

「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」御説明資料

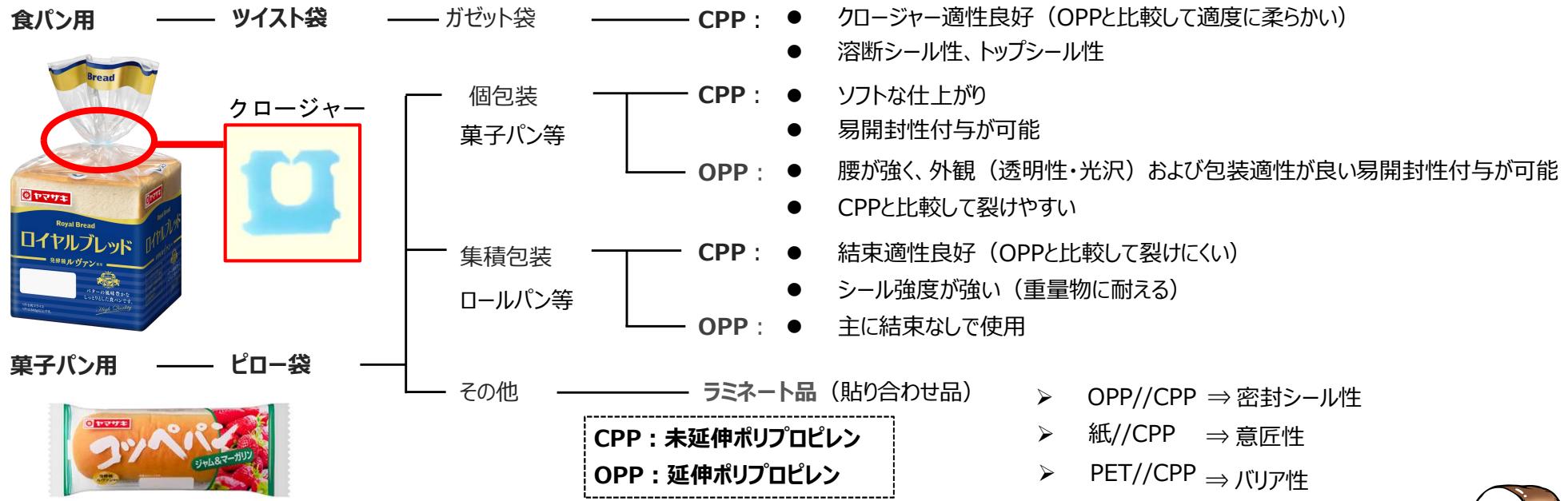
令和8年1月19日
一般社団法人 日本パン工業会

全国各地の大手パンメーカーを中心とした19会員の業界団体。
1963年設立。会長社：山崎製パン、副会長社：フジパン、
敷島製パン、第一屋製パン



1 パン類のプラ容器包装の概要とこれまでの削減等の取組み

- パン類は、主食の一つであり、日々多種多様なものが大量に供給。当会会員が使用しているプラスチック容器包装（包装袋（CPP・OPP主体、ラミネート品【張り合わせ品】もあり）とクロージャー（PS、食パン留具）等）は、他製品を含めると、年間3～4万トンと推計。
- プラ容器包装は、①食中毒をもたらす微生物の汚染を防ぎ、②カビ発生を抑制するとともに、③乾燥等の製品劣化を防ぎ日持ちを長くし、④安全で効率的な物流と販売を可能にするもの。また、⑤食品表示、⑥消費者への多様な情報提供のためにも必要不可欠なもの。



- 当会は、上記のプラ容器包装の機能・役割等を保持しつつ、環境問題に対応するため、これまでも「循環型社会形成自主行動計画」に基づき、各会員が薄肉化、寸法小型化等によりリデュースに努力。その結果、一定の成果を挙げ目標も達成（目標：2004年度を基準とし2030年度までに生産高原単位で25%削減、実績：2023年度に28.2%削減）。今後とも、限界感はあるものの、努力を継続していく考え。



年間約520トン削減



年間約350トン削減

- パン類の容器包装でのリユースは、当会は、これまで、安全性やコスト面から非常に難しく現実的ではないと表明（日本パン工業会HP）。

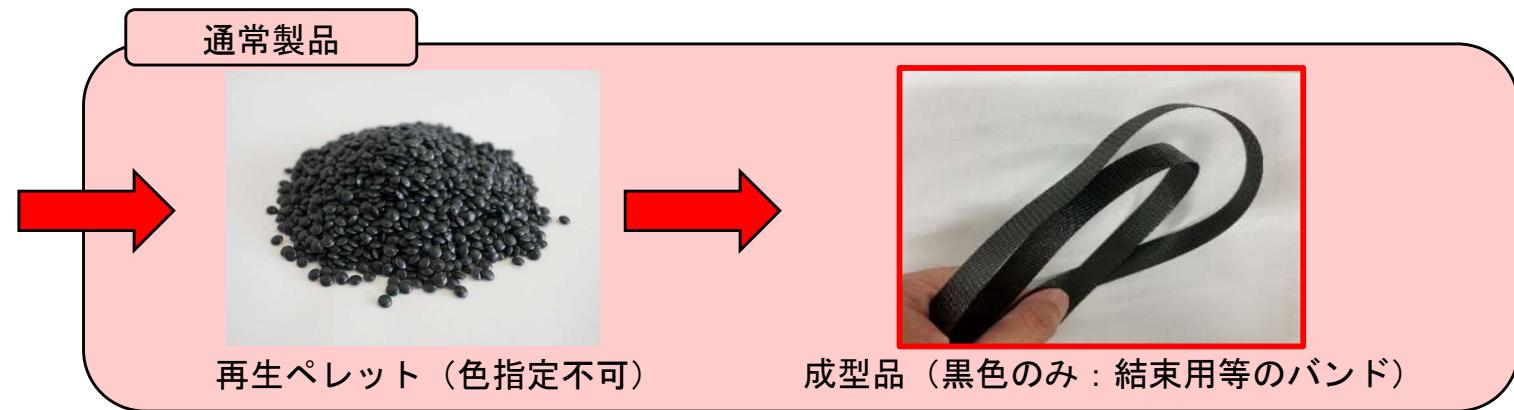
2 再生材利用に係る取組みと課題等

- 最近では、当会においては、国内外の環境施策の動向等を踏まえ、資源循環への対応の必要性は十分認識。昨年以降、食品・プラスチック関係の企業・団体から再生プラスチック利用に関する動向や課題等の情報収集を重ね、会員各社に対し、幅広く適時情報提供（毎月1回の定例会（社長等）、科学技術委員会（役員・部長等）の場等）。
- また、昨年10月以降は、第三者機関の日本パン技術研究所（パン包装再生プラスチック利用研究委員会、委員長：井上好文日本パン技術研究所専務理事（所長））において勉強・検討を開始。
※これまで、当会・研究会で先進食品企業2社、プラスチック関連企業・団体・専門家6者からヒアリング。
- しかしながら、現段階あるいは近い将来において、いずれの包材供給関連事業者等（また第3回の農水省TFでのご説明）からも、パン類での容器包装の再生プラスチックについて、品質、量、経済的な面での課題解決や確実な供給がなされ、製パン事業者が利用できるという確証は得られていない状況。

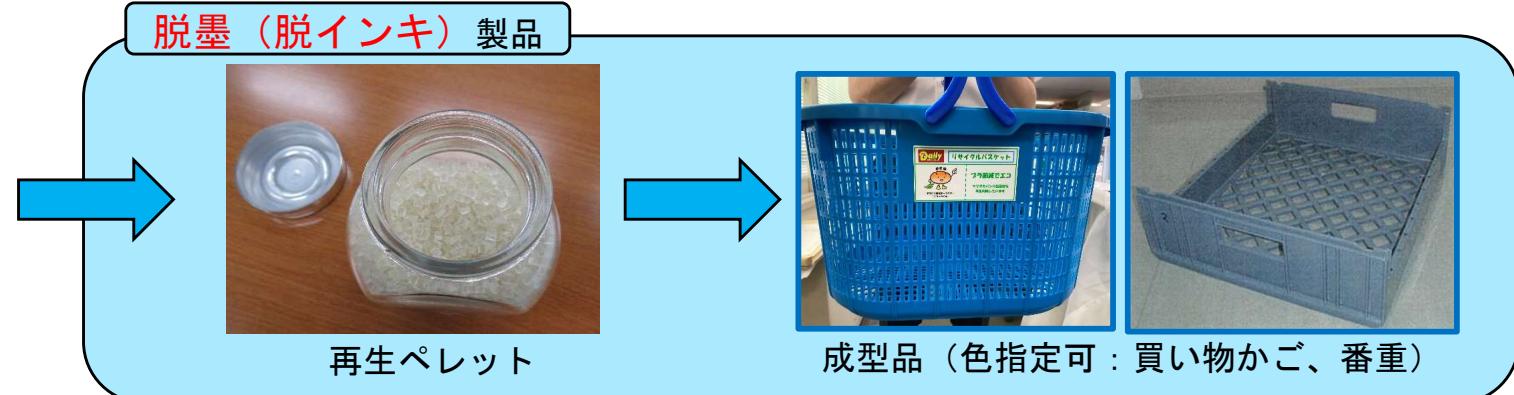
供給関連業者から現時点で個別にお聞きしている状況等は以下の通り。

＜包装袋＞

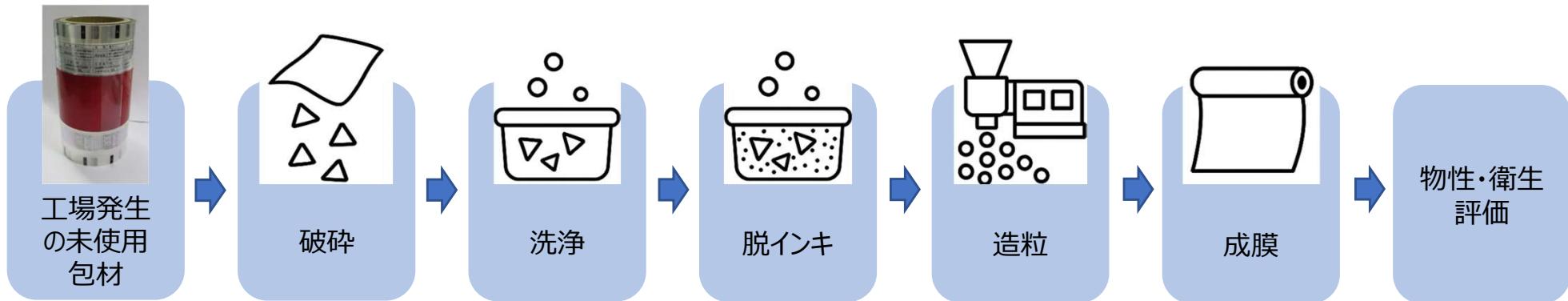
- 従来から、製品改廃に伴い少量であるものの発生する中止製品等の未使用包材フィルムをマテリアルリサイクルし、買い物かごや番重（パン等の通い箱）等に試験的に使用する取組みに協力。



工場での未使用（中止製品）包材フィルム（ロール状のもの等）



- その次の段階として、安全衛生（食品衛生法のクリア）、物性（パンの充填・物流・陳列・保存面等）、経済性（バージン材料より高価）などの多くの課題が想定されるが、マテリアルリサイクルによる「フィルム（工場で発生） to フィルム」の可能性を模索。



- なお、消費者使用後の廃棄フィルムの循環再利用については、基本物性、衛生性、回収の量や質（様々なものの混入）、コスト等も含めて、より多くの課題が存在（6ページ参照）。
- ケミカルリサイクルについては、国内の再生プラプラント計画は相当数みられるようになってきたが、全体のプラ需要量に対して割合は極めて小。コストも現状ではバージンプラの数倍（具体的水準は現時点不明）であり、このコスト差がどこまで縮まるか時期も含めて不透明。また、原料となる廃プラの確保、施設の保守等の課題も多いと認識。

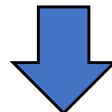
＜消費者使用後の廃棄フィルムを循環再利用する際の課題＞

■共通課題

- ・基本物性：成膜加工適性、印刷加工適性、充填包装適性、輸送適性、外観適性など
- ・衛生性：印刷インキの除去、食品衛生法対応、フィルム・加工メーカー自主的衛生管理基準への対応
- ・その他：他商品包装・異物(貼付シール)の混入可能性、コスト

■用途別課題

食パン用フィルム	菓子パン用フィルム
<ul style="list-style-type: none">・マット(半透明)の混在・内容物の残渣・クロージャーの混入可能性	<ul style="list-style-type: none">・他素材の混入可能性（ラミネート、アルミ蒸着、紙など）・内容物の残渣（油脂成分）・アルコール蒸散剤、トレーなどの混入可能性



上記の課題について、一つ一つ実証、試験等を着実に重ね、可能性等を検証していく必要。

＜クロージャー (PS) ＞

- マテリアルリサイクルでは、由来の明確な原料廃プラ確保、色・強度への影響、殺菌の問題、コスト等の課題が多く、再生材の活用は困難と考えているところ。
- ケミカルリサイクルでは、品質・衛生面等での問題はなく、技術的には可能。ただし、供給コストは現時点でバージンプラに対して少なくとも3倍以上（再生プラ100%使用の場合。再生プラ割合により変動）
将来的にはバイオ素材と同様の3倍程度を目指しているが、廃プラ(PS)処理施設の規模拡大等の状況にもより、いつ実現できるか見通しは不透明。
(なお、植物由来の原料を10%程度使用するエコクロージャーはコスト面により大きく進展していない状況。)
- 食品業界からは、容器包装について「環境にやさしい」、他方で「機能は低下させない」、「費用は同じ」という3つが求められており、供給サイドとしてどこまでできるか追及を続けていく考え。



3 今後の再生プラ施策への要望等

- パン用容器包装への再生プラ利用については、製パン業界に意思はあっても供給面の課題が多く、その解決には相当期間を有することから、現段階あるいは近い将来において、対応は難しい状況（また、資源法省令案の目標設定・実績（いづれも具体的な数値）報告等にも当面対応することは難しい状況）と認識。
- 現段階において、業界として当面対応できると考えられるのは、再生材に係る①業界内でのより一層の情報共有・利用意識の醸成（定期的な会合のほか専門家等による勉強会の開催等）、②実証面の取組みでの協力等（包材等の回収、フィルムtoフィルム（MR）、その他の取組み・可能性の勉強等）、③消費者の意識の把握・向上（パン関係イベントでのアンケート・啓発等）のための取組みでの協力など。
- このような中、まずは、供給サイドにおいて、種々の課題を解決すべく、素材メーカーでの研究・実証・実用化を確実に行うとともに、廃プラの回収・分別の仕組みを構築し、これらの成果を食品産業側に提示いただけるよう、行政・供給サイド一体となった一層の積極的な取組みをお願いしたいと考えているところ。
- なお、将来的に再生プラ利用を進めるためには、きちんとした再生プラが供給されることが大前提であるが、利用側（特に義務・負担が課される業界・業者）に対し、それに見合うインセンティブ措置も必要。