

＜先進事例紹介⑥＞

「食品ロス削減・食品リサイクルの推進に向けて」

環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課

課長補佐 村井 辰太朗



食品ロス削減・食品リサイクル推進に向けて

令和8年1月19日
環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課



食品ロスをめぐる現状

我が国の食品ロスの状況

- 食品ロス量は年間**464万トン**（令和5年度推計）＝国連世界食糧計画（WFP）による食料支援量370万トンの約1.3倍
- 毎日大型（10トン）トラック約**1,290台分**を廃棄
- 年間1人当たりの食品ロス量は**37kg** →毎日おにぎり1個分（**101g**）の食べ物を捨てている計算

<日本>

食料を海外からの輸入に大きく依存

- ・食料自給率（カロリーベース）は**38%**
(農林水産省「食料需給表（令和5年度）」)



廃棄物の処理に多額のコストを投入

- ・市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物（ごみ）の処理に要する経費は**約2.3兆円**/年
(環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（令和5年度）」)

食料の家計負担は大きい

- ・食料が消費支出の**1/4以上**を占めている
(総務省「家計調査（2023年）」)

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**9人に1人**と依然として高水準
(厚生労働省「2022年国民生活基礎調査」)

<世界>

世界の食料廃棄の状況

- ・食料廃棄量は年間**約13億トン**
- ・人の消費のために生産された食料のおよそ1/3を廃棄
(国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」)



世界の人口は急増

- ・2024年は約81億人、2054年では**約98億人**と予測
(国連「World Population Prospects 2024」)

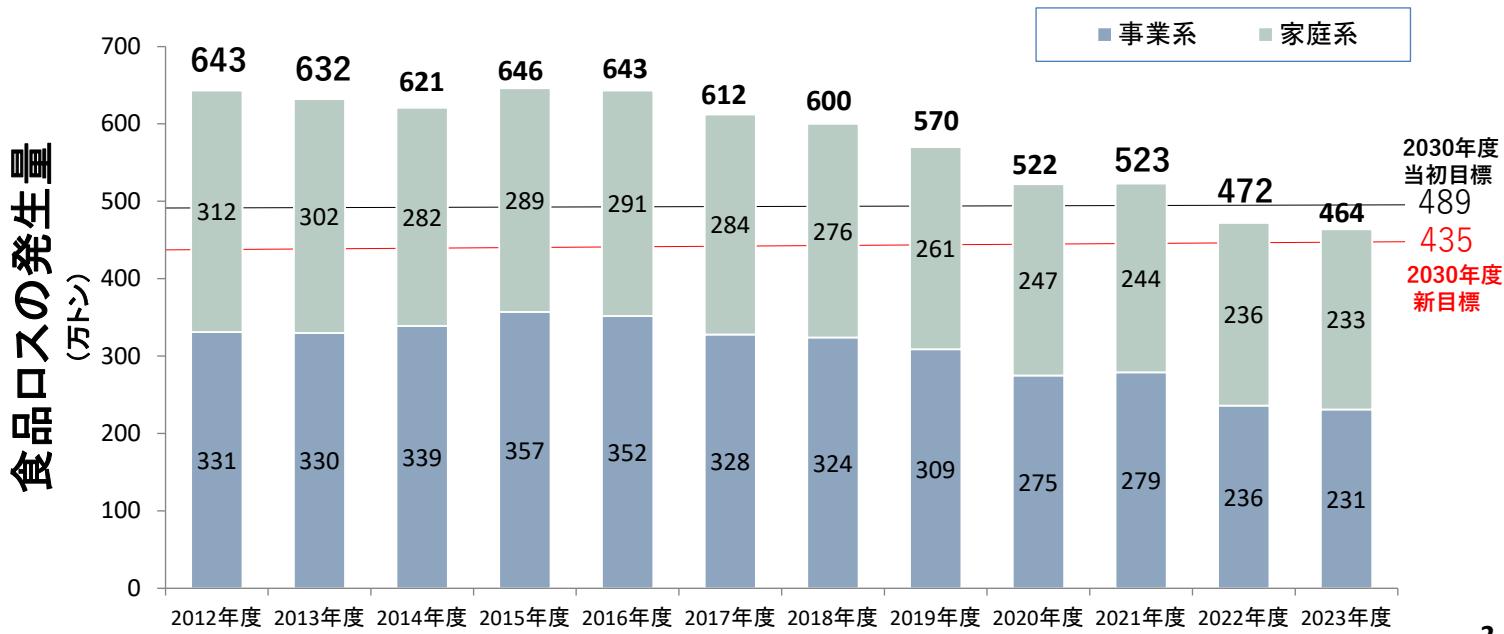
深刻な飢えや栄養不良

- ・飢えや栄養不良で苦しんでいる人々は**約7.3億人**※
※国連食糧農業機関（FAO）「THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD (2024)」
- ・5歳未満の発育阻害は**約1.5億人**※※
※※UNICEF、WHO、世界銀行
「Levels and trends in child malnutrition (2023)」

SDGsの重要な柱

- ・国連の持続可能な開発のための2030アジェンダで言及
- ・G7 農業大臣会合及び環境大臣会合（2016年）で、
各国が協調し、積極的に取り組んでいくことで合意

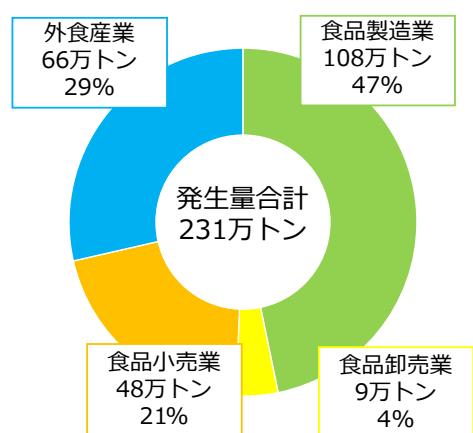
- ✓ 平成24年度より、食品ロスの発生量の詳細な推計を実施
- ✓ 令和5年度は約464万トンと、前年度から約8万トン（約1.7%）減少
- ✓ 内訳は、事業系が約5万トン（約2.1%）、家庭系が約3万トン（約1.3%）減少
- ✓ 発生量全体では、昨年度2030年度半減目標を達成。
- ✓ 今後事業系は2000年度比で60%削減、家庭系は半減（2030年度を待たずに早期達成）を目指す。※2023年度時点での削減率：事業系57.8%、家庭系46.1%



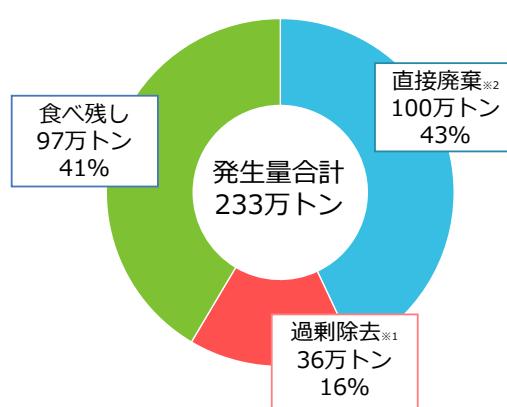
食品ロスの内訳（発生要因の内訳）

- 我が国の食品ロスは464万トン ※農林水産省・環境省「令和5年度推計」
- 食品ロスのうち事業系は231万トン、家庭系は233万トンであり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



家庭系食品ロスの内訳



製造・卸・小売事業者

- 製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる

外食事業者

- 作り過ぎ、食べ残しなどが食品ロスになる

※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

※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。

食ロス法基本方針（第2次 食品ロスの削減に関する基本的な方針）（令和7年3月25日閣議決定）

第1次基本方針において、食品ロスの削減の目標は、家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、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設定。直近2022年度の食品ロス量は家庭系・事業系ともに236万トンであり、家庭系についてはあと20万トンの削減が必要。事業系については2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、新たな目標として60%減と設定。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インバウンドの拡大など様々な状況から、更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加。

《食品ロスの削減の目標》

2000年度比で2030年度までに

①家庭系食品ロスは、50%減【早期達成】 ←あと20万トン削減
事業系食品ロスは、60%減【新規】

②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費の割合を80%【継続】

※2024年度は74.9%

食品ロス量の推移と削減目標



食品ロスの削減に関する基本的施策

※3.表彰、5.情報の収集及び提供（継続）

1. 教育及び学習の振興、普及啓発等

【新規】

- 食品ロス削減、食品寄附促進、食品アクセス確保の3つの施策を「**『食の環（わ）』プロジェクト**」として一元的に発信。
- 「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知。
- 脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「**テコ活**」の推進及びmottECOの普及啓発。
- 地方公共団体での食品ロス削減の取組状況の公表などをを通じた、地域での取組の底上げ・横展開。
- 地域等において食品ロスの削減を担う人材となる**食品ロス削減推進サポーター**の育成。
- 未就学児を対象とした食育等の取組を進めるため、保育所、幼稚園等において**栄養士や栄養教諭を配置**。
- 国際的な組織との連携を通じた先駆的事例の共有により、**国際展開を推進**。



〔食品ロス削減推進
（食の環）〕



〔サポーター育成教材〕



〔国際連携による情報共有〕

2. 食品関連事業者の取組に対する支援

【新規】

- 「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」において、納品期限の見直しや賞味期限の安全係数の見直し、大括り表示への見直しについて周知・徹底し、商慣習の見直しを推進。
- 食べ残し持ち帰りに関する留意事項について「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき周知。
- mottECO導入事例**の知見・ノウハウの周知。
- 「**食品期限表示の設定のためのガイドライン**」の改正内容の周知及び取組の促進。
- 企業における発生抑制等の具体的な取組内容〔賞味期限の年月表示化（大括り化）〕が公表される仕組みの検討。



〔食品ロス削減・食品寄附促進アプリ等の活用〕

【拡充】

- ICT、DX、AI等の新技術の活用による食品ロス削減、食品寄附促進の取組の推進。

4. 実態調査及び調査・研究の推進

【新規】

- 事業者の災害時用備蓄食料の廃棄量の実態把握と有効活用の検討。
- 家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策等の整理、地域の関係主体向け手引きの策定。

【拡充】

- 食品ロス発生量及びその経済損失・環境負荷（温室効果ガス排出量）の推計の実施。

6. 未利用食品等を提供するための活動（食品寄附）の支援等



- 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のため「**食品寄附ガイドライン**」の普及啓発。
- 一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を特定するための仕組みを構築。による食品寄附促進
- 社会全体のコンセンサスの醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生じる民事責任の在り方について、最終受益者の被害救済にも配慮した法的措置を講じることを目指す。
- 食品寄附を行う事業者の取組を促進するため、**税制上の取扱いの周知**や**企業版ふるさと納税**を活用した食品寄附の優良事例を発信。
- フードバンク団体等を介した食品寄附を促進するための**支援の強化**。

具体的な取組事例



- 食品ロス削減と食品リサイクル促進に関する知見をマニュアル、手引き等に整理し、自治体向け研修会や食品ロスポータルサイト等を通して発信し、取組の横展開を図っている。

mottECO

mottECO（モッテコ：飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行為）を実践し、得られた知見を元に、その定着と効果的な普及啓発を推進



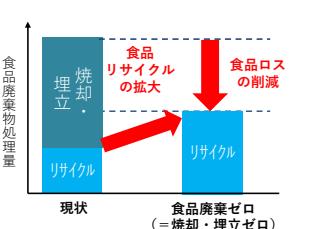
消費者向け手引き

「フードドライブ実施の手引き」などを策定し、実施時のポイント等を周知



食品廃棄ゼロエリア

- 食品ロス削減と食品リサイクルの拡大により食品廃棄ゼロ（焼却・埋立ゼロ）を目指す先行エリアを創出する
- 令和6年度までに累計12件を食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業により支援
- 食品廃棄ゼロエリア創出以外にもモデル事業を実施



自治体等への横展開

- モデル事業等の地域における取組事例を収集・整理し、マニュアル・手引き等を取りまとめて自治体等に周知
- 令和7年4月には新たに「～自治体・事業者向け～消費者の行動変容等による食品ロスの効果的な削減に向けた手引き」を公表した
- 食品ロスポータルサイトに手引き・マニュアルやモデル事業報告書等を掲載

自治体等向け 食品ロス削減のための取組マニュアル (令和6年実施実績)



○主務大臣による基本方針の改定
(令和7年3月)

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 再生利用の手法の優先順位
 - ①飼料化
 - ②肥料化（メタン化の際の発酵廃液を肥料利用する場合を含む。）
 - ③きのこ菌床
 - ④その他（メタン化等）
- 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
(食品関連事業者であって発生量が年間100トン以上の者)
- 食品循環資源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

○再生利用等の促進①

- 主務大臣による食品関連事業者の判断基準の提示（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…売れ残りを減少させる工夫
 - ・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

○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）

食品関連事業者：

- ・食品の製造、加工、卸売又は小売を業として行う者
- ・飲食店業その他食事の提供を伴う事業として政令で定めるものを行なう者（沿海旅客海運業、内陸水運業、結婚式場業、旅館業）

食品循環資源の再生利用等の手法に関する優先順位

- 食品リサイクル法では、①発生抑制する ②再生利用する ③熱回収する ④減量する が食品循環資源の再生利用等に取り組むときの優先順位となる。
- 現行の再生利用等の手法に関する優先順位は、**食品循環資源の有する成分や熱量（カロリー）の有効利用**の観点から定められており、**最も有効に活用できる飼料化及び肥料化を優先的に選択することが重要**。

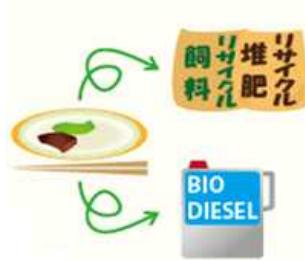
優先順位



1 発生抑制する

生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、まずは発生抑制に取り組む。

食品ロス
の削減



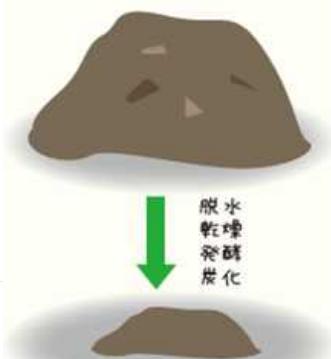
2 再生利用する

飼料、肥料、きのこ菌床、炭化製品（燃料又は還元剤としての利用）、油脂・油脂製品、エタノール・メタンの原材料として再生利用する。



3 熱回収する

焼却して熱回収をする。ただし、条件は①再生利用施設が離れていること、②メタンやバイオディーゼルと同等の以上のエネルギーを回収できること。



4 減量する

脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄物処分を容易にする。

- 食品製造業から排出される廃棄物は、均質で量が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料へのリサイクルが適している。
- 外食産業から排出される廃棄物のうち、食べ残し等は家畜に対して有害なものが混入する可能性があるため、飼料へのリサイクルに不向きなものが多く、比較的分別が粗くても対応可能なメタン化が有効。

業種	食品廃棄物の種類	分別のレベル	リサイクル手法	メリット	デメリット
食品製造	●大豆粕・米ぬか ●パン・菓子屑 ●おから等 ●製造残さ（工場） ●返品・過剰生産分	↑ 容易	飼料化 肥料化（堆肥化） メタン化	飼料化 ・畜産農家におけるエコフィードの利用拡大により、需要は堅調	・異物除去や食品残さの品質管理・成分分析等が必要
食品卸・小売	●調理残さ（店舗） ●売れ残り（加工食品） ●〃（弁当等）			肥料化 ・初期投資が少なく技術的なハードルが低いことから新規参入が容易	・最終製品価格が安く、需要も必ずしも多くないため利益を上げにくい
外食	●調理屑（店舗） ●食べ残し（店舗）			メタン化 ・他のリサイクル手法に比べて、比較的分別が粗くても対応が可能	・設備導入が高コスト ・副産物利用の方法に検討が必要で、処理する場合にはコストが必要
家庭	●調理屑 ●食べ残し	↓ 困難			

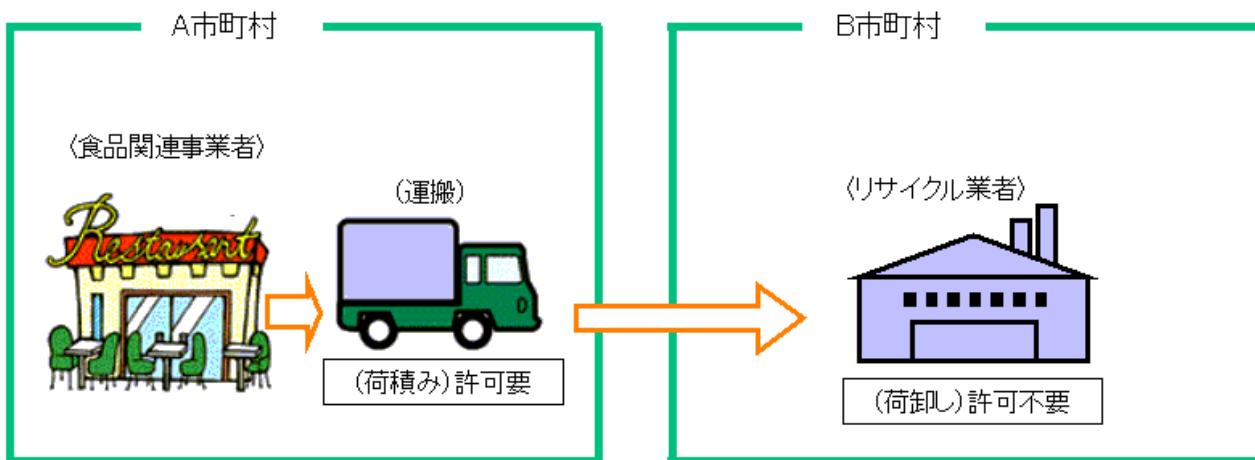
※ 食品廃棄物の種類によっては、リサイクルに不向きなものもある

※エコフィードとは、食品廃棄物等及び農場残さを利用して製造された家畜用飼料の総称

8

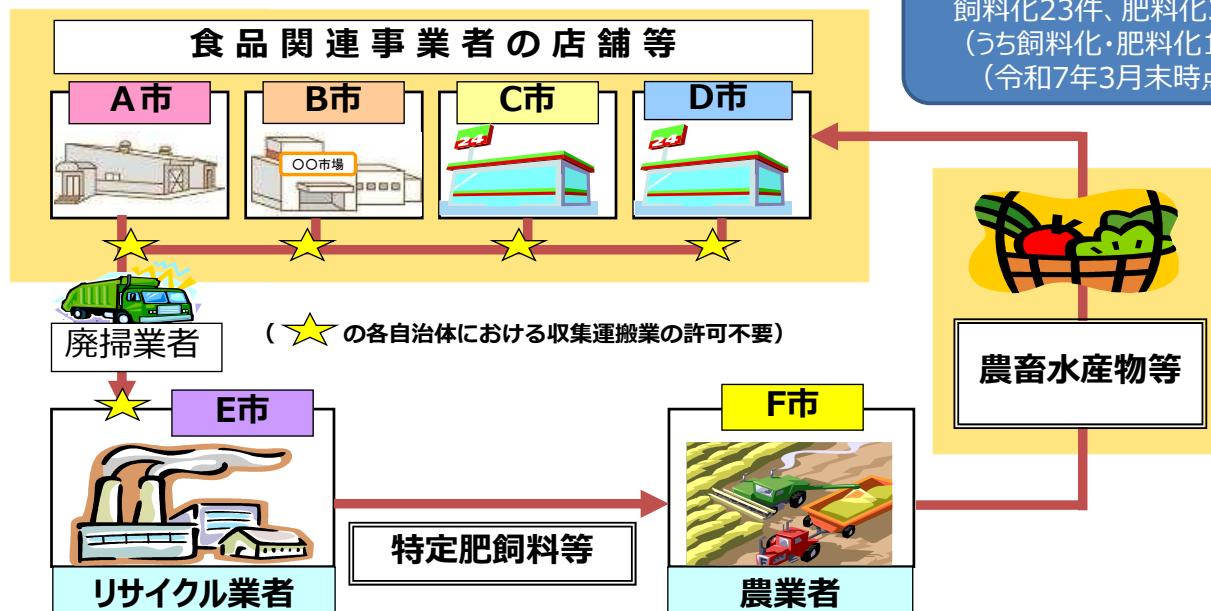
登録再生利用事業者制度

- 食品循環資源の再生利用の委託先となるリサイクル業者の育成を図る制度
- 廃棄物処理法の特例
 - ・荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
 - ・一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃
- 肥料取締法・飼料安全法の特例
 - ・都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



登録事業場数：148事業場（令和7年3月末時点）

- 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。）が不要となる特例の活用が可能。



平成29年3月21日付け廃対課長・産廃課長通知（3.21通知）

10
11
環境省

「廃棄物処理に関する排出事業者責任の徹底について（通知）」

1. 排出事業者責任とその重要性

排出事業者は、その廃棄物を適正に処理しなければならないという重要な責任を有しており、その責任は、その廃棄物の処理を他人に委託すれば終了するものではなく、許可を受けた業者等の廃棄物を適正に処理することができるとして認められている者に委託しなければならない。排出事業者責任に関する各規定の遵守を改めて認識する必要。

2. 規制権限の及ばない第三者

排出事業者は、委託する処理業者を自らの責任で決定し、処理委託内容の根幹的内容は、排出事業者と処理業者の間で決定するものであり、排出事業者として自らの責任を果たす観点から、これらの決定を第三者に委ねるべきではないこと。これらの内容の決定を第三者に委ねることにより、排出事業者責任の重要性に対する認識や排出事業者と処理業者との直接の関係性が希薄になるのみならず、あっせん等を行った第三者に対する仲介料等が発生し、処理業者に適正な処理費用が支払われなくなるといった状況が生じ、委託基準違反や処理基準違反、ひいては不法投棄等の不適正処理につながるおそれ。

※以上2点について、都道府県、市町村だけでなく、排出事業者、廃棄物処理業者にも周知

現在もなお重要な課題であり、引き続き環境省ウェブサイトにて
排出事業者責任の徹底について周知を図っている

排出事業者責任の徹底について

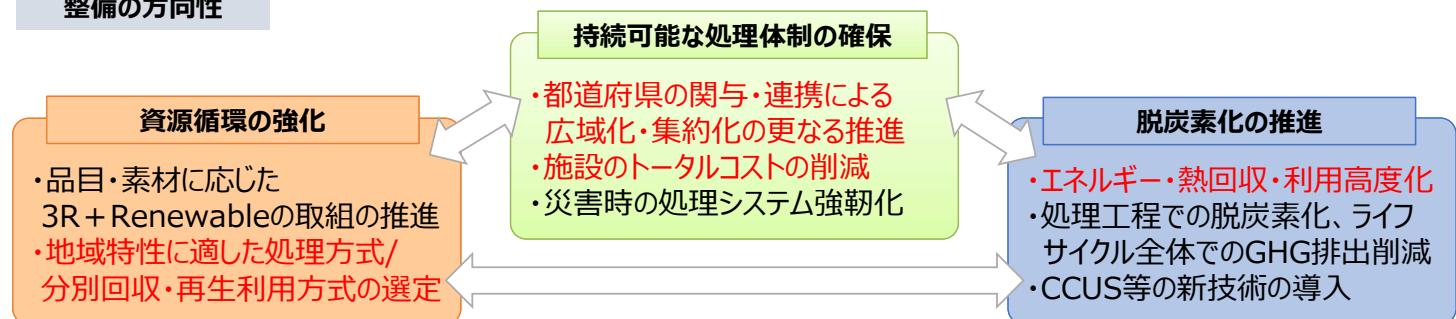
<https://www.env.go.jp/recycle/waste/haisyutsu.html>



今後の一般廃棄物処理施設整備について

- 一般廃棄物処理施設整備は、人口減少・少子高齢化下においても適正処理を通じた生活環境保全のために必要不可欠であり、中長期的な視点に立ち、災害時も含めた持続可能な処理体制の確保が不可欠。
- 3R+Renewable（バイオマス化・再生材利用等）の取組を含む資源循環の強化が重要。
- 2050年カーボンニュートラル（CN）に向け、一般廃棄物処理に伴う温室効果ガスの削減、エネルギー・熱回収の高度化、将来的なCCUS等の新技術の導入等の取組が必要。
- こうした課題等に対応するため、令和5年6月に新たな「廃棄物処理施設整備計画」を閣議決定。同計画に基づいて以下の視点から、より効果的・効率的な施設整備を推進していく。

整備の方向性



※それぞれの要素は密接に関わっているため複数の役割を持つが、代表的な役割に分類している。

具体的な対応策

以下の対応策について、財政的・技術的支援の段階的な見直し・拡充を実施

- 都道府県の長期的な広域化・集約化計画の策定、先進的な広域化・集約化の促進
- 施設規模の適正化、更新需要の平準化
- 資源循環強化等の観点からの効果的な分別回収・再生利用の促進
- エネルギー回収効率等のより高い施設整備の推進、官民連携による施設整備の推進
- CO2分離回収等の技術開発の推進

12

一般廃棄物処理施設整備の方向性(②資源循環の強化)

- 一般廃棄物処理についても3R+Renewableをはじめとする資源循環強化が必要不可欠であり、適正処理を前提に、選別や再資源化技術の高度化・高効率化や分散型の資源回収拠点の整備等の観点が重要。
- その際、収集・回収から循環・再生利用、処分まで処理システムを一体的に捉えることが重要であり、資源循環施策の動向等も踏まえ、自治体による資源循環の一層の推進を後押しする方策を講じることが必要。
- また、一地方自治体では十分な資源循環が困難な場合に対応し、施設の広域化・集約化のほか、地方自治体が主導する官民の連携処理により廃棄物等の発生状況や再生資源の利用先などの地域特性を踏まえた資源循環の推進が必要。

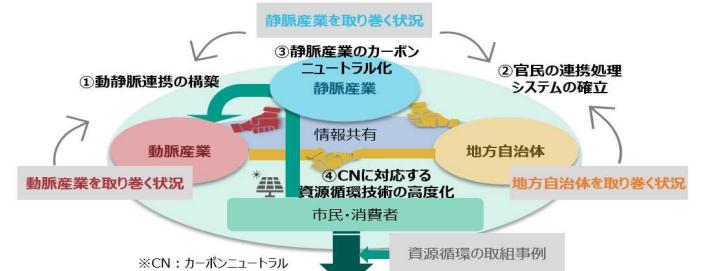
＜最新の施策動向・課題を踏まえた資源循環の強化＞ <(参考)目指すべき脱炭素型資源循環システムのイメージ>

(施策動向)

- 2021年8月 廃棄物・資源循環分野における2050年温室効果ガス排出実質ゼロに向けた中長期シナリオ（案）
- 2022年4月 プラスチック資源循環促進法施行
- 2023年6月 廃棄物処理法基本方針・廃棄物処理施設整備計画
- 2024年8月 第五次循環型社会形成推進基本計画

(主な課題)

- 製品プラスチックの分別回収の促進
- 生ごみ・廃食用油・剪定枝等の廃棄物系バイオマスの分別収集・再資源化の推進
- リチウム蓄電池に起因する火災発生抑制 等



脱炭素化資源循環システムに係る類型

類型に応じて想定される取組内容

①動静脈連携の構築	企業や業種の垣根を越えて、動脈企業と静脈企業が目標を共有しつつ、素材や物品の性質に応じた循環の輪を形成する動静脈連携を構築する取組
②官民の連携処理システムの確立	地方自治体が、自らの地域の将来や特徴、市民・消費者の行動等を踏まえつつ、民間活力も活用しながら、資源循環をリードする官民の連携処理システムを確立する取組
③ 静脈産業のカーボンニュートラル化	廃棄物処理業等において省エネ型の廃棄物処理設備の導入や改修を通じて、静脈産業のカーボンニュートラル化を図る取組
④カーボンニュートラルに対応する資源循環技術の高度化	高度な分離・再資源化技術を用いて、今後増加する再エネ設備や重要資源の循環利用を行う取組

(今後の取組方針)

- 施策動向・課題にも対応した資源循環の更なる推進を促す方策（分別区分等の提示・普及含む）
- 3R+Renewableの推進（焼却せざるを得ない廃棄物からのエネルギー回収を含む）
- 資源循環が困難な場合での官民の連携処理

13

【一般廃棄物処理システム指針】

- ・一般廃棄物の標準的な分別収集区分及び適正な循環的利用や適正処分の考え方等を示し、それにより市町村が廃棄物の減量その他その適正な処理を確保するための取組を円滑に実施できるようにすることを目的とし平成19年6月に策定され、平成25年4月に改訂。**令和7年3月に脱炭素化や資源循環の促進といった廃棄物処理システムを取り巻く社会情勢の動向等を考慮し一部改訂。**
 - ・一般廃棄物処理システム指針では、「標準的な分別収集区分及び回収方法の考え方」、「資源循環の方向性と適正な循環的利用・適正処分の考え方」、「一般廃棄物処理システムの評価の考え方」、「循環型社会形成に向けた一般廃棄物処理システム構築のための取組の考え方」などを示している。

【令和7年3月改訂の背景と概要】

- ・プラスチック資源循環促進法の施行に伴う製品プラスチックの分別収集・再商品化の促進、生ごみ・廃食用油・剪定枝等の廃棄物系バイオマスの分別収集・再資源化の推進、リチウム蓄電池等に起因する火災発生抑制といった、一般廃棄物の適正処理・資源循環を取り巻く社会情勢の動向に対応する必要性が高くなつたことを踏まえて改訂。
 - ・改訂の主な内容としては、標準的な分別収集区分として、**製品プラスチック、バイオマス（生ごみ・廃食用油・剪定枝）、リチウム蓄電池やリチウム蓄電池を使用した製品**を定めたこと。また、分散型資源回収拠点をはじめとする回収方法についても明示化した点が挙げられる。



改訂内容に対応する制度的措置として令和7年度から以下を実施。

- ・市区町村が実施する可燃物（生ごみ、剪定枝、廃食用油）の分別収集及び分別収集物の再資源化に要する経費について、特別交付税措置の設立。
 - ・循環型社会形成推進交付金等における分散型資源回収拠点の整備事業への支援

14

資源循環型の一般廃棄物処理システムの構築に係る特別交付税措置について

【直近の経緯】

- ・一般廃棄物処理施設整備の支援において、適正処理を確保しつつ発生抑制・分別・再資源化等の推進による焼却量削減の取組みを進め、資源循環型の一般廃棄物処理システムの構築を促進することが強く求められている。
 - ・令和6年8月に閣議決定した第五次循環型社会形成推進基本計画においても、地域特性を活かした廃棄物の排出抑制・循環利用の状況を把握する指標の一つとして1人1日当たりごみ焼却量の数値目標（2030年度に約580g）が新たに設定された。
 - ・一般廃棄物の再資源化に重要な役割を果たす廃棄物の分別区分の在り方については、現在、拠点回収や品目ごとの分別回収の実施状況、再生利用の実態把握を通して、一般廃棄物処理システム指針を令和7年3月に一部改訂。

※廃食用油に関しては、分別収集に要する費用のみ措置予定。

特別交付税措置のイメージ

※財政力補正あり

具体的には、環境省が可燃物（生ごみ、剪定枝、廃食用油）の分別収集又は再資源化を実施している市区町村に対し今後実施する調査を踏まえ、一律の単価（円/t）を設定（X及びY）。これに各市区町村が収集・再資源化した量（A及びB）を乗じて額を算出する。

■国と地方が協働・共創して2050年までのカーボンニュートラルを実現するため、特に地域の取組と国民のライフスタイルに密接に関わる分野を中心に、国民・生活者目線での実現に向けたロードマップ、及び、それを実現するための国と地方による具体的な方策について議論する場として、「国・地方脱炭素実現会議」を開催。

■令和3年6月9日に「地域脱炭素ロードマップ」を決定。

3-2. 重点対策⑥資源循環の高度化を通じた循環経済への移行

「食品廃棄ゼロエリア」の創出を重点対策の1つとして位置づけ



第3回 国・地方脱炭素実現会議（令和3年6月9日）（出典：首相官邸HP）

プラスチック資源の分別収集、食品ロス削減、食品リサイクル、家庭ごみ有料化の検討・実施、有機廃棄物等の地域資源としての活用、廃棄物処理の広域化・集約的な処理等を、地域で実践する。

創意工夫例	<ul style="list-style-type: none"> ごみ半減プラン（食品ロス削減のため、食べ残しゼロ推進店舗認定制度や販売期限の延長の取組） 食品ロス削減推進計画（消費者・事業者・行政等の連携協力による食品ロス削減） 地域で発生した有機廃棄物を地域資源として活用（家庭の生ごみのバイオガス化）
絵姿目標	<ul style="list-style-type: none"> 市民・事業者と連携した環境配慮設計製品（省資源、リユース可能、分別容易、再生材やバイオマスプラスチック等への素材代替等）の利用やワンウェイ・プラスチックのリデュース、市町村、製造・販売事業者、排出事業者によるプラスチック資源の回収・リサイクルが一連的に進んでいることを目指す 食品ロス量が、2030年度までに2000年年度比で半減するとともに、発生する食品廃棄物については食品循環資源としてリサイクルが進み、食品廃棄ゼロとなるエリアが創出されることを目指す 廃棄物処理や下水処理で得られる電気、熱、CO₂、バイオガス等の地域での活用が拡大することを目指す 等
主要な政策対応	<ul style="list-style-type: none"> プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律により、製品の設計からプラスチック廃棄物の処理までのライフサイクル全般で、3R+Renewableの取組を包括的に促進 飲食店における食べ残しの持ち帰り（mottECO）やフードドライブ、災害用備蓄食品の寄附、事業者による商慣習の見直し等の食品ロス削減及び食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロエリアの創出を推進 国民の暮らしに身近な家庭ごみの分別・抑制を図り有効な子供の「アーティスト」の育成によるごみ分別・減量・有料化の手引き等を活用し推進 リユースやリサイクルに係る手間を減らすため、事業者・自治体と連携し、住民にとって利用しやすくなるよう、排出ルートの多様化やその周知を推進 廃棄物処理を通じて地域に新たな価値を生み出すなど、地域循環共生圏を踏まえた資源循環のモデルを提示し、廃棄物を地域の資源として活用する取組を推進 等
具体的な事例	<ul style="list-style-type: none"> 日野市 プラスチック製容器包装・製品の一括回収 京都市等 新・京都市ごみ半減プラン（食品ロス削減のため、販売期限の延長を推進） 富山県 消費者・事業者・行政等の連携協力による食ロス削減の推進計画 等

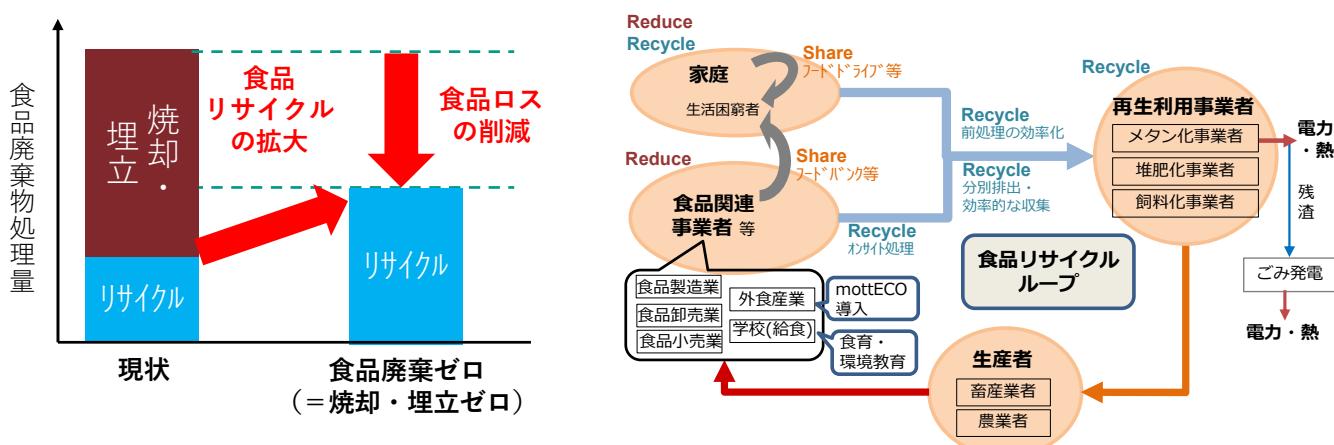
（出典）地域脱炭素ロードマップ【概要】（国地方創生会議）より転載

https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/datsutanso/pdf/20210609_chiiki_roadmap_gaiyou.pdf

食品廃棄ゼロエリア構想の概要

飲食店における食べ残しの持ち帰り（mottECO）やフードドライブ、災害用備蓄食品の寄附、事業者による商慣習の見直しなどの食品ロス削減対策及び食品循環資源のリサイクルにより食品廃棄ゼロを目指す先行エリアを創出する。

食品廃棄ゼロの達成イメージ



- 「エリア」は、スーパーマーケットの1店舗、複数店舗が入った商業施設等の点単位から、商店街や温泉街、コミュニティ等の小さな面単位、飲食チェーンの複数店舗等の企業単位を想定。
- 小さな単位であっても、「廃棄ゼロ」を達成することで得られる成果や知見の横展開、エリアの拡大を図る。



使用済み製品等のリユース、サステナブルファッショント、食品ロス削減、プラスチックリサイクルの推進による循環型社会実現支援事業



【令和7年度補正予算（案） 526百万円】

リユース、サステナブルファッショント、食品ロス削減、プラスチックリサイクルの推進等による循環型社会の実現に向けた支援により、地域資源を活用し、全国の地域に強い経済と豊かな生活環境を創出します。

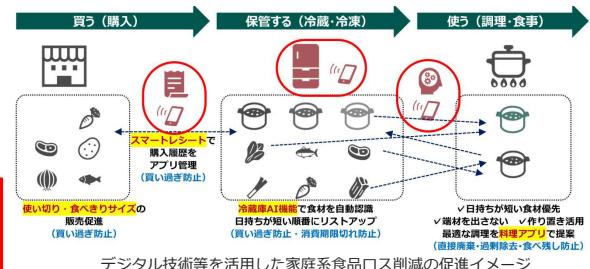
1. 事業目的

- 物価高騰対策にも資する資源循環促進事業への支援を行う。
- 使用済み製品等のリユース及びサステナブルファッショントの推進に向けた支援を行う。
- 食品廃棄物等の発生抑制と食品循環資源の再生利用等の地域実装を支援する。
- 動脈産業と静脈産業の連携を推進し、プラスチック再生材を使用したプラスチック製品の製造を拡大する。

2. 事業内容

- 物価高騰対策にも資する資源循環促進事業
 - 自治体が行うリユース等の促進に関する取組について支援を行う。
 - リユースが進みにくいEVバッテリーに関するリユース促進の支援を行う。
- 使用済み製品等のリユース及びサステナブルファッショントの推進
 - 消費者が利用しやすいリユースの新たなビジネスモデルや、回収後の資源活用まで見据えたシステム構築に取り組む自治体等を対象にモデル事業の実施支援等を行う。
- 食品ロス削減対策及び食品リサイクルシステムの地域実装の支援
 - 食品ロス削減に向けた課題を明確にすることで、自治体の家庭系食品廃棄物・食品ロス排出状況の把握に向けた発生量調査・組成調査等を支援する。
 - デジタル技術等を活用した家庭系食品ロス削減対策及び食品リサイクル事業者等の関係者間連携による食品リサイクルシステムの地域実装支援を図る。
- プラスチック再生材利用拡大に向けた動静脈連携事業の推進
 - プラスチック再生材利用拡大に向けた施策を推進するため、調査分析および専門家の参加する検討会を実施する。

4. 事業イメージ



3. 事業スキーム

- 事業形態 請負事業
- 請負先 民間事業者・団体等
- 実施期間 令和7年度



東京都八王子市による地域のデジタルプラットフォームを活用した不要品のリユース実証事業

動静脈連携によるプラスチック再生材の使用の推進

参考資料（モデル事業の事例）

20

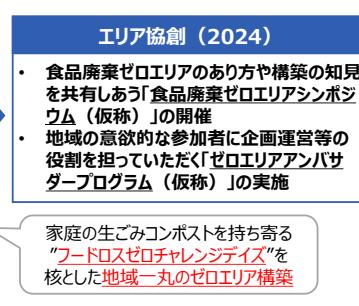
地域とともに実現する食品廃棄ゼロエリアプロジェクト2024 (エイチ・ツー・オーリテイリング株式会社)



- 2022~23年に兵庫県川西市において確立した地域住民によるコンポスト実践企画を軸として、**消費者、地域事業者、行政等が一体となり、食品廃棄ゼロエリアの創出・拡大を図る。**
例えば兵庫県宝塚市では、堆肥を「宝交早生苺」の栽培に活用し、**地域活性化にもつなげる。**
- エリア間の協創を図ることを目的とし、今後の更なるゼロエリア創出に向けたシンポジウムの開催や、地域住民に取組への主体的な関与を促す「ゼロエリアアンバサダープログラム」を実施する。

事業の全体像

- ✓ コンポスト実践企画は、生ごみ投入量や気づきの参加者同士の共有、できた堆肥を「オープンで見える場所」に活用する等により、参加者自身が気づきを得て、行動が定着するような工夫を行う。
- ✓ 参加者が楽しみながら、意義を感じながら取り組んでいただくため、画一的ではなく、地域性や関心などに応じた様々な企画を実施する。



取組のイメージ



地域事業者や行政が一体となり、持続的な地域の活動として根付かせる

- エイチ・ツー・オーリテイリング株式会社
- 株式会社地球labo
- 一般社団法人フードサルベージ
- 大手前大学 坂倉研究室
- 兵庫県川西市、兵庫県宝塚市
- 銀座ミツバチプロジェクト、甲子園大学
- 梅田一丁目エアマネジメント、阪神園芸株式会社、兵庫県立大学、淡路景観園芸学校

事業結果

*「令和4年度 地方公共団体及び事業者等による食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業等」・「資源循環シンポジウム」には、行政・企業・個人など125名の参加
「令和5年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等」採択事業

・「フードロスチャレンジデイズ」には、164世帯、495名が参加、食品残さ約600kgを堆肥化

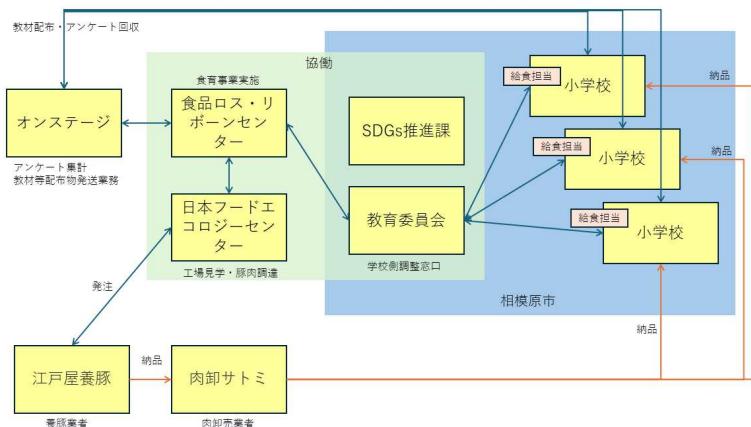
21

相模原市立小学校における食品廃棄ゼロエリア事業 (一般社団法人 食品ロス・リボーンセンター)

- 相模原市内の小学校を主な対象とし、食品廃棄ゼロエリアの達成に向けた電子教材による出前授業を行った。また、発した給食残渣を飼料化し、同飼料で育てた豚肉を用いた給食（SDGs給食）を提供した。
- 給食残渣のうち油分・塩分等が多く飼料の原料となることが難しいとされる食材（例：揚げかす等、給食残渣全体の約8%）を飼料の原料としても、生成される飼料の栄養に大差はないことがわかった。
- 食品リサイクル施設の親子見学会や相模原SDGs EXPOの展示を通じ、市民の食品ロスへの認知度向上に努めた。
- 今後は相模原市内の小学校で取組を展開・普及させるため、電子教材の活用ガイドの提示等に取り組むことを検討。

事業の全体像

相模原市内の小学校を中心に、食品廃棄ゼロエリアの達成に向けた授業等（電子教材作成、親子工場見学、SDGs給食の食育、出前授業）を行った。また、給食残渣の再生利用の推進に関する調査・研究を、株式会社日本フードエコロジーセンターの協力のもと行った。



詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

取組の様子



小学生用デジタル教材作成



事業結果

- ・作成した学習教材を用いて市内9校を対象に出前授業実施
- ・給食残さのうち、飼料化に向かないもの（揚げかす・ネギ等）2.6kgをメタン化実施 22

マリーナ内レストラン事業における食品ロス削減と地域内完全循環エコシステム確立、環境教育とサステナブルツーリズムおよびフードドライブの実現（NPO法人 リビエラ未来創りプロジェクト）

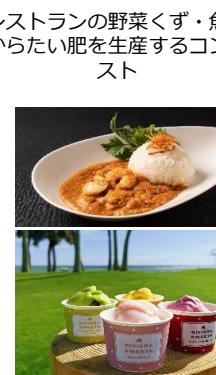
- 持続可能な食品消費と生産プロセスの確立を目指し、域内での完全循環エコシステム（完全リサイクルループ）創出をめざす。
- コンポストによる堆肥化、地域契約農家との連携による地域経済活性化と堆肥を活用したサステナブルな野菜生産と再利用を推進。
- 更に、レストランの食べ残しを減らすためのmottECOキャンペーンを実施、食品の賞味期限が近いものをフードバンクへ寄付するフードドライブの促進、環境教育プログラムの開発及び様々な影響力ある団体からの視察受入、地域学校への出張授業、サステナブルツーリズムの推進を通じて、社会全体での食品廃棄ゼロの意識向上に努める。

事業の全体像



詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

取組の様子



食品ロス削減に貢献するアップサイクル商品の開発

食品の賞味期限が近いものをフードバンクへ寄付するコンポストの空調補助によるフードドライブの促進

- 三友グループは2008年より「コーヒー豆かす」のリサイクルに取り組み、スターバックス様をはじめとする外食企業の食品リサイクル率の向上に向けた取り組みを推進している。
- 昨今、食品関連事業者以外からも「コーヒー豆かす」の再資源化の相談が増えていることから、「コーヒー豆かす」を、排出者側で肥料・飼料の原料（Niji Coffee）の製造（乾燥）を行うことで性状を安定させ、宅配便で送るスキームを開発、2023年より実証試験を渋谷区で開始、今般モデル事業として取り組み。
- 30事業所から原料ベースで約1.9トント（廃棄ベースで3.2トント）を回収、再資源化を実施した。今後は都心部を中心に展開する。

事業の全体像

オフィス等から出る「コーヒー豆かす」を排出者の従業員が乾燥工程を行うことで、性状を安定、良質な肥料・飼料の原料として利用。肥料・飼料を利用した一次産業者からの生産物をオフィスへ戻すことで、資源循環を実現しています。

■SAIKAI COFFEE for Office 全体像



■取り組み実施から実現すること



■スキームの検証

電気乾燥を行うということへのLCA的にGHG負荷削減に貢献するかの確認
⇒ LCA算出の専門企業のアドバイスから算出 ⇒ 乾燥工程により負荷軽減効果あり
廃棄物処理法上の整理
⇒ 各自治体へ説明 ⇒ 大半の自治体が問題なしの見解

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

取組の様子

■導入時説明



■セミナー開催



導入時説明・セミナーを開催

■飼料製造



■飼料給餌からおかれり便で牛乳を戻す



肥料・飼料製造から生産物を戻す (農作物は来期)

■取り組み



■安定した性状



排出者の取り組み

■GHG負荷軽減検証



GHG負荷軽減検証

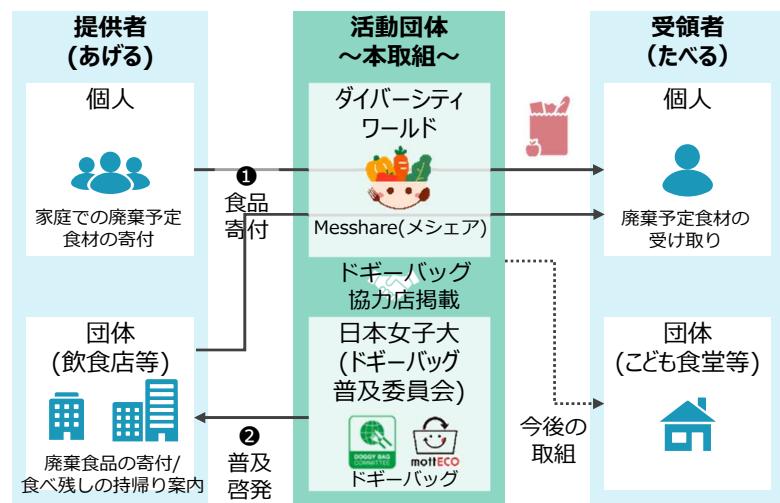
24

食品廃棄ゼロエリアの全国拡大を見据えた、フードバンクポータルアプリ「Messhare（メシェア）」の産官学NPO連携による実証実験（PRキャンペーンと効果検証）（NPO法人 ダイバーシティワールド）

- 廃棄寸前食品を寄付できるオンラインプラットフォーム「Messhare（メシェア）」を通じて家庭・事業の食品ロスを削減する取組を波及させるため、自治体等と連携したPRキャンペーンを実施。
- アプリ利用1,000ユーザー達成。認知拡大に向けたチラシ配布(1,000人)やSNS広告(3,000人)を実施。
- 恒常的な取組定着に向け「特定地域での集中展開」と「食品企業等とこども食堂の接続」を今後実施。

事業の全体像

廃棄予定食品をMesshareを通じて寄付する取組の普及とともに、飲食店で食べ残した時に持帰るドギーバッグ活動を各所でご案内



取組の様子



「練馬まつり」でのPR活動



「府中環境まつり」でのPR活動



「西荻マイロード」での普及活動 チラシ・ステッカー等を配布



本事業において各販促物を制作

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

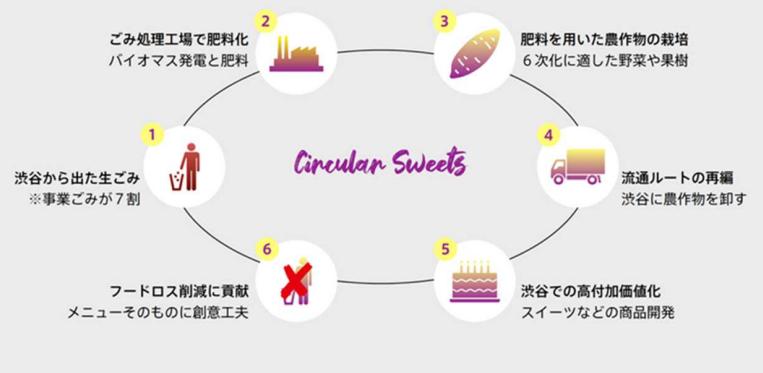
25

- 渋谷の事業系生ごみをリサイクル施設が再生した肥料で育てたさつま芋から、菓子製品を開発・製造
- 菓子工場との連携によりフードロスを減らす製造工程を開発し、歩留率89%を実現（目標90%）
- 食品加工場でのさつま芋の一次加工で生じる皮類を資材として実証実験を行い、培養土に活用する堆肥成分を生成
- サーキュラーエコノミー（循環型経済）の仕組みを生かした商品の販売（累計販売数209個）、及び意識調査（累計対象者140名）を実施

事業の全体像

「サーキュラースイーツ®」は廃棄物の再利用+農作物の6次化+フードロスの削減を同時に実現する食品産業モデルです。

サーキュラースイーツ®のモデル



取組の様子



さつまいもバタースpread



FLOWER SWEET POTETO



製品の製造工程の検証



イベントでの出展・調査

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

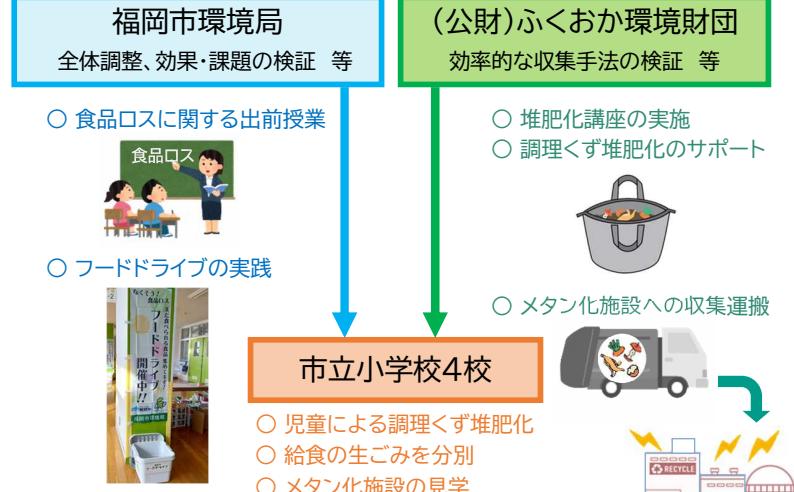
26

食品廃棄ゼロスクールモデル事業（福岡市）

- 小学校給食から発生する食品廃棄物（現状は焼却処理）をゼロにするため、モデル校において食品ロス削減の取組み、調理くずの堆肥化、食品廃棄物のメタン化による資源化を試行。
- 食品ロス削減と堆肥化による児童の環境意識向上の効果を確認できたため、実施校拡大に取り組む。
- メタン化については収集運搬に課題があるため、他の食品廃棄物排出事業者を含む効率的な収集ルートの構築に向け引き続き検討。

事業の全体像

モデル校（市立小学校4校）の協力のもと、小学校での堆肥化講座等のノウハウを持つふくおか環境財団と連携し、給食から発生する食品廃棄物ゼロに向けた様々な取組みを試行。



取組の様子



①食品ロスに関する出前授業



②フードドライブの実践で寄付いただいた食品



③児童による調理くずの堆肥化



④分別された給食の生ごみ（メタン化施設へ収集運搬）

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

27

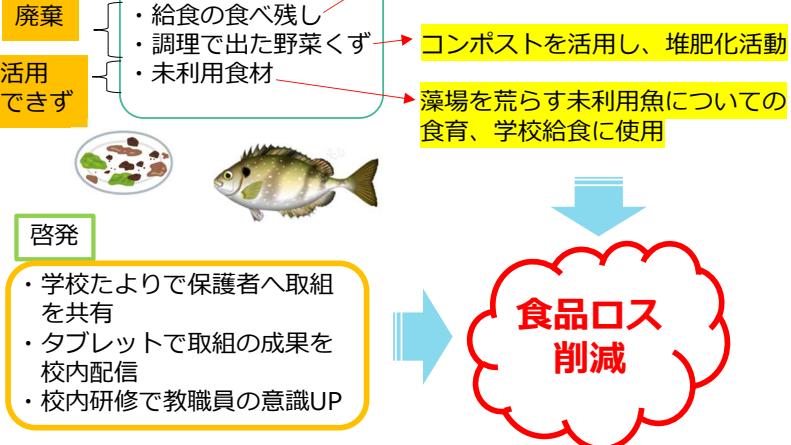
伊賀市流 ICT等を活用したかん食の術 ～感謝の心で 完食できる 地球環境にやさしい学校を目指して～ (三重県)

- モデル校（伊賀市内の小学校3校）において、栽培学習や体験学習、出前授業、電子書籍を活用した学習を通じて給食の食べ残しを減らす取組を実施。また、**食品廃棄物の再生利用（堆肥化）**や**未利用食材の活用も行い、食育を推進。**
- 学校給食における**残食率3.2%減少**（モデル校のうち1校について、9月、12月、同メニューで比較した結果）。
- 今後は県主催の講習会や県内食育・学校給食担当者会で今回の実践内容を共有し他地域での展開を推進。

事業の全体像

食育や体験学習等を通して、従来は食品ロスとなっていたものについて学習し、削減してくための取組を実施。

<従来>



啓発

- ・学校たよりで保護者へ取組を共有
- ・タブレットで取組の成果を校内配信
- ・校内研修で教職員の意識UP

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)

取組の様子



①体験学習（牛舎訪問）



②コンポストによる堆肥化



③電子書籍による学習



④未利用魚の食育、学校給食使用

事業結果

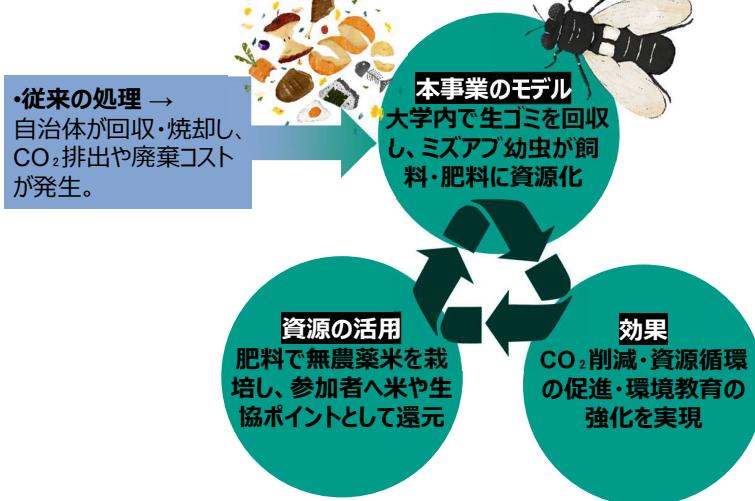
- ・教職員のうち71%が本事業を通して食品ロス削減に係る学習が必要と回答
- ・ICT教育を通して、児童の好き嫌いが改善したと回答した教職員が約6割

ヤマダイミズアブ企画：生ゴミ→資源化循環プロジェクト：“山大生・教職員の自宅生ゴミ”が“持続可能で環境に配慮した無農薬米”になって帰ってくる！（ヤマダイミズアブ）

- 生ゴミの回収・資源化：学生・教職員の自宅生ゴミを回収し、**ミズアブ幼虫による分解を実施。**
- CO₂削減効果：焼却処理を削減し、CO₂排出量低減の見込み。（今後も様々な観点から検証を継続）
- 参加者の意識向上：80%以上が「資源化の重要性を理解」、70%が「継続希望」。
- 還元と満足度：**資源化肥料で栽培した無農薬米を還元**し、大半の参加者が満足と回答。
- 環境教育の推進：授業・ワークショップを通じ資源循環の意識を醸成。持続可能な行動変容を促す。

事業の全体像

従来は自治体が回収していた山形大学学生と職員の自宅生ゴミをヤマダイミズアブが資源化。無農薬米を栽培・還元する循環型モデルを構築。



取組の様子



月平均100kgの持込



①持ち込まれる学生・職員の自宅生ゴミ

②ヤマダイミズアブアラボで資源化処理



③資源化肥料で米を無農薬栽培（参加者に還元）



④資源化システムを環境教育にも応用

事業結果

- ・回収した食品廃棄物約500kgをミズアブ幼虫により処理
- ・事業期間内に10件以上のメディア広報にも取り上げられている

詳細は：環境省「食品ロスポータルサイト」
(<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss>)