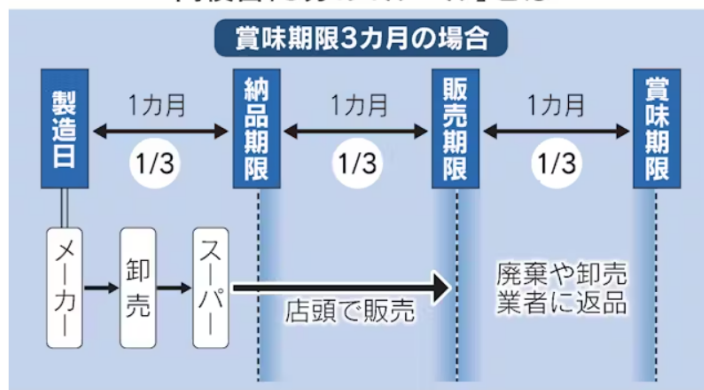
2024年4月16日 16:45 (会員限定記事)

保存

📄 📧 📌 🗑️ 📱 📌

名古屋市は小売店の食品ロス削減を強化する。2024年度中にも小売り各社に対し、製造日から賞味期限までの期間の3分の2を過ぎた食品を販売しない商慣習「3分の1ルール」の緩和を促す。賞味期限が近い食品を効果的に販売するための実証実験を数店舗で実施する。返品や廃棄を減らすことで物流の負担軽減にもつなげる。

商慣習「3分の1ルール」とは



- ・消費者庁においては、食品ロス削減推進本部事務局の立場からの基本方針改定作業に加え、食品表示、食品寄附促進、食べ残し持ち帰り促進、普及啓発等の観点から下記の取組を実施。
- ・基本方針改正やガイドライン等については年度末までに成果の取りまとめを行う。

主な施策項目	2023年度	2024年度	消費者庁における進捗状況（6月末時点）
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）	※基本的な方針見直し（閣議決定）		⇒事務局として基本方針の改定の考え方を整理
食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることのできる食品」の取扱いについて具体的に検討【消】		⇒第1回「食品期限表示設定のためのガイドライン」の見直し検討会を開催（5月27日）
食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化	<ul style="list-style-type: none"> ・一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）【消、農、環、厚、こ、法】 ・食品寄附関係者が加入しやすい保険の仕組みに関する官民協力の下での検討【消】 ・食品関連事業者に対する税制上の取扱いや優良事例の周知・発信【農、消】 		⇒第1回食品寄附等に関する官民協議会を開催、ガイドライン構成案等について検討（5月9日） ⇒第1回食品寄附等に関する保険分科会を開催、保険の論点を議論（6月27日） ⇒第1回食品寄附等に関するDX分科会を開催、ベース・レジストリ等を議論（6月24日）
フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援（※別紙参照）	先進的なフードバンクへの輸配送等支援【農】、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難者や経済的に困窮している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援【農、こ、厚】、食品の無償提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施【消】、重層的支援体制整備事業等を活用したフードバンク団体等・地方自治体等の連携促進【厚】、食事の提供等を行うことも食堂の支援【こ】		
食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力する飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施）【消、農、環、厚、法】		⇒法律専門家や飲食店事業者等の意見を聴き、実情を踏まえたガイドライン作成に向けて検討
企業の排出抑制の具体的取組の公表			
1/3ルール等商慣習見直し促進	食品業界・消費者・行政が構成員となる「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数・大括り表示等）の見直し等に係る取組の促進【農】		
食品のリユース促進			
食品ロス状況把握と削減策促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成【環】		
国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし製品・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け【環】		
期限表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知【消】		⇒啓発資料等で引き続きの期限表示の理解促進
経済損失と環境負荷試算	算出法確立	食品ロス量と併せて経済損失と温室効果ガス排出量の試算値を公表【消、農、環】	⇒試算値を示した啓発資料で周知広報を実施
地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築【経】、食品廃棄ゼロエリア創出【環】		
学校、保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実【文】、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ【文】、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援【こ、文】		
国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資材開発【消】		⇒2025大阪・関西万博に向けた調査事業を実施
ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決【農】、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発【経】		

二〇二三年までの半減目標の達成

資料1

資料3-2

資料3-3

資料3-4

資料3-5

Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

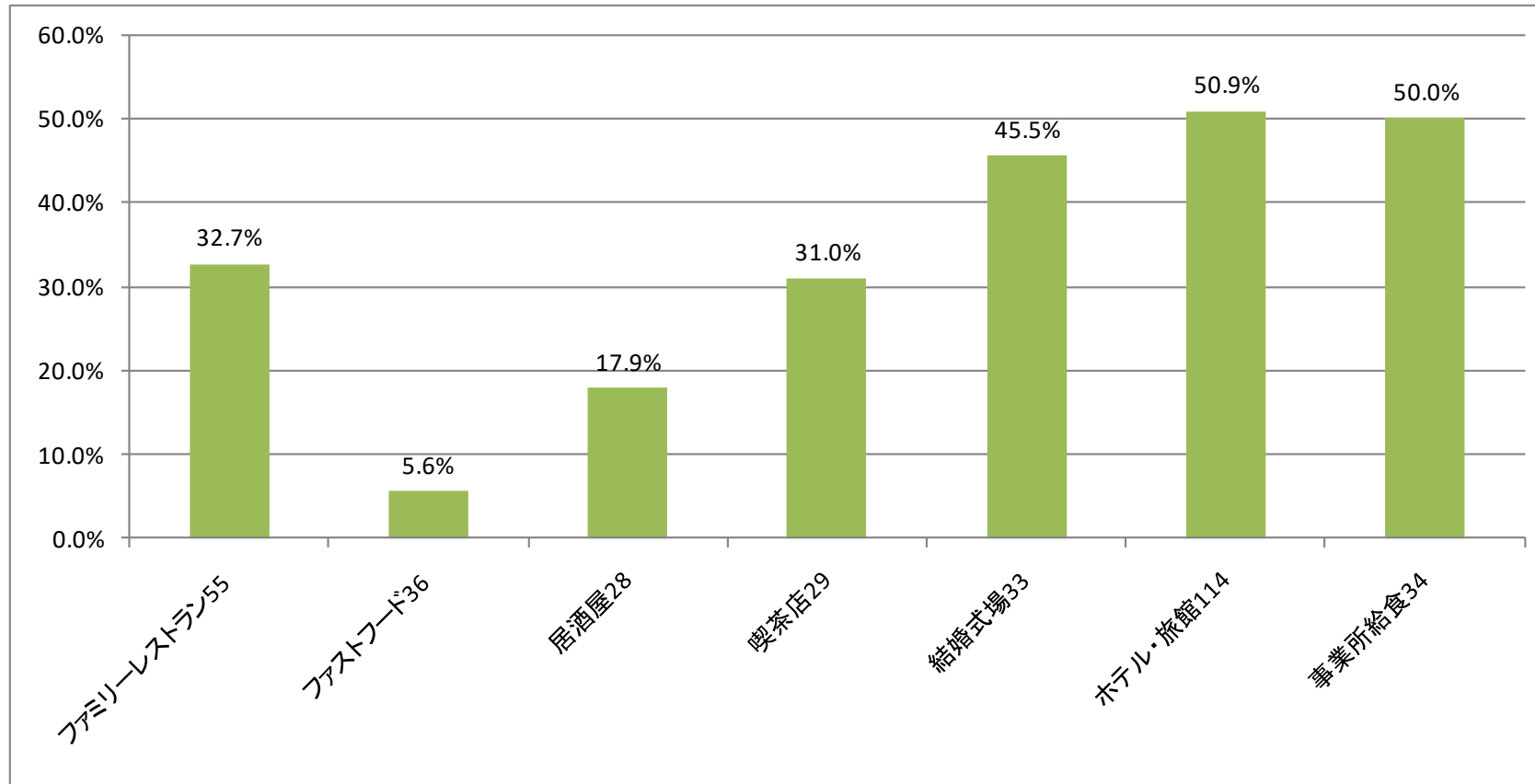
① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

3.まとめ

食べ残しの持ち帰りに伴うトラブル発生を避けるために持ち帰りは認められない



『平成21年度食品廃棄物発生抑制推進事業食品廃棄物等発生抑制調査検討委員会報告書』平成22年3月；財団法人食品産業センター

日本でよくみられる過度な衛生管理

ドギーバッグ普及委員会会員制度



委員会HP



自己責任において
持ち帰ります。

THANKS FOR YOUR HEART.
ドギーバッグ普及委員会



www.doggybag-japan.com



※会員費（スターターキット費用）

個人会費 1,000円（1セット）、飲食店・企業会費5000円（6セット）

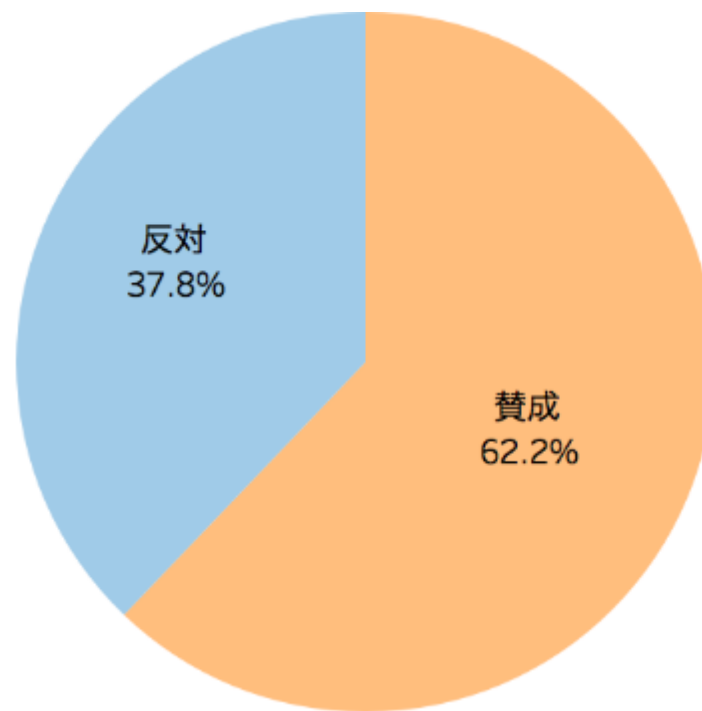
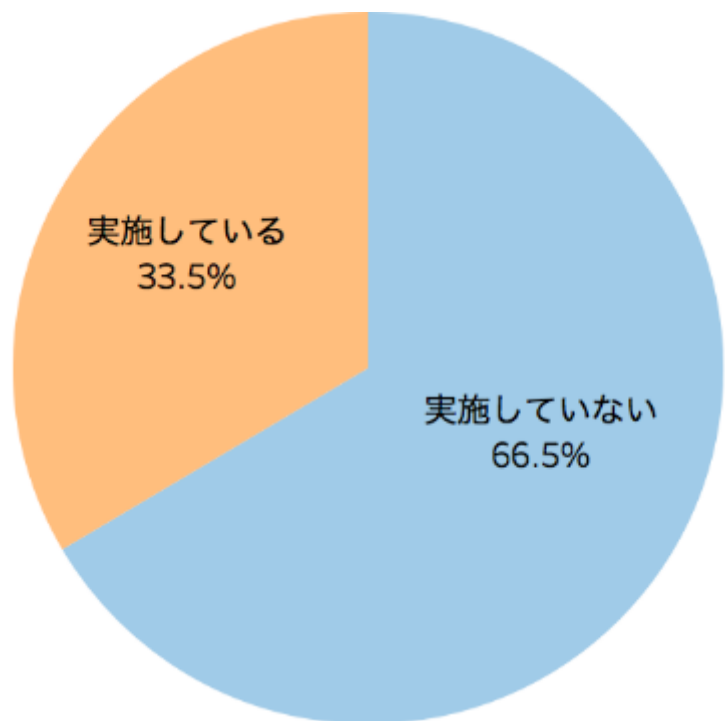
個人自己責任会員 300円、飲食店**自己責任会員** 500円

年会費等の維持費はございません、登録のみ（無料）でもデータDL可

全国に800名以上の会員（うち企業100程度）



左：あなたのお店では、食べ残しの「持ち帰りサービス」を実施していますか？
右：あなた自身は食べ残しの持ち帰りサービス実施に賛同しますか？（全体）



「飲食店の食品ロスに関する意識調査」クックビズ総研調べ（2018年）

言行不一致

福岡市の取り組み（2009年～）

1 経緯

福岡市では、国が平成9年に定めた「学校給食衛生管理の基準」に基づき、食べ残しパンの持ち帰りを禁止していたが、このことの是非についての議論の高まりを受け、平成21年9月より3回にわたり福岡市立学校給食運営検討委員会で審議。審議結果を踏まえ、平成22年2月に以下のとおり方針決定＝現行の取扱い

- ・児童生徒の安全を第一義とし、一人の犠牲者も出さない見地から、持ち帰りの禁止を継続する。
- ・食べ残しについての議論の前に、まずは、児童生徒が完食できるよう様々な工夫・取組みを一層進めていく
- ・今後も動向に注目していく。

学校給食を取り巻く状況の変化（食べ残し量の減少や異物混入件数の減少など）
（参考）小学校におけるパンの残滓率
H20年 12.7% → H22年 4.0%

やむを得ない理由により食べ残したパンの持ち帰りについて検討開始

【検討にあたっての前提】

- ・児童の安全
- ・児童の心身の健全な発達と健康保持（1日に必要な栄養素や栄養量の1/3を提供）
- ・食べ物を大切にす気持ちや給食関係者への感謝の心を養う
- ・児童の「生きる力」を養う
- ・学校給食衛生管理基準（「持ち帰りは衛生上の見地から禁止が望ましい」とされている）

食べ残しパンの持ち帰りを可能とした場合にどのような問題が生じるのかを確認するため、試行を実施

試行対象校：栄養教諭・学校栄養職員配置小学校 55校

試行期間：平成23年9月中（保護者への周知や希望調査終了後）から
平成24年3月22日まで

2 試行の結果と考察

- (1) 持ち帰ったパンによる健康被害の発生について
試行校から異物混入や食中毒等による健康被害の発生に関する報告はなかった。
- (2) 完食に向けた取組みへの影響について
試行校から「完食に向けた指導が難しくなった」、「食べ残しが増えた」との報告もあったが、全体としては、試行後（11月）のパンの残滓率は試行前（6月）よりも減少しており、食べ残しパンの持ち帰りが安易な食べ残しにつながったとは言えず、これまでの完食に向けた取組みによるものと考えられる。
- (3) その他
「つぎは完食するように声をかけている」など、持ち帰ったパンをきっかけとして家庭でも給食の完食について話題にしたり、「食べ残した量で、その日の体調を知ることができる」、「完食できないことに悩み、不安そうにしていたのがなくなった」など、種々のメリットがあることが確認できた。

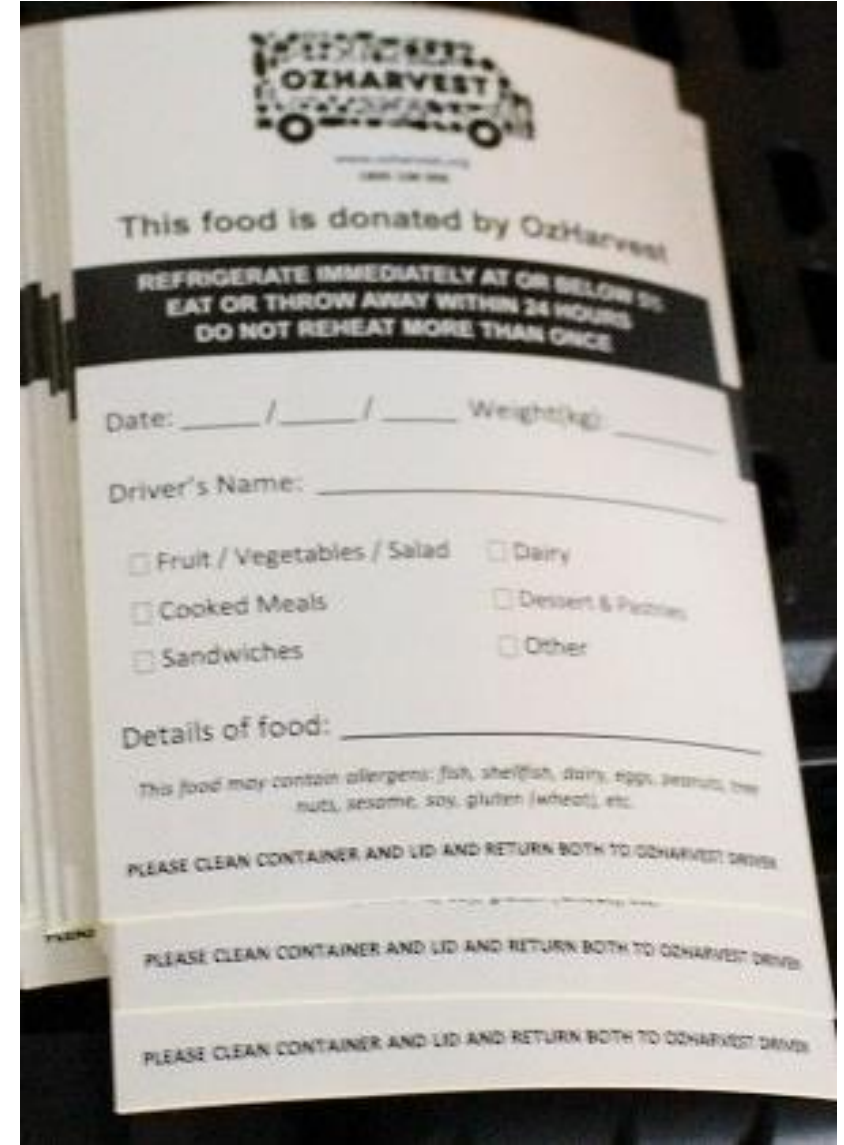
3 福岡市立学校給食運営検討委員会（平成24年2月27日開催）における意見

持ち帰りを可能とすることについて異論はないが、希望調査の実施については、学校現場における負担及び保護者責任を明確にすることを踏まえ、再考を求める。

委員からの主な意見

- ・持ち帰り禁止が完食への取組強化につながったとも考えられ、持ち帰りが可能となれば、再び食べ残しが増える可能性がある。
- ・衛生面も含めて保護者への説明は学校任せでなく、教育委員会が行うべきである。
- ・食の細い児童は給食が苦になっていたが、持ち帰りの試行により給食時間を楽しく過ごしていると聞いている。
- ・持ち帰りを一律に禁止又は可能とすることが望ましいとは思わないが、個々の児童について持ち帰り希望の有無を担任が把握して対応するのは困難である。
- ・多くの保護者は持ち帰り後の保護者の責任について理解しており、持ち帰りが可能となったことの周知のみを行えば十分であり、希望調査までは必要ない。

AUS OZ Harvest 外食・食堂のビュッフェの回収



Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

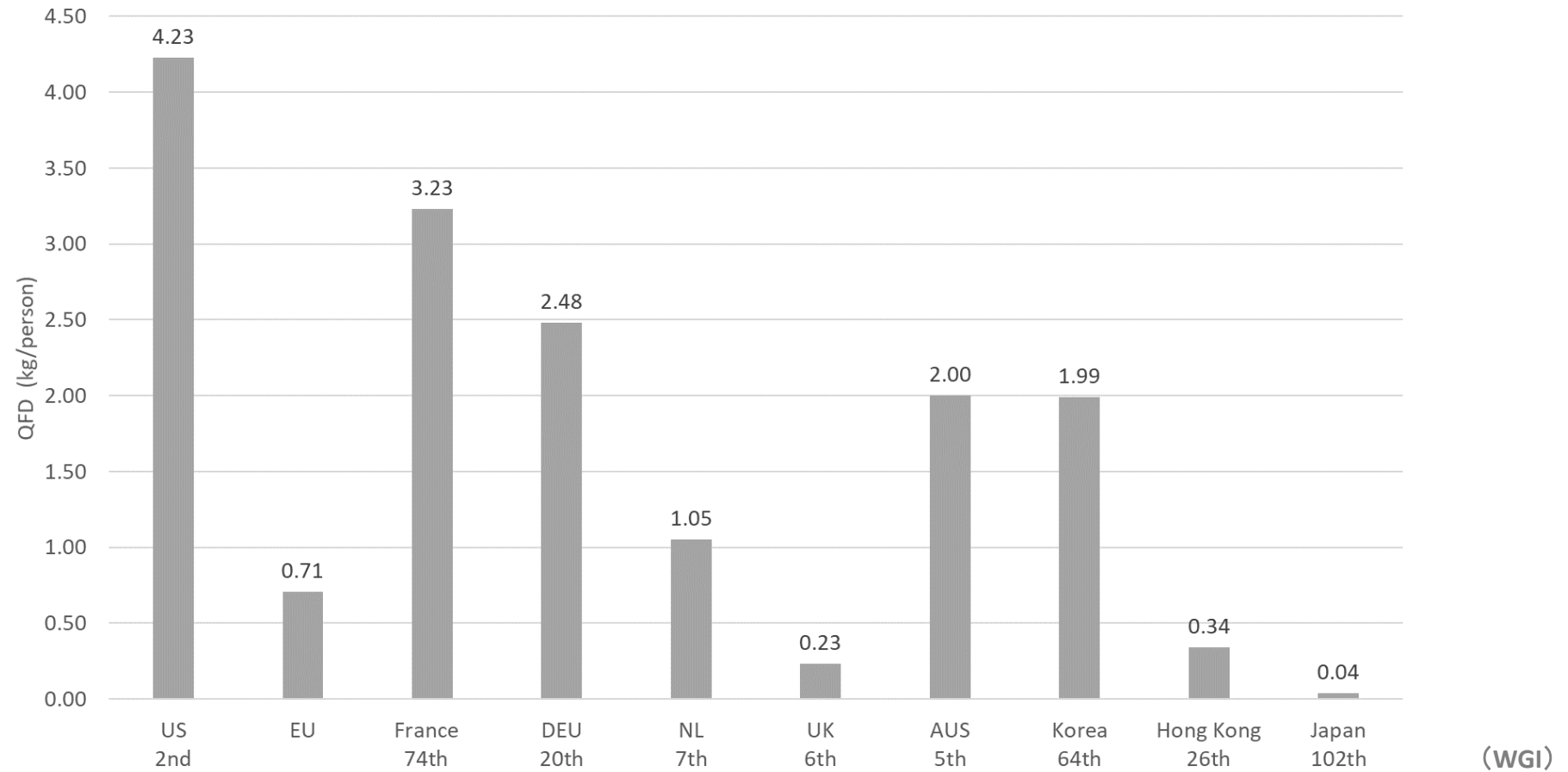
3.まとめ

究極のフードシェアリング

How Food Banking Works



フードバンクの日本的課題



Population: United Nations Population Division Department of Economic and Social Affairs World Population Prospects

QFD: Annual documents published by government regarding the Food Bank and on-site interviews

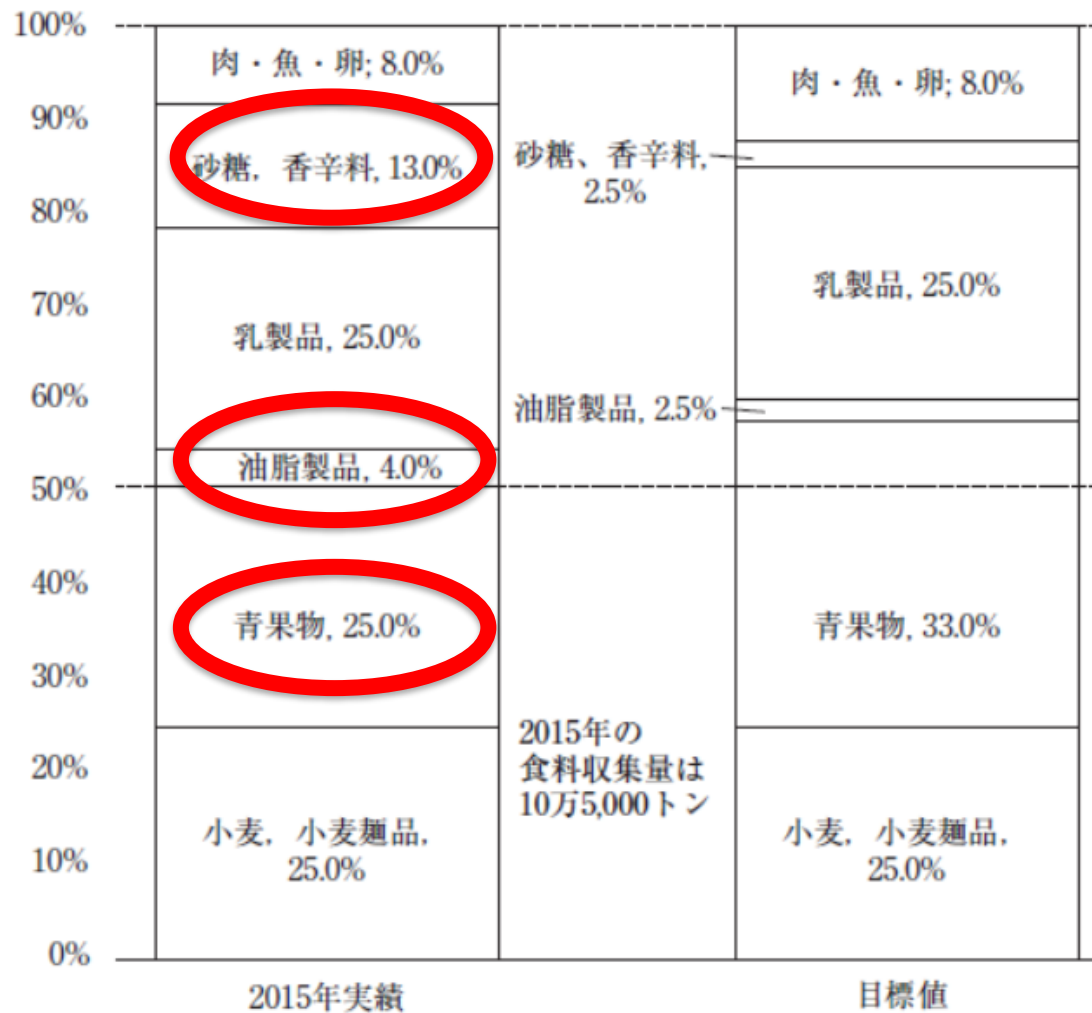


図2-3 収集食料の品目構成 (全国)

資料：ヒアリングおよびBanques Alimentaires資料より作成。

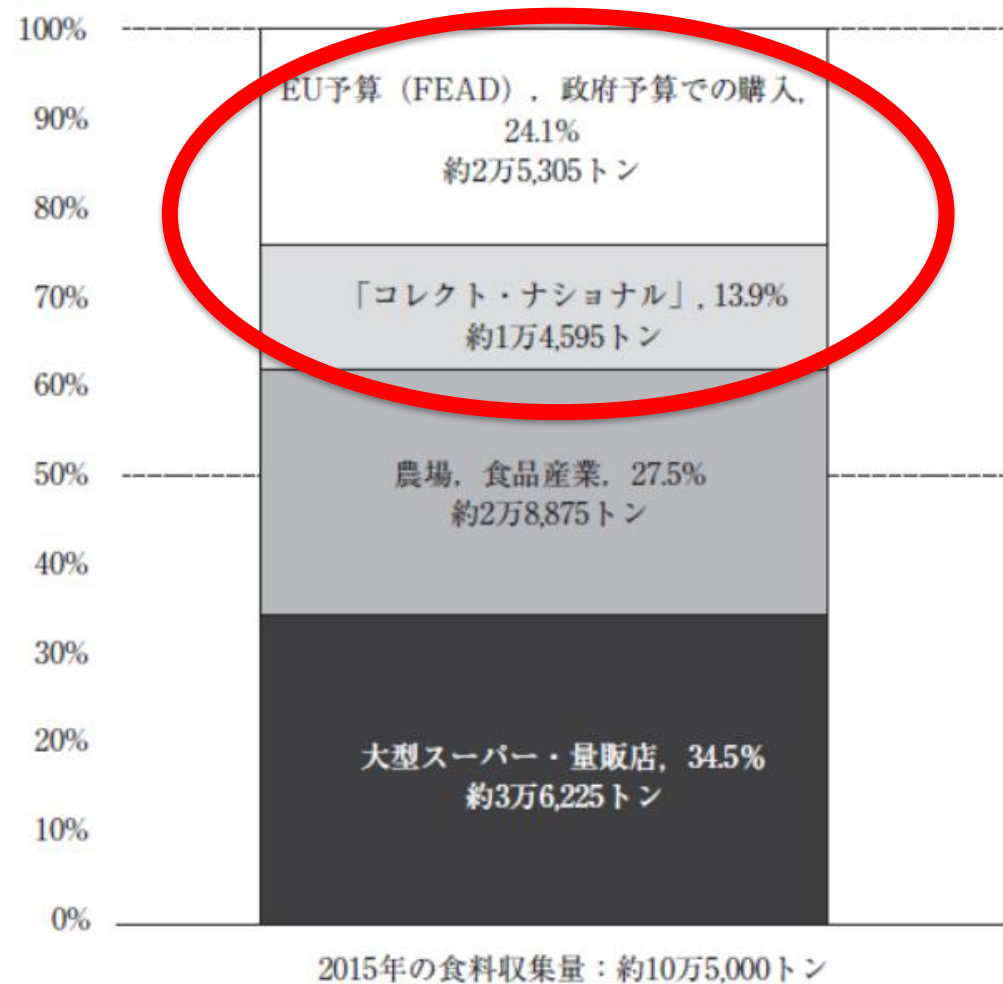
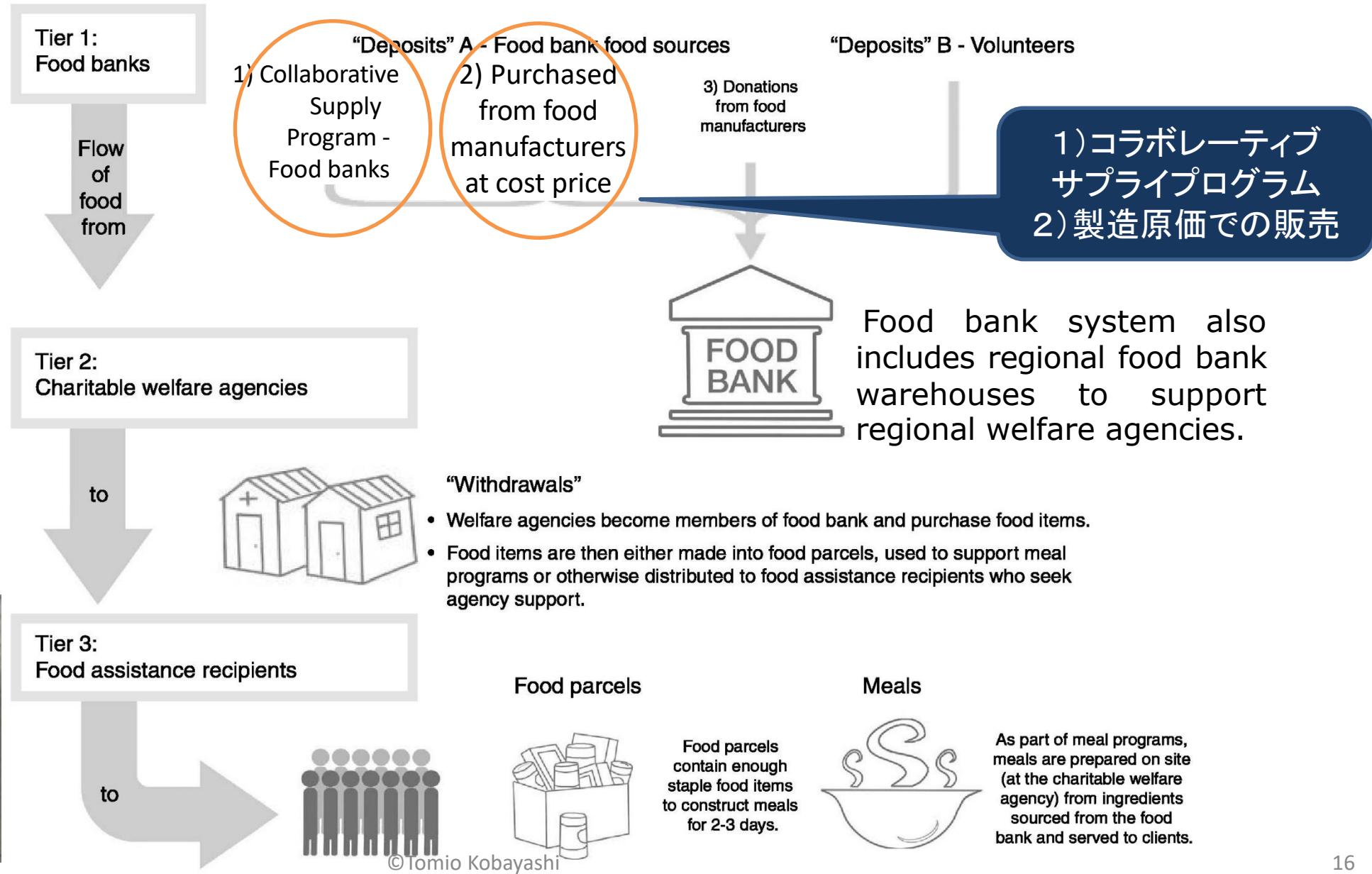


図2-5 バンク・アリマンテールの食品収集先の構成 (全国・2015年)

資料：ヒアリングおよび活動報告書 (Banques Alimentaires, Rapport d'activité 2015) より作成。

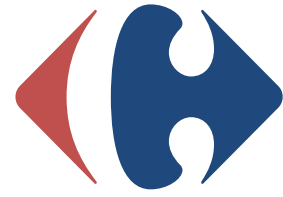
フードバンクオーストラリア (FBA)



1) コラボレーティブ サプライプログラム
2) 製造原価での販売



Black Market @



① フォーマルシステム：株式会社ネッスー



2022年：世田谷区の地域連携型ハンズオン支援事業「SETACOLOR」の助成金により、実証研究をスタート。三浦市農業協同組合と連携、緊急需給調整事業を活用した。三浦市の農家が規格外のダイコン約1トン専用段ボールに詰めて市の農協に届け、翌日に農協のトラックで出荷品と一緒に都中央卸売市場へ配送。ネッスーの車両がその場で受け取り、世田谷区や調布市の支援団体計5カ所に運送。愛知県、大阪府の卸売市場経由でも配送し、合計約30,000世帯へ寄附。2023年度：横須賀市「子育て家庭食糧支援事業」として、総合放送メーカー(株)トモクからの企業版ふるさと納税500万円で児童扶養手当受給世帯2700世帯に横須賀産キャベツを含む詰め合わせボックスを配布。「よこすか葉山農業協同組合」と「横須賀青果物(株)」なども参画。



②ロスヘル

- 運営会社：エクネス株式会社（福井県鯖江市）
 - 環境やエシカルを意識した起業：リユース会、エシカル手当（5000円/月）、男性育休、鯖江市フードドライブ
 - 2018年～：レターテック事業（機械による手紙代筆代行）で年商1億円規模（次期3～5億円）
 - 2021年：フードロス事業（宅配野菜ボックス）
- 規格外野菜等の詰め合わせ「ロスヘル」
 - 規格外野菜を全国各地から調達。一般的な価格より最大30%程度安価に毎月1回、定期便（S：2,052円、M：3,186、L：5,292円（税込、送料330～550円））と23%程度安い買い切り（2,214円）。
 - 段ボールクッションや新聞紙などのリサイクル包装資材
 - 売上：3000万円程度（2023FY）、今期は3500世帯と契約、うち2100件がBtoB（次スライド）。



野菜出荷規格の展望（ロス削減との関わり）

- 物流面では系統出荷の活用が期待されている。
- サイズ・荷姿にかかわる規格については、可能性がある。
- 規格外だけを取り扱おうと、数量確保だけでなく入荷数の変化が大きすぎて、出荷作業が不安定化
 - 仕入れサイドとしては、規格外だけでなく売れ残りや半端もの（数量足らず）などもまとめて出荷してもらい、入荷量を安定させたい。
- 規格内か規格外、ではなく規格内か無選別（傷、味の変化については要選別）
 - 種市（2013）の加工用セルリーの事例では、①ホウ素欠乏症、軟腐、スイリ（茎の変色）、②極端な泥付き、③老化（軽微なものは除外）、④ササクレ、茎ハゼ、病斑、害虫、傷（軽微なものは除外）という

Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

3.まとめ

Reuseシステムの課題

- Reuseとは、「製造・調理時に想定していた消費者に食べられなかったものが、別の消費者や状況下で食べられることで廃棄を免れる」こと。
- 衛生上の管理が難しく、事故が起こった時の責任の所在があいまいになりやすい。
- いつ、どこで、どれだけ、Reuse食材が発生するかがわからないため事業計画を立てにくい。
 - フードバンク：寄付食品と購入食品のMIX
 - ドギーバッグ：食べ残しとテイクアウトのMIX
 - 規格外野菜：規格農産物と、規格外農産物のMIX

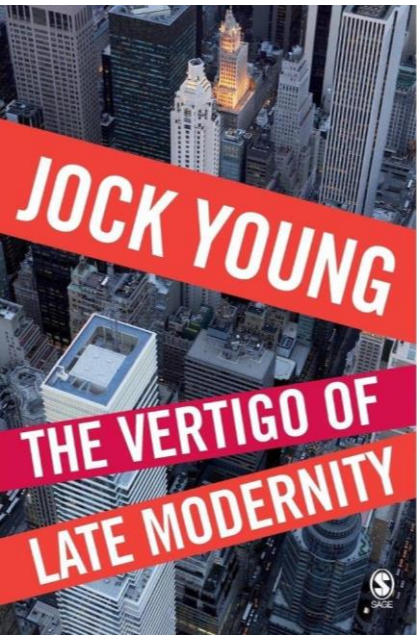
衛生問題、規格に敏感な日本では、Reuse以外の流通システムと混流してシステムを安定化を目指すことも重要。最終的には受益者の判断、消費文化などへのアクセスも重要。

Thank you!

消費者の責任とは？

“Social Bulimia”

The Vertigo of Late Modernity



Jock Young (2007)

ジョック・ヤング(2008)『後期近代の眩暈——排除から過剰包摂へ』青土社