

外食・食文化・食品ロスをめぐる情勢

令和8年5月

農林水産省

新事業・食品産業部外食・食文化課

目次

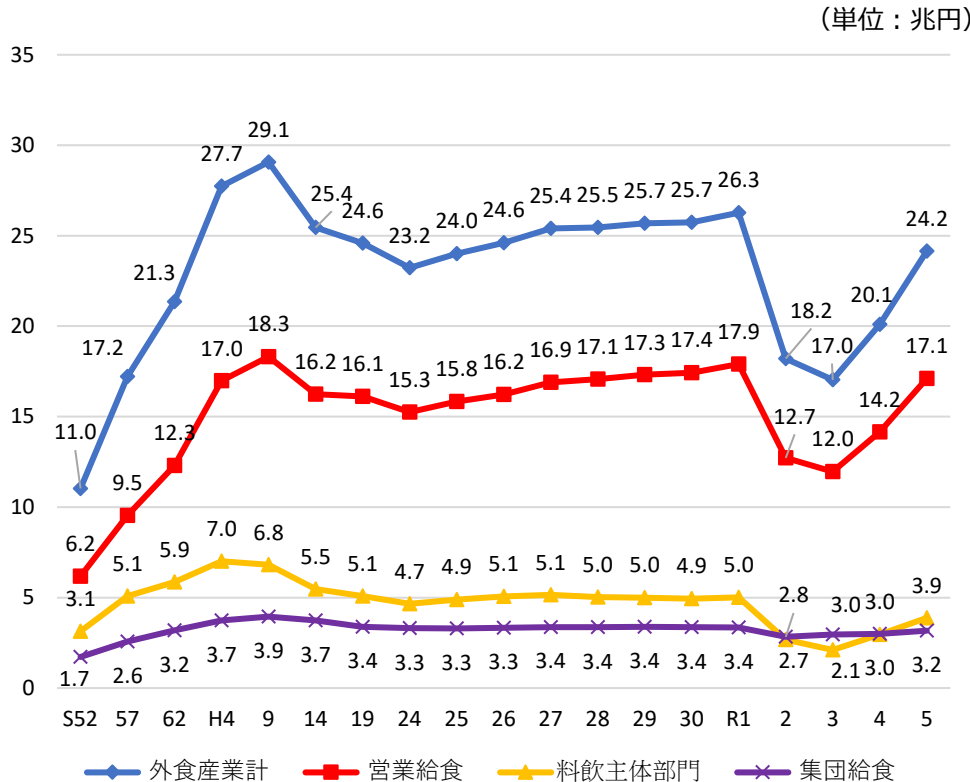
- 1 外食・中食産業について … 1
- 2 食文化の振興、和食文化の保護・継承について …19
- 3 食品ロス削減、食品リサイクルについて …29

1 外食・中食産業について

外食産業の市場規模とその推移

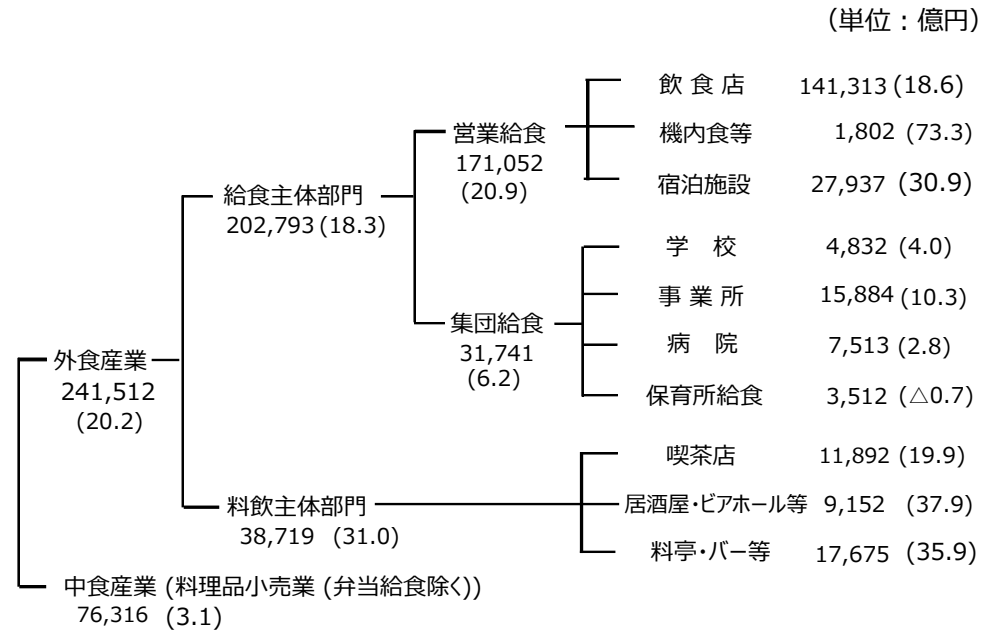
- 外食産業の市場規模は、新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年以降大幅に減少していたものの、令和4年を境に回復の兆しがみられている。
- 令和5年の市場規模を部門別にみると、ファミリーレストランやファストフード等の営業給食が17兆円、社員食堂等の集団給食が3.2兆円、喫茶店等の料飲主体部門が3.9兆円となっている。

■ 外食産業の市場規模の推移



資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計

■ 外食産業の市場規模（部門別）



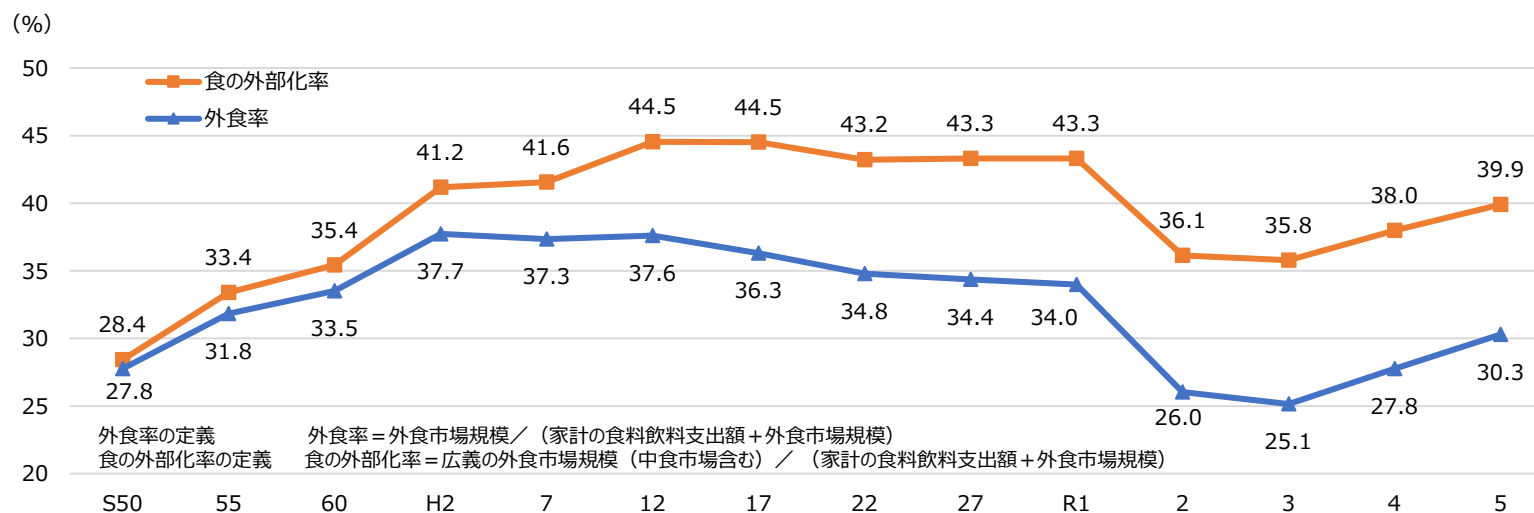
資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計（令和5年）

- 注1：営業給食とは、不特定多数の人に対してサービスを提供するもの。
- 注2：集団給食とは、特定多数の人に対して継続的にサービスを提供するもの。
- 注3：弁当給食とは、契約により弁当を事業所に配達する形態。持ち帰り弁当などは含まない。
- 注4：（ ）内の数値は対前年増減率（%）である。

食の多様化・外部化の進展

- 単身世帯の増加、女性の雇用の増加等社会情勢の変化の中で、食に関して多様化や外部化が進んでいる。
- 特に中食産業では年々市場規模が拡大してきており、令和5年で7.6兆円となっている。

■ 外食率、食の外部化率の推移



資料：(公財) 食の安全・安心財団による推計

■ 外食と中食の市場規模

(単位：億円)

	S50	55	60	H2	7	12	17	22	27	31 (R1)	2	3	4	5
外食	85,773	146,343	192,768	256,760	278,666	269,925	243,903	234,887	254,078	262,687	182,122	170,284	200,970	241,512
中食	2,016	7,132	10,955	23,409	31,434	49,878	55,158	56,893	66,053	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

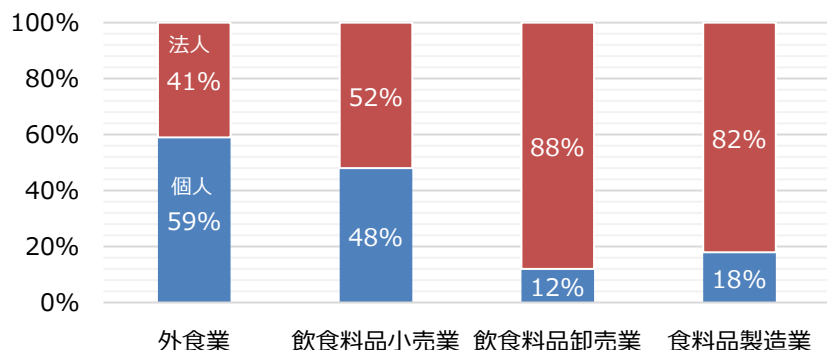
資料：(一社) 日本フードサービス協会、(公財) 食の安全・安心財団による推計。

注：中食は、料理品小売業（弁当給食を除く）としての値。

外食の経営構造

- 外食産業は、個人経営が総事業所数の6割程度を占め、資本金の額でも、1,000万円未満が約8割を占めるなど中小・零細の事業者が多い。
- 従業者についても、約400万人の大きな雇用機会を創出しており、雇用者に占めるパート、アルバイトの割合が高い。

■ 食品関連事業者の経営組織別事業所の比率（令和3年）



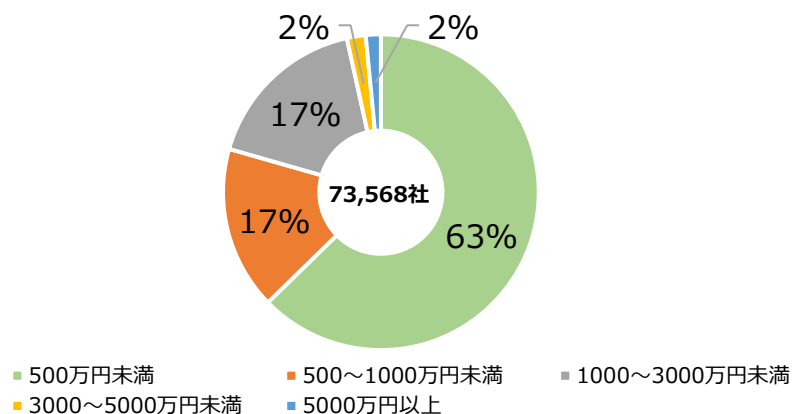
資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」
注：外食業は、飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

■ 外食業の事業所数、従業員数の状況（令和3年）

	事業所数 (カ所)	従業者数 (人)
民営事業所	553,986	4,052,827
うち個人	320,714	957,264
うち法人	232,856	3,092,185

資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」
注：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

■ 外食企業における資本金階級別企業割合（令和6年）



資料：経済産業省「2024年経済構造実態調査」

注1：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計
注2：資本金区分が判明している会社企業の内訳

(参考) 雇用者に占めるパートタイム労働者の割合（令和7年）

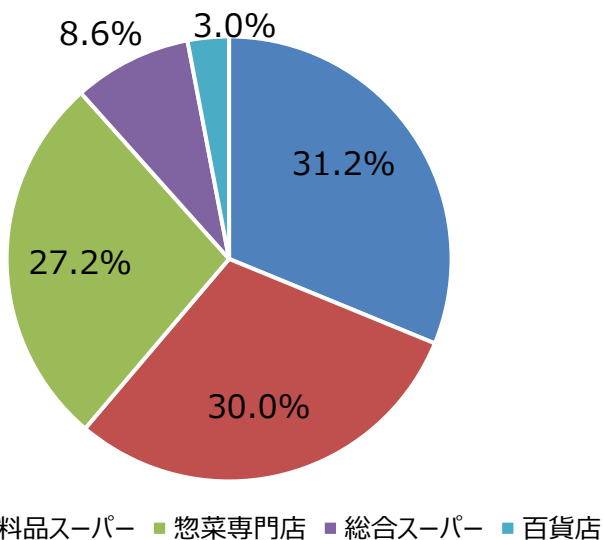
産業計	31%
卸売業・小売業	45%
外食業	78%

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査 2025（令和7）年」

中食の経営構造

- 中食の市場規模は約7.6兆円。令和2年は新型コロナウイルス感染症の影響で減少したが、近年増加傾向にある。
- 中食事業者はCVSやスーパーに惣菜・弁当を供給する製造業者や惣菜・弁当専門店等に当たる料理品小売業者等があり、料理品小売業の場合、約半数を個人経営が占めている状況。

■ 中食（惣菜）販売売上高の業態別構成比（令和6年）



資料：（一社）日本惣菜協会「2025年版惣菜白書」

■ 中食事業者の事業所数、従業員数の状況（令和3年）

	事業所数（カ所）	従業員数（人）
そう（惣）菜製造業	813	66,893
すし・弁当・調理パン製造業	890	126,097
料理品小売業	8,738	132,846

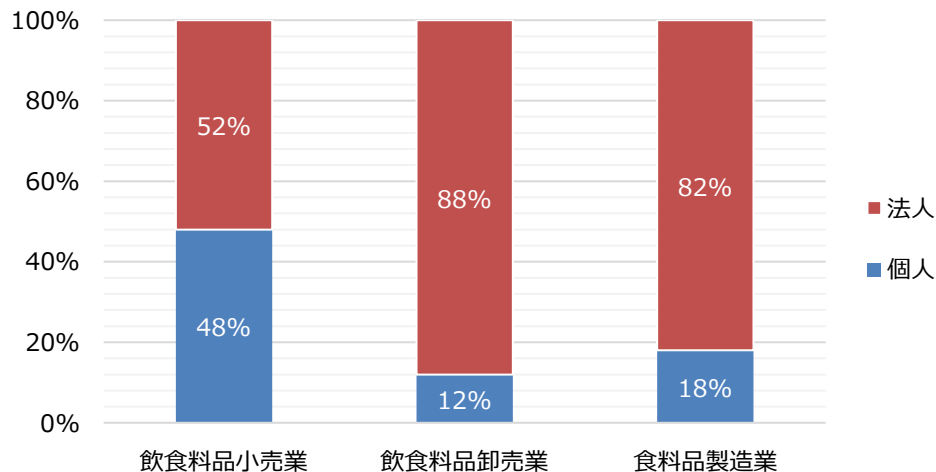
資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」

■ 中食（料理品小売業）の市場規模

	(億円)				
	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
料理品小売業 (弁当給食を除く)	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

資料：（公財）食の安全・安心財団による推計

■ 食品関連事業者の経営組織別事業所の比率（令和3年）



資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」

2024年度 外食・中食産業売上高ランキング

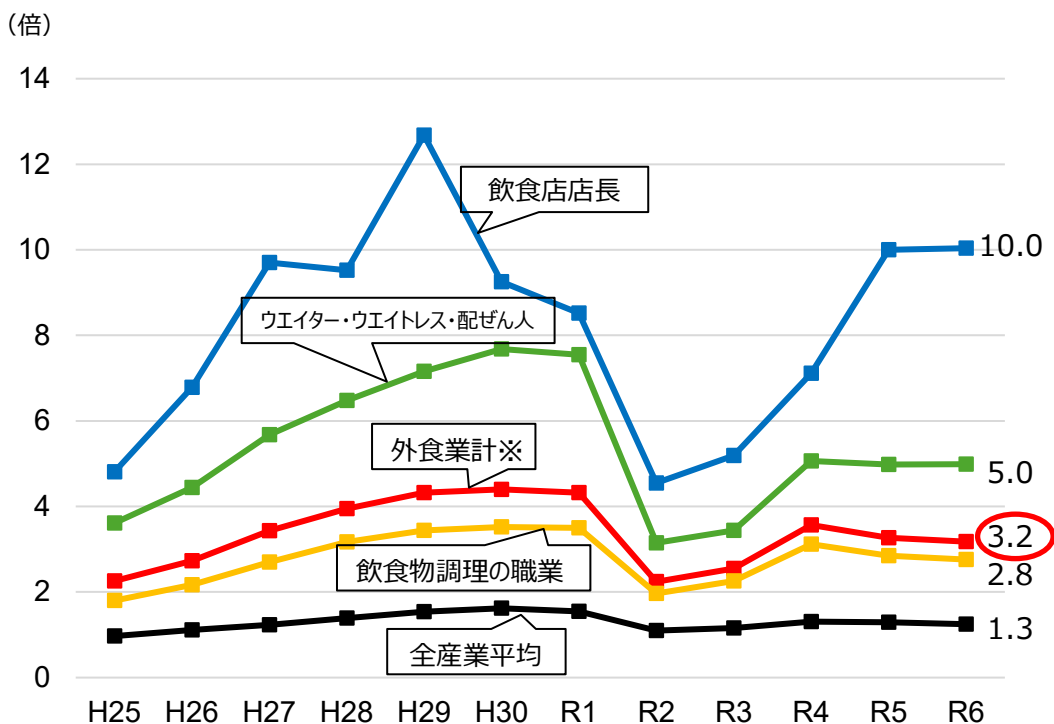
2024年度店舗売上高ランキング			
順位	社名	主な店舗等	2024年度 売上高 (百万円)
1	日本マクドナルドホールディングス	マクドナルド	829,140
2	ゼンショーホールディングス	すき家、なか卯、ロッテリア、ココス、はま寿司ほか	685,325
3	コロワイド	牛角、かつぱ寿司、ステーキ宮、大戸屋ごはん処ほか	392,127
4	すかいらーくホールディングス	ガスト、バーミヤン、しゃぶ葉、ジョナサン、夢庵ほか	382,266
5	日清医療食品	(集団給食)	365,000
6	FOOD & LIFE COMPANIES	スシロー	238,173
7	プレナス	ほっともっと、やよい軒、MKレストラン	208,171
8	くら寿司	無添くら寿司	173,957
9	吉野家ホールディングス	吉野家、はなまるほか	168,656
10	トリドールホールディングス	丸亀製麺、コナズ珈琲、ずんどう屋ほか	163,554
11	物語コーポレーション	焼肉きんぐ、丸源ラーメン、ゆず庵、お好み焼本舗ほか	151,937
12	ドトール・日レスホールディングス	ドトール	148,396
13	サイゼリヤ	サイゼリヤ	146,455
14	松屋フーズホールディングス	松屋、松のや、マイカリー食堂、すし松ほか	146,429
15	ONODERA GROUP	(集団給食)	144,023
16	エームサービス	(集団給食)	141,997
17	モスフードサービス	モスバーガー	137,156
18	グリーンハウス	(集団給食)	137,000
19	ダスキン	ミスタードーナツ	136,517
20	王将フードサービス	餃子の王将、GYOZA OHSHOほか	127,317
上位20社合計			5,023,596

資料：日経MJ 第51回飲食業調査

外食産業における人手不足の状況

- 外食業における有効求人倍率は、全産業平均に比べると高い。
- 外食業を含む「宿泊業、飲食サービス業」の欠員率は、4.8%と高水準にあり、全産業計（2.6%）の約1.8倍の水準となっている。

【有効求人倍率】



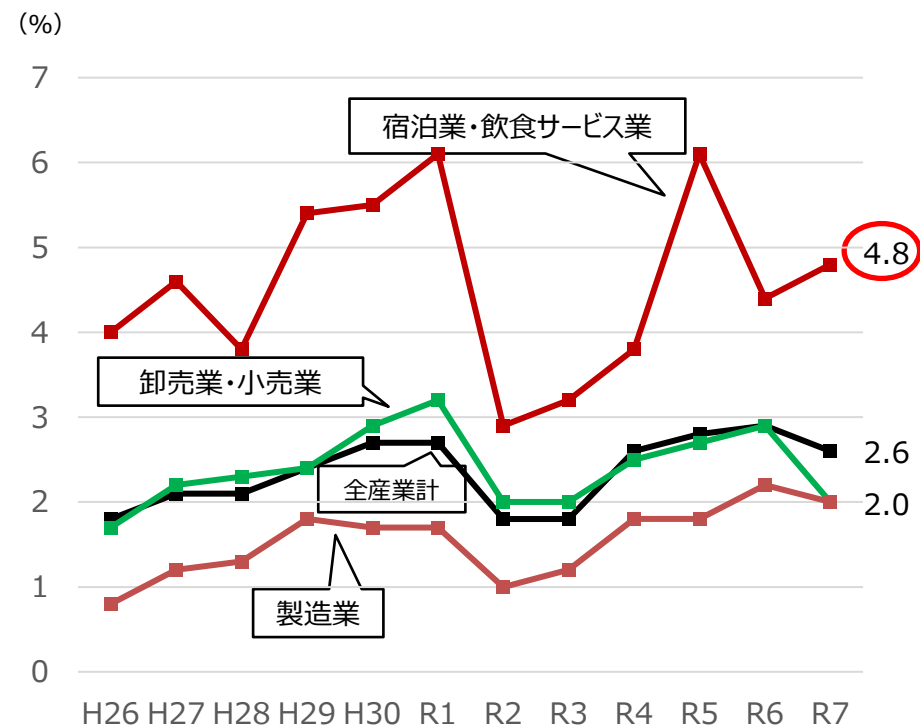
資料：厚生労働省データを元に農林水産省にて算出

※平成25年度～令和4年度は平成23年改定「厚生労働省職業分類」に、令和5年度、令和6年度は令和4年改定「厚生労働省職業分類」に基づく数値である。

※1：「飲食店店長」は、主に接客の仕事に従事する居酒屋店長、飲食店長、レストラン店長を指す。

※2：「外食業計」は、飲食店店長、ウエイター・ウェイトレス・配せん人、飲食物調理の職業の平均値である。

【欠員率】



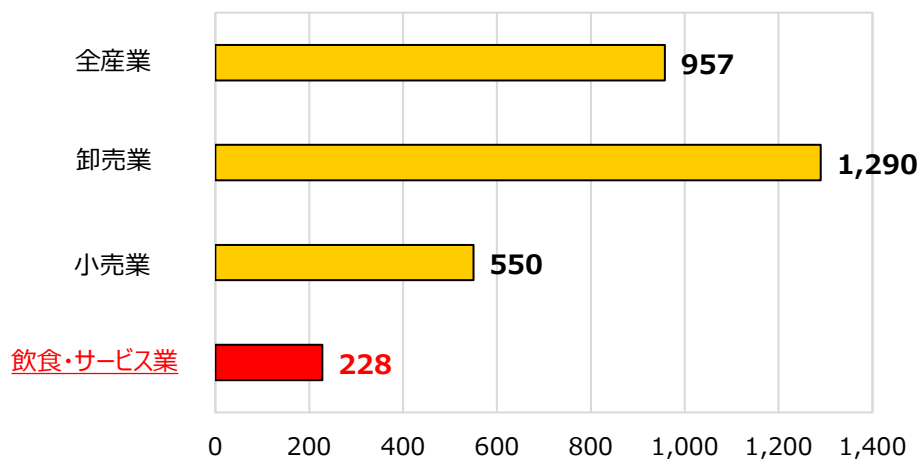
資料：厚生労働省「雇用動向調査」（産業、企業規模、職業別欠員率）

※各年6月末日時点の数値である。

外食・中食産業における労働生産性

- 外食・中食産業は国内農林水産業にとって大きな需要先であり、その動向は国内農林水産業に大きな影響を与えるが、その実態をみると、
 - ① 外食・中食産業は調理や盛りつけなど人手を要する工程が多い労働集約型産業であり、
 - ② 労働者の需給状況を不足と判断する企業が多く、他産業に比較して労働生産性（従業員当たり付加価値額）が低い。

■ 産業別労働生産性の比較



資料：経済産業省「2024年企業活動基本調査確報－2023年度実績－」

注：従業員1人あたりの付加価値額（万円/年）

■ 雇用人員の過不足状況

	D. I.
全産業	-38
製造業（食料品）	-32
卸売業	-33
小売業	-44
宿泊業, 飲食サービス業	-57

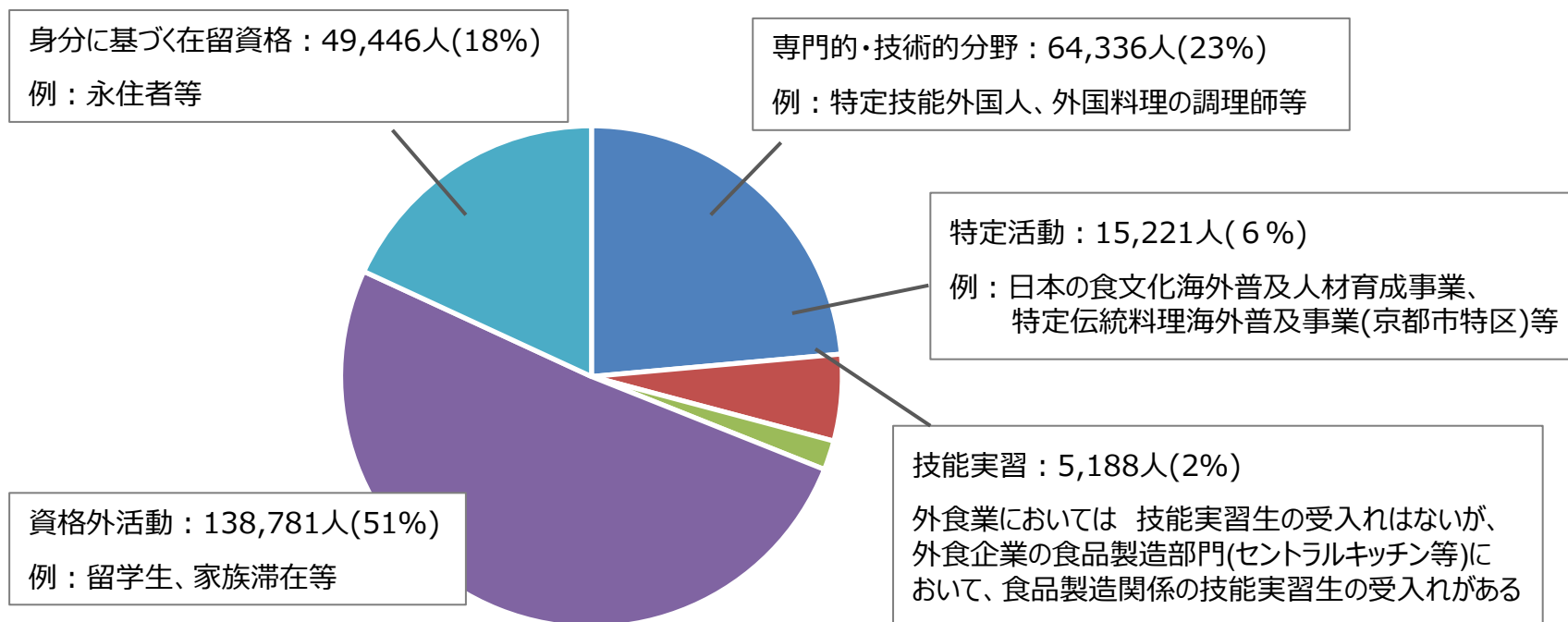
資料：日銀短観（令和8年3月調査）

注：D.I.（ポイント）は「過剰」と回答した割合から「不足」と回答した割合を引いた値

外国人材の受入れ状況（外食業）

- **外食業※の外国人労働者数** ※飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業の計
約27.3万人

- **在留資格別の構成比**
永住者等を除くと、ほとんどが「専門的・技術的分野」又は「留学生」のアルバイト。



資料：厚生労働省「外国人雇用状況」の届出状況まとめ（令和7年10月末時点）を基に農林水産省で作成

特定技能制度の概要

制度概要 ①在留資格について

- 深刻化する人手不足への対応として、生産性の向上や国内人材の確保のための取組を行ってもなお人材を確保することが困難な状況にある産業上の分野に限り、一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人を受け入れるため、在留資格「特定技能1号」及び「特定技能2号」を創設（平成31年4月から実施）
 - **特定技能1号**：特定産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格
 在留者数：382,341人（令和7年12月末現在、速報値）
 - **特定技能2号**：特定産業分野に属する熟練した技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格
 在留者数：7,955人（令和7年12月末現在、速報値）
- （特定産業分野：介護、**ピルクリーニング**、**リネンサプライ**、工業製品製造業、建設、造船・船用工業、自動車整備、航空、宿泊、自動車運送業、鉄道、**物流倉庫**、**農業**、**漁業**、**飲食料品製造業**、**外食業**、林業、木材産業、**資源循環**（19分野）
 （赤字は特定技能1号・2号でも受入れ可。黒字は特定技能1号のみで受入れ可。青字は令和8年1月23日閣議決定により新たに追加された分野で特定技能1号のみで受入れ可。産業上の分野等を定める省令等の公布・施行後に運用開始を予定。）

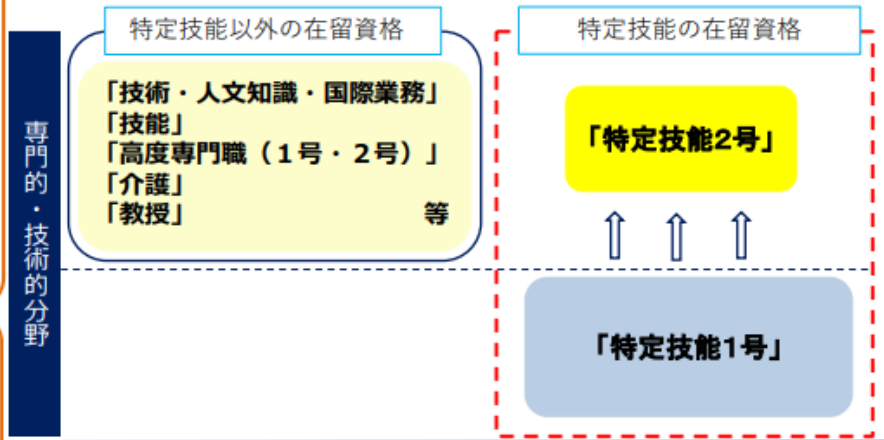
特定技能1号のポイント

在留期間	3年を超えない範囲内で法務大臣が個々の外国人について指定する期間ごとの更新 <small>※通算（妊娠、出産、育児その他のやむを得ない事情により業務に従事することができなかった期間を除く）で上限5年（相当の理由があると認められる場合は6年）まで</small>
技能水準	試験等で確認（技能実習2号を修了した外国人は試験等免除）
日本語能力水準	試験（A2.2相当以上）で確認（技能実習2号修了者は免除） <small>※介護、自動車運送業（タクシー・バス）及び鉄道（運輸係員）分野は別途要件あり</small>
家族の帯同	基本的に認めない
支援	受入れ機関又は登録支援機関による支援の対象
受入れ見込数(上限)	分野ごとに設定あり（全分野で80万5700人（令和11年3月末まで））

特定技能2号のポイント

在留期間	3年、2年、1年又は6か月ごとの更新（更新回数に制限なし）
技能水準	試験等で確認
日本語能力水準	試験（B1相当以上）で確認 <small>※令和9年4月1日から、当該日本語能力水準に係る省令が施行予定</small>
家族の帯同	要件を満たせば可能（配偶者、子）
支援	受入れ機関又は登録支援機関による支援の対象外
受入れ見込数(上限)	設定なし

【就労が認められる在留資格の技能水準】



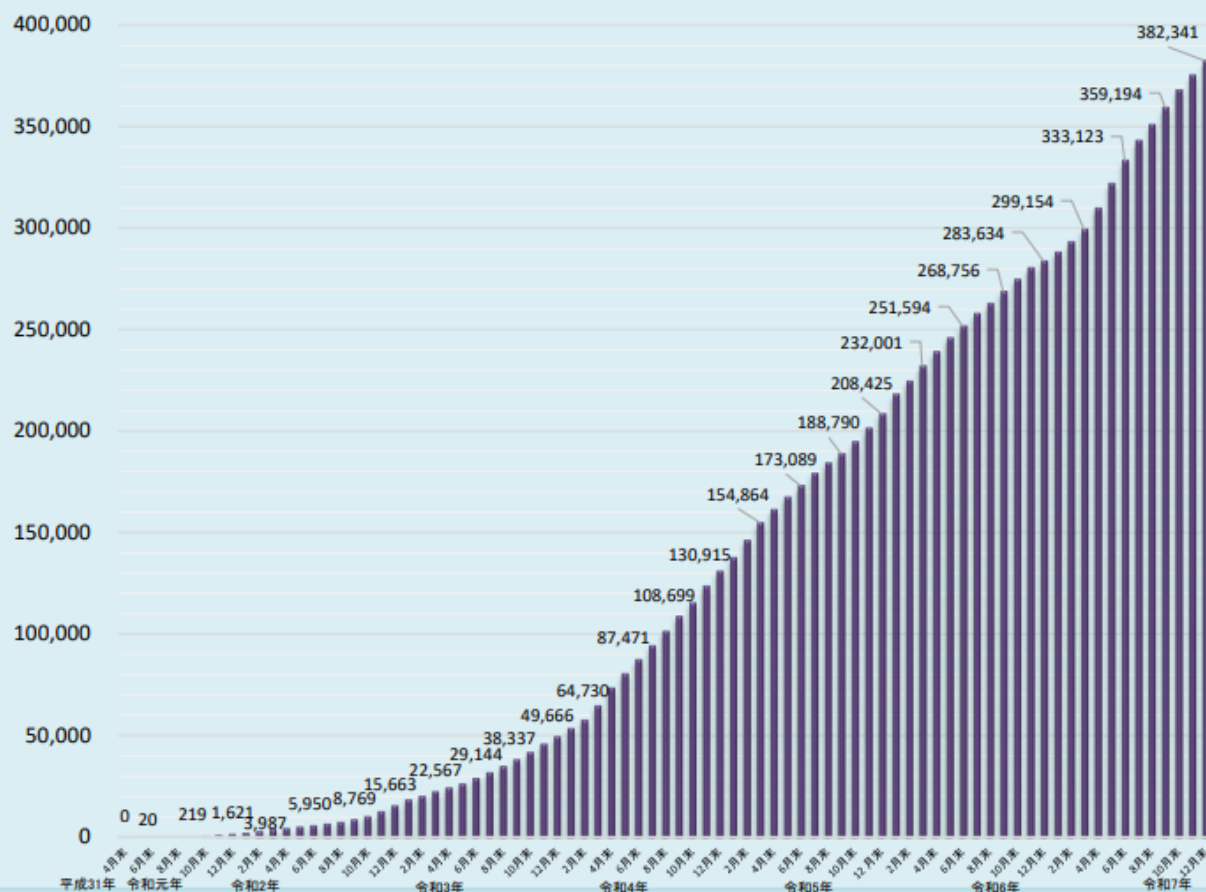
「技能実習」

特定技能制度運用状況

特定技能制度運用状況①

特定技能1号在留外国人数(令和7年12月末現在:速報値)

特定技能1号在留外国人数 382,341人



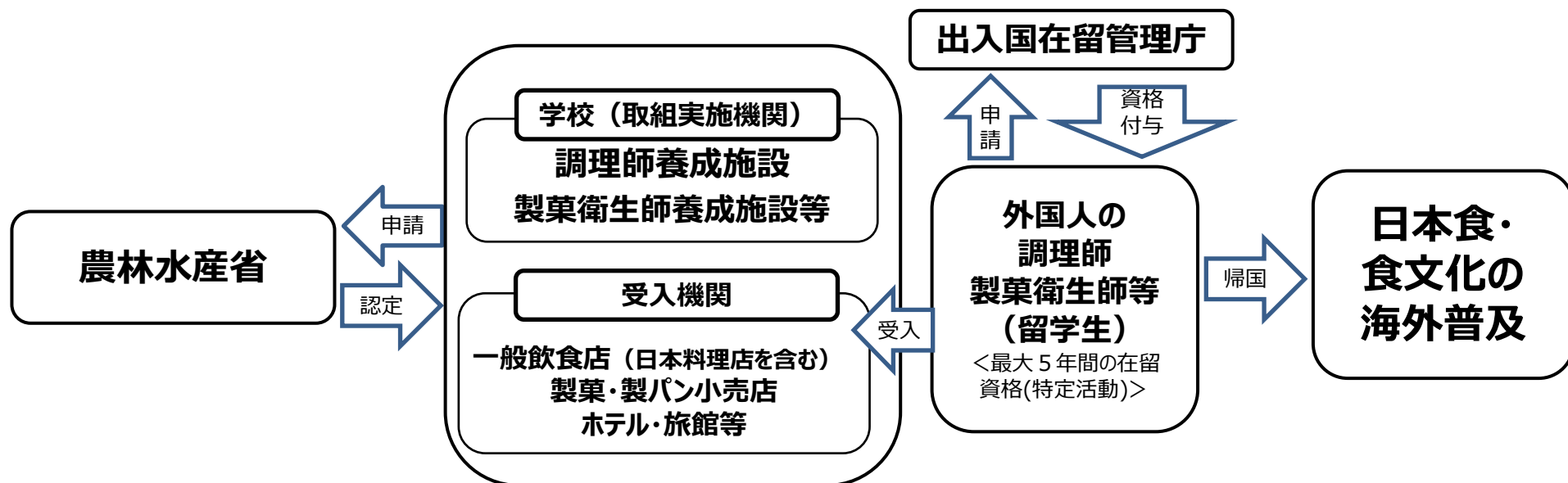
分野	人数
介護	67,871人
ビルクリーニング	8,395人
工業製品製造業	56,736人
建設	49,323人
造船・船用工業	11,204人
自動車整備	4,560人
航空	2,260人
宿泊	1,968人
自動車運送業(※)	151人
鉄道(※)	54人
農業	37,952人
漁業	4,590人
飲食品製造業	93,393人
外食業	43,869人
林業(※)	0人
木材産業(※)	15人

(※)令和6年3月に受入れ対象分野として追加

日本の食文化海外普及人材育成事業

- 日本の食文化の海外普及を目的に、調理又は製菓の専門学校等を卒業した外国人留学生が、引き続き、日本国内の飲食店等で働きながら、技術を学べる制度（最長5年間）。

日本の食文化海外普及人材育成事業



優良外食産業表彰

○ 農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食事業者等を表彰。

■ 優良外食産業表彰の概要

1. 表彰の対象者

農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした新たな事業に積極的に取り組み、成果を上げている外食事業者等（中食事業者を含む）を優良事例として表彰しています。

これにより、民間の自主的な取組を活かすとともに、食生活を通じた健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図っています。

2. 部門の種類

- ① 国産食材利用推進部門
- ② 食文化普及貢献部門
- ③ 持続可能な事業活動推進部門
- ④ 新規サービス提供部門
- ⑤ 生産性向上部門
- ⑥ 特別功労部門



令和7年度優良外食産業表彰式典

3. 令和7年度受賞者一覧

部門	賞	事業者名	所在地
①国産食材利用推進部門	農林水産大臣賞	株式会社KIDS HOLDINGS	東京都
	農林水産大臣賞	株式会社聚楽 株式会社八幡	東京都 石川県
②食文化普及貢献部門	農林水産大臣賞	株式会社やすもり	山口県
	農林水産省大臣官房総括審議官 (新事業・食品産業) 賞		
③持続可能な事業活動推進部門	農林水産大臣賞	カネハツ食品株式会社 株式会社カルラ 株式会社ダスキン	愛知県 宮城県 大阪府
	農林水産省大臣官房総括審議官 (新事業・食品産業) 賞	株式会社サイグループ	石川県
	農林水産大臣賞	株式会社ゴンチャ ジャパン 株式会社富士物産 株式会社若菜	東京都 山梨県 埼玉県
④新規サービス提供部門	農林水産大臣賞	株式会社キリムラホールディングス	大分県
	農林水産省大臣官房総括審議官 (新事業・食品産業) 賞		
⑤生産性向上部門	農林水産大臣賞	株式会社AJドリームクリエイト	愛知県

※⑥特別功労部門については、令和7年度申請なし。

(農林水産省HP：[優良外食産業表彰](#)：農林水産省)

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰し、更なる取組と料理人相互の研鑽を促進することにより、日本の農林水産業と食品産業の発展を図ります。

■ 料理人顕彰制度の概要

1. 顕彰の対象者

その者の提供する料理・サービスが優れている現役の料理人（パンや菓子の職人含む）のうち、5年以上にわたり以下のいずれかの取組を行い、功績のあった者

- ① 産地と連携し、地域の風土や調理法に適した作物の導入、伝統野菜の復活・地域農産物の発掘、地場素材を活用したメニュー開発によって、産地の形成や農林漁業者の所得向上等地域の活性化や雇用の拡大に貢献する取組
- ② 食品産業と連携し、食品や調味料の開発や、国内の食材を利用した新たな調理法の開拓を通じた当該食品の普及によって、地域の食材の普及や食文化の発展に貢献する取組
- ③ 日本の食材や食文化、調理技術について、日本人以外の料理人への教授・指導を通じ、海外における日本の食文化の普及と食品企業の海外展開に貢献する取組
- ④ ①～③までに掲げるもののほか、この顕彰の趣旨に照らしこれらと同等程度の貢献が認められる取組

2. 実施スケジュール（例年）

4月上旬～4月下旬 応募受付

5月上旬～10月下旬 審査

11月 授与式

※都合により、変更となる可能性があります。



■ 顕彰制度ロゴマーク



顕彰制度を多くの方に知って親しんで頂くために、敬意をこめて「料理マスターズ」という呼称を設けました。さらに、日本の食文化に息づく「海のもの」「山のもの」をテーマに造形しました。

■ 顕彰の種類

賞は以下の3種類

「ブロンズ賞」左記の取組をおこなった者

（毎年最大5名 平成22年度より選定し、令和7年度時点で117名が受賞）

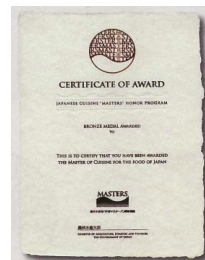
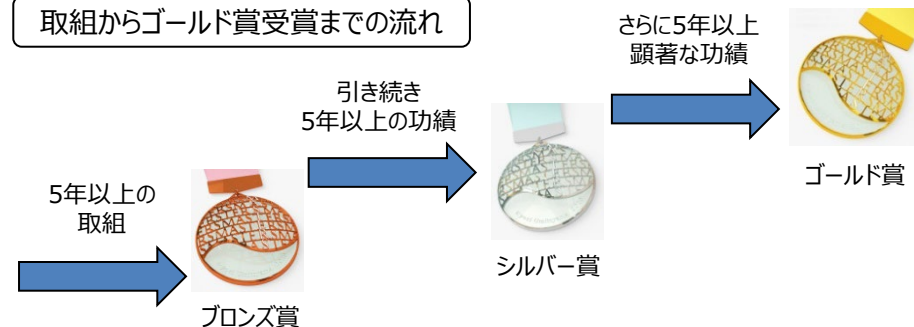
「シルバー賞」ブロンズ賞受賞後引き続き5年以上功績をあげた者

（毎年最大3名 平成28年度より選定し、令和7年度時点で36名が受賞）

「ゴールド賞」シルバー賞受賞後さらに5年以上顕著な功績をあげた者

（毎年最大2名 令和3年度より選定し、令和7年度時点で13名が受賞）

取組からゴールド賞受賞までの流れ



授与証



顕彰メダル

顕彰バッジ



令和7年度料理マスターズ受賞者

◆料理マスターズ受賞者一覧(2025(令和7)年度時点)

年度	賞の種類	名前	店名	ジャンル	所在地
1	2018	ブロンズ	石井 誠	Le Musée	フランス料理 北海道
2	2024	シルバー	佐々木 章太	ELEZO ESPRIT	その他 北海道
3	2013	ブロンズ	菅谷 伸一	レストラン マッカリーナ	フランス料理 北海道
4	2014	ブロンズ	丹野 隆善	Aigues Vives	その他 北海道
5	2021	ゴールド	中道 博	モリエール	フランス料理 北海道
6	2024	ゴールド	笹森 通彰	オステリア エノテカ・ダ・サスイーノ	イタリア料理 青森県
7	2017	シルバー	伊藤 勝康	ロレオール田野畑	フランス料理 岩手県
8	2022	ブロンズ	佐々木 要太郎	とおの屋 要	日本料理 岩手県
9	2024	シルバー	黒森 洋司	楽・食・健・美 KUROMORI	中国料理 宮城県
10	2016	ブロンズ	高村 宏樹	日本料理たかむら	日本料理 秋田県
11	2024	ブロンズ	渡邊 健一	Remède nikaho	フランス料理 秋田県
12	2021	ゴールド	奥田 政行	アル・ケッチャーノ	イタリア料理 山形県
13	2024	ブロンズ	佐藤 治樹	出羽屋	日本料理 山形県
14	2023	ブロンズ	村山 優輔	レストラン パ・マル	フランス料理 山形県
15	2020	シルバー	萩 春朋	HAGIフランス料理店	フランス料理 福島県
16	2023	ブロンズ	木村 英明	よし町	日本料理 茨城県
17	2023	シルバー	西野 正巳	京遊膳 花みやこ	日本料理 茨城県
18	2021	ゴールド	音羽 和紀	オトワレストラン	フランス料理 栃木県
19	2025	ブロンズ	秋山 能久	大雁	日本料理 東京都
20	2023	シルバー	飯塚 隆太	レストラン リューズ	フランス料理 東京都
21	2012	ブロンズ	石川 秀樹	神楽坂 石かわ	日本料理 東京都
22	2011	ブロンズ	梅原 陣之輔	坐来 大分	日本料理 東京都
23	2010	ブロンズ	大塚 健一	ル・ゴロワ	フランス料理 東京都
24	2010	ブロンズ	柏田 幸二郎	かさね	日本料理 東京都
25	2018	シルバー	神田 裕行	日本料理かんだ	日本料理 東京都
26	2023	ブロンズ	木村 藍	五氣里	フランス料理 東京都
27	2023	ブロンズ	菰田 欣也	4000 Chinese Restaurant	中国料理 東京都
28	2011	ブロンズ	坂田 幹靖	GINZA kansei	フランス料理 東京都
29	2017	ブロンズ	下村 浩司	エディション・コウジ シモムラ	フランス料理 東京都
30	2022	シルバー	杉本 敬三	レストラン ラ・フィネス	フランス料理 東京都
31	2019	ブロンズ	高澤 義明	TAKAZAWA	フランス料理 東京都
32	2021	ブロンズ	高良 康之	レストラン ラフィナーージュ	フランス料理 東京都
33	2022	ブロンズ	谷 昇	Restaurant Le Mange-tout	フランス料理 東京都
34	2022	シルバー	十時 亨	GINZA TOTOKI	フランス料理 東京都
35	2015	ブロンズ	生江 史伸	レフェルヴェンヌス	フランス料理 東京都
36	2018	ブロンズ	成田 一世	ESQUISSE CINQ / ESQUISSE	その他 東京都
37	2022	ブロンズ	本多 哲也	RISTORANTE HONDA	イタリア料理 東京都
38	2020	ブロンズ	森田 隼人	CROSSOM MORITA	日本料理 東京都
39	2021	シルバー	数崎 友宏	南青山ESSENCE	中国料理 東京都
40	2017	ブロンズ	山本 征治	日本料理 龍吟	日本料理 東京都
41	2017	シルバー	脇屋 友詞	Wakiya 一笑美茶樓	中国料理 東京都
42	2021	ブロンズ	渡辺 雄一郎	レストラン ナベノイズム	フランス料理 東京都
43	2022	ゴールド	勝又 登	オーベルジュ オー・ミラドー	フランス料理 神奈川県
44	2022	ブロンズ	桑木野 恵子	里山十帖	日本料理 新潟県
45	2021	ブロンズ	小林 宏輔	鮎 登喜和	寿司 新潟県
46	2024	ブロンズ	弓削 朋子	十日町会席 ゆげ	日本料理 新潟県
47	2021	ブロンズ	渡辺 大生	割烹 渡辺	日本料理 新潟県
48	2019	ブロンズ	谷口 菜司	Cuisines régionale L'évo	フランス料理 富山県
49	2015	ブロンズ	高木 慎一郎	銭屋	日本料理 石川県
50	2012	ブロンズ	山口 尚亨	すし処 めくみ	寿司 石川県
51	2020	ブロンズ	米田 裕二	SHÓKUDŌ Yam	その他 石川県
52	2019	ブロンズ	阪下 幸二	Les Queues	フランス料理 福井県
53	2025	ブロンズ	堀内 浩平	nōtori	その他 山梨県
54	2023	ブロンズ	豊島 雅也	TOYOSHIMA	フランス料理 山梨県
55	2024	ゴールド	北澤 正和	旅館館	日本料理 長野県
56	2023	ブロンズ	田邊 真宏	ヒカリヤニシ	フランス料理 長野県
57	2022	ブロンズ	戸枝 忠孝	restaurant toeda	フランス料理 長野県
58	2021	ブロンズ	萩原 貴幸	日本料理 袖木元	日本料理 長野県
59	2014	ブロンズ	浜田 統之	星野リゾート ホテルプレストンコート ユカワタン	日本料理 長野県

※店名や所在地は受賞年度時点のもの

年度	賞の種類	名前	店名	ジャンル	所在地
60	2019	ブロンズ	高田 晴之	日本料理 たか田八祥	日本料理 岐阜県
61	2017	ブロンズ	志村 剛生	板前てんぶら 成生	日本料理 静岡県
62	2024	ブロンズ	山本 晋平	ABBA RESORTS IZUー一坐漁荘	フランス料理 静岡県
63	2016	ブロンズ	北村 龍二	ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ	フランス料理 愛知県
64	2024	ブロンズ	渡邊 大佑	Le coeuruzuzu	フランス料理 愛知県
65	2024	シルバー	樋口 宏江	志摩観光ホテル	フランス料理 三重県
66	2011	ブロンズ	伊藤 剛治	比良山荘	日本料理 滋賀県
67	2025	ゴールド	徳山 浩明	徳山鮓	日本料理 滋賀県
68	2017	ブロンズ	栗栖 正博	たん熊北店 本店	日本料理 京都府
69	2025	シルバー	坂本 健	caeni	イタリア料理 京都府
70	2025	シルバー	佐々木 浩	祇園 さと木	日本料理 京都府
71	2023	シルバー	高橋 拓児	木乃婦	日本料理 京都府
72	2016	ブロンズ	高橋 義弘	瓢亭	日本料理 京都府
73	2023	ブロンズ	滝本 将博	La Biographie...	フランス料理 京都府
74	2024	ゴールド	徳岡 邦夫	京都吉兆	日本料理 京都府
75	2022	ゴールド	中東 久雄	草喰 なかひがし	日本料理 京都府
76	2020	ブロンズ	中東 久人	美山荘	日本料理 京都府
77	2012	ブロンズ	西原 金蔵	パティスリー オ・グルニエ・ドール	その他 京都府
78	2024	ブロンズ	前田 元	Restaurant MOTOI	フランス料理 京都府
79	2022	ゴールド	穴見 秀夫	本湖月	日本料理 大阪府
80	2024	ブロンズ	片山 城	心根	日本料理 大阪府
81	2017	ブロンズ	松尾 慎太郎	北新地 弧柳	日本料理 大阪府
82	2023	ゴールド	松尾 英明	柏屋 大坂千里山	日本料理 大阪府
83	2021	ブロンズ	道野 正	レストラン ミチノル・トゥールビヨン	フランス料理 大阪府
84	2021	ゴールド	森 義文	カハラ	その他 大阪府
85	2020	ブロンズ	山根 大助	ポンテベッキオ	イタリア料理 大阪府
86	2017	ブロンズ	米田 肇	HAIJIME	フランス料理 大阪府
87	2020	ブロンズ	植村 良輔	料理屋植むら	日本料理 兵庫県
88	2020	ブロンズ	大川 尚宏	御影ジュエンス	フランス料理 兵庫県
89	2021	シルバー	楠田 裕彦	メツゲライクスダ	その他 兵庫県
90	2014	ブロンズ	福本 伸也	カ・セント	スペイン料理 兵庫県
91	2025	ゴールド	山口 浩	神戸北野ホテル	フランス料理 兵庫県
92	2021	ブロンズ	依田 英敏	ルセット	フランス料理 兵庫県
93	2020	シルバー	川島 宙	アコルドゥ	その他 奈良県
94	2021	ブロンズ	小林 達也	オーベルジュド ぶれざんす桜井	フランス料理 奈良県
95	2022	ブロンズ	西原 理人	白 Tsukumo	日本料理 奈良県
96	2018	シルバー	小林 寛司	ヴィラ・アイダ	イタリア料理 和歌山県
97	2021	シルバー	手島 純也	HOTEL DE YOSHINO	フランス料理 和歌山県
98	2019	ブロンズ	山田 達也	かに吉	日本料理 鳥取県
99	2018	ブロンズ	立花 秀明	和彩空間 たち花	日本料理 鳥取県
100	2025	ブロンズ	久藤 堅太郎	中国料理はすのみ	中国料理 岡山県
101	2014	ブロンズ	久田 和男	すし処 ひさ田	寿司 岡山県
102	2023	ブロンズ	中土 征爾	NAKADO	フランス料理 広島県
103	2022	ブロンズ	廣戸 良幸	hiroto	フランス料理 広島県
104	2016	ブロンズ	岩本 光治	徳屋 壺中庵	日本料理 徳島県
105	2013	ブロンズ	井上 知城	TOMOSHIRO INOUE	フランス料理 香川県
106	2025	ブロンズ	赤瀬 淳治	赤吉	日本料理 愛媛県
107	2022	ブロンズ	天野 功	天野 京町店	寿司 福岡県
108	2018	ブロンズ	工藤 健	メゾン ラフィット	フランス料理 福岡県
109	2025	シルバー	渡邊 貴義	照寿司	寿司 福岡県
110	2019	ブロンズ	深田 伸治	iercru	フランス料理 長崎県
111	2019	シルバー	宮本 けんしん	レストランテ・ミヤモト	イタリア料理 熊本県
112	2025	ブロンズ	梯 哲哉	Otto e Sette Oita	イタリア料理 大分県
113	2015	ブロンズ	吉田 善兵衛	日本料理 きたら善漁	日本料理 宮崎県
114	2024	シルバー	上祐元 勝	レストラン ル・ドーム	フランス料理 鹿児島県
115	2010	ブロンズ	辺銀 晴峰	辺銀食堂	その他 沖縄県
116	2011	ブロンズ	青木 定治	パティスリー・サダハル・アオキ・パリ	その他 フランス
117	2018	シルバー	和久田 哲也	Tetsuya's	フランス料理 オーストラリア

※ 赤...ゴールド賞 青...シルバー賞 白...ブロンズ賞

飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドライン

令和7年6月に労働施策総合推進法が改正され、カスタマーハラスメントを防止するため、事業主に雇用管理上必要な措置が義務付けられることとなった。

このことを踏まえ、令和8年2月、「飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドライン」を策定。

■ 飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドラインの概要

1. ガイドラインの位置づけ

○飲食店においてカスタマーハラスメント対策を行うための、判断基準や具体的な対応方法を示す

2. カスタマーハラスメントの判断基準

○本ガイドラインでは、カスタマーハラスメントを以下7つの類型に分類

- ・暴力（身体的な攻撃）
- ・侮蔑・暴言（失礼な言い方、馬鹿にした言動）
- ・恐怖・威圧（怖い言い方、危険を感じる言動）※SNS含む
- ・無関係・不当要求（関係のない話、筋違いな要求）
- ・長時間化（適切な対応をしても要求や質問が長時間続く）
- ・繰り返し（お断りしても同様の内容を繰り返す）
- ・コミュニケーション不成立（非協力）（話を聞かない）

3. カスタマーハラスメントの予防策

- 店内掲示やSNSでのお客様への注意喚起
- 防犯カメラを記録として活用することも有効
- 発生時に備えた事前確認

4. 顧客の尊重

○正当なクレームは業務の改善や新たな商品又はサービスの開発につながるものであり、不当に制限されてはならない

5. 対応事例

- 対応実践トーク例
- 飲食店の取組事例

■ 動画

○本ガイドラインにおける7つの類型別の対応例

○研修用動画（経営者・店長・責任者向け、従業員向け）

○カスタマーハラスメント対策ガイドラインに係る説明会（アーカイブ配信）

プログラム：

- （1）カスタマーハラスメント対策ガイドラインの策定の背景と目的
- （2）カスタマーハラスメントの現状と対応の重要性
- （3）ガイドラインの説明、判断基準の考え方
- （4）飲食店における対応事例の紹介



詳細版
（経営者、店長等の責任者、
従業員向け）



ダイジェスト版
（従業員向け）

詳細はこちら



【飲食店におけるカスタマーハラスメント対策】

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisiyoku/kasuhara_taisaku.html 16

飲食業における自動化・省力化ガイドブック

飲食業は、労働生産性が他業種と比較して低く、人手不足も顕著であることから、省力化投資の取組を推進するため、令和8年2月、「飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブック－省力化投資促進業界行動計画－」を策定。

■ 自動化・省力化ガイドブックの概要

1. 位置付け

○政府では、今後5年間で集中的な省力化投資と生産性向上を実現するため、飲食業を含む、人手不足が顕著な12業種を対象に令和7年6月に「省力化投資促進プラン」を策定

○飲食業における省力化投資について、検討委員会で議論し、「省力化投資促進プラン」をさらに具現化した「自動化・省力化ガイドブック（省力化投資促進業界行動計画）」を策定

2. 業界行動計画

○飲食業の省力化投資促進に向けた取組

- ・業態や規模に応じた適切な設備やITシステムの導入等の省力化投資を実施することで、労働生産性の向上に努める
- ・省力化により空いた時間を活かし、サービスの質や付加価値を高めることに努める
- ・省力化により改善した利益等は、従業員の賃金への反映や働きやすい環境の整備、仕事への誇りや働き甲斐の向上の取組に努める

3. 業務項目と省力化の取組

○「調理」、「接客」、「店舗管理」の業務ごとの主な機器・システム例、導入効果、費用対効果

4. 飲食店の取組事例

○調理ロボット、セルフオーダーシステム、経営管理システム、予約管理システム、食材発注システム、仕込代行サービス等の取組効果、導入時のポイント、今後の取組

5. 省力化投資の支援策

飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブック
－省力化投資促進業界行動計画－



詳細はこちら



【飲食業における省力化投資の促進】

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/syoryokuka.html>

外食・中食の原料原産地情報提供ガイドライン

- 消費者の更なる信頼確保に向けて、平成31年3月、業界団体主導で「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」を策定し、その普及に向けた取組を推進。

■ 原料原産地情報提供ガイドラインの概要

1. ガイドラインの位置づけ

- 消費者の外食メニューや惣菜等の中食食品の選択に資するため、事業者が自主的に情報提供を行うための指針

2. 原料原産地の情報提供

- 以下の原材料について原産地を表示。

- ① メニューの主たる原材料（例：ステーキの牛肉）
- ② メニュー名に用いられている原材料（例：チキンソテーの鶏肉）
- ③ こだわりの原材料（例：旬のさんま）

注：「主たる原材料」は、メニュー構成を決定する原材料。「こだわりの原材料」は、品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料

- このほか

- ① 売れ筋メニューや定番メニュー等については、上記①～③以外の原材料についても積極的に表示
- ② 地産地消の取組や農業・水産業等との連携等により安定した調達に取り組んでいる事業者等は、表示方法を工夫し、より多くの原材料の原産地を表示

3. 情報提供する原料原産地の名称

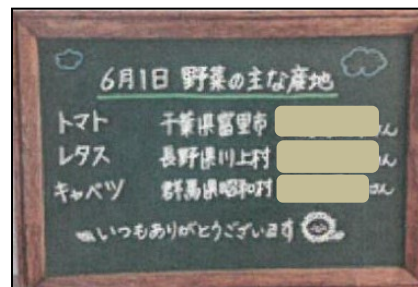
- 国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」を表示
- このほか、一般に知られている地名を用いての表示が可能
例：国産品の場合：都道府県名、市町村名、地域名、水域名等
輸入品の場合：州名、省名、水域名等
- 複数の国の原材料を使用する場合、国別重量順に原産国を表示。ただし、国別重量順表示が困難な場合、表等により使用可能性のある原産国を網羅的に表示することも可能
- 原産地情報の一部が、工夫しても全ての原産国を記載することが困難な場合には、表示できない原産国を「その他」と表示が可能 等

■ 外食・中食事業者の取組例

メニューでの表示



ボードでの表示



プライスカードでの表示



HPでの情報提供

ミックスグリル	ハンバーグ	牛肉	オーストラリア	ニュージーランド	メキシコ	
	ハンバーグ	豚肉	アメリカ	カナダ	デンマーク	スペイン
	畜肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ハンバーグ&鶏ささみ	ハンバーグ	牛肉	オーストラリア	ニュージーランド	メキシコ	
		豚肉	アメリカ	カナダ	デンマーク	スペイン
畜肉のグリル	ソーシークリス	畜肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
畜肉のグリル	大衆おろしの醤油ソース	畜肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
チキチキベリキキスライス焼き		畜肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ビーフカストステーキ	カストステーキ	牛肉	アメリカ			

ポスターでの表示



2 食文化の振興、和食文化の保護・継承について

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化



- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

〈和食〉とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

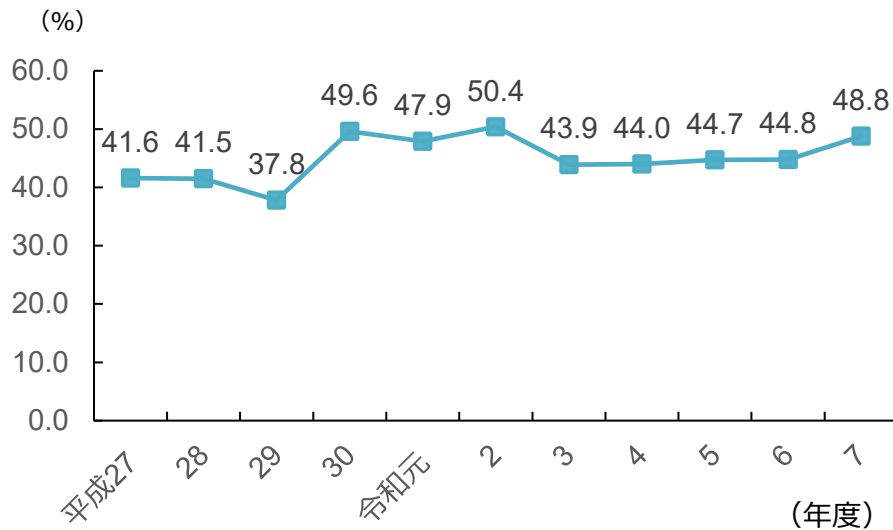
日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



和食文化の継承の状況

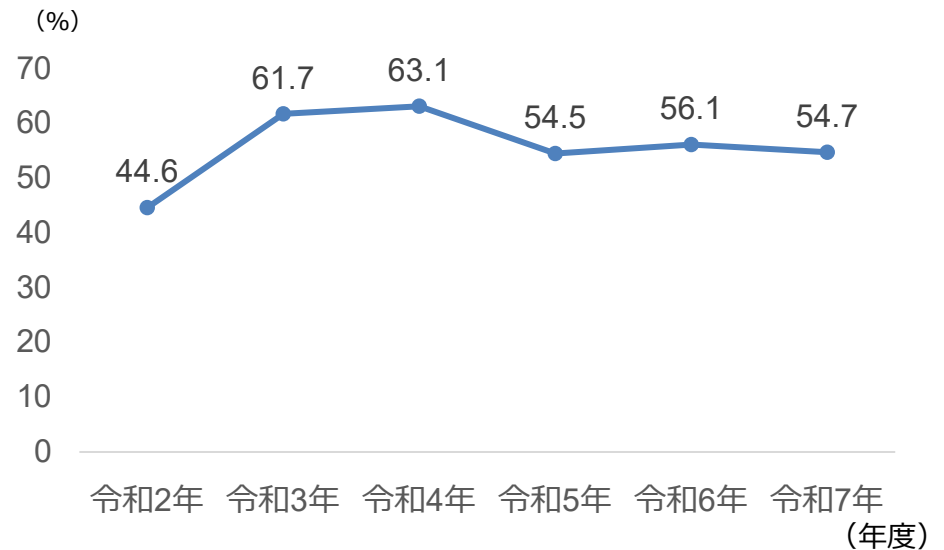
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えている国民の割合は、令和7（2025）年度は48.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている国民の割合は、令和7（2025）年度が54.7%と約半数となっている。

地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合



農林水産省「食育に関する意識調査」

郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合



農林水産省「食育に関する意識調査」

第4次食育推進基本計画に基づく和食文化の保護継承の取組

- 令和3（2021）年度から概ね5年間を計画期間とする「第4次食育推進基本計画」を食育推進会議にて決定（令和3年3月）。
本計画では、重点事項「持続可能な食を支える食育の推進」の中に、「食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する」ことを記載。
- また、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」ことを目標の一つとして、第3次計画から引き続き「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」に加え、新たに「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」を目標値に追加。

第4次食育推進基本計画（抜粋）

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点事項

(1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

(2) 持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

・食と環境の調和：環境の環（わ）

・農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ）

・日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ）

を通じて、持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

(3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

和食文化の保護・継承に係る目標値

食文化を着実に次世代へ継承していくため、様々な場面で食べる機会を増やすための目標値を追加

➤ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合 目標値50%以上（令和7年度）現状値54.7%（令和7年度）

第3次食育推進基本計画から目標値を引き上げ

➤ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合

目標値55%以上（令和7年度）現状値48.8%（令和7年度）

国内の食文化の保護・継承①

- 令和元（2019）年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

地域の食文化の保護・継承

■ うちの郷土料理

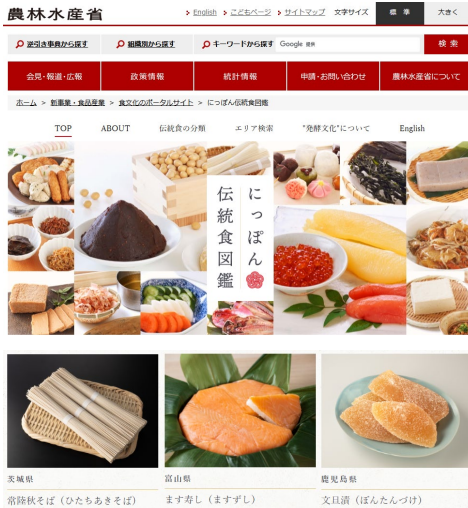
各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県1365品目を公表。

■ につぼん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、令和8年現在、320品目を掲載。



「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html

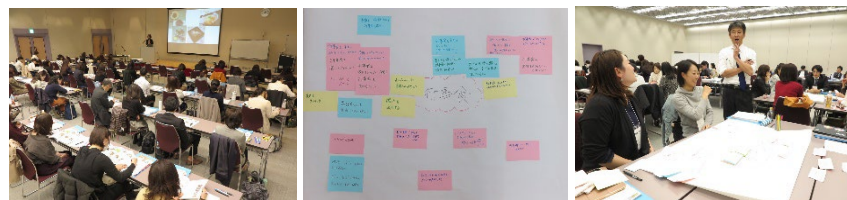


「につぼん伝統食図鑑」
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>



和食文化継承リーダーの育成（人材育成）

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子供達に和食文化を伝える中核的な人材（和食文化継承リーダー）を各都道府県に育成。
- 令和元年度から7年度までの研修により、全都道府県で累計1,672名が認定。



- 小学生向けの教材「わたしたちと“和食”」を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用



指導者用



モデル授業の様子

「おいしい和食のはなし。」

<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>にて、研修会等に関する情報を発信。



国内の食文化の保護・継承② ～楽し味（たのしみ）プロジェクト～

- 共働きや単身世帯の増加など社会構造の変化に加え、食の外部化が進むなどライフスタイルの変化により、家庭での和食の継承が一層難しくなっている。
- このため、「おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現」を目指し、令和7年11月1日から、官民協働による新たな和食普及プロジェクト「**楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～**」を展開。
- 「**楽し味プロジェクト**」は、消費者が「知る→食べる→作る」を楽しみながら体験できる流れを、事業者による価値創造と需要開拓の取組とともに推進。

新たなプロジェクトの名称

楽しもう！にほんの味。
～和のこころをつなぐ食の国民運動～

新たなプロジェクトの略称

「楽し味（たのしみ）プロジェクト」

新たなプロジェクトのロゴマーク



楽しもう！
にほんの味。

こちらからwebサイトへ！
内容をチェック
メンバー登録をお願いします！



(農林水産省へリンク)



楽し味プロジェクト普及ポスター
※プロジェクトメンバーはご利用いただけます。

国内の食文化の保護・継承③ ～楽し味（たのしみ）くらぶ～

- 「楽し味（たのしみ）くらぶ」は、楽し味プロジェクトの一環として実施する、和食の魅力をSNSで発信する参加型プロジェクト。
- 「楽し味くらぶ三箇条」を合言葉に、一人ひとりが「楽し味くらぶ員」となり、和食や郷土料理の魅力を発信することを推進。

登録者数
18.8万人
(令和8年4月末時点)

楽し味くらぶ三箇条

#楽し味くらぶを付けてSNS等に投稿しよう！

- 一 推しの郷土料理を**見つける！**
 うちの郷土料理（農林水産省）をチェック！
 #〇〇（料理名）
- 二 推しの郷土料理を**食べてみる！**
 #〇〇（料理名） #食べてみた
- 三 推しの郷土料理を**作ってみる！**
 #〇〇（料理名） #作ってみた
 #作って食べてみた

霞ヶ関初！官僚系 YouTuber 誕生

BUZZ MAFF（ばずまふ）とは、農林水産省職員自らが、省公式YouTubeチャンネルでYouTuberとなり、スキルや個性を活かして、農林水産物の良さや農林水産業等の魅力を発信するプロジェクトです。

楽し味くらぶ



全国の郷土料理を食べたり、作ったりして、和食の魅力を届けます！

農林水産省 公式SNSアカウント

 	 	 	 
--	--	--	--

(いずれも外部リンク)

 <p>埼玉県 「聖天ずし」のポスト ♡ イイネ 1,572 🗨️ リポスト 431</p>	 <p>群馬県 「焼きまんじゅう」の リール ♡ イイネ 6,548 <input checked="" type="checkbox"/> 閲覧数 38.9万回</p>	 <p>「楽し味くらぶ始めました！」の投稿 👍 高評価 306 <input checked="" type="checkbox"/> 閲覧数 1.6万回</p>
--	---	---

(いずれも令和8年1月30日閲覧)

「SAVOR JAPAN」：地域の食・食文化による地方へのインバウンド誘致

- 「SAVOR JAPAN」は、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組を認定する制度（平成28年度の創設以降、令和8年4月時点で45地域が認定）。
※ SAVORとは、「味わう、楽しむ」という意味の英単語。
- 地域の実行組織を核に、関係者（地方自治体、観光協会（DMO）、宿泊施設、レストラン、農家、加工施設等）が連携して、地域の食文化の歴史やストーリーにも触れることができる旅先として誘客。

○ SAVOR JAPANの取組イメージ

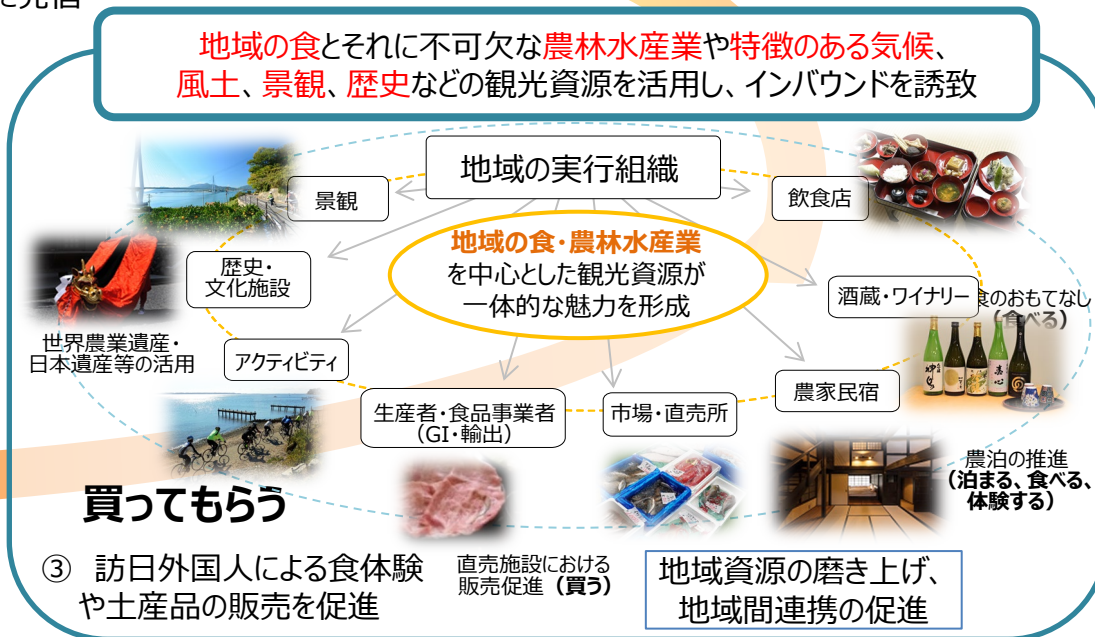
○ 認定ロゴマーク

知ってもらう、来てもらう

- ① 「SAVOR JAPAN」ブランドとして地域の魅力を一体的に発信

食べてもらう、泊まってもらう

- ② 日本食・食文化の「本場」である農山漁村での受入体制を強化



- ④ 訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要創出 (好循環の更なる拡大)

- ③ 訪日外国人による食体験や土産品の販売を促進



日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地に生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いをこめている。モチーフは「山」、「海」、「田」、「畑」、「川」、「箸」。

「SAVOR JAPAN」認定地域

①北海道 網走市 (鮭料理)	⑭山梨県 みのお農泊地域 (あけぼの大豆)	⑳岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)
②北海道 十勝地域 (チーズ)	⑮長野県 白馬村 (そば料理)	㉑静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域(わさび)
③岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑯長野県 山ノ内町 (りんご、そば)	㉒静岡県 大井川地域 (日本茶)
④宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)	⑰長野県 小諸市 (おにかけそば)	㉓静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)
⑤秋田県 大館地域 (きりたんぼ)	⑱長野県 佐久地域 (鯉料理)	㉔愛知県 田原市 (あさり料理)
⑥山形県 鶴岡市 (精進料理)	⑲長野県 伊那市 (そば、昆虫食)	㉕愛知県 南知多町 (鯛料理)
⑦福島県 会津若松市 (こづゆ)	⑳長野県 松川町 (五平餅)	
⑧栃木県 大田原市 (しもつかれ)		
⑨埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)		
⑩新潟県 十日町市 (へぎそば)		
⑪石川県 小松市 (報恩講料理)		
⑫福井県 小浜市 (へしこ)		
⑬山梨県 笛吹市 (フルーツ料理)		

令和8年4月現在



⑳岡山県 津山市 (牛肉料理)	㉖三重県 大紀町 (松坂牛のすき焼き)	㉘徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
㉑広島県 尾道市 (法楽焼き)	㉗京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)	㉙香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
㉒広島県 呉市音戸地域 (牡蠣料理)	㉘京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)	㉚愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
	㉙京都府 京都山城地域 (宇治茶)	㉛福岡県 八女市 (八女茶)
	㉚兵庫県 宝塚市 (ぼたん鍋)	㉜長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
	㉛奈良県 明日香村 (飛鳥鍋)	㉝熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬)
	㉜和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)	㉞大分県 国東半島地域 (だんご汁)
	㉝島根県 益田市 (中世の饗応料理)	㉟宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域(神楽料理)



SAVOR JAPAN地域に対する支援

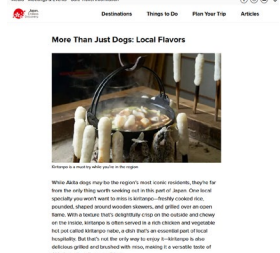
- オールジャパンによるブランド化（SAVOR JAPAN）と一元的な情報発信により海外及び訪日外国人に対する訴求力を高めます。
- 専門家の派遣により、食体験の掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援します。
- 「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な商品販売、海外旅行会社向けツアーの販売を支援します。
- 研修会等の開催により、知識の習得、地域間のネットワーク化等を支援します。

一元的な情報発信

関係省庁と連携し政府系のHPで情報発信



農林水産省



政府観光局（JNTO）



JNTOニュースレター
(Japan Tourism Spotlight by JNTO2025年11月号)

SAVORJAPAN推進協議会による情報発信



各認定地域の紹介
(<https://savorjp.info/ja/>)



SAVOR JAPAN — Explore Regional Flavors—
17万 フォロワー ・ 4 フォロワー中

The different regions of Japan each have their own local cuisine. SAVOR JAPAN is your guide to the attractions of Japan's small farming, fishing, and mountain communities — especially the great food they offer.



S N S による情報発信
(F B フォロワー 17 万人)



Instagramによる情報発信



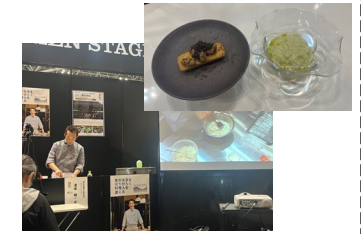
広報資料の作成（ポスター、パンフレット）

旅行商品等販売支援

海外旅行関係事業者との商談会におけるSAVOR JAPANブースや国内展示会への出展



商談会への出展
(VISIT JAPAN Travel & Mice Mart 2025)



展示会への出展
(株式会社ビジネスガイド社主催第39回グルメショー春2026)

研修会等の開催

新認定地域向け勉強会・意見交換会、基礎知識・技術習得のための講座・研修会、情報交換会等の開催



新認定地域向け勉強会



認定地域間の情報交換

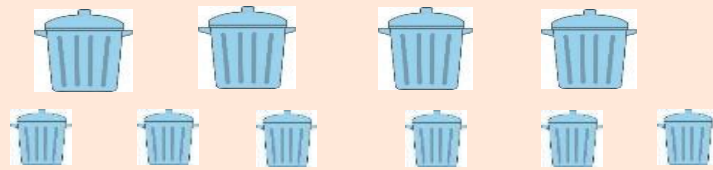


3 食品ロス削減、食品リサイクルについて

食品ロスの削減

- ✓ 食品ロス（本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品）量（令和5年度推計）は464万トンとなっている。
- ✓ 事業系食品ロスの発生量（令和5年度推計）は231万トンとなっており、このうち食品製造業が47%、外食産業が29%を占め大部分となっている。

日本の「食品ロス」 約464万トン



事業系

約231万トン



家庭系

約233万トン

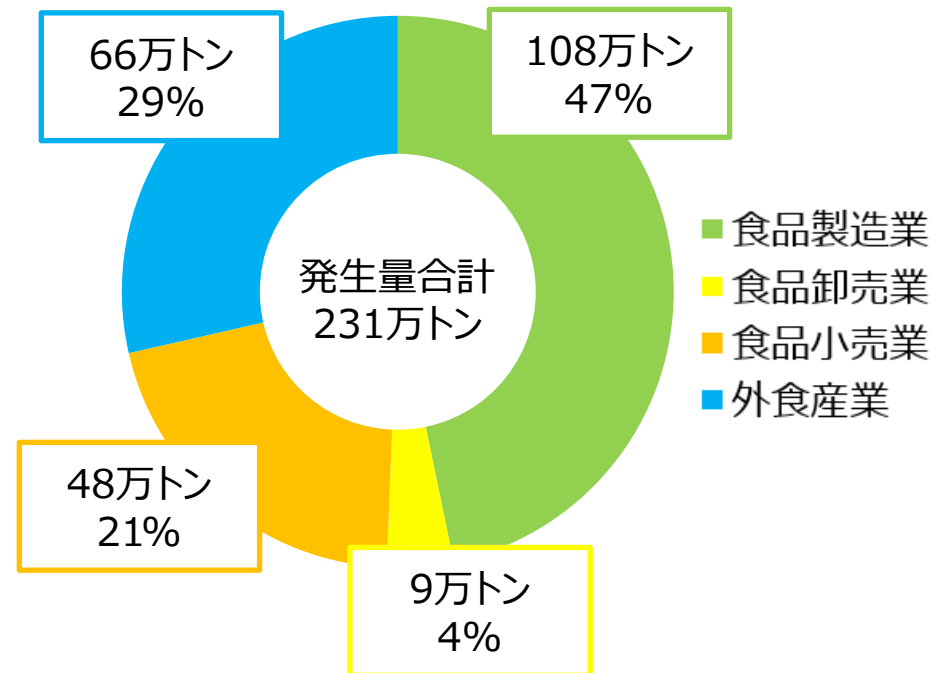


国民1人当たり食品ロス量

1日 約102g

年間 約37kg

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



資料：食品ロス量（令和5（2023）年度推計）
総務省人口推計（2022年10月1日）

事業系食品ロス削減に関する目標



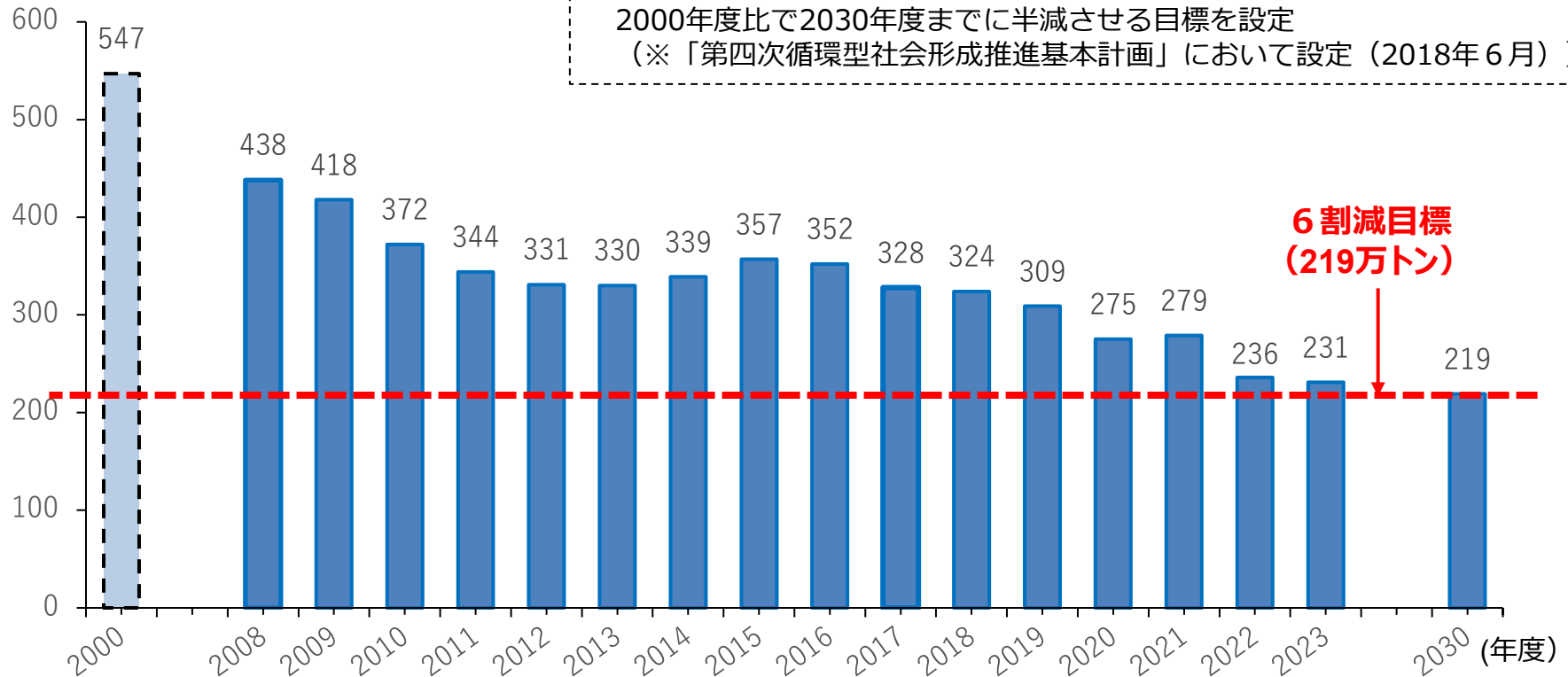
【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに6割減（219万トン）

※食品リサイクル法の基本方針(2025年3月)において設定。

※起点となる2000年度は、食品リサイクル法成立の年度。

※食品リサイクル法の基本方針（2019年7月）において、2000年度比で2030年度までに半減とする目標を設定していたが、2022年度に前倒しで目標を達成。食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会の「食品リサイクル小委員会」等での議論の結果、上記目標に見直し。

事業系食品ロス量（万トン）



(参考) 家庭系食品ロス

2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定

(※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定(2018年6月))

食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

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していくことを明記

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）を設ける

公布日：令和元年5月31日、施行日：令和元年10月1日

※基本方針の閣議決定：令和2年3月31日
第2次基本方針の閣議決定：令和7年3月25日

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

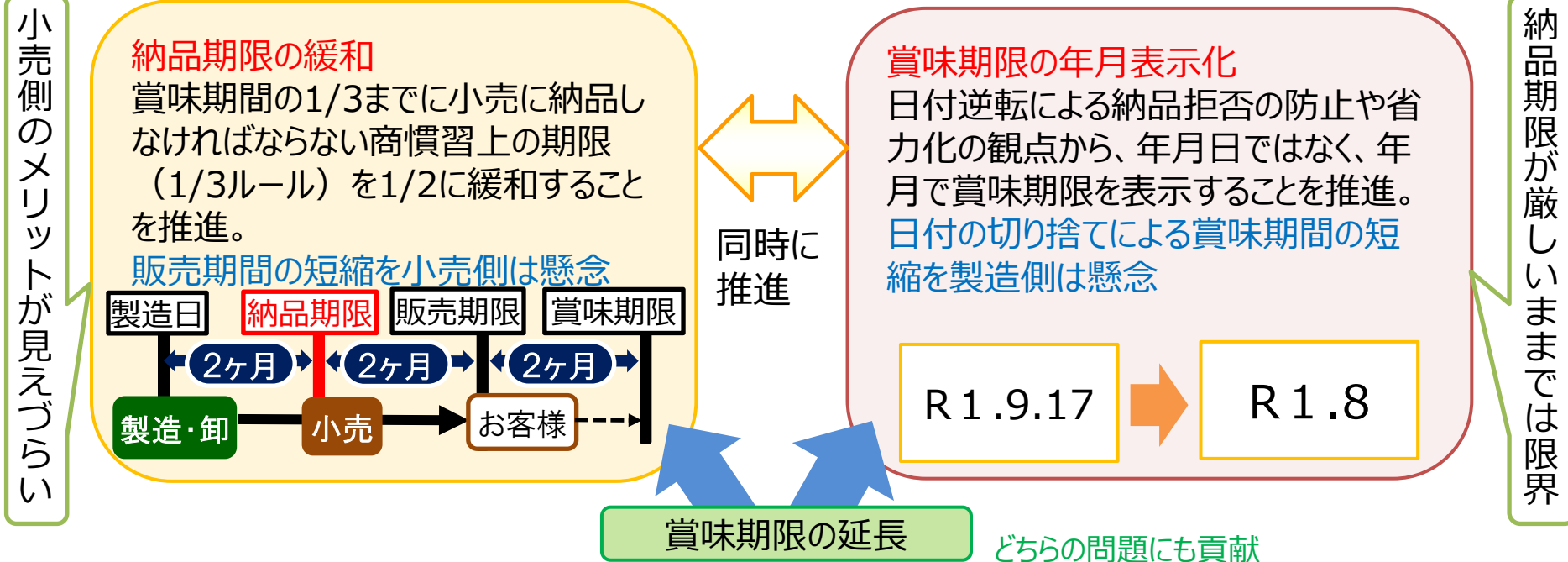
事業系食品ロスの発生要因と対策の方向



	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	<p>○商慣習</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品小売業において、賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない 	<p>商慣習の見直し</p> <p>未利用食品の寄附促進</p>
食品卸売業		
食品小売業		
	○ 販売機会の損失を恐れた多量の発注	需要に見合った販売の推進
	○ 消費者の賞味期限への理解不足	消費者への啓発
外食産業	○ 消費者の食べ残し	「食べきり」「持ち帰り」の促進

① 商慣習の見直し

- ✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。



②未利用食品の寄附促進



食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～

(令和6年12月 食品寄附等に関する官民協議会)

食品ロス削減の有効な施策の一つである未利用食品等を食品寄附に有効活用することについて、食品寄附に関わる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取りまとめることにより、食品寄附の社会的信頼性を向上させ、もって食品寄附の促進を図ることを目的としたガイドラインを策定。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_01.pdf

食品ロス削減緊急対策事業のうち未利用食品の供給体制構築緊急支援

(令和6年度補正予算) 【130百万円】

食品企業による未利用食品の寄附促進につながるよう、提供可能な食品やそのニーズに係る情報を共有・コーディネートし、食品企業が物流事業者等と連携して食品の提供をワンストップで行うことが可能となる体制の検討・実証を支援します。

③需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減）

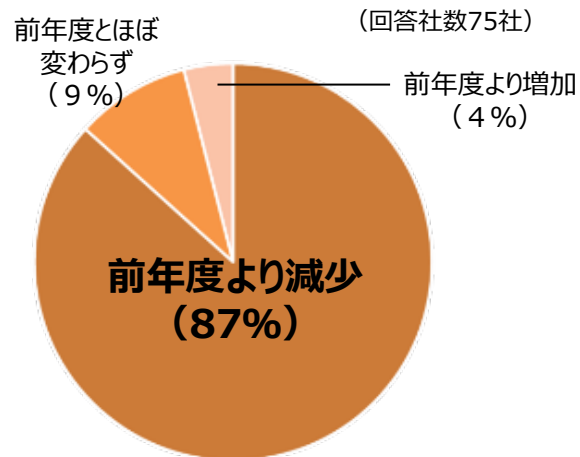
- ✓ 2019年1月に、小売業者の団体に対し、恵方巻きの需要に見合った販売を呼びかけ。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善。
- ✓ 2020年より、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向け啓発資材を提供し、事業者名を公表。
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html)

＜小売業者の団体への呼びかけ内容＞

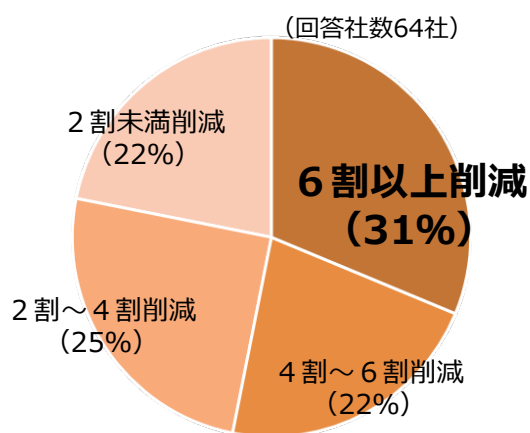
貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知をお願い。

＜2019年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果＞

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】



【廃棄率の削減割合】



【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ハーフサイズの品揃えの増加
- ・予約販売の強化

＜啓発資材の例＞



(調査概要)

事務連絡の発出先である食品小売団体（7団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た
(調査期間：平成31年2月～4月、回収率：18.8%)

④消費者への啓発（てまえどり・食べきり）

- ✓ すぐ食べる場合に商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」、外出における「食べきり」の推進は食品ロス削減の効果が期待
- ✓ 事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組を後押しするため、食品小売事業者、外食事業者に対して、店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ

【ポスター・POP例】

〈小売店舗向け〉



〈外食店舗向け〉



【活用例】



〈小売店舗向け〉



〈外食店舗向け〉



（どなたでもダウンロード可能です）

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〕）

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大量に発生している**食品廃棄物**について、**発生抑制**と**減量化**により最終的に処分される量を減少させるとともに、**飼料や肥料等**の原材料として**再生利用**するため、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用等を促進。

○主務大臣による基本方針の策定 （令和元年7月）

- 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①

- 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

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

- ※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずるべき措置
- ・食品の製造・加工過程・・・原材料の使用の合理化
 - ・食品の流通過程・・・食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
 - ・食品の販売過程・・・食品の売れ残りを減少させるための工夫
 - ・食品の調理・食事の提供過程・・・調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

○再生利用等の促進②

- 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

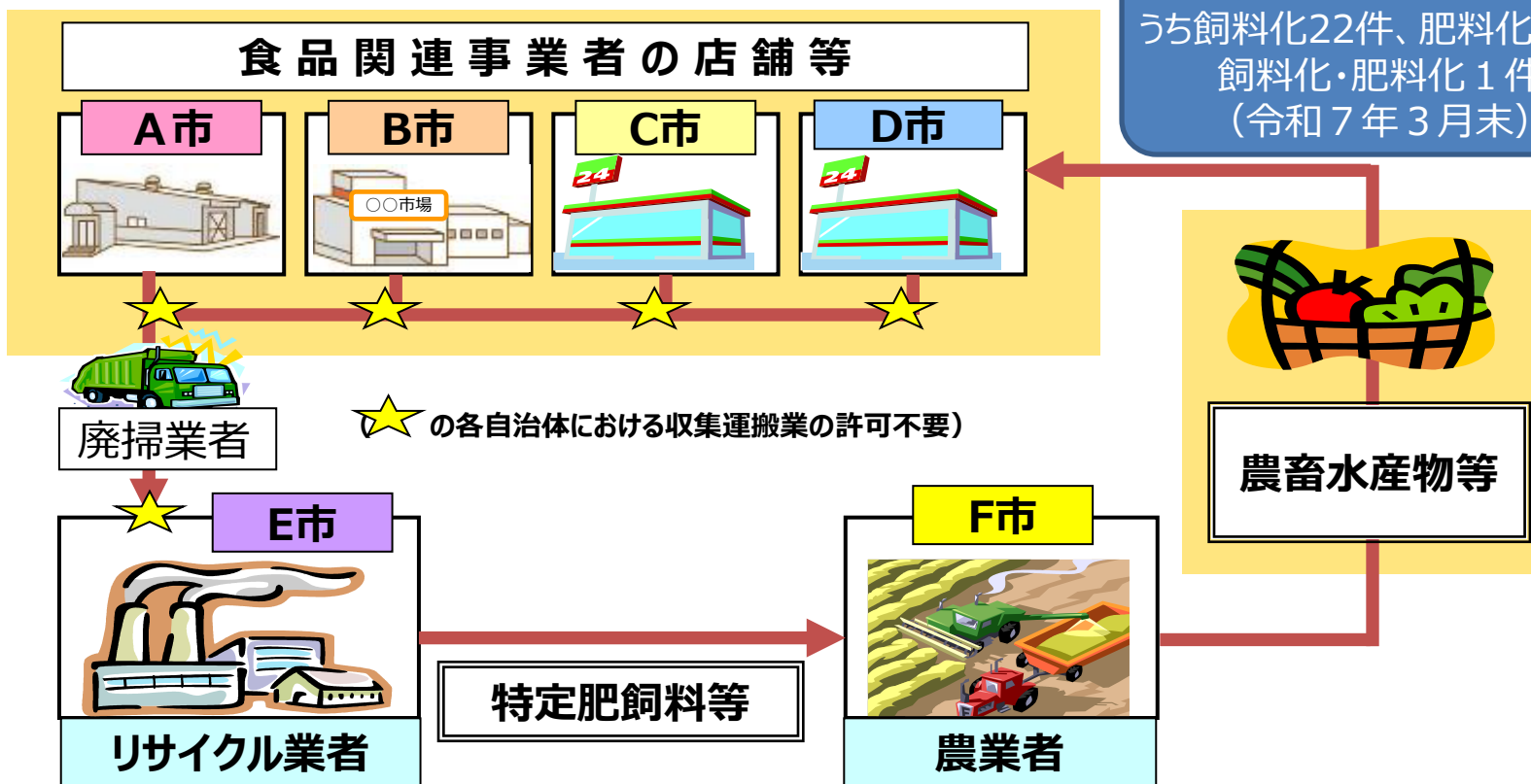
- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言

- ・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）

食品リサイクルループの推進（再生利用事業計画認定制度）

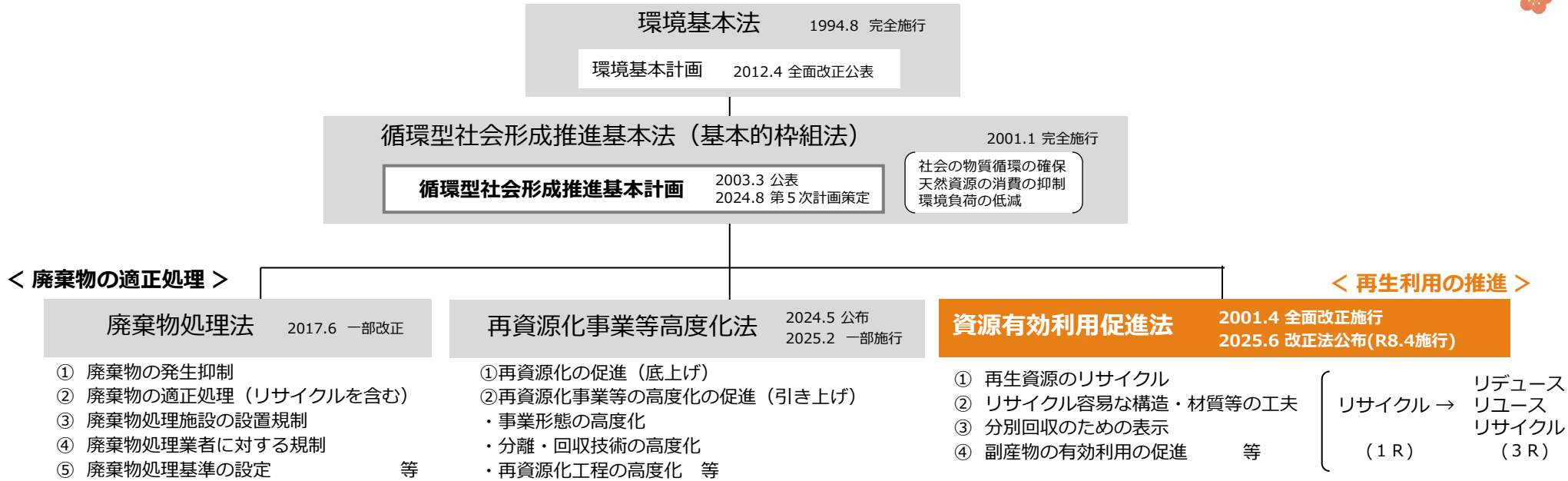
- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を食品関連事業者が取り扱う、食品リサイクルループの形成を推進。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。

認定件数：54件
うち飼料化22件、肥料化31件、
飼料化・肥料化1件
(令和7年3月末)



循環型社会を形成するための法体系

容器包装、プラスチック排出抑制・資源循環に関する法律
(詳細は次ページ以降参照)



< 素材に着目した包括的な法制度 >

プラスチック資源循環促進法

2022.4施行

個別物品の特性に応じた規制



グリーン購入法 (国が率先して再生品などの調達を推進)

H13.4 完全施行

我が国における食品に係るプラスチック利用に関する主な制度

指定PETボトル ※



プラスチック製容器包装



その他プラスチック製品
(カトラリー、ストロー等)



一般廃棄物となる容器包装のリサイクルに関する措置を義務付ける

再商品化義務（再商品化費用の支払い）

容器包装リサイクル法 (容リ法)

容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律

対象製品：

義務あり：①ガラス製、②指定PETボトル、③プラ製、④紙製（アルミ不使用の飲料用途を除く）

義務なし：アルミ缶、スチール缶、飲料用紙パック、段ボール

対象事業者：容器包装の製造又は輸入する者、容器包装を利用する事業者 ※ 小規模事業者を除く

定期報告義務（目標設定、使用実績報告）

対象事業者：小売事業者（食品製造業、外食事業者等のうち一部でも小売を営む者は対象）

対象となる事業規模：前年度において用いた容器包装の量が50トン以上であること

各種資源の3R（リデュース、リユース、リサイクル）の取組を求める

資源有効利用促進法 (資源法)

資源の有効な利用の促進に関する法律

識別表示義務（リサイクルマークをつける義務）

対象製品：①飲料用アルミ缶、②飲料用スチール缶、③指定PETボトル、④プラ製容器包装、⑤紙製容器包装（アルミ不使用の飲料用途を除く）、⑥塩ビ建設資材、⑦小型二次電池

New 再生資源の利用計画・定期報告義務

（飲食料品・医薬品等用途を除く）

対象資源：再生プラスチック

対象製品：指定脱炭素化再生資源利用促進製品（①プラ容器包装、②自動車、③家電4品目）

対象となる事業規模：①については生産量(発注量)又は販売量(輸入販売に限る)が1万トン以上の者

New 環境配慮設計の促進：設計指針に則した製品設計、特に優れた環境配慮設計の認定

対象製品：① 指定省資源化製品、② 指定脱炭素化再生資源利用促進製品（自動車、家電4品目、プラ容器包装）、③ 指定再利用促進製品

プラスチック製品の設計段階から使用、排出・リサイクルまで各段階で3R+Renewableの取組を求める。

プラスチック 資源循環促進法 (プラ法)

プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律

プラ使用製品設計指針（告示）に則して、製品の構造・素材の工夫や、取組に努めなければならない

環境配慮設計の認定制度

製品設計に関する認定基準がある製品（2026年1月施行）New

①清涼飲料用ペットボトル容器、②文具、③家庭用化粧品容器、④家庭用洗浄剤容器

排出の抑制・再資源化等（努力義務）

- ・判断基準省令に則した取組が求められる
- ・取組が著しく不十分な場合、多量排出事業者に対して勧告、公表、命令

多量排出事業者：前年度におけるプラ使用製品産業廃棄物等の排出量が250トン以上

※ただし、定期報告制度がない

使用の合理化



- ・判断基準省令に則した取組が求められる
- ・取組が著しく不十分な場合、多量提供事業者に対して勧告、公表、命令

対象製品：全12品目

対象業種：小売業、宿泊業、飲食店等

多量提供事業者：前年度5トン以上

※ただし、定期報告制度がない

※ 指定PETボトル：飲料又は特定調味料（しょうゆ、食酢等）が充填されたPET容器

資源の有効な利用の促進に関する法律 (平成3年4月26日法律第48号)

平成13年4月 全面改正施行
令和8年4月 改正法施行

- ① リサイクル対策の強化、② 廃棄物の発生抑制（リデュース）、③ 回収した製品からの部品などの再使用（リユース）対策を行うことにより、循環型経済システムの構築を目指すもの。
- 容器包装等については、消費者が適切に分別排出でき、市町村の分別収集を促進するよう、事業者には**識別表示を義務付けている**ほか、**再生材の利用に関する計画の提出及び定期報告***を求めている。

*飲食料品（指定PETボトル除く）や医薬品等を除く

製品対策

使用済物品の発生抑制対策、部品の再使用対策及びリサイクル対策（原材料としての再生利用）の取組を事業者には義務付け。

<原材料>

<製品設計>

<分別・回収>

<リユース・リサイクル>

農林水産省関係

環境配慮設計の促進

- ・資源有効利用・脱炭素化促進設計指針
- ・特に優れた環境配慮設計の認定制度

全19品目

指定省資源化製品

原材料の使用の合理化、製品長寿命化が求められる製品
〔自動車、家電製品など〕

全5業種

特定再利用業種

再生資源・再生部品利用が求められる業種

〔ガラス容器製造業、建設業 など〕

全6品目

指定脱炭素化再生資源利用促進製品

再生材の利用に関する計画の提出及び定期報告を求められる製品

自動車、家電4品目、**プラ製容器包装**（飲食料品（指定PETボトル除く）や医薬品等を除く）

全50品目

指定再利用促進製品

リユース・リサイクルが容易な設計が求められる製品

〔自動車、家電製品、複写機 など〕

全5品目

指定再資源化製品

事業者による自主回収や再資源化に取り組むことが求められる製品

認定を受けたメーカー等に対し廃棄物処理法の特例
〔パソコン、小型二次電池、電源装置、携帯電話用装置、加熱式たばこデバイス〕

全7品目

指定表示製品

分別回収の促進のための表示を行うことが求められる製品

副産物対策

事業場で発生する副産物の発生抑制対策とリサイクル対策（原材料としての再利用）の取組を事業者には義務付け。

<製造>

全5業種

特定省資源業種

副産物の発生抑制、製品製造への利用が求められる業種

〔紙・パルプ製造業、製鉄業 など〕

全2品目

指定副産物

再生資源としての利用が求められる副産物

〔電気業の石炭灰、建設業の土砂、コンクリートの塊 など〕

指定表示製品（全7品目）

*紙製、プラ製は容リ法対象製品のみ表示義務あり



紙製容器包装

〔段ボールと飲料用紙パックでアルミが使われていないものを除く〕



プラスチック製容器包装

〔飲料・酒類・特定調味料用ペットボトルを除く〕



飲料・酒類用スチール缶



飲料・酒類用アルミ缶



飲料・酒類・特定調味料用ペットボトル

〔内容積が150ml未満のものを除く〕



塩化ビニル製建設資材

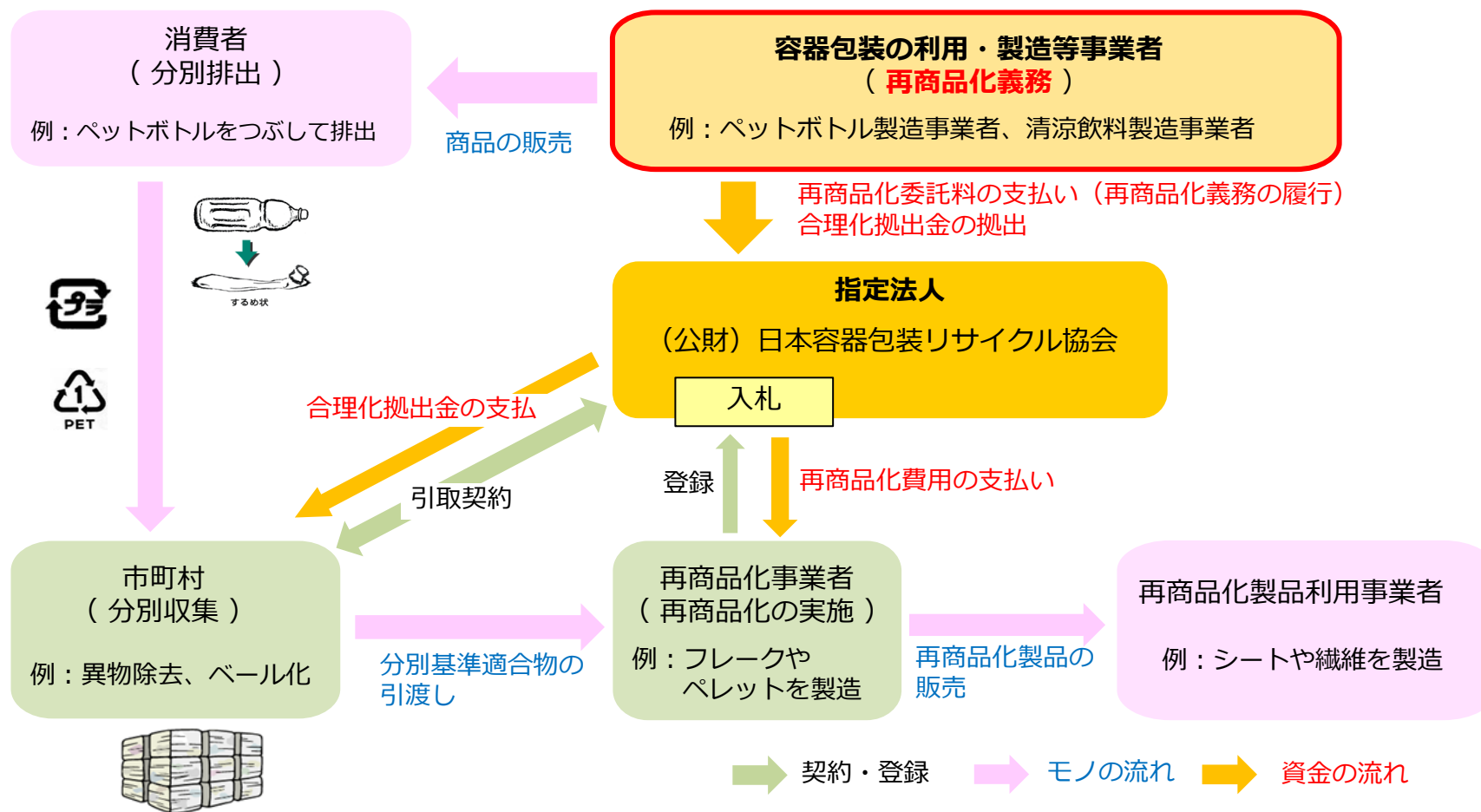


小型二次電池

容器包装リサイクル法の概要①

- 家庭から排出される容器包装廃棄物について、容器包装の製造事業者・利用事業者に対して一定の責任を負わせる**拡大生産者責任（EPR）**を導入し、**再商品化の義務**を課す。
- **指定法人に委託料金（実施委託料金・抛出委託料金）を支払い**、再商品化を代行してもらうことで、再商品化義務を履行したものとみなされる（容リ法第14条）。

再商品化に至るモノ、資金の流れ（指定法人ルートの場合）



容器包装リサイクル法の概要②

制度の対象となる事業者（特定事業者）

特定容器を利用・製造・輸入する事業者と、特定包装を利用する事業者（特定事業者）には、市町村が分別収集した容器包装廃棄物を引き取り、再商品化をする義務がある。



特定容器製造等事業者 (容器・包材メーカー)

特定容器を製造又は輸入



特定容器利用事業者 (食品メーカー等)

特定容器に詰めた商品を製造、又は輸入



特定包装利用事業者 (小売業者等)

特定包装を利用

ただし、常時従業員数と年間売上高について、以下の条件を**両方とも満たす場合**に限り、**小規模事業者**として適用除外。

主な業種	常時従業員数	年間売上高
製造業など	20人以下	2億4,000万円以下
商業・サービス業	5人以下	7,000万円以下

制度の対象となる容器包装（特定容器・特定包装）

容器包装のうち一般廃棄物で、中身が使用され、中身と分離された場合に不要になるものをいう。

法の対象となる容器包装

ガラス製の容器

- ・無色のガラス製容器
- ・茶色のガラス製容器
- ・その他の色のガラス製容器など



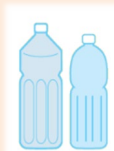
紙製容器包装

紙箱、紙袋、紙のトレイ、包装紙、材料にアルミ箔が使用されている飲料用パックなど



PETボトル

飲料、酒類、特定調味料※に用いるPETボトル



※しょうゆ、しょうゆ加工品、みりん風調味料、食酢、調味酢、ドレッシングタイプ調味料、アルコール発酵調味料

プラスチック製容器包装

(飲料、酒類、特定調味料に用いるPETボトルを除く)

プラスチック製ボトル、スーパーのレジ袋、発泡スチロールトレイ、ラップフィルムなど



※ 複数の素材で構成される容器包装は、素材のうち最も重いものに分類。

対象外の容器包装

容器包装廃棄物のうち、下記の容器包装については再商品化義務がない。



自主回収の認定 (容器包装リサイクル法第18条)

- 特定事業者は、一定の回収率（おおむね90%）に達するものとして、**主務大臣の認定を受けた回収方法で自ら回収する容器包装は再商品化義務は免除**される（例：リターナブルのビールびんや牛乳びんなど）。
- 認定を受けた事業者は、認定に係る回収の実施状況について主務大臣への報告しない。

1. 自主回収申請・報告

参照：容リ法第18条に基づく自主回収の認定に係る留意事項
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/y_yosiki/index.html

申請期限： 再商品化義務の免除を受けようとする年度の前年度の6月末日まで

申請書： 様式1「自主回収認定申請書」

定期報告： 毎年、事業年度終了後3ヵ月以内に、当該認定に係る回収の実施状況について主務大臣に報告（第18条第3項）

報告書： 様式2「自主回収状況報告書」

※1. 主務大臣は、認定に係る回収の方法がおおむね90%以上の回収率を達成するために不適切なものとなったと認めるときは、認定を取り消すことができる（法第18条第4項）

※2. 容器の軽量化などにより、認定を受けている特定容器包装を新しい容器包装に切り替えた場合は、現行の認定容器を取消し、新容器は認定申請が必要。

2. 自主回収認定状況（農林水産省所管業種）

（令和8年3月31日時点）

		事業者数	製品数	用途（カッコ内は用途別の認定数）
ガラス製	総認定数 （取消分含む）	63社	278製品	牛乳・乳飲料等(185)、食料品又は清涼飲料(27)、炭酸飲料(36)、汎用(4)、しょうゆ(6)
	現在	62社	61製品	牛乳・乳飲料等(31)、食料品又は清涼飲料(13)、炭酸飲料(13)、汎用(4)、しょうゆ(一)
紙製	総認定数 （取消分含む）	2社	4製品	鶏卵用パック(4)
	現在	1社	1製品	鶏卵用パック(1)
プラ製	総認定数 （取消分含む）	7社	12製品	牛乳瓶のキャップ(10)、鶏卵用パック(2)
	現在	2社	3製品	牛乳瓶のキャップ(3)、鶏卵用パック(一)
合計	総認定数 （取消分含む）	64社	294製品	
	現在	23社	65製品	



（参考）国税庁所管業種は、令和7年10月31日現在で22製品

【出典】日本容器包装リサイクル協会 <https://www.jcpra.or.jp/library/status/recall.html>

容器包装リサイクル法における関係省庁の役割



- 法制度全体は、環境省、経産省が所管。
- 事業者による再商品化義務等の履行を業所管 5 省庁が指導

制度全体を所管

- 【環境省】 分別収集、リサイクルを含む容器包装廃棄物の観点から所管
- 【経済産業省】 再商品化事業者及び再商品化製品の利用の観点から所管

業所管

【環境省・経済産業省・農林水産省・財務省・厚生労働省】

所管業種が容器包装を利用及び製造することから、その事業者の義務履行等の観点から所管

各省の所管業種

- ・ 農林水産省：飲食料品製造業（酒類を除く）、飲食料品卸売業（酒類を除く）、飲食料品小売業（酒類を除く）、花・植木小売業、飲食店、飼料製造業等
- ・ 財務省：酒類製造業、たばこ製造業、酒類販売業、たばこ卸売業、酒類小売業等
- ・ 厚生労働省：医薬品製造業、医薬品卸売業等
- ・ 環境省：愛がん用動物卸売業、愛がん用動物小売業等
- ・ 経済産業省：各種商品小売業、他省が所管するものを除く製造業、卸売業、小売業

指定法人

環境省・経済産業省・農林水産省・財務省・厚生労働省

環境配慮設計の取組 (プラスチック資源循環促進法 第7条関係)

- **プラスチック資源循環促進法**に基づき、**国が設計指針を策定**し、プラ使用製品の設計・製造事業者が取り組むべき事項及び配慮すべき事項を定め、**特に優れたプラスチック使用製品の設計を国が認定**。認定プラスチック使用製品は**グリーン購入法上の配慮や製造施設・設備**を国が支援。
- 2025年7月に「清涼飲料用ペットボトル容器」を含む4製品分野の製品設計基準を定め、各製品設計基準に基づき2026年2月に初めての設計認定を行った。清涼飲料用ペットボトル容器については、5社18製品が設計認定されている(令和8年2月10日現在)。

プラスチック使用製品設計指針

(令和4年内閣府、財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省告示第1号)

プラスチック使用製品製造事業者等が取り組むべき事項及び配慮すべき事項

(1) 構造	① 減量化	② 包装の簡素化
	③ 長期使用化・長寿命化	④ 再使用が容易な部品の使用 又は部品の再使用
	⑤ 単一素材化等	⑥ 分解・分別の容易化
	⑦ 収集・運搬の容易化	⑧ 破碎・焼却の容易化
(2) 材料	① プラスチック以外の素材への代替	② 再生利用が容易な材料の使用
	③ 再生プラスチックの利用	④ バイオプラスチックの利用
(3) 製品のライフサイクル評価		
(4) 情報発信及び体制の整備		
(5) 関係者との連携		
(6) 製品分野ごとの設計の標準化や設計のガイドライン等の策定及び遵守		

- 業界団体等における製品分野ごとの設計の標準化や設計のガイドライン等の策定を実施すること
- 業界団体等における製品分野ごとの設計の標準化や設計のガイドライン等の策定が実施されている場合には、当該ガイドライン等を遵守するよう努めること

設計認定制度

指定調査機関による技術的な調査(設計調査)において、**製品分野ごとに別に定める基準(製品設計基準)**等への適合を確認し、**国(主務大臣)**が設計認定を行う。

清涼飲料用ペットボトル容器の設計認定基準(告示)

(令和7年7月24日公布、令和8年1月25日施行)

- ① 指定PETボトルの自主設計ガイドライン(※)における必須事項の全ての項目を満たすこと。
- ② 1本当たり(ラベル、キャップを除く)の重量が、用途・容量別に定める軽量化基準を満たすこと。
- ③ 再生プラスチック又はバイオマスプラスチックの合計が1本当たりの重量の15%以上であること。

(※) 自主設計ガイドラインの主なポイント

キャップ(PE又はPP)

- PVC 不使用
- 比重・風選・洗浄で分離可能
など

ボトル(PET)

- PET単体
- 無着色
など

ラベル(PS等)

- アルミ不使用
- PVC不使用
- 比重1.0未満のPE
又はPPが主材
など

製品設計認定


下記4製品分野について、各製品設計基準に基づき、2026年2月に初めての設計認定を行った。

- ① 清涼飲料用ペットボトル容器(5社18製品)
- ② 文具
- ③ 家庭用化粧品容器
- ④ 家庭用洗浄剤容器

特定プラスチック使用製品の使用の合理化 (プラスチック資源循環促進法 第28条関係)

- 商品の販売又は役務の提供に付随して消費者に無償で提供されるプラスチック使用製品として政令で定めるもの(特定プラスチック使用製品)について、提供事業者が取り組むべき事項として判断基準を定めている。
- 食品関連では、カトラリー類の提供にあたり、消費者への確認や木製代替素材の製品の提供などが行われている。

特定プラスチック使用製品 (政令指定)

対象製品	対象業種
①フォーク ②スプーン ③テーブルナイフ ④マドラー ⑤飲料用ストロー 	<ul style="list-style-type: none">●各種商品小売業(無店舗のものを含む) : 総合スーパー、百貨店 等●飲食料品小売業(野菜・果実小売業、食肉小売業、鮮魚小売業及び酒小売業を除き、無店舗のものを含む) : コンビニ、食料品スーパー、洋菓子店 等●宿泊業 : ホテル、旅館 等●飲食店 : レストラン、喫茶店 等●持ち帰り・配達飲食サービス業 : フードデリバリー 等
⑥ヘアブラシ ⑦くし ⑧かみそり ⑨シャワーキャップ ⑩歯ブラシ	<ul style="list-style-type: none">●宿泊業 : ホテル、旅館 等
⑪衣類用ハンガー ⑫衣類用カバー	<ul style="list-style-type: none">●各種商品小売業(無店舗のものを含む) : 総合スーパー、百貨店 等●洗濯業 : クリーニング店 等

※ 主たる事業が上記の対象業種に該当しなくても、事業活動の一部で上記の対象業種に属する事業を行っている場合には、その事業の範囲で対象となる。

プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律施行令 第5条 (令和4年政令第25号)

取り組むべき事項 (判断基準省令)

- ① **目標を設定**し、これを達成するための取組を計画的に行う、
- ② **特定プラスチック使用製品の使用の合理化**

提供方法の工夫

- (1)有料化、(2)ポイント等の還元
- (3)意思確認の徹底(声かけ)、(4)繰り返し使用の促進

製品の工夫

- (1)バイオマスプラスチック製品の提供、(2)再生プラスチック製品の提供
- (3)紙製・木製・金属製等のプラスチック以外の素材を利用した製品の提供
- (4)適切な寸法の製品の提供、(5)繰り返し使用が可能な製品の提供

- ③ 情報の提供
- ④ 体制の整備等
- ⑤ 安全性等の配慮、
- ⑥ 実施状況等の把握等
- ⑦ 関係者との連携、
- ⑧ 本部・加盟者における特定プラスチック使用製品の使用の合理化
- ⑨ 約款の定め

特定プラスチック使用製品提供事業者の特定プラスチック使用製品の使用の合理化によるプラスチック使用製品廃棄物の排出の抑制に関する判断の基準となるべき事項等を定める省令(令和4年厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省令第1号)

プラスチック資源循環に係る国内外の政策

2019年5月	プラスチック資源循環戦略 策定 3R + Renewableの基本原則と6つの野心的なマイルストーン
6月	G20大阪サミット 日本は2050年までに海洋プラスチックごみによる追加的な汚染をゼロにまで削減することを目指す「大阪ブルー・オーシャン・ビジョン」を提案し、首脳間で共有（現在87か国・地域が共有）
2020年7月	プラスチック製買物袋有料化（2019年12月に、容器包装リサイクル法に基づく判断基準省令を改正）
2022年3月	第5回国連環境総会再開セッション（UNEA5.2）決議 プラスチック汚染対策に関する条約策定のための政府間交渉委員会（INC）を設立し、2024年末までに作業完了を目指すことを決定。
2022年4月	プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律 施行 （2023年6月公布）
2023年5月	G7広島サミット 2040年までに追加的なプラスチック汚染をゼロにする野心を持って、プラ汚染を終わらせることへのコミット
2024年8月	第5次循環型社会形成推進基本計画 閣議決定 循環経済（サーキュラーエコノミー）への移行を重要な政策課題と位置づけ、政府全体の施策を取りまとめた国家戦略として策定
12月	プラスチック汚染に関する条約 第5回政府間交渉委員会（INC5）再開会合（2025年～） プラスチック素材の生産、製品の使用、廃プラスチックの廃棄物管理・リサイクル等で懸隔が大きく合意に至らず。 2025年8月（INC5.2） ： バヤス議長（エクアドル）から条文案が提示されたが、各国の意見の懸隔が大きく合意には至らず 2026年2月（INC5.3） ： バヤス前INC議長の後任にコルダノ新INC議長（チリ）を選出
	循環経済への移行加速化パッケージ 閣議決定 サーキュラー・エコノミー実現を国家戦略として進めるべく、 循環経済に関する関係閣僚会議 （2024年7月設置）でとりまとめ。
2025年2月	資源循環の促進のための再資源化事業等の高度化に関する法律 施行 （2024年5月公布） 再資源化事業等の高度化に係る認定制度の創設等を措置
2026年4月	改正資源有効利用促進法 施行 （2025年6月公布） 再生材の利用に関する計画の提出・定期報告を義務付け等を措置（計画提出は2027年9月、定期報告は2028年9月から開始）

食品分野におけるプラスチック容器包装資源循環タスクフォース

(2026年4月17日時点)

趣旨

- プラスチック製の食品容器包装は、国内のプラスチック製品消費の1/4超を占めるが、食品の品質維持等に重要な役割を果たすもの
- 食品容器包装における再生プラスチックの活用には、解決すべき課題も多いことから今後の取組方向を整理するため、官民合同の「食品分野におけるプラスチック容器包装資源循環タスクフォース」を2025年10月に設置。

開催状況

2025年10月から毎月開催。

- 第1回（10月）食品容器包装プラをめぐる情勢（農水省）
- 第2回（11月）プラ資源循環に関する施策（経産省・環境省）
- 第3回（12月）リサイクルの取組紹介等
(JPEC、CLOMA、RPJ、全清飲)
- 第4回（1月）食品業界等の取組紹介
(6団体・企業、プラ工連、エフピコ)
- 第5回（2月）ケミカルリサイクル、認証、製品設計等の情報提供
(三井化学、PSジャパン、エコマーク事務局、TOPPAN)
- 第6回（3月）CPs実証事業、小売業界の取組、欧州の動き
(CLOMA、プラ協、フラチェン協会、EEFA)
- 第7回（4月）欧州の食品企業への対応状況
食品産業におけるプラ資源循環に向けた今後の取組方向
- 第8回（5月）食品産業におけるプラ資源循環に向けた今後の取組方向
- 第9回（6月）食品産業におけるプラ資源循環に向けた今後の取組方向

構成員

吉岡 敏明 (座長)	東北大学大学院 環境科学研究科 研究科長
夫馬 賢治	株式会社ニューラル代表取締役CEO 信州大学 グリーン社会協創機構 特任教授
清水 浩	日本プラスチック工業連盟 専務理事
小山 博敬	プラスチック容器包装リサイクル推進協議会 会長
南部 博美	クリーン・オーシャン・マテリアル・アライアンス事務局 技術統括
大角 亨	(一財) 食品産業センター 専務理事
平野 隆之	(一社) 全国清涼飲料連合会 サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部 部長
阿部 勲	(一社) 日本パン工業会 専務理事
片桐 薫	(一社) 日本植物油協会 専務理事
鈴木 一十三	(一社) 日本フランチャイズチェーン協会 株式会社ローソン 理事執行役員 サステナビリティ推進室長
木村 公亮	全日本菓子協会 森永製菓株式会社 生産本部 調達部 材料グループマネジャー
田頭 祐介	全国マヨネーズ・ドレッシング類協会 キューピー株式会社 広報・サステナビリティ本部 サステナビリティ推進部 環境チームリーダー
川崎 順司	(一社) 日本冷凍食品協会 常務理事
吉井 巧	(一社) 日本即席食品工業協会 専務理事
岡田 知久	日本ハム・ソーセージ工業協同組合 日本ハム株式会社 広報サステナビリティ部 主事
葛尾 雄大	(一社) 日本乳業協会 森永乳業株式会社 サステナビリティ本部 サステナビリティ推進部 マネージャー
経済産業省	イノベーション・環境局 GX グループ 資源循環経済課
環境省	環境再生・資源循環局 資源循環課

食品産業分野の地球温暖化対策

- 地球温暖化対策推進法、地球温暖化対策計画、農林水産省地球温暖化対策計画に基づき、取組を推進。

地球温暖化対策の推進に関する法律（平成10年10月9日法律第117号）

（地球温暖化対策計画）

第八条 政府は、地球温暖化対策の総合的かつ計画的な推進を図るため、地球温暖化対策に関する計画（以下「地球温暖化対策計画」という。）を定めなければならない。



地球温暖化対策計画（令和7年2月18日閣議決定）

- 地球温暖化対策推進法に基づく政府の総合計画
2050年「ネット・ゼロ」、2030年度46%削減目標※等の実現に向け、計画を改定。
※中期目標として、2030年度において、温室効果ガスを2013年度から46%削減することを目指す。さらに、50%の高みに向け、挑戦を続けていく。
また、2035年度、2040年度において、2013年度からそれぞれ60%、73%削減することを目指す。
- 部門別エネルギー起源CO2削減率
産業部門：2030年までに38%減（従来目標 7%減）
業務部門：2030年までに51%減（従来目標40%減）



農林水産省地球温暖化対策計画（令和7年4月15日改定）

- 政府の「地球温暖化対策計画」を踏まえ、農林水産分野の地球温暖化対策を総合的かつ計画的に推進するため、農林水産省が自主的に策定する計画。
- 2050年ネット・ゼロの実現や1.5℃目標に整合的で野心的な目標としての2035年度60%、2040年度73%の温室効果ガス削減に向け、「みどりの食料システム戦略」等を踏まえ、2025年4月に「農林水産省地球温暖化対策計画」を改定し、農林水産分野における地球温暖化対策を最大限推進。
【食品分野の取組】
〈食品産業等における温室効果ガス排出削減対策〉
 - ・ 自主行動計画策定済み 19 団体に対し、食品産業全体における温室効果ガス排出量のカーボン率向上のため、参加企業の拡大に向け更なる働きかけを進めていく。
 - ・ 技術の発展等により新たな「経済的に利用可能な最善の技術（BAT：Best Available Technology）」の普及が可能となった場合には目標水準の更なる引き上げについて不断の見直しを促す。
 - ・ 自主行動計画を策定していない業種、団体については、計画策定に向け働きかける。

食品産業等における自主行動計画のフォローアップ

○ 温室効果ガスの削減を目的とした、日本の産業界による自主的取組。日本経済団体連合会（経団連）を中心とした業界団体が策定。農林水産省所管業種として19団体が策定。

自主行動計画の進捗状況 (2023年度実績)

○ 食品産業団体を中心に自主行動計画について以下の取組みを進めながら、2030年度目標の達成を目指す。

- ・ 参加企業の拡大
- ・ 目標水準の引き上げ
- ・ 策定に向けた働きかけ

○ 策定された計画を国は審議会等によりフォローアップを行う。農林水産省においては、「食料・農業・農村政策審議会企画部会地球環境小委員会林政審議会施策部会地球環境小委員会 水産政策審議会企画部会地球環境小委員会合同会議」において毎年報告、フォローアップを実施。

	2024年5月以降の 目標改定	2030年度目標				
		【目標指標】	【基準年度】	【目標水準】 (基準年度比)	【2022年度実績】 (基準年度比)	【2023年度実績】 (基準年度比)
日本スターチ・糖化工業会		CO ₂ 排出量	2013年度	▲ 30.3%	▲ 18%	▲ 17%
日本乳業協会		CO ₂ 排出原単位	2013年度	▲ 38%	▲ 32%	▲ 39%
全国清涼飲料連合会	25年3月に改定	CO ₂ 原単位⇒CO ₂ 排出量	2012年度⇒2018年度	▲18%⇒▲50%	▲20%⇒▲3%	▲29%⇒▲8%
日本パン工業会		CO ₂ 排出原単位	2013年度	▲ 13%	▲ 32%	▲ 39%
日本缶詰びん詰レトルト食品協会		エネルギー消費原単位	2009年度	▲ 19%	▲ 35%	▲ 16%
日本ビート糖業協会		エネルギー消費原単位	2010年度	▲ 15%	▲ 18%	6%
日本植物油協会		CO ₂ 排出量	2013年度	▲ 6.5%	▲ 10%	▲ 17%
		CO ₂ 排出原単位	2013年度	▲ 6.5%	▲ 9%	▲ 14%
全日本菓子協会		CO ₂ 排出量	2013年度	▲ 17%	▲ 13%	▲ 17%
		CO ₂ 排出原単位	2013年度	▲ 17%	▲ 26%	▲ 34%
精糖工業会		CO ₂ 排出量	2013年度	▲ 22%	▲ 26%	▲ 26%
日本冷凍食品協会		エネルギー消費原単位	2013年度	▲ 15.7%	▲ 7%	▲ 6%
日本ハム・ソーセージ工業協同組合		エネルギー消費原単位	2011年度	▲ 17%	▲ 1%	▲ 4%
製粉協会		CO ₂ 排出原単位	2013年度	▲ 32.1%	▲ 26%	▲ 29%
全日本コーヒー協会		CO ₂ 排出原単位	2005年度	▲ 25%	▲ 57%	▲ 56%
日本醤油協会		CO ₂ 排出量	2013年度	▲ 30%	▲ 32%	▲ 40%
日本即席食品工業協会	25年1月に改定	CO ₂ 排出原単位	2013年度	▲10%⇒▲30%	▲ 11%	▲ 19%
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会		CO ₂ 排出量	2012年度	▲ 21.7%	▲ 29%	▲ 36%
		CO ₂ 排出原単位	2012年度	▲ 17.9%	▲ 31%	▲ 37%
日本精米工業会		エネルギー消費原単位	2005年度	▲ 12%	▲ 12%	▲ 16%
日本加工食品卸協会	24年5月に改定	エネルギー消費原単位	2011年度⇒2013年度	▲5%⇒▲30%	▲11%⇒▲13.4%	▲16%⇒▲18%
日本フードサービス協会		エネルギー消費原単位	2013年度	▲ 15.7%	▲ 23%	▲ 31%

食品産業等における気候変動対応の情報開示等



- SDGs、パリ協定を受け、近年、機関投資家の投資判断において、ESG投資の要素、中でも気候変動への対応が重視される。
- 2017年に気候関連財務情報開示タスクフォース（TCFD）の最終報告書が公表され、国内企業の取組も加速。

2015年	・パリ協定採択 ・G20からの要請を受け、金融安定理事会（FSB）がTCFDを設立
2017年	TCFD最終報告書（TCFD提言）公表
2018年	TCFDガイダンス公表（経済産業省） （業種別ガイダンス部分は5業種（自動車、鉄鋼、化学、電機・電子、エネルギー）が対象）
2019年	TCFDコンソーシアム（TCFDに賛同する企業、金融機関が一体となり、効果的な情報開示や開示情報を金融機関等の適切な投資判断につなげるための取組について議論する場）設立
2020年	業種別ガイダンスとして、既存の5業種に加え新たに食品を含む4業種を追加したTCFDガイダンス2.0を公表（TCFDコンソーシアム）
2021年	食品事業者向けのTCFD手引書（入門編）を公表（農林水産省）
2022年	・食品事業者向けのTCFD手引書（実践編）を公表（農林水産省） ・TCFDガイダンス3.0を公表（TCFDコンソーシアム）

TCFD最終報告書（2017年）のポイント

TCFDは企業等に対し、気候変動関連リスク及び機会に関する下記の項目について開示することを推奨。

- ・**ガバナンス**：どのような体制で検討し、それを企業経営に反映しているか。
- ・**戦略**：短期・中期・長期にわたり、企業経営にどのように影響を与えるか。またそれについてどう考えたか。
- ・**リスク管理**：気候変動のリスクについて、どのように特定、評価し、またそれを低減しようとしているか。
- ・**指標と目標**：リスクと機会の評価について、どのような指標を用いて判断し、目標への進捗度を評価しているか。

各国のTCFD賛同機関数（2023年11月24日時点）

