

食品廃棄物と食品ロス対策

1. 食品ロス対策

食品ロスを含む食品廃棄物対策については、入りの削減策以外の対策については以下のよう整理することができる。

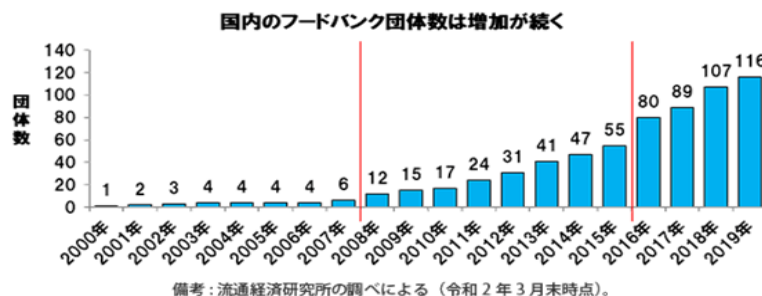
対策は大きく2つに分類できる。一つが食品廃棄物、特に食品ロスを食品として利用する方法で、もう一つが、廃棄予定の食品や農産物を飼料や肥料等の別用途に利用する方法である。

(1)食品ロスを食品として利用する方法

1)フードバンク

食品として利用する方法としては、まずフードバンクがあげられる。フードバンクは、食品企業等から無償で食品等を受け入れて無償で困窮者または困窮者を支援する団体に食品等を提供している。

2025 年 9 月 30 日時点で農林水産省が把握しているフードバンクは、305団体である。



日本では 2000 年代に活動が始まり、その多くが NPO によって運営されています。さらに 2010 年代に入ると、生活困窮者自立支援法の制定などを背景として、団体の新設が活発となり、活動が全国に広がっています。

寄贈品は、大きく個人からと事業者からに分けられる。個人の寄贈には、「事務所に持参、郵送するケース」のルートと家庭で余っている食品を回収拠点（スーパーや自治体など）やイベントに持ち寄り、寄付する活動である「フードドライブ」を活用するルートの 2 ルートがある。事業者からの提供は、さらに民間事業者と行政に分類される。行政の場合は、災害備蓄品が寄贈されるケースが多い。

近年、フードドライブが拡大している。また、フードドライブの設置場所として従来の小売店舗が増えてきている。以下、具体的な事例である。

フードドライブ——ファミリーマート

ファミリーマートは、全国 47 都道府県でフードドライブの活動を行っている。実施店舗 2495 店舗(2023 年9月時点)に食品の回収ボックスを設置。誰もが気軽に、家庭で食べきれない食品をボックスに入れることができる。集まった食品は、こども食堂やフードパントリーなどに届けられる。

活動を通して、2021 年4月から 2023 年2月に集まった食品は 92.2 トンにおよぶ。多くの食品が有効活用されており、食品ロスの削減に貢献している事例である。

[食品ロス\(フードロス\)削減への取り組み 10 選 企業・自治体事例を紹介 | ELEMENIST\(エレミニスト\)](#)

ローソン

2019 年より店舗への納品期限が切れたオリジナルのお菓子、加工食品などを全国フードバンク推進協議会へ寄付しています。

2)低価格での販売

また、NPO 法人日本もったいない食品センターのように、無償で提供を受けるか、または格安で仕入れて、ビジネス的な視点を取り入れて低価格で販売するケースもある。

Kuradashi(クラダシ)

株式会社クラダシが運営する、フードロス削減を目指す「ソーシャルグッドマーケット」。フードロス削減への賛同メーカーから賞味期限が近づいて流通が難しくなった食品などを協賛価格で提供を受け最大 97%OFF で販売し、売上の一部を社会貢献活動団体へ寄付しています。

TABETE(タベテ)

TABETE は、パン屋、洋菓子店、ホテル、スーパーなどで、まだおいしく安全に食べられるのに廃棄の危機に面している商品を、ユーザーとマッチングするアプリです。店舗は閉店までに店頭で売り切れない商品をアプリ上に出品し、お得で環境負荷の少ない食事を探しているユーザーが購入・テイクアウトします。

食べチョク

規格外のため市場に出回らない野菜や果物、海産物や、それらを加工したお菓子なども出品しており、作り手と買い手双方で、フードロスの削減や SDGs の実現に貢献できるようになっています。

【石川県】規格外品を販売するもったいない市の開催

石川県では、食品ロスの削減を推進するためにさまざまな取り組みを行っている。そのひとつが「[もったいない市](#)」である。出展者を募り、イベント時にあわせて食品の端材や規格外品などを販売。定期的開催されており、これまでに多くの事業者が参加している。売上の一部は、フードバンク団体に寄附される。

(2) 食品以外の用途に利用する方法

- 1) バイオガス発電
- 2) 飼料(エコフィードを含む)

日本フードエコロジーセンター

食品廃棄物を独自技術で殺菌・発酵処理し、栄養価の高い液体飼料を製造。養豚向けの飼料として、輸入穀物を使用した一般配合飼料より約 50%安い価格で提供しています。

・肥料

松屋

関東地方の約 600 店舗から排出された食品廃棄物を自社トラックで回収し、静岡県 of 自社堆肥場で自然発酵させて堆肥化する、独自のリサイクルシステムを運用しています。2020 年度はグループ全体で、食品利用法に基づく再生利用等実施率 82.7%を達成しました。

イオングループ

地域の自治体・団体と協力したフードドライブの推進と、店舗で発生する食品残渣を堆肥に加工し、その堆肥を使ってイオン農場で野菜を栽培、店舗で販売する「イオン完結型食品リサイクルループ」の構築に取り組んでいます。

・その他製品

エシカル・スピリッツ

日本酒造りの工程でこれまで廃棄されていた酒粕をリユースし、さまざまなボタニカル(植物由来成分)を使ったレシピで、「飲む香水」と表現されるほどのフレーバーを実現した『LAST』。パドワイザーがコロナ禍の影響で廃棄予定だった約 8 万杯のビールを提供し、酒造メーカーの月桂冠がそのビールを蒸留しジンに再生させた『REVIVE from BEER』など

6. 規格外農産物または農業廃棄物

(1)規格外農産物と農業廃棄物

(2)対策

食べチョク

規格外のため市場に出回らない野菜や果物、海産物や、それらを加工したお菓子なども出品しており、作り手と買い手双方で、フードロスの削減や SDGs の実現に貢献できるようになっています。