



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

NO-FOODLOSS PROJECTの 推進について

～食べものに、もったいないを、もういちど。～

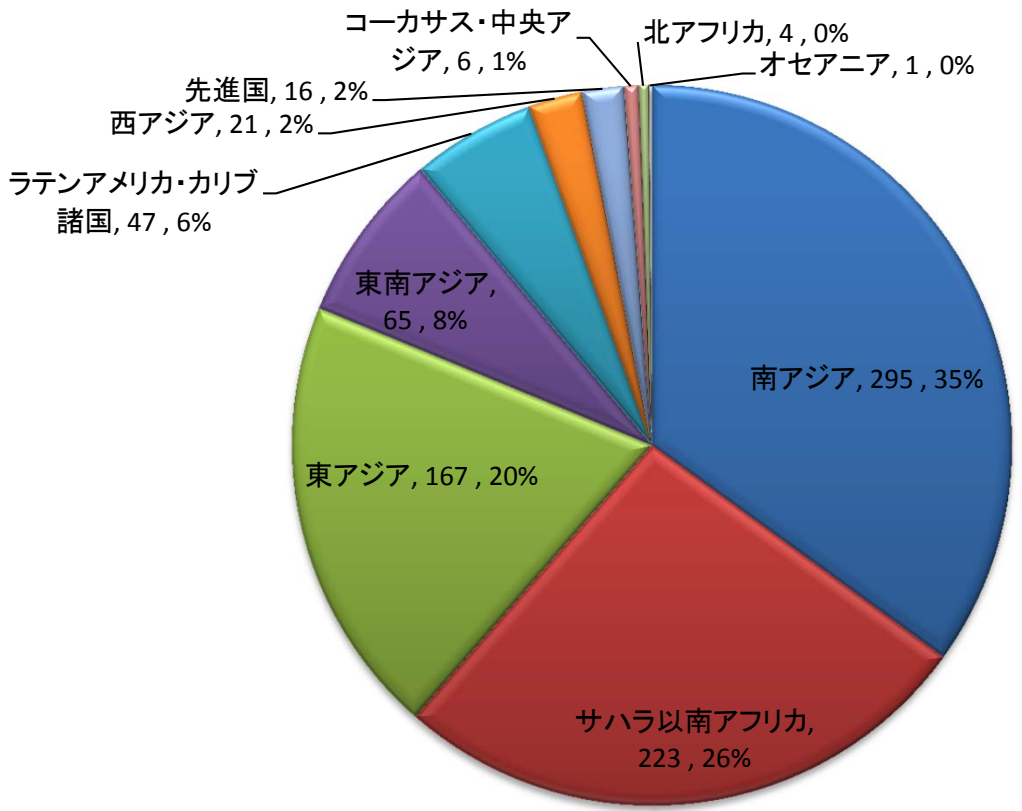
平成26年3月

農林水産省

食料産業局
バイオマス循環資源課
食品産業環境対策室

●世界の栄養不足人口の現状

○FAOによると、世界の栄養不足人口は、減少傾向ではあるが依然として8億4千万人と高水準であり、アジアが6割。これは世界人口の8人に1人の割合。
○栄養不良により、発展途上国で5歳になる前に命を落とす子どもの数は年間500万人。



単位: 百万人
資料: FAO「The State of Food Insecurity in the World 2013」

世界の栄養不足人口 (2011-2013)

8億4千万人

8人に1人が栄養不足

栄養不足とは…健康と体重を維持し、軽度の活動を行うために必要な栄養を十分に摂取できない状態。

● 世界のもったいない事情

- FAOの報告書によると、農業生産から消費に至るフードチェーン全体で、世界の生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄。食品廃棄物にかかる経済的コストは約7500億ドル。
- 欧州では、2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」と位置づけ（欧州議会）、2020年までに食品廃棄物を半減させるための資源効率化の促進対策を加盟国に義務付け（欧州委員会）。EU加盟国は消費者向けキャンペーンを実施。

■ 国際連合食料農業機関(FAO)

- 2011年に、「世界の食料ロスと食料廃棄」に関する調査研究報告書発表。フードチェーン全体で、世界の生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄。
- 2011年からFAO、UNEP等の国際機関や民間企業が連携して食品廃棄物削減に取り組む「SAVE FOOD」キャンペーンを実施。2013年8月にアジア太平洋地域においても、「SAVE FOOD」キャンペーンを立ち上げ。
- 2013年9月には、食品廃棄物の環境影響に関する報告書発表。食品廃棄物にかかる経済的コストは約7500億ドル。

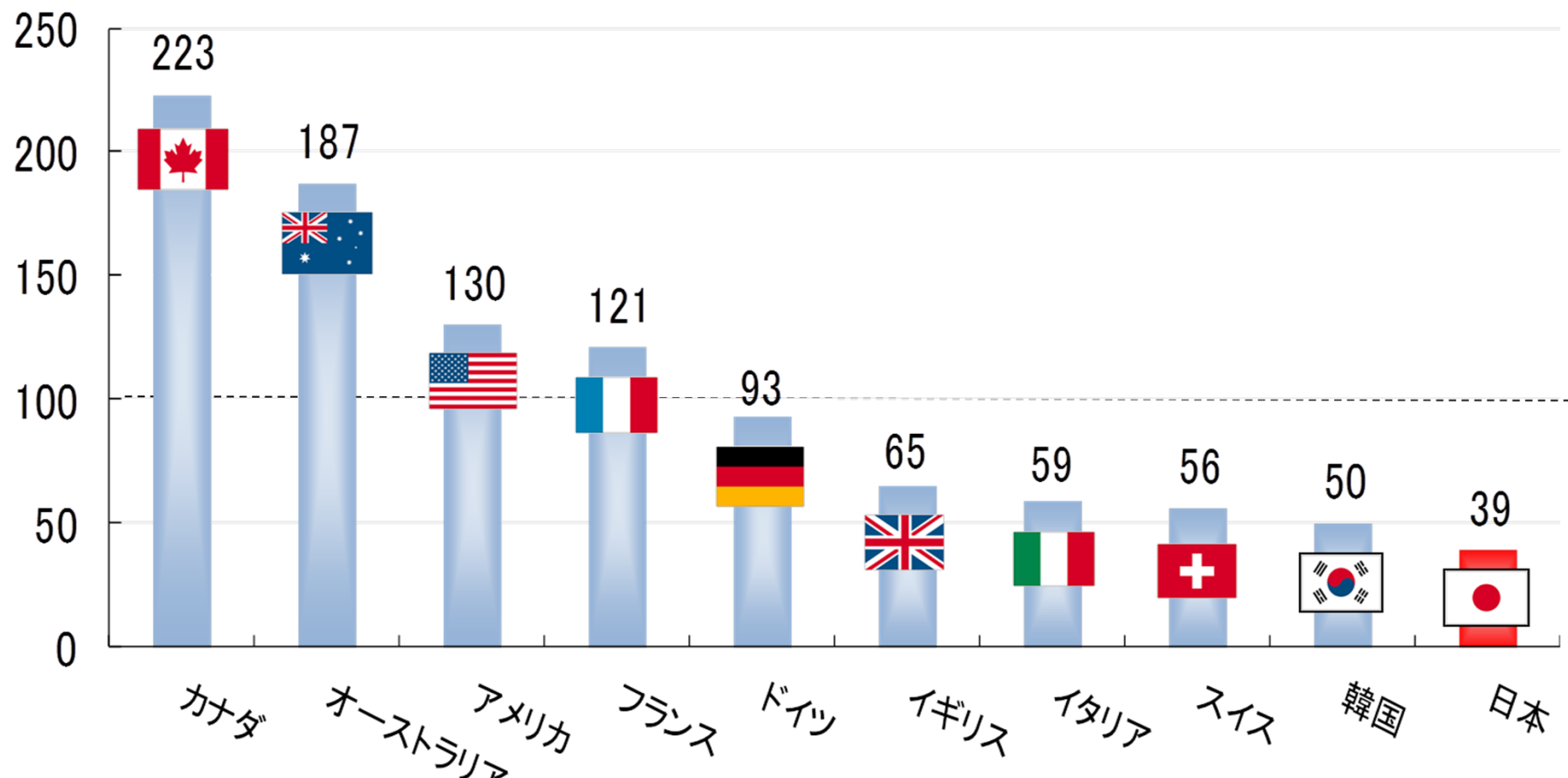


■ ヨーロッパ

- 欧州委員会
2011年に、「欧州資源効率化計画(ロードマップ)」を発表し、2020年までに食品廃棄物を半減させるための資源効率化の促進対策を加盟国に義務付け。また、持続可能な食品消費に関する提案を2014年に採択予定。
- 欧州議会
2012年に、食品廃棄物を発生抑制するための具体的行動を定めるように各国に要請する決議を採択。2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」として、廃棄を避けるための期限表示と包装の適正化、フードバンク活動の優遇の啓発を実施。
- 各国の消費者向けキャンペーン
ドイツ「捨てるには良すぎる(Too good for bin)」
フランス「ストップ・ザ・食品ロスキャンペーン(Stop au gaspillage alimentaire)」

● 食べ物は食べるためにある

- 日本の食料自給率（カロリーベース）は先進国の中で最低水準。その食料の約6割を海外に依存。世界の食料市場で他国の食料アクセスに影響を与える立場。
- 食料生産には、土地、水、エネルギー、肥料・飼料、労働力など多くの限りある資源を投入。



（資料）農林水産省「食料需給表」、FAO“Food Balance Sheets”等を基に農林水産省で試算した。（アルコール類は含まない。）

ただし、スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」による。

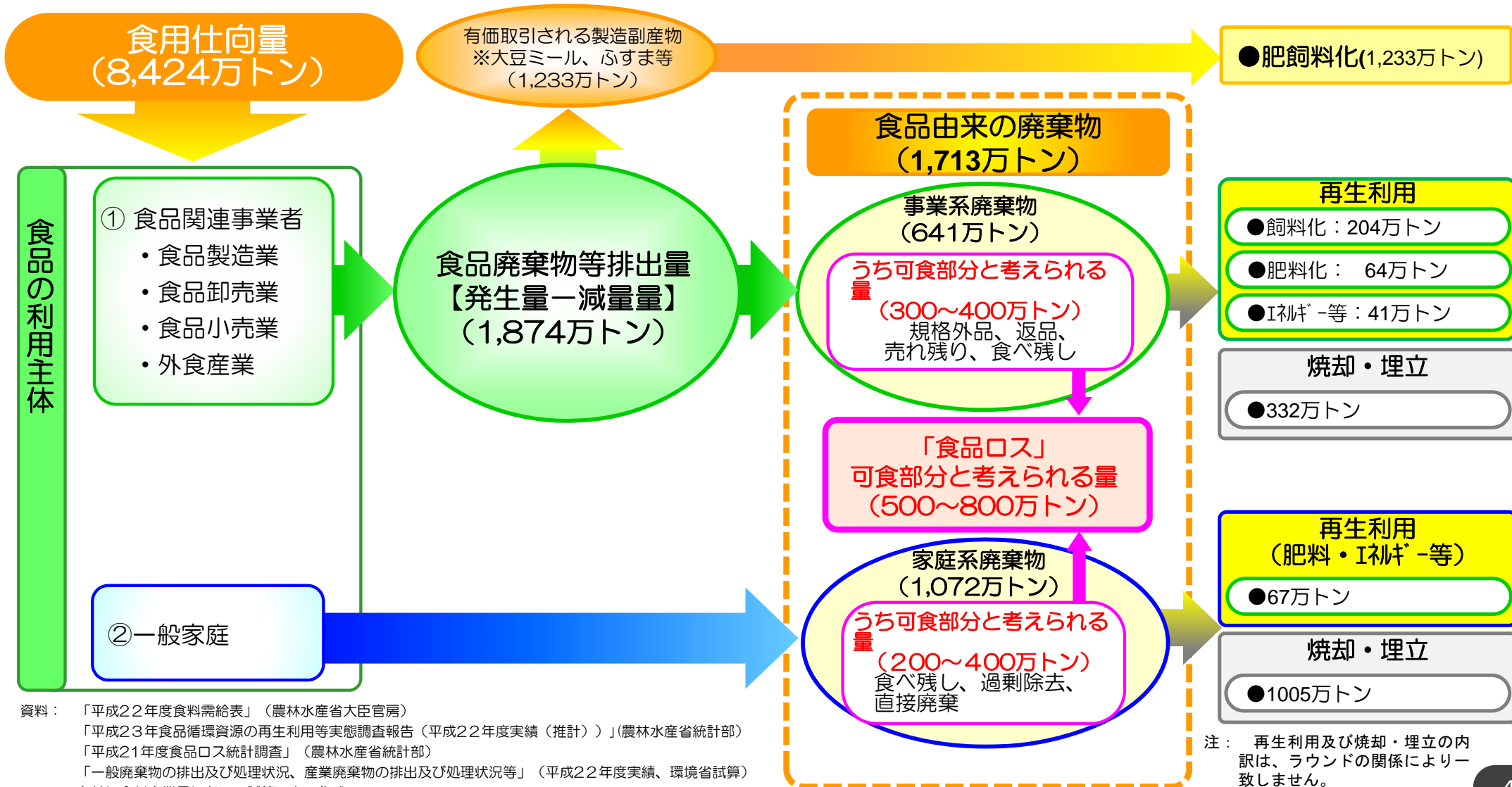
（注）1. 数値は、平成19年（ただし、スイスは平成20年、韓国は平成21年、日本は平成22年度）

2. カロリーベースの食料自給率は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合である。畜産物については、輸入飼料を考慮している。

●日本のもったいない事情

○日本では、年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出。このうち、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間約500～800万トン含まれると推計。
（平成22年度推計）

○世界全体の食料援助量の約2倍に相当し、日本のコメ生産量に匹敵。



資料：「平成22年度食料需給表」（農林水産省大臣官房）
「平成23年食品循環資源の再生利用等実態調査報告（平成22年度実績（推計））」（農林水産省統計部）
「平成21年度食品ロス統計調査」（農林水産省統計部）
「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況等」（平成22年度実績、環境省試算）
を基に食料産業局において試算の上、作成

注：再生利用及び焼却・埋立の内訳は、ラウンドの関係により一致しません。

食品廃棄物等の発生抑制目標値の本格展開

- 食品関連事業者にとって、食品廃棄物等の発生抑制は、取り組むべき最優先事項であり、「もったいない」という時代の要請にかなう取組であり、コスト削減に貢献。
- 食品リサイクル法に基づく努力目標として「発生抑制の目標値」を設定。平成24年4月から16業種について暫定目標値という扱いで2年間試行。
- 平成26年4月から26業種を対象を拡大して本格展開を予定。
- 今回、発生抑制目標値を設定できなかった業種については、事業者は自主的な努力により発生抑制に努めることとし、引き続きデータを収集し、可能な業種から目標値設定を検討。

■ 平成26年4月から本格実施予定の目標値（案）【目標値の期間 5年（平成26年4月1日～平成31年3月31日）】

暫定目標(16業種) ⇒ 本格実施(15業種)

肉加工品製造業	113kg/百万円	冷凍調理食品製造業	363kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	そう菜製造業	403kg/百万円
味そ製造業	191kg/百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg/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
ソース製造業	59.8kg/ t	食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものを除く。)	4.78kg/百万円
パン製造業	194kg/百万円	各種食料品小売業	65.6kg/百万円
麺類製造業	270kg/百万円	菓子・パン小売業	106kg/百万円
豆腐・油揚げ製造業	2,560kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円

本格実施(11業種追加)

※旧区分の10業種に相当

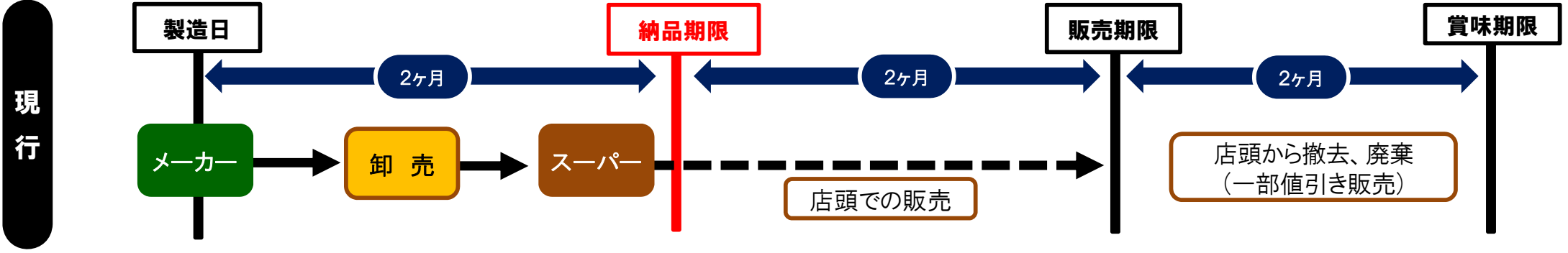
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg/百万円
野菜漬物製造業	668kg/百万円
食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	175kg/百万円
食堂・レストラン(麺類を中心とするものに除く。)	152kg/百万円
居酒屋等	
喫茶店	
ファーストフード店	108kg/百万円
その他の飲食店	
持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。)	184kg/百万円
結婚式場業	0.826kg/人
旅館業	0.777kg/人

※「旧区分」:平成23年度の食品多量発生事業者の定期報告の業種分類(食堂・レストランが1区分となっている)。

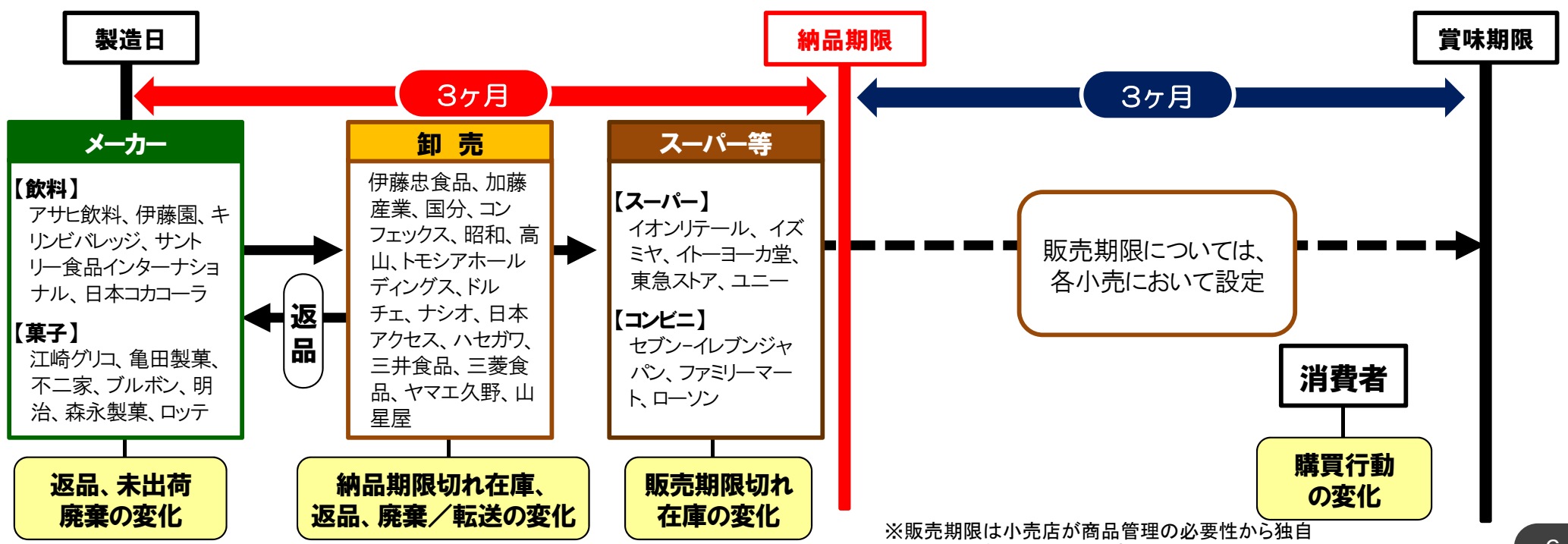
●納品期限見直しパイロットプロジェクトの実施について

○「食品ロス削減のための商慣習検討WT」の中間とりまとめに基づき、2013年8月から半年程度、特定の地域で飲料・菓子の一部品目の店舗への納品期限を現行より緩和（賞味期限の1/3→1/2以上）し、それに伴う返品や食品ロス削減量を効果測定。

（賞味期限6ヶ月の場合）



パイロットプロジェクト



※販売期限は小売店が商品管理の必要性から独自に設定する店頭で商品を販売する期限のこと。

●平成25年度商慣習検討ワーキングチームとりまとめ

- 納品期限見直しパイロットプロジェクトの結果、食品ロス削減に相当の効果（飲料と賞味期間180日以上の子で約4万トン）。飲料・賞味期間180日以上の子は、「賞味期間の1/2残し」以下の納品期限を推奨。
- 納品期限緩和、賞味期限延長、日配品ロス削減等、引き続き、食品ロス削減に向けた活動を推進。

納品期限見直しパイロットプロジェクトの結果

【食品製造業】
鮮度対応生産の削減など未出荷廃棄削減

【物流センター】
納品期限切れ発生数量の減少、返品削減

【小売店頭】
飲料及び賞味期間180日以上の子は店頭廃棄増等の問題なし

【拡大推計結果】
飲料:約 4万トン(約71億円)
菓子:約 0.1万トン(約16億円)
(180日以上)
⇒合計:約4万トン(約87億円)

事業系
食品ロスの
1.0%~
1.4%

平成26年度の取組予定

納品期限緩和

- 飲料・賞味期間180日以上の子は「賞味期間の1/2残し」以下の納品期限を推奨
- 180日未満の子は販売期限の延長含めて納品期限緩和の方法を検討

賞味期限

- 生産・衛生技術、包装技術の進展を踏まえ、賞味期限を延長
- 賞味期限設定の考え方等を消費者に情報提供
- 消費者の理解を得ながら、賞味期限の年月表示化

日配品

- フードチェーン全体での具体的なロス削減方策を検討
- 消費・賞味期限までが短いものの売切りを促進する「もったいないポイント」の付与実験

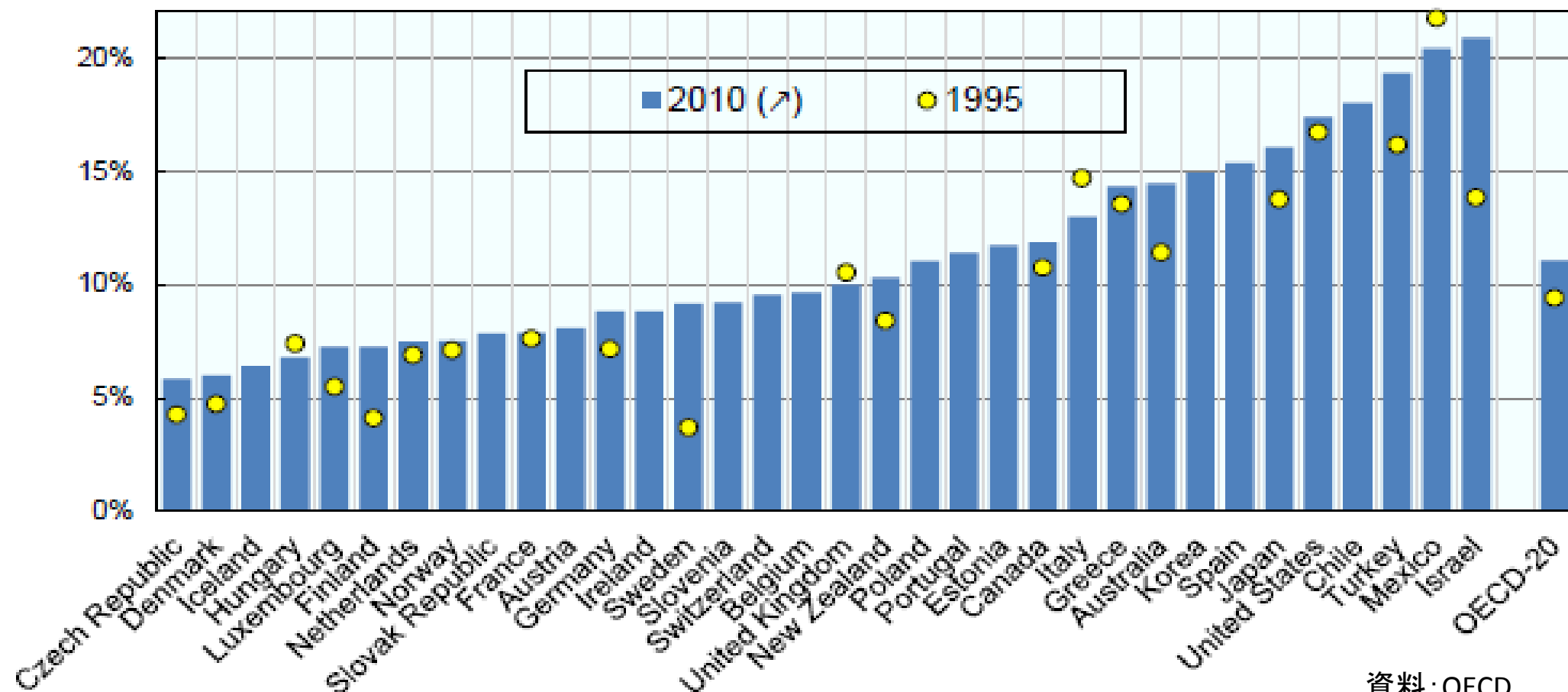
消費者理解

- 食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)を推進
- 「ろすのん」を活用した取組、期限表示のわかりやすい説明等を推進

● 拡大する日本の格差

○日本の相対的貧困率（可処分所得が全国民の中央値の半分に満たない国民の割合）は年々上昇。平成21年の相対的貧困率は16%。子ども（17歳以下）の貧困率は15.7%（約300万人）。

○OECD34カ国中、日本の相対的貧困率は6番目に高い（2010年）。

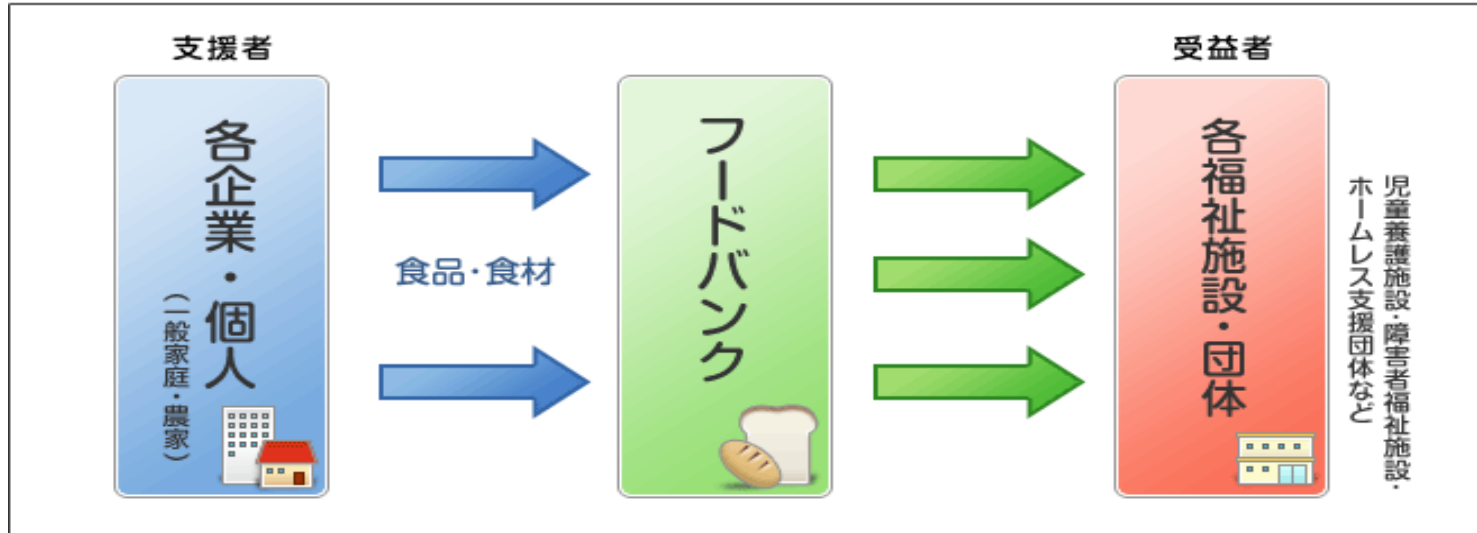


資料: OECD

●フードバンク活動

- 包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品衛生上問題がないが、通常販売が困難な食品は、各地に設立されているフードバンクへ寄付し、生活困窮者等の支援に活用。
- フードバンクへの寄付は、食品リサイクル法上「発生抑制量」に算入可能。

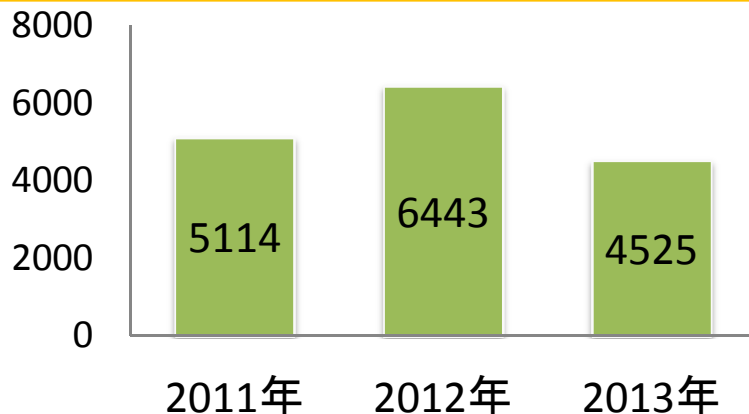
フードバンク関係図



フードバンク活動とは

- ・包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品の品質には問題がないが、通常の販売が困難な食品・食材を、NPO等が食品メーカー等から引き取って、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動
- ・米国では年間200万トンの食品が有効活用
- ・米、パン、めん類、生鮮食品、菓子、飲料、調味料、インスタント食品等様々な食品を取扱い

フードバンクによる食品ロス削減量 (単位: トン)



広がる日本のフードバンク活動

- ・日本では北海道から沖縄まで約40団体が活動
- ・東京のNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンが最大の規模 (第1回「食品産業もったいない大賞」食料産業局長賞受賞)

● 食品ロス削減国民運動 ～NO-FOODLOSS プロジェクト～

- 食品ロス発生 の段階別にモデル的な削減の取組を支援し、生活者一人ひとりの意識・行動改革に向けて、官民をあげて食品ロス削減国民運動を展開。
- 「もったいない」発祥国として、世界に日本の取組を発信。

食品ロスの削減を推進し、以下を実現

- 食品ロス削減の取組により、資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを進め、経済成長に貢献
- 「もったいない」発祥国として世界に日本の取組を発信



事業者からの食品ロス
300～400万トン/年

- ・過剰在庫・返品(製・配・販)
- ・調理くず・食べ残し(外食)



家庭からの食品ロス
200～400万トン/年

- ・調理くず
- ・食べ残し、手つかずの食品の廃棄

【製造・流通】

- ・製・配・販によるパイロットプロジェクト
- ・フードバンク活動支援
- ・もったいないポイント実証

【外食】

- ・ドギーバック普及支援、食べきり運動等



一人ひとりの
意識・行動改革

【家庭・消費者】

- 小売店舗、マスメディア、SNS等を活用した戦略的コミュニケーション
(意識啓発、期限表示理解促進、エコクッキング等)

NO-FOODLOSSプロジェクト

資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを進め経済成長に貢献

【6府省の連携】

「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」を構成する6府省(消費者庁、内閣府、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省)が連携し、官民をあげて食品ロス削減国民運動を展開。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

● 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

●農林水産省の取組

ろすのんを活用した食べきり運動の例（本省）

農林水産省の職員食堂では、ポスターとテーブルトップ（三角柱）を設置し、職員に食品ロス削減の取組を呼びかけています。ポスターとテーブルトップの版下は、下記URLに掲載していますので、ぜひご活用ください。（このまま使用する場合、利用許諾などの手続きは必要ありませんので、どんどん使って頂いて結構です。）



← ろすのんテーブルトップ（三角柱）



↑
農水省内の食堂で食べきり運動
に取り組む農林水産省職員

地方農政局、地域センターの展開

農林水産省の各地方農政局・地域センターでも、ろすのんのポスターやテーブルトップ（三角柱）を設置するなど、職員が創意工夫を凝らした取組を行い、食品ロス削減国民運動を全国に広げています。



ろすのんポスター



ろすのんテーブルトップ



ろすのん巨大三角柱

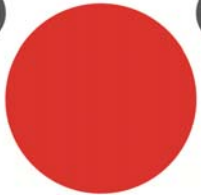
関係省庁、地方自治体でも実施中。是非社員食堂等でご活用下さい。
ポスター、テーブルトップの版下は農林水産省HPにて公開しています。

ポスター：http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/rosunon_posuta.pdf

テーブルトップ：http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/sankakutyu.pdf

●ろすのんとのコラボレーション

「ろすのん」だのん。
皆とコラボしたいのん。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



- 名前：ろすのん（性別 む）
 - ・食品ロスをなくす(non)という意味から命名
 - ・280件の応募の中から決定（平成25年12月）
- ろすのんのロゴセ：語尾に「のん」がつく
- 好きな食べ物：刺身のつま、パセリ
- 夢：食品ロスがなくなること
- 好きな言葉：残り物には福がある

食品メーカー（製造方法・包装改良で賞味
期限延長、未利用部分の商品開発）

スーパー、コンビニ（値引きで売り切り、納
品期限緩和、啓発活動）

レストラン、社員食堂（食べ切り運動、小
盛りサービス、ドギーバッグ提供）

消費者団体・事業者団体（啓発活動）

包材メーカー（鮮度保持包材、高機能包
材で賞味期限延長）

家電メーカー（ロス削減・鮮度保持家電）

食品ロス削減に取り組む団体・企業の皆さん、是非ご利用いただき、一緒に国民運動を盛り上げていきましょう。（無料です！）

ロゴマーク利用許諾要領、利用許諾申請書等は、下記の農林水産省URLを御確認ください。

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