



食品ロス削減・食品リサイクルの実践

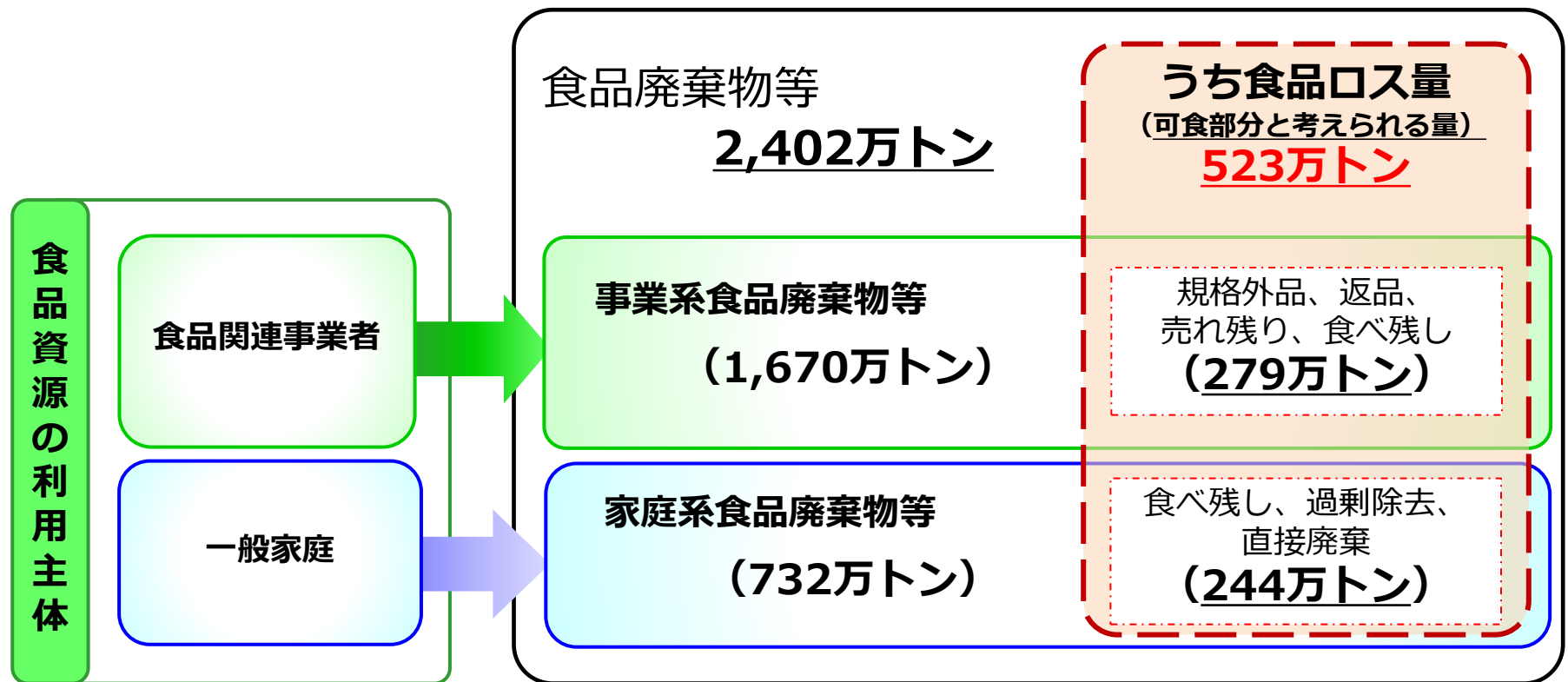
令和5年10月30日
環境省 環境再生・資源循環局
総務課 リサイクル推進室

食品ロスの現況



食品ロスの概況（令和3年度推計）

- ・ 「食品ロス」 = 本来食べられるのに捨てられる食品
- ・ 我が国の食品廃棄物等は年間2,402万トン、うち食品ロスは523万トン



※家庭系の食品ロス量は2000年度433万トン（暫定値）

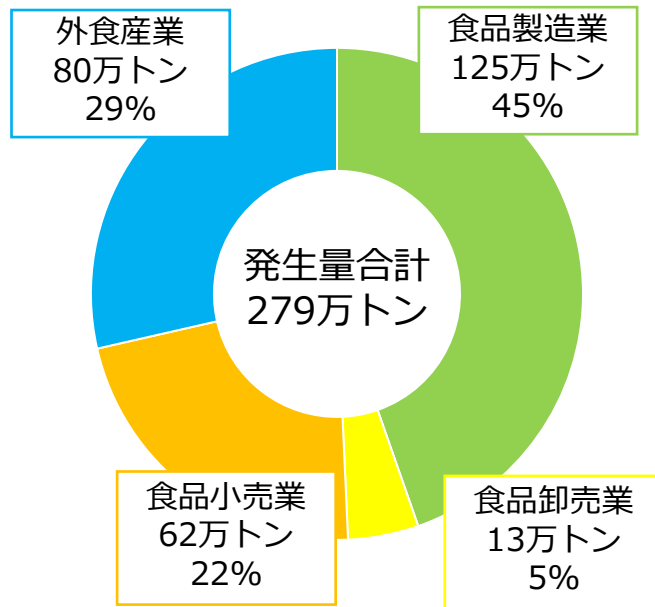
〔参考〕 産業廃棄物の総排出量は約3億7,100万トン（令和3年度速報値）、一般廃棄物の総排出量は4,095万トン（令和3年度）

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

発生要因の内訳

- 我が国の**食品ロスは523万トン** ※農林水産省・環境省「令和3年度推計」
- 食品ロスのうち**事業系は279万トン**、**家庭系は244万トン**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



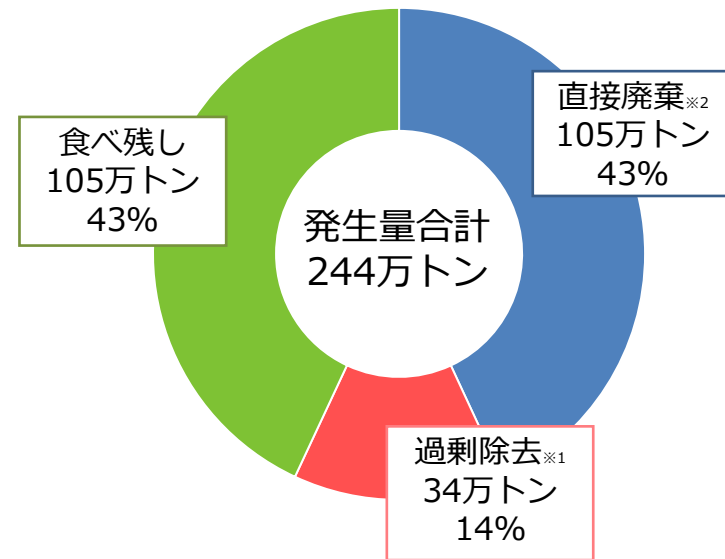
製造・卸・小売事業者

○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**、**食べ残り**などが食品ロスになる

家庭系食品ロスの内訳



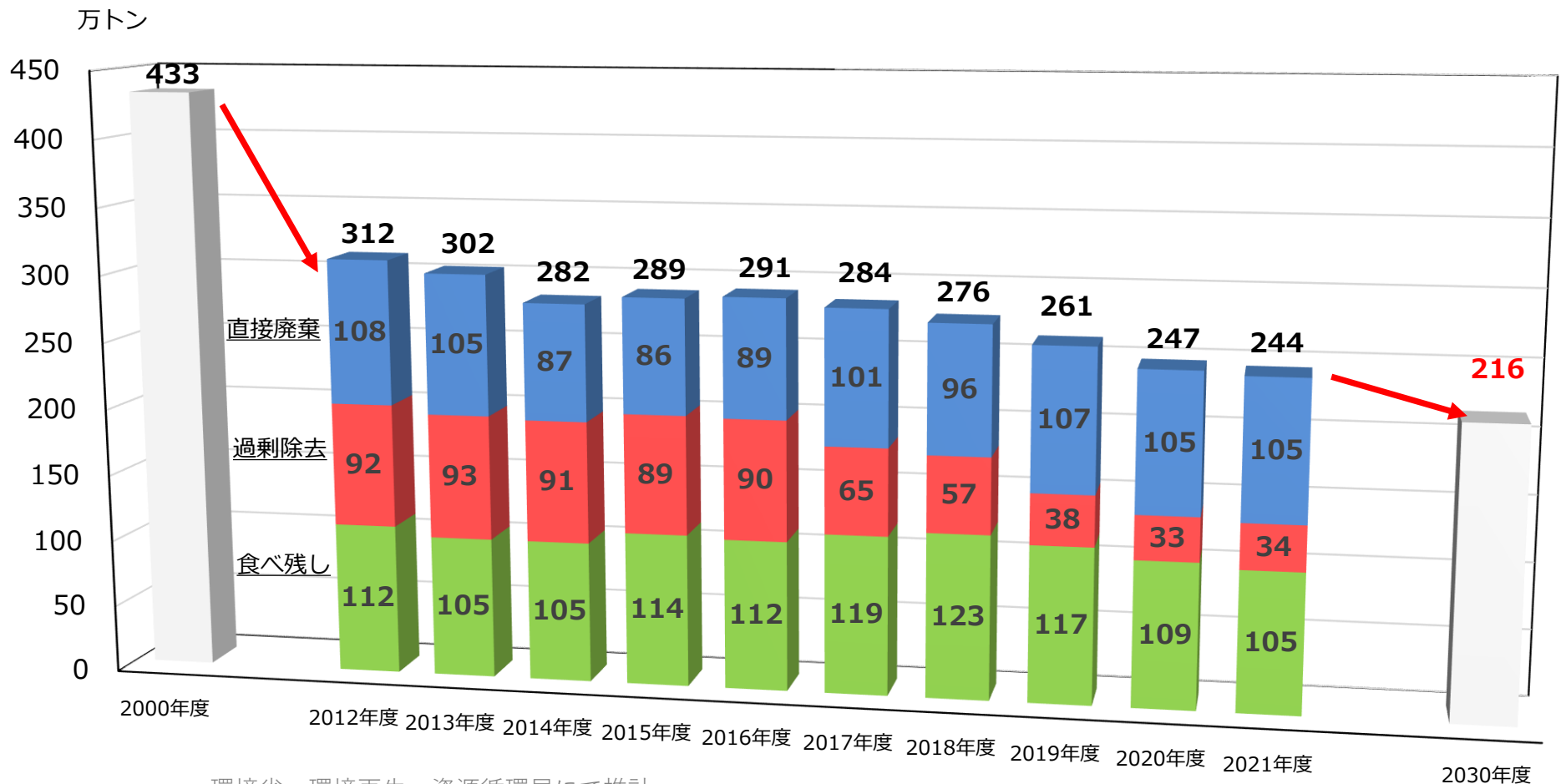
※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

家庭系食品ロス量の削減目標と推移

【目標】2000年度(433万トン)比で、2030年度までに半減させる(216万トン)

2012年度以降、全体では減少傾向

近年は過剰除去、食べ残しが減少している一方、直接廃棄は横ばい



食品リサイクル法



○主務大臣による基本方針の策定 （令和元年7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きのご菌床 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

○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

○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う者（沿海旅客海運業、内陸水運業、結婚式場業、旅館業）

再生利用等

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** が再生利用等に取り組むときの優先順位となります。

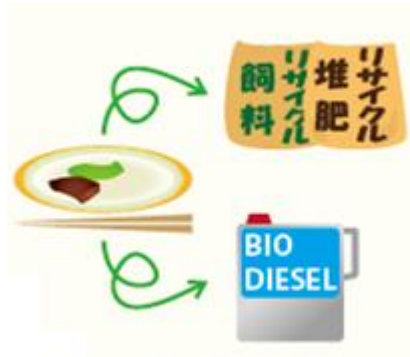
優先
順位



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



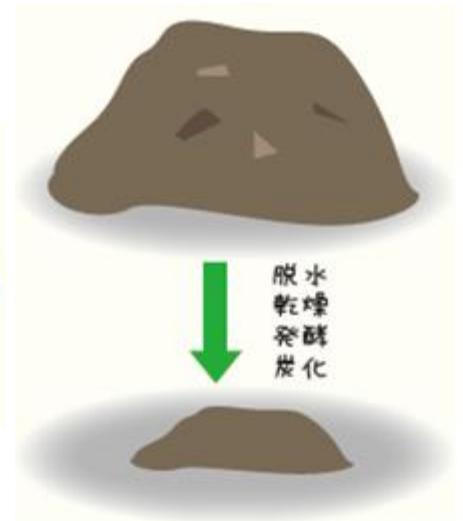
2 再生利用する

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

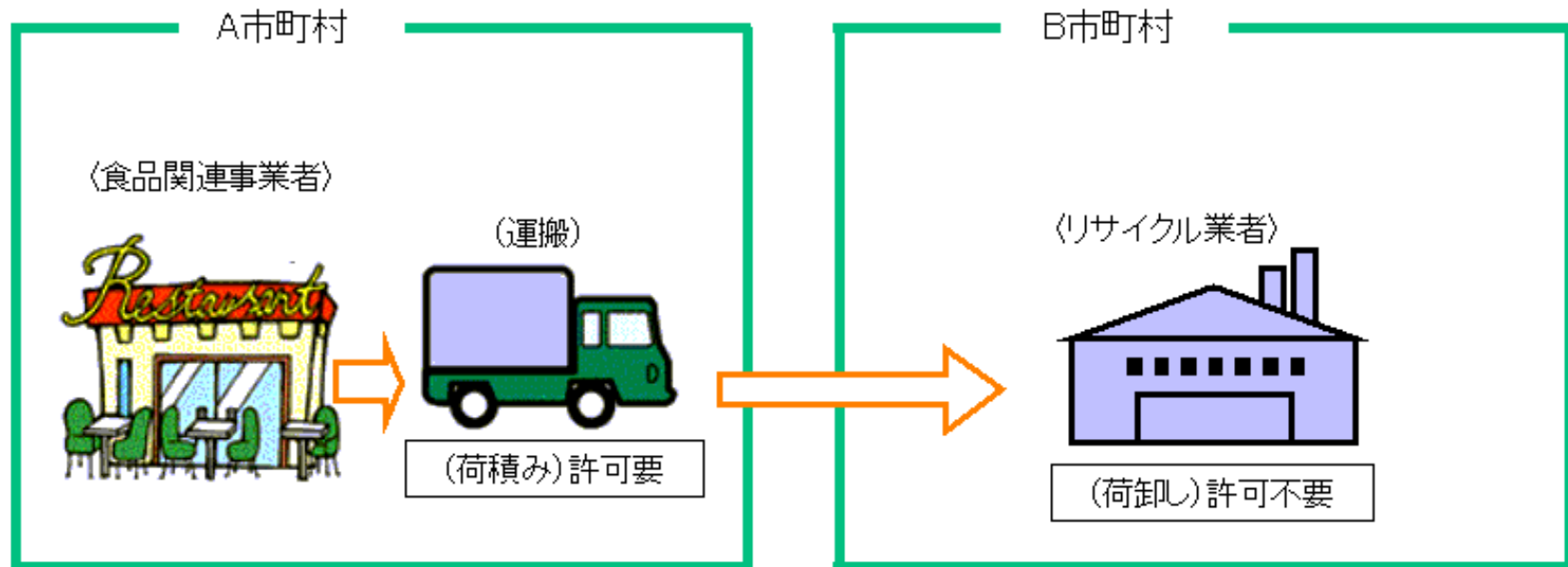
焼却して熱回収をする。ただし、条件は①再生利用施設が離れていること、②メタンやバイオディーゼルと同等の以上のエネルギーを回収できること。



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。

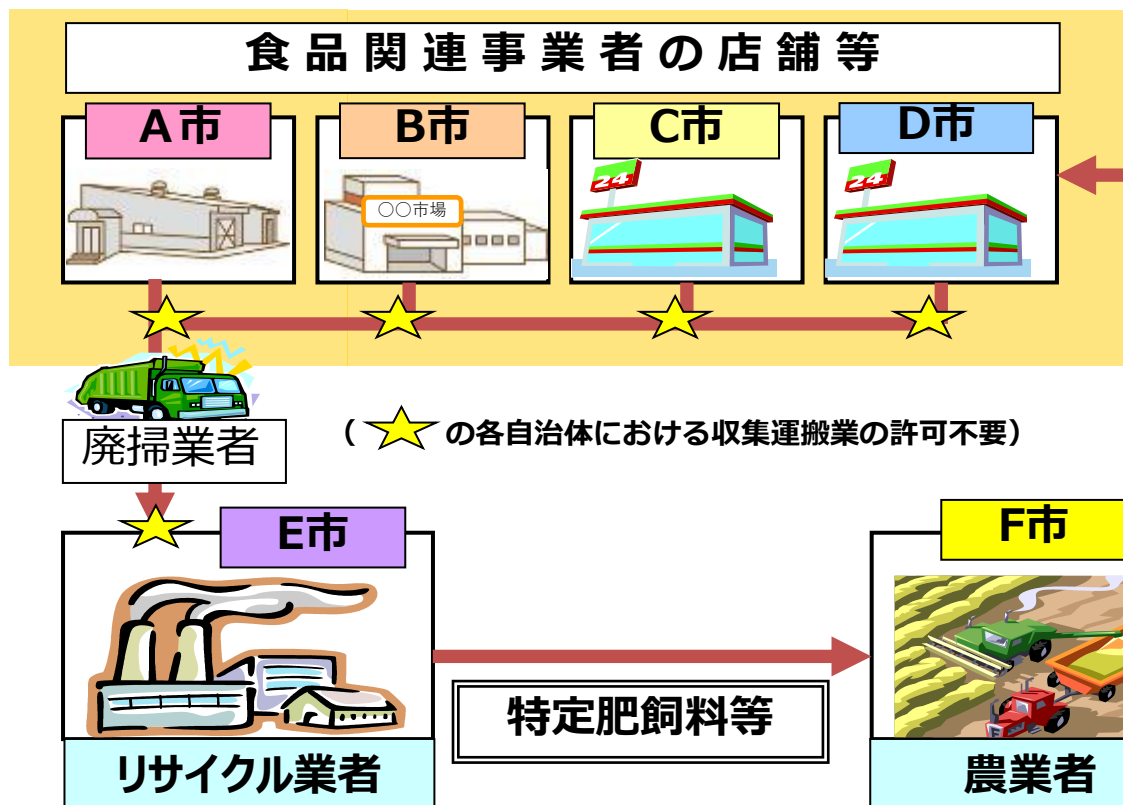
- 食品循環資源の再生利用の委託先となるリサイクル業者の育成を図る制度
- 廃棄物処理法の特例
 - ・ 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
 - ・ 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃
- 肥料取締法・飼料安全法の特例
 - ・ 都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



登録事業場数：152事業場（令和5年3月末現在）

再生利用事業計画（食品リサイクルループ） 認定制度

- ✓ 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。）が不要となる特例を活用することが可能。



認定件数：54件
うち飼料化21件、肥料化32件
飼料化・堆肥化1件
(令和5年3月末現在)

環境省の食品ロス削減対策



- ✓ **自治体等の支援**（計画策定支援、対策事例・手引き等）を通して、**地域力を活かした対策**を強化
- ✓ 自治体や食品関連事業者等の**地域の関係主体と連携**し、普及啓発のみならず、mottECO、フードドライブ、てまえどり等の具体的な食品ロス削減の行動を通して、**消費者等の行動変容**を促進
- ✓ 食品ロス削減に取り組んでもなお発生した食品循環資源のリサイクルも徹底し、**食品廃棄ゼロエリア**を形成

mottECO

mottECO（モツテコ：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



フードドライブ

家庭で余っている食品を自治体やスーパー等の拠点やイベント会場等で集め、フードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する



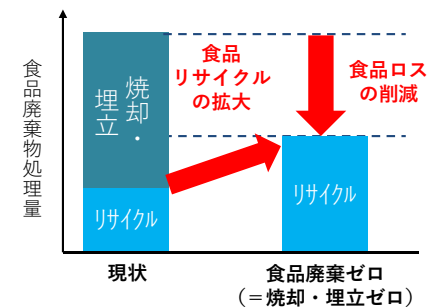
てまえどり

購入後すぐ食べるときは、商品棚の手前にある商品等、**販売期限の迫った商品**を積極的に選ぶ



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年度要求額 152百万円（152百万円）】

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します。

1. 事業目的

- ① 現行の食品ロス削減目標（2030年までに2000年比半減）の着実な達成を目指し、自治体における対策や計画策定等の支援等を通して、地域力を活かした対策を強化する。
- ② 自治体や食品関連事業者等の関係主体と連携し、食品廃棄ゼロエリア創出、mottECO導入、食品ロス削減や孤独孤立対策に資するフードドライブ等の地域実装と横展開を通して、消費者等の行動変容を促進する。
- ③ 登録再生利用事業者等の指導等を通して、特に小売・外食の再生利用等実施率の向上等を図る。

2. 事業内容

1. 地域力を活かした食品ロス削減等の対策強化

- 自治体による食品ロス削減推進計画策定と実効性向上の支援
- 食品ロス削減対策マニュアルの改訂等
- 自治体向け食品ロス削減等推進セミナーの開催
- 食品ロス削減に有効な対策に関する検討

2. 消費者等の行動変容の促進

- 対策の地域実装の支援と効果検証（食品廃棄ゼロエリア創出、mottECO導入、フードドライブ等）
- 食品ロスポータルサイトの拡充

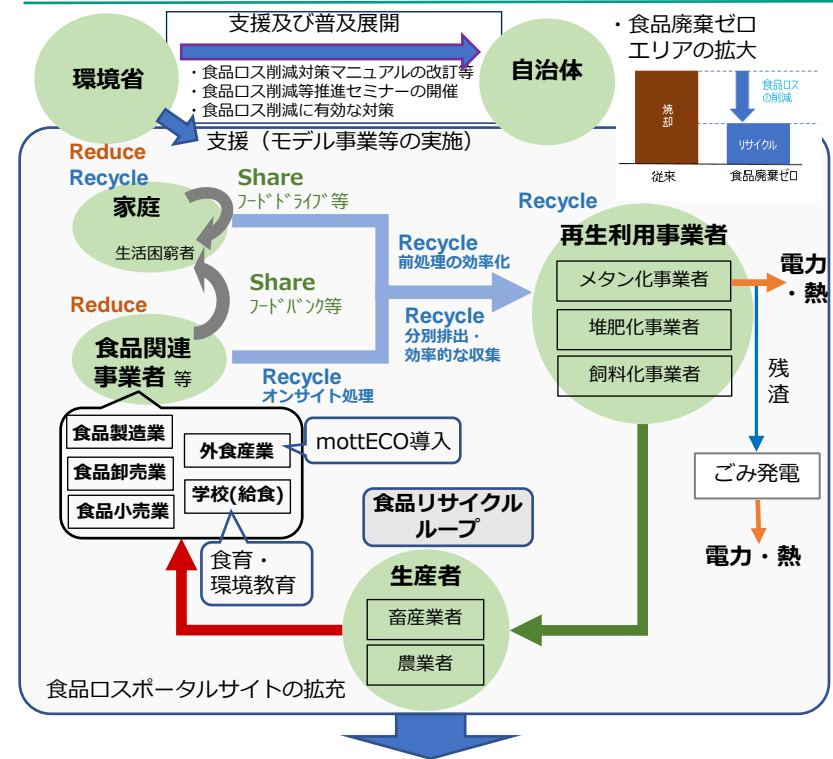
3. 食品リサイクル法に基づく安全・安心な3Rの推進

- 効率的な食品リサイクル等に関する検討
- 食品関連事業者、登録再生利用事業者等への指導

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
- 実施期間 平成19年度～

4. 事業イメージ



2030年食品ロス半減目標の達成



【令和6年度要求額(一般) 728百万円(218百万) (エネ特) 4,500百万円(新規)】

デコ活等の推進により、将来にわたる質の高い暮らしを実現します。

1. 事業目的

- 「デコ活」(新しい豊かな暮らしを創る国民運動)の推進等を通じて、「新しい豊かな暮らし」と2030年度に2013年度比46%(特に家庭部門では66%)削減及び2050年カーボンニュートラルを同時に達成し、将来にわたる質の高い暮らしを実現することを目的とする。このために、
- ① 「新しい豊かな暮らし」を支える製品・サービスを社会実装するためのプロジェクトの展開、地球温暖化対策推進法に基づく普及啓発推進、ナッジ×デジタルによるライフスタイル転換促進の実証等を実施する。
 - ② 資源循環、海洋ごみ、環境教育等に係る普及啓発を実施する。

2. 事業内容

(1) デコ活推進にかかる社会実装型取組等支援

脱炭素のみならず資源循環(食品ロス削減、サステナブル・ファッション等)やネイチャーポジティブの実現を目的として、デコ活応援団(官民連携協議会)を運営し、自治体・企業・団体・消費者等と連携を図りながら、デコ活を国民運動として推進する。また、国の予算を梃子に民間資金を動員し、「新しい豊かな暮らし」を支える製品・サービスを効果的・効率的に社会に実装するためのプロジェクトを実施する。また、デジタル技術により脱炭素に繋がる行動履歴を記録・見える化し、地域で循環するインセンティブを付与する等、日常生活の様々な場面で行動変容をBI-Techで後押しするための国民参加体験型のモデルを実証し、構築する。温対法第39条及び第38条に基づく全国地球温暖化防止活動推進センター(デコ活ジャパン)及び地域地球温暖化防止活動推進センター(デコ活ローカル)による事業については地域でのデコ活推進を後押しする。

(2) 資源循環、海洋ごみ、環境教育等に係る普及啓発の促進

資源循環の関係主体への理解促進に資する企画検討・情報発信・普及啓発やプラスチックとの賢い付き合い方を推進する「プラスチック・スマート」のサイト運営、環境カウンセラーやコンテンツ等による環境教育等の推進に資する情報発信等、事業者、国民の間に環境の保全や地域資源の活用等についての関心と理解、積極的に活動を行う意欲を高め、行動変容を促すための環境保全活動の普及、啓発に関する企画等を行う。

3. 事業スキーム

- 事業形態 (1)委託事業・請負事業・間接補助事業(補助率:定額、7/10)
(2)請負事業
- 委託先等 委託事業・請負事業:民間企業・団体
補助事業:地方公共団体、民間企業・団体
- 実施期間 (1)令和6年度~(2)平成2年度~

4. 事業イメージ

自治体・企業・団体等と連携して、消費者の行動変容を図る「社会実装型」の取組でデコ活を推進する。さらに、資源循環、海洋ごみ、環境教育等の普及啓発も促進し、「暮らし」の質の向上を図る。



- 家庭から発生する食品ロス削減に、自治体が果たす役割は大きい。その一方で、一部では、食品ロスの削減に関する取組の知見が不足している自治体もある。
- 都道府県・地方自治体の中では、食品ロス削減のため、独自の取組を進めているところもあり、これらのノウハウを他の自治体に展開し共有することで、全国での取組の底上げが期待される。
- 環境省では、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」が取りまとめた「食品ロス削減のための施策バンク」の中から、先進性や汎用性等に留意のうえで、他の自治体担当者が同様の取組をする際に鍵となるポイントをとりまとめ、マニュアルを作成。

マニュアルのダウンロードはこちら



自治体職員向け 食品ロス削減のための取組マニュアル (令和3年度更新版)

第4次循環型社会形成推進基本計画において、2030年度までに家庭からの食品ロスを半減するとの目標が掲げられる等、食品ロスの削減は喫緊の課題です。

全国の自治体で食品ロスの削減に向けた取組が進められていますが、更なる取組の推進の際に参考になるよう、先進的な取組20事例の実施の流れ・ポイントを取りまとめました。



<目次>

- ・貴自治体に合った事例の探し方・・・P. 1-6
- ・本マニュアルの掲載事例一覧・・・P. 6
- ・自治体における取組事例（全20事例の紹介ページ）・・・P. 7-46
- ・事例から見る取組のポイント・・・P. 47

環境省 平成30年10月作成（令和4年3月更新）

- **Newドギーバッグアイデアコンテスト**（令和2年度）：飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行動の新たなネーミングとして「**mottECO（モッテコ）**」を選定
- **mottECOロゴ、啓発資材**：令和5年6月末時点で計141団体（自治体：38団体、事業者・団体等：103団体）が使用申請済み
（環境省「mottECO」ダウンロードページ：<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>）
- **mottECO導入モデル事業**（先駆的事例の創出と情報発信・横展開）：令和3年度以降5件

ポスター（自治体様掲示用）



まずは、おいしく、適量を、残さず、食べ
きる。お店で食べきれなかった料理は
**お持ち帰り
エコしませんか**

「モッテコ」
飲食店で食べきれなかった料理を
「お客様の自己責任で」
持ち帰る行為の愛称です



mottECO

このマークのあるお店では
食べきれなかった料理の
自己責任でのお持ち帰り
を推奨しています

安全においしく
いただくためのお約束

食品ロス
ポータルサイト



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 農林水産省



店頭ステッカー・12面付シール（容器留め用等）

食べきれなかったら **モッテコ!**



「食品ロス削減」協力店です

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 農林水産省



- 食べ残しの持ち帰りに当たっては、**消費者の自己責任で（自身でしっかり管理いただき）持ち帰るものとし、清潔な取扱・十分な加熱・持ち帰り時間・保管方法等に関する留意点を消費者・飲食店双方が十分に認識することが重要。**
- 飲食店様向け・お客様向けの**注意チラシ**を作成し、留意点の周知を図っている。
 （環境省「mottECO」ダウンロードページ：<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>）

飲食店様向け注意チラシにおける記載

お守りいただきたいこと

- 持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法衛生上の注意事項を説明しましょう
- 持ち帰りには中心部まで十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、ご要望があっても応じないようにしましょう
- 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
- 夏の季節など外気温が高い場合やお客様の持ち帰り時間が長い場合は、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど食中毒等の予防をするための工夫をしましょう
- 持ち帰った食品は速やかに食べていただくようにお客様にお知らせしましょう

お客様向け注意チラシにおける記載

安全においしくいただくためのお約束

- 

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、食べきれぬ量を考えて行いましょう
- 

料理は、暖かい所に置かないようにしましょう
- 

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
- 

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
- 

中心部まで十分に再加熱してから食べましょう
- 

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

- ✓ 環境省のモデル事業を活用し**外食産業・ホテル業・自治体が連携**し、mottECO普及コンソーシアムを結成
- ✓ 令和4年度（令和4年12月末時点）には**4社750店舗でmottECOを導入・実践**
- ✓ mottECOをはじめとした食品ロス削減に関する**広報・情報発信をコンソーシアム自ら展開**
- ✓ 令和5年度食品ロス削減推進表彰（**環境大臣賞**）を受賞

令和3年度（セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス）

：**競合の外食大手が連携**し、mottECOの導入・普及活動を**外食大手店舗で展開**

令和4年度（セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス、SRSホールディングス、日本ホテル）

：**業界の垣根を超えたパートナーシップ**を組み、外食のみならず、mottECOの導入・普及活動を**ホテルへ拡大**

令和5年度（セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス、SRSホールディングス、アレフ、日本ホテル、京王プラザホテル、東京都杉並区）

：**新たに自治体と連携**し、大手のみならず、mottECOの導入・普及活動を**地域の店舗へ拡大**



～ 食べ残しをなくそう！～

食品ロス削減 モットECO

参加 無料

7月24日(月) 11:00～14:00

※ 会場：ホテルメトロポリタン エドモント 宴会場（本館2階）

〒160-8555 東京都千代田区銀座3-10-8

【内容】

- 環境省、消費者庁、農林水産省、国連食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所や企業団体によるブース出展
- 関係者庁、有識者、事業者等によるパネルディスカッション
- FAOより最新の世界の食糧事情とメッセージ
- 食品ロス削減をテーマとした講演
- もったいないメニュー／雑穀料理の試食

【参加申し込み】

申込期間 7月20日（木）までに、QRコードのリンク先よりお申し込みください

※ 参加費でご参加の場合、お申し込みの人数を超過する場合は、お申し込みの人数を超過する分は別途お申し込みください

mottECO FESTA2023

- 内容：mottECOの普及を目指すとともに、食品ロスの削減の現状や企業が取り組むべき課題、自治体、消費者の役割等について考える機会として、コンソーシアムが主催
- ・ 関係省庁、国連食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所や企業団体によるブース出展
- ・ 関係省庁、有識者、事業者等によるパネルディスカッション
- ・ FAOより最新の世界の食糧事情とメッセージ
- ・ 食品ロス削減をテーマとした講演
- ・ もったいないメニュー／雑穀料理の試食
- 開催日：令和5年7月24日（月）
- 対象：外食産業、ホテル業、自治体、学校、関係団体等

フードドライブとは、家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動のことです。本手引きは、地方自治体が自らフードドライブを実施する、もしくは地域の団体等がフードドライブを実施する際に参考としてもらうことを目的に作成しました。



フードドライブの実施手順

実施計画の作成	①フードドライブ実施場所、期間、食品の提供先、広報の方法を検討
	②食品の提供先と回収する食品の種類、提供条件を事前に連絡、調整
事前準備	③フードドライブ実施場所、期間、回収する食品等の周知
	④当日に向けた準備（資材、受付表等）
フードドライブ実施	⑤食品寄贈申込受付
	⑥受付けた食品の確認（対象外食品の有無確認）
	⑦受付けた食品の整理、集計、一時保管
引渡し	⑧提供先との連絡調整、引渡し

◆はじめての実施でも円滑に実施するポイント

- | | |
|--|-----------------------|
| 1) 実施計画の作成段階
『よくある「回収できない食品」の例』を紹介 | 食品は集まるの？
提携先との調整は？ |
| 2) 事前準備段階
『先行的にフードドライブを実施した地方自治体の準備期間、要した費用』を紹介 | 広報は？
資機材の準備は？ |
| 3) フードドライブ実施段階 | 必要な人員は？
食品の分類は？ |
| 4) 引渡し段階 | 効率的な引渡し方法は？ |

◆実施上の課題と解決策

- | | |
|--------------|--|
| 1) 回収品の運搬 | 物流会社、ボランティア団体の協力
『物流会社が回収に関与した事例』を紹介 |
| 2) 回収品のミスマッチ | 提供先のニーズとマッチングさせる工夫
『食品寄贈申込書、受領食品リストを用いた持込食品の検品の流れ』を紹介 |
| 3) 対象外品の寄付 | 無駄にすることのないよう別の提供先を探す |
| 4) 食品事故への懸念 | 二重検品
NPO賠償責任保険への加入 |
| 5) 検品・集計の負担 | 回収条件
ボランティア団体の協力 |

◆その他のフードドライブの推進策

- 食品回収ボックスやのぼり旗等の資機材のフードドライブ実施団体への貸出、購入助成
- 環境部門と福祉部門と連携したフードドライブ活動の実施支援（普及啓発、イベント告知含む）
- フードドライブ実施団体自身での検品・集計・仕分け作業、提供先団体までの運搬の働きかけ、フードバンクの倉庫確保支援、倉庫賃料支援

環境省は、「環境省とJリーグの連携協定（令和3年6月28日）」に基づき、Jリーグと連携してフードドライブ活動を推進しています。

Jリーグとのフードドライブ連携実績

- ◆ 令和3年10月30日 ルヴァンカップ決勝（埼玉スタジアム）
- ◆ 令和4年2月12日 FUJIFILM SUPER CUP（日産スタジアム）
- ◆ 令和4年10月22日 ルヴァンカップ決勝（国立競技場）
- ◆ 令和5年2月11日 FUJIFILM SUPER CUP（国立競技場）



フードドライブ会場の様子
（ルヴァンカップ決勝時）



フードドライブ会場に設置した
食品ロス削減に関するパネル
（ルヴァンカップ決勝時）

FUJIFILM SUPER CUP 2022
シャレン! (社会連携活動)とは?

環境省
FUJIFILM SUPER CUP 2022
Jリーグ

社会貢献や共通のテーマ（教育、ダイバーシティ、まちづくり、健康、世代間交流など）に、地域の人・企業や団体（営利・非営利問わず）、自治体・学校などとJリーグ・Jクラブが連携して、取り組む活動です。

3者以上の協働者と、共通価値を創る活動を想定しており、これらの社会貢献活動等を通じて、地域社会の持続可能性の確保、関係性の構築と学びの獲得、それぞれのステークホルダーの価値の再発見に繋がると考えています。また、Jリーグはシャレン!を通じて、SDGsにも貢献しています。

FUJIFILM SUPER CUP2022
フードドライブ

フードドライブとは、家庭で余っている食品を集め、食品を必要とされる方へ寄付する活動のことです。今回Jリーグは、特別協賛の富士フイルムビジネスソリューション株式会社、環境省、横浜市、川崎フロンターレ、浦和レッズとの協働で、実施しています。
寄付先：横浜市・川崎フロンターレ・浦和レッズ ※クラブを通じてホームタウンの団体に貢献されます

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

会場で掲示されたパネル
（FUJIFILM SUPER CUP時）

“てまえどり” 小売店舗における陳列順の購入の促進

- **食品卸売業、食品小売業では、それぞれ年間13万トン、62万トンの食品ロスが発生**しており、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスの削減は重要な課題
- 消費者の日頃のお買い物の中で、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ「てまえどり」については、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が期待される。



- 小売店舗における、消費者への「てまえどり」の呼びかけを促進するため、消費者庁、農林水産省、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会と連携して、商品陳列棚に掲示する啓発資材を作成。



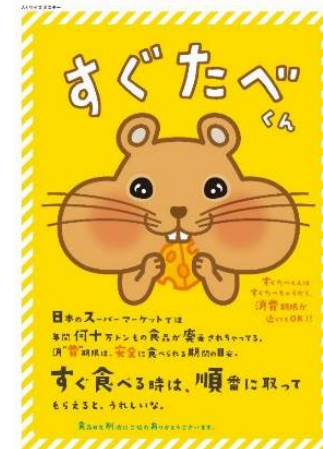
帯POP



ポスター



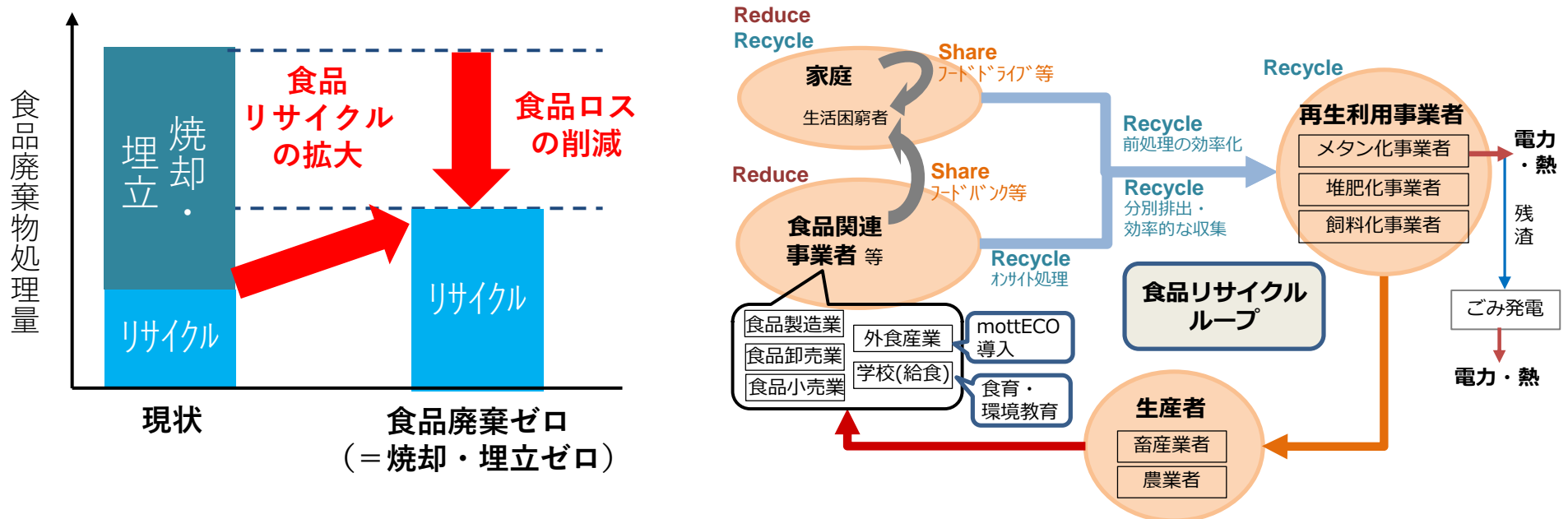
アテンションPOP



※環境省では、かわいいリスのキャラクターをモチーフにした「すぐたべくん」も展開中

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



食品廃棄ゼロエリアのイメージ

- 「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。



モデル事業



○事業の目的

地方公共団体や事業者等が地域の関係主体と連携し食品廃棄ゼロエリアの創出を目指す先進的事例を創出し、広く情報発信・横展開を図る。

○実施スケジュール

募集期間：令和5年3月3日～31日 事業期間：令和5年5月30日～令和6年2月29日

○想定している具体的な事業イメージ他

部門名	名称	想定している具体的な事業イメージ	採択予定件数
部門Ⅰ	食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業	<ul style="list-style-type: none"> 地域の商店街から出る食品廃棄物をゼロにする 商業ビル内の飲食店や小売店等から出る食品廃棄物をゼロにする 等 	支援総額 4,000万円 (税込)内 で9件程度
部門Ⅱ	食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業	①mottECO導入 <ul style="list-style-type: none"> mottECOを導入し、衛生面の配慮、利用者の自己責任に関する啓発の取組 等 	
		②学校給食における3R等 <ul style="list-style-type: none"> 学校給食における食品ロス削減、調理残渣・食べ残し等の再生利用の取組 児童・生徒の3R理解向上のための教育実施 等 	
		③その他 <ul style="list-style-type: none"> ショッピングモール等でフードドライブを実施し、効率的にフードバンク等に届ける検討・実証 発生する食品廃棄物の特性の分析等を踏まえた再生利用手法の検討 地域における再生利用事業者の事業拡大、育成・誘致を図るための検討・実証 等 	

令和5年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等

事業の概要

- 環境省では、地方公共団体や事業者等が地域の関係主体と連携し食品廃棄ゼロエリアの創出を目指す先導的な取組を支援し、その成果を広く発信することを通して、他の地域・団体等への展開・波及を図ることを目的に、食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業、及び食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業（mottECO導入、学校給食における3R等、その他）を実施する地方公共団体及び事業者等を募集しました。

募集内容と応募・採択状況

部門	モデル事業概要	採択件数
・部門Ⅰ （食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業）	本モデル事業は、特定のエリア内の食品廃棄ゼロ（食品の焼却・埋立ゼロ）を実現するため、食品ロス削減を含めた食品循環資源の再生利用等の実施に必要な事前調査、課題整理、関係主体との調整、事業実施者単独では困難な効果検証（GHG削減効果やその他の効果の試算や拡大推計等を想定）等に対し、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	4件 ・日本非常食推進機構 ・秋田県 ・エイチ・ツー・オーテイリング ・ローソン
・部門Ⅱ （食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業）	本モデル事業は、将来的な食品廃棄ゼロエリアの創出に資する先導的な食品循環資源の再生利用等の推進方策を導入する事業に対し、事前調査、課題整理、関係主体との調整、事業実施者単独では困難な効果検証（GHG削減効果やその他の効果の試算や拡大推計等を想定）等に対し、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	計5件（①～③）
①mottECO導入	飲食店等における mottECO導入に当たり、導入のための調査・検討・課題整理、事業継続のためのスキーム検討、普及啓発資材の活用、消費者への自己責任等のルールの周知方法の検討やそれらの効果の検証、関係主体との調整等を行うものです。	1件 ・mottECO普及コンソーシアム2023
②学校給食における3R等	地方公共団体や学校法人等が、教育委員会、学校関係者、関係事業者等の地域の関係主体と協力し、学校給食の実施に伴う食品循環資源の再生利用等、3Rを教材とした食育・環境教育、地域循環共生圏の形成・高度化等の取組を行うものです。	1件 ・倉敷市教育委員会 倉敷中央学校給食共同調理場
③その他	食品廃棄ゼロエリアの創出に資する先導的な食品循環資源の再生利用等の取組（①・②に該当しないもの）を実際に導入（又は試行）するものです。	3件 ・藍野大学 ・クラダシ ・南ぬ島バイオガス発電所

令和4年度 食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業等

事業の概要

- 環境省では、食品ロス削減と食品リサイクルを実効的に推進するための先進的事例を創出し、広く情報発信・横展開を図ることを目的に、食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業、及びmottECO導入モデル事業、食品リサイクル推進・食品ロス削減モデル事業、学校給食における食品リサイクル推進・食品ロス削減モデル事業を実施する地方公共団体及び事業者等を募集しました。

募集内容と応募・採択状況

部門	モデル事業概要	採択件数
・部門Ⅰ (食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体や事業者等が特定のエリア内の食品廃棄ゼロ(食品の焼却・埋立ゼロ)を実施するため、リデュース、リユース、リサイクルの3Rを活用した施策実施に必要な事前調査、関係者との調整支援等及び効果検証について、その費用の支援及び技術的支援(事業実施者が困難な効果検証等に限り)を行うものです。	3件 ・Save Earth Foundation ・エイチ・ツー・オーリテイリング ・藍野大学
・部門Ⅱ (mottECO導入モデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体や事業者等が飲食店等においてmottECOの導入を行うものである。また、mottECOの導入だけでなく、導入のための方策検討や導入時の課題整理、事業継続のためのスキーム検討、普及啓発資材の活用、消費者への自己責任の呼びかけ方法等の検討・検証・調査、関係者との調整等について、その費用の支援及び技術的支援(事業実施者が困難な効果検証等に限り)を行うものです。	2件 ・セブン&アイ・フードシステムズ +ロイヤルホールディングス +SRSホールディングス +日本ホテル ・ハジメフーズ
・部門Ⅲ (食品リサイクル推進・食品ロス削減モデル事業)	本モデル事業は、食品関連事業者や市民団体等と連携した先導的な食品リサイクル・食品ロス削減の施策を実施しようとする地方公共団体及び事業者等を支援することを目的とし、施策実施に必要な事前調査、関係者との調整、施策の効果検証等について、その費用の支援及び技術的支援(事業実施者が困難な効果検証等に限り)を行うものです。	2件 ・ドール ・食品ロスリボンセンター
・部門Ⅳ (学校給食における食品リサイクル推進・食品ロス削減モデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体が、市区町村教育委員会、学校関係者、関係事業者等の地域の関係者と協力し、学校給食の実施に伴う食品ロスの削減を含む食品廃棄物の3Rの実施や、3Rを教材とした食育・環境教育の実施、地域循環共生圏の形成・高度化の取組を支援するものです。	2件 ・滋賀県大津市 ・三重県

事業名	食品廃棄ゼロ京都プロジェクト「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」
-----	------------------------------------

公益財団法人Save Earth Foundationは、外食店舗、コンビニエンスストアやスーパーなどの小売店、旅館・ホテル等の宿泊施設等、多様な施設から出る食品残さを再資源化し、**京都市において食品廃棄ゼロエリアを創出するプロジェクト**を実施。

事業の概要

- | | |
|-------|--|
| 事業の概要 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食品ロスゼロに向けた消費者への啓発活動 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 「京都食べ残しゼロ推進店舗」活動に取り組み、食べ残しの持ち帰り等、消費者への啓発活動を実施。 ● 食品廃棄物量の計量(見える化)を通じた発生抑制・リサイクル推進 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 参加店舗・施設に計量機を設置し、「厨房から出る食品残さ」「消費期限切れ食材」「お客様の食べ残し」のデータを分析。発生抑制と原因の特定による食品ロス削減・リサイクル推進を図る。(ごみ分別表、取扱説明書を配布) ● 共同食品リサイクルループの構築 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品残さを共同回収し、飼料に再生する。最終製品である鶏卵を消費者に販売することで、循環の環を構築する。 |
|-------|--|

効果検証の方法

- | | |
|---------|---|
| 効果検証の方法 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食品廃棄物量の計量(見える化)(再掲) ● 環境負荷低減効果(CO2削減など)の検証 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品残さを飼料化することが輸入飼料と比較して脱炭素社会に貢献することを実証する。 ● 参加店舗・本部へのアンケート調査、お客様へのアンケート調査 |
|---------|---|

実施費用

- | | |
|------|---|
| 実施費用 | <ul style="list-style-type: none"> ● 6,398千円(人件費、計量器のリース・データ管理費、研修に伴う会議室代・講師謝金、アンケート調査費 等) |
|------|---|

実施体制

- | | |
|------|---|
| 実施体制 | <ul style="list-style-type: none"> ● 公益財団法人Save Earth Foundation(事務局) ● 京都市(「食べ残しゼロ推進店舗」普及の推進) ● 京都大学(廃棄物計量データの分析、発生原因の特定、廃棄物削減方法の提案) ● (株)ガイアドリーム(廃棄物計量システム・データ運用、共同回収システムの構築) ● 京都有機質資源(株)(食品リサイクル) ● (株)ウェストボックス(食品リサイクルループのLCA算定) |
|------|---|

事業名 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

エイチ・ツー・オー リテイリングは、食品スーパーで出る食品廃棄物のループを構築する「**ゼロループ構築プロジェクト**」、地域住民の意識変容に繋がる取組を行い、ループへの参加を促す「**機運醸成プロジェクト**」を実施し、地域とともに食品廃棄ゼロエリアを創出するプロジェクトを実施した。

事業の概要

事業の概要

- **①ゼロループ構築プロジェクト(食品スーパーで出る食品廃棄物を堆肥化し、農産物を栽培、店舗に戻すループ構築)**
 - ✓ イズミヤSC多田店の店舗の食品廃棄を分別・回収し、食品廃棄物の堆肥化、作物(ベビーリーフ、米、玉ねぎ)を栽培
 - ✓ ループに協力する堆肥事業者、農家の開拓 等
- **②機運醸成プロジェクト(購買行動の意義を考え、変容につながる取組み)**
 - ✓ ループへの流入量の削減(手前取りなどの購買行動促進、アイデア創発と実践)、ループ商品の購買促進
 - ✓ 地域住民ら賛同者による家庭の食品廃棄物のコンポスト化の取組”チャレンジデイズ”(ループ外の廃棄物削減) 等

効果検証の方法

- **①ゼロループ構築プロジェクト**
 - ✓ ゼロループへの食品廃棄物の投入量、食品廃棄ゼロの達成期間
- **②機運醸成プロジェクト**
 - ✓ 各イベント参加者に対するアンケート調査、ループ外の食品廃棄物の削減量

実施費用

- 7,000千円(チラシ作成・印刷費、プロジェクトマネジメント謝金、イベント実施費、ゼロループに係る輸送費 等)
※環境省モデル事業としての支援は7,000千円であるが、実際にはそれ以上の費用を要しており、差額は実施団体が負担。

実施体制

- **「プロジェクト協議会」として、各主体が連携して実施。**
 - ✓ エイチ・ツー・オー リテイリング サステナビリティ推進部(プロジェクト全体統括、実施責任者)
 - ✓ 兵庫県川西市(地域ネットワーク構築支援、自立化への共同計画策定)
 - ✓ 学識者(大手前大学、大阪府立大学)(プロジェクトマネジメント支援、専門的知見提供)
 - ✓ 合同会社ディスコント(自治体、事業者との連携支援)
 - ✓ NPO法人Deep People(コンテストやカレッジ開催の運営)

事業名 AINO TOWN食品廃棄ゼロエリア創出プロジェクト

藍野大学では、学生の食品ロス削減の意識涵養、学生食堂における食品廃棄ゼロの実現を目的に、啓発冊子や啓発パネルの導入、学内連携による食事準備量の最適化、食堂におけるごはん量の選択制の導入等を実施した。「残さず食べ切る」を徹底した上でも生じる廃棄は、生ごみ処理機を活用して液肥とした。

事業の概要

- **学生への食品ロス削減の意識涵養の取組** (*) 申請書には記載無し。なお、最適化の結果、お弁当の売れ残りが発生せず、申請書に記載の「お弁当の値引販売」は実施しなかった。
 - ✓ 食品ロスに関するアンケート調査を実施(2022年7月、2022年12月。アンケート自体にも啓発効果を持たせた。)
 - ✓ 啓発効果のある取り組みとして、(1) 食品ロス啓発冊子の配布、(2) 学生がデザインした啓発パネルの設置、(3) フードドライブ、フードパントリー活動、(4) 『学生食堂』における食品廃棄ゼロに向けた取組 も実施。
- **学生食堂における食品廃棄ゼロの実現に向けた取組** (実施期間:2022年6月20日～2023年2月28日)
 - ✓ (1) 学内連携による食事準備量の最適化 (*), (2) 食べ切れるごはん量の導入(小盛、普通、大盛)、(3) 調理くずの削減に向けた工夫、(4) 食べ残しが多い品目に関する啓発、(5) 生ごみ処理機の活用(液肥は学内で園芸利用) を実施した。

効果検証の方法

- **食品ロスに関する啓発活動前後の認知度・取組状況の比較**
 - ✓ 食品ロスに関するアンケート調査結果について、普及啓発活動前後として2022年7月と12月を比較する。
- **学生食堂におけるごはん量別の提供数、食品廃棄物の発生量の調査**
- **「生ごみ処理機に投入・活用できなかった食品廃棄物の発生量」(本事業でゼロを実現すべき対象)の調査**

実施費用

- 430千円(啓発パネル作成費、生ごみ処理機リース費、アンケート調査の印刷費)
- ※「食品ロス啓発冊子」は2022年6月以前に作成されたことから、環境省モデル事業としての支援対象(上記金額)に含まれない。

実施体制

- 学校法人藍野大学 法人事務局総務センター (プロジェクト計画・管理)
- 学校法人藍野大学 法人事務局総務センター 総務グループ (実作業を担当、学内外の各種調整やツール作成)
- 大阪茨木キャンパス事務局 藍野大学・藍野大学短期大学部事務部門 (大学内における意識涵養プログラムの実施)
- 藍野高等学校事務センター (高等学校内における意識涵養プログラムの実施)
- 株式会社藍野大学事業部 (学生食堂での食品廃棄物削減プログラムの実施)

事業の概要

- 環境省では、食品ロスの削減・食品リサイクルを実効的に推進するため、地方公共団体や事業者が実施する取組を支援し、その成果を広く情報発信し横展開を図ることを目的として、食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業、mottECO導入モデル事業、食品廃棄ゼロエリアモデル事業及び学校給食における食品ロス削減等に関する取組のモデル事業を実施する地方公共団体及び事業者等を募集しました。

募集内容と応募・採択状況

部門	モデル事業概要	採択件数
・部門Ⅰ (食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業)	本モデル事業は、食品関連事業者や市民団体等と連携した先導的な食品ロス削減・食品リサイクルの施策を実施しようとする地方公共団体及び事業者を支援することを目的とし、施策実施に必要な事前調査、関係者との調整、施策の検証等について、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	3件 自治体：1 川崎市 事業者：2 食品ロス・リノベーションセンター JEMS
・部門Ⅱ (mottECO導入モデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体や事業者が飲食店等においてmottECOの導入を行うものです。また、mottECOの導入だけでなく、導入のための方策検討や導入時の課題整理、事業継続のためのスキーム検討、普及啓発資材の活用、消費者への自己責任の呼びかけ方法等の検討・検証・調査、関係者との調整等について、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	2件 自治体：1 群馬県 事業者：1 セブーン&アイワードサービス + ロイヤルホールディングス
・部門Ⅲ (食品廃棄ゼロエリアモデル事業)	本モデル事業は、地方公共団体や事業者が特定のエリア内の食品廃棄ゼロを目標とし、リデュース、リユース、リサイクルの3Rを活用した施策実施に必要な事前調査、関係者との調整支援等について、その費用の支援及び技術的支援を行うものです。	2件 自治体：1 京都市 事業者：1 I-ベビシー・スタイル
・部門Ⅳ (学校給食における食品ロス削減等に関する取組のモデル事業)	本モデル事業は、市区町村が、市区町村教育委員会、学校関係者、関係事業者等の地域の関係者と協力し、学校給食の実施に伴う食品ロスの削減を含む食品廃棄物の3Rの実施や、3Rを教材とした食育・環境教育の実施、地域循環共生圏の形成・高度化の取組を支援するものです。	2件 自治体：2 厚木市 三重県

事業名

「販売期限延長の取組」と「手前どり」を組み合わせた事業者・消費者による販売時・購入後の食品ロス削減取組を中心とした京都市食品廃棄ゼロエリアモデル事業

京都市では、食品廃棄ゼロに向けた徹底した食品ロスの発生抑制を目的として、「**てまえどり**」を通じた**事業者・消費者双方の取組による食品ロス削減効果**を検証した。

事業の概要

事業の概要

- 「販売期限延長の取組」実施と「てまえどり」啓発による店舗からの食品ロス削減（実施期間：2021年10月～2021年11月）
 - ✓ 京都生活協同組合（市内12店舗）を食品廃棄ゼロエリアの核として選定し（モデル食品スーパー）、従来の販売期限延長の取組を実施するとともに、「てまえどり」の啓発を実施
- 家庭での「食品ロスダイアリー」を活用した削減効果検証（実施期間：2021年9月～2021年11月）
 - ✓ 「てまえどり」の実施や消費・賞味期限の違いの情報提供による食品ロス削減の取り組みを実施し、「食品ロスダイアリー」を用いた効果検証を実施
- 食品ロス削減月間等を活用した情報提供・行動変容誘導（実施期間：2021年10月）
 - ✓ 「てまえどり」の啓発ポスターを10月の食品ロス削減月間に市政広報板、市バス・地下鉄車内等に掲出

効果検証の方法

- モデル食品スーパーにおける食品廃棄量等のデータの分析（効果検証期間：2021年10月～2021年11月）
- 家庭での「食品ロスダイアリー」を活用した削減効果検証（効果検証期間：2021年9月～2021年11月）
 - ✓ 公募で選定した119名のモニターが、アプリまたは紙の食品ロスダイアリーを用いて食品ロス発生量を記録。

実施費用

- 1,510千円（啓発資材作成費、モニター調査物品購入費、モニター調査協力謝礼、ダイアリー調査集計分析委託費、郵送費、有識者ヒアリング謝礼）

実施体制

- 京都生活協同組合12店舗、その他の市内食品小売店（てまえどりの啓発）
- NPO法人ごみじゃぱん（食品ロスダイアリーアプリ運営、集計分析）

事業名 ABC Cooking Studio グループにおける食品廃棄ゼロエリアモデル事業

株式会社エービーシースタイルは、ABC Cooking Studioにおける「食品廃棄ゼロエリア」の創出を目的として、**1DAY使い切りレッスン等の食品ロスの低減の取組**、および食品リサイクルの実施に向けた検討を行った。

事業の概要

事業の概要

- 食品廃棄ゼロを目的とした1DAYレッスンの実施（実施期間：2021年9月～2022年2月）
 - ✓ 食品廃棄をゼロに近づけるキャベツの使い切りレッスンを9月から6カ月間実施（2,000名対象）
- HP普及啓発（訳あり商品譲渡の取組およびmottECOの推奨）（実施期間：2021年9月～2022年2月）
 - ✓ HP上で食品廃棄ゼロに関する普及啓発を実施する一環で、mottECOの情報提供を行い、レッスンで食べきれなかった料理の持ち帰りを推進。従来から実施する訳あり商品譲渡の取組（賞味期限間近の食材や使用し無くなった食材をオンラインショップ「ABC Cooking MARKET」において安価または無料で譲渡）をPR。
- 食品廃棄のリサイクル方法の検討
 - ✓ 食品ロスを削減した上で発生する食品廃棄について、スタジオでの運営が可能なリサイクル方法を検討。

効果検証の方法

- 会員向けアンケート（効果検証期間：2021年8月～2022年2月）
 - ✓ ABC Cooking Studio会員向けに、1DAYレッスン受講前、受講後の2種類のアンケートを実施。
- 講師向けアンケート（効果検証期間：2021年9月～2022年3月）
 - ✓ 1DAYレッスンに関連した食品廃棄に関する意識変化のアンケートを実施。
- 食品廃棄物量の計量（効果検証期間：2021年8月～2022年2月）
 - ✓ スタジオ3箇所（札幌、丸の内、四条烏丸）を選定し、週1回廃棄時の生ごみの計量を実施。

実施費用

- 2,000千円（レッスン実施費用、アンケート調査実施費用、人件費）
 ※環境省モデル事業としての支援は2,000千円であるが、実際にはそれ以上の費用を要しており、差額は実施団体が負担。

実施体制

- 株式会社エービーシースタイル（全体管理、アンケート調査設計・啓発文案の作成）
- 株式会社ABC Cooking Studio（1DAYレッスン、廃棄量測定、アンケート調査の実施）

その他の施策



「食品ロスの削減の推進に関する法律」第16条（表彰）に基づき、環境省及び消費者庁が連携して、食品ロスの削減の効果的かつ波及効果が期待できる優良な取組を実施した者を表彰する。

推薦対象

食品ロスの削減の推進に資する取組を実施している者であって、**地域力の向上、消費者の行動変容の促進**等に効果的かつ波及効果が期待できる優良な取組を実施した者

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する活動



フードドライブ

家庭で余っている食品を自治体やスーパー等の拠点やイベント会場等で集め、フードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動



地域主体の行動変容

自治体や地域コミュニティ等が主体となって地域の関係主体と連携し、地域住民・事業者等の行動変容を促進する活動



スケジュール

- ・ 5月26日（金）募集開始
- ・ 7月31日（月）募集締め切り
- ・ 8月29日（火）審査委員会（委員長：小林富雄 日本女子大学家政学部教授）
- ・ 9月29日（金）受賞者発表
- ・ 10月30日（月）表彰式（食品ロス削減全国大会in金沢）

環境大臣賞

mottECO普及コンソーシアム2023※

自治体・事業者連携による「mottECO（モッテコ）」導入、普及推進事業

複数の事業者と自治体がmottECOの普及を目的としたコンソーシアムを設立し、「連携スキームを活かしたmottECO実践店舗の量的拡大」「食べ残し持ち帰り実績の拡大」「継続的な普及啓発事業の実施」に取り組む。

※以下6社1自治体にて構成
株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、ロイヤルホールディングス株式会社、SRSホールディングス株式会社、株式会社アレフ、日本ホテル株式会社、株式会社京王プラザホテル、東京都杉並区

環境事務次官賞

生活協同組合コープこうべ

組合員、地域と取り組む地域包括型の食品ロス削減

販売不適食品等のフードバンク等への提供、フードドライブの常時受け付け、販売期限の日数延長や発注精度の向上による店舗由来の食品ロス削減、組合員を対象にした学習会や出前講座等による啓発活動に取り組む。

環境事務次官賞

株式会社 Mizkan Holdings

～ミツカンと京都市で協定を結び、家庭の食品ロス削減を提案～ 野菜を無駄なくおいしく食べつくす！「もったい菜漬け・もったい鍋・まるごとベーカリー」

家庭から発生する野菜の廃棄削減を目的に、余らせがちな野菜や、皮や芯などはみだし野菜もおいしく食べきるメニューの開発・商品包装を通じた情報発信など、自社の強みを活かした方法で「消費者の行動変容」に取り組む。

審査委員会委員長賞

株式会社ロスゼロ

食品ロス削減サブスクを通じた消費者のエシカル消費促進、および農家・企業・自治体等と連携したアップサイクル食品開発

製造や流過程で余剰・規格外となった食品を、詰め合わせとして消費者に届けるサブスクリプションサービスを展開。また、未利用原材料を用いたアップサイクル食品事業にも取り組む。

審査委員会委員長賞

ふじのくにCOOLチャレンジ実行委員会

温暖化対策アプリ『クルポ』でつなげる『食ロスの輪』！食べきりも！手前取りも！フードバンクも！楽しく脱炭素ライフ！！

静岡県の地球温暖化対策アプリ「クルポ」を通じて、県民による食べきり・てまえどり・フードバンク活動への協力等、食品ロス削減につながる身近な脱炭素アクションの普及促進に取り組む。

審査委員会特別賞

金沢大学生チーム わこころ

大学生が食の未来について、知って、考えて、行動する！～廃棄野菜を活用した、私たち（身体）にも地球（環境）にもやさしいスープの販売で食品ロス削減と消費者の行動変容を推進～

企画から実行までの全てを学生が運営。食の未来を考えて行動する大学生のプラットフォーム作り、廃棄野菜を活用したスープの企画・調理・販売等を通じて、食品ロス削減及び消費者の意識変容に取り組む。

環境大臣賞

株式会社クラダシ

農家の未収穫ロス削減をサポートし、地方創生を実現するエコシステム「クラダシチャレンジ」

人手不足によって未収穫ロスの課題を抱える地方農家へ、社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」として学生を派遣し、一次産品の収穫・未収穫ロスの削減を目指す取組

環境事務次官賞

株式会社ファミリーマート

ファミマフードドライブ

全国のファミリーマート店舗をフードドライブの回収拠点とし、お客さまのご自宅にある使いきれない食品を持参・寄付いただき、自治体・NPO等を通じて必要な方に届ける食品ロス削減・食支援推進の取組

環境事務次官賞

株式会社ドール

「ドールバナナ エシカルバリューチェーンプログラム」

店頭にて「バナナの量り売り」を実施し、お客さまが必要な分だけ購入することを可能にすることで、食べ切れずに廃棄されてしまうバナナと、プラスチック包装を削減する取組

審査委員会委員長賞

姫路市

姫路市食品ロス削減マッチングサービス「Utteco Katteco by タバスケ」の運用

自治体が運営するものとして全国初の食品ロス削減マッチングサービスを民間のシステム会社と開発し、消費期限・賞味期限が迫る食品等の廃棄削減と、事業系食品ロス削減量の定量的な把握を実現する取組

審査委員会委員長賞

mottECO普及推進コンソーシアム*

食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業

外食及びホテル事業者の4社が協働し、mottECO導入を推進する取組。中小・個人飲食店の参加推進のため、告知ツールや持ち帰り容器等の共同制作・購入の検討、また啓発活動等にも取り組む。

*以下4社にて構成
株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
ロイヤルホールディングス株式会社
SRSホールディングス株式会社
日本ホテル株式会社

食品ロスの削減の推進に関する法律 第十六条において「国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関し 顕著な功績があると認められる者に対し、表彰を行うよう努めるものとする。」とされている。

- ・ 8月6日 報道発表・募集開始
- ・ 9月15日 募集締め切り ⇒ 審査委員会議にて受賞者決定
- ・ 10月26日 下旬（食品ロス削減全国大会前） 受賞者発表

表彰部門

mottECO賞

mottECO取組事業者等（自治体含む）として「他の事業者等の参考となる優良な事例について表彰する。

- ・ 優良な持ち帰り容器
- ・ お客様への声掛け・啓発方法の工夫
- ・ 社員教育方法の工夫 など

受賞した取組

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、
ロイヤルホールディングス株式会社

mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト

- ・ ファミリーレストランにおける食品ロス削減・脱プラスチックの推進に向けて、本来競合関係にあるデニーズとロイヤルホストが共同したmottECO普及活動。植物由来や環境配慮された紙資源である森林協議会(FSC)認証材を用いた持ち帰り容器を採用。

フードドライブ賞

フードドライブでの食品の回収量増加に向けた取組や持続可能なフードドライブのスキーム構築に向けた取組など、フードドライブの拡大・定着について先進的な取組事例の表彰をする。

受賞した取組

株式会社ダイエー、神戸市、
株式会社サカイ引越センター

～業界を超えた連携～ フードドライブ活動の更なる発展に向けて

- ・ 従前よりフードドライブ活動を行ってきた神戸市とスーパーマーケットのダイエーに、引越業者・サカイ引越センターが連携することで、提供食品の回収拠点とフードバンク団体を効率的に結び付けた取組。

食ロス削減の取組賞

ナッジや食品に関係する事業者による商慣習の見直しを通じた消費者の行動変容の促進など、食品ロス削減の取組について表彰する。

受賞した取組

社会福祉法人正和会

「急速凍結」を活用し食べ残しゼロへ。 高齢者ひとりひとりに寄添った新しい 食事提供方法で食品ロス削減の取組

- ・ 介護施設での食事提供に際し、高齢者個々人に合わせた適切な量・メニューの提供により、食品ロスを削減できるよう工夫した取組。セントラルキッチンで一括調理・急速凍結・運搬、各施設にて入居者毎に必要な量を再加熱・盛付・配膳・食事介助。

○消費者、自治体、事業者等の様々な主体が食品ロスの削減に向けた取組を進めるには、何よりもまず、身の回りの食品ロスについて正確な情報を得ることが重要。

○環境省では、それぞれの主体が食品ロスに関する正確で分かりやすい情報を得ることができる環境を整備すべく、食品ロスに関する情報を集約したポータルサイトを作成した。

「食品ロスポータルサイト」
はこちら！



食品ロスポータルサイト
食べ物を捨てない社会へ

TOP 消費者向け情報 自治体向け情報 事業者向け情報

食べ物を捨てない社会へ

