

第2期奈良県食品ロス削減推進計画 (案)

奈良県

令和〇年〇月

目次

1	計画の基本的事項	1
I	計画策定の背景、意義	1
II	位置づけ（関連計画との調和）	2
III	計画期間	2
2	奈良県における食品ロスに関する現状と課題	2
I	国と奈良県の現状	2
II	食品ロス問題の県民認知状況	3
3	目標と基本的な方針	5
I	目標	5
II	基本的な方針	5
4	推進施策	6
I	食品ロス削減に向けた普及啓発	6
(1)	消費者に向けた普及啓発活動	6
(2)	食品関連事業者等に向けた普及啓発活動	7
(3)	市町村、関係団体等への取組支援	7
II	未利用食品の活用推進	8
(1)	未利用食品を食品として利用する取組	8
III	その他取組との連携	9
(1)	脱炭素×食品ロス対策	9
(2)	農業×食品ロス対策	10
(3)	観光×食品ロス対策	10
(4)	その他の横断的な取組	10
5	各主体の役割と推進体制	11
I	各主体の役割	11
(1)	県の役割	11
(2)	市町村の役割	11
(3)	消費者、農林水産業者、食品関連事業者等の役割	11
II	推進体制、進捗管理	12
(1)	推進体制	12
(2)	進捗管理	12

1 計画の基本的事項

I 計画策定の背景、意義

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず、食品の生産・製造、流通、販売、消費の各段階において、日常的に捨てられる食べ物のことを言います。食品ロスの問題については、「持続可能な開発目標（SDGs）」で言及されるなど、その削減は、国際的にも重要な課題となっており、世界には栄養不足の状態にある人々が多数いるなか、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す。また、食品ロス削減により、焼却処理に伴う二酸化炭素（CO₂）排出量の減少で気候変動の抑制が図られ、脱炭素社会の実現に効果的な取組となり、地球環境への配慮にもつながります。

国内においては、国、地方公共団体、事業者、消費者等の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、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下、「食品ロス削減推進法」）が施行され、さらに食品ロス削減推進法第11条の規定に基づき、令和2年3月に「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が、令和7年3月に第2次基本方針が閣議決定され、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項が定められ、食品ロスの削減の重要性がさらに高まっています。

奈良県においては、令和3年4月に、食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づき、「奈良県食品ロス削減推進計画」（以下、「第1期計画」）を策定し、食品ロスの更なる削減に向けた取組を消費者、事業者、関係団体、行政等が連携して推進していくこととしています。

コラム1

食品ロス対策と奈良の食文化とのつながり

紀伊半島の中央に位置する内陸県である奈良県は、その豊かな風土や文化の中で、多様な郷土食や保存食を生み出し、受け継いできました。これらの食文化は、それぞれの地域の風土と、先人の知恵や工夫があわさることで生まれたものです。

奈良は清酒発祥の地ともされますが、その酒造りの過程で生まれる副産物である酒粕（仕上げかす）は、古くから貴重な資源として活用されてきました。この酒粕を用いて、ウリやキュウリなどの農産物を長期にわたり漬け込んだものが「奈良漬」です。清酒製造の副産物を、新たな食品へと昇華させた奈良漬は、食材を余すことなく使い切る、まさに食品ロス対策そのものともいえます。

奈良漬に限らず、そういった食材を最大限活用する伝統文化は日本各地で受け継がれています。大量消費・大量生産が進み、食品ロスが世界的な課題となった現代において、そういった「もったいない」の精神は、食品ロス問題の解決に向けて重要なものとなっています。



奈良漬

II 位置づけ（関連計画との調和）

この計画は、食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づき、都道府県が、国の基本方針を踏まえて策定する「都道府県の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画」（都道府県食品ロス削減推進計画）として位置づけます。

また、この計画は、「奈良県脱炭素戦略」、「奈良県廃棄物処理計画」、「奈良県食育推進計画」、「奈良県環境総合計画」、「生物多様性なら戦略」等との調和を図ります。

III 計画期間

この計画の期間は、令和8年度から令和12年度までの5カ年とします。

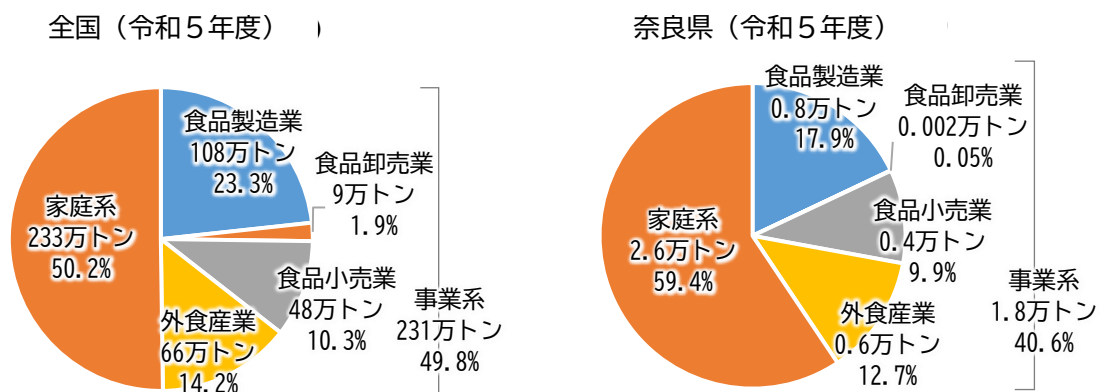
なお、今後の社会情勢の変化、食品ロス削減推進法、その他の法制度の改正などを踏まえ、必要な見直しを行うこととします。

2 奈良県における食品ロスに関する現状と課題

I 国と奈良県の現状

日本全体で1年間に発生する食品ロス量は、約464万トン（令和5年度）と推計されています。そのうち、事業者から排出される食品ロス（事業系食品ロス※¹）が231万トン、家庭から排出される食品ロス（家庭系食品ロス※²）が233万トンとなっています。

奈良県の食品ロス量については、令和5年度は約4.3万トンで、そのうち事業系食品ロスが約1.8万トン、家庭系食品ロスが約2.6万トンとなっています。本県の食品ロス量の推移をみると、平成29年度から令和5年度にかけて約1万トン（約21.2%）減少しています。また本県では、家庭系食品ロス量が、事業系食品ロス量を上回る状態が続いています。



全国値出典：環境省（R7）「我が国の食品ロスの発生量の推移」
図 食品ロス量の内訳

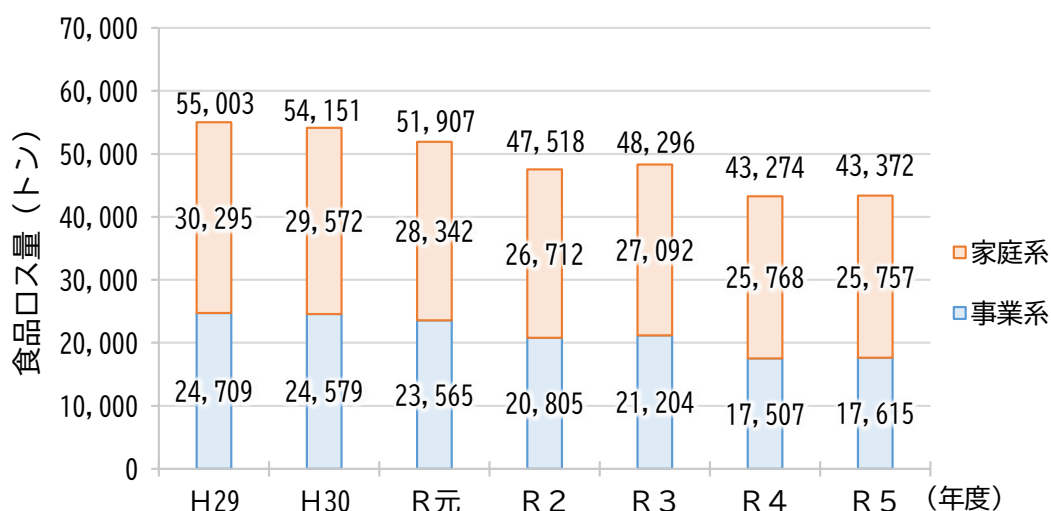


図 食品ロス量の推移（奈良県）

※1：事業系食品ロス 食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業などの事業活動に伴って発生する、小売店での売れ残りや返品、飲食店の食べ残しなど
事業系食品ロス量 農林水産省（令和5年度集計）

※2：家庭系食品ロス 各家庭から発生する、料理の食べ残し、使わず捨てられてしまう食品など
家庭系食品ロス量 環境省（令和5年度推計）

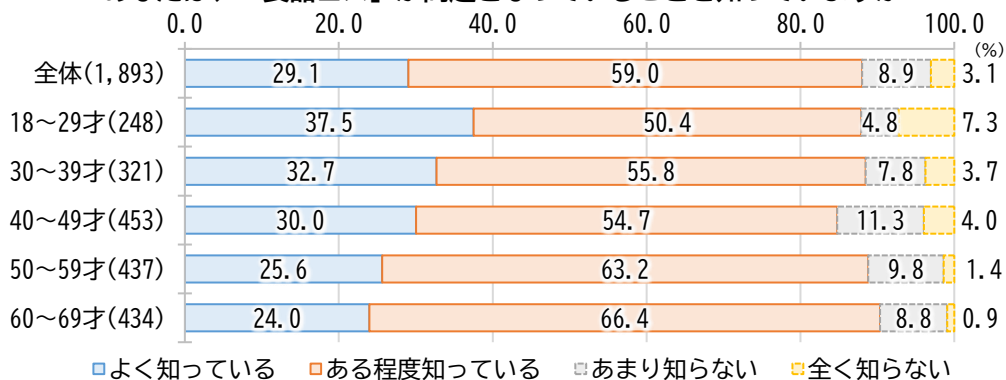
II 食品ロス問題の県民認知状況

県民の食品ロス削減に対する意識や行動等を把握し、本県における食品ロス削減を推進する取組・施策等を検討するために実施した、県民の意識調査※3結果について、食品ロス問題の認知度をみると「よく知っている」が29.1%、「ある程度知っている」が59.0%の合計88.1%となっており、広く認知されていることが伺えます。年齢別にみると、「よく知っている」割合は若い世代ほど高い傾向を示していますが、「ある程度知っている」を含むと、顕著な傾向は見られません。

食品ロス削減の取組状況について尋ねた設問では、「残さずに食べる」（77.9%）が最も多く、次いで「冷凍保存を活用する」（47.5%）、「『賞味期限』を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」（46.0%）、「料理を作りすぎない」（41.7%）となっています。

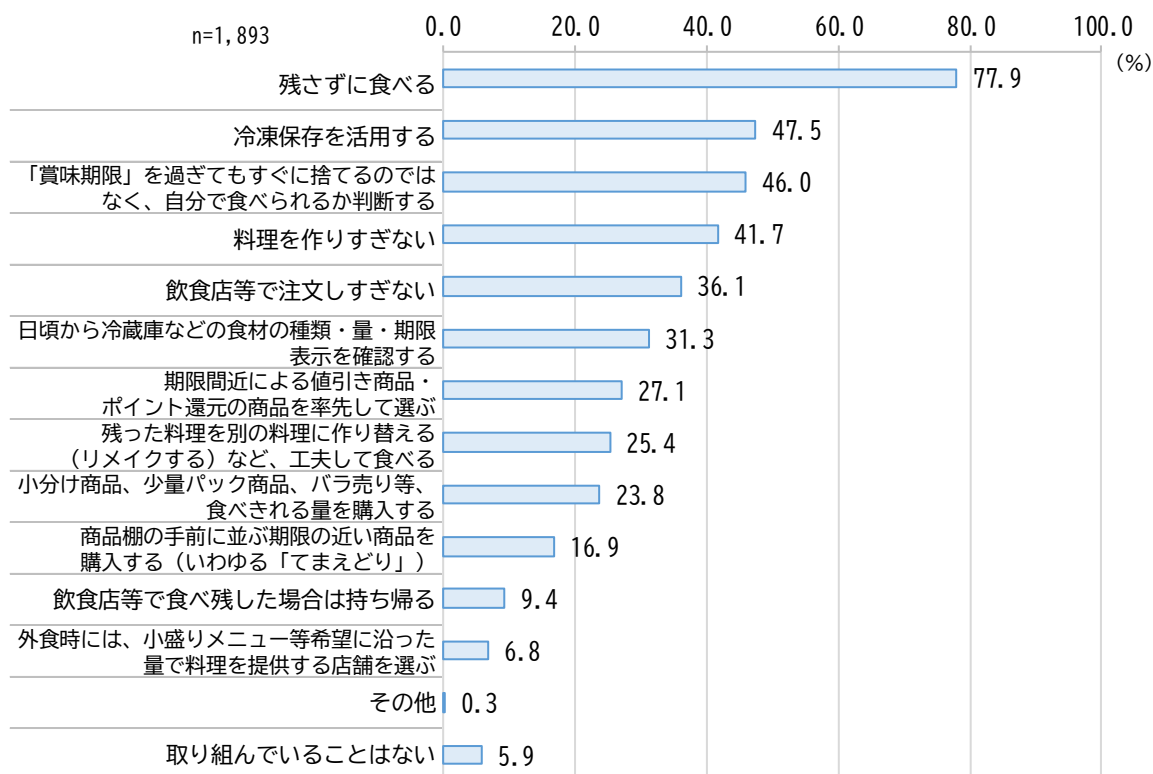
また、食品ロスの問題について、「よく知っている」または「ある程度知っている」と回答し、かつ食品ロスを減らすために何らかの取組を行っている人の割合は、全体の85.6%となっています。なお、令和7年度に消費者庁が調査した結果では77.2%となっており、全国値より高い値となっています。

あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか

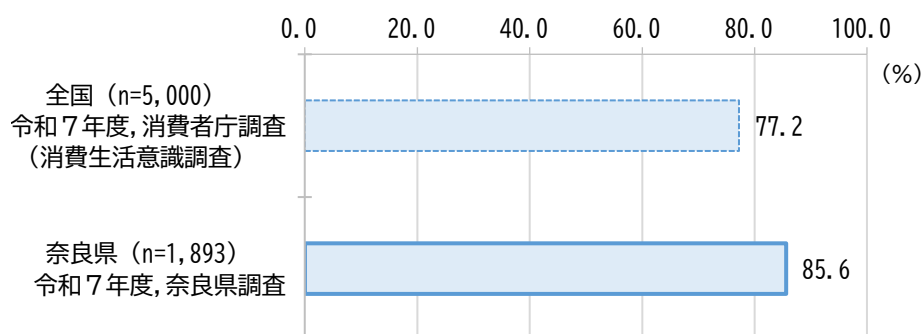


※3：令和7年8月に奈良県在住の満18歳～69歳の男女を対象とし、WEBアンケート調査を実施。約2,000件を回収。（サンプルは、奈良県の人口構成との整合をとるよう回収した。18～29歳の回答数が少なかったため、2,000件を下回っている。）

あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか



食品ロス問題を認知して食品ロス削減に取り組む人の割合



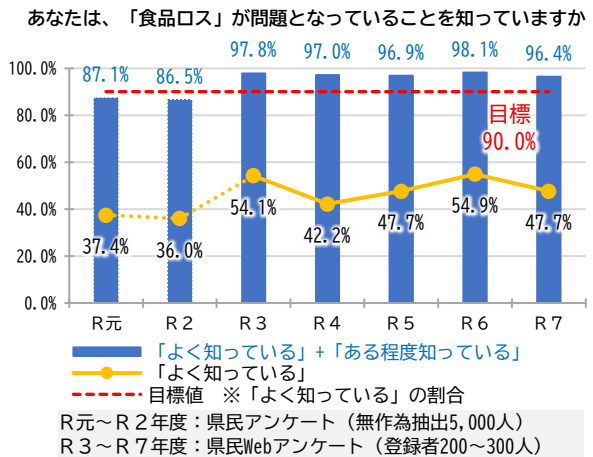
全国値出典：消費者庁「令和7年度第1回消費生活意識調査」
 奈良県値出典：「食品ロス削減推進に係る県民の意識調査」

3 目標と基本的な方針

I 目標

第1期計画では、食品ロス問題を認識し、県民生活や事業活動等において食品ロス削減に向けた自主的な取組を促進することを目的に「令和6年度までに食品ロス問題を『よく知っている』県民の割合を90%にする」ことを掲げました。目標である「よく知っている」が90%以上という水準について、47.7%(令和7年度)と目標は未達成となりました。ただし、「よく知っている」と「ある程度知っている」を合わせた「知っている」県民の割合は95%以上と高い状態が維持されています。

本計画では、国の第2次基本方針「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%とする」という目標を踏まえ、以下のとおり目標を設定します。



奈良県食品ロス削減推進計画（第2期計画）令和12年度目標 食品ロス問題を認知して削減に取り組む県民の割合を90%とする。

第1期計画で設定した「認知」だけではなく、「行動」を含む目標設定とすることで、さらなる食品ロス削減の推進を目指します。なお、令和7年8月に実施した「食品ロス削減推進に関する県民の意識調査」では、回答者全体の85.6%が認知し取り組んでいると回答しており、現状より高い水準に到達することを目標とします。

II 基本的な方針

食品ロス削減推進法では、食品ロスを削減していく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が明記されています。

そこで、本県においても、食品ロスの現状や課題、削減方策について、消費者や事業者等への普及啓発を積極的かつ継続的に行い、食品ロス問題を自らの問題として捉え、自主的な取組につながるよう促します。なお、家庭や事業所でやむを得ず発生した未利用食品については、必要とされる方に提供し、できるだけ食品としての利活用を促進します。

さらに、食品ロス削減対策は食品関連事業者のほか、農業や脱炭素の取組とも密接に関係していることから、それらとの統合的な課題の解決を目指します。

また食品ロスの削減を推進するためには、地域の特性を踏まえた取組の推進が重要であることから、第1期計画と同様に、県内各市町村における食品ロス削減推進計画の策定を支援します。

4 推進施策

I 食品ロス削減に向けた普及啓発

(1) 消費者に向けた普及啓発活動

消費者に対しては、各種の普及啓発ツールを活用し、食品ロス問題を正しく理解し、自主的な取組につながるよう推進します。

- ①県内のショッピングモール等の集客が見込める場所で食品ロス削減啓発イベントを開催し、参加者自らが食品ロス削減について考える機会とします。
- ②食品ロス問題の啓発、削減推進のためのリーフレットや啓発資材を作成し、県内で実施される各種イベント等で配布し、食品ロス削減を推進します。
- ③県内のショッピングモール等での啓発ポスターの掲示や POP 等により、消費者に向けて、食品ロス削減の意識づけを行います。
- ④「奈良県食品ロスポータルサイト」を中心に、県ホームページや県広報誌、SNS 等を活用した食品ロス問題に関する情報発信を行うことで、県民全体へ食品ロス問題を周知します。
- ⑤家庭ごみの減量化、環境への配慮、食品衛生、消費生活等の関連施策と連携した普及啓発活動を実施します。
- ⑥こどもや若年層に向けた啓発として、県教育委員会と連携し、学校給食や授業、家庭教育の場で食品ロス問題を周知します。



食品ロス削減啓発イベントの様子



奈良県食品ロスポータルサイト

(2) 食品関連事業者等に向けた普及啓発活動

食品廃棄物削減の観点から、食品関連事業者自らが食品ロス削減の取組を広く進められるよう、各種団体等を通じて取組事例の情報の伝達や共有等による普及啓発を行います。

- ① 飲食店等に対し、おいしい食べきりと呼びかける「3010運動」※4の取組について普及啓発します。また食べ残しの持ち帰りについて、利用者とお店の相互理解のもとで食べ残しを持ち帰りやすい環境づくりを進めるため、mottECO※5ポスターの掲示や消費者庁・厚生労働省の作成した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」について普及啓発します。
- ② 食品関連事業者等に対して、事業系廃棄物減量化の観点から、食品ロスの発生抑制、減量化等に向けた取組に対する普及啓発を行います。
- ③ 食品関連事業者等に対して、こども食堂やフードバンク活動団体への未利用食品提供の協力を要請します。



出典：環境省 HP
mottECO ポスター

※4：「3010運動」宴会等で、乾杯後の30分とお開き前の10分は、席を立たずに料理を食べきることを推進する運動

※5：「mottECO」飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の愛称

(3) 市町村、関係団体等への取組支援

市町村や関係団体等が行う食品ロス削減活動と連携、協力するとともに、先進的な取組事例を集約し、「奈良県食品ロスポータルサイト」や県ホームページ、県広報誌等での情報発信による普及啓発を行います。

- ① 情報提供を通じて、市町村が食品ロス削減推進計画を策定する取組を支援します。
- ② フードバンク活動団体等の取組に協力し、その活動の周知を行います。
- ③ こどもや若年層に向けた啓発として、県教育委員会と連携し、学校給食や授業、家庭教育の場で食品ロス問題を周知します。（再掲）
- ④ 市町村や関係団体等が行う食品ロス削減推進のための活動に協力します。

コラム2

県内自治体の取組～宇陀市オーガニックビレッジ宣言～

宇陀市は、有機農業推進の取組を起点とした食と農の活性化による魅力的なまちづくりを目指し、令和4年11月に「オーガニックビレッジ宣言」を行いました。

食品ロス対策の観点からは、長期鮮度保持が可能な冷蔵庫の導入検討、規格外品のペースト等への活用など、特に生産の立場から取り組まれています。



出典：宇陀市オーガニックビレッジ宣言 HP
宇陀市 環境への取り組み

II 未利用食品の活用推進

（１）未利用食品を食品として利用する取組

フードバンク活動やこども食堂等の実施団体と連携し、食品関連事業者や家庭から発生する未利用食品等の有効利用を支援します。特に、フードバンク活動は、食品ロス削減に直結し、食品を必要とする人と、それを寄付できる人を「つなぐ」社会インフラ構築等の観点からも意義のある取組であることから、県としてその活動に協力します。

- ①県内で実施されるイベント等でフードドライブを呼びかけることにより、家庭で発生した未利用食品の活用を推進します。
- ②食品関連事業者等に対して、事業系廃棄物減量化の観点から、食品ロスの発生抑制、減量化等に向けて普及啓発を行います。（再掲）
- ③未利用食品をフードバンクに安定的・継続的に提供するため、デジタルを活用したマッチングシステムを推進します。マッチングにあたっては、ウェブサイト「奈良コレ」上で、未利用農産物や加工品等を提供できる事業者（農産物直売所や企業等）と、提供を希望する団体（こども食堂等）をマッチングできるシステムを運営し、より円滑なフードドライブ※⁶が行えるよう推進します。
- ④地域の生産者と協力し、「規格外」の青果物が学校給食に活用できるよう、生産者と市町村（学校給食提供者）のマッチングの支援を行います。

※⁶：「フードドライブ」家庭で余っている食べ物を学校や職場等に持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンク活動団体等に寄附する活動



県庁フードドライブで集まった食品

III その他取組との連携

(1) 脱炭素×食品ロス対策

- ①県民の脱炭素行動を促進するため、民間企業と連携し、食品ロスを含む啓発活動や自分ゴトとして捉える参加型の取組を通じて、特に消費段階における食品ロス削減と脱炭素行動の実践を一体的に推進します。
- ②「ストップ温暖化推進員」による地域の学校や環境イベント等での脱炭素の普及啓発と合わせて食品ロス対策に関する取組を促進していきます。
- ③食や環境問題に一定の知見を有した食生活改善推進員、環境活動団体等を対象に、消費者庁の実施する食品ロス削減サポーター育成講座を推進します。

コラム3

食品ロス対策と脱炭素とのつながり

食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」の問題は、単に「もったいない」だけではありません。食品の生産には、食品を製造・輸送・販売する過程で、地球温暖化の原因となるCO₂が発生します。それが食品ロスとなる場合には、その廃棄・焼却処理のためにさらにCO₂が発生することとなります。このように食品ロス問題は、脱炭素社会の実現に向けた課題の一つといえます。

食品ロス分の生産に伴うCO₂の排出量は、約1,046万トン（令和4年度）と推計されています。これは、全国の家電用冷房機器から排出されるよりも多い量です。ここに廃棄・焼却処理のCO₂も含めると、排出量はさらに多くなります。

食べられるものを捨てないという心がけは、CO₂排出の削減に直結する取組です。食材購入時や外食時など、私たち一人ひとりの小さな積み重ねが、脱炭素につながります。



出典：消費者庁、三菱UFJリサーチ&コンサルティング
「令和6年度 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量に関する調査業務調査報告書」

（２） 農業×食品ロス対策

- ①地域の生産者と協力し、「規格外」の青果物が学校給食に活用できるよう、生産者と市町村（学校給食提供者）のマッチングの支援を行います。（再掲）
- ②未利用食品の安定的・継続的な提供に向けて、情報提供の実施やマッチングの推進を通じ、フードバンク団体やこども食堂等の実施団体と連携して取り組んでいきます。マッチングにあたっては、ウェブサイト「奈良コレ」上で、未利用農産物や加工品等を提供できる事業者（農産物直売所等）と提供を希望するこども食堂等の団体をマッチングできるシステムを運営し、より円滑なフードドライブが行えるよう推進します。（再掲）
- ③規格外品等の未利用農産物を減らし、資源の有効活用を実現するとともに、持続可能な生産と消費を促進することから、６次産業化※⁷に取り組む生産者を支援します。
- ④新鮮な農産物の販売により鮮度劣化に伴う廃棄が減少し、地元消費の拡大により輸送中の傷みや廃棄リスクが低減でき、規格外品等の未利用農産物の販売にも繋がるため、農産物直売所の支援を行います。
- ⑤地元の特産品を農産物直売所や旅館の売店、観光地の土産物店等で販売するとともに、収穫体験の実施や、地元のレストランで調理・試食を行うなど、地元で生産した特産品を地元で消費する「地産地消」の取組を進めます。

※⁷：「６次産業化」規格品だけでなく、規格外品や余剰農産物を加工し、農産物の付加価値を高める取組

（３） 観光×食品ロス対策

- ①県内の観光関連事業者（宿泊施設、飲食店等）と連携し、県内を訪れる観光客に対し、滞在中の食品ロス削減を呼びかける啓発活動を実施します。
- ②地元の特産品を農産物直売所や旅館の売店、観光地の土産物店等で販売するとともに、収穫体験の実施や、地元のレストランで調理・試食を行うなど、地元で生産した特産品を地元で消費する「地産地消」の取組を進めます。（再掲）

（４） その他の横断的な取組

- ①食品ロス対策に関する先進的な取組を行っている事業者等を発掘し、食品ロスポータルサイト等で発信します。
- ②県内事業者における食品ロス削減のサステナブルな取組への機運を向上させるため、事業系食品ロス対策に関する新事業アイデアの表彰制度を創設するとともに、新事業アイデアの実践支援を行います。
- ③情報提供を通じて、市町村が食品ロス削減推進計画を策定する取組を支援します。（再掲）

5 各主体の役割と推進体制

I 各主体の役割

(1) 県の役割

県は、消費者や事業者等が食品ロス問題を認識し、その削減に向けた自主的な取組を促進するため、推進体制を整備して、市町村、事業者、関係団体等との連携強化を図るとともに、積極的な普及啓発など各種施策を実施します。また、県民や事業者、関係団体等の取組に対し、協力及び支援を行います。さらに市町村に対して食品ロス削減推進計画の策定を支援するほか、市町村等と連携し、防災備蓄食品の有効活用に努めます。

(2) 市町村の役割

市町村は、国の基本方針及び本計画を踏まえ、食品ロス削減推進法第13条の規定に基づく「市町村食品ロス削減推進計画」の策定に努めることとします。

また、市町村内の食品ロスの現状を把握し、地域住民等に対する食品ロス削減に関する普及啓発や未利用食品の有効活用等各種施策を実施するとともに、地域住民等の取組に対し、支援に努めることとします。

(3) 消費者、農林水産業者、食品関連事業者等の役割

消費者

消費者は、食品ロス削減の重要性を理解するとともに、日々の暮らしの中で自身が廃棄している食品について適切に理解・把握し、購入する食材やその量と食べきれない食材や量とのミスマッチによる食品ロス発生を防ぐため、使い切れる食材や量を見極めた上での消費行動、調理時の過剰な除去を控える。さらに外食時の食べきりなど、自主的に食品ロス削減の取組を実践することとします。

また、食品ロス削減に関する県や市町村、関係団体等の取組に協力するとともに、賞味期限間近の食品の優先購入等の実践により、事業者が食品ロスの削減に取り組みやすい環境をつくることとします。

農林水産業者・食品関連事業者

農林水産業者は、規格外により市場流通に馴染まない農林水産物については、飲食店への提供や加工用として利用するなど、生産段階で発生する食品ロスの削減に努めることとします。

食品関連事業者は、サプライチェーン全体で連携し、製造・仕入・販売の各段階での情報共有による需要予測情報の共有化を図り、需要に適切に対応した生産、流通、販売を行い、売れ残りや過剰在庫による食品ロス発生の防止に努めることとします。

また、やむを得ず発生した余剰農林水産物や食材については、フードバンクに提供するなど、未利用食品の有効活用に積極的に取り組むこととします。

さらに、飲食店においては、調理ロスの削減により自らが食品ロス削減に取り組むほか、食事量の調節・選択が可能なメニューの導入、持ち帰り環境の整備など、利用客が食べ残しの削減に取り組めるよう努めることとします。

事業者（農林水産業者・食品関連事業者以外）

事業者（農林水産業者・食品関連事業者以外）は、食品ロス削減の必要性について理解を深め、社員等への普及啓発を行うこととします。

消費者団体や NPO の民間団体等においても、消費者や事業者に対して、普及啓発活動を行います。

II 推進体制、進捗管理

（１）推進体制

県は、本計画に基づく施策を県全体で推進するため、消費者、事業者、関係団体及び市町村との意見交換を積極的に行うほか、必要に応じて検討会議を開催し、得られた意見については、適切に施策に反映させることとします。また、各施策については、庁内関係部局との連携を密にし、効果的かつ効率的に推進します。

（２）進捗管理

県は、食品ロス削減の推進に関する多様な取組や施策の実施状況について、継続的に点検を行い、進捗の確認を行うとともに、必要に応じて施策の見直しを行います。なお、毎年度の取組状況は、「業務進捗の概要」として公表します。

また、社会経済情勢や、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況、目標の達成状況、食品ロス発生の実態等を踏まえて、おおむね５年を目処に本計画を見直すこととします。