



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

(ろすのん)

# 食品ロス削減に向けて ～NO-FOODLOSS PROJECTの推進～

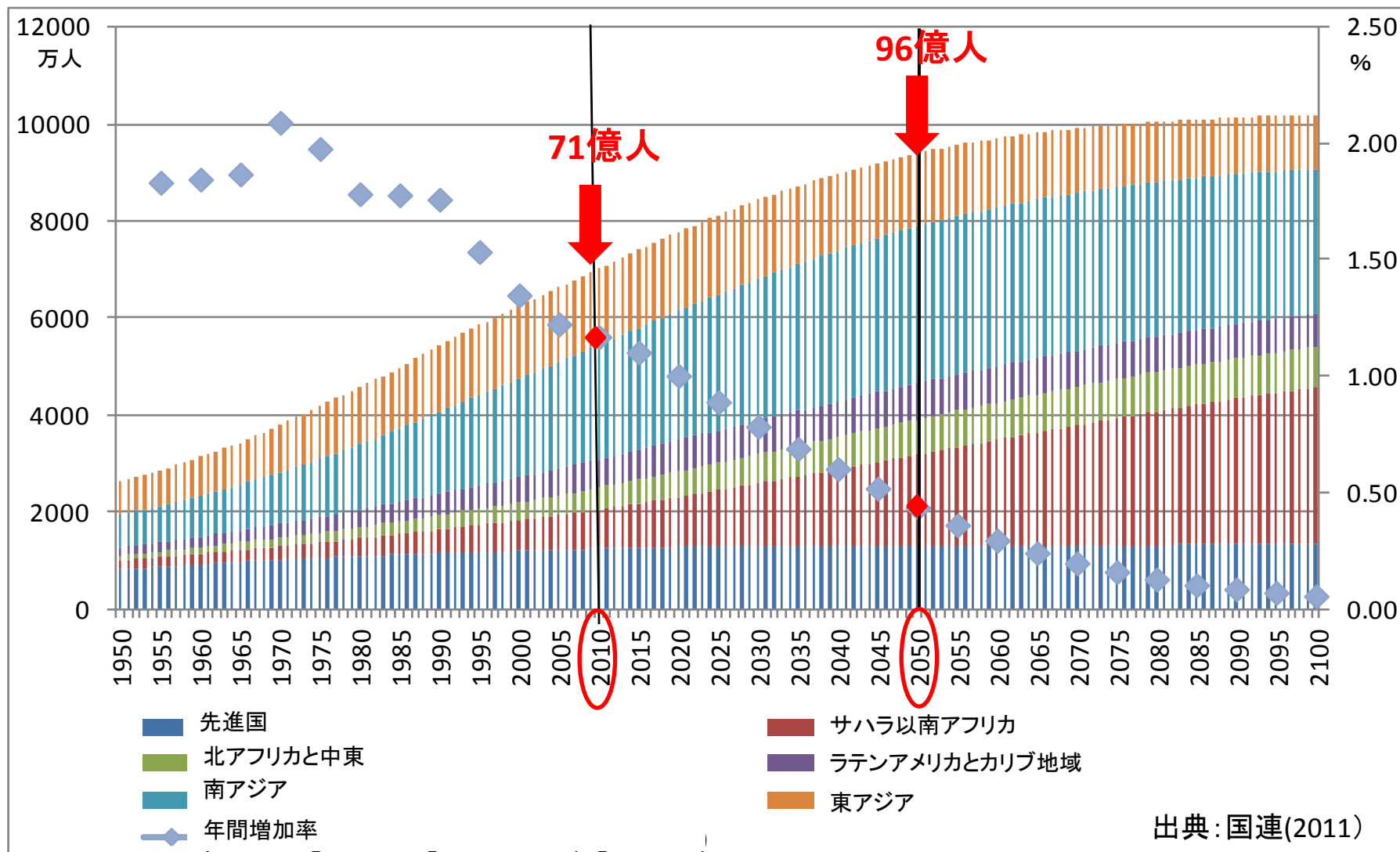
**平成26年12月**

**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

# ●世界の人口

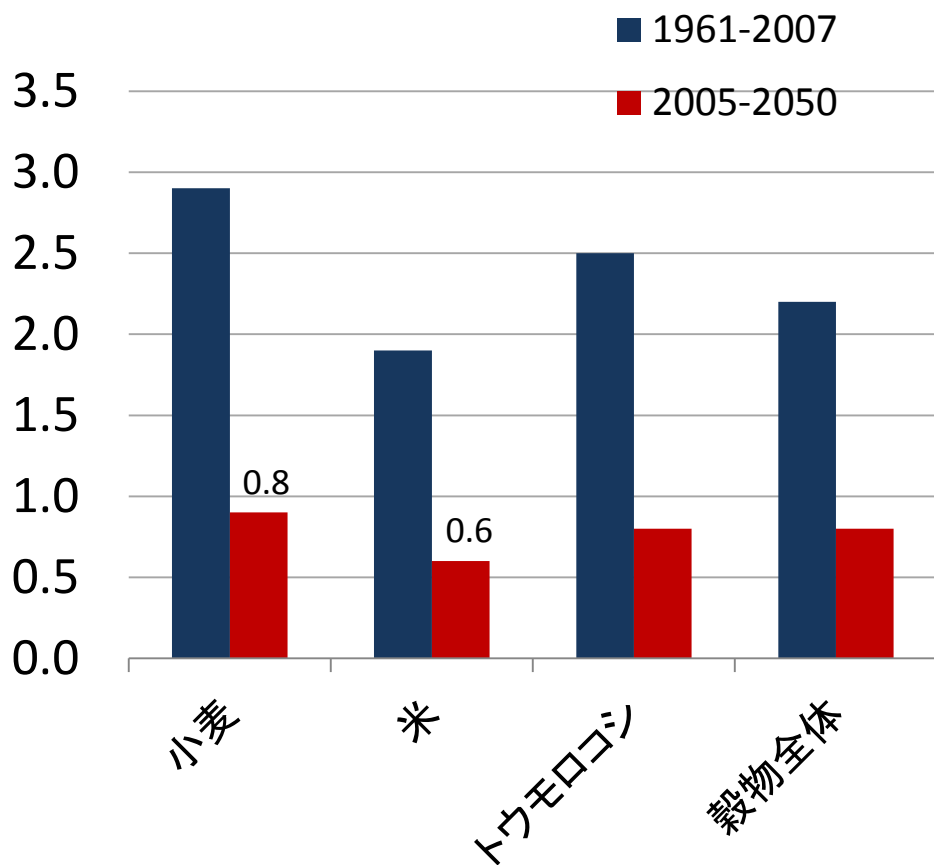
○世界の人口は現在の71億人から、2050年には96億人に増加する見込み。現在は、食料供給と備蓄は適正だが、今後の人口増加に備えて、食料生産を増加させる必要がある。



# ● 世界の食料生産と消費

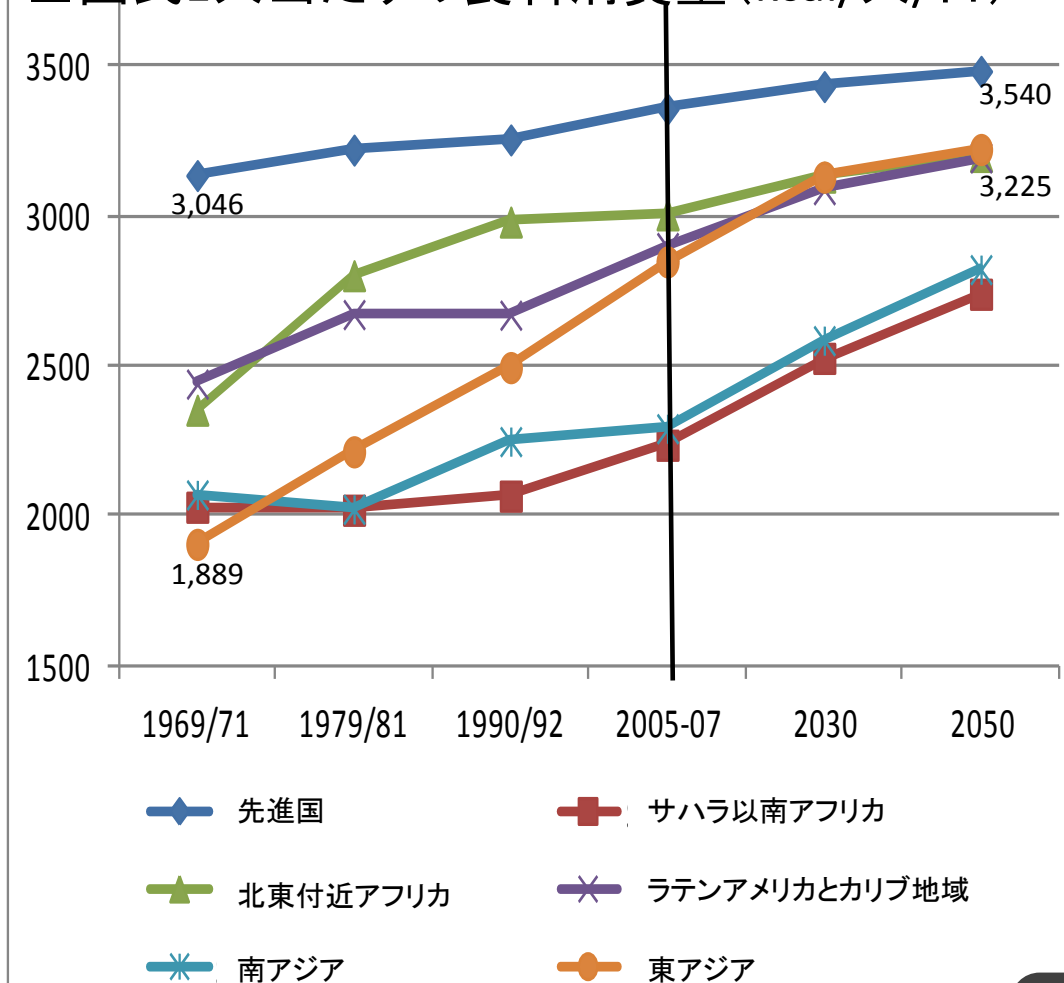
○ 穀物生産増加率は減少傾向にある一方で、経済発展とともに、国民1人当たりの食料消費量は増加している。

## ■ 穀物の生産増加率



出典:FAO-AP

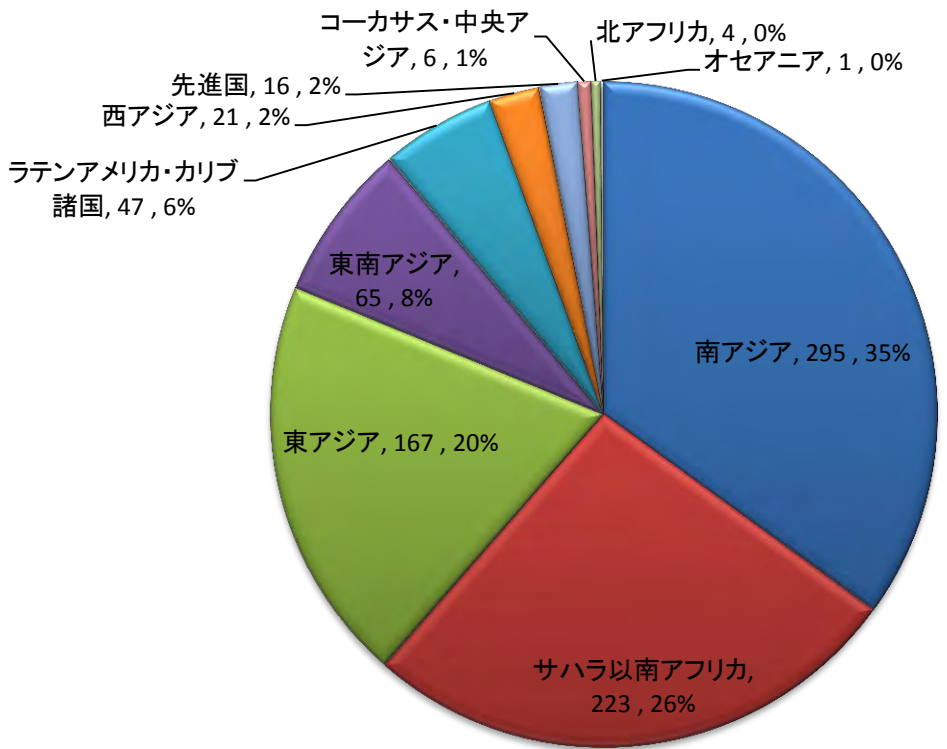
## ■ 国民1人当たりの食料消費量(kcal/人/日)



# ●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

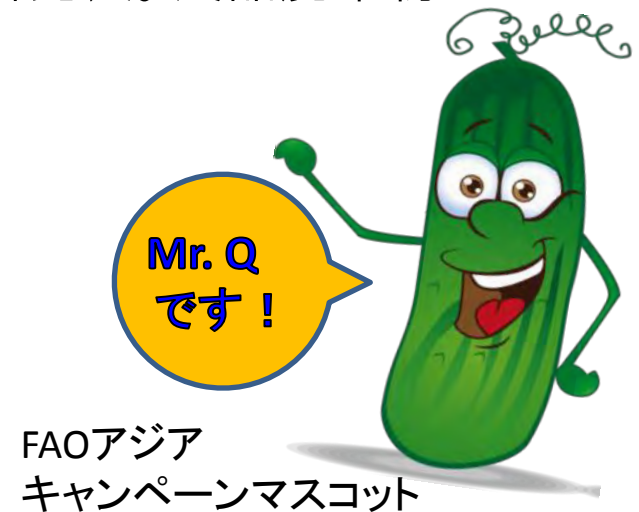
栄養不足とは…健康と体重を維持し、軽度の活動を行うために必要な栄養を十分に摂取できない状態。

## ● 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。

### ■ 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。



## ● 欧州の動き

- 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）、2025年までに食品廃棄物を30%削減し、加盟国に食品廃棄物削減の国家戦略策定を提案（欧州委員会）。
- EU加盟国は消費者向けキャンペーンを実施。

### ○ 欧州委員会

2014年7月に、「**循環経済パッケージ**」（**ヨーロッパの廃棄物ゼロプログラム**）を発表し、2025年までに食品廃棄物を30%削減し、加盟国に食品廃棄物削減の国家戦略策定を提案。

### ○ 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。

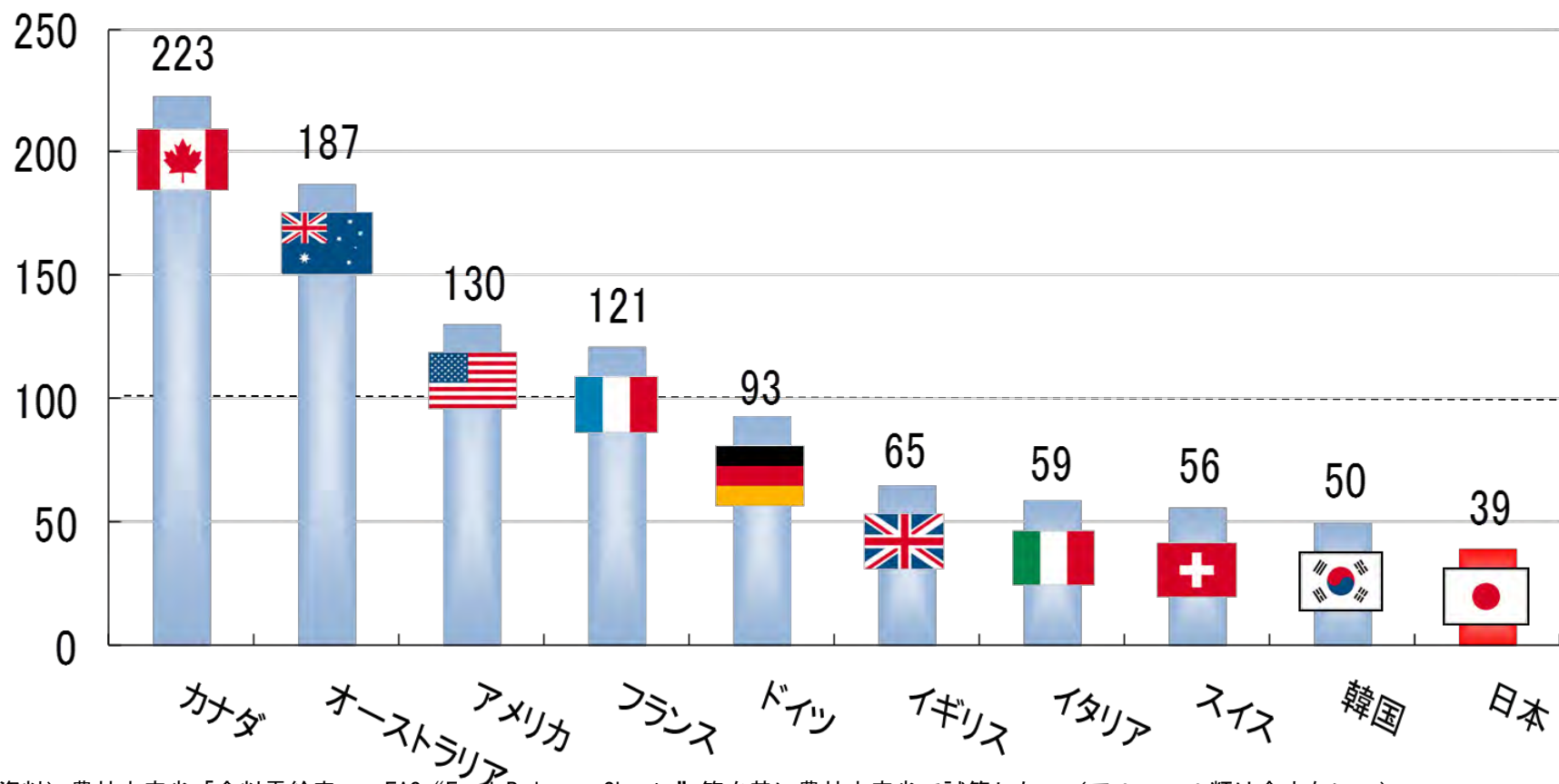
- 各国の消費者向けキャンペーン  
ドイツ「捨てるには良すぎる（Too good for bin）」

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。）

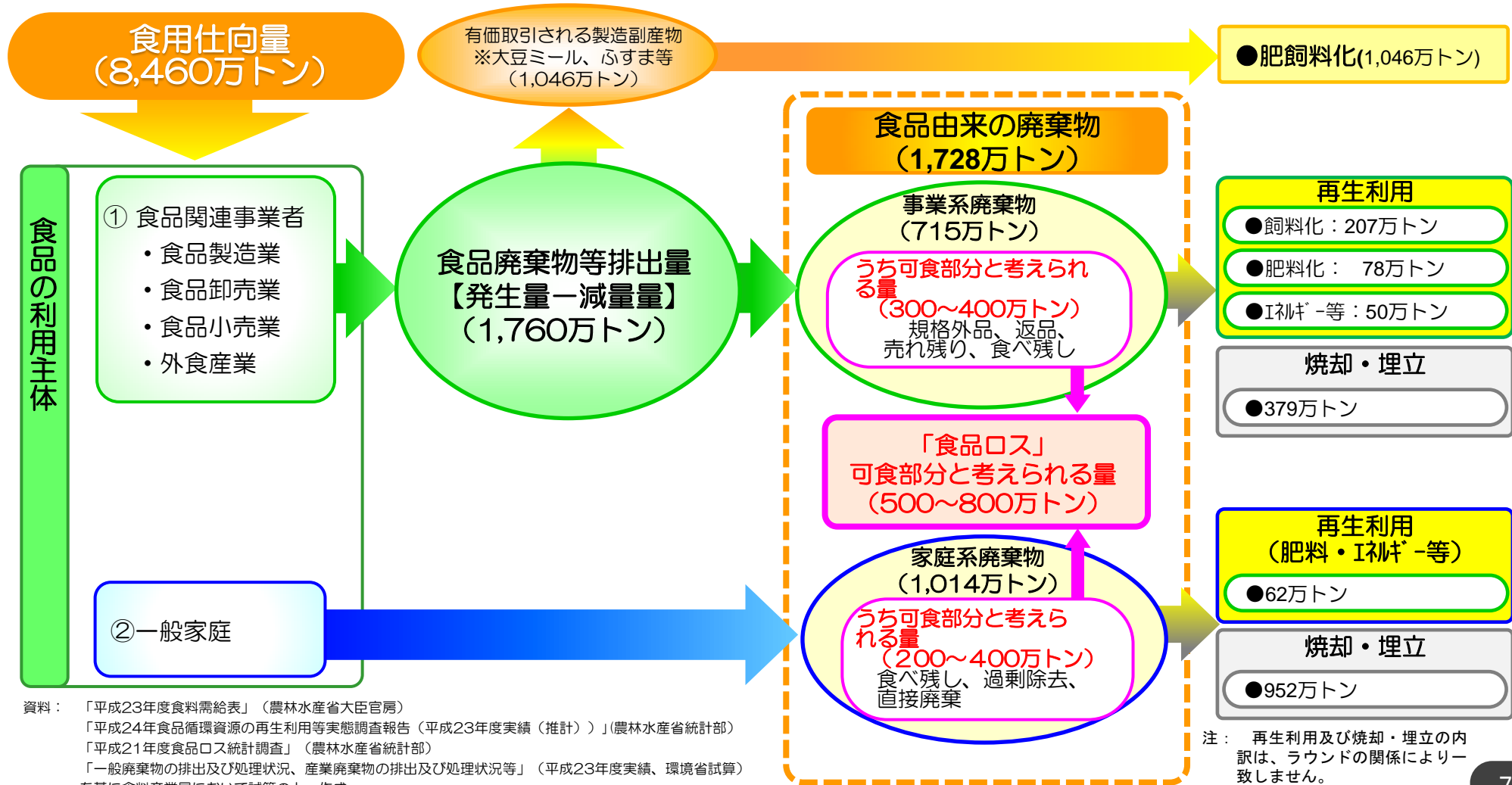
ただし、スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」による。

（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23年度推計）



資料：「平成23年度食料需給表」（農林水産省大臣官房）  
 「平成24年食品循環資源の再生利用等実態調査報告（平成23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23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。



# (参考) 日本の食品ロスの大きさ

- 日本の食品ロス（年間約500～800万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 日本のコメ生産量に匹敵し、日本がODA援助しているナミビア、リベリア、コンゴ民主共和国3カ国分の食料の国内仕向量に相当。

規格外品、期限切れ等により  
手つかずのまま廃棄される食品



日本の  
「食品ロス」  
(500～  
800万トン)

事業系

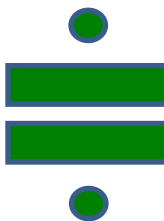
うち可食部分と考えら  
れる量 (300～  
400万トン)

規格外品、返品、  
売れ残り、食べ残し

家庭系

うち可食部分と考えら  
れる量 (200～  
400万トン)

食べ残し、過剰除  
去、直接廃棄



世界全体の  
食料援助量(2011)  
約400万トン

日本のコメ収穫量  
(2012)  
約850万トン

ナミビア、リベリア、コンゴ  
民主共和国3カ国分の国  
内仕向量(2009)  
約600万トン

資料: WFP, FAOSTAT "Food balance sheets"(2009)  
平成24年産作物統計(普通作物・飼料作物・工芸農作物)

# ●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月改正法施行後の内容〕)

## ○趣 旨

食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において発生している食品廃棄物について、①発生抑制と減量化により最終処分量の減少を図るとともに、②資源として飼料や肥料等に再生利用又は熱回収するため、食品関連事業者による再生利用等の取組を促進する。

## ○主務大臣による基本方針の策定

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

【我が国全体での業種別の再生利用等実施率目標】

食品製造業（85%） 食品卸売業（70%） 食品小売業（45%） 外食産業（40%）

## ○関係者の責務

食品関連事業者（製造、流通、外食等）

発生抑制、減量、再生利用等

消費者等

発生抑制、再生利用製品の使用

国・地方公共団体

再生利用の促進、施策実施

## ○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）



環境負荷の低減及び資源の有効利用の促進

# ●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26年4月から26業種に対象を拡大して本格展開。事業者は毎年度目標値以下となるよう努力。
- 発生抑制の取組の評価は、再生利用等実施率目標の達成に向けた取組とあわせて評価。

## 平成26年4月から本格実施の目標値(26業種)

【目標値の期間 5年(平成26年4月1日～平成31年3月31日)】

肉加工品製造業	113kg/百万円	そう菜製造業	403kg/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
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg/百万円	居酒屋等	
味そ製造業	191kg/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	喫茶店	108kg/百万円
しょうゆ製造業	895kg/百万円	各種食料品小売業	65.6kg/百万円	ファーストフード店	
ソース製造業	59.8kg/t	菓子・パン小売業	106kg/百万円	その他の飲食店	
パン製造業	194kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円	持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。)	184kg/百万円
麺類製造業	270kg/百万円	水産缶詰・瓶詰製造業	480kg/百万円	結婚式場業	0.826kg/人
豆腐・油揚製造業	2,560kg/百万円	野菜漬物製造業	668kg/百万円	旅館業	0.777kg/人
冷凍調理食品製造業	363kg/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		

※目標値の「kg/百万円」とは、売上高(百万円)当たりの食品廃棄物等の発生量(kg)

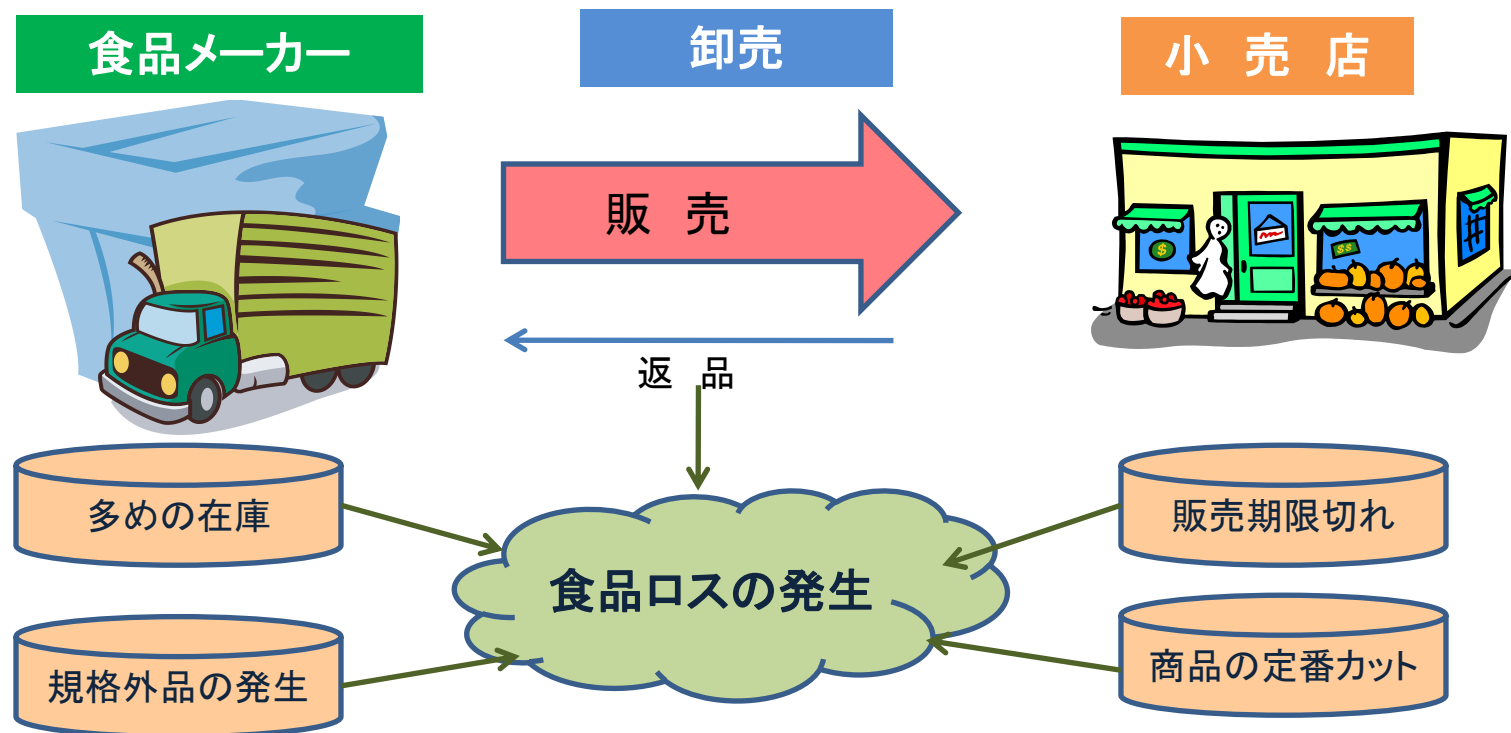
※目標値の「kg/t」とは、製造数量(t)当たりの食品廃棄物等の発生量(kg)

※目標値の「kg/人」とは、利用者一人当たりの食品廃棄物等の発生量(kg)

# ●食品メーカー、卸・小売店での食品ロス

- 新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品（定番カット食品）
- 欠品を防止するために保有するうち、期限切れなどで販売できなくなった在庫
- 定番カット食品や販売期限切れ食品等の慣行的な返品
- 製造過程での印刷ミス、流通过程での汚損・破損などの規格外品

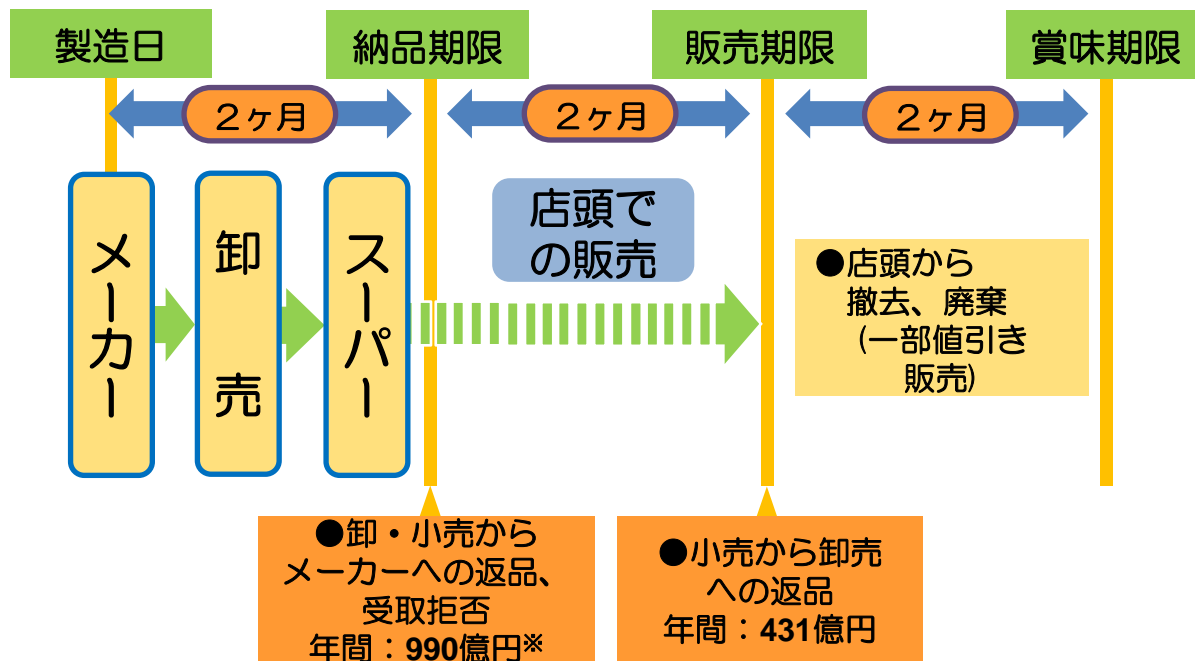
（注）販売期限：小売店が商品管理の必要性から独自に設定する、店頭で商品を販売する期限のこと



# ● 食品メーカー、卸・小売店における商慣習

- 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概ね3等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる3分の1ルール）、食品ロス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。

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図  
(賞味期限6ヶ月の場合)



## ● 欧米の納品期限

国	納品期限 (賞味期限ベース)
アメリカ	1/2残し
フランス	1/3残し
イタリア	1/3残し
ベルギー	1/3残し
(参考)日本	2/3残しが平均

資料:「加工食品・日用雑貨業界全体の返品額推計(2011年度)」 (公財)流通経済研究所  
※返品約3割が納品期限切れ

# ●食品ロス削減のためのフードチェーン全体の取組

○過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、個別企業等の取組では解決が難しくフードチェーン全体で解決していくことが必要。このため食品業界において、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置するとともに、その取組を支援。

## 食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム（20名）

【目的】食品ロス削減のための商慣習について検討、【構成】食品製造業、食品卸売業及び食品小売業の企業、学識経験者  
【事務局】流通経済研究所（農林水産省補助事業）

### 【参加企業】

#### ■食品製造業（9社）

- ・味の素株式会社（風味調味料協議会）
- ・江崎グリコ株式会社（全日本菓子協会）
- ・キッコーマン食品株式会社（日本醤油協会）
- ・コカ・コーラカスターマーケティング株式会社（全国清涼飲料工業会）
- ・日清食品株式会社（日本即席食品工業協会）
- ・ハウス食品株式会社（全日本カレー工業協同組合）
- ・株式会社マルハニチロ食品（日本缶詰協会）
- ・雪印メグミルク株式会社（日本乳業協会）

#### ■食品卸売業（3社）

- ・国分株式会社（日本加工食品卸協会）
- ・三菱食品株式会社（日本加工食品卸協会）
- ・株式会社山星屋（全国菓子卸商業組合 連合会）

#### ■食品小売業（5社）

- ・イオンリテール株式会社（日本チェーンストア協会）
- ・株式会社イトーヨーカ堂（日本チェーンストア協会）
- ・株式会社東急ストア（日本スーパーマーケット協会）
- ・株式会社ファミリーマート（日本フランチャイズチェーン協会）
- ・日本生活協同組合連合会

### 検討経緯

#### （平成24年度）

- 10月3日 第1回WT開催
- 11月2日 第2回WT開催
- 1月18日 第3回WT開催
- 2月22日 第4回WT開催
- 3月5日 中間とりまとめ公表

#### （平成25年度）

- 11月15日 第1回WT開催
- 12月11日 第2回WT開催
- 3月13日 第3回WT開催
- 3月26日 とりまとめ公表（食品ロス削減シンポジウム）

## 食品ロス削減のための商慣習検討WTの中間とりまとめ【H25.3.5公表概要】

### 1. 基本的考え方

現在、食品の流通現場で食品ロス発生の原因となりうる返品等の商慣習が存在するが、食品ロス削減という観点からは可能な限りこれを見直し、経済的ロスを経済成長につなげていく必要があり、製・配・販各社の壁を越えつつ、消費者の理解を得ながら、優先順位をつけた取組を進めていくことが必要である。平成24年度のワーキングチームの活動として次の事項を決定し、平成25年度以降も順次取組を進めるとともに、業界団体の協力を得て、業界団体の会員企業に取組の輪を広げ、食品業界全体に普及推進していく。

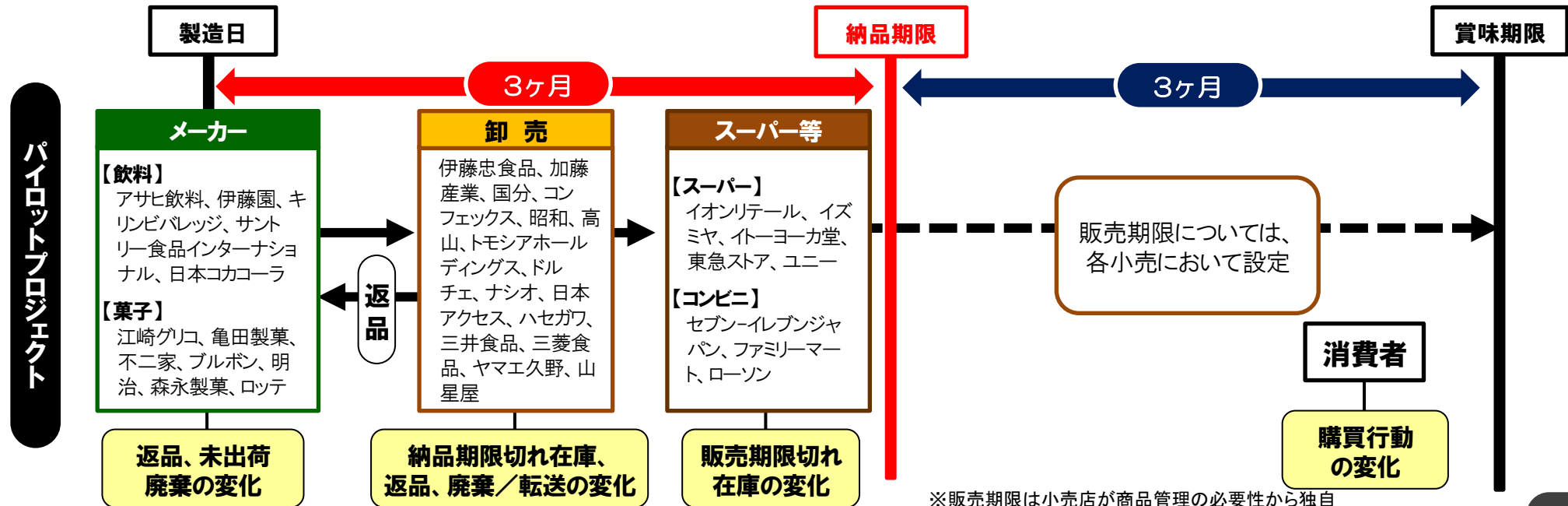
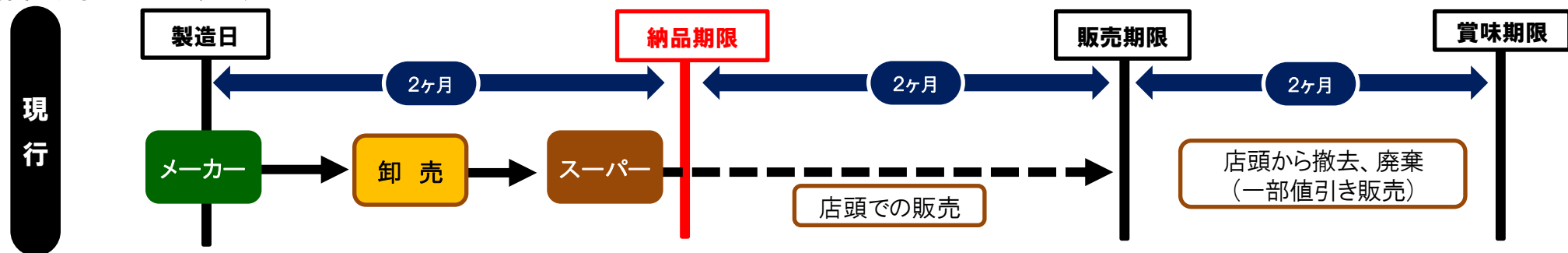
### 2. 取組の内容

- (1) 卸売業・小売業の多くで取引条件として設定されている納品期限の見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクトの実施
- (2) 賞味期限の見直し、(3)表示方法の見直し、(4)食品ロス削減に関する消費者理解の促進、(5)その他の食品ロス削減に向けた取組

# ●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、平成25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）



※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【H26.3.26公表概要】

○納品期限見直しパイロットプロジェクトの結果、納品期限緩和は食品ロス削減に相当の効果（飲料と賞味期間180日以上菓子で約4万トン）。飲料・賞味期間180日以上菓子は、納品期限緩和を推奨。

○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（35社）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日以上菓子は店頭廃棄増等の問題なし

### 【該当食品全体への推計結果】

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年度の取組内容

### 納品期限緩和

- 飲料・賞味期間180日以上菓子は納品期限緩和を推奨
- 180日未満菓子は販売期限延長も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

- 日配品ロスの実態把握
- 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



# ●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組

## 賞味期限延長の試み

- ・日本即席食品工業会では、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の結論を得たため、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」を改訂した。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。

### 【メーカーの賞味期限延長の取組み】

メーカーアンケートによると、2009年以降958アイテムで賞味期限の延長が行われ、今後336アイテムで予定がある。

商品	アンケート 回答企業数	実施済み	今後予定あり
		商品アイテム数	商品アイテム数
合計	234	958	336
菓子	152	574	293
清涼飲料	17	63	0
カレー	20	0	2
缶詰・レトルト	6	25	2
乳製品	39	296	39

※ 公益財団法人流通経済研究所調べ(2014年)

## 賞味期限の年月表示化の試み

- ・日本醤油協会では、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際に、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ということに鑑み、賞味期限が3か月を超えるものについては、原則として年月で表示することとしている。
- ・平成25年5月製造分より、飲料大手5社の国産水2Lペットボトルで年月表示に切り替え。平成26年6月製造分より、キリン、サントリーの缶コーヒー、茶などで順次切り替え。

### 【メーカーの年月表示化の取組み】

メーカーアンケートによると、2009年以降50アイテムで年月表示化が行われ、今後311アイテムで予定がある。

商品	アンケート 回答企業数	実施済み	今後予定あり
		商品アイテム数	商品アイテム数
合計	234	50	311
菓子	152	10	309
清涼飲料	17	40	0
カレー	20	0	2

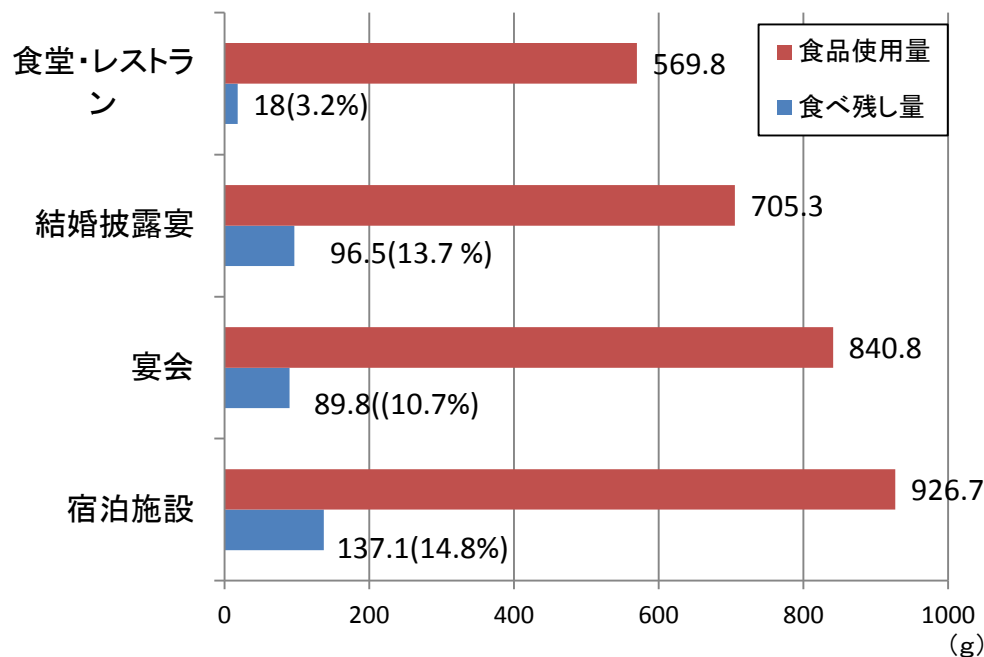
※ 公益財団法人流通経済研究所調べ(2014年)

# ●レストラン等飲食店での食品ロス

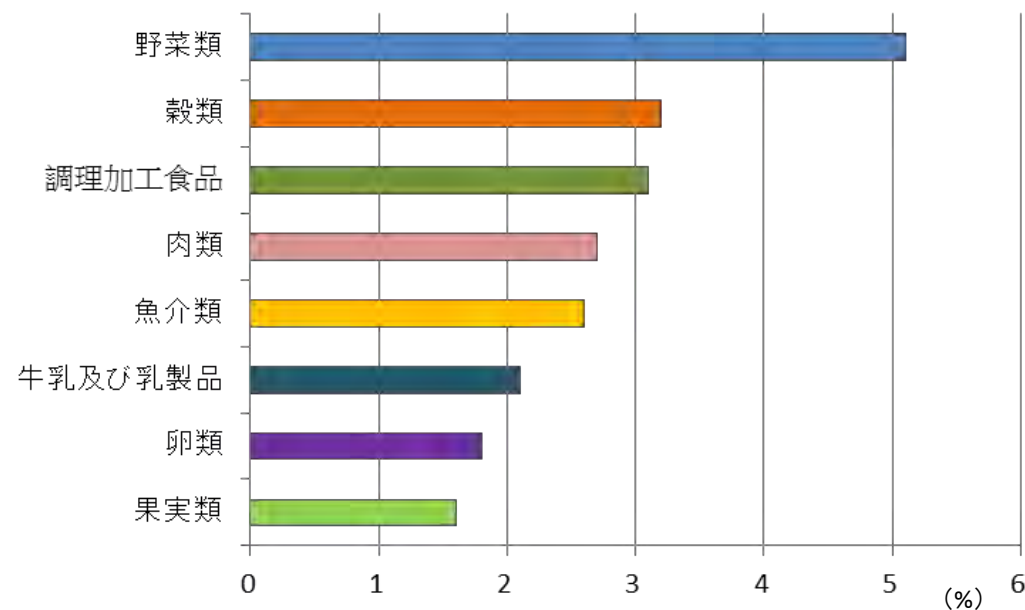
- 宿泊施設や結婚披露宴の食べ残しが多い。
- レストラン等の飲食店からの食品ロスは、お客様が食べ残した料理や製造・調理段階での仕込みすぎなど。
- 食べ残しの多い食品は野菜や穀類。



## ●1食当たりの食品使用量と食べ残し量の割合



## ●食品別食べ残し量の割合



資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）」  
外食・レストランは昼食、宿泊施設は宿泊客に提供された夕食を調査対象とした

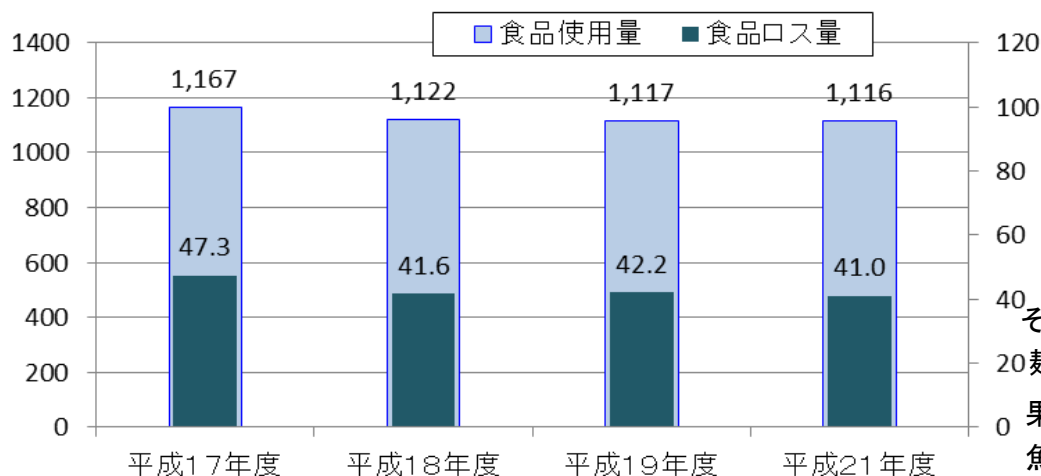
資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）」

# ●家庭での食品ロス

- 皮を厚くむきすぎたり、脂っこい部分など調理せずに取り除いた部分（過剰除去）
- 作りすぎて食べ残された料理（食べ残し）
- 冷蔵庫等に入れたまま期限切れとなった食品（直接廃棄）

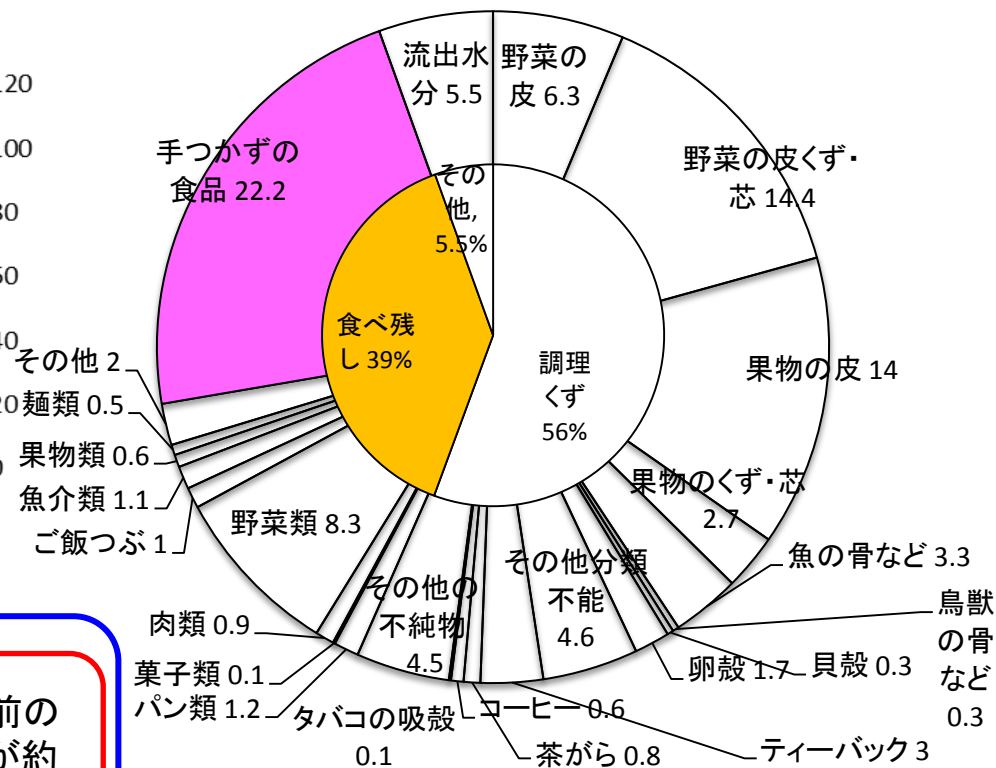
## ●世帯食における食品ロス

世帯における一人1日あたり食品使用量及び食品ロス量(g)



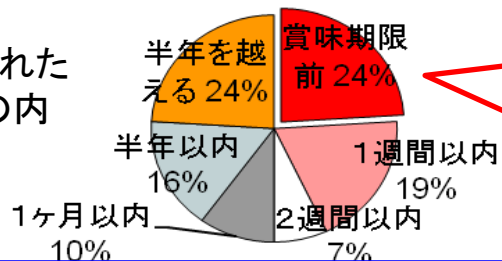
資料：農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査（世帯調査）」

## ●家庭から出される生ごみの内訳



資料：平成19年度京都市家庭ごみ組成調査（生ごみ）

手つかずで廃棄された食品の賞味期限の内訳を見ると...



賞味期限前の食品ごみが約1/4も！

## (参考) 賞味期限と消費期限

- 全ての加工食品には、賞味期限又は消費期限のどちらかの期限表示が表示されている。(一部の食品を除く)
- 賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解して、見た目やにおいなどの五感で個別に食べられるかどうか判断することが重要。

### 賞味期限 Best-before

**おいしく食べることができる期限です。  
この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。**

#### 【定義】

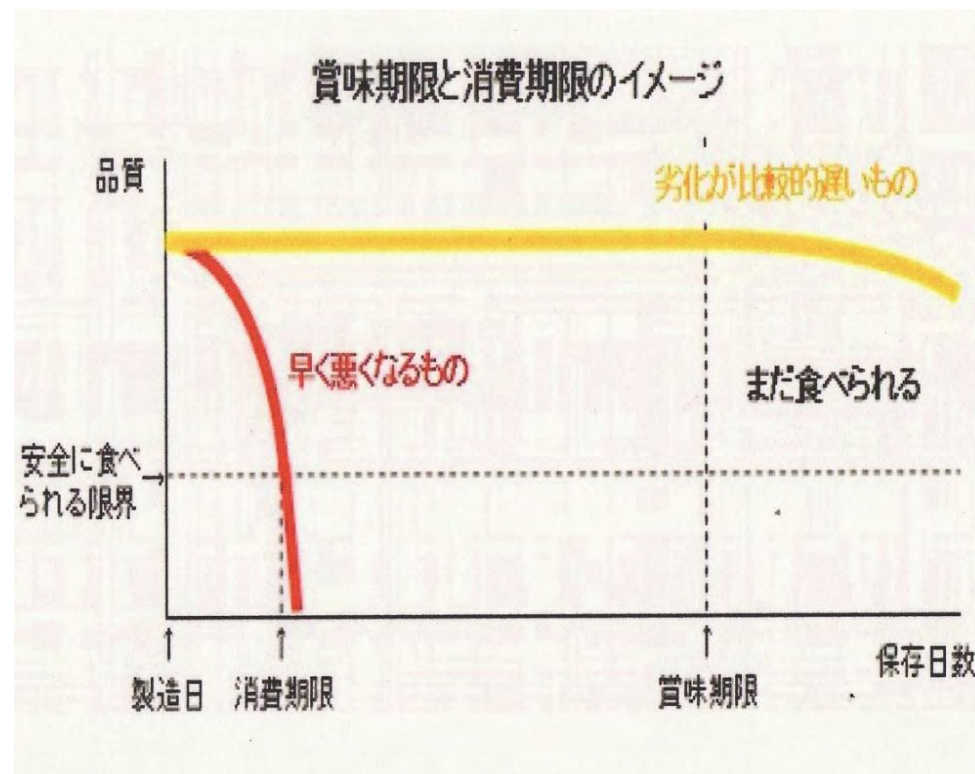
定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

### 消費期限 Use-by date

**期限を過ぎたら食べない方がいいんです。**

#### 【定義】

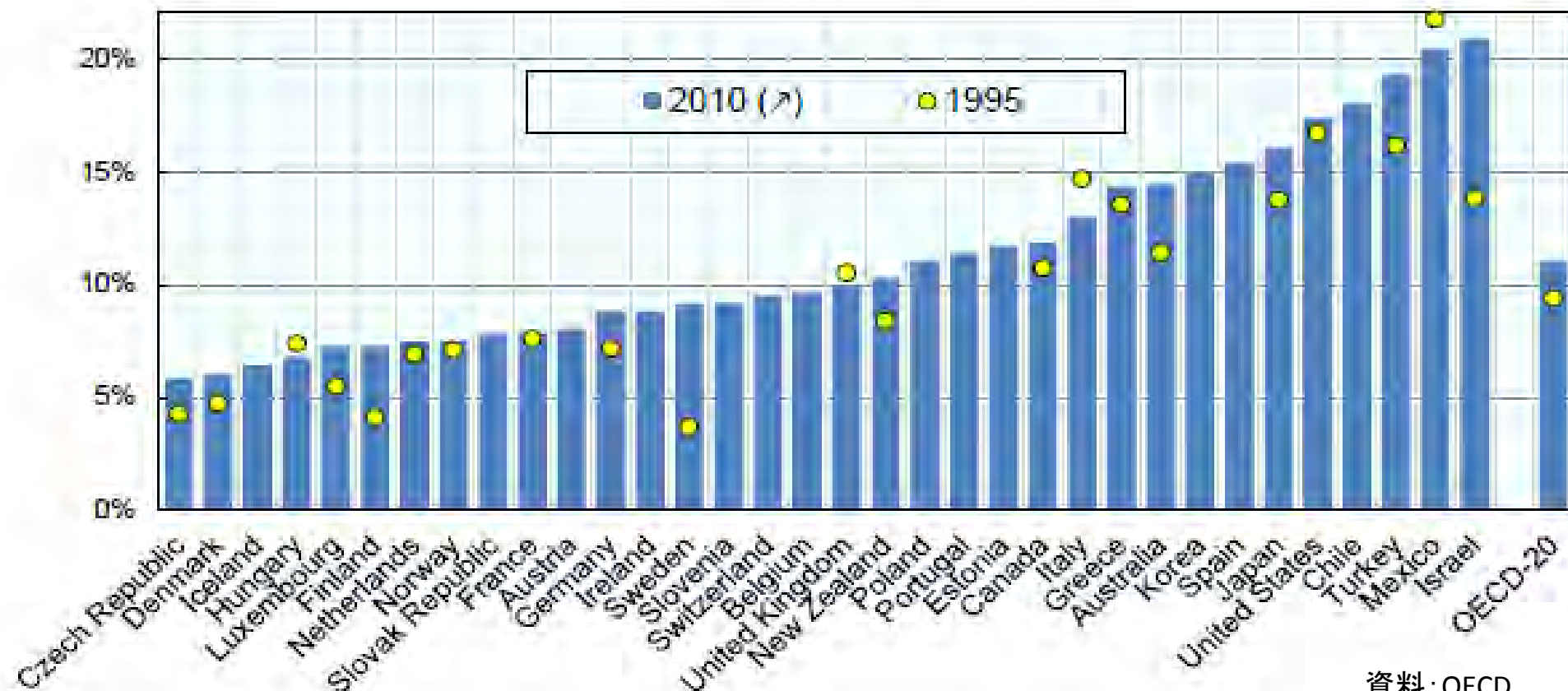
定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。



# ● 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）。

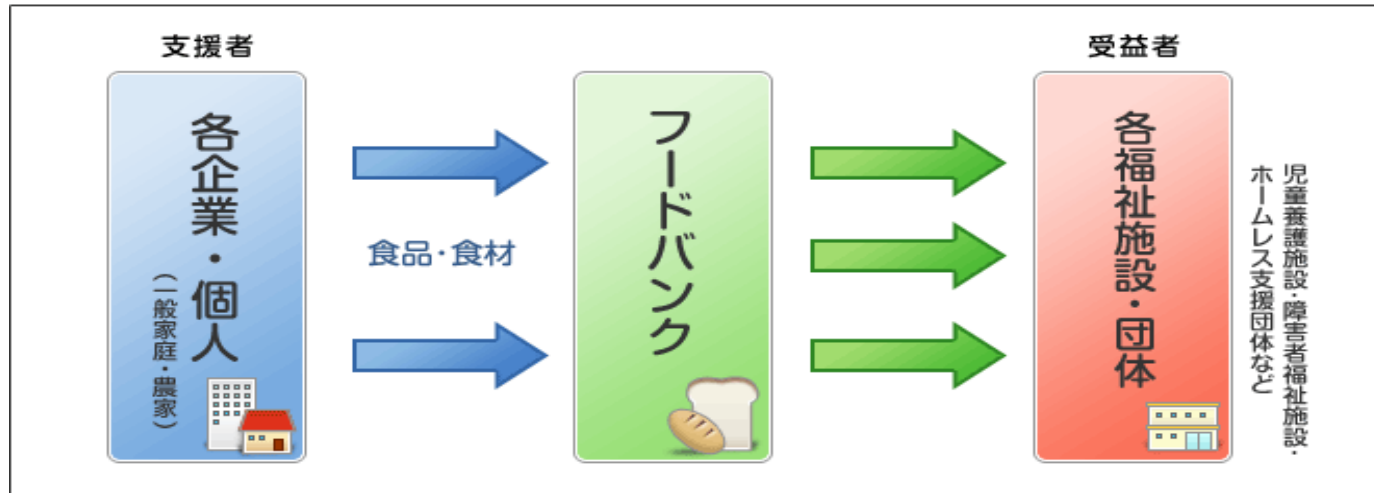


資料: OECD

# ●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」に該当。

フードバンク関係図

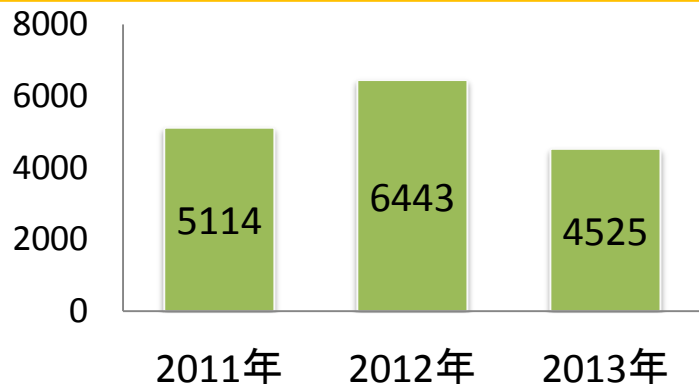


## フードバンク活動とは

- ・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、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
- ・もったいないキャンペーン実施

### 【外食】

- ・食べきり運動、ドギーバック普及支援等



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



# ●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。



- 名前：ろすのん（性別 男）
  - ・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](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html)

## 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がっています。



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](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](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/sankakutyu.pdf)