

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

— 私たちは生命をいただいて生きている —

ワタミ(株) SDGs推進本部
百瀬 則子



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す



World Food Programme

最初の一粒もない、
子がいいます。

最後の一粒まで、
ちゃんと食べたのでは
ありません。



いま世界では、年間約13億トンの食品が廃棄されています。^{※1}
その一方で「最初の一粒も手に入らない」子がいいます。
10人に1人が、紛争や気候変動などのために飢餓に陥っています。^{※2}
あなたが支援した一食から、未来は少しずつ変わります。

※1 世界の食料ロストと食料廃棄（国際連合食糧農業機関（FAO）2019） ※2 SDG1 target 202129



©WFP

「確かに届ける」ために、**国連WFP協会**

国連WFP協会 検閲 0120-496-819
※10月～12月受付中

気づきを、動きへ。

公益社団法人 ACJAPANは全国の1,000を超える民間の企業と団体が
ひとつになって、広告を通して社会にメッセージを送り続ける非営利組織です。



公益社団法人 ACJAPAN 〒104-0061 東京都中央区銀座7-4-17 東武銀座ビル
◆広告についてのご意見・ご要望はホームページへ。 <http://www.ac-japan.jp>



①食糧問題とSDGs

世界では全生産量の1/3 13億トンの食料が捨てられている

世界では20億人分の食料が廃棄され、一方で10人に1人が飢餓に直面している。
また健康的な食事が得られない人は31億人いる。

➡ 先進国では多くの食料が廃棄され、途上国では貧困や自然災害、紛争などによって食料が足りなくなる食の不均衡が起きている。

世界の人口は2026年時点で83億人を超えて、
2050年代には100億人、2080年代には104億人に達すると予想されている。

➡ 世界全体で食糧増産する必要があるが、耕作地や水には限りがあり、さらに異常気象による農作物不足が起きている。

食品関連事業者（食品製造・卸売業・小売業・外食産業）の事業系食品廃棄・食品ロスを削減するために、食品リサイクル法・食品ロス削減推進法の2つの法律がある。

➡ 食品リサイクル法では、2000年（547万トン）比、2030年までに半減（273万トン）にする目標を設定している。



①食糧問題とSDGs

国連サミットで採択された 「持続可能な開発のための2030アジェンダ」 2030年までに持続可能でより良い世界を目指す国際目標



SDGs12.3

2030年までに小売、消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

SDGs12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。



①食糧問題とSDGs

食品産業に関わる課題とSDGs

1. 食品ロス…未利用食品の廃棄（食べられるのに捨てられている食品）

日本全体で年間464万トンの食品ロスが発生している（2023年）

食品関連事業者：233万トン 家庭から：231万トン

食品リサイクル法 ➡ 食品ロス削減推進法



SDGs12.3 2030年までに食品ロスを半減させる

2. 化学肥料過剰施肥・農薬使用による土壌や生態系への影響

2022年農水省が有機農業促進「みどりの食料システム戦略」を法制化
化学肥料を削減し、有機肥料や堆肥を使った環境配慮型農業に転換する



SDGs 2.4 持続可能な農業 SDGs 15 土壌や河川の環境負荷低減

3. プラスチック製容器包装による生態系への影響

加工食品の大半、生鮮食品の多くはプラスチック製容器包装で流通・販売
海洋プラスチック汚染は、海洋生物の生態系を壊している



SDGs14.1：あらゆる種類の海洋汚染を防止し、大幅に削減する。



SDGs12,13：家庭から廃棄されたプラ容器は焼却されCO2発生原因

4. 生産地やサプライチェーンの労働者の人権問題

生産地の環境や人権問題は、輸入し流通させている企業にも責任



SDGs13,15,15 環境



5,8,10 労働者の人権

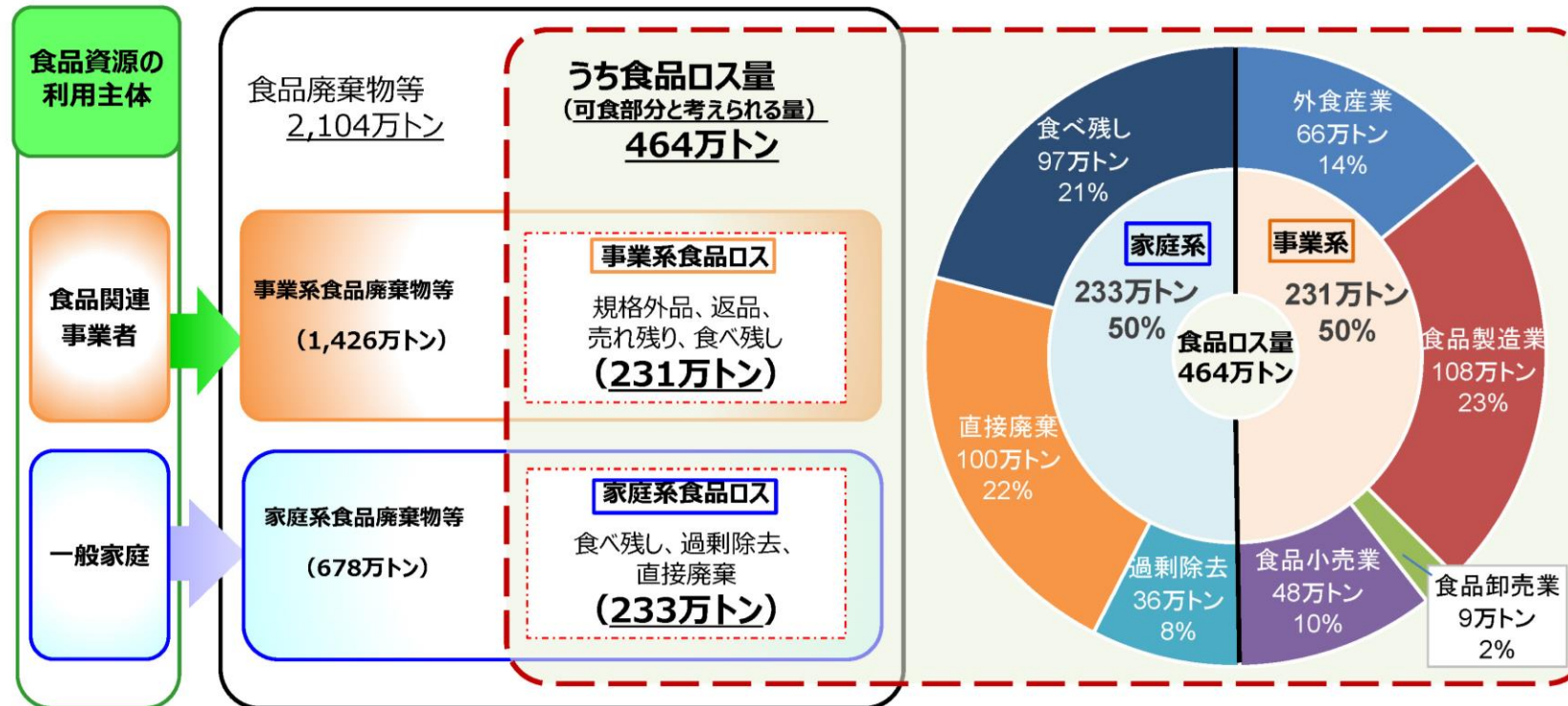


②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

● 食品ロスの発生要因

資料：農林水産省・環境省 2023年度推計

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省「令和5年度推計」

※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。

〔参考〕産業廃棄物の総排出量は3億7,400万トン（令和4年度）、一般廃棄物の総排出量は3,897万トン（令和5年度）

資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

食品リサイクル法 食品関連事業者（食品製造業・卸売業・小売業・外食産業）

2021年施行

食品関連事業者から排出された食品廃棄物を発生抑制と再資源化を図ることが目的

2007年改正

食品再生利用事業計画（食品リサイクルループ）により、廃掃法の一般廃棄物運搬に関する規制緩和

2025年改正

未利用食品の提供活動、賞味期間に関する工夫、納期期限の緩和についての取組の内容を、報告基準に追加

食品ロス発生抑制法 国・自治体・事業者・消費者が対象

2019年施行

事業者は商習慣（納品期限など）の見直しによる発生抑制を図り、家庭では「買い過ぎない」「作り過ぎない」「食べ残さない」といった意識・行動変容を図る

②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

食品廃棄と食品ロス

$$\text{食品廃棄} \quad \cdots \cdots \quad \text{食品ロス} \quad + \quad \text{食品廃棄物}$$

食品ロス = 未だ食べられるのに捨てられる食品

- ・ 農業生産、漁業の現場で市場に出ることなく廃棄される食品
- ・ 食品廃棄（売れ残り・宅食弁当の詰め残しなど）
- ・ 未利用食材（仕入れた食材を使いきれなかったものなど）
- ・ 消費者の食べ残し（家庭・外食など）

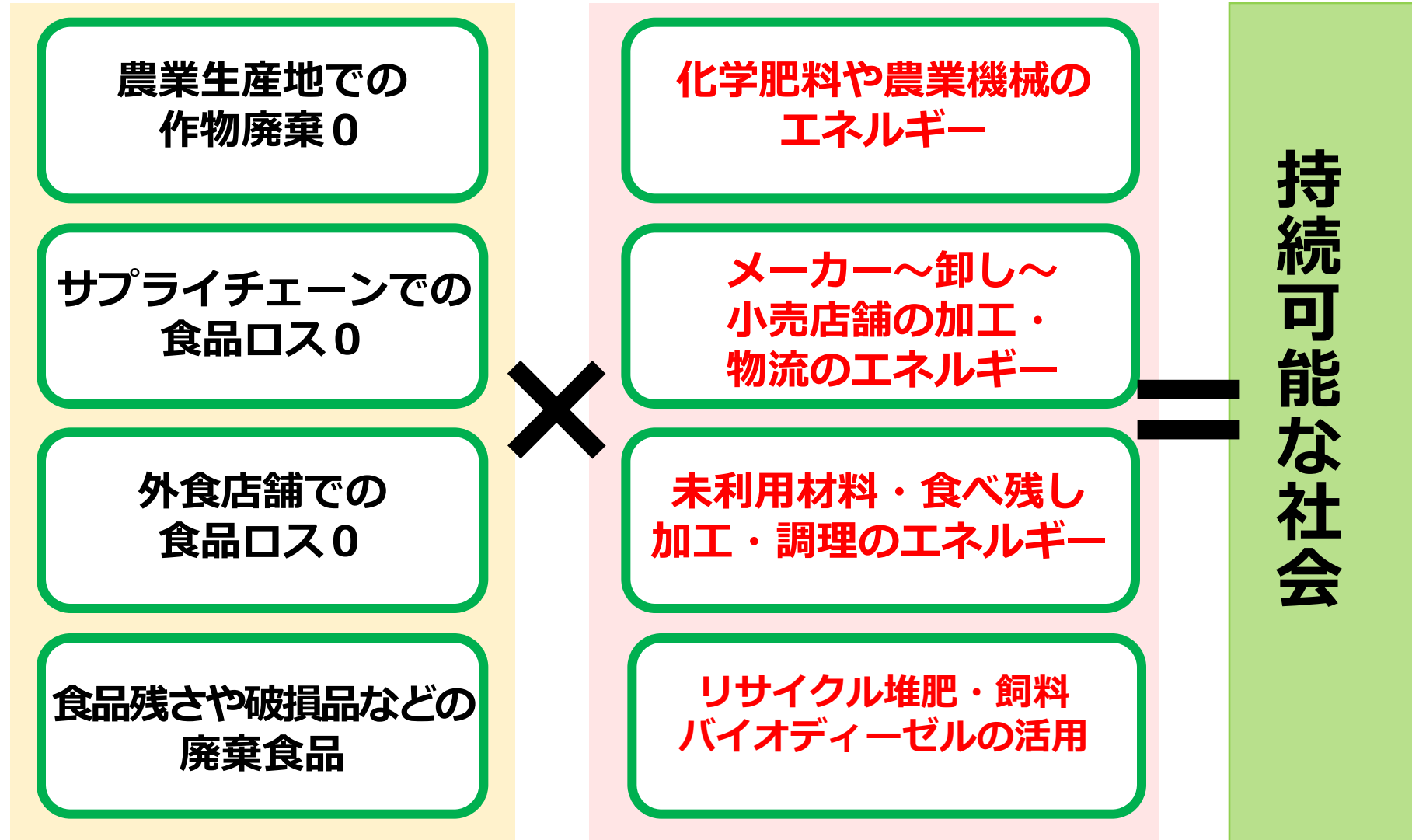
食品廃棄物 = 人が食べられない食品

- ・ 食品製造・加工の過程で廃棄される食品残さ
（調理くず・廃食用油・コーヒー豆かす・茶殻等）
- ・ 消費期限、賞味期限切れ商品
- ・ 腐敗など傷んでしまった食品

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

食品廃棄ゼロ×ゼロカーボン＝持続可能な社会



②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

食品ロス量の推移と削減目標

別添1

2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量・事業系食品ロス量ともに50%減の目標としていたが、事業系食品ロス量は、2022年度推計で8年前倒しで目標を達成したことから、新たな60%減の目標を設定した。

(事業系目標：273万トン→219万トン ※第2次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 2025年3月25日閣議決定)



年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2030
家庭系	433	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236	233 (▲46%)	216 (▲50%)
事業系	547	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236	231 (▲58%)	219 (▲60%)
合計	980	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472	464 (▲53%)	435 (▲56%)

(農林水産省及び環境省 推計)(単位 万トン)
※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

()内の数字は、2000年度と比較した削減率 10



②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

別添2

食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果

2023（令和5）年度における食品ロスによる

- 経済損失は4兆円、国民1人当たり 年間31,814円
- 温室効果ガス排出量は1,050万t-CO₂、国民1人当たり 年間84kg-CO₂

2023（令和5）年度 食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果

 2023[令和5]年度食品ロス量

464万トン

国民1人当たり ※1

37kg/年

 食品ロスによる経済損失の合計 ※2

4.0兆円

国民1人当たり ※1

31,814円/年

 食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計 ※3

1,050万t-CO₂

国民1人当たり ※1

84kg-CO₂/年



※1 国民1人当たりは総務省「人口推計」（2023年10月1日時点）に対する値。

※2 経済損失は各部門（事業部門・家庭部門）にまたがるものを合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。

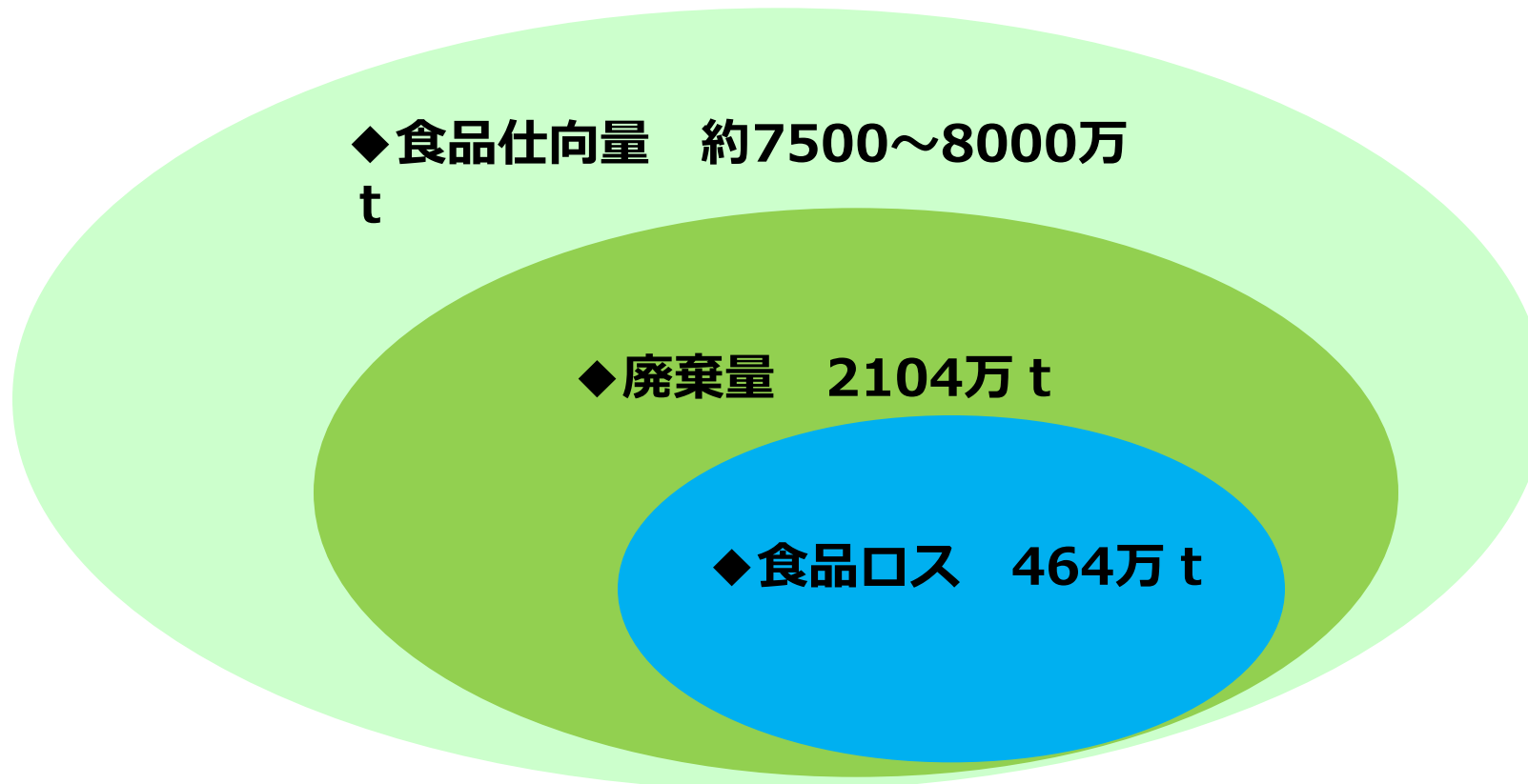
※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものを合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。



②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

1年間に廃棄される食品

食用仕向量……日本で1年間に生産・製造・輸入されている食糧
食品由来の廃棄物量はその26～28%にもなります。令和5年



そして、未だ食べられるのに捨てられる食品…食品ロス

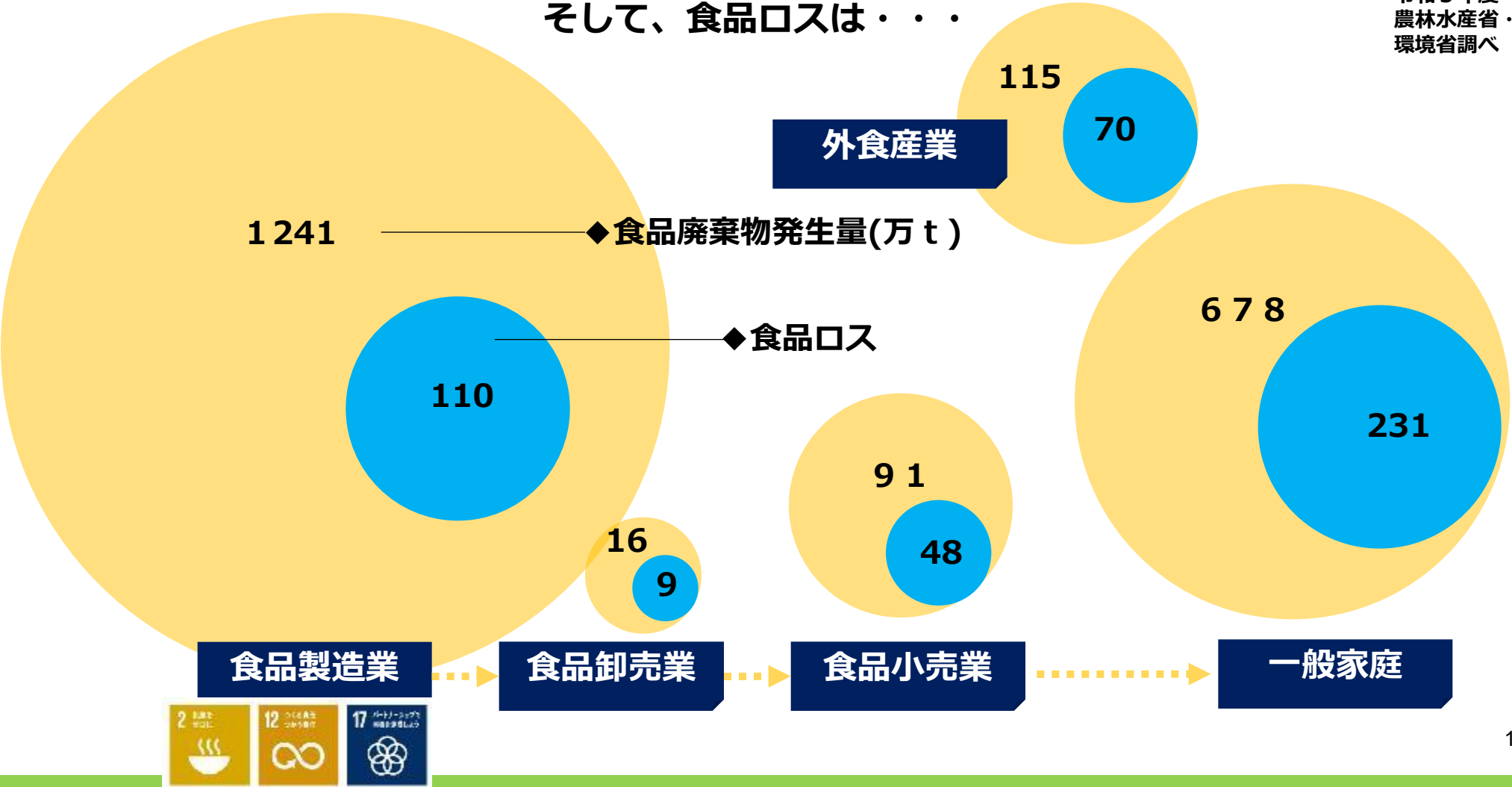
②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

食べ物はものの命…私たちは命をいただいて生きている

食品廃棄物はいったいどこから発生しているのでしょうか？

そして、食品ロスは・・・

令和5年度
農林水産省・
環境省調べ



おむすび ころりん 1億個

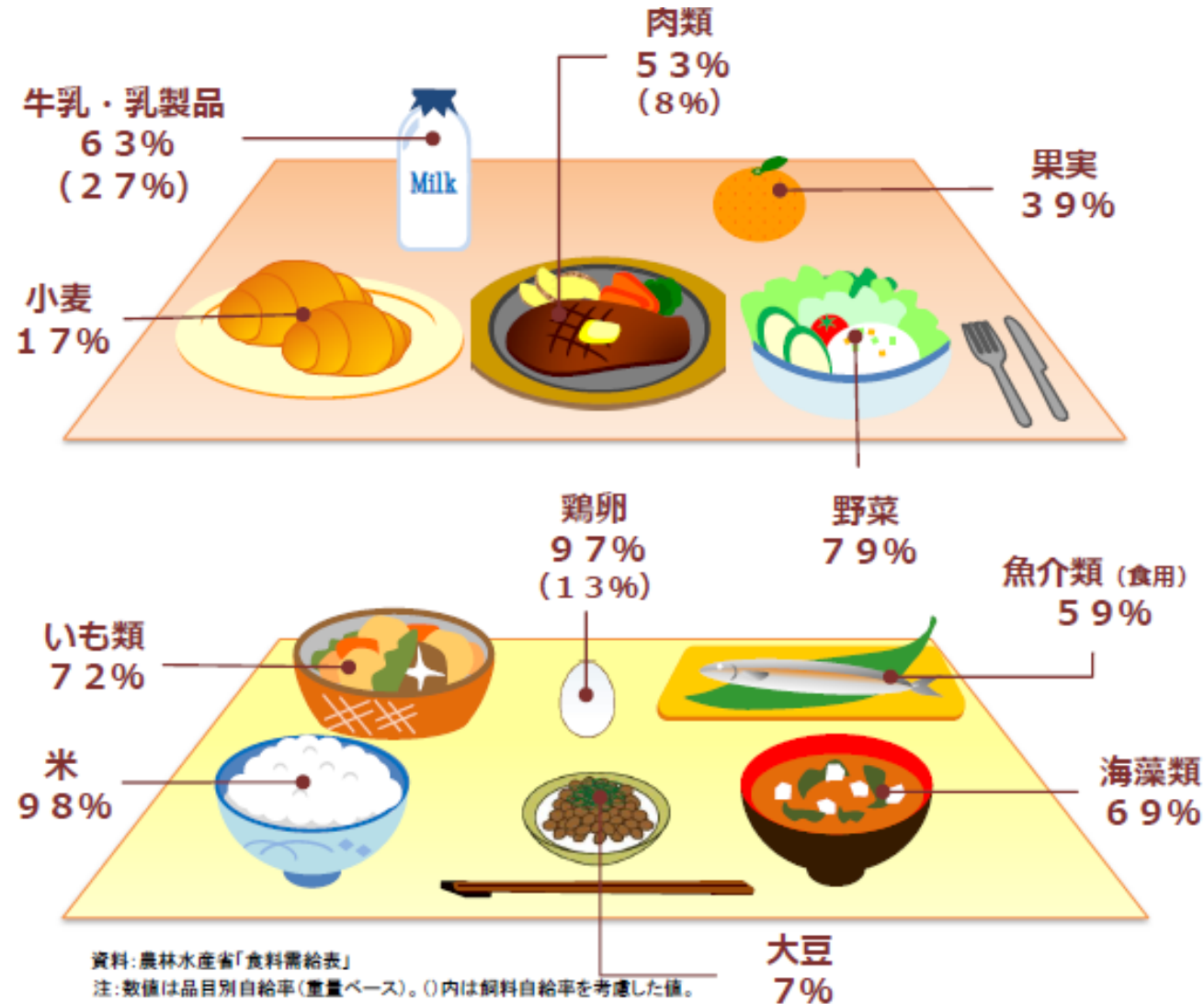


1年間に食べられるのに捨てられる食料ロスは464万トン
一人当たり41kg 1日では103g・・・おむすび1個
毎日1億人が1個おむすびをすてていることになります。
食べ残しを無くすと、捨てる量が半分になります。



②日本の食糧自給率と食品廃棄・食品ロス

日本の食料自給率（2023年）は38%でした。



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

食品リサイクルは命をつなぐ環 in ベルリン

2017年6月 G7 SDGs 協調行動ワークショップで日本から発言



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

リサイクルループを構築するパートナーシップ

食品関連事業者・再生利用事業者・農業生産者、それぞれの役割を果たすことによって、リサイクルの環が完成し、回り続けられます。

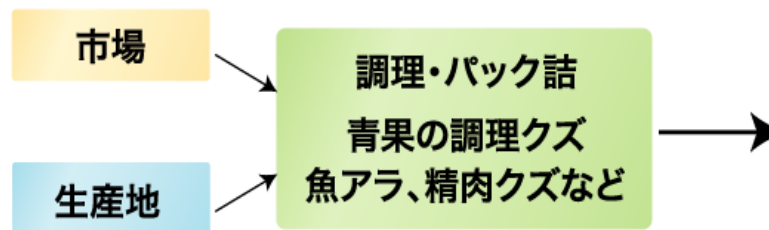


③スーパーの食品リサイクルループ：食育

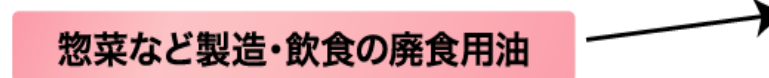
未利用食品の発生原因

- スーパーでは市場や生産地から生鮮食品が搬入され、売り場に出すために調理します。

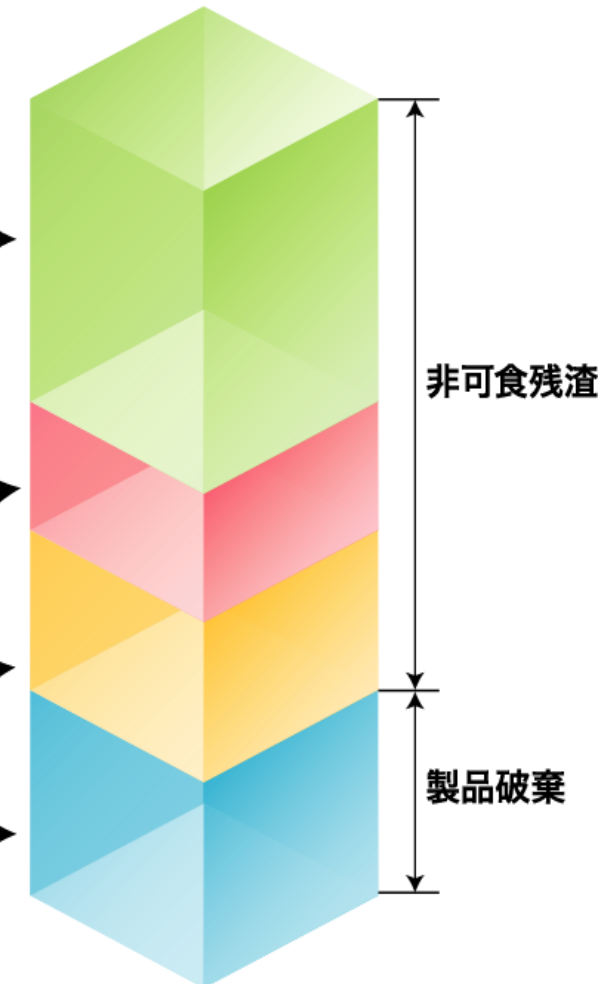
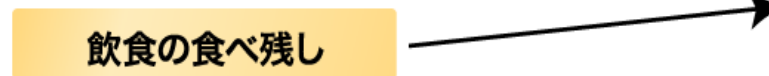
その時に排出する、野菜クズや魚のアラ、精肉クズなど。



- また惣菜やパンなど店内で製造する際、飲食店で調理する際に使用済み廃食用油が排出されます。



- 飲食店などでお客様が残した食品残渣



未利用食品は従来事業系一般廃棄物として、適正処分されていました

③スーパーの食品リサイクルループ：食育

営業活動から発生する廃棄物・・・発生抑制・リサイクル推進の取り組み

●分別…リサイクル資源として活用するために素材毎に分けること

●計量…廃棄物発生状況を把握し、発生抑制効果を測定すること



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

リサイクルループを構築するパートナーシップ

食品関連事業者・再生利用事業者・
農業生産者、それぞれの役割を果たす
ことによって、リサイクルの環が完成し、
回り続けられます。



食品関連事業者



食品循環資源を
排出する店舗

- 調理クズ・魚アラ・売れ残り・
残飯などから異物を排除し分別、
計量する
 - ・分別マニュアルの作成
 - ・従業員・テナントへの教育の徹底

- 食品循環資源の品質を
確保するために、適正に保管する
 - ・廃棄物庫の整備（清掃・冷蔵施設）
 - ・保管容器の整備（分別容器・洗浄）

再生利用事業者



- 品質の高い再生製品（堆肥・飼料）
を製造する
 - 原料である食品循環資源・製造方法・
施設・保管の基準作成と監視
- 農業生産者のニーズにあった
再生製品を製造する
 - 再生製品の販売先を確保し、農業生産
者とパートナーシップを図る

農業生産者



リサイクル農産物を
消費者に提供する

- トレーサビリティの確立
（生産者の顔の見える農産物）
農業生産者の生産技術と適正な再生製
品（堆肥・飼料）によって、安全安心な
農産物を提供してもらう



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

③スーパーの食品リサイクルループ：食育

未利用食品を再生資源化する

未利用食品を再生利用する方法として、堆肥や飼料に資源化し、それを使って生産した農畜産物をまた販売する循環型農業、食品リサイクルループを構築するために取り組みました。

愛知県ヒラテ産業・JAグループ [愛知県]



2008年 第一回
食品リサイクル推進環境大臣賞
最優秀賞受賞



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

未利用食品を再生資源化する・・・食品リサイクルループ

複数の自治体にある店舗から排出する未利用食品を原料に堆肥を作り、
それを使って農作物を生産し、販売するリサイクルループを構築しました。

●サークルKサンクスを環の中に組み入れ、さらに食品残さの搬入地域を拡大しました



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

③スーパーの食品リサイクルループ：食育

食品リサイクルループによるメリット

食品リサイクルループはバリューチェーンを確立しているため、トレーサビリティが明確で、生産者の顔の見える安全安心な農作物を消費者に提供できる仕組みです。

①地元の農業生産者との協働なので、地産地消の取り組みになる。

→地域農業活性化につながり、小売事業者も生産者とのつながりができ、魅力のある売り場が作れる。



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

廃棄物の分別・計量で発生抑制とリサイクル推進を図る

一宮市にある堆肥場で未利用食品（生ごみ）を原料に堆肥を製造します。

子ども達は堆肥場で、未利用食品（生ごみ）が堆肥になるところを見学しました。



「野菜クズ」と「魚のアラ」を堆肥場に入れて、発酵させ、堆肥を作ります。発酵するときにガスが発生して臭気が強く、子ども達はちょっとびっくり、でも、生ごみを堆肥にしてくれるのは小さなバクテリアです。ガスを出し、熱を出して堆肥を作っています。



出来上がった堆肥は完熟なので、臭いもなく熱くもない、さらさらの土のようです。子ども達は手で触って確かめました。



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

廃棄物の分別・計量で発生抑制とリサイクル推進を図る
堆肥をまいた畑で大根の収穫体験をしました。



一人2本抜くことになり、
子ども達はどれを抜こうか、
真剣に選んで、一番太くて
まっすぐな大根を探して、
力いっぱい抜きました。



みんな選んで抜いた大根を持ってごきげんです。
大根はいえで待っている家族へのお土産。
自分で抜いた大根はちょっと自慢です。



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

未利用食品を再生資源化する・・・食品リサイクルループ

他県の自治体にある店舗から排出する未利用食品を原料に飼料を作り、
それを使って畜産(豚の飼育)をし、販売するリサイクルループを構築しました。

環境省中部事務所の「中部地方における地域循環圏の構築に向けた検討会」に参加し、愛知県名古屋市の再生利用事業者である中部有機リサイクルで、岐阜県多治見市の店舗から排出する未利用食品を飼料化することができました。

中部有機リサイクル PBブランド豚 [愛知県・岐阜県]

●2011年
食品リサイクル法再生利用
事業計画認定
(ユニード7例目)

豚の配合飼料製造
(登録再生利用事業者)

エコフィード
(ドライエコフィードP1)

店舗から出る
食品残さ



中部有機リサイクル 原料受入室
により飼料化

店舗



愛知県・岐阜県の
店舗

中部有機リサイクル
食品循環資源(飼料化)
リサイクルループ

生産



愛知県内
畜産農家

商品



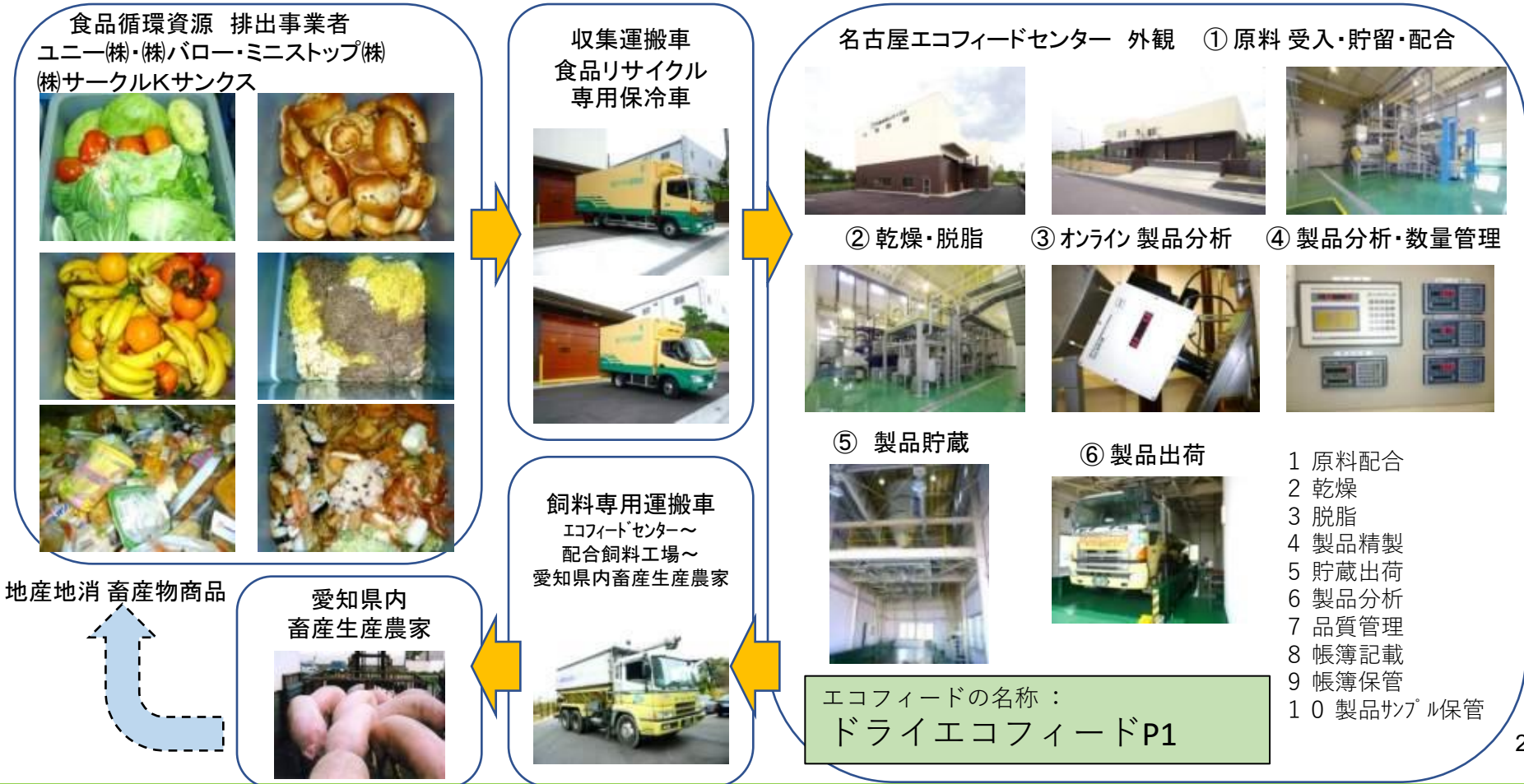
③スーパーの食品リサイクルループ：食育

中部有機リサイクルの飼料・・・既存のPB豚肉

名古屋市、春日井市、瀬戸市、尾張旭市、長久手町の店舗から排出される未利用食品（野菜くず、惣菜、食べ残りなど）をエコフィードに再生利用する。PB豚を契約生産者がエコフィードを飼料にして飼育する予定。

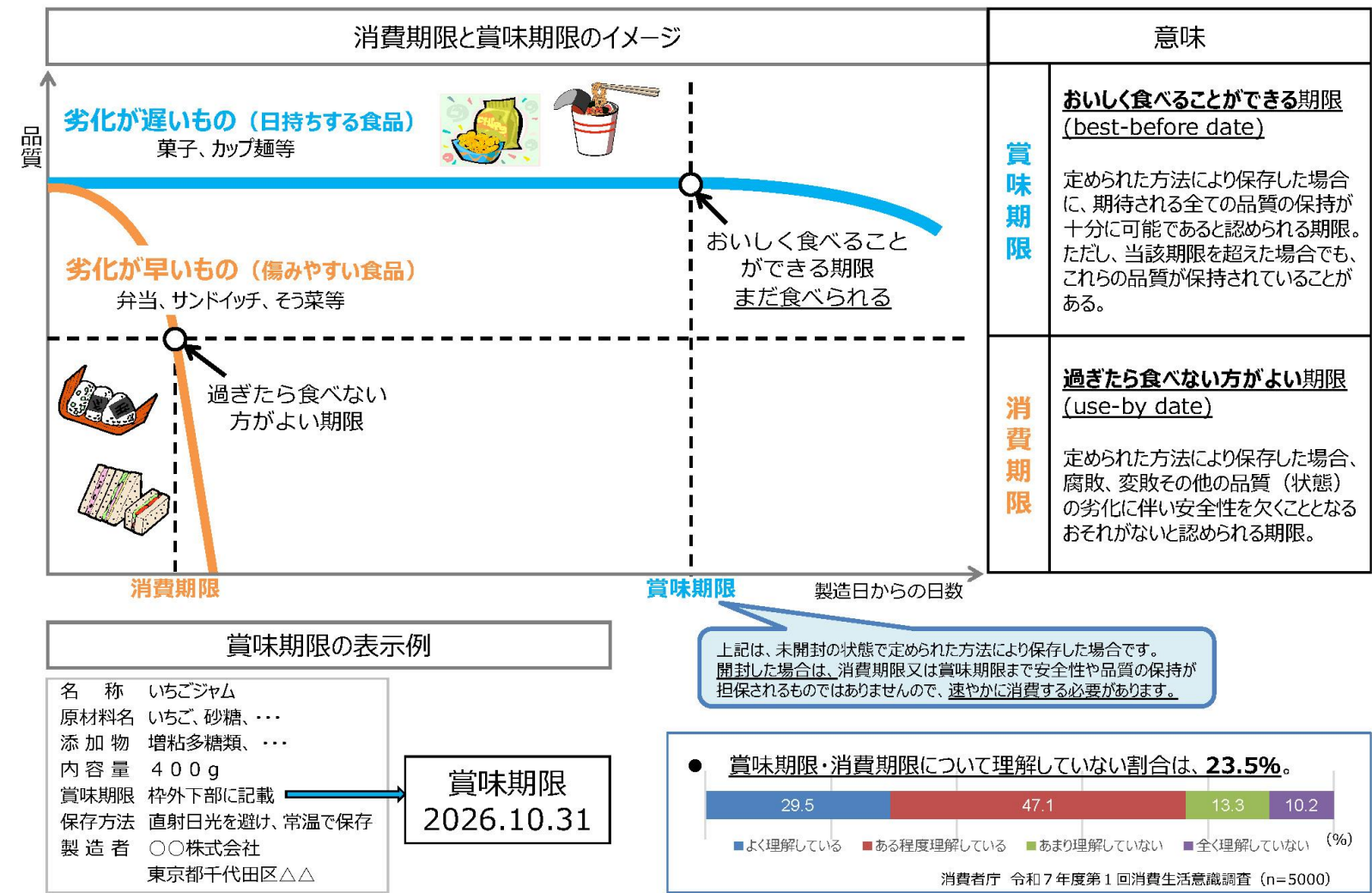
食品循環資源(飼料化)リサイクルループ

中部有機リサイクル株式会社 名古屋エコフィードセンター



③スーパーの食品リサイクルループ：食育

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進



④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

外食事業(国内) **328** 店舗 ※グアム含む



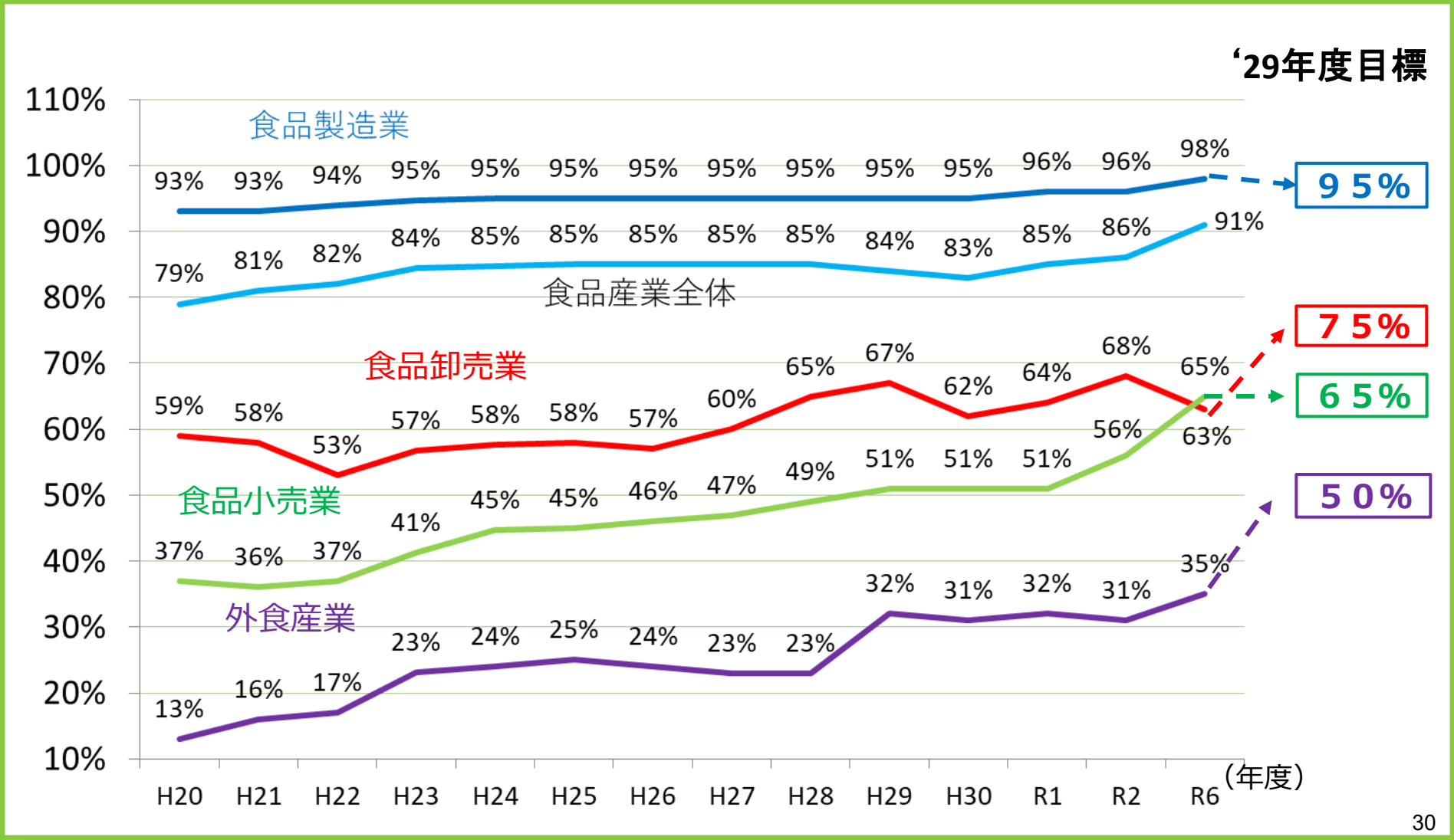
おいしいものがあって、良いサービスがあって、
良い雰囲気がある場所に、好きな人と一緒にいる。
こんな快適な空間、笑顔のあふれる場面を一つでも多く提供していきます。



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

食品産業における再生利用等実施率の推移（出典：農水省）



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

外食産業における食品ロスへの取り組み

分別・計量を実施することで食品廃棄・食品ロスの発生状況を把握し、
実態に基づく対策を講じる。

計量を継続することで対策による効果の検証を行う。



計量→シールが出る→ゴミ袋に貼る→運搬業者様が手計で確認



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

分別・計量で食品廃棄の発生抑制

外食産業・宿泊施設・小売業という多様な食品関連事業者の商品廃棄を
分別・計量することで実態を見える化し、発生原因を特定して
対策を検討・実施することで発生抑制を図る。

食品廃棄ゼロエリア取組み対象廃棄物		
①客席から出る生ゴミ	②厨房から出る生ゴミ	③仕入れたのに未利用で廃棄する生ゴミ
 お客様の食べ残した食品に限ります。	 料理、商品を作成した際に、廃棄される食材に限ります。 (天かすも該当します)	 廃棄時期をむかえた料理や商品、または、原材料に限ります。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

外食店舗で発生する食品ロスと食品廃棄
食品ロスは厨房とテーブルから発生する。

調理する時に発生する
調理くず・廃食用油・
天かす・失敗品など、
非可食なもの

仕入れた材料の
未利用食品

テーブルからの
食品ロス＝お客様の
食べ残し

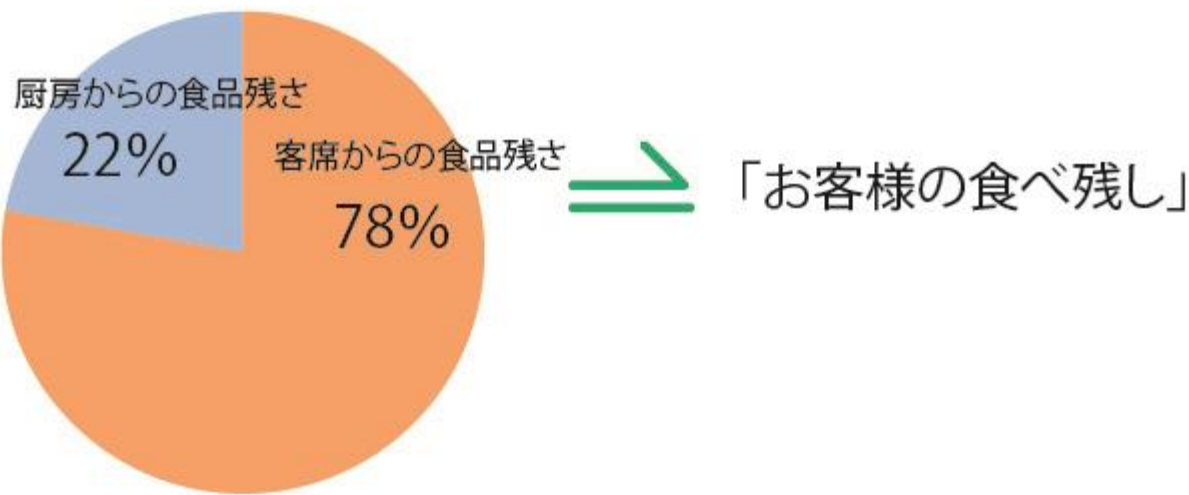
厨房から発生する食品ロスと廃棄物
未利用食材は仕入の精度を向上させることで削減できる。

食品ロスは未利用食品と食べ残し
お客様とのコミュニケーションを図ることで削減する。

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

かみむら牧場の取り組み（食べきりキャンペーン）
客席から出る食品ロス削減:2024年度

かみむら牧場での食品ロス実態調査



食べ残しゼロキャンペーン

キャンペーン期間中のお客様1人当たりの食品残さ量

	キャンペーン 期間外	キャンペーン 期間中	差異	1か月間実施した場合 の1店舗削減量予測
店舗A	95.1g	89.8g	▲5.3g	▲48.7Kg
店舗B	68.4g	63.4g	▲5.0g	▲49.6Kg

※店舗 Aは食品残さの計量、店舗Bは食べ残しの計量を実施

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

かみむら牧場の取り組み（食べきりキャンペーン） 客席から出る食品ロス削減:2025年度



食べ残しゼロキャンペーン



宴会コースの量の見直し

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

食品ロス削減への取り組み

全国各地の自治体では、食品ロス削減活動を展開しています。ワタミはお客様と一緒に食べ残しを削減する「全国おいしい食べきり運動ネットワーク」に参加して、食品ロス削減に努めています。



2019年10月23日
全国美味しい食べきり運動
ネットワークに加盟



食品ロス削減の推進に関する
共同宣言



各地域の自治体の
食品ロス削減活動に参加しています



ワタミの持ち帰り容器
「おみやパック」

ワタミグループの外食店舗では、食べきれなかった料理の中で、焼き鳥や唐揚げなど加熱調理した料理をお持ち帰りいただく容器「おみやパック」を用意しています。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

外食店舗から排出される食品廃棄に「食べ残し食品ロス」があります。

- 自分が注文した料理や飲み物を「**食べきる・飲みきる**」ことで、食品ロスを出さないライフスタイルを消費者に啓発する。
- 外食店舗は、お客様が**食べきれる量**に調節できるサービスを実施する。



SDGs12.8

2030年までに、人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようにする。

食べ残さない。衛生的に持ち帰って食べるための「mottECO」の利用を促すコミュニケーションを図る。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

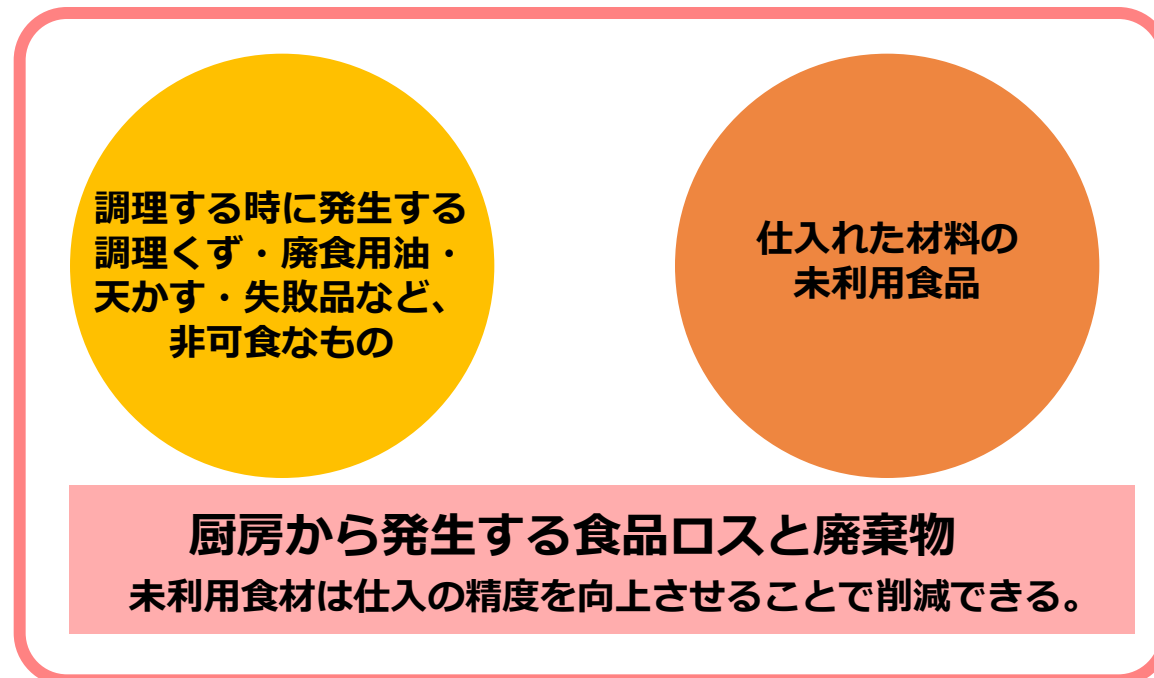
④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

外食産業における食品ロス 厨房から

外食店舗の厨房から排出される食品ロスに「未利用材料の廃棄」があります。

●過去の売り上げや、当日の天候・気温などの情報から、適正な材料発注をしていても、お客様の来店数や注文の予想が困難で、材料廃棄が生じる。

➡材料廃棄を金額で捉えていたが、廃棄重量で計測できていない。



発注精度を向上し、材料
廃棄を削減することが、
厨房からの食品ロスゼロ
に繋がる。

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

SDGs 目標設定アプローチ

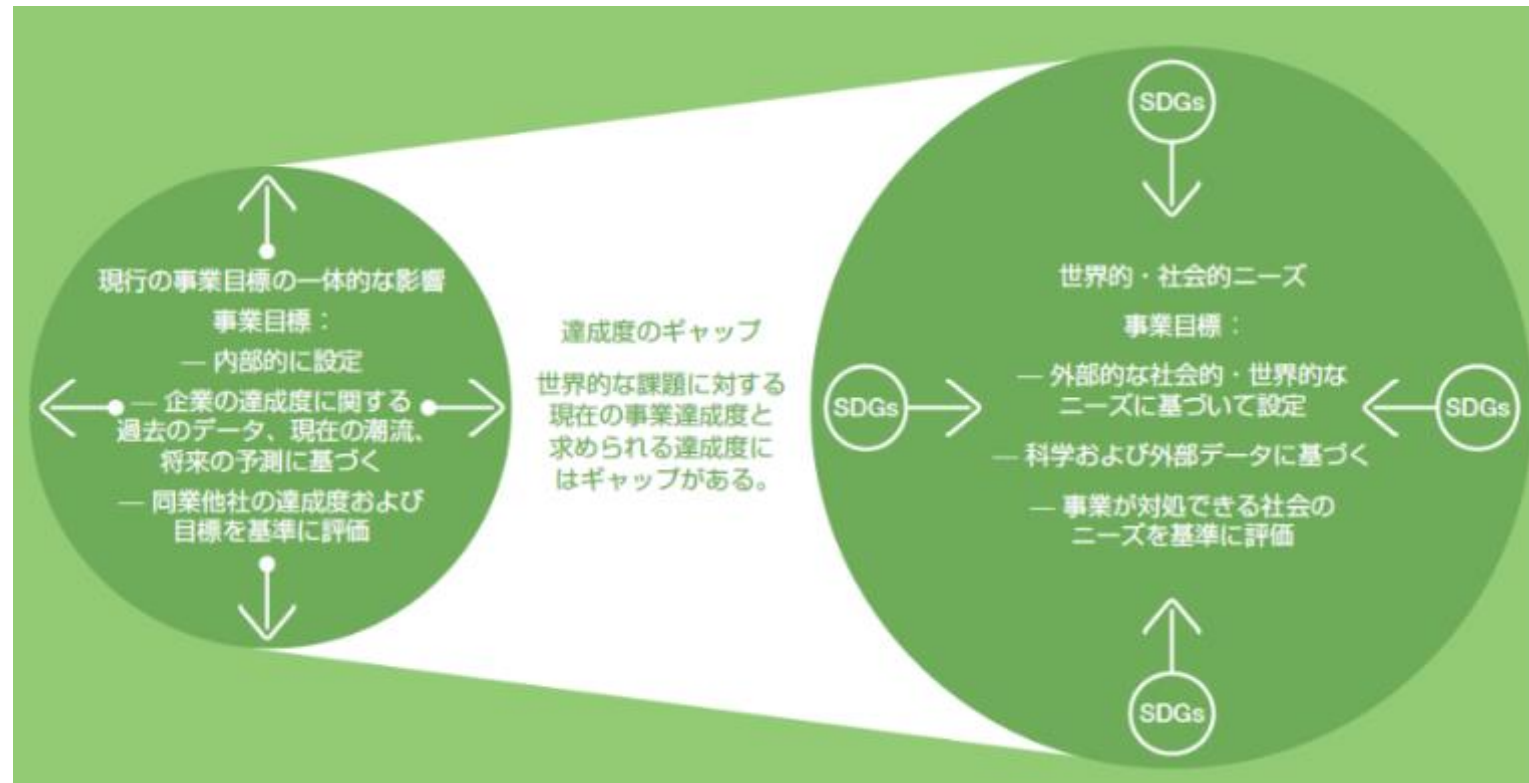
インサイド・アウト・アプローチ

現状の内部課題解決や同他社の
達成度や目標を基準に評価



アウトサイド・イン・アプローチ

世界的な視点から、何が必要か
外部から検討し、目標を設定し、
現状とのギャップを埋めていく



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

名古屋市内の外食産業5社協働で構築したリサイクルループ

ワタミの公益財団法人SEFが外食チェーン企業を集めて研究会を開催し、そこで出会った同業5社が、協働でリサイクルループを構築した。外食の複数店舗での国の認定は全国初。

名古屋市内で営業する5社38店舗から排出する食品残差を回収し、リサイクラーに飼料の原料として搬出し、その飼料を鶏に給餌して生産した鶏卵を、5社で仕入れてお客様に提供する、食品リサイクルループを構築。2020年7月20日国から認定される。



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

名古屋市内の外食産業5社協働で構築したリサイクルループ

食品リサイクル法で定められている、業界別のリサイクル率に最も届かない業界が外食産業

2019年	食品産業全体のリサイクル率 = 84%	2024年	食品産業全体	91%
	外食産業のリサイクル率 = 32%		外食残業	35%

原因として考えられることは、
小規模事業者が多く、一カ所からの排出量が少量であるため、回収が困難。
料理済みの食品が多く、リサイクルが難しい。

しかし、チェーン店舗の場合、全体での排出量が100トン超であれば、
リサイクル実績を国に報告義務があるので、社会的責任が重い。

また、外食店舗から排出する商品残さは、事業系一般廃棄物なので域内処理が
原則である。市町村内にリサイクラーが存在しないと、リサイクルは難しい。



そこで、同業他社が協働でリサイクルループを構築することに取り組んだ。
企業の枠を外し、エリアの店舗から食品残さを共同回収することで、
輸送効率を向上させ、国の認定を得ることで、市外店舗も加入が可能。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

スーパーが食品リサイクルループを構築するにあたり、いくつかの課題と、関連するところへの要望があります。

① リサイクルにかかる費用負担がリサイクル推進の妨げになっている。

→事業系一般廃棄物の処理費は自治体により異なるが、リサイクル料金はそれを上回ることが多く、事業者（店舗）の負担が大きい。

★例：名古屋市の処理料金・・・20円／1kg
運搬費・・・15～17円／1kg

35～37円／1kg

リサイクル料金・・・25～35円／1kg
運搬費・・・15～17円／1kg

40～52円／1kg

●年間100tの未利用食品を排出する店舗では、50万～150万円費用増

② 自治体毎に廃棄物に対するルール（分別、見做し産廃、域外搬出・搬入許可など）が異なり、対応が難しい。

スーパーから排出される食品リサイクル法対象の未利用食品は、事業系一般廃棄物なので、廃掃法により自治体が処理計画に基づき適正処理されていたものである。事業者が自主的にリサイクル化を推進すると、各自治体との協議が必要であり、相互理解に時間がかかり、自治体の意向に合わない場合はリサイクルが実施できない。

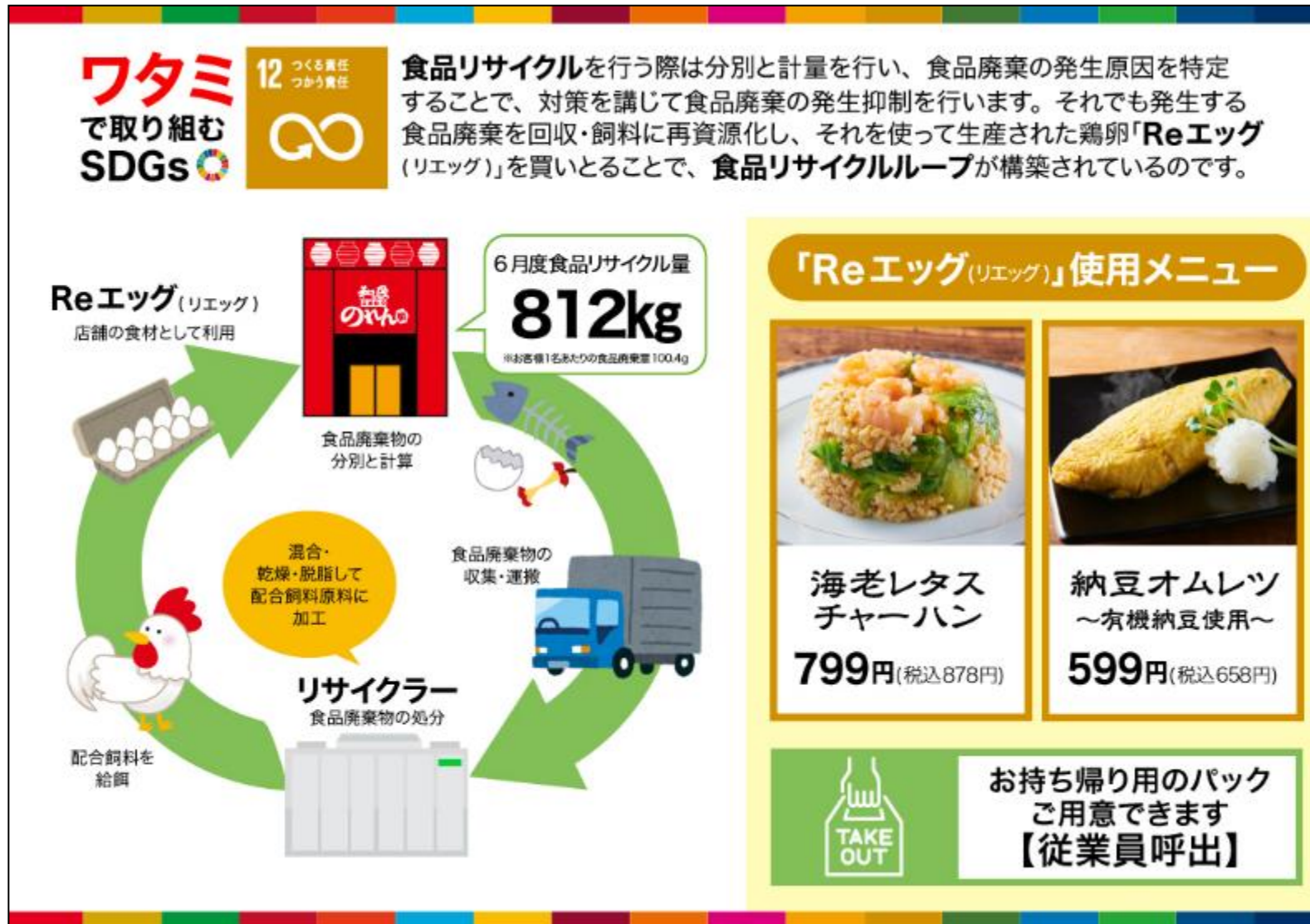
★例：域外搬出・搬入の自治体間の協議による実施許可を取得することに時間を要する。



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

注文端末で表示し、お客様へ取り組みを伝える。



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

事業概要

食品ロスゼロ × 食品リサイクル100%



① 食品ロスゼロ

⇒京都市と連携し、参加店舗施設は「京都食べ残しゼロ推進店舗」に参加して、消費者に啓発活動を実施

② 分別・計量による発生抑制

⇒各店舗に計量器を設置し、排出原因別に計量する。

③ 共同リサイクルループを構築

⇒エコフィードを作り鶏卵を生産し、排出者が販売する。

④ 環境負荷低減効果を検証

⇒食品リサイクルループの脱炭素社会への貢献を検証。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

資源循環：食品廃棄ゼロ京都プロジェクト

分別・計量で食品廃棄の発生抑制

外食産業・宿泊施設・小売業という多様な食品関連事業者の商品廃棄を
分別・計量することで実態を見える化し、発生原因を特定して
対策を検討・実施することで発生抑制を図る。

食品廃棄ゼロエリア取組み対象廃棄物		
①客席から出る生ゴミ	②厨房から出る生ゴミ	③仕入れたのに 未利用で廃棄する生ゴミ
  お客様の食べ残した食品に限ります。	  料理、商品を作成した際に、廃棄される食材に限ります。 (天かすも該当します)	  廃棄時期をむかえた料理や商品、または、原材料に限ります。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

資源循環：食品廃棄ゼロ京都プロジェクト

京都市「食べ残しゼロ推進店舗（飲食店・宿泊施設）」

「食べ残しゼロ推進店舗（飲食店・宿泊施設版）」に認定された飲食店・宿泊施設は次の3つの取組に御協力いただきます

- 公布されたステッカー等を店舗に掲示
- 取り組み内容について、来店者・宿泊者へ積極的にPR
- 選択した取り組みを積極的に行い、生ごみ等の発生抑制を実践

- ・ 食材を使い切る工夫
- ・ 宴会・冠婚葬祭での食事等における工夫
- ・ 使い捨て商品の使用を抑える工夫
- ・ 上記以外の食べ残しを減らすための工夫

- ・ 食べ残しを出さない工夫
- ・ 食べ残しの持ち帰りができる工夫
- ・ 食べ残しゼロに向けた啓発活動

京都市食品ゼロエリア＝食品ロス＋食品残さ 100%リサイクル

飲食店舗

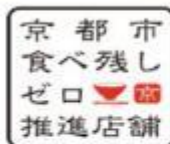
チムニー・リンガーハット・
ワタミ・丸源・びっくりドンキー

宿泊施設

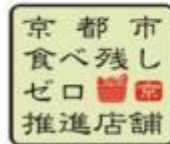
スーパーホテル

小売店舗

京都大学生協



認定ステッカー



認定ステッカー

厨房から出る
食品残さ

バックヤードから出る
食品残さ

客席から出る
食べ残し
未利用食材

売れ残り
食品

食品ロス

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

④ 外食の共同食品リサイクルループ：自治体と一緒に

【12月】食べ残しゼロ推進店舗 活動推進 京都市

店舗では11月から計量を開始し、12月からは参加全店舗、京都市と連携した「京都食べ残しゼロ推進店舗」活動に参加。

食べ残しの持ち帰り等の消費者への啓発活動を強化し、食品ロスゼロの実現に取り組むとともに、活動の前後での食品ロス削減効果の違いを計量調査した。

【使用ツール】

・認定ステッカー・啓発ポスター・お持ち帰り用パック・お持ち帰り申請カード



食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

⑤弁当工場の食品リサイクルと寄贈：子ども食堂

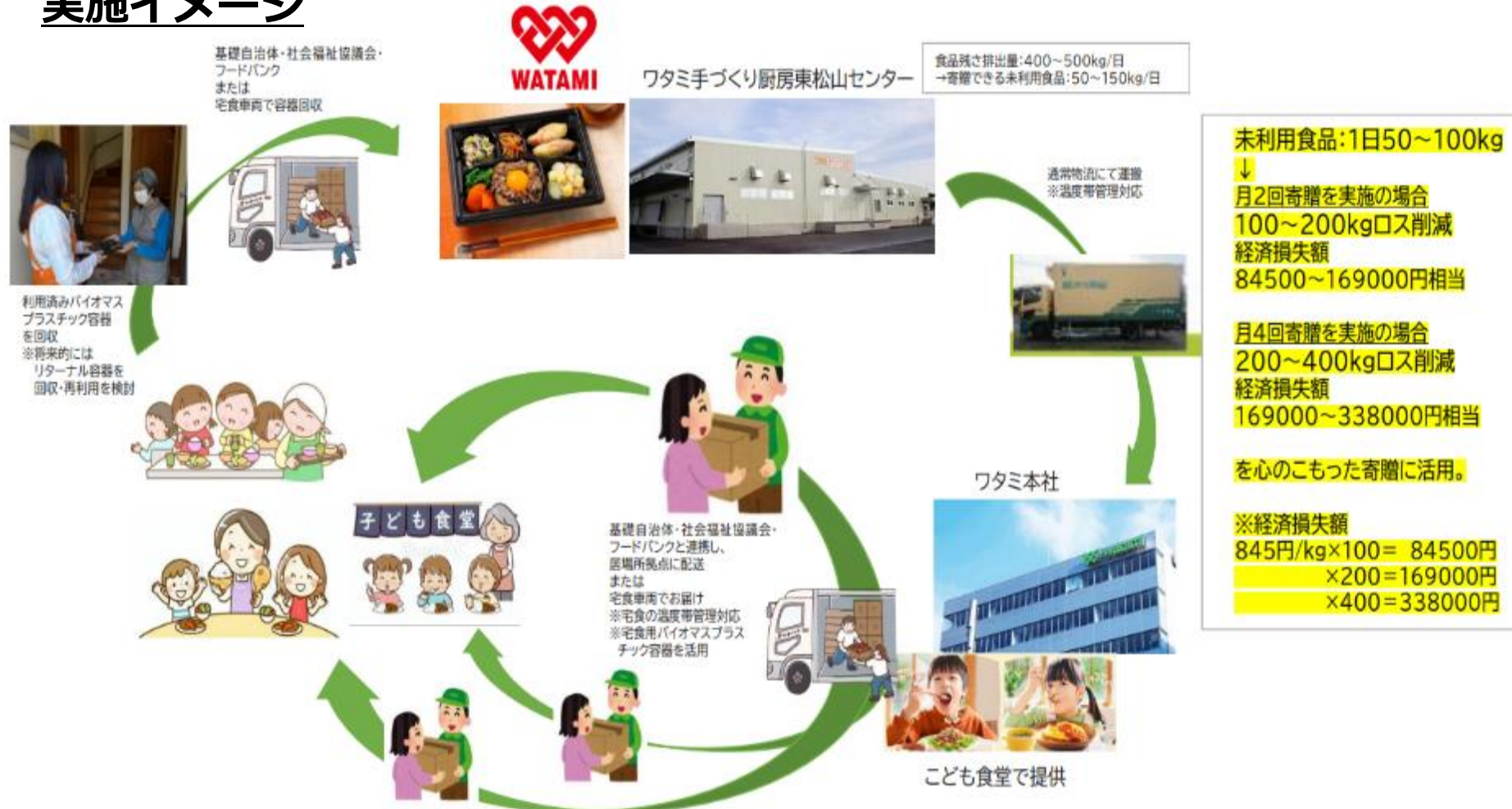
ワタミ宅食弁当工場のリサイクルループ

ワタミの宅食弁当工場では、毎日おかずの残りが多量に発生する。
従来は名古屋市内の堆肥場に搬出していたが、食品の栄養価値を活かしたリサイクルループを構築することで、最終製品を自社で仕入れて使用することにした。



⑤弁当工場の食品リサイクルと寄贈：子ども食堂

実施イメージ



第1フェーズ：東松山センター→ワタミ本社→SAJ子ども食堂での提供

第2フェーズ：ワタミ本社を起点に大田区内の子ども食堂への展開

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

⑤弁当工場の食品リサイクルと寄贈：子ども食堂



納品の様子

盛り付け

提供

【期待される効果】

未来の子ども達：地域社会への貢献 SDGs1, 2, 3, 11

ワタミ宅食弁当工場で生産された、美味しく栄養のある料理を、貧困や親が手をかけられないなどで栄養不足の子ども達に食べてもらう。食事を通して「楽しい居場所」を提供する子ども食堂などの支援を行い、地域社会に貢献する。

ワタミ株式会社：未利用資源の利活用 SDGs12, 13, 17

ワタミ株式会社の工場から排出される食品再生資源294トンのうち、年間約59トンをもったいないおかずとして必要とされる人たちに寄贈し、廃棄量を59トン削減する。

- 食品リサイクルコスト295万円節減できる。（処理費50円/kg）
- リサイクルにより発生するCO2を104トン削減できる。（飼料化1kgあたり1.77kg-CO2）

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

⑥食品廃棄ゼロエリア：消費者と一緒に

【その他】2-2.食品ロス削減、食品廃棄ゼロエリア創出等に関するモデル事業

- ✓ 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（＝焼却・埋立ゼロ）を目指す先行エリア創出に関するモデル事業を実施し、食品ロス削減及び食品リサイクルを促進する。
- ✓ 令和6年度（令和5年度補正予算分含む）は計14件（食品ロス削減5件、食品廃棄ゼロエリア9件）のモデル事業を採択。モデル事業の成果は環境省HP掲載等を通じて横展開を図る。

食品廃棄ゼロの達成イメージ



⑥食品廃棄ゼロエリア：消費者と一緒に

地域社会と協働で食品資源循環

2021年度環境省の「食品廃棄ゼロエリア」に採択され、ローカルフードサイクリングが開発した「LFCコンポスト」というバッグに生ごみを入れて発酵させる取り組みに、東急ストアの顧客を募集し、店舗を拠点とした地域資源循環圏を構築した。



従来の段ボールコンポストは50歳代の参加者が多かったが、LFCコンポストは20～30歳代の若い世代の関心が高く、専門家のアドバイスもSNSで行っている。

食品廃棄ゼロ 持続可能な地域社会を目指す

⑥食品廃棄ゼロエリア：消費者と一緒に

地域社会と協働で食品資源循環

神奈川県川崎市の武蔵小杉東急スクエアの屋上には、シェア菜園「スクエアコミュニティガーデン」がある。

屋上にあるコミュニティガーデン



消費者の家庭で作ったコンポストで栽培した野菜



川崎市と武蔵小杉東急スクエアガーデンが協働で、「家庭の食品リサイクルコンポスト」で野菜の栽培をするリサイクルを実践。家庭の生ごみを削減している。



100年後の子ども達のために

