

愛知県 食品ロス削減 推進計画



2022年2月

本冊子は、「愛知県廃棄物処理計画（2022年度～2026年度）」の一部として策定した「愛知県食品ロス削減推進計画」について、同計画部分のみを抜き出し、まとめたものです。

目次

1 計画の策定

1 策定の趣旨	1
2 計画の位置付け	2
3 計画の期間	2

2 食品ロス発生の実況

1 食品ロスの発生要因	3
2 食品ロスの実況（全体像）	3
3 家庭系食品ロスの実況	5
4 事業系食品ロスの実況	9

3 計画の目標

1 食品ロスの削減目標	14
2 県民意識の目標	14

4 施策の展開

1 教育及び学習の振興、普及啓発等	15
2 情報の収集及び提供、食品関連事業者等の取組に対する支援	18
3 表彰	21
4 実態調査及び調査・研究の推進	21
5 未利用食品等を提供するための活動の支援等	21
6 食品廃棄物の再生利用の促進	22
7 市町村の取組促進	22

5 計画の推進

1 各主体に求められる役割と行動	23
2 推進体制	25

トピックス

家庭の食品ロスを減らすためにできること	16
食品ロス削減環境学習プログラム	17
外食時の食品ロスを減らすためにできること	20

1 計画の策定

1 策定の趣旨

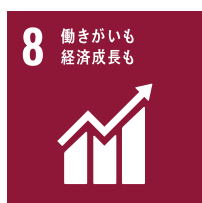
まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の「食品ロス」が発生している。この食品ロスの問題については、2015年9月に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された「持続可能な開発目標」いわゆるSDGsのターゲットの1つに、「2030年までに小売り・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。」ことが盛り込まれ、その削減が国際的にも重要な課題となっている。我が国においても食品ロスの年間発生量は約570万トンと推計され、そのうち約309万トンが食品製造業や外食産業等から、約261万トンが家庭から発生している。(2019年度推計 農林水産省・環境省)

このような食品ロスの発生は、食品そのものが無駄となるだけでなく、その生産から廃棄までに用いられた多くの資源やエネルギーの無駄にもつながる。食品ロスの削減により、こうした無駄を無くすことで、家計負担や廃棄物処理に係る地方公共団体の財政支出の軽減、さらにはCO₂排出量の削減による気候変動の抑制といった効果が期待できる。

食品ロスを削減していくためには、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が重要である。また、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、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々に提供することを含め、できるだけ食品として活用するようにしていくことも重要となる。

本県では、2017年3月に「食品ロス削減に関する庁内連絡会議」を立ち上げ、関係局間の協力により、全庁を挙げてこの問題に取り組んできたところである。また、2019年10月には、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」という。）が施行され、2020年3月には、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）が閣議決定された。こうした状況を踏まえ、食品ロス削減の取組を着実なものとするため、「愛知県食品ロス削減推進計画」を策定し、消費者、事業者、関係団体、行政等が連携した取組を進めていく。

食品ロス削減に関連する主なSDGsのゴール



2 計画の位置付け

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）として位置付ける。

また、同法第12条第2項の規定に基づき、「あいち消費者安心プラン2024（第三次愛知県消費者行政推進計画）」及び「あいち食育いきいきプラン2025（第4次愛知県食育推進計画）」等の関連計画と調和を図りながら、食品ロスの削減を進める。

3 計画の期間

この計画の期間は、2022年度から2026年度までの5年間とする。なお、今後の社会情勢の変化や食品ロスに関連する制度の改正、施策の実施状況等に応じて、計画期間内であっても必要に応じ見直しを行う。

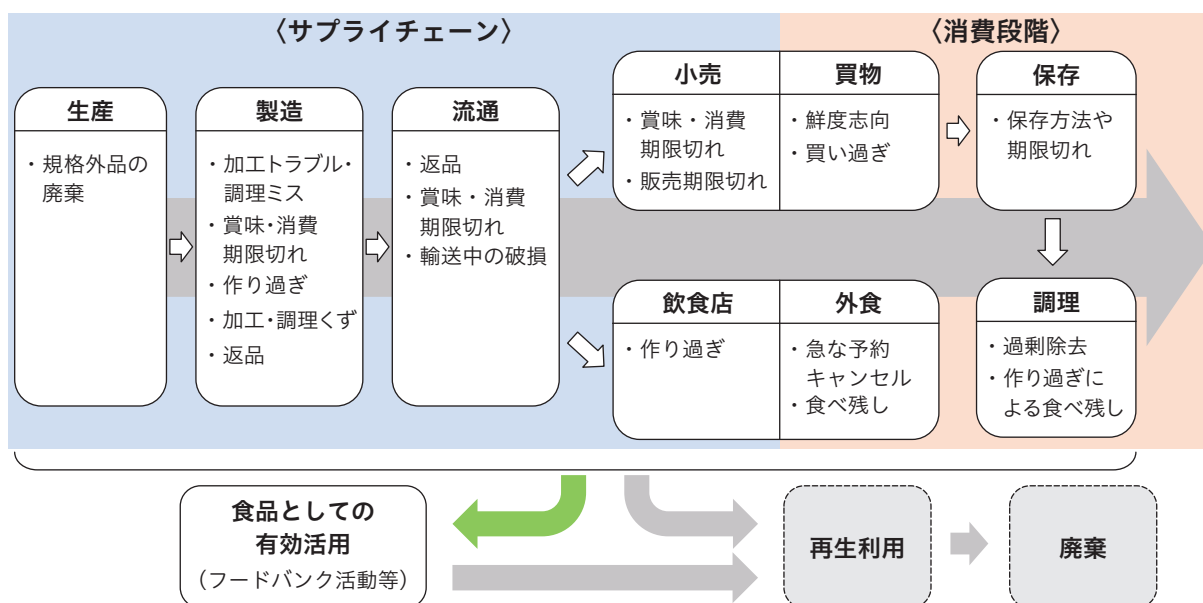
2 食品ロス発生の実況

1 食品ロスの発生要因

食品ロスは、食品のライフサイクルの中でも、生産、製造、流通、販売、消費といったあらゆる段階で発生しており、主な発生要因は、生産段階、製造段階における規格外品や見込み生産、流通段階では、「3分の1ルール※」を始めとする商慣習等による返品、販売段階では需要予測のズレ、消費段階では、食べ残しや作り過ぎ等である（図1）。

※食品の製造日から賞味期限までの期間を3等分し、最初の3分の1の期限までに食品製造事業者や卸売事業者が小売業者に納品するという、食品流通業界における商慣習の一つ。期限内に納品できなかった商品は、ほかに販売できる先がない場合にはそのまま廃棄されることから、食品ロス発生の一因となっている。

図1 食品ロスの主な発生要因（フロー図）



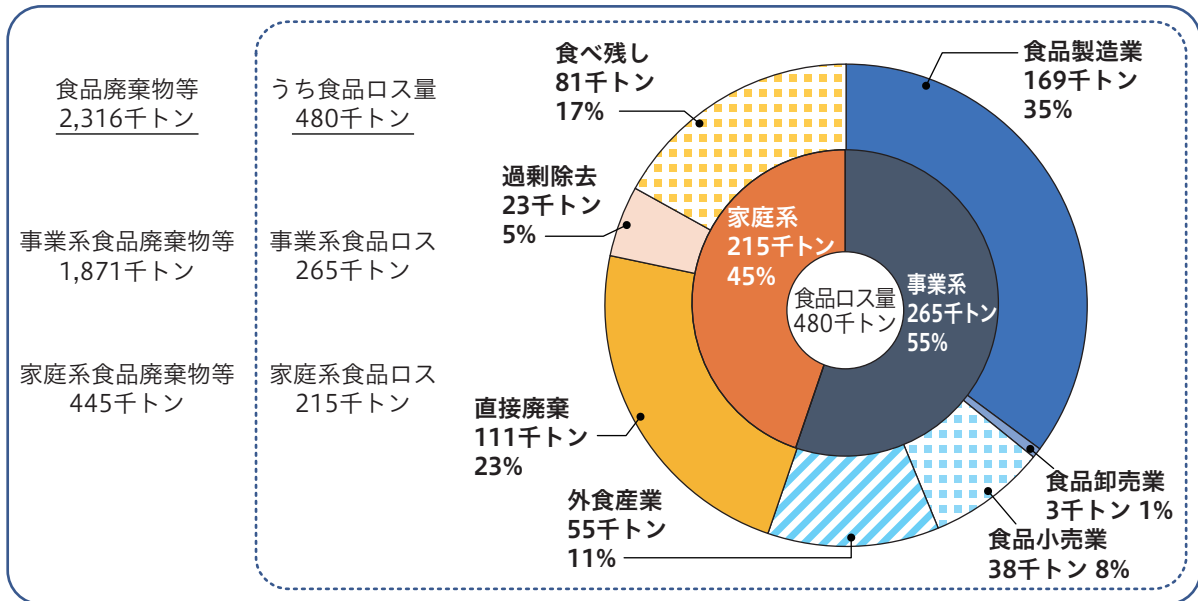
資料：令和2年版 消費者白書（消費者庁）より作成

2 食品ロスの現況（全体像）

県内の食品ロスの現状を把握するため、本県では、2019～2021年度に県内市町村と連携して食品ロス等の実態把握調査を実施しており、その結果等から食品ロス発生状況の推計を行った（図2）。

県全体では年間2,316千トンの食品廃棄物等が排出され、そのうち21%にあたる480千トンが食品ロスと推計された。また、県内で排出される食品ロスのうち、55%にあたる265千トンが食品関連事業者（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）からの排出（事業系食品ロス）であり、残りの45%にあたる215千トンが家庭からの排出（家庭系食品ロス）である。

図2 県内の食品ロスの発生状況（2019年度）



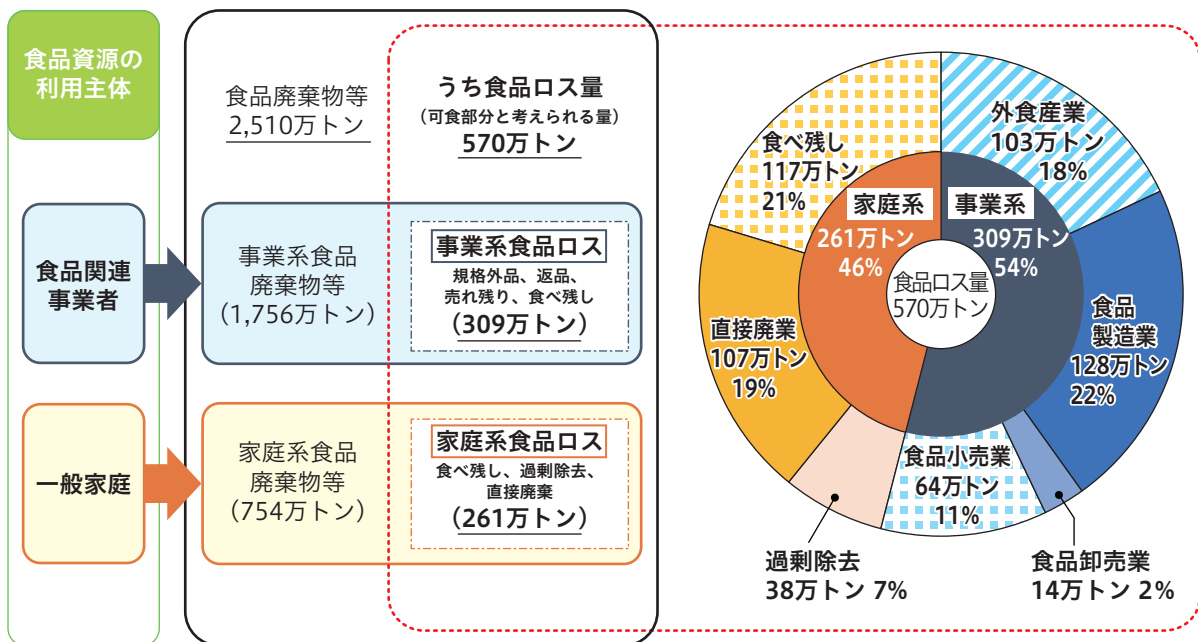
資料：愛知県

参考として全国の発生状況を以下に示す（図3）。本県の食品ロスを全国と比較すると、事業系の排出割合がわずかに高く、特に食品製造業からの排出の占める割合が高い。

これは、本県が食品製造業（食料品製造業、飲料等製造業）が盛んな地域※であることに起因すると考えられる。

※県内食品製造業の製造品出荷額等は、2兆1,556億3千万円（2019年）で全国第4位（全国の5.5%）、特に生菓子、パン、めん類、ソースなどの生産品目において全国有数の出荷量である。

図3 全国の食品ロスの発生状況（2019年度）



資料：農林水産省及び環境省「令和元年度推計」

3 家庭系食品ロスの現況

(1) 発生量

家庭系食品ロスの発生量については、県が2019年度に実施した県内6市（豊橋市、岡崎市、一宮市、半田市、春日井市及び豊田市）における家庭から排出される可燃ごみの組成調査（家庭系食品ロス量調査）結果と、名古屋市の独自調査の結果から推計を行った（表1）。

県内の家庭系食品ロス量は215千トンであり、県民一人一日当たりに換算すると約78g（食パン約1枚）となり、全国の推計値（約56g）よりもやや多い結果となった。

表1 愛知県における家庭系食品ロス量等（2019年度：推計）

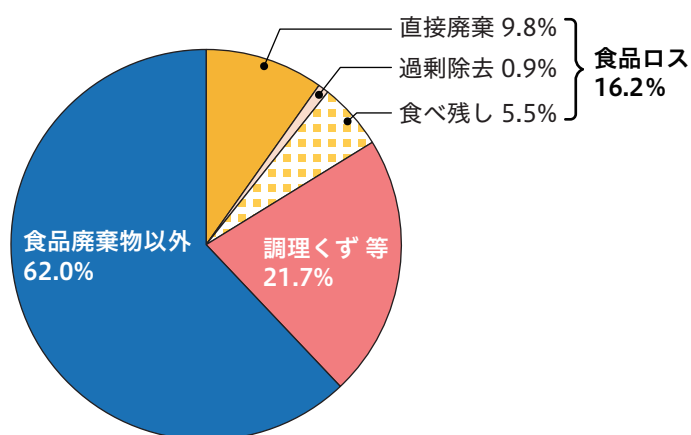
	愛知県	全国
生活系可燃ごみ収集量（千トン）	1,271	19,231 ^{※1}
うち食品廃棄物量（千トン）	445	7,536 ^{※2}
うち食品ロス量（千トン）	215	2,612 ^{※2}
食品廃棄物に対する食品ロス量の割合（％）	48.3	34.7
1人1日当たりの食品ロス量（g／人・日）	77.8	56.1

※1 令和元年度一般廃棄物処理事業実態調査（環境省）

※2 令和2年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査（環境省）

また、調査対象市における生活系可燃ごみの組成は、図4のとおりとなり、家庭系食品ロスは、生活系可燃ごみのうち約6分の1（16.2％）を占め、その内訳は、直接廃棄が最も多く、次いで食べ残し、過剰除去の順であった。

図4 生活系可燃ごみの組成（調査市の平均）



※1 合計は、四捨五入のため一致していない。

※2 直接廃棄とは、賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

※3 過剰除去とは、厚くむき過ぎた野菜の皮などの、過剰に除去された可食部分

※4 食べ残しとは、食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの

資料：愛知県

【参考】家庭系食品ロス量調査の詳細

〈調査の概要〉

- ア 実施時期：2019年8、9月（夏季）及び11、12月（冬季）
- イ 調査市：豊橋市、岡崎市、一宮市、半田市、春日井市及び豊田市
- ウ 方法：環境省「家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書」による
- エ 主な手順：
 - ・4つの代表的な地域（新興住宅地、既存市街地、集合住宅地及び農家地区）の家庭から排出される可燃ごみ（生活系可燃ごみ）を採取
 - ・各地域約100kgのごみ袋を開袋し、食品ロス等を計量

図5 調査の様子



〈調査結果〉

- 各市の生活系可燃ごみに含まれる食品ロスの割合は、14.3%～18.8%であった（表2）。
- いずれの市においても直接廃棄が最も多く、次いで食べ残し、過剰除去の順であった（表2）。
- 各地域別では、集合住宅地が最も多く17.3%、既存市街地が最も少なく15.7%であった（表3）。
- また、夏季と冬季の調査結果を比較すると、夏季15.5%、冬季17.1%であり、冬季においては、夏季に比べ過剰除去及び食べ残しの割合が高い結果となった（表4）。

表2 調査市別の結果（調査した生活系可燃ごみに対する食品ロス等の割合）

（単位：％）

分類項目	春日井	一宮	豊田	半田	岡崎	豊橋	平均
直接廃棄※1	12.1	10.3	10.6	8.7	9.0	8.2	9.8
過剰除去※2	0.8	1.1	1.3	0.9	0.8	0.7	0.9
食べ残し※3	5.9	4.8	5.3	7.0	4.8	5.4	5.5
食品ロス計	18.8	16.2	17.2	16.6	14.6	14.3	16.2
調理くず等	24.0	21.8	20.7	23.4	18.9	21.4	21.7
食品廃棄物計※4	42.8	38.0	37.9	40.0	33.5	35.7	38.0
食品廃棄物以外	57.2	62.0	62.1	60.0	66.5	64.3	62.0

※1 直接廃棄とは、賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

※2 過剰除去とは、厚くむき過ぎた野菜の皮などの、過剰に除去された可食部分

※3 食べ残しとは、食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの

※4 合計は、四捨五入のため一致していない。

表3 地域別の結果

（単位：％）

分類項目	新興住宅地	既存市街地	集合住宅地	農家地区
直接廃棄	9.9	9.9	9.8	9.6
過剰除去	0.7	0.9	1.1	1.0
食べ残し	5.5	4.9	6.4	5.3
食品ロス計	16.1	15.7	17.3	15.9
調理くず等	21.6	20.5	21.5	23.2
食品廃棄物計	37.7	36.2	38.8	39.1
食品廃棄物以外	62.3	63.8	61.2	60.9

表4 季節別の結果

（単位：％）

分類項目	夏季	冬季
直接廃棄	10.4	9.2
過剰除去	0.3	1.6
食べ残し	4.8	6.3
食品ロス計	15.5	17.1
調理くず等	20.1	23.2
食品廃棄物計	35.6	40.3
食品廃棄物以外	64.4	59.7

図6 家庭から排出された食品ロス（直接廃棄）

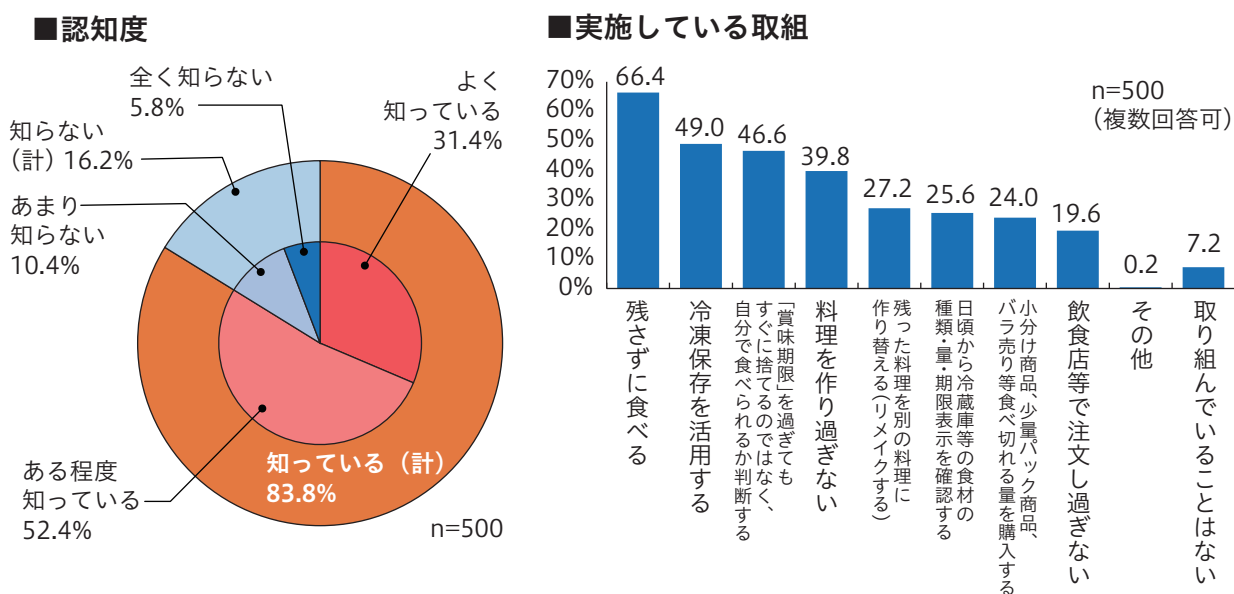


(2) 県民意識

本県が2020年度に実施した県民アンケート調査結果では、食品ロスについての認知度（「よく知っている」及び「ある程度知っている」の割合）は83.8%であり、県民の92.8%が食品ロスを減らすための何らかの取り組みを行っていた（図7）。

これらの結果から、食品ロス問題を認知して削減に取り組んでいる県民の割合を集計したところ82.6%となり、全国の76.6%（2020年度、消費者庁調べ）と比べ高い状況であった。

図7 県民の食品ロスに対する認知度及び削減取組状況



資料：環境に関するアンケート調査結果（愛知県）

(3) 課題

県内の食品ロスの約4割は家庭からの発生であり、県民一人一人が食品ロスに関する問題意識を持ち、削減の取組を進める必要がある。具体的には、買い物時に事前に家にある食材をチェックし不必要なものを買わない、食品の保存方法を工夫する、食材や調理方法についての正しい知識を身に着け、無駄なくおいしく食材を使い切るといったように、日常生活の中でできることから行動に移していくことが重要である。

このため、現状でも比較的高い水準にある食品ロスに関する県民意識を生かし、適切な情報発信や普及啓発活動により、さらなる削減を促進する必要がある。

4 事業系食品ロスの現況

(1) 発生量

事業系食品ロスの発生量については、県が2020年度に実施した食品関連事業所（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）対象のアンケート調査（事業系食品ロス量調査）結果と、食品リサイクル法に基づく食品廃棄物量の国への定期報告結果等を踏まえ推計を行った（表5）。

県内の事業系食品ロス量は265千トンであり、内訳は食品製造業で最も多く、次いで外食産業、食品小売業、食品卸売業の順であり、全国よりも食品製造業の占める割合が高い（愛知県：64%、全国：41%）。

表5 愛知県における事業系食品ロス量等（推計）

区 分	愛知県（2019年度）			全国（2019年度）		
	食品 廃棄物量 （千トン）	食品ロス量 （千トン）	食品廃棄物 に対する 食品ロスの 割合（%）	食品 廃棄物量 （千トン）	食品ロス量 （千トン）	食品廃棄物 に対する 食品ロスの 割合（%）
合計	1,871	265	14%	17,556	3,090	18%
食品製造業	1,652	169	10%	14,224	1,280	9%
食品卸売業	7	3	42%	247	140	57%
食品小売業	74	38	52%	1,185	640	54%
外食産業	139	55	40%	1,900	1,030	54%

資料：愛知県（愛知県分）、農林水産省（全国分）

(2) 発生要因

業種別の食品ロスの発生要因について、アンケート調査結果から、回答が多かったものを挙げると、食品製造業では「製造工程における原材料端材」が約52%、食品卸売業では「納品期限の切れた商品（売れ残り商品）」と「入荷後の傷み等により食用にならない原材料等」がともに約44%、食品小売業では「販売期限切れの商品」が約92%、外食産業では「お客様の食べ残し」が約89%となっていた（表6）。

表6 事業系食品ロスの発生要因 (n=492、複数回答)

要因	業種						
	食品製造業 (n=166)	食品卸売業 (n=18)	食品小売業 (n=164)	外食産業 (n=144)	宿泊業 (n=18)	飲食店、持ち帰り、その他 (n=126)	
原材料 仕入れ過程	入荷後の傷み等により食用にならない原材料等	26.5%	44.4%	50.6%	31.9%	27.8%	32.5%
	過剰発注等の発注ミス	19.3%	22.2%	49.4%	16.7%	5.6%	18.3%
	規格外農産物等	8.4%	22.2%	23.8%	3.5%	0.0%	4.0%
製造・調理 過程	製造工程における原材料端材 (パンの耳等)	52.4%	11.1%	60.4%	25.0%	27.8%	24.6%
	見込み生産等による作りすぎなど、需要予測ミスによる廃棄	31.9%	22.2%	68.3%	29.9%	33.3%	29.4%
	試作品・サンプル品	45.8%	11.1%	17.7%	18.1%	16.7%	18.3%
	返品、不良品 (パッケージの印刷ミス等)	42.2%	22.2%	37.2%	2.8%	0.0%	3.2%
	設備の操作ミスによるロス	42.8%	5.6%	4.9%	6.3%	0.0%	7.1%
	立ち上がりロス等の設備に起因するロス※1	42.2%	5.6%	6.7%	1.4%	0.0%	1.6%
	発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの (おから、日本酒の酒粕等)	7.2%	0.0%	1.2%	0.7%	0.0%	0.8%
輸送・卸売・ 保管過程	事故品 (輸送中のパッケージ破損、保管中の異物混入等で回収したものなど)	21.7%	27.8%	28.0%	3.5%	0.0%	4.0%
	納品期限の切れた商品 (売れ残り商品)	18.7%	44.4%	7.9%	5.6%	0.0%	6.3%
小売過程	販売期限切れの商品 (生鮮品、弁当・日配品、加工食品等)	16.3%	33.3%	91.5%	21.5%	22.2%	21.4%
	仕入れた材料の使い残し	9.0%	5.6%	34.1%	18.8%	16.7%	19.0%
	事故品 (異物混入等で回収したもの)	12.0%	11.1%	30.5%	8.3%	5.6%	8.7%
飲食物の 調理・提供	お客様の食べ残し	4.8%	0.0%	15.9%	88.9%	88.9%	88.9%
	事前の作り過ぎなど、需要予測ミスによる廃棄	7.8%	5.6%	34.1%	58.3%	55.6%	58.7%
	試作品・サンプル品 (食品衛生対応を含む)	9.0%	5.6%	11.6%	20.8%	44.4%	17.5%
その他	その他※2	6.0%	5.6%	2.4%	3.5%	5.6%	3.2%

※1 運転開始・終了時のロスなど、操作ミス以外によるロス

※2 設備の清掃時に発生する食品ロス、契約により入荷量が固定されていることによるロス等

資料：事業系食品ロス量調査結果 (愛知県)

(3) 事業者の取組状況

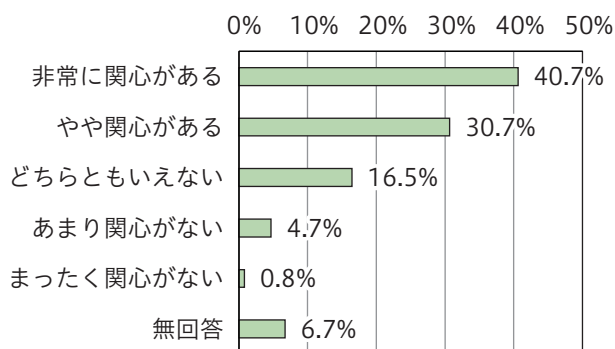
アンケート調査結果における、県内事業者の食品廃棄物や食品ロス削減に向けた取組への関心度は、「関心がある (非常に関心がある + やや関心がある)」が約71%であり、実際に約72%の事業者が何らかの取組を実施している (図8)。

一方で、取組を実施していない事業者にその理由を確認したところ、「知識・情報の不足」や「どのように取り組めばよいかわからない」といった回答が多く、食品ロス削減のノウハウの不足が主な理由となっていた (図8)。

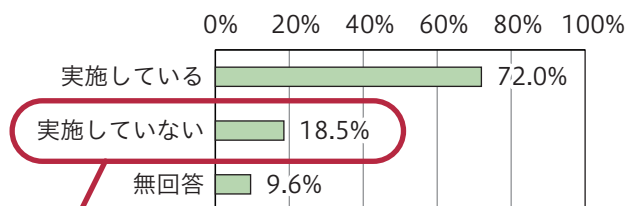
また、比較的多くの事業者が取組を実施している一方で、事業者による食品ロス削減に向けた取組が行われていると感じる県民の割合は、約51%にとどまっていた (図9)。

図8 食品廃棄物・食品ロス削減に向けた取組状況等

■取組への関心度 (n=492)



■取組の実施状況 (n=492)



■取組を実施していない理由 (n=91、複数回答)

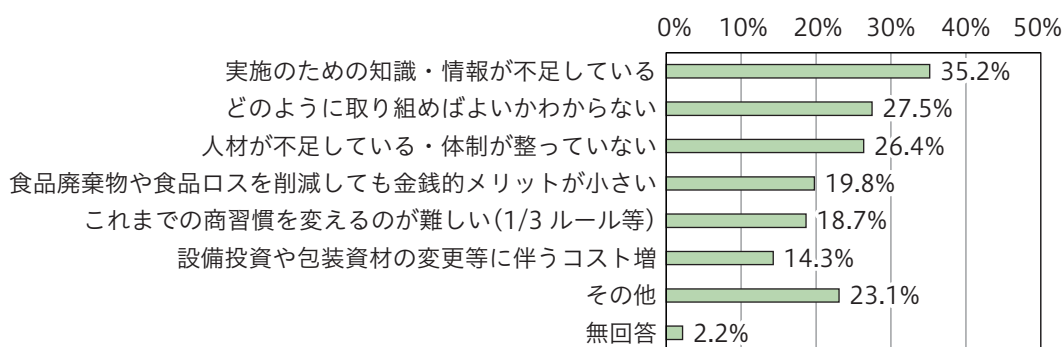
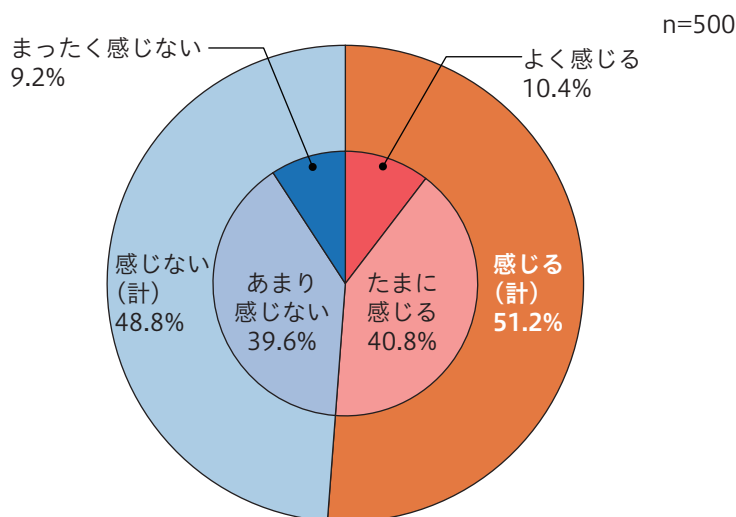


図9 事業者による食品ロス削減に向けた取組が行われていると感じる県民の割合



資料：環境に関するアンケート調査結果（愛知県）

(4) 課題

事業系食品ロス削減に向けては、各事業者がその業態に応じて、食品の無駄のない利用や適正管理、食品ロスの削減につながる商品開発等に取り組むだけでなく、サプライチェーン全体でも、厳しい納品期限（3分の1ルール等）といった商慣習の見直しや適正な需要予測に基づく製造、仕入れ、提供の推進に取り組まなければならない（表7）。そのため、先進的な事業者の取組事例の発信・共有等により、食品関連産業全体の取組を促進する必要がある。

一方で、食品小売業や外食産業における食品ロスの発生要因は、消費者の意識に起因するものも多く、消費者に対しても過度な鮮度志向や賞味期限への理解不足の解消、外食時の食べ残し削減のための食べきり・持ち帰りの推奨といった意識啓発に取り組む必要がある。

また、事業者の取組に対する県民の認知度は高くない現状であり、今後、事業者の課題や取組を消費者である県民に対しても発信することで、県民側も事業系食品ロスの発生と自身の行動とのつながりについての理解を深め、問題意識を共有し、社会全体で削減の取組を加速することができると考えられる。

表7 食品ロス削減のための事業者の取組例

業種共通	商慣習見直し（返品・過剰在庫削減）、余剰食品のフードバンク寄付、需要予測精度向上
食品製造業	賞味期限延長・年月表示化、過剰生産の防止
食品卸売・小売業	売り切り、配送時の汚・破損削減、小容量販売、バラ売り
外食産業	調理ロス削減、食べきり運動の呼びかけ、提供サイズの調整、ドギーバッグ等での持ち帰りへの協力

資料：食品ロスポータルサイト（環境省）より作成

【参考】アンケート調査（事業系食品ロス量調査）の概要

- 調査期間：2020年11月上旬～12月上旬
- 調査方法：郵送による配布・回収
- 調査対象等：愛知県内の食品関連事業者（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業（宿泊業と飲食店、持ち帰り、その他の2業種））約6万事業所から業種や事業規模を考慮して抽出した2,679事業所に調査票を配布し、702事業所から回答（回収率：26.2%、業種別の回答状況は表8のとおり。）
- 主な調査項目：食品廃棄物、食品ロス等の排出の有無、平均的排出状況、食品ロスの発生要因、削減の取組への関心度、実施状況 等

表8 調査対象及び回答状況

業 種	産業中分類	合 計		
		配布数	回収数	回収率
食品製造業	食料品製造業	576	214	37.2%
	飲料等製造業（清涼飲料製造業、酒類製造業、茶・コーヒー製造業（清涼飲料を除く）のみ）			
食品卸売業	各種商品卸売業	241	71	29.5%
	飲食料品卸売業			
食品小売業	各種商品小売業	686	200	29.2%
	飲食料品小売業			
	無店舗小売業			
外食産業	宿泊業	116	28	24.1%
	飲食店	1,060	189	17.8%
	持ち帰り・配達飲食サービス業			
	その他の生活関連サービス業			
合 計		2,679	702	26.2%

3 計画の目標

本計画では、国の目標を踏まえ、食品ロスの削減目標及び食品ロスに対する消費者意識についての目標を設定し、取組を推進する。

1 食品ロスの削減目標

食品ロスの削減について、国はSDGsの目標を踏まえ、家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（2018年6月閣議決定）、事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（2019年7月公表）において、共に2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させることとしている。

このような国の目標を踏まえ、2030年度までに県内で発生する食品ロス量を2000年度比で半減させることを将来目標とした上で、計画期間における目標として2026年度の目標量を設定し、取組を推進する（表9）。

表9 食品ロスの削減目標

	参考値 (2000年度)	現 状 (2019年度)	目 標 (2026年度)	将 来 目 標 (2030年度)
食品ロス発生量	825千トン	480千トン	433千トン	413千トン [2000年度比50%削減]
家庭系	356千トン	215千トン	189千トン	178千トン
事業系	469千トン	265千トン	244千トン	235千トン

2 県民意識の目標

国は食品ロスに対する消費者意識について、「第4次食育推進基本計画」（2021年3月公表）において、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2025年度までに80%とする目標を掲げている。

2020年度に本県が実施したアンケート調査（P 8 参照）では、県内の割合は82.6%となっており、既に国の目標値を達成している状況である。このため、国を上回る目標として、2026年度には85%を目指す（表10）。

表10 県民意識の目標

	現 状 (2020年度)	目 標 (2026年度)
食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合	82.6%	85%

4 施策の展開

食品ロスの削減にあたっては、食品の生産から、製造、販売、消費に至る一連の過程において、関連する多様な主体が自らの「役割と行動」を理解し、連携して取組を進めることが重要である。

消費者、事業者を問わず、食べ物を無駄にしないという意識の定着を図り、食品ロスの発生抑制と、食品としての有効活用の取組を進めた上で、どうしても発生してしまう食品廃棄物については、再生利用（飼料化、肥料化、その他）を促進する必要がある、このような視点に基づき施策を展開する。

1 教育及び学習の振興、普及啓発等

県民が、それぞれの立場で食品ロスの削減に自発的に取り組むことができるよう、その重要性について理解と関心を深めるための教育や普及啓発の施策を、エシカル消費や食育に関する取組とも連携しながら推進する。

- ① 食品ロスを減らすためのポイント、知識について、普及啓発資材や環境に関するイベント、Webページ等により、広く県民に啓発する。

〈具体的な取組〉

- ・「愛知県食品ロス削減サイト」による情報発信
- ・食品ロス削減に関するポスターの作成・配布
- ・食品ロス削減啓発イベント等の開催、関連イベントへの啓発ブースの出展
- ・3R啓発リーフレット「減らそうごみ 進めよう3R」の作成

家庭の食品ロスを減らすためにできること

家庭からの食品ロス削減のために、日々の暮らしの中で実践できることは多くあります。県では、以下のような削減のポイントについて、Webページ等により啓発を行っています。

● 買い物時の取組

買い過ぎは食品ロスの出発点です。必要なものを買うようにしましょう。

1

**事前に
冷蔵庫内などをチェック**

メモ書きや携帯・スマホで撮影した画像が有効です。最終ページのチェック表もご活用ください。



2

**食品購入は必要ときに
必要な量だけ**

- 食品ロスが多いのは野菜などの生鮮食品
- 調理する分量に応じて少量パックやバラ売りを利用

3

**手前に陳列されている
食品をチョイス**

家庭での利用予定に照らして消費期限を確認しましょう。



4 **ローリングストックの実践**

非常食等を定期的に飲食し、使用した分を補充する備蓄方法。いつの間にか賞味期限が切れている、といったことを防ぐことができます。



5 **賞味期限と消費期限の違いを理解する**

賞味期限 おいしく食べられる期限。
この期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。見た目や臭いで個別に判断してください。

消費期限 食べても安全な期限。
この期限が過ぎたものは食べない方が安全です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。



資料: 農林水産省

● 調理時の取組

生産者や食材に感謝の気持ちを持って上手に調理し、残さずいただきましょう。

1

残っている食材から使う

「いつか食べる」食品は食品ロス予備軍です。



2

**野菜や果物の皮も
調理の仕方次第では食材に**

生ごみは減って、栄養は増えます。



3

食材を上手に食べきる

定期的に冷蔵庫や収納庫を整理する日を決めましょう。



4

**余った料理を
別の料理にアレンジ**

料理レシピサイト「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン」に使い切り・リメイクレシピが多数掲載されています。

消費者庁 キッチン



- ② 食品ロス削減環境学習プログラムの活用等により、食品ロスに関する理解と実践を促すための環境学習や学校教育を推進する。

〈具体的な取組〉

- ・食品ロスに関する環境学習プログラムの普及
- ・環境学習副読本「わたしたちと環境」の作成と学校への配付
- ・あいち環境学習プラザにおける環境学習の実施
- ・あいちecoティーチャーの活用
- ・「学校食育推進の手引」、「学校給食の管理と指導」の作成と学校への配付
- ・担任、栄養教諭や管理職などによる食に関する指導

トピックス

食品ロス削減環境学習プログラム

愛知県では食品ロスを減らすため、小学校の授業等で利用できる学習プログラム「学ぼう！へらそう！『食品ロス』～大切な食べものを、おいしく食べきるために～」(小学生(中・高学年程度)対象)を作成しています。

この学習プログラムは、子どもが親しみやすいよう、動画やすごろくを通して楽しく学ぶことができるものとなっており、環境学習実施者向けの指導者用マニュアルも作成していますので、様々な環境学習の機会に活用可能です。

教材及び指導者用マニュアルは、県から貸し出しを行うとともに、県のWebページ「愛知県食品ロス削減サイト」からもダウンロードできます。

図 環境学習プログラムと授業での活用の様子



- ③ 人や社会、地域、環境に配慮した商品やサービスを選んで消費する「エシカル消費」の普及啓発と連動した啓発活動を行う。

〈具体的な取組〉

- ・消費生活情報「あいち暮らしっく」による情報発信
- ・消費生活情報サイト「あいち暮らしWEB」による情報発信
- ・SNSによる情報発信
- ・エシカル消費ポータルサイト「私が変わる 未来を変える 『エシカル×あいち』」による情報発信
- ・エシカル消費普及啓発イベント等の開催

- ④ 「あいち食育いきいきプラン2025（第4次愛知県食育推進計画）」に基づく、食を通じて環境に優しい暮らしを築く取組の一つとして、積極的に食品ロス削減に取り組むための普及啓発を行う。

〈具体的取組〉

- ・Webサイト「食育ネットあいち」による情報発信
- ・パンフレット「あいちエコ食スタイル今日から始める20tips」の配布
- ・「あいち食育いきいきレポート」による情報発信

2 情報の収集及び提供、食品関連事業者等の取組に対する支援

食品関連事業者等が実施する、食品の生産、製造、販売等の各段階において発生している食品ロス削減のための取組事例の発信・共有や、各種報告等を通じた指導等により事業者の取組を促進する。

- ① 事業者等の先進的な取組や優良事例に関する情報を収集し、Webページでの発信やイベントでの事例発表等により横展開を促進する。

〈具体的な取組〉

- ・「ごみゼロ社会推進あい知県民会議」の課題別部会や食品ロス削減イベントにおける取組事例発表やセミナー・相談会などの実施
- ・食品ロス削減に積極的に取り組む事業者の情報を収集し、取組をWebページ等で発信
- ・需要予測の高度化や、フードシェアリング等の新たなビジネスを含めたICT、AI等の新技術の活用による食品ロス削減の取組に関する情報発信

- ② 食品廃棄物の適正処理と併せた食品ロス削減の指導や、各種報告等を通じた働きかけ及び技術指導等により、事業者の取組促進を図る。

〈具体的な取組〉

- ・ 多量排出事業者における産業廃棄物処理計画書の作成指導
- ・ 食品廃棄物排出事業者向けリーフレットの配布
- ・ 食品製造事業者への技術指導の実施
- ・ 食品製造におけるロスの削減にもつながる HACCP※の優れた手法を利用した衛生管理システムの新規事業者への導入支援及び既存事業者への実施状況の確認

※ Hazard Analysis and Critical Control Point：最終製品の検査によって安全性を保証しようとするのではなく、製造における重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理の手法

- ③ 外食産業関連事業者と連携した忘年会・新年会シーズンにおける「3010^{さんまるいちまる}運動」の推進など、食品関連事業者と連携して消費者に対する啓発等を推進する。

〈具体的な取組〉

- ・ 3010運動推進キャンペーンの実施
- ・ 適切な購買行動や外食時の食品ロスを削減するための取組の情報発信

外出時の食品ロスを減らすためにできること

外食産業における食品ロスの発生の多くは、消費者の食べ残しによるものと考えられます（P10参照）。外出時の食べ残しを減らすための取組を紹介します。

● 3010運動

愛知県では、宴会時に乾杯後30分と終了前10分を離席せずに食べ残しを減らす「3010運動」について呼びかけています。

準備 参加者の性別・年齢・好み等を確認して、適量を注文してください。



味わいタイム

乾杯後の30分は、
料理を楽しみましょう!

出来たての料理は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいうちにおいしくいただきます。



楽しみタイム

宴会なかばは、おしゃべりや
出し物でエンジョイ!

ドリンク類をいただきながら、楽しくおしゃべり。大皿料理はみんなでシェア。



食べきりタイム

お開き前の10分は、
料理を食べきる!

席に戻って、きれいにござうさま。もったいないをもういちど。

● 食べきれなかった料理の持ち帰り

外出時にどうしても食べきれなかった料理を持ち帰り、家庭で食べることができれば食品ロスの削減につながります。

米国では、「ドギーバッグ」※と呼ばれる持ち帰りのための容器が一般的に使われていますが、提供後に時間が経過した料理の取扱いには、食品衛生の観点から十分に配慮する必要があります。

国は消費者の自己責任による持ち帰りについて、「mottECO (モッテコ)」というネーミングとロゴを作成し、持ち帰り時の注意事項と合わせて、普及に取り組んでいます。

※元々は、客が、飼っている犬に食べさせるためと（言い訳をして）持ち帰ったことが、名前の由来

まずは、おいしく、適量を、残さず、食べきりましょう

● 食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ ●

「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて
食中毒のリスクなどを十分に理解した上で行ってください

「お持ち帰りする」料理は
安全においしく召し上がっていただく為に
ご自身でしっかり管理をお願いします

安全においしくいただくためのお約束

- 1 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱ができるものを選び、食べきれる量を考えて行いましょう
- 2 料理は、暖かい所に置かないようにしましょう
- 3 自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう
- 4 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう
- 5 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう
- 6 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう

食品ロス削減にご協力ありがとうございます
環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

食品ロスについて <SDG12>
食品ロスポータルサイトへ

資料：環境省

3 表彰

事業者、団体による資源循環や環境負荷低減（食品ロスの削減も含む。）を促進するため、ものづくり愛知として優れた技術・事業及び活動・教育の取組を表彰する「愛知環境賞」を実施し、事業者等へのインセンティブを与えるとともに、国の表彰制度である「食品ロス削減推進大賞」なども活用し、県民に取組の重要性を発信する。

〈具体的な取組〉

- ・愛知環境賞の実施
- ・国の表彰制度の発信

4 実態調査及び調査・研究の推進

県内の家庭系及び事業系食品ロスの排出実態把握調査や県民意識調査を定期的を実施し、その成果を発信する。

〈具体的な取組〉

- ・家庭系及び事業系食品ロスの排出実態調査の実施
- ・食品ロスに関する県民意識調査の実施

5 未利用食品等を提供するための活動の支援等

品質に問題がないものの廃棄されそうな食品を、生活困窮者等の食品を必要とする人や施設に届け、有効活用するフードバンク活動は、貧困対策や被災地支援等様々な社会課題の解決に向けた意義のある取組であるだけでなく、食品ロスの削減にもつながる。このような活動を支援するとともに、その活動を広く紹介し県民の理解を促進する。

また、様々な機関・団体や各種イベントにおいて、家庭で余っている食品を集め、フードバンク団体等に寄付するフードドライブについても県内での実施を促進する。

〈具体的な取組〉

- ・生活困窮者の自立支援を促すため、フードバンクと連携し、緊急的に食料を必要とする方への支援の実施
- ・民間企業からフードバンクへの食料提供等に対する支援の実施
- ・フードバンク活動に関する情報発信
- ・県主催イベント等でのフードドライブの実施や、県内におけるフードドライブの実施支援
- ・県の災害用備蓄食料更新時には、フードバンク団体等への提供を行うとともに、市町村や事業者においても同様の取組を促進

6 食品廃棄物の再生利用の促進

食品ロスの発生抑制と、食品としての有効活用の取組を進めた上で、どうしても発生してしまう食品廃棄物については、再生利用（飼料化、肥料化、その他）を促進する。

〈具体的な取組〉

- ・あいちサーキュラーエコノミー推進プランに基づき、バイオマス資源の一つである食品廃棄物を活用した循環ビジネスの支援
- ・「循環型社会形成推進事業費補助金」により、先導的・効果的な循環ビジネスの事業化の検討、リサイクル設備等の整備を実施する事業者に対して補助を実施

7 市町村の取組促進

食品ロスの削減にあたっては、県民に最も身近な地方公共団体である市町村の役割が大きいことから、市町村における取組に対する積極的な支援を行う。

〈具体的な取組〉

- ・市町村における食品ロス削減推進計画の策定促進のため、技術的な支援等を検討
- ・市町村の取組状況を把握し、市町村が実施する特に先導的・効果的な施策については、当該市町村と協力して県内全体への展開促進

5 計画の推進

食品ロスは消費者及び事業者の双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組む必要がある。

本計画を円滑に推進していくためには、県民（消費者）、事業者、関係団体、行政等の関係者が食品ロス削減の必要性を認識した上で、それぞれに期待される役割と行動を理解し、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重要である。

1 各主体に求められる役割と行動

(1) 県民（消費者）

- ・食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深める。
- ・日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて理解する。
- ・期限間近商品の優先購入や食材の使い切り・食べきりなど、身近な食品ロス削減のための行動を実践する。
- ・食品ロスの削減に取り組む事業者の商品、店舗を積極的に利用する。
- ・未利用食品の譲り合いやフードバンクや子ども食堂等への寄付等を行う。
- ・事業者や行政が行う食品ロス削減のための取組の理解・協力を努める。

(2) 事業者

①事業者（食品関連事業者、農林漁業者以外の事業者を含む。）の共通事項

- ・食品ロスの状況と、その削減の必要性についての理解を深め、社員等への啓発を行う。
- ・災害用備蓄食料の有効活用に努める（フードバンクへの提供等）。

②食品関連事業者・農林漁業者の共通事項

- ・サプライチェーン全体での食品ロスの状況と、その削減の必要性についての理解を深める。
- ・消費者に対し、自らの取組に関する情報提供や啓発を行い、社会全体で食品ロス削減が推進されるよう努める。
- ・事業活動の中で発生する食品ロスを把握し、削減に努める。
- ・県や市町村等が実施する食品ロス削減に関する施策に積極的に協力する。
- ・未利用食品を提供するための活動（フードバンク）とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行う。
- ・フードシェアリングの活用等による売り切りの工夫を行う。
- ・やむを得ず発生する食品廃棄物については、飼料や肥料への利用等の再生利用に努める。

③食品製造業者

- ・食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努める。
- ・食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組む（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組む。
- ・食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進する。
- ・消費実態に合わせた容量の適正化を図る。
- ・製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について有効活用を促進する。

④食品卸売・小売業者

- ・サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組む。
- ・天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をする。また、季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をする。
- ・賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売り切るための取組（値引き・ポイント付与等）を行う。小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行う。

⑤外食事業者

- ・天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をする。
- ・消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入する。
- ・おいしい食べきりと呼び掛ける「3010運動」等の取組を行う。
- ・消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で、持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨分かりやすい情報提供を行う。

⑥農林漁業者

- ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用を促進する。

(3) 民間団体（消費者団体やNPOなど）

- ・自らの知見やネットワーク等を活用し、県や市町村、事業者等と連携しながら、食品ロス削減に関する取組や普及啓発に努める。

(4) 県及び市町村

①県及び市町村の共通事項

- ・普及啓発を始めとする食品ロス削減に関する施策を実施する。
- ・自ら率先して食品ロス削減に向けた取組を実践する。
- ・消費者や事業者、民間団体等の取組を積極的に支援する。
- ・災害時用備蓄食料の有効活用に努める。

②県

- ・本計画に基づき、関係者との連携を進め、全県的な食品ロス削減運動推進のための施策を展開する。
- ・定期的に県内の食品ロスの発生状況を把握し、取組の成果を検証し、施策の見直しを行うなど、計画の着実な推進に努める。

③市町村

- ・国の基本方針や本計画を踏まえ、当該市町村の域内における食品ロス等の削減に関する計画の策定に努める。
- ・地域住民等に対する食品ロス削減に関する普及啓発や各種施策を実施する。
- ・地域住民等の取組に対する積極的な支援に努める。

2 推進体制

本県主体の取組については、庁内関係課で構成する「食品ロス削減に関する庁内連絡会議」により取組の進捗状況を把握、共有し、成果の検証を行うことで、さらなる取組を推進する。

また、県内の市町村、消費者団体、事業者団体等で構成する「ごみゼロ社会推進あいち県民会議」や、全国の自治体で構成する「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」等と連携・協働して取組を推進する。

2022年3月発行

愛知県環境局資源循環推進課

〒460-8501 名古屋市中区三の丸三丁目1番2号

電話 052-954-6234 (ダイヤルイン)

FAX 052-953-7776

愛知県食品ロス削減Webサイト

<https://kankyojoho.pref.aichi.jp/foodloss/>



