

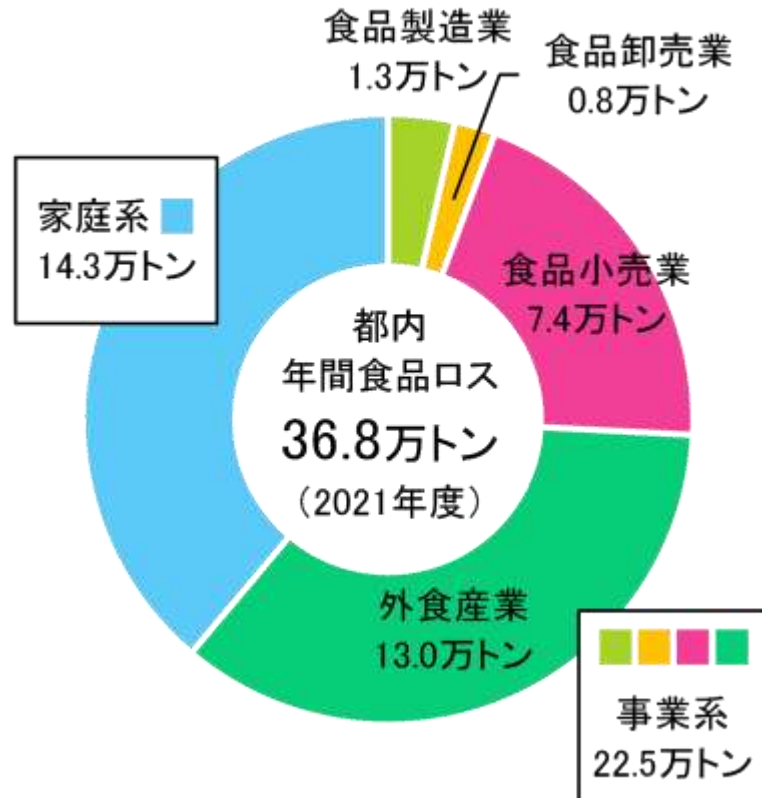
# 食品ロスの発生状況及び東京都の取組

東京都環境局

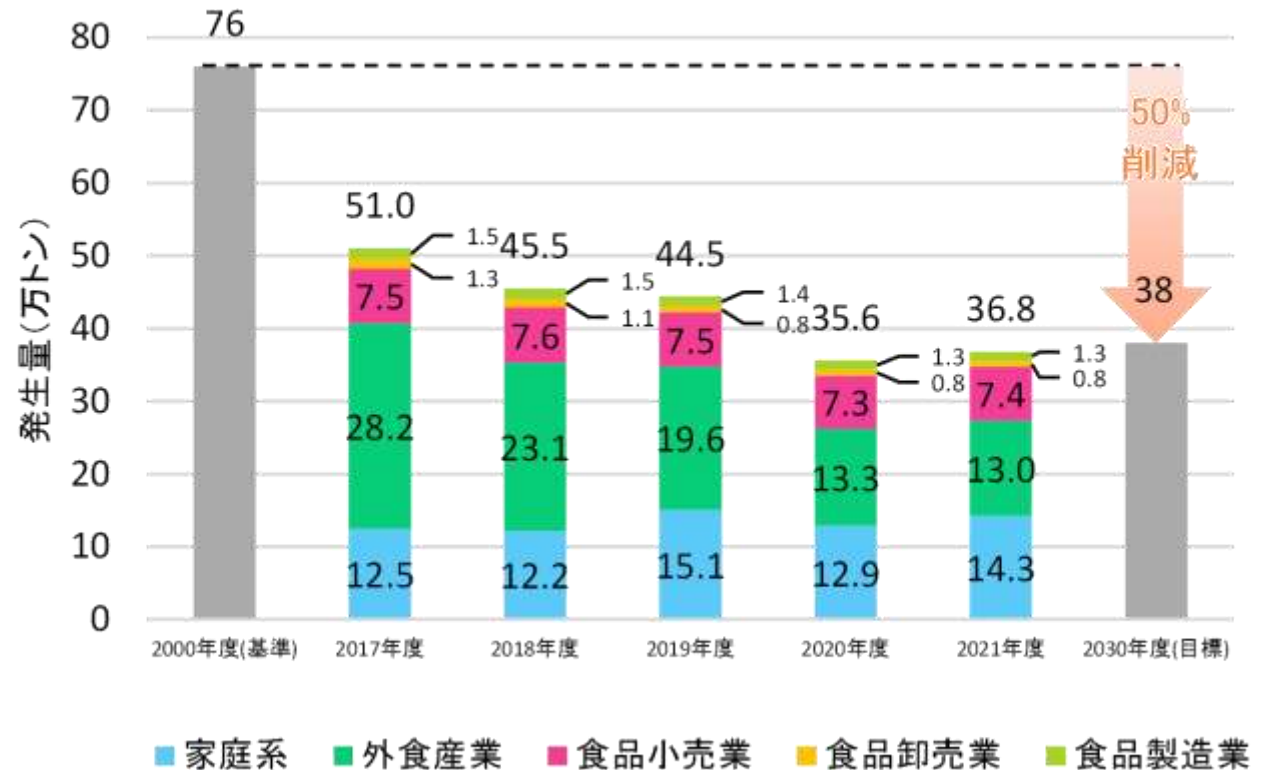
# 東京都の食品ロス発生量

- ✓ 令和3(2021)年度の都内の食品ロス発生量は年間36.8万トン、前年度より微増
- ✓ 令和2(2020)年度以降、新型コロナウイルス感染症による緊急事態宣言や飲食店の時短営業等に伴い、食品ロスが抑制された影響が考えられる。令和5年5月の5類移行に伴う動向を注視

## 都内の食品ロスの内訳(2021)

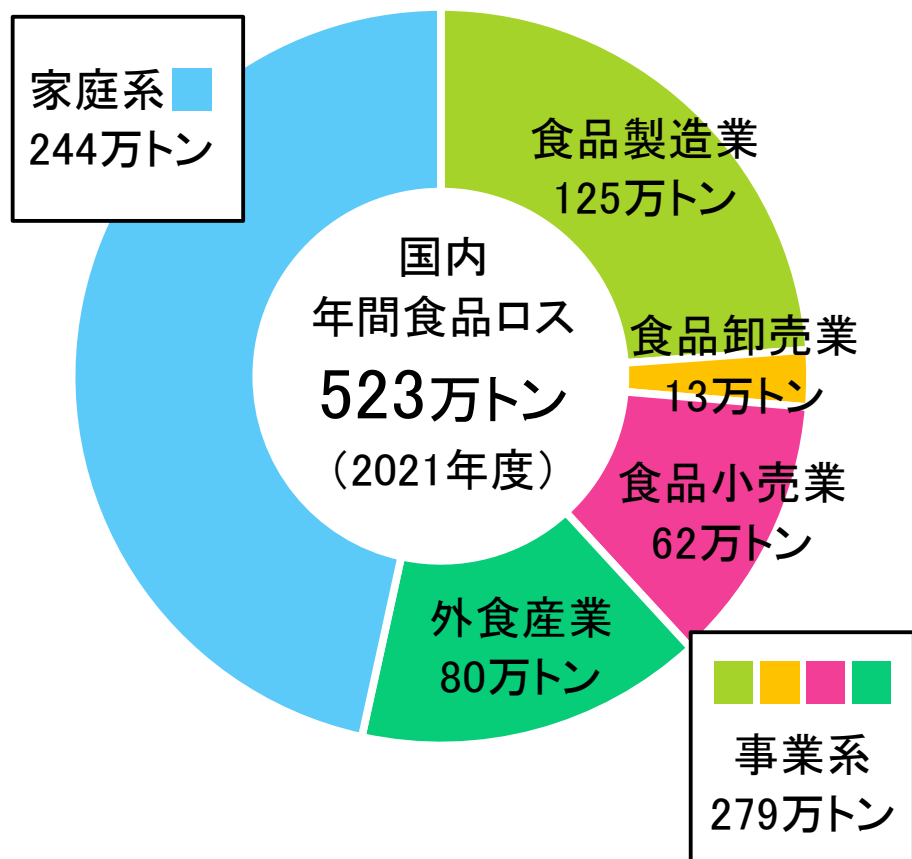


## 都内の食品ロス発生量の推移

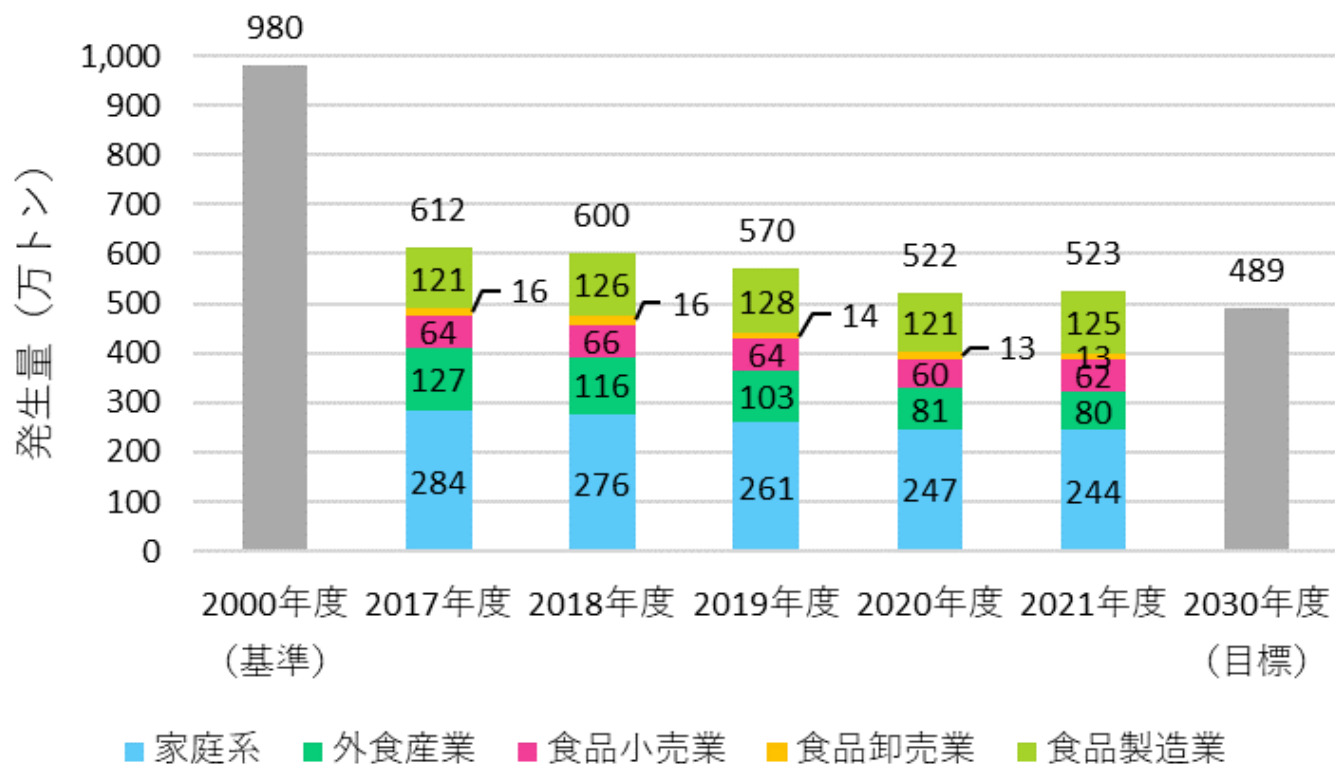


# (参考) 国内の食品ロス発生状況

## 国内の食品ロスの内訳(2021)

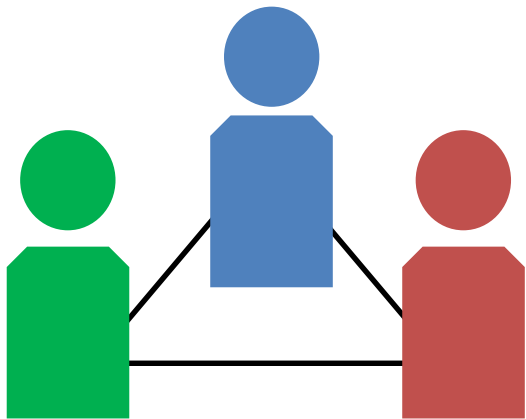
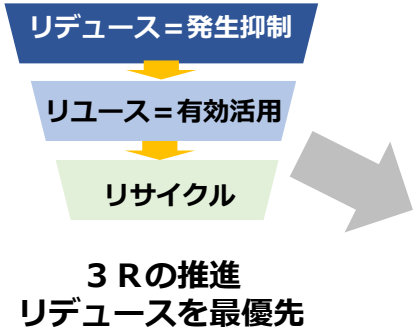


## 国内の食品ロス発生量の推移

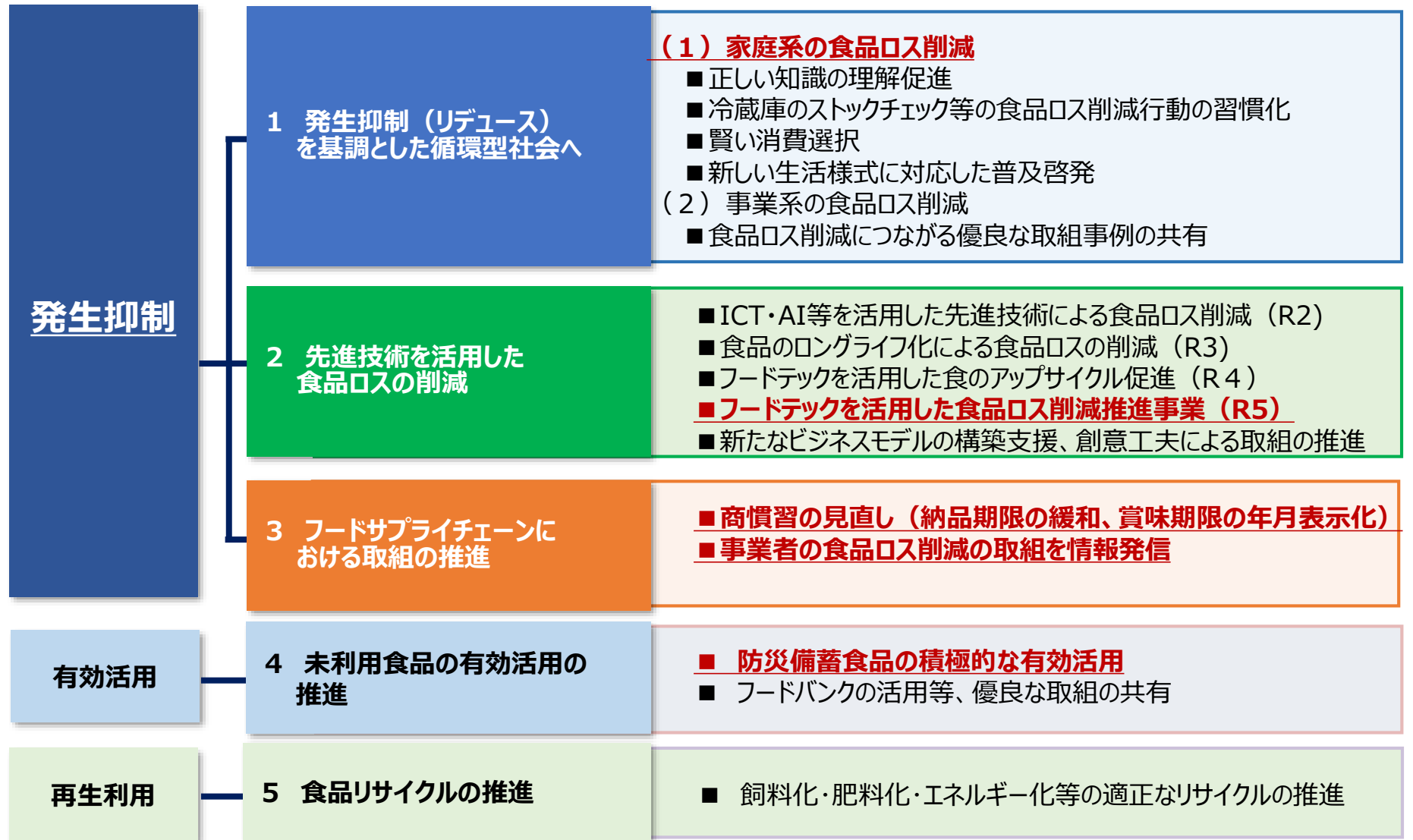


# 東京都食品ロス削減推進計画（2021年3月策定） 施策の全体構成

- ✓ 発生抑制に軸を置きつつ、家庭系・事業系ロス削減に向け取組を推進
- ✓ 事業者・消費者・行政が主体的かつ連携した取組が重要。都は様々な主体と連携し事業を展開

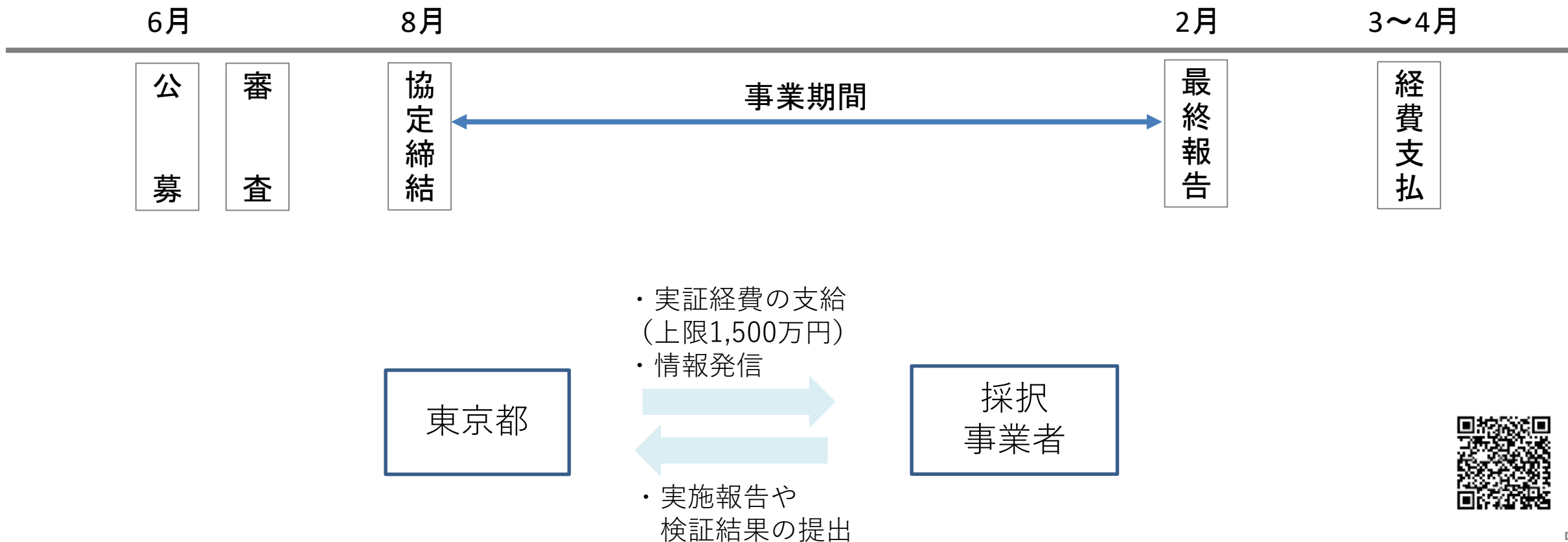


**事業者・消費者・行政が主体的かつ連携した取組**



# 先進技術を活用した食品ロスの削減

- ✓ 都内における食品ロスの削減を実現するための新たな仕組みや体制の構築等につながる先導的事業で、新たなビジネスモデルを検証し、期待される効果を達成・検証できる事業を公募し、都との連携事業として実施
- ✓ これまで、「ICT活用」「食品のロングライフ化」「フードテックを活用したアップサイクル」などをテーマに実施



# フードテックを活用した食品ロス削減推進事業（R5）

✓ フードテックを活用し、スタートアップ等との連携によりサプライチェーンの全体最適化を図るビジネスモデルの構築

✓ **冷凍技術を活用した食品ロスの有効活用および食の支援による地域貢献の実現**

コンビニエンスストアの売れ残り食品を急速冷凍して寄贈、又は食品リサイクルすることで、食品廃棄物を一切排出しない「食品廃棄ゼロコンビニ」と「食品寄贈による地域貢献」を両立（株式会社ローソン、ネスター株式会社）



✓ **デジタルマーケティング×冷凍技術を活用した業務用食品等の事業系食品ロス削減事業**

食品ロスになる可能性がある業務用食品・食材を冷凍弁当等にアップサイクルし、オンライン等で販売（株式会社クラダシ）



# フードテック事例集の作成、見本市の実施

- ✓ 事業期間終了後も普及啓発を通じた横展開等を図り、社会実装化及び好事例の蓄積が進む。
- ✓ 食品ロス削減に効果のあるフードテックの過年度事業の成果や今後のポテンシャル、各種フードテックを技術集にまとめ、見本市を実施



フードテックを活用した食品ロス削減技術紹介集

東京都 令和2年度 ICT等を活用した先進的な食品ロス削減に向けた新たなビジネスモデル事業 | 株式会社シノプス

## 小売の需要予測を起点とした食品ロス削減

### 事業内容

東京都が公募した事業の一端として、需要予測型自動発注サービス「sinops-CLOUD」を活用した小売店舗での食品ロス削減の実証実験を実施。（事業期間：令和2年11月6日から令和3年3月12日）

実施期間	2020年11月 - 2021年3月
実施内容	需要予測型自動発注サービス「sinops-CLOUD」を活用した在庫最適化、値引・作業業務の最適化
対象カテゴリ	惣菜、生鮮食品

**店舗での検証内容**

**大学スーパー**

- 各カテゴリの売上実績や、天候情報、商品や店舗の特性を鑑みて、利益が最大になるように需要予測・発注数を sinops-CLOUD が自動計算。
- sinops-CLOUD が単品ごとに最適なタイミングで適切な値引き率を提示してくれ、店舗にアラートを出す。
- 従来、値引きタイミングは担当者のスキルに依存しロス率が高かったが、sinops-CLOUD の導入により値引き業務の効率化を実現。

・賞味期限が近く、ロスが出やすい食品の需要予測を行う  
・需要予測を元に発注を行い、製造過多による食品ロスを抑制

### 食品ロス削減量

**合計** 約330kg削減  
2020/11/22 - 2021/03/04

1カ月1店舗当たりで換算すると

1店舗 約50kg削減  
1ヶ月

### インタビュー

**事業を振り返って**

検証した店舗では、以前は現場では売り場に並ぶ数を見て「ちょっと多く売れ残っているな」「まだ残らないうちから値引がなくても良いだろう」など、棚前での目視作業を行っていました。しかし、AIを活用して適切なタイミングで適切な値引き率を算出することで、売上の改善と食品ロスの削減の両立が実現できました。

**今後の事業の進展拡大や普及の方向性**

食品ロス削減ソリューション市場シェア1位需要予測型自動発注サービス「sinops-CLOUD」をはじめとする「sinops シリーズ」は、株式会社シノプスが2023年8月8日に発行した「2023 SX/GX によって実現するサステナビリティ/ESG 実証推進市場の現状と将来展望」の「需要予測や自動発注ツールを有効とした食品ロス削減ソリューション市場」においてシェア1位(2022年度実績)を確立しています。



フードテック見本市  
(都庁第1庁舎アートワーク)



R2~R4のフードテック連携事業や  
フードテックを整理

# 防災備蓄食品の積極的な有効活用 未利用食品マッチングシステム

- 区市町村や都の防災備蓄食品とフードバンクをマッチングするシステムを、2021年2月に構築、4月から本格運用開始
- 区市町村は24団体がユーザー登録、フードバンク等は15団体が登録（農水省HPに掲載されている都内のフードバンク数は22団体（2024年1月1日時点））
- 食品情報の登録、閲覧、申込を本システム上で一括して行うことが可能



## ●未利用食品マッチングシステム利用実績

(2024年1月1日時点)

年度	マッチング件数	マッチング食数	寄贈先登録者数		寄贈元登録者数※1	
			区部	多摩	区部	多摩
令和2年度	5	19,150	5	7	10	10
令和3年度	30	25,590	0	0	2	1
令和4年度	46	57,600	2	0	1	0
令和5年度	184	103,756	0	1	0	0
計	265	206,096	7	8	13	11

※1 区部、多摩以外に東京都の寄贈元11件（総務局2、福祉保健局2、交通局1、下水道局4、教育庁2）登録有





# 東京フードドライブの実施

- ✓ 都の施設においてイベント等の機会を捉え寄付窓口を設置し、自治体や企業、メディアと連携したフードドライブ活動を実施
- ✓ 都民へのフードドライブ参加を促し、食品ロス削減の機運を高める。

## 1 実施時期等

No.	実施時期	イベント名	イベント概要	実施場所	主催者、連携先
1	10/27-29	東京味わいフェスタ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東京産食材や名産品を販売するマルシェやPRブースの展開</li> <li>・開催地域内の飲食店によるイベント限定メニューの提供</li> <li>・東京の農林水産に係る体験メニューの提供 等</li> </ul>	丸の内、日比谷 有楽町、豊洲	産業労働局 千代田区
2	11/25	明治安田生命 J 1リーグ33節 (FC東京ホームゲーム)	対戦相手 F C東京 VS 北海道コンサドーレ札幌	味の素スタジアム外 (アジパング広場)	FC東京 フードバンク調布
3	12/6-8	エコプロ2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境省に関連する官庁、自治体、企業、業界団体等が一同に会 する日本最大級の環境展示会</li> <li>・600社/団体、来場65,000人予定。</li> </ul>	東京ビッグサイト	日経新聞社 江東区

## 2 実施スキーム

- ・区市町村や企業等と連携してイベント会場で食品を回収
- ・イベント会場内で食品ロス削減に関するパネル展示、冊子配布、動画放映を行いPR
- ・回収後はフードバンクに寄贈
  - No. 1、3 ⇒セカンドハーベスト
  - No. 2 ⇒フードバンク調布



### <参考>ブース写真



千代田清掃事務所提供  
パネル&チラシ



(FC東京ホームゲーム)



江東区  
環境清掃部  
提供パネル

(東京味わいフェスタ2023)

(エコプロ2023)

# 東京サーキュラーエコノミー推進センター (T-CEC)との連携

- ✓ 令和4年4月に地域密着型サーキュラービジネスの拠点として東京サーキュラーエコノミー推進センター(T-CEC)を環境公社内に設置
- ✓ 都民、事業者、関係団体、自治体と連携を図りながら、サーキュラーエコノミーの実現に向けた様々な事業を展開

## 地域密着型サーキュラービジネスの創出

### ○相談・マッチング

- ・使い捨てプラスチック・食品ロス等削減に向けたアドバイスから、都が実施する補助事業の案内、また、親和性のある他事業者等とのマッチングに至るまでワンステップでサポート

### ○サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業 (R5:選定9件)

- ・民間企業や自治体等と連携し、プラや食品ロス削減に資する事例を創出



バナナの量り売りやコンポスト作りプロジェクト



外食産業における食品廃棄の分別・計量での発生抑制及びリサイクル推進

## サーキュラーエコノミーに係る情報発信

### ○情報発信・交流ポータル

- ・ポータルサイトやSNS等を活用し、都民・事業者等に食品ロスに関する区市町村の取り組み、イベント情報を発信

### ○オンラインセミナー・シンポジウム

- ・使い捨てプラスチック対策などサーキュラーエコノミーの推進について、外部有識者等による講演などを実施

### ○OCEサロン

- ・コワーキングスペース等で新ビジネス創出のための学び、ネットワーキングの場づくりサロンを実施



特設ポータルサイト



CEサロン

T-CEC特設ポータルサイトはコチラ↓



## <参考>T-CECホームページに掲載中の区市町村の食品ロス情報

- ✓ 東京サーキュラーエコノミー推進センター(T-CEC)と連携し、HP上で区市町村(23区19市)の寄付窓口情報を掲載
- ✓ 定期的(年1~2回程度)に情報更新し、都民が日常的にフードドライブに参加できる環境を整備する。

### <画面展開方法>

TOKYOサーキュラーアクションページタブより「区市町村の取組」を選択⇒エリアを選択⇒区を選択⇒フードドライブについて「詳しくはこちら」を選択



# 消費者向け普及啓発事業

- ✓ 都民が食品ロスについて考え、削減に向け行動するきっかけとして、「東京食品ロス0(ゼロ)アクション」の啓発冊子及び動画を作成
- ✓ 「買い物でかしく食品ロスゼロ」「家でおいしく食品ロスゼロ」「外食で楽しく食品ロスゼロ」の3つの場面に分けて、ちょっとした心掛けで実践できる様々な食品ロス削減活動を紹介
- ✓ メディアと連携し、江戸時代の3Rをテーマとした食品ロス対策や、新たな技術やアイデアで食品ロス削減に取り組むスタートアップ企業等を紹介する特別番組を制作  
⇒SNS、市区町村の窓口、郵便局、イベント会場等様々な場所で広く発信



食欲のわくイラストを多用した冊子（日・英）



東京都食品ロス0アクション冊子、動画



料理研究家コウケンテツ氏が食品ロス対策をナビゲートする動画（日・英）



落語家の林家つる子氏、俳優・モデルの高橋メアリージュン氏らがナビゲートする特別番組（2番組）



東京都環境局  
YouTube

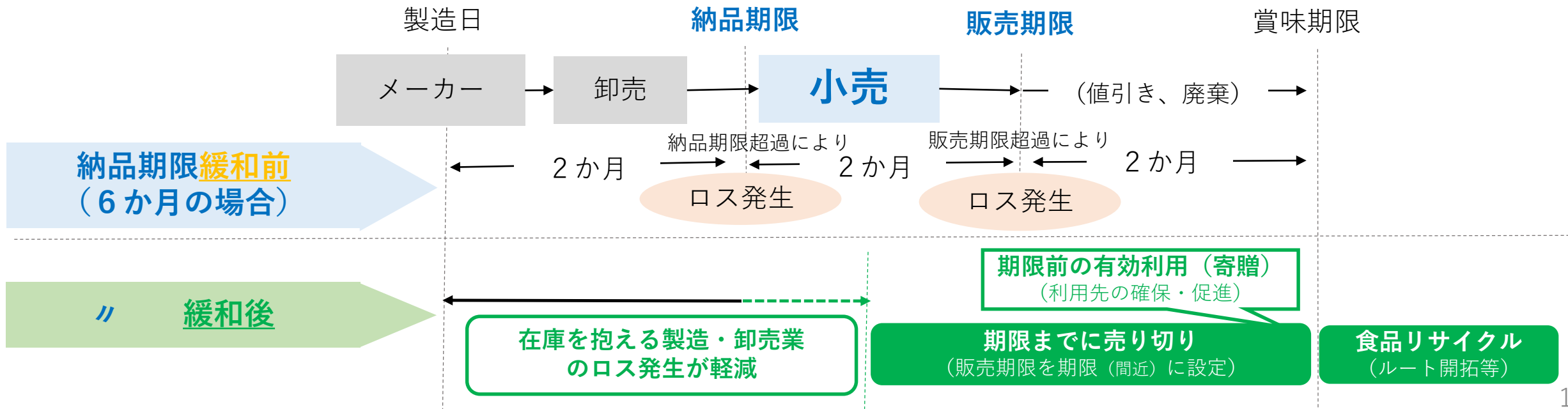
# 都内小売業における食品廃棄の実態調査結果について

## ◆ 調査方法

文献調査、アンケート及びヒアリング等※により、納品期限の緩和（商慣習）の状況、食品ロス対策の課題等を把握。 ※内訳（食品スーパー111社、コンビニ7社、ドラッグストア30社、他各種小売業922社）

## ◆ 食品スーパーにおける食品の廃棄状況

- 今回の調査において、都内食品スーパーの**企業数の約5割で納品期限の緩和を確認**（設定無し等を含む）
  - ➔ 緩和を確認できた企業の**売上高は都内の約8割を占める**。
- **期限（間近）までの売り切り**に取組（自動発注、値引き、見切り品コーナー、啓発等）
  - ➔ 顧客ニーズの多様化、天候に左右される来客数、販売機会の確保等により少なからず**売れ残りロス**は発生
- **加工食品**は、賞味期限間近までに売り切ることが多く、**寄贈に適したものが少ない状況**
- 多くの小売企業で**食品リサイクル**に意欲がある一方、**コスト増やルートの開拓が足かせ**



## ◆ アンケート結果（抜粋）

### ■ 実施中の食品ロス対策（N=157）

	割合	選択肢
1	48.4%	値引き・ポイント付与
2	43.9%	見切り品コーナーの設置
3	37.6%	在庫管理水準の向上
4	21.0%	「てまえどり」を促す表示
5	18.5%	季節商品の予約販売

### ■ フードバンクへの寄贈（N=181）

	割合	選択肢
1	59.1%	寄贈したことはない
2	28.2%	対象食品を取り扱っていない
3	6.1%	寄贈している
4	3.9%	寄贈していたが現在はしていない。
5	2.8%	現在寄贈していないが、今後、寄贈予定

### ■ 食品ロスの課題（N=155）

	割合	選択肢
1	44.5%	顧客ニーズ・来客予測の難しさ
2	32.3%	思い当たらない
3	20.6%	顧客の理解不足（鮮度嗜好等）
4	15.5%	従業員の理解不足
5	13.5%	ノウハウやリソースが不足

### ■ 食品廃棄物の処理先（N=42）

	割合	選択肢
1	42.9%	焼却施設（清掃工場等）
2	33.3%	飼料化施設
3	31.0%	肥料（堆肥）化施設
4	26.2%	わからない
5	19.0%	メタン発酵施設

# 令和6年度 主な予算案の概要

- ✓ 小売業を対象とした賞味期限前食品の廃棄実態調査では、納品期限の緩和(商慣習)や食品ロス対策が進んできた一方、厳しい社会情勢の中で、更なる食品ロス対策を実施するための課題を把握
- ✓ 新型コロナウイルス感染症の5類移行後、特に外食産業の需要回復によるロス増加の見込、ロス発生状況を早期に把握する手法や外食産業の取組状況の把握が課題

小売ロス削減総合対策 <b>(新規)</b>	都内の中小小売業者を対象として、余剰食品のフードバンクに寄贈するための輸送費や、需要予測に資するシステムの導入など、様々なメニューから食品ロス対策に係る導入経費の補助を実施すると共に、企業の取組や食品ロス削減効果を広く発信	1.0億円
アフターコロナにおける食品ロス削減推進事業 <b>(新規)</b>	スタートアップ等と連携し、コロナからの需要回復で増加が見込まれる外食産業等の食品ロス発生状況や発生量の予測、測定による基礎データの調査及び活用	0.2億円