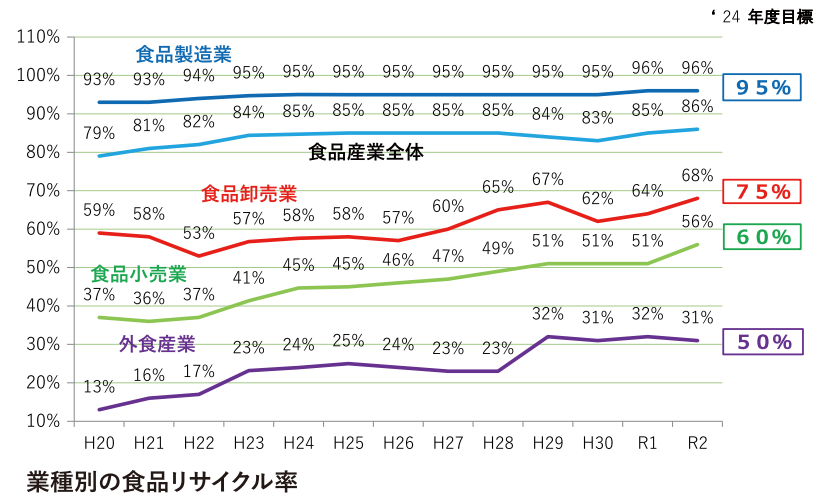
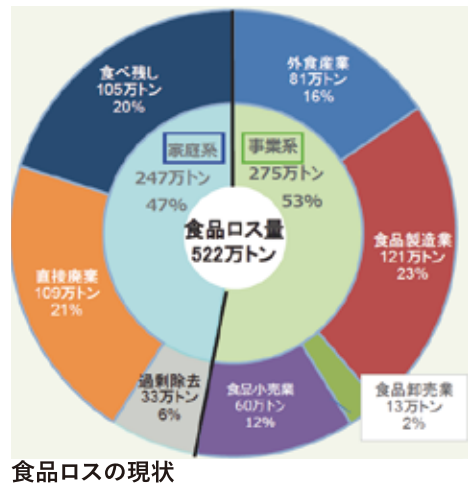


## 食品廃棄と商品ロスの現状 低迷するリサイクル率

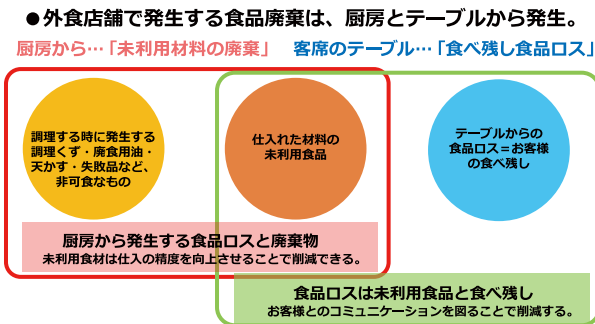
日本では食料自給率の低さが問題になっているにもかかわらず、令和2年の食品廃棄量は 2,372 万トン、その内事業系は 1,624 万トンでした。食品廃棄のうち食品ロスは 522 万トンであり、その内事業系は 275 万トンです。特に外食産業は食品ロスの発生率が高く、さらにリサイクル率は 31% と他の業界に比べ低迷しています。



### 2022 年度の事業成果

## 環境省 食品廃棄ゼロエリア推進モデル事業 食品廃棄ゼロ京都プロジェクト

2022 年度は対象エリアを京都市にし、自治体（京都市）と大学（京都大学）と連携し、外食産業だけではなく小売事業・宿泊事業と多様な発生場所からの食品ロス削減と食品リサイクルループの構築をしました。1カ所からの食品廃棄量は少量であり、共同回収リサイクルをすることでコスト抑制を図りました。また、各店舗で食品廃棄量を計量し、発生抑制を図りました。特に外食店舗では発生原因を探るために、厨房から排出する食品残さと未利用食材、客席からの食べ残しを分別して計量し、「京都市食べ残しゼロ推進店舗」の成果を確認しました。



### 1 食品ロスゼロ

京都市と連携し「京都市食べ残しゼロ推進店舗」に参加し、消費者への啓発活動を行い、食品ロスゼロの実現に取り組む。さらに京都大学と連携し、消費者の意識調査を行い、有効な対策を構築する。

### 2 計量で食品廃棄の発生抑制

参加店舗・施設に計量機を設置し、排出原因別（食品残さ・食材廃棄・食べ残し）に計量し、種類と量を見える化。そのデータ分析を SEF が行い、原因の特定をして対策を検討し実施することで発生抑制を図る。

### 3 共同食品リサイクルループの構築

食品残さを共同回収し、飼料に再生、最終製品である鶏卵を参加事業者が仕入、消費者に提供し、食品リサイクルループの環を構築し、地域資源循環圏の形成を図る。

### 4 環境負荷低減効果（CO2 削減など）を検証

食品廃棄削減と食品リサイクルループ構築による循環型社会構築が脱炭素社会に貢献することを実証する。



食品廃棄ゼロ京都プロジェクトは今後も継続し、2023 年度には食品再生利用事業計画（食品リサイクルループ）の申請をし、参加事業者の拡大を図ります。

## 2022 年度ゼロエミッション研究会 実践で学ぶ！食品ロスの削減と持続可能な食品リサイクルループの構築

2022 年度の研究会では、2019 年度名古屋エリア・2020 年度群馬エリア、2021 年度新潟エリアで構築した食品リサイクルループ拡大と、新たに京都府京都市を舞台とした食品リサイクルループの構築を目指すとともに、食品ロス削減・活用の検討もテーマに掲げ、「理論と実践」の 2 軸展開で勉強会を企画しました。また、環境省が行っている令和 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「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト 食品ロス × 食品リサイクル 100%」に採択されました。新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、対面とオンラインのハイブリッドでの勉強会の実施など、感染症対策に万全を期しつつ、歩みを止めることなく、活動を行いました。通期講師には、昨年度に引き続き SEF の百瀬理事（ワタミ株式会社 SDGs 推進本部長）と、志岐理事（株式会社ガイアドリーム代表取締役）、牛久保顧問（東京農業大学名誉教授）にご登壇いただきました。

**5/19 (木) 第 1 回勉強会** 参加者：35 社 76 名

「食品ロスの削減と食品廃棄物の資源循環利用」  
東京農業大学名誉教授 SEF 顧問 牛久保 明邦氏

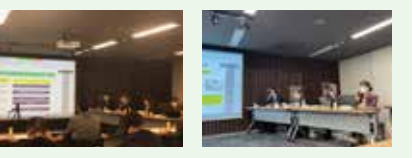
循環型社会形成を目指すにあたって、食品リサイクル法や食品ロスの実態、国内の食糧自給率と土づくり（農業の現状）など、幅広い情報を提供いただきました。



牛久保顧問

**11/17 (木) 第 4 回勉強会** 参加者：42 社 73 名

今回は、11 月から活動開始した食品廃棄ゼロエリア京都プロジェクト「食品廃棄ゼロ × 食品リサイクル 100%」についてと愛知県のコーヒー豆カスリサイクルの進捗について行いました。




牛久保顧問による講演 浅利准教授による講演

**7/21 (木) 第 2 回勉強会** 参加者：38 社 86 名

「京都市食品焼却廃棄ゼロをめざして」  
京都大学 大学院地球環境学 准教授 浅利 美鈴氏

京都市と京都大学では 1980 年よりごみの展開調査を始めていること、またその家庭ごみを約 400 種類に分類することで、ごみの減量のためにどうすればよいのか、外部環境である社会はどう変化しているのかを分析を行っていることを紹介いただきました。




浅利准教授

**1/26 (木) 第 5 回勉強会** 参加者：35 社 60 名

恒例の廃棄物関連法令に関する講演を弁護士の佐藤泉先生にいただきました。

「廃棄物関連法令の最新の動向と事例の紹介」  
佐藤泉法律事務所 佐藤 泉氏

廃棄物関連法令の成り立ちやプラ新法などについてお話をいただきました。



佐藤泉先生による講演

**9/15 (木) 第 3 回勉強会** 参加者：17 社 32 名 / 対面開催

今年度の食品リサイクルループの舞台となる京都府京都市にて、食品リサイクル施設の見学会を実施しました。

飼料化施設：京都有機質資源株式会社  
食品残さを飼料化する関西最大級のプラントです。飼料製造の方法は、一般的には天ぷら方式と呼ばれる方法で、集められてきた食品残さを廃食用油で揚げた水分を飛ばし、乾燥させたあと、油を搾り、破砕することで製品となります。

意見交換会 京都 SDGs ラボ「ことす」にて行いました。京都市での食品廃棄ゼロエリア構築に向け、どのように施設内ではごみ分別を行うのか、また実際の計量機を見ていただき、どのように計量するのか体験していただきました。



**3/30 (木) 第 6 回勉強会** 参加者：45 社 83 名


農林水産省 外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室 森 幸子室長と環境省 環境再生・資源循環局 リサイクル推進室 兼 循環型社会推進室 水谷勉室長に、「食品ロスおよび食品リサイクルについて」の最新の動向についてご説明をいただきました。

「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」  
農林水産省 外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室 森 幸子室長

食品ロスの現状から始まり、食品ロスを巡る法体系、事業系食品ロス削減に向けた取り組みで納品期限や賞味期限の延長について、また、フードバンクや食品リサイクルの課題や取り組みについてご紹介いただきました。

「循環経済に向けた取組と食品リサイクル、食品ロス削減について」  
環境省 環境再生・資源循環局 リサイクル推進室 兼 循環型社会推進室 水谷 勉室長

循環型社会を形成する環境関連法の法体系のご説明から始まり、2050 年カーボンニュートラルに向けた素材や製品ごとの再生利用の方向性についてお話をいただいたあと、プラスチックの資源循環についてご説明をいただきました。



農林水産省 森室長による講演  
環境省 水谷室長による講演





公益財団法人  
Save Earth Foundation とは

私たちは、美しい地球を未来の子どもたちに残すため、  
限りある自然資源を有効利用し、  
持続可能な循環型社会づくりに貢献することを目的として活動しています。

事業内容 食品リサイクルと廃棄物の適正処理を推進する資源循環事業と、森林の再生保全、生物多様性の保全、環境教育を推進する森林再生事業に取り組んでいます。  
所管官庁 内閣府大臣官房（公益法人行政担当室） 代表理事 渡邊美樹

賛助会員 入会のご案内

**特典** ゼロエミッション研究会に無料でご参加いただけます！  
食品リサイクル、廃棄物関連法令、廃棄物管理など、  
様々な分野の専門家からのアドバイスを受けることができます！

**年会費** 特別賛助会員：1口 500,000 円 賛助会員（民間）：1口 50,000 円  
賛助会員（個人）：1口 10,000 円  
※入会金 20,000 円 ※年度期中の入会の場合、月割で当年度分の会費額で算定します。

開催決定 **2023 年度  
ゼロエミッション研究会**



テーマ 理論と実践で食品リサイクルループを構築する

- ◆ 既存共同ループの拡大
- ・ 名古屋、群馬、新潟、京都エリア参加者拡大
- ・ 新規構築地域での実践（首都圏を予定）

小売・外食の  
環境・CSR担当者  
必見！

日程

第1回 5月17日（水） 第2回 7月20日（木）  
第3回 9月21日（木） 第4回 11月30日（木）  
第5回 1月25日（木） 第6回 3月28日（木）  
※各日とも 15時～17時00分

対象

SDGs への取組を推進したい食品小売業、  
外食産業・食品製造業の環境・CSR 担当者、  
リサイクル関連事業者、生産者、行政担当者、他

費用

70,000 円 / 社（賛助会員は無料）

会場

公益財団法人 Save Earth Foundation 事務局  
（ワタミ本社ビル会議室又は都内貸会議室）  
※各回の詳細はメール、ホームページ等でご案内します

お申込み・お問い合わせ

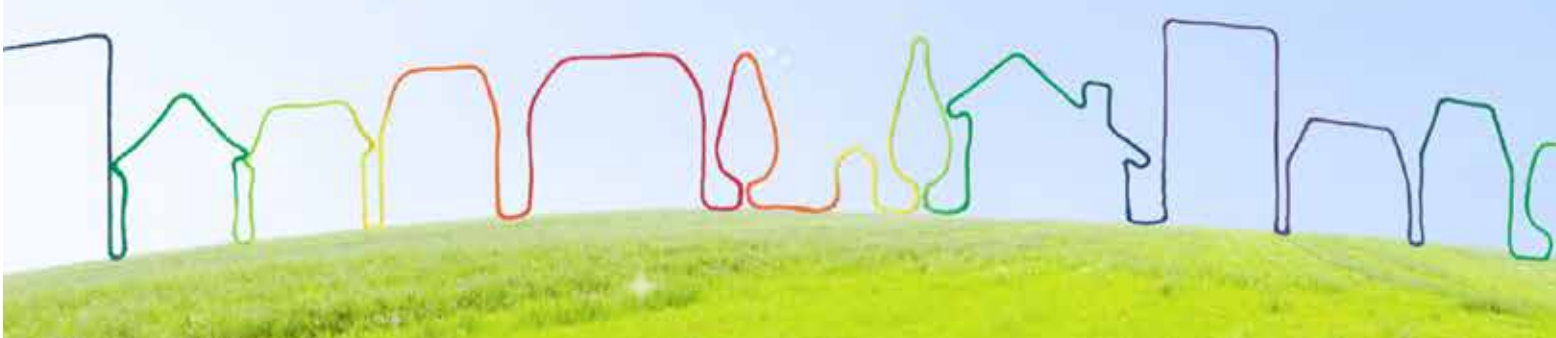
スタッフが詳しく説明いたします。  
まずはお気軽にお問い合わせください！

公益財団法人  
Save Earth Foundation 事務局  
TEL 03-5737-2744  
E-mail info@save-earth.or.jp



ミックス  
責任ある木質資源を  
使用した紙  
FSC® C022784

# ゼロエミッション研究会 活動成果レポート 2022



食品リサイクル法と目的  
(2001 年施行)

食品の売れ残りや食べ残しにより、  
または食品の製造過程において大量  
に発生している食品廃棄物について、  
発生抑制と減量化により最終的に処  
分される量を減少させるとともに、飼  
料や肥料などの原材料として再生利用  
するために、食品関連事業者（食品  
の製造業・卸売業・小売業・外食産業、  
旅館ホテルや結婚式場、クルーズ船  
など食事を提供する事業者）による  
食品循環資源の再生利用などを促進  
することを目的としています。

SEF が構築する  
食品リサイクルループ

