



食品リサイクル・食品ロス削減の動向

2025年6月
環境再生・資源循環局 総務課 リサイクル推進室



事業背景、目標・施策等

【事業背景】

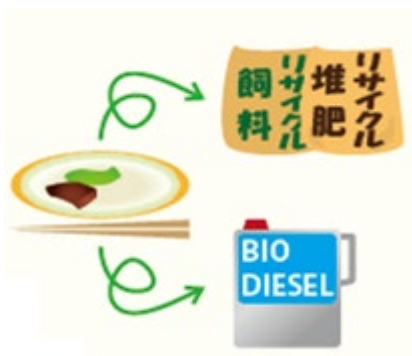
- 食品ロス削減、食品リサイクルを通じた**食品循環資源の3R**は、生活に身近かつ**脱炭素につながる行動**であり、**食を通じて全ての国民が関係するため社会全体に波及する**観点から、循環経済への移行だけでなくネットゼロの実現に向けても重要。
- 食品ロス削減推進法、食品リサイクル法とも、令和6年度に**基本方針を見直した**ため、さらなる取組の強化が必要。

優先
順位

1 発生抑制する

生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、まずは発生抑制に取り組む。

食品ロス
の削減



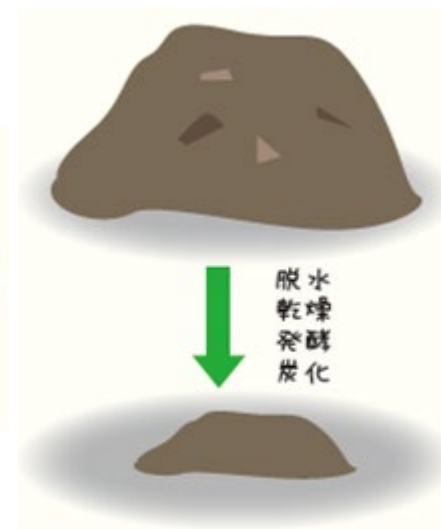
2 再生利用する

飼料、肥料、きのこ菌床、炭化製品(燃料又は還元剤としての利用)、油脂・油脂製品、エタノール・メタンの原材料として再生利用する。



3 熱回収する

焼却して熱回収をする。ただし、条件は①再生利用施設が離れていること、②メタンやバイオディーゼルと同等の以上のエネルギーを回収できること。



4 減量する

脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄物処分を容易にする。

■ 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25日閣議決定）

【食品ロスの削減目標】

- ・2000年度比で2030年度までに家庭系食品ロスの50%減を早期達成

【目標達成のための具体的な施策】

- ・mottECOの普及促進
- ・自治体での食品ロス削減の取組状況の公表などを通じた、地域での取組の底上げ・横展開
- ・家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策の整理、手引きの取りまとめ など

■ 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7年3月14日告示）

【再生利用等実施率に関する業界別の目標】

- ・食品製造業95%、食品卸売業75%、食品小売業65%、外食産業50%

【目標達成のための具体的な施策】

- ・事業者の意識向上のため、食品リサイクルに関する情報発信の強化
- ・登録再生利用事業者の確保及び活用促進
- ・食品廃棄ゼロエリアの創出等を通じた先進的取組の整理・横展開

消費者との関わりのある
業種



食品リサイクルの動向

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）

○目的

- 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「くず」等の食品廃棄物等について、①発生抑制と減量化、②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用

○主務大臣による基本方針の策定

- 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

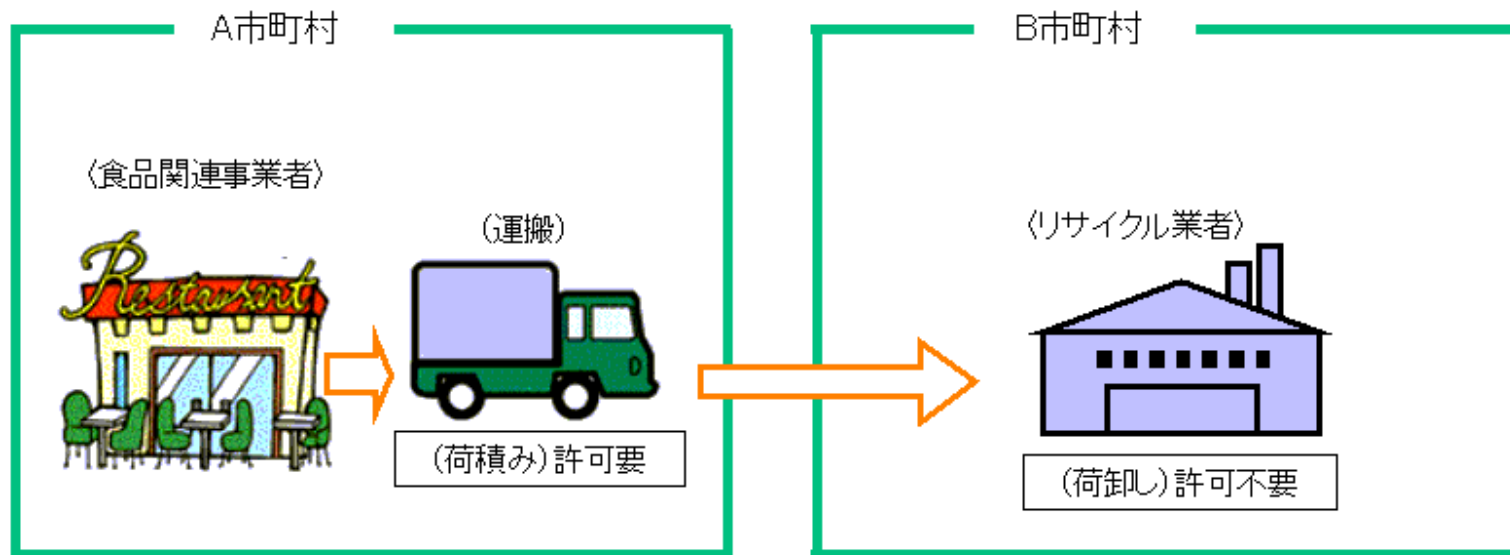
○再生利用等の促進

- 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
- 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）

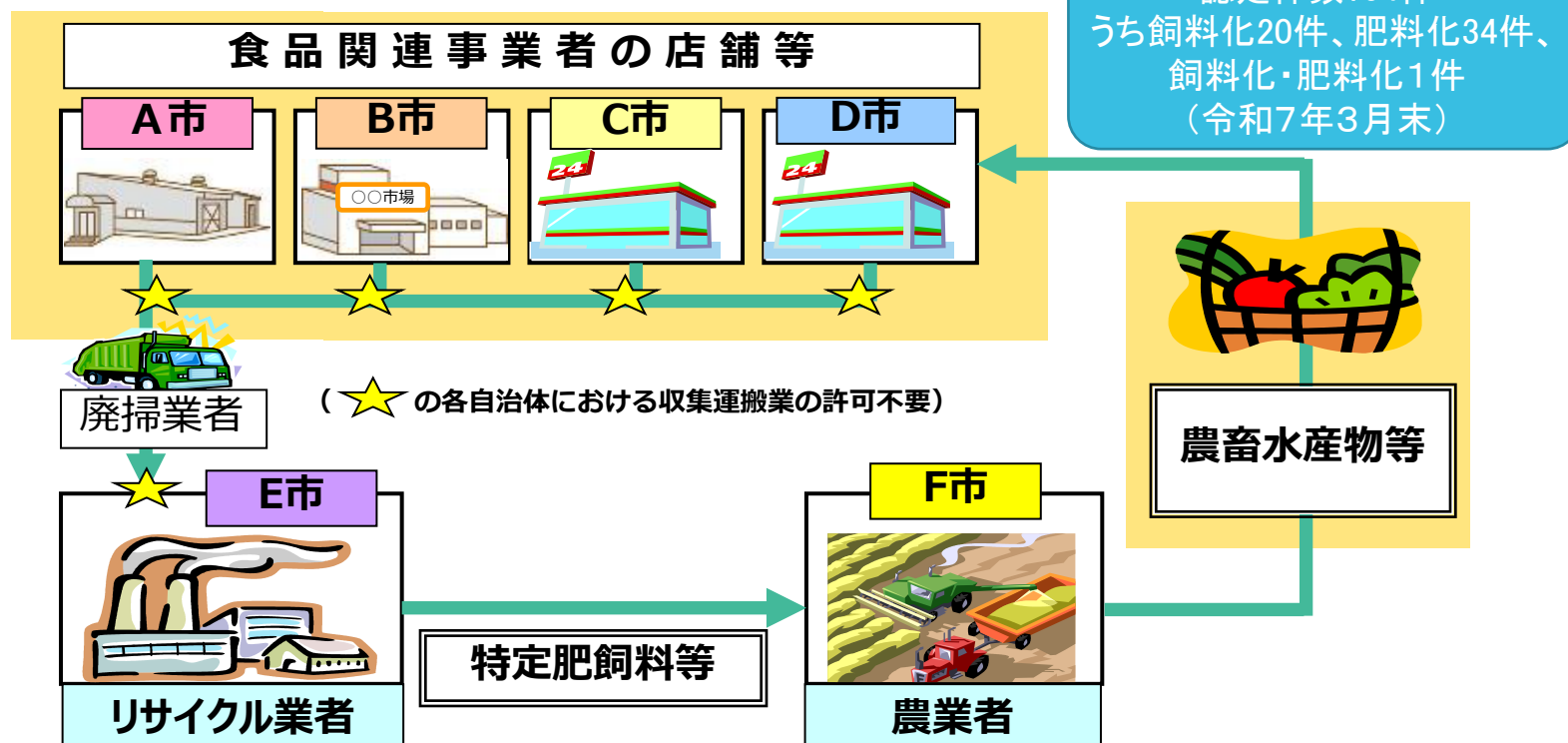
- 食品循環資源の再生利用の委託先となるリサイクル業者の育成を図る制度
- 廃棄物処理法の特例
 - ・ 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
 - ・ 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃
- 肥料取締法・飼料安全法の特例
 - ・ 都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



登録事業場数：148事業場（令和7年3月末現在）

食品リサイクルループ°（再生利用事業計画認定制度）

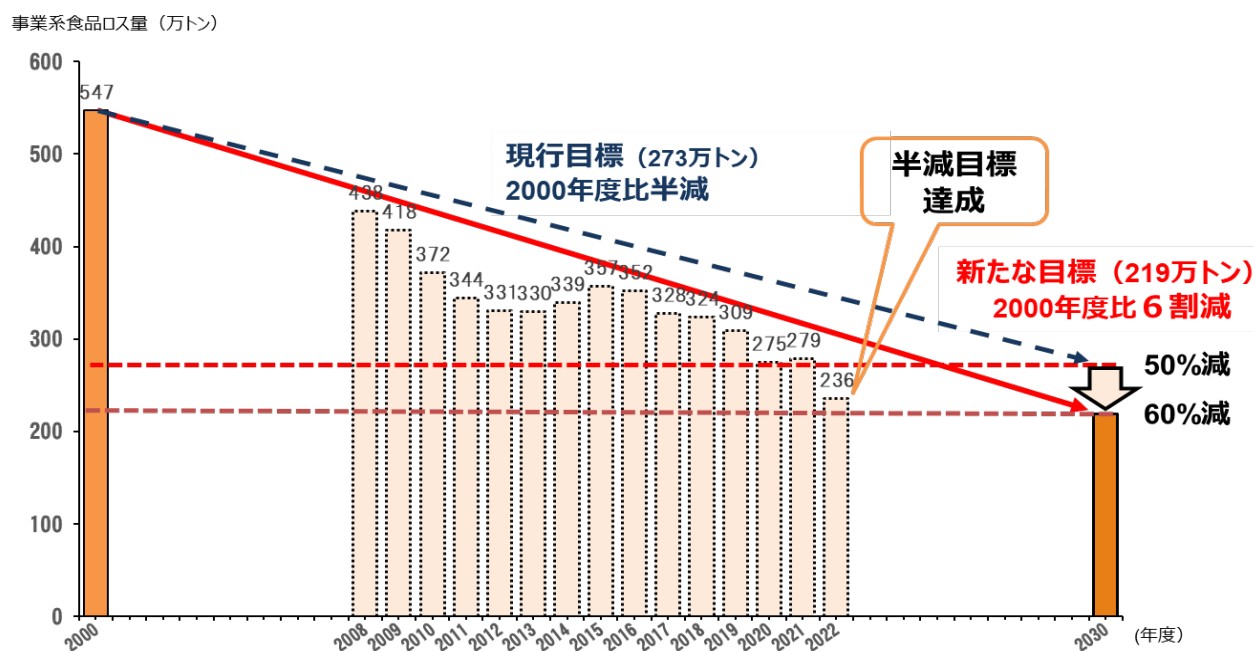
- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を食品関連事業者が取り扱う、食品リサイクルループの形成を推進。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。



1 発生抑制

1 事業系食品ロスの削減に係る目標

- 現行の事業系食品ロスの削減目標（2030年度までに2000年度比で半減（273万トン））は、コロナ影響による市場の縮小等の影響があるものの、食品関連事業者等の不断の取組により、8年前倒しで2022年度に達成。
- 新たな目標として、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に加えて、コロナの影響やその間に起きた消費者の行動変容、今後の食品ロス削減に向けた取組の拡大等を踏まえ、2000年度比で2030年度までに60%削減（219万トン）とする目標を新たに設定。
- 新たな目標の達成には、食品関連事業者による取組の推進とともに、消費者の理解や取組が鍵であることから、国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で推進する必要。
- 食品の種類や業種等によって、食品ロス削減の余地が異なるとともに、サプライチェーンが一体となって取り組む必要があることから、サプライチェーン全体の目標とする。



2 食品関連事業者の食品ロス削減の取組促進

食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たっては、主として次に掲げる措置を講ずる。（省令改正）

- 未利用食品等まだ食べることができる食品を、必要な食品を十分に入手することができない者に提供するように努める。
- 賞味期限の表示方法について、年月表示等による工夫を行うよう努める。
- 食品の特性に応じて製造又は加工の日から賞味期限までの期間を延長するよう努める。
- 食品の販売を行う食品関連事業者は、納品期限の緩和、発注を早期に行う等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物等の発生の抑制の円滑な実施に資する措置を講ずるよう努める。

3 食品関連事業者の取組の開示強化

- 食品関連事業者は、未利用食品の提供量等の情報を有価証券報告書、統合報告書やインターネット等で提供するように努める。（省令改正）
- 国民にとってわかりやすい情報発信とするため、食品関連事業者の発生抑制等の取組を適正に評価する仕組みを検討。
検討に当たっては、取扱食品の特性等により発生抑制や再生利用のしやすさが地域や業種ごとに異なる点に留意し、優良事業者の公表を基本的な方策とする。

(参考) 新たな目標に向けての食品関連事業者による効果的な取組

(令和6年12月合同会合資料抜粋)

- ✓ 食品事業者が取組を進めるにあたって、**消費者**の食品ロス削減への**理解や取組**も重要。
- ✓ 食品の製造から小売・外食までの業種別に、**食品ロスの発生量が多い工程**等において、**効果的な取組を強化**することにより、新たな目標（6割減）を実践。

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業	
食品ロス発生量が多い工程※	製造工程における原材料端材 39.0万トン (推計)	返品、不良品 3.0万トン 納品期限の切れた商品 1.7万トン (推計)	販売期限切れの商品 24.0万トン (推計)	売れ残り商品 12.4万トン 作り置き品・誤発注で 廃棄されたもの 7.7万トン (推計)	食べ残し 28.9万トン (推計)
効果的な取組	新たな活用方法の開拓、技術革新	商慣習見直し	「てまえどり」推進		食べきりの推進
		未利用食品寄附促進			食べ残し持ち帰りの推進
		AIによる需要予測推進			



56%減 → 60%減
240万トン → 219万トン
▲21万トン

食品関連事業者だけでなく、消費者の理解や取組が鍵

注：取組を講じて各工程の食品ロスがゼロにできるわけではない点に留意。

※）農林水産省「令和5年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書」（令和6年2月）の表2-12をもとに作成。

(参考) 事業系食品ロスの内訳 (令和6年12月合同会合資料抜粋)



- ✓ 食品の製造から小売・飲食店までの流通の工程別に可食部の内訳を整理し、内訳別の可食部割合について集計を行った調査結果 (※ 1) を踏まえて、令和4年度の事業系食品ロス量の内訳を作成。
- ✓ この中には、調理ミスによる失敗品、検査不合格品など削減が困難なものが含まれる。

4業種別・工程別の事業系食品ロスの発生量 (推計)

(単位: 万トン)

	食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業		事業系食品ロス合計	
	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量	構成比	食ロス量
原材料	33.8%	39.5	26.3%	2.6	5.1%	2.5	6.4%	3.8	20.6%	48.5
製造工程	62.4%	73.0	13.1%	1.3	0.8%	0.4	1.6%	1.0	32.1%	75.7
設備操作に係るロス (異物混入・製造・加工ミス)	8.9%	10.4	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	4.4%	10.4
設備関連ロス (設備の動作不調、ラインの製品切替等)	4.8%	5.6	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	2.4%	5.6
試作品 (新製品開発等)	0.3%	0.4	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.1%	0.4
製造工程における原材料端材	33.3%	39.0	7.7%	0.8	0.7%	0.3	0.3%	0.2	17.1%	40.3
発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの	9.0%	10.5	5.3%	0.5	0.0%	0.0	0.0%	0.0	4.7%	11.1
その他	6.1%	7.1	0.1%	0.0	0.0%	0.0	1.3%	0.8	3.4%	7.9
輸配送・卸売工程	3.7%	4.3	60.5%	6.1	0.2%	0.1	1.2%	0.7	4.7%	11.2
返品、不良品	2.0%	2.3	30.1%	3.0	0.1%	0.0	0.0%	0.0	2.3%	5.4
事故品	0.2%	0.2	2.6%	0.3	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.2%	0.5
納品期限の切れた商品	1.3%	1.5	16.9%	1.7	0.0%	0.0	1.1%	0.7	1.6%	3.9
その他	0.2%	0.2	10.9%	1.1	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.6%	1.3
小売店舗	0.1%	0.1	0.1%	0.0	93.2%	45.7	20.7%	12.4	24.7%	58.2
売れ残り商品	0.0%	0.0	0.0%	0.0	7.8%	3.8	20.7%	12.4	6.9%	16.2
販売期限切れの商品 (弁当・日配品、加工食品等)	0.0%	0.0	0.0%	0.0	48.9%	24.0	0.0%	0.0	10.2%	24.0
事故品	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.4%	0.2	0.0%	0.0	0.1%	0.2
調理ミスによる失敗品等	0.0%	0.0	0.1%	0.0	0.9%	0.4	0.0%	0.0	0.2%	0.5
その他	0.1%	0.1	0.0%	0.0	35.2%	17.2	0.0%	0.0	7.4%	17.4
飲食店舗	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.8%	0.4	70.1%	42.1	18.0%	42.5
仕入材料の使い残し	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.1%	0.0	6.6%	4.0	1.7%	4.0
試作品 (新メニュー開発等)	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.2%	0.1	0.1%	0.1
作り置き品・誤発注で廃棄されたもの	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	12.9%	7.7	3.3%	7.7
お客様の食べ残し	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.7%	0.3	48.1%	28.9	12.4%	29.2
調理ミス	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.9%	0.5	0.2%	0.5
その他	0.0%	0.0	0.0%	0.0	0.0%	0.0	1.5%	0.9	0.4%	0.9
合計	100.0%	117.0	100.0%	10.0	100.0%	49.0	100.0%	60.0	100.0%	236.0

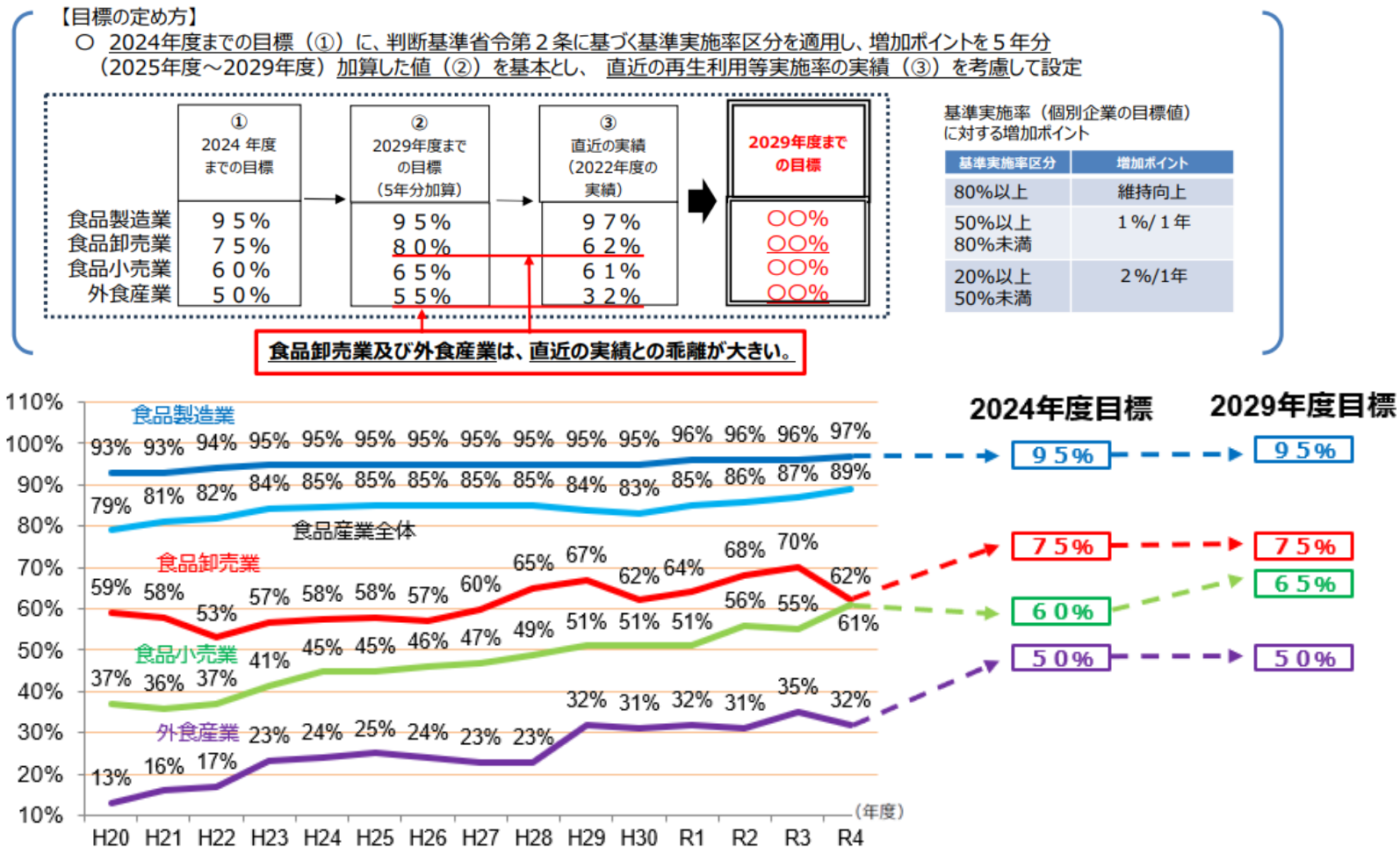
※上表のパーセンテージ (%) は、4業種区分毎の可食部排出総量に対する割合。

※ 1) 農林水産省「令和5年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業 (食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査) 報告書」(令和6年2月)の表2-12をもとに作成。

2 再生利用等

1 再生利用等の実施率に係る目標（2029年度までの目標値）

- **食品小売業**は直近の実績が2024年度目標を達成していることから**65%に目標を向上**させる。
- **食品製造業**は既に一定以上の取組が進められていることから**目標95%を据え置く**。
- 直近実績と2024年度目標がかい離している**食品卸売業及び外食産業**は、**目標（それぞれ75%、50%）を据え置いた上で、再生利用等の促進のために取組を一層推進**することとする。



2 再生利用等の推進施策

食品関連事業者の再生利用等の取組を推進するため、以下の取組を推進。

- **国が優良事例等の情報等を地方公共団体に提供**することを通じ、関係者との連携を促進する。（自治体支援）
- 特に、**年間の食品廃棄物等の発生量が100t未満の事業者**の再生利用等実施率が低いことから、事業者の意識向上のため、**食品リサイクルに関する情報発信を強化する**。（情報発信）
- 登録再生利用事業者制度の認知度を高め、再生利用等に着実に取り組む登録事業者の増加につなげる観点から、**登録再生利用事業者制度の活用促進を検討・実施**する。（リサイクル事業者の確保）
- 地方公共団体、食品関連事業者、再生利用事業者等の連携による、食品廃棄ゼロエリアの創出等を通じた**先進的事例の構築・周知**を行う。（関係者の連携強化）
- 外食産業においては、再生利用等の促進のため、**優良事例の研究**や食品循環資源の再生利用の意義、外食の発生抑制に係る取組事例等の**マニュアル普及**や関係者との**連携強化**等を行う。（外食産業の取組強化）

＜年間の食品廃棄物等の発生量が100t未満の事業者における優良事例のイメージ＞

【鳥羽国際ホテル】

取組内容（肥料化）

食事提供時に出てしまう伊勢海老の殻・貝殻等の食品残渣をたい肥化し、伊勢志摩のブドウ畑の土壌に活用。そこで育てたブドウを使って、ワインを製造する（製品出荷は1～2年後の予定）

【(有)ジョイックおくだ ほか】

取組内容（肥料化）

スーパー、レストランから排出する食品廃棄物を原料として製造された肥料で米を生産し、生産された米を店舗にて販売している。





食品ロス削減の動向

食品ロスの削減の推進に関する法律



<食品ロスの問題>

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

令和元年5月31日に令和元年法律第19号
として公布 10月1日より施行

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、
環境負荷の増大等の問題も

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

→ **多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進**するため、本法を制定する旨を宣言

食品ロスの削減の定義（第2条）

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等（第3条～第7条）

国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

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）及び食品ロス削減の日（10月30日）を設ける。

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

食ロス法基本方針（第2次 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25日閣議決定）

第1次基本方針において、食品ロスの削減の目標は、家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させることと設定。直近2022年度の食品ロス量は家庭系・事業系ともに236万トンであり、**家庭系についてはあと20万トンの削減が必要**。事業系については2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、新たな目標として60%減と設定。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インバウンドの拡大など様々な状況から、更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加。

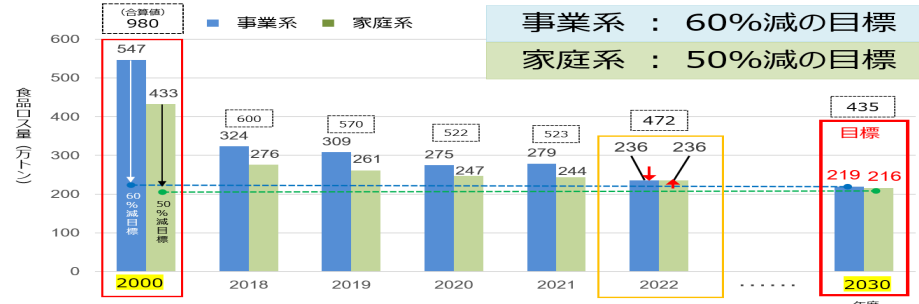
《食品ロスの削減の目標》

2000年度比で2030年度までに

①**家庭系食品ロスは、50%減【継続】** ←あと20万トン削減
事業系食品ロスは、60%減【新規】

②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%【継続】
※2024年度は74.9%

食品ロス量の推移と削減目標



食品ロスの削減の推進に関する基本的施策

※3.表彰、5.情報の収集及び提供（継続）

1. 教育及び学習の振興、普及啓発等

【新規】

- ✓ 食品ロス削減、食品寄附促進、食品アクセス確保の3つの施策を「**食の環（わ）プロジェクト**」として一元的に発信。
- ✓ 「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知。
- ✓ 脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「**デコ活**」の推進及び**mottECO**の普及啓発。
- ✓ 地方公共団体での食品ロス削減の取組状況の公表などを通じた、**地域での取組の底上げ・横展開**。
- ✓ 地域等において食品ロスの削減を担う人材となる**食品ロス削減推進サポーター**の育成。
- ✓ 未就学児を対象とした食育等の取組を進めるため、保育所、幼稚園等において**栄養士や栄養教諭を配置**。
- ✓ 国際的な組織との連携を通じた先駆的事例の共有により、**国際展開を推進**。



〔食の環ロゴマーク〕 サポーター育成用教材 〔国際連携による情報共有〕

2. 食品関連事業者の取組に対する支援

【新規】

- ✓ 「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」において、納品期限の見直しや賞味期限の安全係数の見直し、大括り表示への見直しについて周知・徹底し、**商慣習の見直しを推進**。
- ✓ 食べ残し持ち帰りに関する留意事項について「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき周知。
- ✓ **mottECO導入事例**の知見・ノウハウの周知。
- ✓ 「**食品期限表示の設定のためのガイドライン**」の改正内容の周知及び取組の促進。
- ✓ 企業における発生抑制等の具体的な取組内容〔賞味期限の年月表示化（大括り化）〕が公表される仕組みの検討。



【拡充】

- ✓ ICT、DX、AI等の新技術の活用による食品ロス削減、食品寄附促進の取組の推進。

〔食品ロス削減・食品寄附促進アプリ等の活用〕

4. 実態調査及び調査・研究の推進

【新規】

- ✓ **事業者の災害時用備蓄食料の廃棄量の実態把握**と有効活用の検討。
- ✓ **家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策等の整理、地域の関係主体向け手引きの策定**。

【拡充】

- ✓ 食品ロス発生量及びその経済損失・環境負荷（温室効果ガス排出量）の推計の実施。

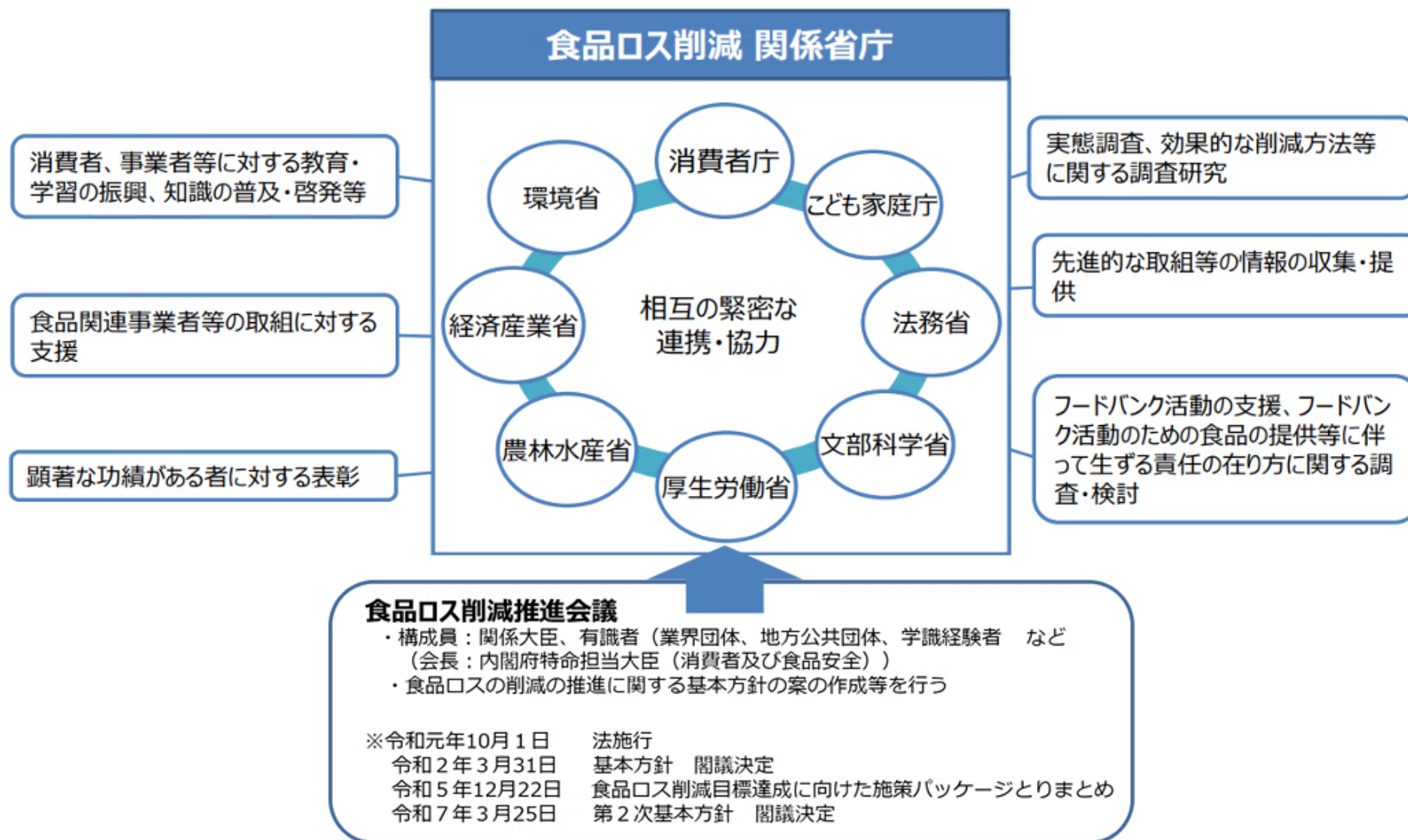
6. 未利用食品等を提供するための活動（食品寄附）の支援等

- ✓ 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のため「**食品寄附ガイドライン**」の普及啓発。
- ✓ 一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を特定するための仕組みを構築。
〔ガイドライン作成による食品寄附促進〕
- ✓ 社会全体のコンセンサスの醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生じる民事責任の在り方について、最終受益者の被害救済にも配慮した法的措置を講じることを目指す。
- ✓ 食品寄附を行う事業者の取組を促進するため、**税制上の取扱いの周知**や**企業版ふるさと納税**を活用した食品寄附の優良事例を発信。
- ✓ **フードバンク団体等**を介した食品寄附を促進するための**支援の強化**。



類似事業・他省庁とのデマケ

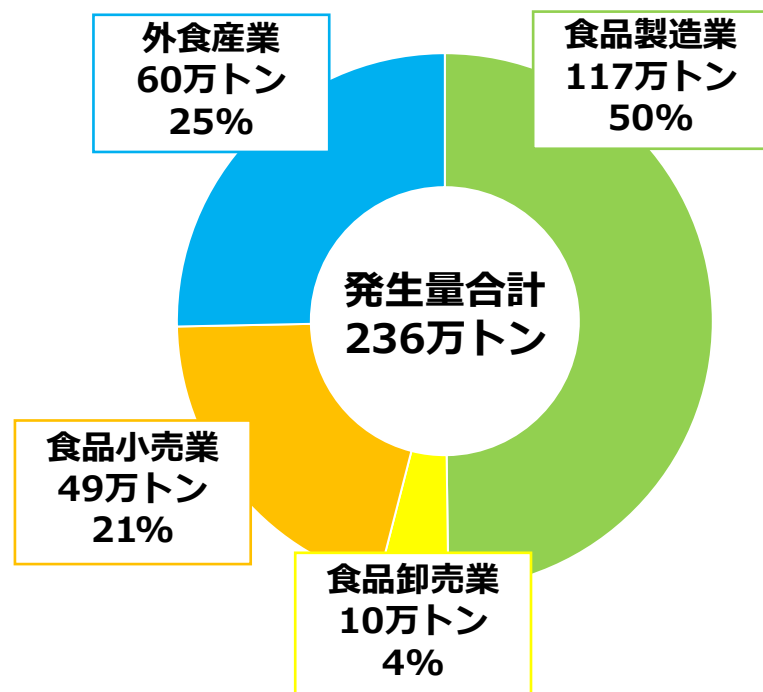
- 食品ロス削減推進法基本方針や施策パッケージを通して、関係省庁の役割分担を調整済み。
- 環境省は、家庭系食品ロス削減、適正な食品リサイクルの観点から、食品循環資源の再生利用等を促進する。



食品ロスの内訳（発生要因の内訳）

- 我が国の食品ロスは472万トン ※農林水産省・環境省「令和4年度推計」
- 食品ロスのうち事業系は236万トン、家庭系は236万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



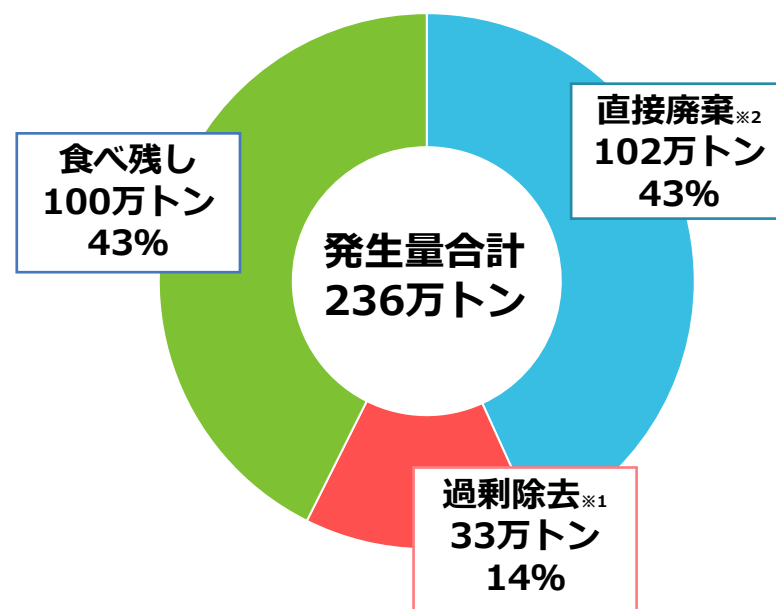
製造・卸・小売事業者

○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

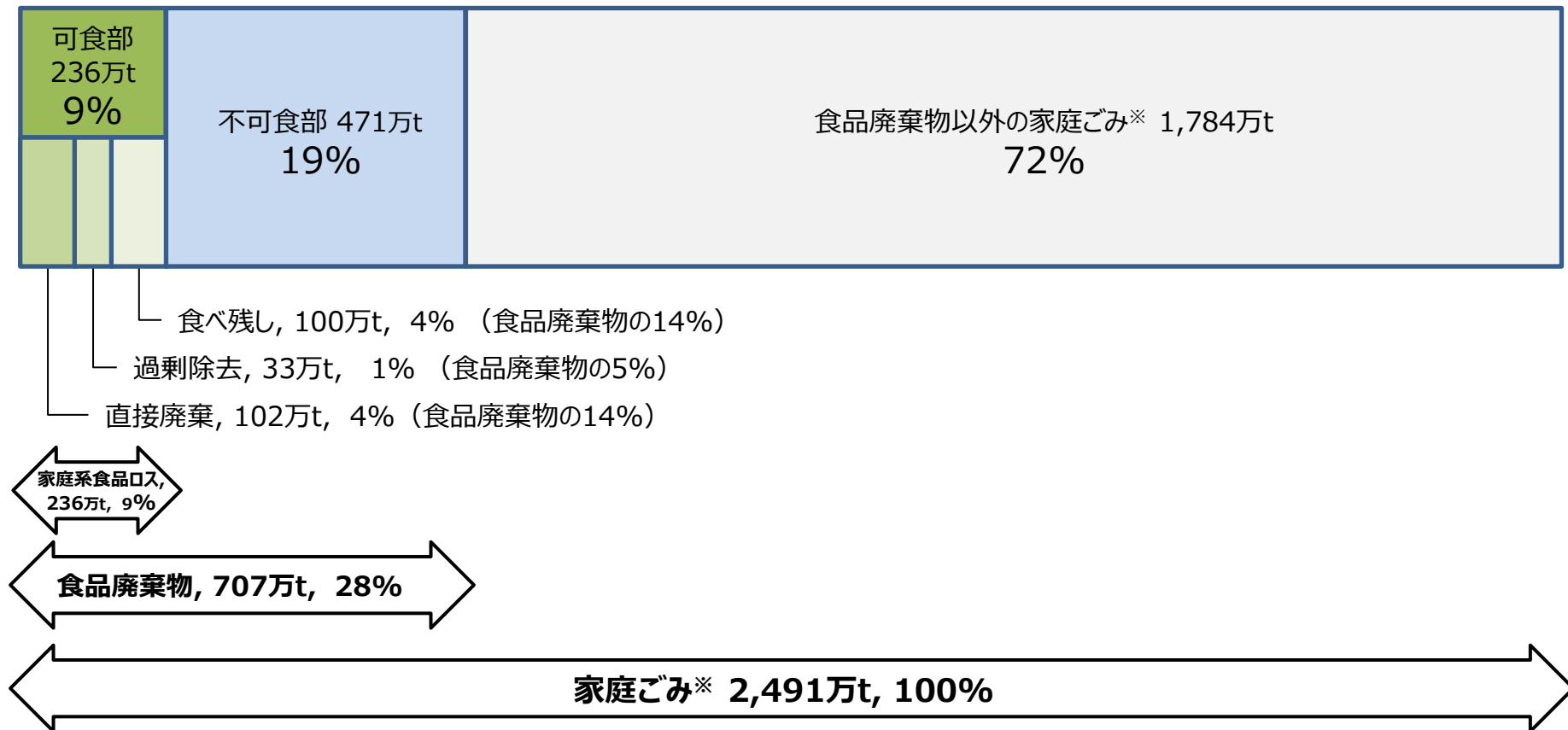


※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

(参考) 家庭ごみ中の食品廃棄物・食品ロス

■ 家庭ごみ※中の食品廃棄物・食品ロス (2022年度)

※粗大ごみ除く



【家庭系食品ロス削減】

- **消費者の行動変容を促進**するため、消費者の行動結果を定量的に見える化し、消費者自身も実感して更なる行動が促されるような効果的な取組事例等に関する情報発信を積極的に行うとともに、デジタル技術等を活用した消費者参加型の食品ロス削減モデル事業の実施を支援すること。
- **自治体や地域の取組を促進**するため、自治体の取組状況や地域の先進事例等を積極的に情報発信するとともに、地方消費者行政強化交付金等により自治体による食品ロス削減推進計画策定を支援すること。
- 学校給食や教科学習等を通じ、命を大切にする気持ちとともに、食への感謝や「もったいない」の気持ちを養うなど、次世代を担う子どもたちが自ら参画し、食品ロスの問題を自分事として学ぶことができる機会の充実を図ること。

家庭系食品ロスは年々減少傾向にあるが、**削減目標(2000年度比で半減)を2030年度を待たず早期に達成**できるよう、「消費者の行動変容の促進」と「自治体の取組の促進」に関する支援を実施する。

1 消費者の行動変容の促進

- 食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策を、食品ロス削減効果、費用対効果、温室効果ガス削減効果、行動変容への効果、地域への副次的効果等の観点からとりまとめ、**手引きとして今年4月上旬に公表**した。
- また、**デジタル技術等を活用した家庭系食品ロス削減（食材の買いすぎ防止等の取組）のモデル事業**の公募を実施。現在、採択に向けた手続を実施中（10件程度採択予定）。
- モデル事業の成果も踏まえ、定量的な結果に基づいた食品ロス削減効果等について整理を行い、データを充実させた上で**手引きの改訂を今年度実施予定**。

2 自治体による取組の促進

- 自治体による食品ロス削減推進計画の策定がさらに進むよう、**自治体職員が計画策定時に参照できるマニュアルを今年4月上旬に公表**した。
- また、食品ロス削減の先進的取組や、食品ロスと食品リサイクルを通じた**食品廃棄ゼロを目指す先行エリア創出に関するモデル事業**の公募を実施。
- モデル事業の成果も踏まえ、**食品廃棄ゼロエリア創出のガイドラインを今年度策定予定**。

具体的な取組事例

- 食品ロス削減と食品リサイクル促進に関する知見をマニュアル、手引き等に整理し、自治体向け研修会や食品ロスポータルサイト等を通して発信し、取組の横展開を図っている。

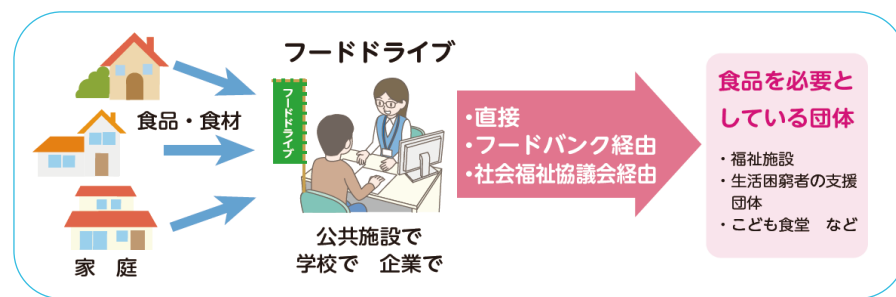
mottECO

mottECO（モッテコ：飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行動）を実践し、得られた知見を元に、その定着と効果的な普及啓発を推進
※今年度、手引き策定予定



フードドライブ

「フードドライブ実施の手引き」を策定し、実施時のポイント等を周知



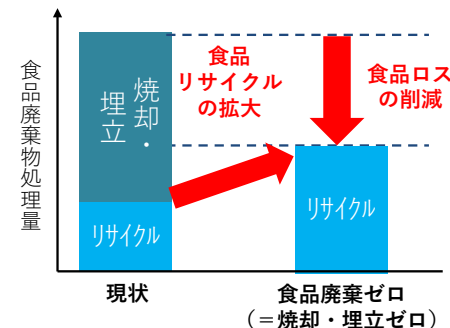
自治体等への横展開

モデル事業等の地域における取組事例を収集・整理し、マニュアル・手引き等を取りまとめて自治体等に周知



食品廃棄ゼロエリア

食品ロス削減と食品リサイクルの拡大により食品廃棄ゼロ（焼却・埋立ゼロ）を目指す
先行エリアを創出する
※今年度、手引き策定予定



- 食品ロス削減対策と食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロを目指すエリアを創出する先導的な取組について支援を行う。
- 公募（令和7年2月10日から3月21日まで）を行い、採択団体を決定し、5月30日に公表。

採択件数及び予算総額

予算総額 4,500万円 部門Ⅰ、部門Ⅱを合わせて7件採択

実施スケジュール

令和7年5月30日～令和8年1月30日

部門Ⅰ：食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業

モデル事業期間内に必ず食品廃棄ゼロを（期間限定であっても）達成し、食品廃棄ゼロエリア創出に向けた食品ロス削減を含めた食品循環資源の再生利用等に係る課題整理、取組の実施に伴う効果検証（導入前後の食品廃棄物等の発生量の比較等の定量的な検証等）、事業継続に向けたスキーム検討、普及啓発資材の活用、関係主体との連携・調整等に対し、その費用の支援及び技術的支援を行うものである。

部門Ⅰ：採択団体

- ①岡崎市、②株式会社sa-mo、③神戸市
- ④CiPPo株式会社、⑤草加商工会議所青年部

「mottECO」ロゴマーク及び普及啓発資材



部門Ⅱ：食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業

食品廃棄ゼロエリア創出に向けた食品ロス削減を含めた食品循環資源の再生利用等に係る課題整理、取組の実施に伴う効果検証（導入前後の食品廃棄物等の発生量の比較等の定量的な検証等）、事業継続に向けたスキーム検討、普及啓発資材の活用、関係主体との連携・調整等に対し、その費用の支援及び技術的支援を行うものである。

部門Ⅱ：採択団体

- ①NPO法人Deep People
- ②三菱電機(株) 統合デザイン研究所

令和7年度食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業



- 外食時の食べ残しの持ち帰り（mottECO）や飲食店・小売店等におけるフードシェアリングをはじめとした、消費者が参画・関与する売れ残り食品の廃棄防止等の取組について支援を行う。
- 公募（令和7年3月3日から3月31日まで）を行い、採択団体を決定し、6月6日に公表。

採択件数及び予算総額

予算総額 2,500万円 部門Ⅰ、部門Ⅱを合わせて5件採択

実施スケジュール

令和7年6月6日～令和8年2月27日

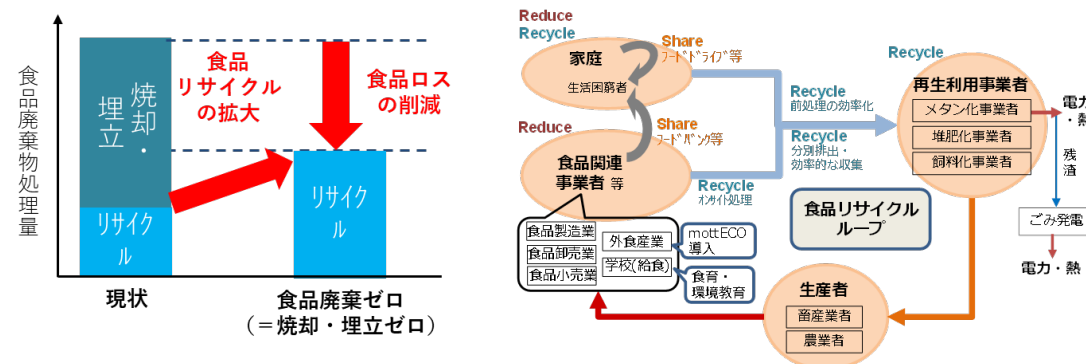
部門Ⅰ：mottECO導入モデル事業

mottECO導入・普及促進に向けた課題整理、mottECO導入に伴う効果検証（導入前後の食品廃棄物等の発生量の比較、食べ残しの持ち帰り量の比較等の定量的な検証等）、事業継続に向けたスキーム検討、普及啓発資材の活用、関係主体との連携・調整等に対し、その費用の支援及び技術的支援を行うものである。

部門Ⅰ：採択団体

- ①食べ残し持ち帰りガイドライン普及委員会
- ②上野村役場

食品廃棄ゼロの達成イメージ



部門Ⅱ：売れ残り食品廃棄防止対策導入モデル事業

売れ残り食品廃棄防止対策の導入・促進に向けた課題整理、取組の実施に伴う効果検証（導入前後の食品廃棄物等の発生量の比較、売れ残り量の比較等の定量的な検証）、事業継続に向けたスキーム検討、普及啓発資材の活用、関係主体との連携・調整等に対して、その費用の支援及び技術的支援を行うものである。

部門Ⅱ：採択団体

- ①ネッスー株式会社
- ②一般社団法人 最愛の食卓
- ③株式会社平賀

モデル事業実施事例

- モデル事業では、食品廃棄ゼロエリア創出やmottECO導入促進をはじめ、地域の取組を支援してきた。
- 令和8年度は、モデル事業等から得られた知見等を踏まえ、mottECO導入拡大に向けた伴走支援、食品循環資源の再生利用等実施率向上に向けた支援と効果検証を行う。

食品廃棄ゼロエリア創出 (一般社団法人食品ロス・リポーンセンター)

- ✓ 相模原市内の小学校を主な対象とし、出前授業実施や給食残渣を飼料化し、同飼料で育てた豚肉を給食で提供
- ✓ 給食残渣を食品リサイクル施設に運搬し、再生利用
(市内9校から14日間で2.9トン受入)
- ✓ 市内全69校で実施した場合は飼料化量は約62トン
(2023年度) 実績から約268トンに拡大可能なポテンシャルがある



出前授業の様子



小学生用デジタル教材

mottECO導入 (mottECO普及コンソーシアム2024)

- ✓ 「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題解決に向け、自治体、事業者が連携し、mottECO普及を目的としたコンソーシアムを結成
- ✓ モデル事業期間の実績から年間約30万件、82 t 以上の食品廃棄物削減を推計
- ✓ コンソーシアムの活動が1,200店舗を超える規模へ拡大



令和6年度補正予算 消費者の行動変容等による家庭系食品ロスの削減推進モデル事業



- 家庭系食品ロス削減に係る課題整理、取組の実施に伴う効果検証（導入前後の食品ロス等の発生量の比較等の定量的な検証等）、事業継続に向けたスキーム検討等について支援を行う。
- 一次公募（令和7年2月10日から3月21日まで）については採択団体を決定し、5月30日に公表。
- 二次公募（令和7年4月18日から5月23日まで）については採択団体を決定し、7月頃公表予定

採択件数及び予算総額

予算総額 5,000万円 一次公募、二次公募を合わせて10件程度の採択を予定

実施スケジュール

令和7年5月30日～令和8年1月30日

※二次公募申請団体は採択され次第開始

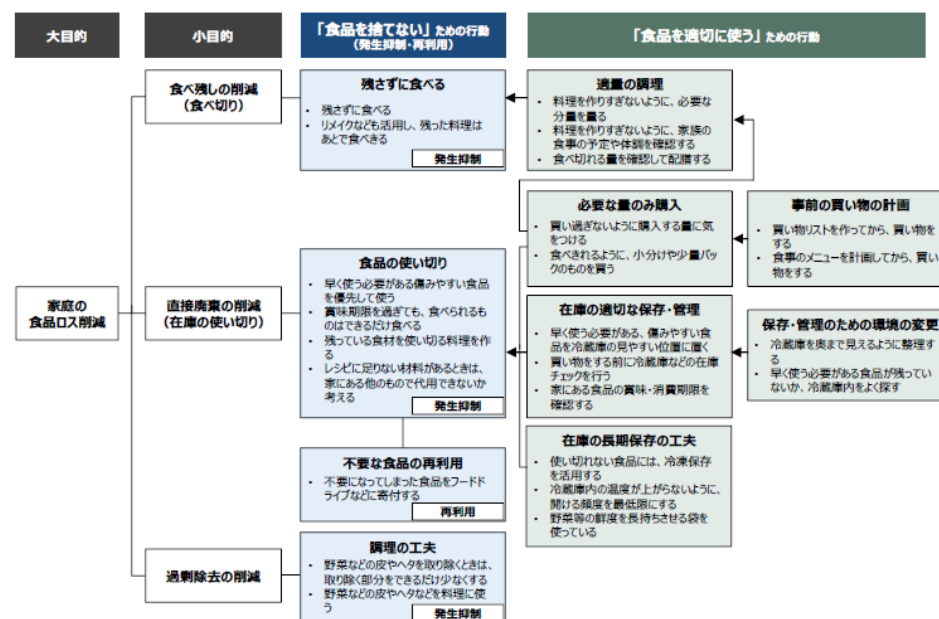
具体的なテーマ例

- ①ごみ分別アプリを活用した食品ロス削減に関する情報発信（冷蔵庫整理等）
- ②健康の増進に着目した適量調理や適量配膳の訴求
- ③家庭から出る余剰食品（自家栽培野菜 等）の寄附の促進
- ④食材購入履歴の見える化による買い物行動の最適化
- ⑤食品小売店での量り売り・ばら売りによる買い物行動の最適化

採択団体

- ①パナソニック株式会社
- ②株式会社クラダシ
- ③株式会社三友環境総合研究所

「食品を捨てない」ための行動と「食品を適切に使う」ための行動例



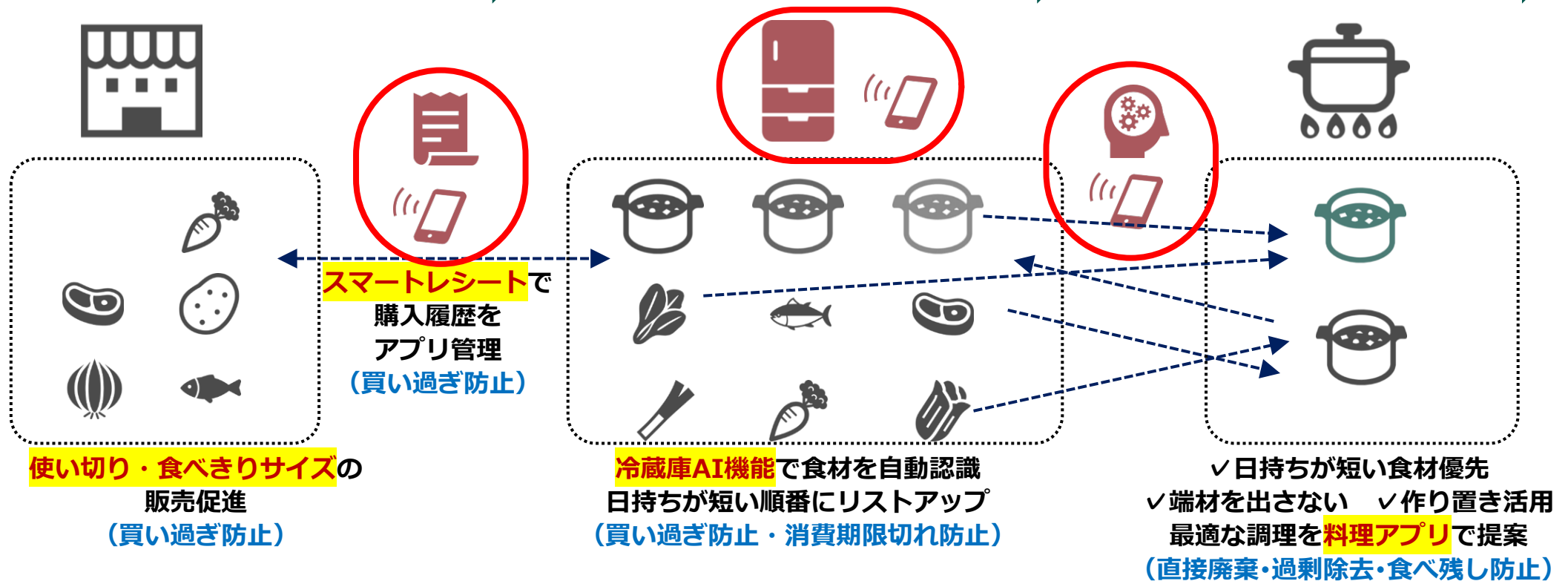
(参考) デジタル技術等を活用した家庭系食品ロス削減の促進 (イメージ)

- 「買う」「保管する」「使う」の局面に応じた各種技術 (デジタル・AI・ナッジ等) を活用
- スーパー・家電メーカー・アプリ企業等と連携し、食品ロス削減に伴う家計負担の低減効果等を見える化し、消費者の参加拡大・定着

買う (購入)

保管する (冷蔵・冷凍)

使う (調理・食事)



スーパー等の食品小売店や
アプリ事業者との連携
(モデル事業、普及促進)

家電メーカーとの連携
(モデル事業、普及促進)

アプリ事業者との連携
(モデル事業、普及促進)

デコ活を通じたモデル事業の成果等の発信

- 家庭から発生する食品ロス削減に、自治体が果たす役割は大きい。その一方で、一部では、食品ロスの削減に関する取組の知見が不足している自治体もある。
- 都道府県・地方自治体の中では、食品ロス削減のため、独自の取組を進めているところもあり、これらのノウハウを他の自治体に展開し共有することで、全国での取組の底上げが期待される。
- 環境省では、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が取りまとめた「食品ロス削減のための施策バンク」の中から、先進性や汎用性等に留意のうえで、他の自治体担当者が同様の取組をする際に鍵となるポイントをとりまとめ、事例集を作成。

事例集のダウンロード
はこちら



自治体職員向け

食品ロス削減のための取組事例集 (令和6年度更新版)

第4次循環型社会形成推進基本計画において、2030年度までに家庭からの食品ロスを半減するとの目標が掲げられる等、食品ロスの削減は喫緊の課題です。

全国の自治体で食品ロスの削減に向けた取組が進められていますが、更なる取組の推進の際に参考になるよう、先進的な取組27事例の実施の流れ・ポイントを取りまとめました。



<目次>

- ・本事例集の掲載事例一覧・・・P. 1
- ・貴自治体に合った事例の探し方・・・P. 2 - 7
- ・自治体における取組事例（全27事例の紹介ページ）・・・P. 8 - 61
- ・事例から見る取組のポイント・・・P. 62

消費者の行動変容等による食品ロスの効果的な削減に向けた手引き ～自治体・事業者向け～

- 本手引きは、**地域の食品ロス削減を推進する自治体・事業者等を想定読者**として、施策の効果を高める一助となることを目指して作成。食品ロスを削減する施策の検討の流れに沿って、**食品ロスの発生要因の調査方法及び調査結果を踏まえた施策の検討・実施**について、**留意すべき観点や施策例**を交えながら紹介している。

※【本編】【概要版（本編の概要を示した資料）】【資料編（本編の記載の根拠となるデータ等）】の資料3点から構成。

- 本手引きは、「消費者の行動の変化によって削減が期待される食品ロス」に着目しており、**家庭系食品ロスに加え、消費者と関係する事業系食品ロス（飲食店での食べ残し等）についても対象範囲としている。**

手引き（本編）の構成・主な記載内容

第1章 背景および基本的な方向性

第2章 地域における食品ロスの発生要因の調査

第3章 消費者に着目した施策推進の考え方

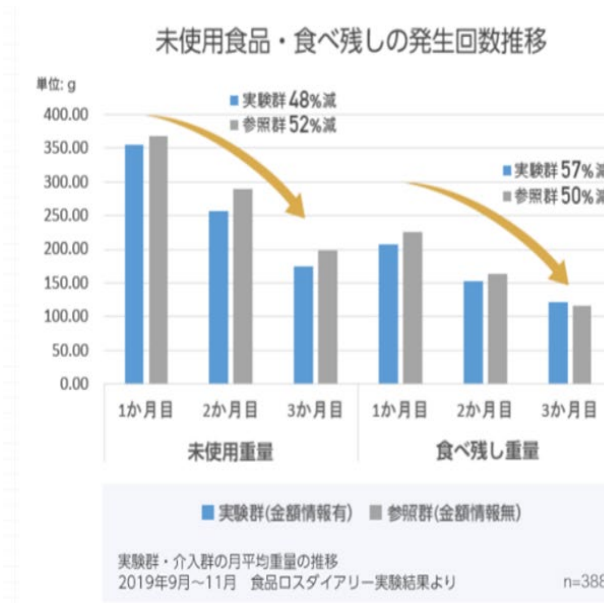
第4章 地域全体に着目した施策推進の考え方

消費者に着目した施策推進のポイント（要点のみ抜粋）

①誰に対し（Who）	✓ 消費者全体だけでなく「 食品ロスを多量に発生させる世帯 」も意識する
②何を（What）	✓ どのような「 消費者の行動 」をターゲットとするか、意識する
	✓ 「食品ロスを出している」という 自覚を促す
	✓ 学校教育等 において「 規範意識を生み出す施策 」を実施する
	✓ 食品ロス削減による「 副次的効果（メリット） 」を発信する
③いつ・どこで（When/Where）	✓ 消費者が「 行動を変えやすいタイミング・場面 」を意識する
④どのように（How）	✓ どのような「 情報の発信方法 」を取ることが適切か、意識する

効果的施策の記載事例

◆ 食品ロスダイアリーの記録による削減効果



食品ロスを金額に換算した情報を提供した方（実験群）だけでなく、情報を提供していない方（参照群）についても、食品ロスダイアリーを記録するのみで直接廃棄・食べ残しが減少した。

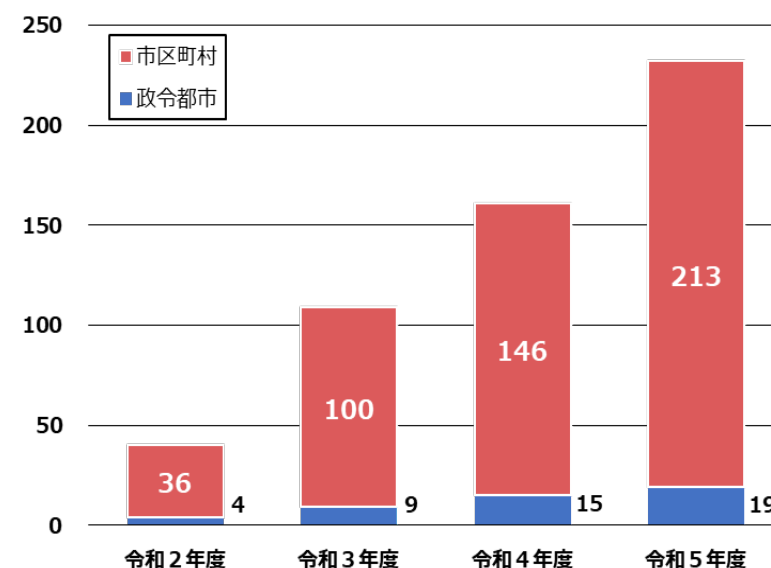
（出所）NPO法人ごみじゃぱん HP
[\(https://gomi-jp-foodloss.com/\)](https://gomi-jp-foodloss.com/)

- 本マニュアルは、**地方公共団体の担当者が食品ロス削減推進計画を策定又は変更する際に参照・活用いただくことを想定**した資料。具体的な検討が進むよう、**食品ロス削減推進計画の具体的な構成例を示し**、記載・検討すべき内容は**既往計画の策定事例等**を交えながら整理。
- 環境省では初めて計画策定する地方公共団体を対象に、食品ロス発生量の推計等に関する技術的な支援事業を実施（令和2～5年度）。**同支援事業の成果や、地方公共団体が実際に直面した課題・意見**についても、マニュアルに反映。

食品ロス削減推進計画の構成例

食品ロス削減推進計画の構成例	食品ロス削減推進計画の構成例
第1章 計画策定の基本的事項・背景	第4章 目標達成に向けた推進施策
1. 背景（食品ロスをめぐる動向・対策の必要性）	1. 計画の基本方針
2. 国の削減目標・関連計画	2. 基本方針に基づく推進施策の概要・指標
3. 計画の位置づけ	第5章 各主体に求められる役割と取組
4. 計画期間	1. 住民の役割
第2章 食品ロスに関する現状と課題	2. 事業者の役割
1. 日本・都道府県における食品ロスの現状	3. マスコミ、消費者団体、NPO等の役割
2. 地域における食品ロスの現状	4. 行政の役割
3. 食品ロスに対する住民意識・取組状況	第6章 計画の推進に向けて
4. 地域の特性や課題	1. 推進体制の整備
第3章 目指すべき将来像と計画の目標	2. 計画の進捗管理
1. 目指すべき将来像	3. 成果指標のまとめ
2. 目標	参考資料

食品ロス削減推進計画の策定数の推移



※令和5年度時点で、47都道府県、232市町村にて策定済み。

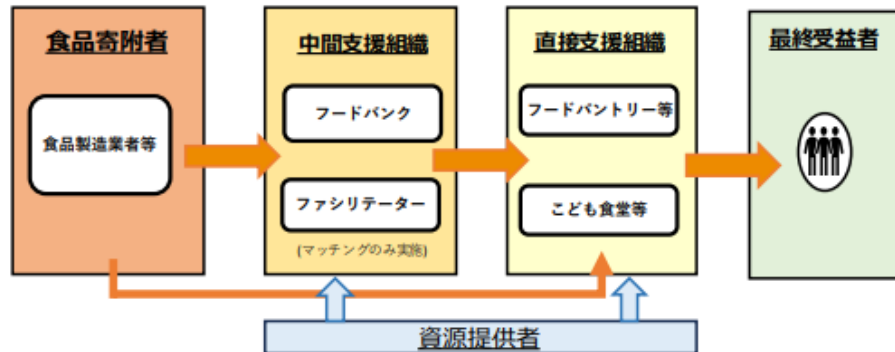
食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（概要）

1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するためには、未利用食品の有効活用（食品寄附）の促進が重要とされるところ、食品寄附に関わる各主体の情報不足、信頼性・透明性等を高めるための枠組みの整備、フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されている。
- 令和5年12月、関係省庁において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめ、その中で、「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、仲介者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める」とされた。
- そこで、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを、官民協議会における議論を通じて作成。

2. ガイドラインの対象範囲

①食品寄附者（事業者）、②ファシリテーター（需要のマッチングを行うサービスを提供する場合の者）、③フードバンク、④フードパントリー等、⑤こども食堂等、⑥資源提供者（資金・物流サービス等の提供者）を想定。



3. ガイドラインの具体的な遵守事項の整理

- 法令事項**：法令上名宛て人に一定の義務付けをしている法令を引用した事項（※）
 - 必要事項**：食品寄附の信頼性向上等の観点からガイドラインとして必要と考える事項
 - 推奨事項**：取り組むことが望ましい事項
- ※ 食品衛生法、食品表示法、個人情報保護法

4. ガイドラインの具体的な内容

- ※ 各主体ごとに各章で記載
- **提供元・提供先における合意事項**：
提供食品の情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）、品質確保・管理、転売禁止、事故時の対応等
 - **安全面等の管理**：
食品の品質・衛生管理（必要な設備の設置等）、受取・輸配送時の検品（期限表示・破損等の確認等）、施設の衛生管理（清掃等）等
 - **提供時の注意**：
衛生上の取組（保冷剤の提供等）、食品表示情報の伝達と管理等
 - **トレーサビリティ**：
記録の作成・保存（名称、数量、期限、アレルギー、入出荷年月日、寄附者・提供先の名称等）
 - **事故時の対応**：
保険の加入（保険分科会においては、主にフードバンク向けの損害賠償保険の在り方を、こども食堂等については、既存のボランティア用保険の活用について議論）、記録を踏まえた連絡等
 - **財務管理・情報開示**：
損金算入、実績報告等

※ 参考資料として、各種ひな形（フードバンク・こども食堂等間の合意書、こども食堂等から最終受益者への説明事項等）、必要事項を抽出したチェックリスト等を添付

- 「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」に即して、**食品ロスの削減の取組として、事業者が消費者による食べ残し持ち帰りについて合意する際に、民事上及び食品衛生法等の行政法規上留意すべき事項を整理**し、消費者庁・厚生労働省が策定
- 食べ残し持ち帰りに当たっての法的及び衛生的なリスクの低減を図り、**食べ残し持ち帰りに係る事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容を推進し、食べ残し持ち帰りが双方協力の下で促進されることを目的**としている。

【参考チラシ】

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに召し上がってください。

生もの、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。
※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の持ち運びはご遠慮ください。

単に温めるだけでなく、十分に再加熱してから召し上がってください。

こんにちは！mottECO(モッテコ)です
環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
「mottECO」には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています。

食品ロスについて 食品ロスポータルサイトへ

利用規約

【目的・基本的考え方】

- 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば**持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策**といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
- 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、**お客様の自己責任**のもとに行っていただきます。
- 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

デコ活については [こちら](#)

食の環境プロジェクトについては [こちら](#)