

食品関連事業者の「食品ロス」削減に向けた取り組み

8年前倒して2030年度目標を達成

食品ロスとは「本来食べられるにもかかわらず捨てられる」食品を指します。食料問題および環境問題（※）の両面から、国際的にも削減に向けた気運が高まっており、わが国では、「2030年度に2000年度比半減させる」目標が掲げられています。

このうち食品関連事業者から発生する「事業系」食品ロスは、2015年度の357万トン（直近のピーク）に減少基調を辿り、22年度は236万トンと、30年度目標（273万トン）を下回る水準にまで削減が進んでいます。とくに外食産業は15年度比▲73万トンと、全体の削減量の約6割を占めています（図表1）。

このように、8年前倒して目標を達成した訳ですが、新型コロナウイルスの影響で食品ロスの発生が抑えられたという側面もあります。このため、一段の削減に向けては、事業者の取り組みの加速が求められています。

（※）食品と環境問題：食品生産に多量のエネルギーを消費するとともに、廃棄の際には運搬や焼却で余分なCO₂が排出される。

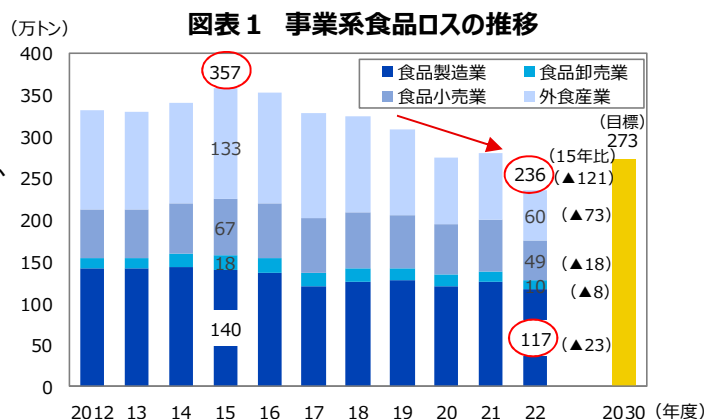
フードチェーン全体で取り組みを推進

食品ロス発生の要因は様々ですが、その一つに諸外国に比べて厳しい納品期限があり、いわゆる「3分の1」ルールの見直しの必要性が指摘されています。

これは、消費者に食品が安全に届くためのルールですが、小売店等が設定する食品メーカーからの納品期限と販売期限は賞味期限を3等分して設定されていることが多くあります。このため、期限を超えた食品は返品・廃棄されることになり、最近では、「2分の1」ルールの採用など、期限を緩和する動きもみられています（図表2）。

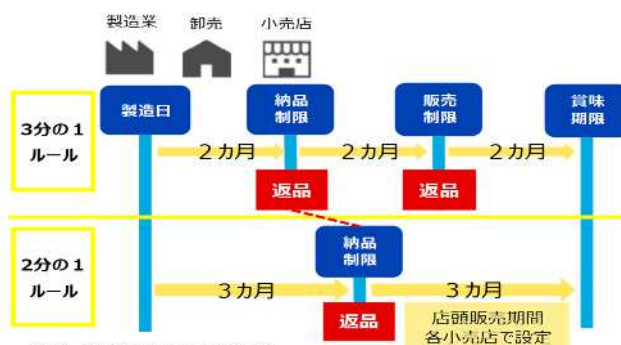
一方、食品メーカーでは、期限まで一定期間を超える食品表示の「年月日」から「年月」への変更や、製造過程や包装等における品質保持技術の進化による賞味期限の延長などに取り組んでいます（図表3）。

食品ロスの削減には食品関連事業者それぞれの努力が必要であることは勿論ですが、こうした取り組みの実効性を高めていくためには、フードチェーン全体の連携と協力が欠かせない段階に入っています。



（資料）農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」より
ひろぎんHD経済産業調査部（以下、当部）作成

図表2 3分の1ルールと2分の1ルール



（注）賞味期限6ヵ月の場合
（資料）各種資料より当部作成

図表3 事業系食品ロスの削減に向けた対応例

■ 製造・調理のロス削減
■ 納品期限の見直し
■ 賞味期限の年日表示化（年月日→年月）
■ 賞味期限の延長（製造、包装等における品質保持）
■ 適量生産、適量仕入れの実施（需要予測精度向上、発注数量の情報共有）
■ 売り切り、持ち帰り（小容量販売）
■ フードバンク、こども食堂などへの寄付

（資料）農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」等より当部作成

- ◆ 本資料は情報提供のみを目的として作成されたものであり、何らかの行動を勧誘するものではありません。
- ◆ 本資料は、信頼できるとされる情報に基づいて作成されていますが、その正確性を保証するものではありません。また、本資料に記載された内容等は作成時点のものであり、今後予告なく修正、変更されることがあります。資料のご利用に関しては、お客さまご自身の責任において判断なされますよう、お願い申し上げます。
- ◆ 本資料に関連して生じた一切の損害については、責任を負いません。その他、専門的知識に係る問題については、必ず弁護士、税理士、公認会計士等の専門家に相談のうえ、ご確認ください。
- ◆ 本資料の一部または全部を、当社の事前の了承なく複製または転送等を行うことを禁じます。
- ◆ 本件に関するご照会は、ひろぎんHD経済産業調査部 担当：助永（Tel.082-247-4958）までお願いします。