

Ⅱ 成果説明会の開催結果

1. 開催概要

成果説明会では、食品の製造から販売までの工程での食品廃棄物の発生要因や削減に向けた課題を調査し、発生抑制の取組状況と今後の方向性を検討してきた本事業の結果を報告するとともに、食品廃棄物の発生抑制を進めるための具体的な方策を検討することを目的として、全国4会場（福岡、大阪、東京、札幌）で開催することを予定していたが、3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震の影響により、その後に開催予定であった東京と札幌での成果説明会の開催を中止した。

(1) 開催プログラム

13：30～13：40	挨拶	15：25～15：35	休憩
13：40～14：40	基調講演	15：35～16：25	成果説明
14：40～15：25	取組事例	16：30	閉会

①福岡会場

開催日時：平成23年3月9日（水）13：30～16：30

開催場所：アクロス福岡 イベントホール（福岡市中央区天神1丁目1番1号）

プログラム：挨拶 社団法人日本有機資源協会 専務理事 今井 伸治

基調講演 「地球環境問題と食品事業の課題」

農林水産関連企業環境対策協議会 会長 篠原 秀弘 氏

取組事例 「持続可能な社会を目指して～スーパーマーケットの取組～」

ユニー株式会社 業務本部 環境社会貢献部長 百瀬 則子 氏

成果説明 「平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業成果報告

～食品ロスの発生抑制を進めるための具体的な方策～」

株式会社エックス都市研究所 秦 三和子 中石 一弘

②大阪会場

開催日時：平成23年3月10日（木）13：30～16：30

開催場所：チサンホテル新大阪 チサンホール（大阪市淀川区西中島6-2-19）

プログラム：挨拶 社団法人日本有機資源協会 会長 兒玉 徹

基調講演 「食品廃棄物の発生抑制」

東京農業大学 教授 牛久保 明邦 氏

取組事例 「持続可能な社会を目指して～スーパーマーケットの取組～」

ユニー株式会社 業務本部 環境社会貢献部長 百瀬 則子 氏

成果説明 「平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業成果報告

～食品ロスの発生抑制を進めるための具体的な方策～」

株式会社エックス都市研究所 秦 三和子 中石 一弘

③東京会場 ※開催中止

開催日時：平成23年3月16日（水）13：30～16：30

開催場所：マツダ八重洲通ビル マツダホール（東京都中央区八丁堀1-10-7）

プログラム：挨拶 社団法人日本有機資源協会 会長 兒玉 徹

基調講演 「食品ロス削減の共創に向けて」

ジャーナリスト・環境カウンセラー 崎田 裕子 氏

取組事例 「受注精度向上による食品廃棄物発生抑制の事例 ～発想の転換！

団塊の世代 元営業部長が生産管理リーダーに就任～」

三島食品株式会社 チームレジェンドリーダー兼

関東工場生産管理リーダー 徳丸 賢悟 氏

成果説明 「平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業成果報告

～食品ロスの発生抑制を進めるための具体的な方策～」

株式会社エックス都市研究所 秦 三和子 中石 一弘

④札幌会場 ※開催中止

開催日時：平成23年3月22日（火）13：30～16：30

開催場所：会議・研修施設ACU 大研修室1614（札幌市中央区北4西5）

プログラム：挨拶 社団法人日本有機資源協会 専務理事 今井 伸治

基調講演 「食品廃棄物の発生抑制」

東京農業大学 教授 牛久保 明邦 氏

取組事例 「受注精度向上による食品廃棄物発生抑制の事例 ～発想の転換！

団塊の世代 元営業部長が生産管理リーダーに就任～」

三島食品株式会社 チームレジェンドリーダー兼

関東工場生産管理リーダー 徳丸 賢悟 氏

成果説明 「平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業成果報告

～食品ロスの発生抑制を進めるための具体的な方策～」

株式会社エックス都市研究所 秦 三和子 中石 一弘

(2) 配布資料

①基調講演資料

②取組事例資料

③成果説明資料

④成果説明会アンケート

※各会場での当日の講演資料を次項より掲載

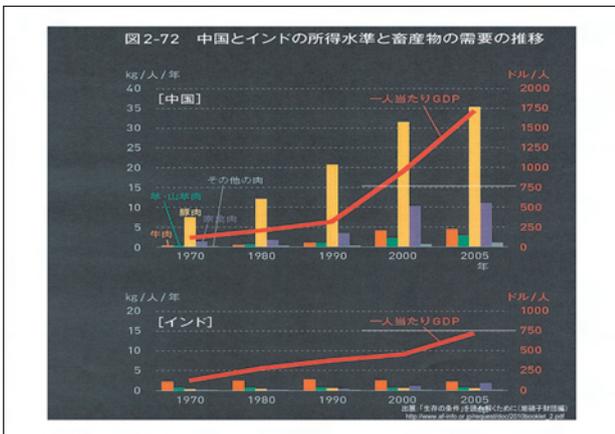
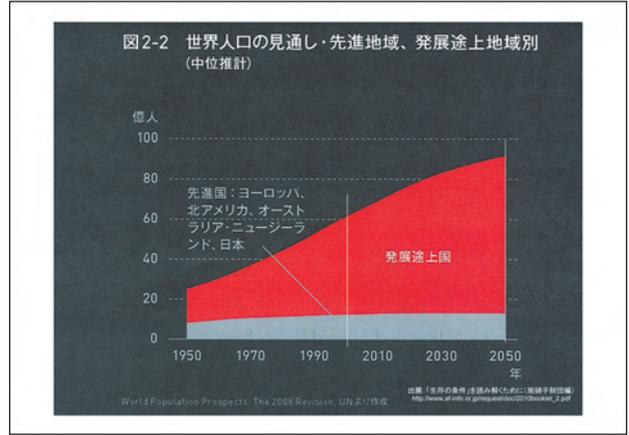
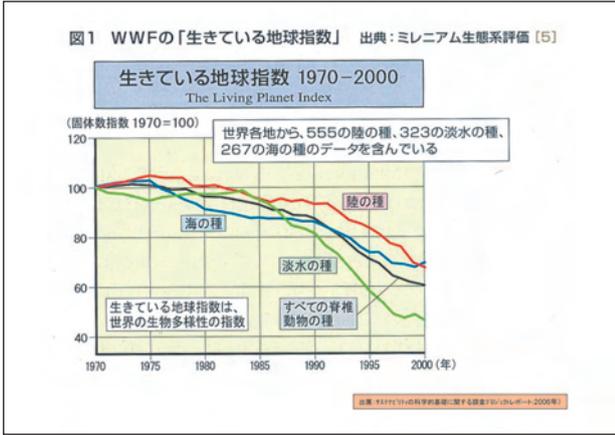
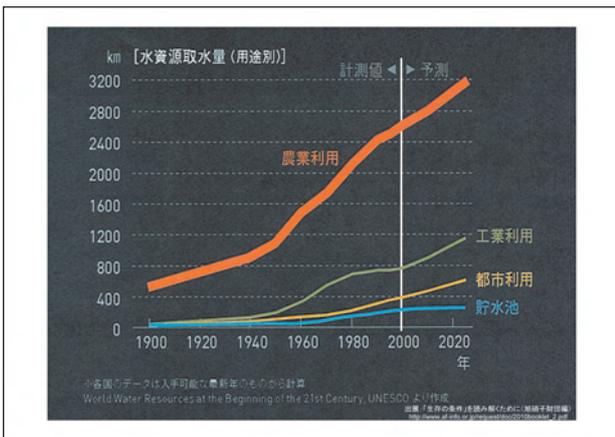
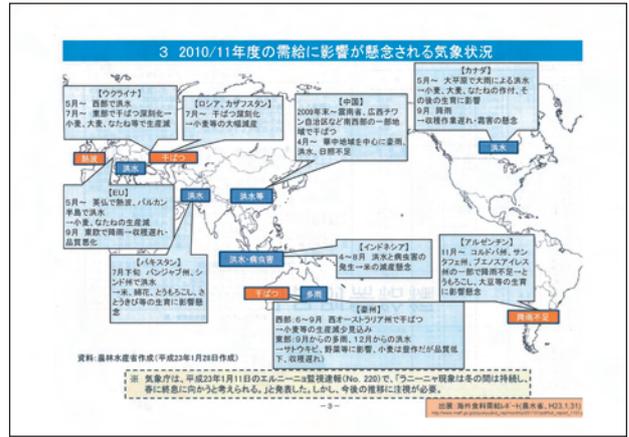
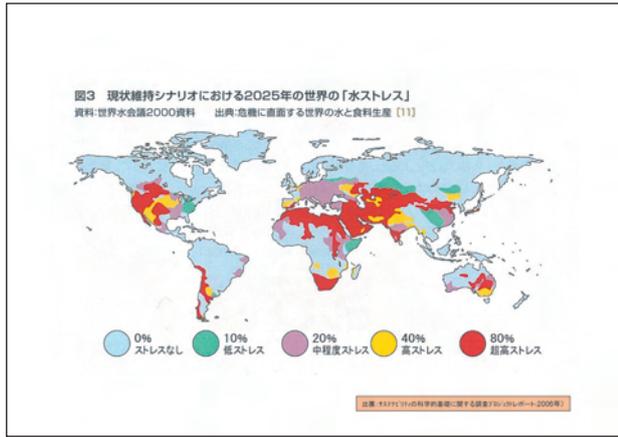


図2-71 畜産物・農産物1kgの生産に必要な水量及び飼料とカロリー効率

畜産物 農産物 (1kg)	必要投入量		畜産物1kgの 生産に必要な エネルギー (トウモロコシ換算) (kcal)
	水 (ℓ)	穀物 (トウモロコシ換算) (kg)	
牛肉	20,700	11	3.0
豚肉	5,900	7	3.1
鶏肉	4,500	4	3.1
鶏卵	3,200	—	—
白米	3,600	—	—
大麦・裸麦	2,600	—	—
大豆	2,500	—	—
小麦	2,000	—	—
トウモロコシ	1,900	—	—

出典：「生存の条件」生活みらいセンター「地球予測情報」
http://www.af.info.or.jp/qa/earth/2007/booklet_2.pdf
東京大学生産技術研究所の沖大幹教授等のグループの試算結果。我が国の食料自給率、平成15年度食料自給率レポート、農林水産省、食品成分データベース、文部科学省より作成



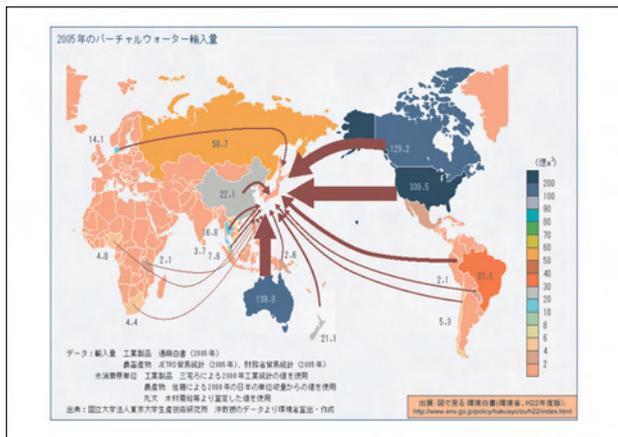
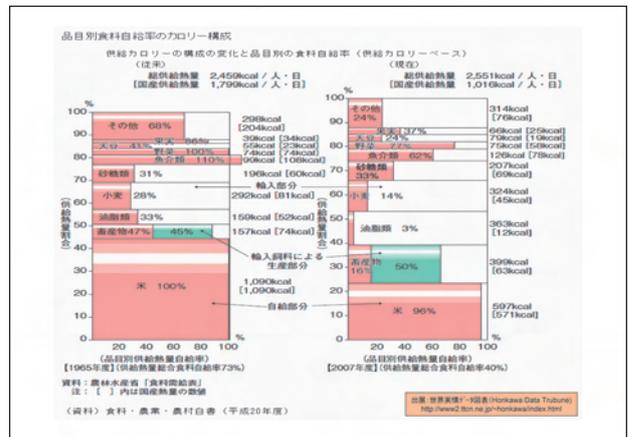


地球収容力の限界
サステイナビリティの課題(21世紀の経済・社会・環境活動)

おいしさ、そして、いのちへ。 **AJINOMOTO.**
Eat Well, Live Well.

2000年から2050年を考えると
①人口増 ②一人当たり消費(排出)増:

- ・影響拡大、依存の拡大
- ・収容力の限界、このままでは、地球が3個必要
- ・大量生産、大量消費からの脱却
- ・「将来世代のための地球環境」を考えた経済活動
- ・グローバルベースでの協力



食品事業者の課題
～3つの課題～

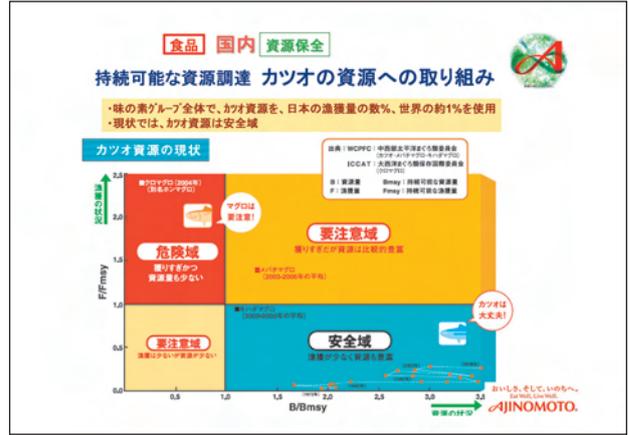
おいしさ、そして、いのちへ。 **AJINOMOTO.**
Eat Well, Live Well.

①資源保全

- ・生産者への協力、協働
生産性向上への取り組み支援
良質飼料、肥料の提供
- ・資源管理への参画
資源調査
ラウンドテーブル

持続的農林水産産品の国際認証スキーム

パーム油 RSPO Roundtable on Sustainable Palm Oil Segregation	海面漁業 	綿製品 BCI Better Cotton Initiative
さとうキビ BONSUCRO BETTER SUGAR CANE INITIATIVE	養殖漁業 ASC Aquaculture Stewardship Council	紙、木材 
大豆 RTRS Round Table on Responsible Soy Association		



カツオ資源の標識放流調査への協力

・将来的にも持続可能に活用するために、味の素グループに可能な内容を検討



- ・(独)水産総合研究センター遠洋水産研究所と味の素の共同調査事業
- ・日本沿岸のカツオ資源調査
- ・2009年5月、奄美大島沖太平洋で1,000匹の標識放流

http://www.ajinomoto.co.jp/press/2009_05_03.html



味の素、そして、いっしょへ。 **AJINOMOTO.**

カツオ資源の標識放流調査への協力



・このような取り組みを始めた事で、資源に関する情報が多く得られると共に、資源に対する社内の関心が高まった

味の素、そして、いっしょへ。 **AJINOMOTO.**

事業・製品・地域ごとの取組み

農・畜産・水産業、地域の振興支援

「キャッサバ高収量栽培技術普及プロジェクト」

- ✓ 現地の農業試験場との連携
- ✓ 施肥技術、耕作機械、指導者の活動費などを支援
- ✓ 食資源の持続性確保
- ✓ 生産地域住民の生活向上

プロジェクト概要
 500t プロジェクトリーダー
 インドネシア ランパング州
 東ランパング県スカタラ郡内
 キャッサバ栽培地区
 キャッサバ栽培農家：450人
 栽培面積：300ha
 (東京ドームグラウンドの約75倍位)



味の素、そして、いっしょへ。 **AJINOMOTO.**

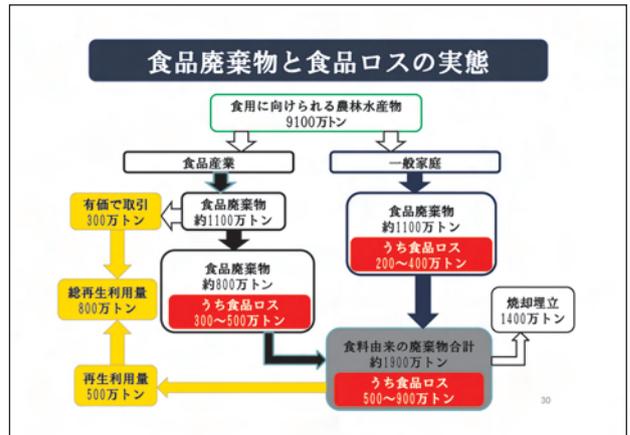
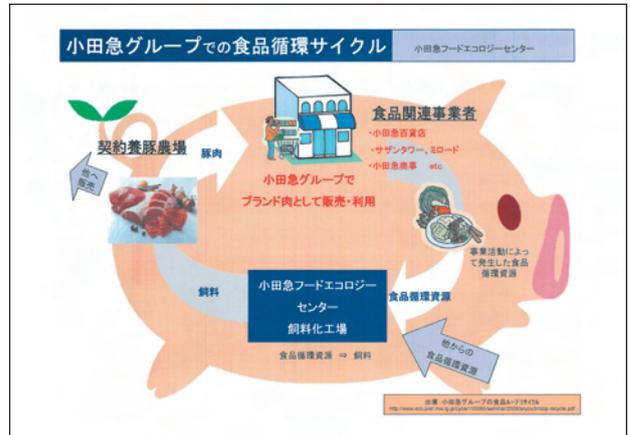
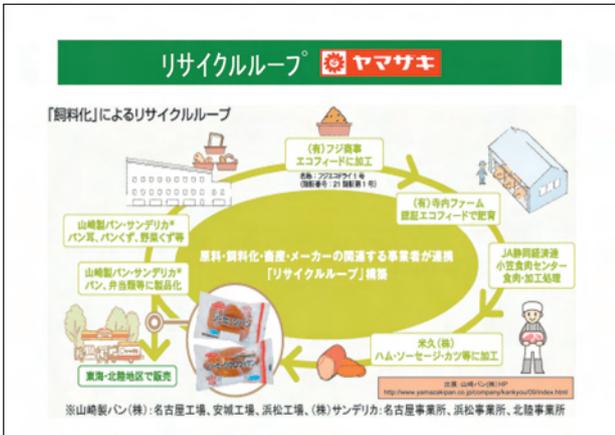
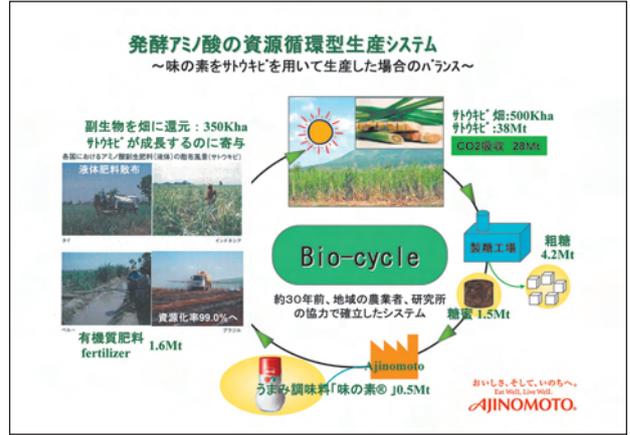
食品事業の課題

～3つの課題～

②資源の有効活用

- ・生産工程改善
 工程の改善、歩留まり向上
 副製品化
 生産者との協力
- ・製品廃棄の削減
 流通、消費者との協力

味の素、そして、いっしょへ。 **AJINOMOTO.**



食品ロスとは

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの

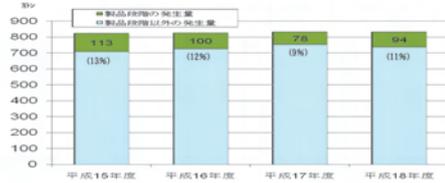
発生段階	加工品	日配品・生鮮食品
食品製造業	規格外品・返品・余剰在庫	規格外品・余剰在庫
食品卸売業	返品・余剰在庫	余剰在庫
食品小売業	売れ残り(返品しないもの)	売れ残り(返品しないもの)
一般家庭	賞味期限切れ・食べ残し	消費期限切れ・食べ残し 過剰廃棄

31

食品産業での売れ残りや返品による食品ロス

○ 食品関連事業者からの食品廃棄物の年間発生量のうち、製品・商品となったものが売れ残り(賞味期限切れ)や返品が原因で廃棄された割合は、外食を除く3業種計で11%(約9.4万トン)と推計される(平成18年度)。
業種別には、食品製造業が5%、食品卸売業が15%、食品小売業が22%となっている。

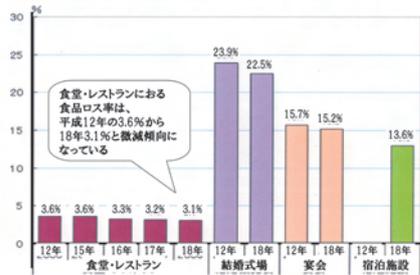
売れ残りや返品が原因の食品廃棄物の発生量の推移 (3業種計)



資料:「平成19年食品廃棄物の発生・処理等実態調査報告」(農林水産省統計部)を基に総合食料局において試算の上、作成
※「販売(製品)段階での発生量」とは、売れ残り(賞味期限切れ)や返品が原因で廃棄された製品・商品の発生量であり、売残の発生した事業者の発生量に計上している。(例:小売業者から卸売業者に返品してそれを卸売業者が廃棄した場合は、食品卸売業での発生量として計上)

32

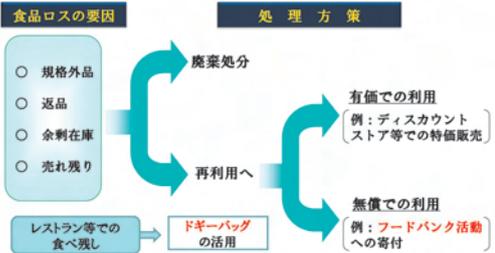
外食産業による食べ残し割合



飲食・レストランは、昼食が宿泊施設は宿泊客に提供された朝食または夕食が対象。飲料類を含む
(資料:農林水産省「食品ロス統計調査(外食産業調査)」)

33

食品ロスの処理の現状



※企業により認識する範囲は異なるが、一般に規格外品とは、重量・容量や色、形状が当該商品の標準と異なるものや、包材の不良が発生した商品等を言う。

34

食品ロスの発生抑制のポイント

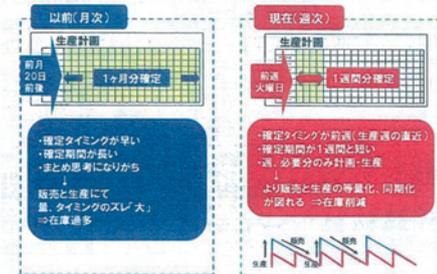
- 食品ロスを抑制するためには、製造・流通・消費の各業種・業態ごとの特性や取引・販売の実態を踏まえて、適切な発生抑制への取組を行う必要がある。
- また、「買いすぎ」「頼みすぎ」「過度な鮮度志向」など食品ロスを増やす要因となる行動について、消費者一人一人が注意することも重要である。

各段階での発生抑制に有効と考えられる取組の例

- 製造段階**
 - 科学的な根拠に基づく適切な期限表示の設定(必要以上に短い賞味期限の見直し)
 - 製造過程で生じる規格外品や品質上の問題なく返品された商品の通常の販売経路外での有効利用
 - 不良品等製造ロスの発生率の低減
- 流通段階**
 - 商品の過剰仕入れや食品製造業者への安易な返品抑制
 - 業者による画一的な販売期限の設定のあり方の見直し
 - 賞味期限が送付している商品の値引き販売等による売り切り
- 消費段階**
 - 食べ残しが発生しないようなメニュー、盛り付け・サー빙の工夫
 - 賞味期限など食品期限表示についての正しい理解の促進

35

加工食品の「出荷期限切れ」廃棄の削減 生産管理サイクルの短縮化



おいしさを、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO.

加工食品の「出荷期限切れ」廃棄の削減 生産管理サイクルの短縮化

- 在庫の削減例：08年度/10年度比
 - マヨネーズ : 約 2/3
 - カップスープ : 約 1/2
 - スープ・パスタ・春雨 : 約 2/3
- 加工食品「出荷期限切れ」廃棄の量
 - 10年度/09年度比: 1/6に削減

食品事業の課題 ～3つの課題～

③ライフスタイルの提案

・豊かで環境負荷の少ない社会、暮らし(スタイル)の提案

有効活用、無駄が少ない
資源循環が容易

社会の変化1: 『社会』を意識した消費

消費者の価値観の変化:

- ・「量と個」を志向した個人消費
 - 1960年代:大衆消費社会「TV・冷蔵庫・洗濯機:三種の神器」渴望
 - 1970年代:「自分探し」を満たすための『個人財』
- ・「質と絆」を意識したソーシャル消費
 - 2000年代:資源の有限性と環境への影響を配慮した『社会財』重視
 - 電通調査09年8月
 - 今後、家電を省エネ型に買い替えたい:87%
 - 消費の仕方や消費者の意識が変われば、社会をもっと良くなることができると思う:74%
 - 地産地消でなるべく地元の農業振興に貢献したい:73%
 - クルマを買い替えたいならハイブリット車や電気自動車にしたい:66%

2009年9月18日 日経新聞「経済教室」
早稲田大学恩蔵氏、電通ソーシャル・プランニング上峰氏記事より作成

「エコストレス軽減」【ターゲット分類・クラスター分析】

分析結果

18間よりクラスター分析の結果、以下の6クラスターを抽出した。

クラスター	エコ派	非エコ派
エコ消費	19.7%	17.6%
地球環境意識派	22.3%	22.3%
材料削減志向エコ派 (受け身エコ派)	7.7%	7.7%
強い節約志向派	25.7%	25.7%
エコ派(47%)と非エコ派(45%)は拮抗	47%	45%

事業・製品・地域ごとの取組み

エコライフスタイル提案と協働 — 「食卓からのエコロジーをはじめましょう」

エコライフスタイル

さあ、はじめよう!

「食卓からのエコライフ」

使い切れますか?

この大根、一本すべて

大根使い切りレシピ

大根の様々な使い方を紹介し、エコライフスタイルを提案。

「おいしい」は、エコロジー

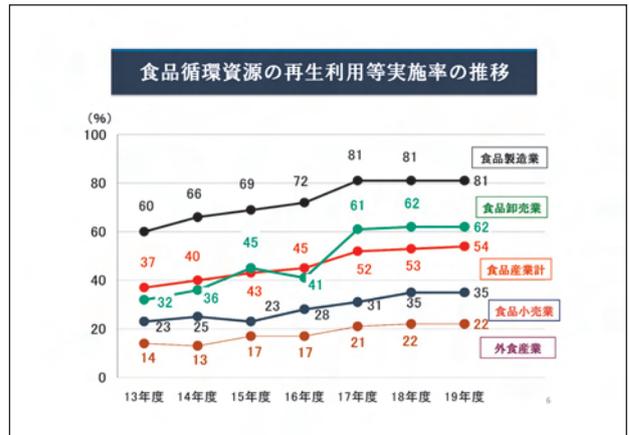
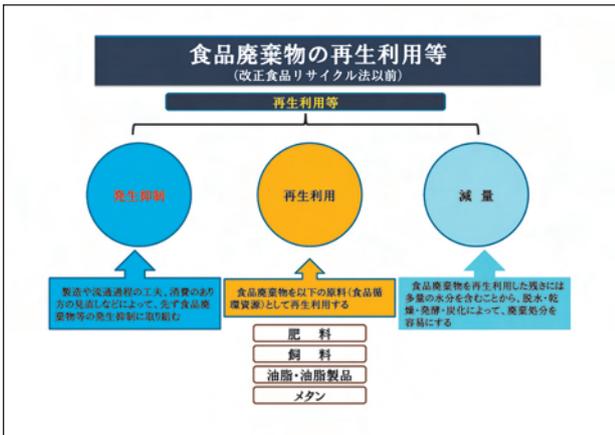
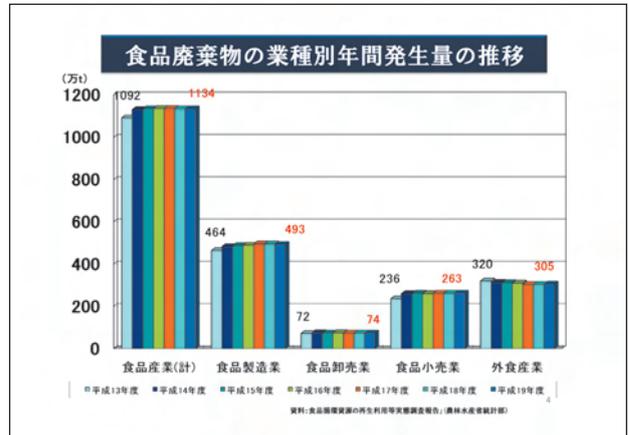
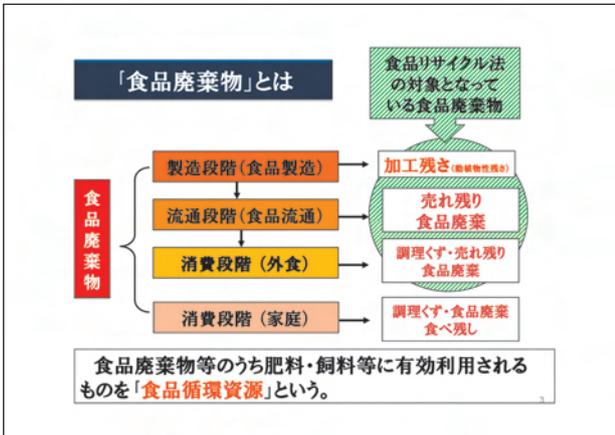
おいしさを、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO.

平成22年度
食品廃棄物発生抑制推進事業
成果説明会

食品廃棄物の発生抑制

東京農業大学 教授
牛久保 明邦

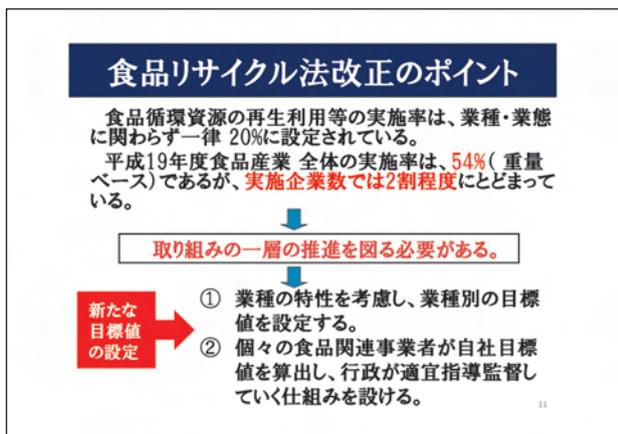
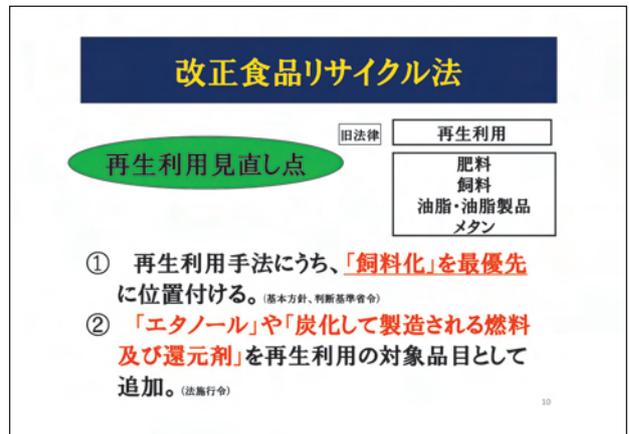
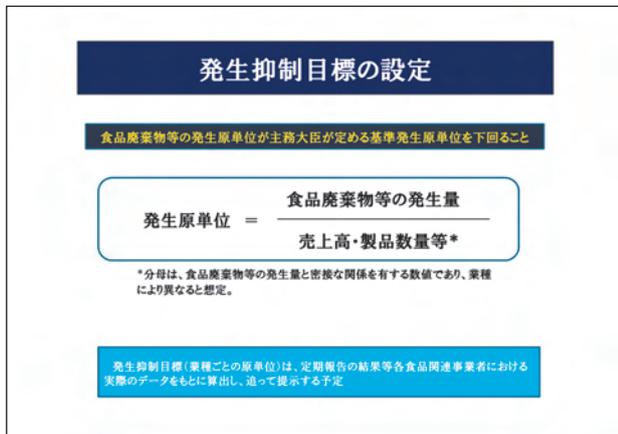
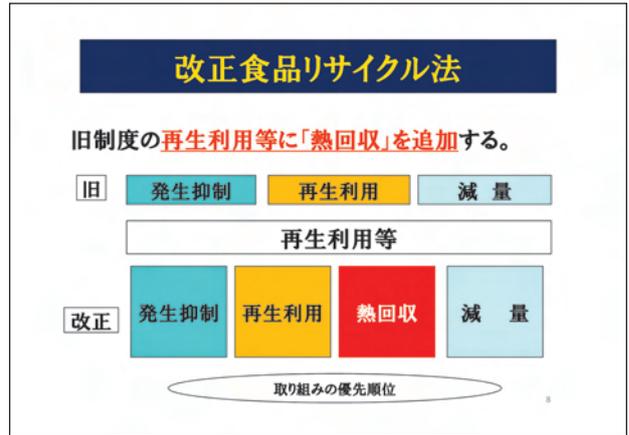
食品廃棄物と食品リサイクル法



食品循環資源の再生利用等実施率の内訳 (平成19年度)

	年間発生量(万t)	業種別再生利用等実施率目標(%)	再生利用等の実施率(%)						減量化(%)	
			発生抑制(%)	再生利用(%)	再生利用の用途別仕向割合(%)					
					肥料化	飼料化	炭質・油脂製品	メタン		
食品製造業	493	85	81	5	73	41	50	3	6	3
食品卸売業	73	70	62	4	56	69	23	7	—	1
食品小売業	263	45	35	4	30	67	26	7	—	2
外食産業	305	140	22	3	15	28	31	40	—	2
食品産業計	1134	—	54	4	47	46	43	7	4	3

資料：食品循環資源の再生利用等実施率調査報告（農林水産省統計部）



改正食品リサイクル法

再生利用等実施率目標について

個々の食品関連事業者の再生利用等実施率目標

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満の事業者	2%
50%以上80%未満の事業者	1%
80%以上の事業者	維持向上

※ 平成19年度再生利用等実施率が20%未満の場合は、20%として基準実施率を計算する。

毎年度の基準実施率 = 前年度の基準実施率 + 前年度基準実施率に応じた増加ポイント

改正食品リサイクル法

国全体で達成を目指す再生利用等実施率目標

平成24年度までに、業種別に下記実施率目標を達成することを目標とする。

再生利用等の実施率
一律20%

- 食品製造業 85% (81%)
- 食品卸売業 70% (62%)
- 食品小売業 45% (35%)
- 外食産業 40% (22%)

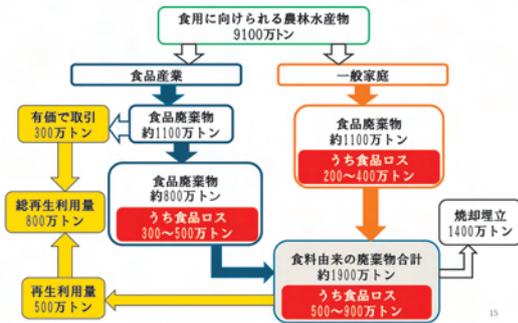
※()内は平成19年度実績。

13

発生抑制につながる 食品ロスの削減に向けて

14

食品廃棄物と食品ロスの実態



15

食品ロスとは

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの

発生段階	加工品	日配品・生鮮食品
食品製造業	規格外品・返品・余剰在庫	規格外品・余剰在庫
食品卸売業	返品・余剰在庫	余剰在庫
食品小売業	売れ残り(返品しないもの)	売れ残り(返品しないもの)
一般家庭	賞味期限切れ・食べ残し	消費期限切れ・食べ残し 過剰廃棄

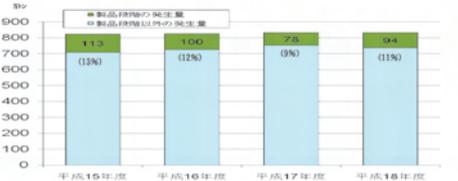
16

食品産業での売れ残りや返品による食品ロス

○食品関連事業者からの食品廃棄物の年間発生量のうち、製品・商品となったものが売れ残り(賞味期限切れ)や返品が原因で廃棄された割合は、外食を除く3業種計で11%(約94万トン)と推計される(平成18年度)。

業種別には、食品製造業が5%、食品卸売業が15%、食品小売業が22%となっている。

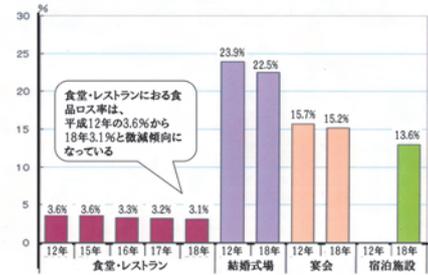
売れ残りや返品が原因の食品廃棄物の発生量の推移 (3業種計)



資料:「平成19年食品廃棄物の再生利用等実施率調査報告書」(農林水産省統計部)を基に総合食料局において試算の上、作成
 ※「食品(製品)政府での発生量」とは、売れ残り(賞味期限切れ)や返品が原因で廃棄された食品・商品の発生量であり、賞味期限切れや消費期限切れによる廃棄については計上していない。(例:小売業者から卸売業者に返品して売れ残りを廃棄した場合は、食品卸売業での発生量として計上)

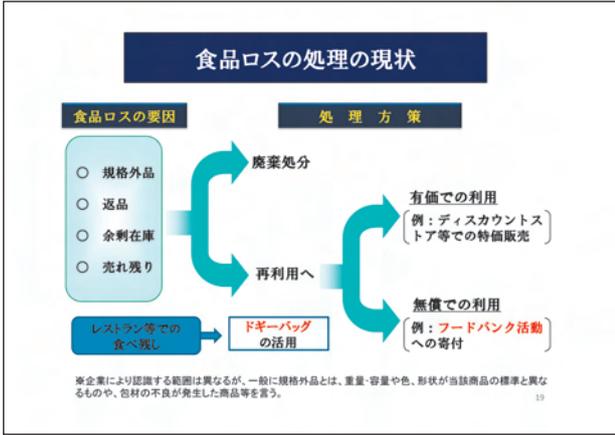
17

外食産業による食べ残し割合



食堂・レストランは、残食が宿泊施設は宿泊客に提供された朝食または夕食が対象。飲料類を含む
 (資料)農林水産省「食品ロス統計調査(外食産業調査)」

18



食品ロスの発生抑制のポイント

- 食品ロスを抑制するためには、製造・流通・消費の各業種・業態ごとの特性や取引・販売の実態を踏まえて、適切な発生抑制への取組を行う必要がある。
- また、「買いすぎ」「頼みすぎ」「過度な鮮度志向」など食品ロスを増やす要因となる行動について、消費者一人一人が注意することも重要である。

各段階での発生抑制に有効と考えられる取組の例

製造段階

- ・ 科学的な根拠に基づく適切な期限表示の設定（必要以上に短い賞味期限の見直し）
- ・ 製造過程で生じる規格外品や品質上の問題なく返品された商品の通常の販売経路外での有効利用
- ・ 不良品等製造ロスの発生率の低減

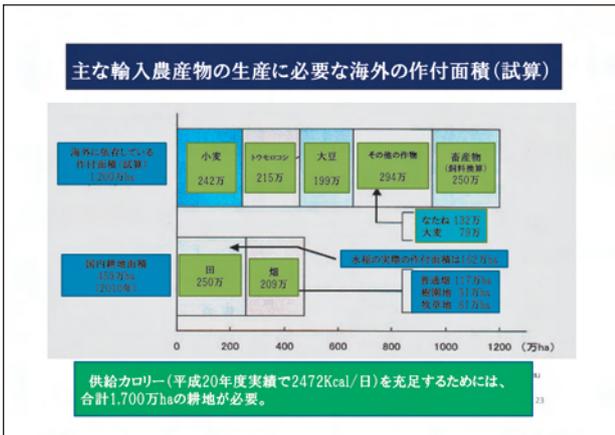
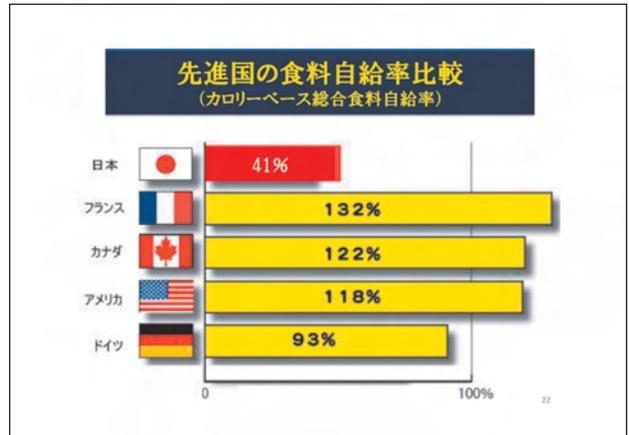
流通段階

- ・ 商品の過剰仕入れや食品製造業者への安易な返品抑制
- ・ 業者による画一的な販売期限の設定のめり方見直し
- ・ 賞味期限が近づいている商品の値引き販売等による売り切り

消費段階

- ・ 食べ残しが発生しないようなメニュー、盛り付け・サー빙ングの工夫
- ・ 賞味期限など食品期限表示についての正しい理解の促進

我が国の食の安全保障



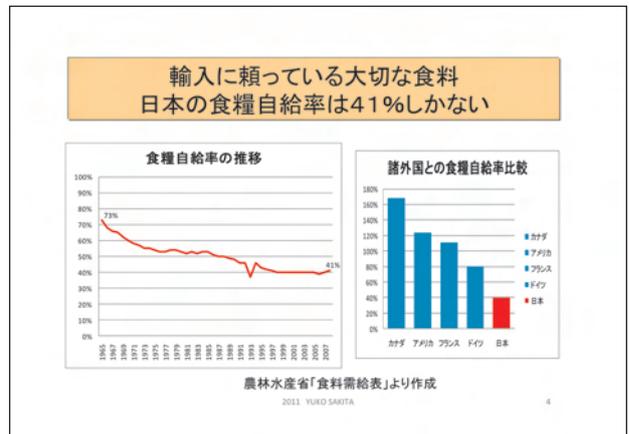
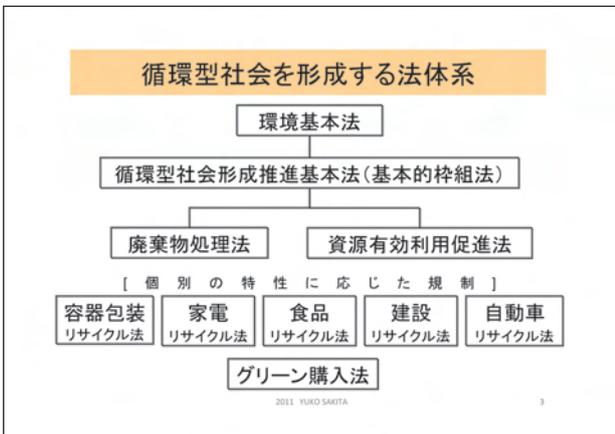
■110316 平成22年度 食品廃棄物発生抑制推進事業
成果説明会
「食品ロス削減の共創に向けて」

崎田裕子
ジャーナリスト・環境カウンセラー

2011 YUKO SAKITA 1

「低炭素・循環型・自然共生」をつなぎ
足元から実現する持続可能な未来

2011 YUKO SAKITA 2

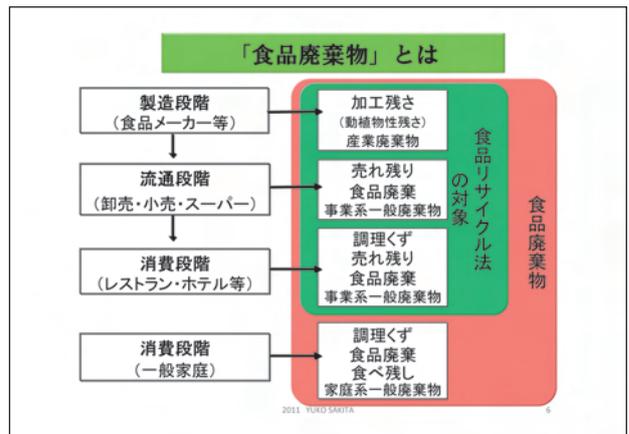


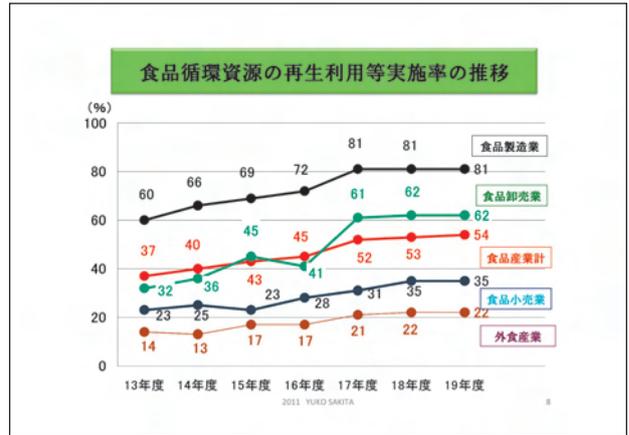
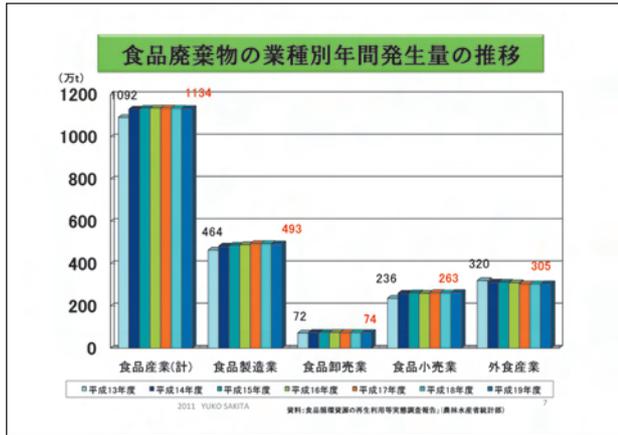
食品廃棄物と食品リサイクル法

プロジェクト名: あだたら野菜プロジェクト(産直農を中心とした地域循環型農業)

平成10年6月に「産直農から出た食品残さ(500g/箱)を部分乾燥(廃食)で乾燥なし、二本丸乾燥機で安全で有機肥料を製造。再び肥料に投入し、「一旬一品」料理として出す。地域内循環リサイクル活動を奨励。産直や地元産家、産直会、ゴルフ場、オートキャンプ場など、農業種の連携で、食品残さの循環、地元小中高校への供給の発行、産直会参加、産直会産直会、講演活動、その他サポートなど、産直型農業の発展のための様々な活動を行い地域内循環の意識が非常に高まった。

2011 YUKO SAKITA 5

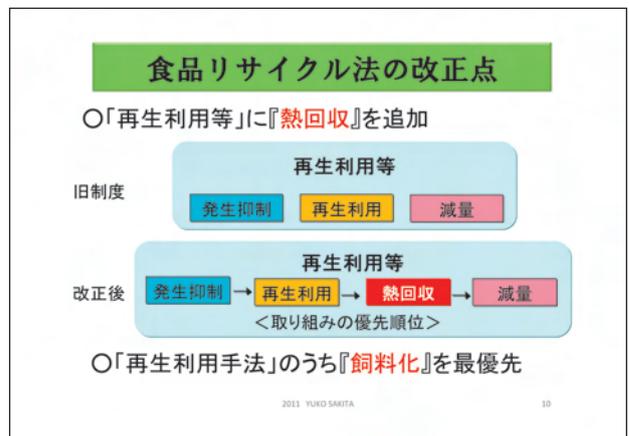




食品循環資源の再生利用等実施率の内訳 (平成19年度)

業種	年間発生量(万t)	業種別再生利用等実施率H24目標(%)	再生利用等の実施率(%)					減量化(%)		
			発生抑制	再生利用	再生利用の用途別仕向割合(%)					
食品製造業	493	85	81	5	73	41	50	3	3	
食品卸売業	73	70	62	4	56	69	23	7	1	
食品小売業	263	45	35	4	30	67	26	7	2	
外食産業	305	40	22	3	15	28	31	40	2	
食品産業計	1134	—	54	4	47	46	43	7	4	3

資料: 食品循環資源の再生利用等実態調査報告書(農林水産省統計部)



発生抑制目標の設定

食品廃棄物等の発生原単位が主務大臣が定める基準発生原単位を下回ることを

$$\text{発生原単位} = \frac{\text{食品廃棄物等の発生量}}{\text{売上高・製品数量等}} *$$

*分母は、食品廃棄物等の発生量と密接な関係を有する数値であり、業種により異なる想定。

発生抑制目標(業種ごとの原単位)は、定期報告の結果等各食品関連事業者における実際のデータをもとに算出し、追って提示する予定

改正食品リサイクル法

再生利用見直し点

旧法律	再生利用
	肥料
	飼料
	油脂・油脂製品
	メタン

- 再生利用手法のうち、『飼料化』を最優先に位置付ける。(基本方針、判断基準等令)
- 「エタノール」や「炭化して製造される燃料及び還元剤」を再生利用の対象品目として追加。(法施行令)

食品リサイクル法改正のポイント

食品循環資源の再生利用等の実施率は、業種・業態に関わらず一律 20%に設定されている。
平成19年度食品産業 全体の実施率は、54% (重量ベース)であるが、**実施企業数では2割程度**にとどまっている。

取り組みの一層の推進を図る必要がある。

新たな目標値の設定

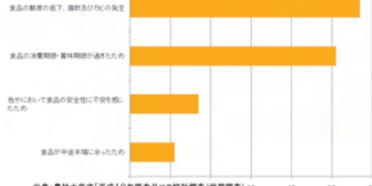
- ① 業種の特性を考慮し、業種別の目標値を設定する。
- ② 個々の食品関連事業者が自社目標値を算出し、行政が適宜指導監督していく仕組みを設ける。

2011 YUKO SAKITA

13

発生抑制につながる食品ロスの削減に向けて

食品を使用せずに廃棄した理由



出典：農林水産省「平成19年度食品ロス統計調査(消費調査)」2011 YUKO SAKITA

14

食品廃棄物と食品ロスの実態

大量の食品が まだ食べられるのに捨てられている！

日本の食品供給量9100万t → 食品関連事業者 + 家庭



2011 YUKO SAKITA

15

食品ロスとは

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの

発生段階	加工品	日配品・生鮮食品
食品製造業	規格外品・返品・余剰在庫	規格外品・余剰在庫
食品卸売業	返品・余剰在庫	余剰在庫
食品小売業	売れ残り(返品しないもの)	売れ残り(返品しないもの)
一般家庭	賞味期限切れ・食べ残し	消費期限切れ・食べ残し 過剰廃棄

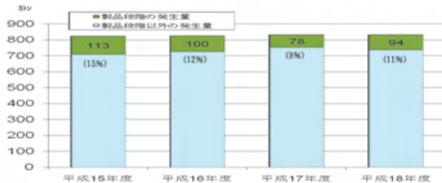
2011 YUKO SAKITA

16

食品産業での売れ残りや返品による食品ロス

○ 食品関連事業者からの食品廃棄物の年間発生量のうち、製品・商品となったものが売れ残り(賞味期限切れ)や返品が原因で廃棄された割合は、外食を除く(3業種計)で11% (約94万t)と推計される(平成18年度)。
業種別には、食品製造業が5%、食品卸売業が15%、食品小売業が22%となっている。

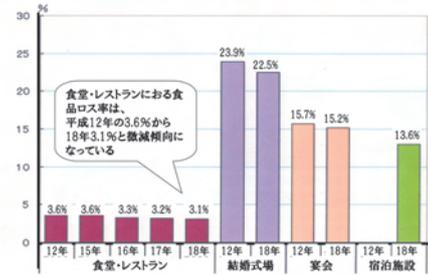
売れ残りや返品が原因の食品廃棄物の発生量の推移 (3業種計)



資料：「平成19年食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省統計部)を基に総合食料局において試算の上、作成
※ 「販出(製品)段階での発生量」とは、売れ残り(賞味期限切れ)や返品が原因で廃棄された食品・商品の発生量であり、3業種の発生量の残りの発生量については注している。(例：小売業者から卸売業者に返品したものを卸売業者が廃棄した場合は、食品卸売業者での発生量として計上)
2011 YUKO SAKITA

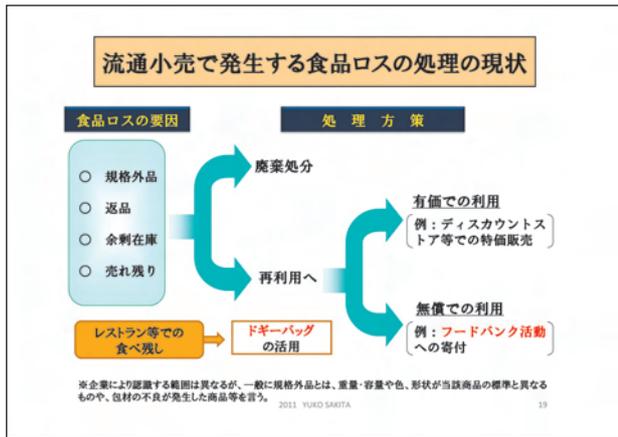
17

外食産業による食べ残し割合



資料：農林水産省「食品ロス統計調査(外食産業調査)」
2011 YUKO SAKITA

18



食品ロスの発生抑制のポイント

- 食品ロスを抑制するためには、製造・流通・消費の各業種・業態ごとの特性や取引・販売の実態を踏まえて、適切な発生抑制への取組を行うことが必要である。
- また、「買いすぎ」「頼みすぎ」「過度な鮮度志向」など食品ロスを増やす要因となる行動について、消費者一人一人が注意することも重要である。

各段階での発生抑制に有効と考えられる取組の例

製造段階

- 科学的な根拠に基づいた適切な期限表示の設定（必要以上に短い賞味期限の見直し）
- 製造過程で生じる規格外品や品質上の問題なく返品された商品の通常の販売経路外での有効利用・不良品等製造ロスの発生率の低減

流通段階

- 商品の過剰仕入れや食品製造業者への安易な返品品の抑制
- 業者による画一的な販売期限の設定のめり方を見直し
- 賞味期限が近付いている商品の値引き販売等による売り切り

消費段階

- 食べ残しが発生しないようなメニュー、盛り付け・サー빙の工夫
- 賞味期限など食品期限表示についての正しい理解の促進

2011 YUKO SAKITA 20

メーカー・流通小売とNGOの共創 適切な期限表示 & 適量販売 & フードバンク



スウェーデンのスーパーの適量販売方法



「セカンド・ハーベスト・ジャパン」webサイト

2011 YUKO SAKITA 21

流通小売・外食と消費者・NGOの共創 地域の呼びかけ & 外食メニュー & ドギーバッグ



「福井県」webサイトより



「すき家」webサイトより



「ドギーバッグ普及委員会」webサイトより

2011 YUKO SAKITA 22

流通小売りと消費者の共創 過度な鮮度志向再考と、味覚・嗅覚活かして

消費期限と賞味期限のイメージ



	消費期限	賞味期限
どんな意味？	期限を過ぎたら食べない方がよい期限。	おいしく食べることができる期限。期限を過ぎても、すぐ食べられないことではない。
どう表示を？	年月日で表示。	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示。
対象は？	いたみややすい食品。弁当、おにぎり、生めん等	比較的保存のきく食品。スナック菓子、カップめん、缶詰等
開封したら？	開封する前の期限で、一度開封したら早めに食べましょう。	

2011 YUKO SAKITA 出典：農林水産省資料より作成 23

「もったいない」精神で守りたい日本の食



2011 YUKO SAKITA 24