



Reducing Food Loss in Japan 「食品ロス」を減らせ

Current Situation, Issues and Perspective in Japan
日本の現状、課題、展望

13th, Sep 2019

FPCJ Press Briefing

Faculty of Business Management, Aichi Institute of Technology/ Doggy Bag Committee

Tomio Kobayashi

自己紹介

1973年5月：富山県射水郡小杉町生まれ

1991年3月：富山中部高等学校卒業

商社、シンクタンク、短大勤務を経て

2015年4月～：愛知工業大学経営学部准教授

2017年4月～：愛知工業大学経営学部教授

博士（農学、名古屋大学、2003年）

博士（経済学、名古屋市立大学、2015年）

専門分野：流通・マーケティング論

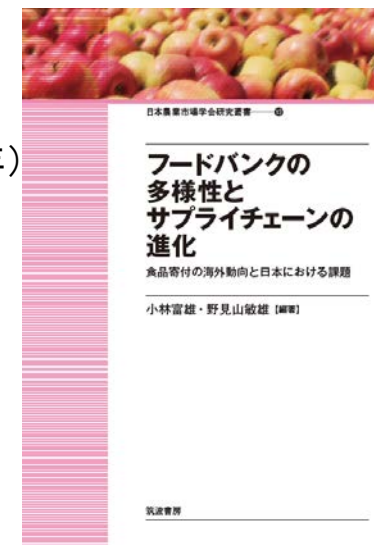
- ・ドギーバッグ普及委員会理事長（2015年～）
- ・愛知県食の安全・安心推進協議会副会長（2015年～）
- ・名古屋市市場取引委員会委員北部水産部会長（2015年～）
- ・名古屋市環境審議会委員（2018年～）
- ・東京都食品ロス削減パートナーシップ会議（2017年～）
- ・環境省食品ロス削減に関する検討会委員（2017年）、環境省食品リサイクルに関する検討会委員（2018年）
- ・環境省・農林水産省 エコアクション21食品関連事業者向けGL改訂WG委員（2017年）
- ・環境省中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会委員（2018年～）
- ・消費者庁：食品ロス削減のための戦略企画会議（外食分野）（2019年～）

著書『改訂新版 食品ロスの経済学』（2018年）農林統計出版（3版決定）

『フードバンク 世界と日本の困窮者支援と食品ロス対策』（2018）明石書店

『フードバンクの多様性とサプライチェーンの進化』筑波書房（7/5発売）

“*Economics of Food Loss and Waste*” (Publishing)





Agenda

1. 日本^の食品ロス関連制度の特徴と課題
2. 日本^の食品ロス対策
3. 2030年に向けた日本^の展望

Awareness of previous food loss issues/ かつての食品ロス問題



er, 1917, Ministry of Food (UK). Similar posters were
coognition that the waste of internationally traded co



Second World War poster, 1939-45, UK

食品ロスをめぐる世界の潮流



2015年9月の国連サミットにおいて、持続可能な開発目標（SDGs）を中核とする「持続可能な開発のための2030アジェンダ」を採択

ターゲット12.3

2030 年までに、

- (1) 小売・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、
- (2) 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。

各国の目標の策定状況は以下のとおり。EUや英国では、不可食部を含めて食品ロスとしているが、飼料化等された食品廃棄物については、食品ロスとみなさないこととされるなど、定義と削減手法が各国によって異なる。

	目標	削減対象	設定年
EU	食品廃棄物を2014年比で2025年までに30%、 <u>2030年までに同50%削減</u>	サプライチェーン全体を対象 不可食部を含む	2017年
英国	<u>2025年までに</u> 一人当たり食品廃棄物を2015年比 <u>20%削減</u>	生産、加工、流通、サービス、 家庭を対象。不可食部を含む	2016年
仏国	サプライチェーンにおける食品ロス（food loss）を <u>2025年までに2013年比50%削減</u>	サプライチェーン全体を対象 可食部のみ	2013年
米国	<u>2030 年までに</u> 食品ロス・廃棄（food loss and waste）を半減	サプライチェーン全体	2015年

国内の政策経緯

- 2001年「**食品リサイクル法**」の施行以来、リサイクル中心に食品廃棄物対策が進んだ
- 2007年「改正食品リサイクル法」施行により、定期報告(100t/年以上排出者)の義務化、**コンビニ本部**が加盟店を含めた対策が求められた
- 2013年「食リ法：基本方針の見直し」により業種別**発生抑制**の目標値が設定された
- 2018年「第4次**循環型社会形成推進基本計画**」において家庭系食品ロスを2030年までに**半減**することが閣議決定された
- 2019年「**食リ法：基本方針**の見直し」により事業系食品ロスを2030年までに**半減**することを決定した
- 2019年秋 食品ロス削減を国民運動とする「**食品ロス削減推進法**」施行

定期報告書

Appended Forms (Re: Article 1)

*Received on	(year/ month/ date)
--------------	---------------------

Regular Report

To: Minister of Agriculture,
Forestry and Fisheries
To: Minister of Environment
To:
To:
To:
To:

Reported on / / (year/month/date)

Address

Name Stamp

(in the case of a juridical person, its name and the name of its representative)

Phone number - -

Pursuant to the provisions of Article 9 of the Act Concerning the Promotion of Utilization of Recyclable Food Waste, we hereby report our status as follows:

Business operator name					
Address	Zip code		-		
Business type					
Any of businesses listed in Article 9, paragraph 2 of the Act					
Name of manager responsible for reporting					

Table 1 Amount of Food Wastes Generated ((1) = (6) + (7) + (8) + (9) + (10))

Business type	Quantity of generation (t)
Total	0.0
How to grasp quantity of generation	

Table 2 Values Closely Related to Amount of Food Wastes Generated ((2))

Business type	Sales, production quantity, etc.		
	Name	Unit	Value
	Sales	million yen	
	Name	Unit	Value
	Sales	million yen	

Table 3 Basic Unit of Generation of Food Wastes ((3) = (1) / (2))

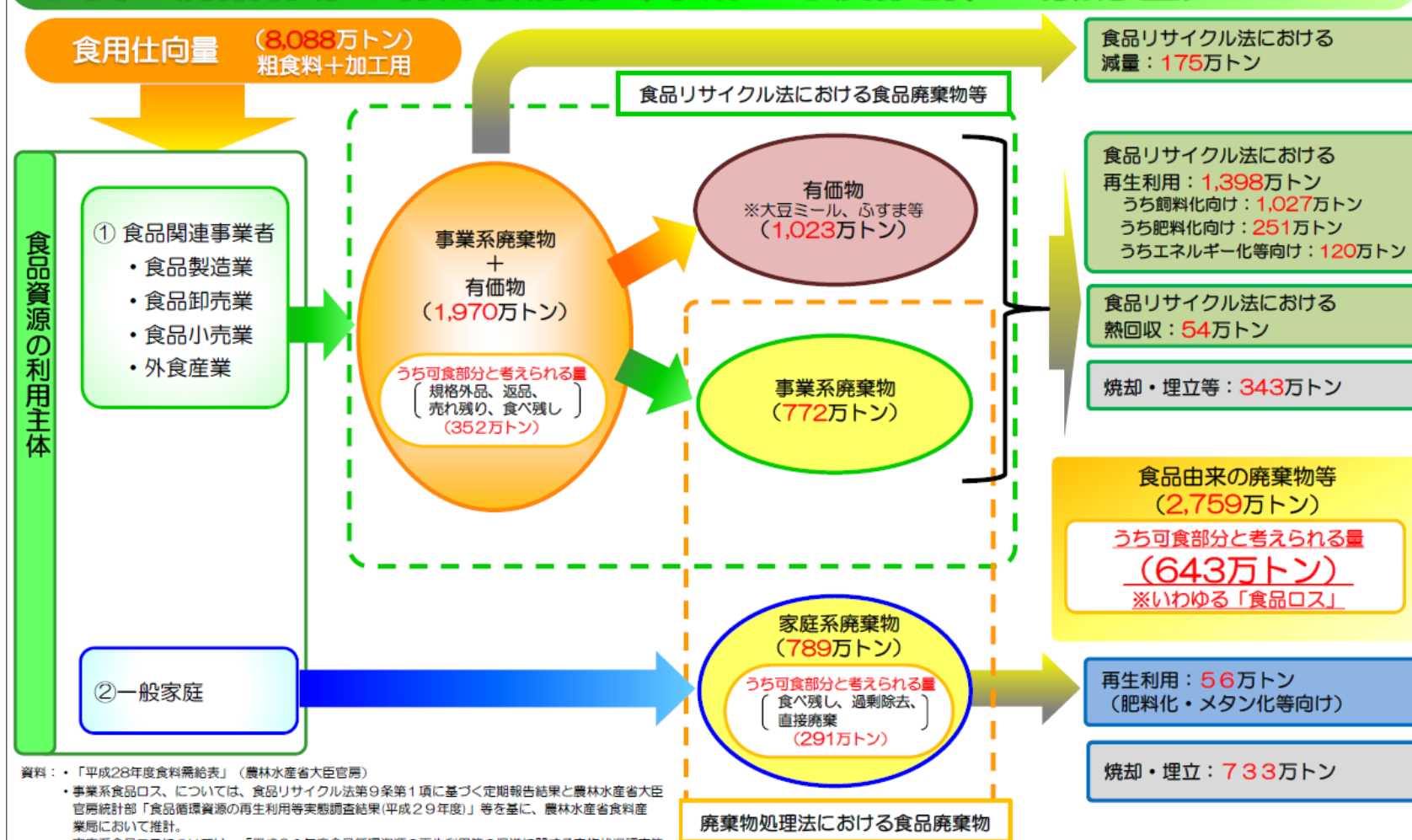
Business type	Basic unit of generation	Year on year rate (%)	Standard basic unit of generation
	kg / million yen		
	kg / million yen		
Reasons why the basic unit of generation exceeded 100% year-on-year or why the basic unit of generation exceeded the standard basic unit			

Table 4 Controlled Quantity of Food Wastes ((4) = ((5) - (3)) × (2))

Business type	Fiscal year 2007 Basic unit of generation ((5) = (1) for FY2007 / (2) for FY2007)	Controlled quantity (t) ((4))
		0.0
		0.0
Total		0.0

日本の食品廃棄物・食品ロスの発生状況

● 食品廃棄物等の利用状況等（平成28年度推計）＜概念図＞



事業系食品ロス発生量(H26)

製造：139万t(39.1%)

卸売：18万t(5.0%)

小売：66.6万t(18.7%)

外食：132.7万t(37.2%)

合計：339万t(100.0%)

Source: MAFF

資料：・「平成28年度食料需給表」（農林水産省大臣官房）

・事業系食品ロス、については、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(平成29年度)」等を基に、農林水産省食料産業局において推計。

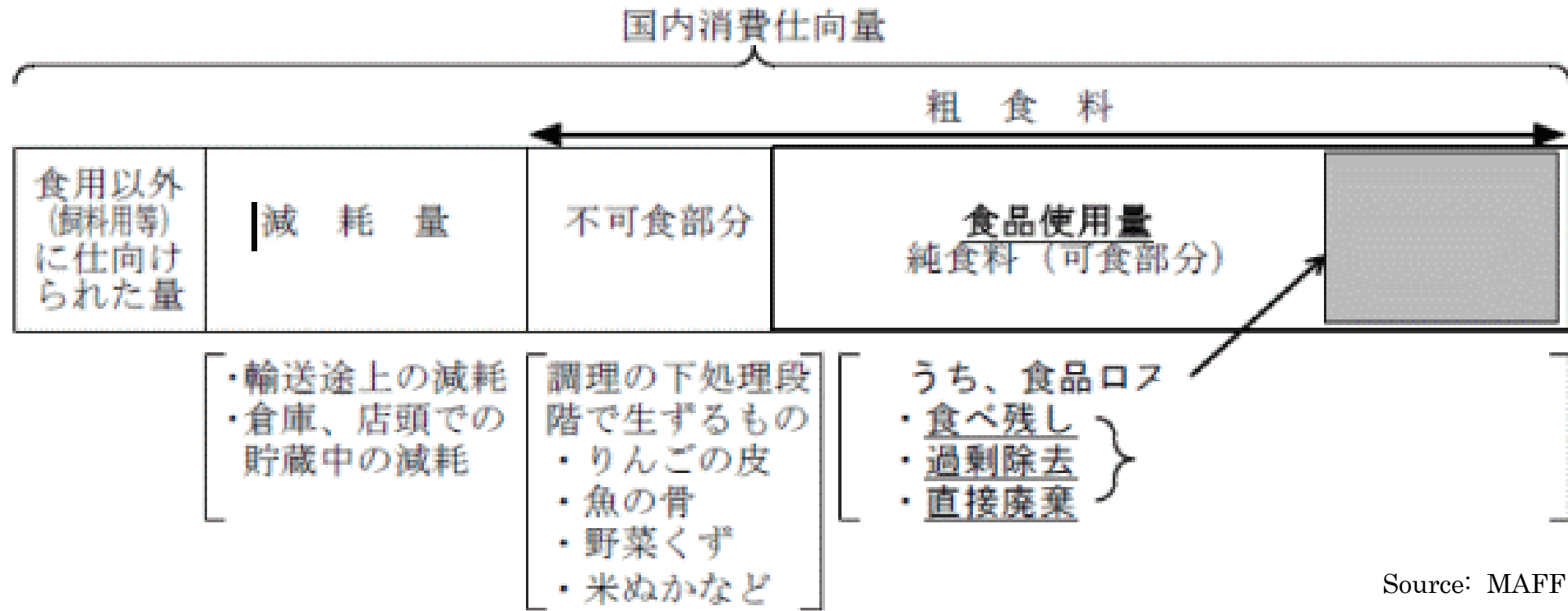
・家庭系食品ロスについては、「平成30年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に推計(環境省環境再生・資源循環局)。

・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」（環境省）等を基に環境省環境再生・資源循環局において推計。

注：・事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。

・ラウンドの関係により合計と内訳の計が一致しないことがある。

日本の食品ロスの定義

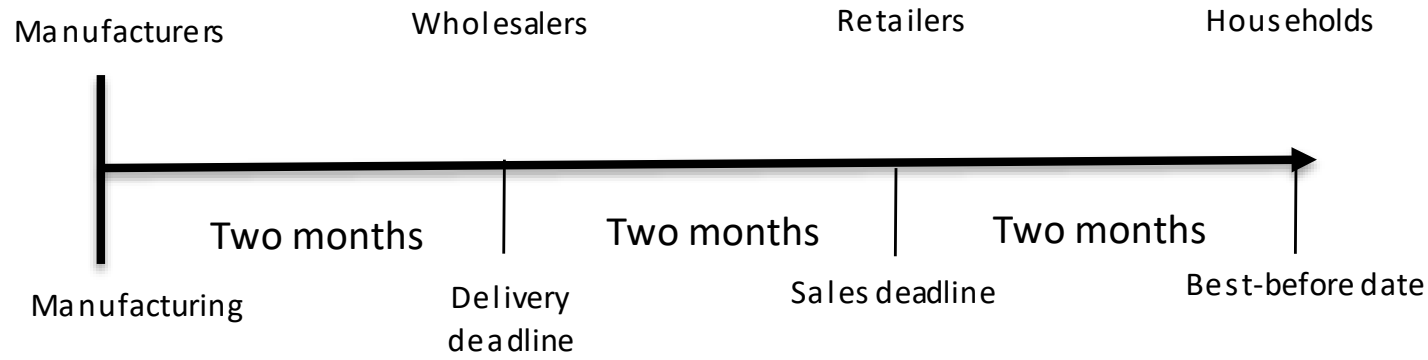


Source: MAFF

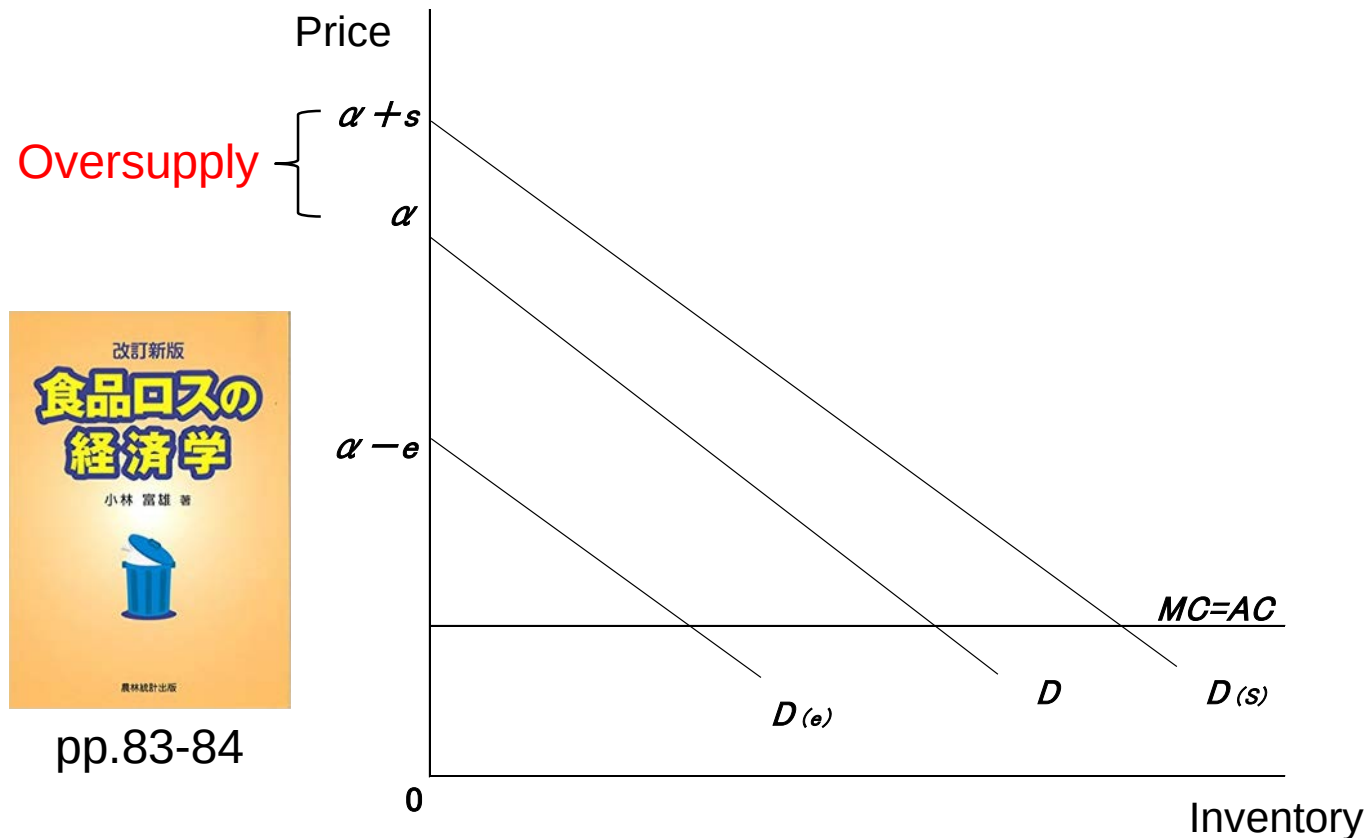
食品ロスとは「食品廃棄物のなかでもまだ食べられる可食部」

①減耗量、②食べ残し、③過剰除去(調理くず)、④直接廃棄(過剰仕入れ、過剰購入)

Characteristic Issues in Japan (1)



pp.83-84



US: 1/2

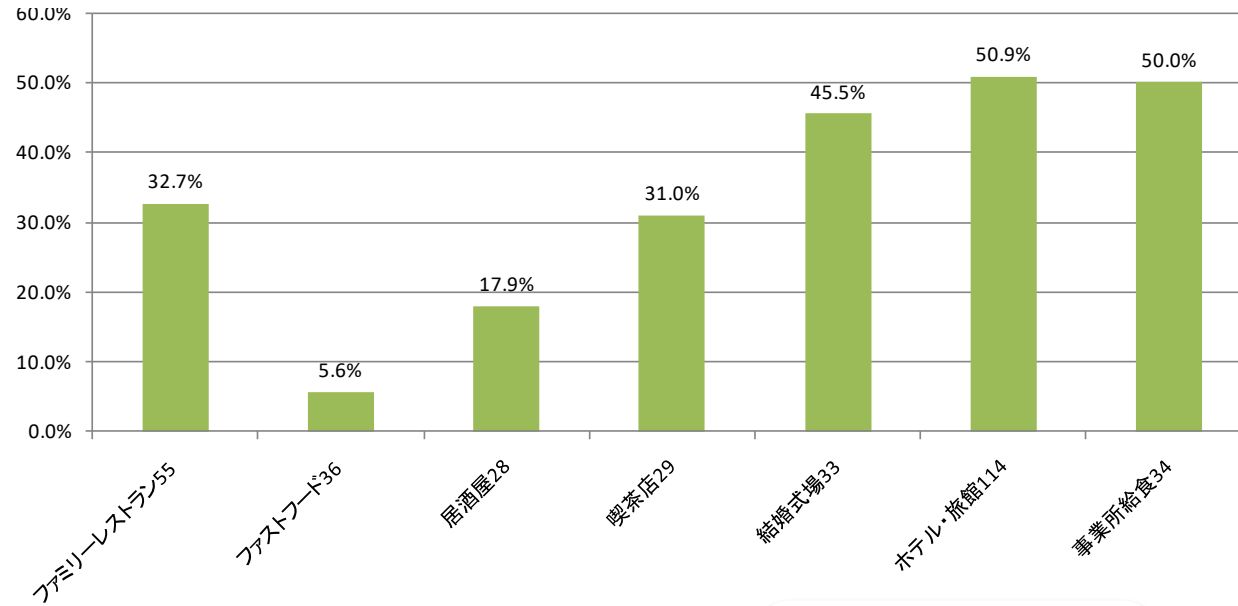
UK: 3/4

FR: 2/3

KR: <1month - >1month

JP: 1/3 → 1/2

Characteristic Issues in Japan (2)



To-Go Box



打包



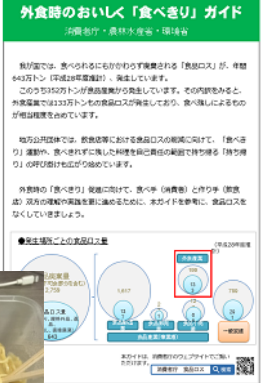
Take Away
Container
A\$0.5



食品ロス削減に向けた取組について（消費者庁）

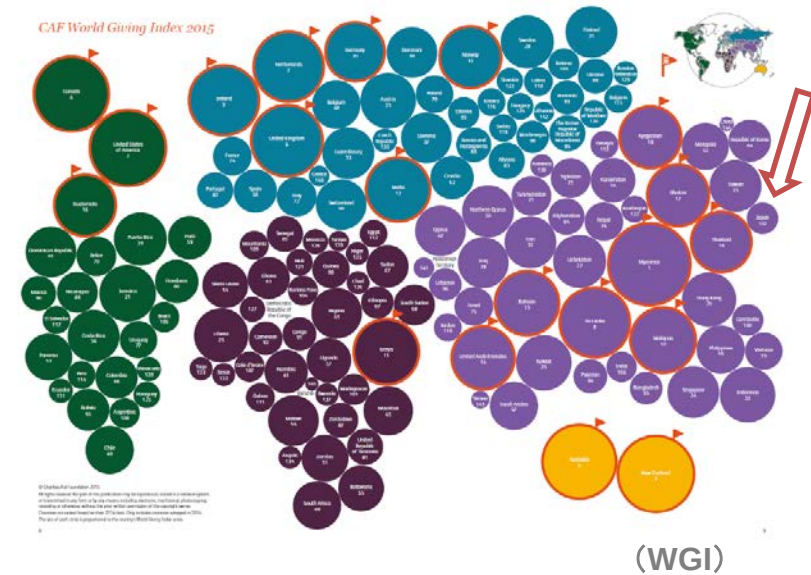
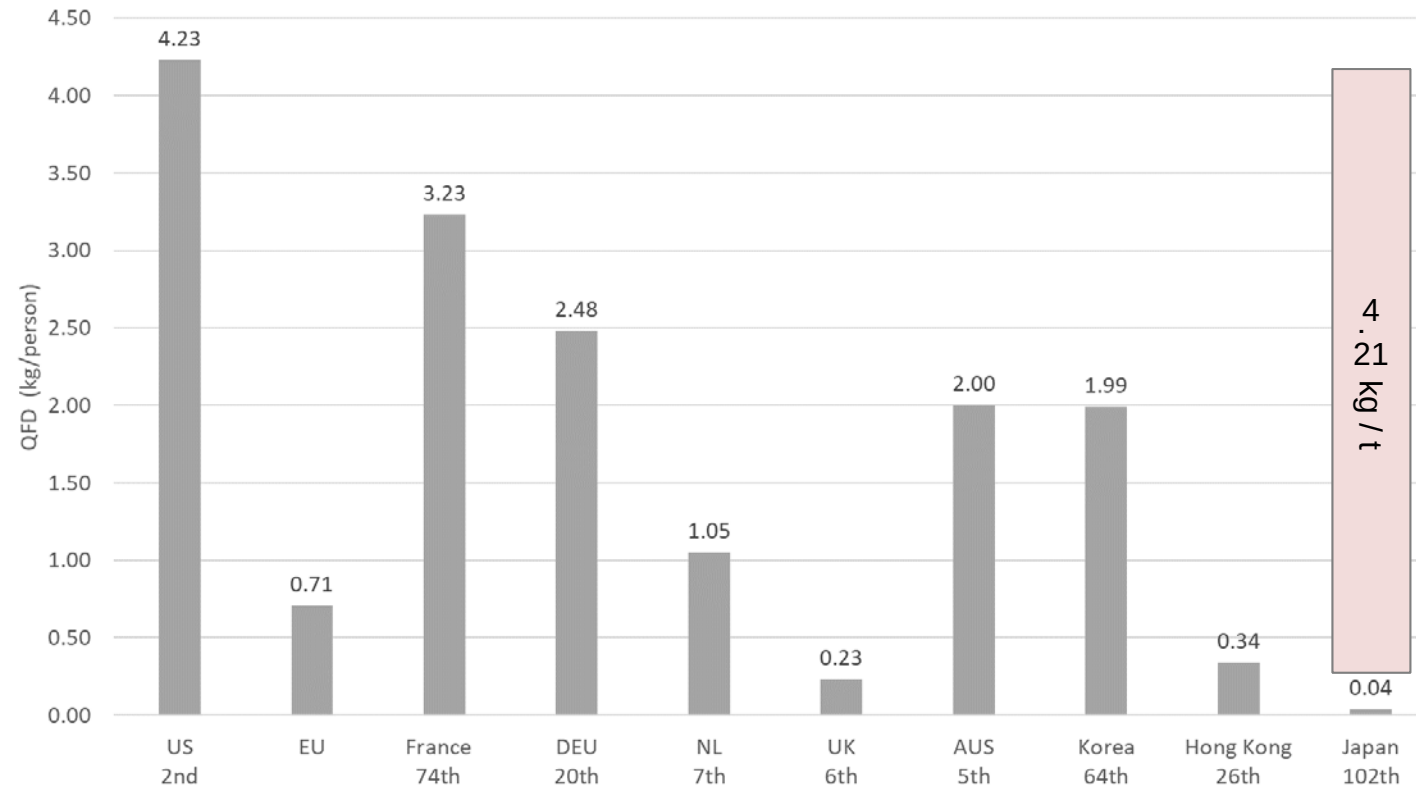
消費者庁は、外食時の「食べきり」の啓発促進について、4月19日に開催した「もったいないを行動に！食品ロス削減のための戦略企画会議（外食分野）」での議論を踏まえ、関係省庁と連携し、新たな啓発資料として、外食時のおいしく「食べきり」ガイドを作成し、公表しました。[PDF:380KB] **NEW**

外食時のおいしく「食べきり」ガイド(令和元年5月作成) [PDF:1.4 MB]



- 日本では食品衛生への過度な対応として、レストランは食べ残しの持ち帰りを禁止することがある
- 消費者庁が、消費者の自己責任での食べ残しの持ち帰りに言及

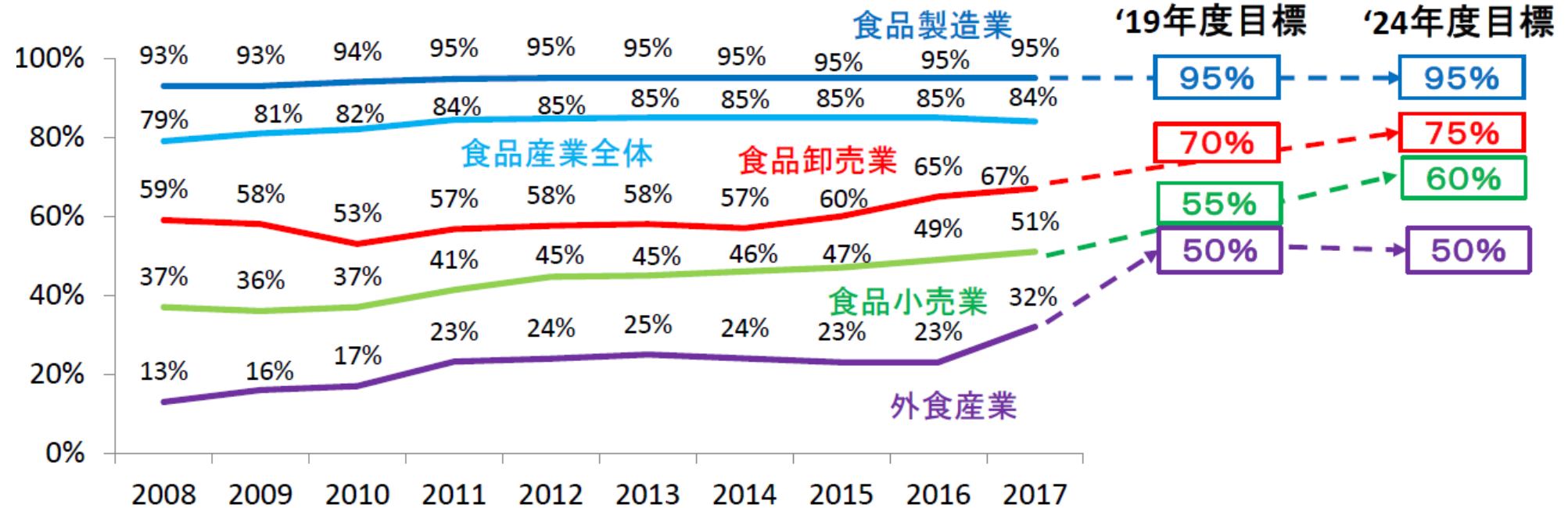
Characteristic Issues in Japan (3)



Population: United Nations Population Division Department of Economic and Social Affairs World Population Prospects
QFD: Annual documents published by government regarding the Food Bank and on-site interviews

- 日本は寄付文化が乏しい(WGI 102位)
- 但し、家族や親せきなど親しい関係の間では、食品の無償の交換が盛んにおこなわれている(贈与米)。

食品リサイクルにおける日本の課題



- 人口密度が高い日本(焼却+リサイクル)、韓国(リサイクル)は対策が進展
- リサイクルによる焼却・埋め立て代替の限界 ⇒ 焼却効率の向上(熱回収)、バイオガス発電、アップサイクルへ



Agenda

1. 日本^の食品ロス関連制度の特徴と課題
2. 日本^の食品ロス対策
3. 2030年に向けた日本^の展望

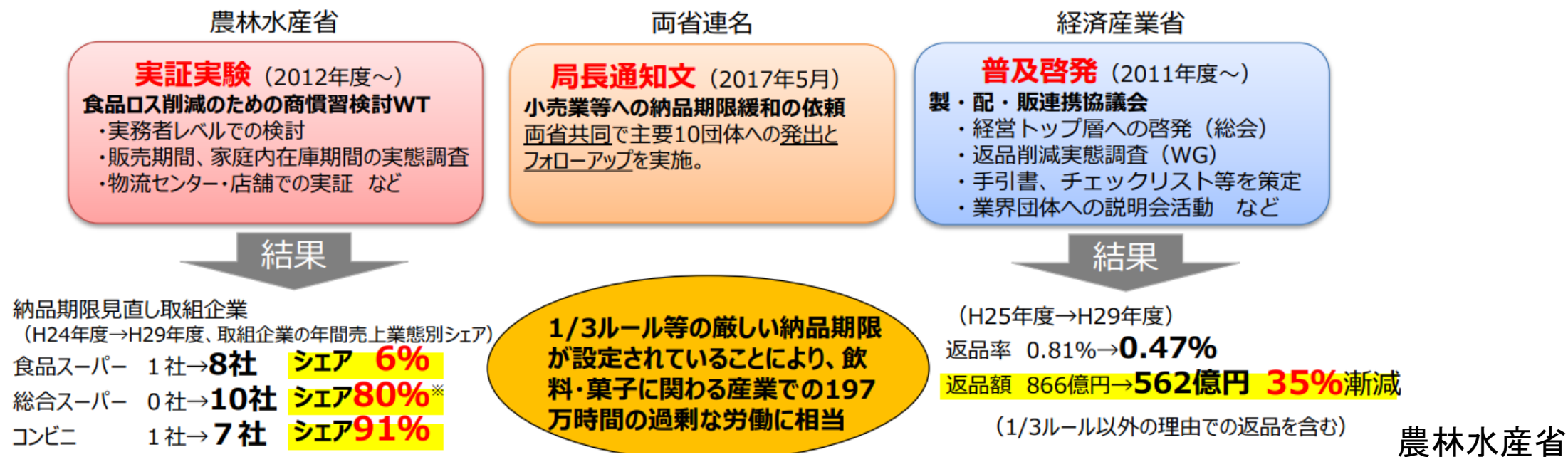


季節商品の見直し

- 恵方巻の欠品許容、予約制。
- うなぎの予約制
- うなぎの味付けごはん(生物資源枯渇の抑制、廃棄費用の節約)。
- 義理チョコの中止。

返品ルールの見直し

農林水産省・経済産業省主導の 「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム(2012～)」



返品金額 866億円→562億円 35%漸減(H25⇒H29)

納品期限を見直した小売りシェア・・・SM6%、GMS80%、CVS91%(H24⇒H29)

衛生管理の上で自己責任！
Self responsibility !!

Doggybag Committee



自己責任において
持ち帰ります。

THANKS FOR YOUR HEART.
ドギーバッグ普及委員会



www.doggybag-japan.com



※会員費（スターターキット費用）

個人会費 1,000円（1セット）、飲食店・企業会費5000円（6セット）

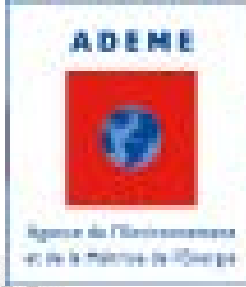
個人自己責任会員 300円、飲食店 **自己責任会員** 500円

年会費等の維持費はございません、登録のみ（無料）でもデータDL可

全国に600名以上の会員（うち企業100程度）
（自治体の食べきり登録店舗は9,914）



(参考)ドギーバッグ法案(2021年法制化)



ASSEMBLÉE NATIONALE

Accueil > Documents parlementaires > Amendements

Version PDF Dossier législatif Texte de référence

APRÈS ART. 15

N°CD106

ASSEMBLÉE NATIONALE
21 mars 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

ADOPTÉ

AMENDEMENT N°CD106

présenté par

Mme Abba, Mme Le Feur, Mme Colboc, M. Zulesi, Mme Brulebois, Mme Pascale Boyer, M. Buchou, Mme Yolaine de Courson, M. Colas-Roy, Mme Marsaud, M. Morenas, Mme Penonade, M. Pense, M. Pichereau, M. Orphelin, M. Alard, Mme Da Temmerman, M. Heury, Mme Josso, Mme Hayler-Milaert, Mme Tuffnail, Mme Sarles, Mme Pompili, M. Perrot, Mme Karbarh, M. Fugit, Mme Vancunebrock-Malon, M. Dombrevail et Mme Riottin

ARTICLE ADDITIONNEL

APRÈS L'ARTICLE 15, insérer l'article suivant:

La sous-section 1 bis de la section 3 du chapitre 1^{er} du titre IV du livre V du code de l'environnement est complétée par un article L. 541-15-7 ainsi rédigé :

« Art. L. 541-15-7. - Les restaurants et les débits de boissons à consommer sur place mettent gratuitement à la disposition de leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à créer l'obligation de mettre à disposition un « doggy bag » ou « gourmet bag » dans les restaurants.



ドギーバッグがマナー違反とされるフランスでは、2021年の施行を目指してドギーバッグの提供を義務付ける法案が検討されている。



フードバンクの新展開

- 子どもの貧困が深刻な日本では、2019年に3,718ヶ所の子ども食堂があり、食材は寄付されることが多い
- 寄付された余剰食品を格安で販売し、売り上げをフードバンクの運営に充てるケース
- 物流設備を持っている生協や食品卸売業が直接フードバンク活動を実施するケース
- 自治体が直接運営したり事業委託するケース



Agenda

1. 日本^の食品ロス関連制度の特徴と課題
2. 日本^の食品ロス対策
3. 2030年に向けた日本^の展望

食品ロス対策の将来展望

- リサイクルー辺倒の「ごみ対策」から「減らす仕組み」づくりへ
- 「減らさなくては**ならない**」から「減らしたほうが**生活が豊かになる実感**」、ブランディング
- 何を減らすのか？さらなるディスカッションが必要（さしみのツマ、フードファイト、居残り給食など）
- 環境、経済、社会という様々な対策をコーディネートする**横串**の産官学協業デザイン
 - 環境政策、産業（農業）政策、福祉政策、環境教育