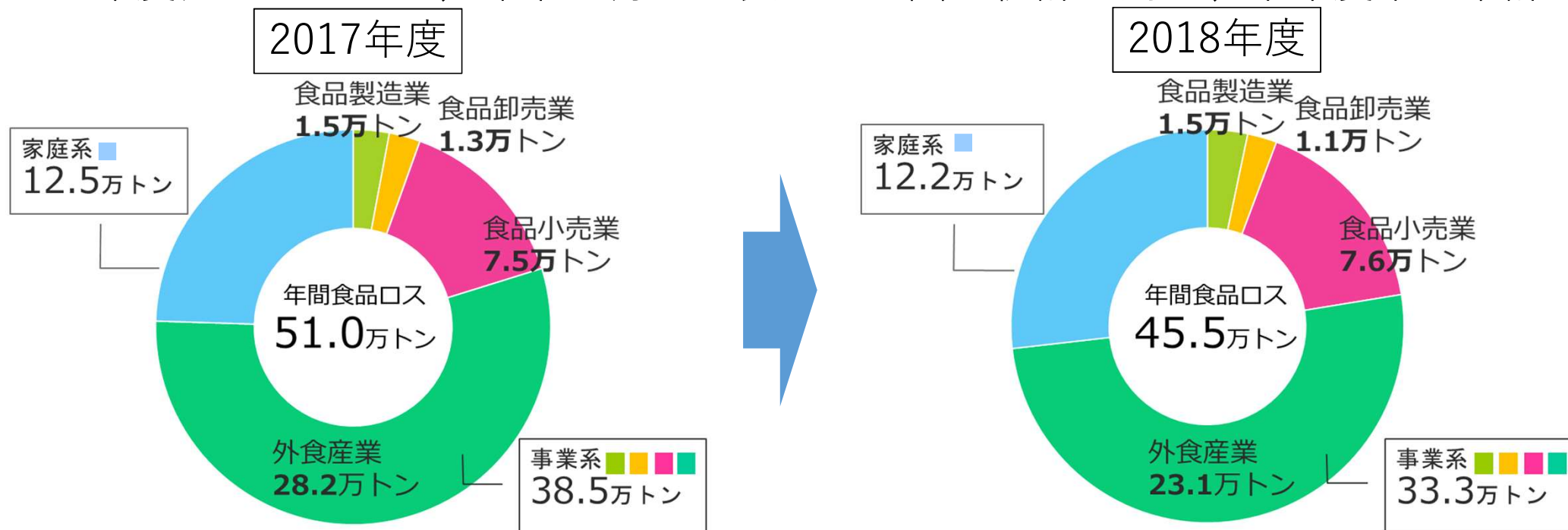


食品ロスの発生状況及び東京都の取組

東京都の食品ロス発生量推移

- ①2018年度の東京都の食品ロス発生量は、45.5万トン
- ②全体で5.5万トン減少（▲11%）、家庭系は微減、事業系は5.2万トン減少
- ③事業系が減少したのは、外食での削減が進み5.1万トン減少したため(▲18%)
- ④2019年度分については、昨年11月に公表された国の統計を用い、本年度中に集計

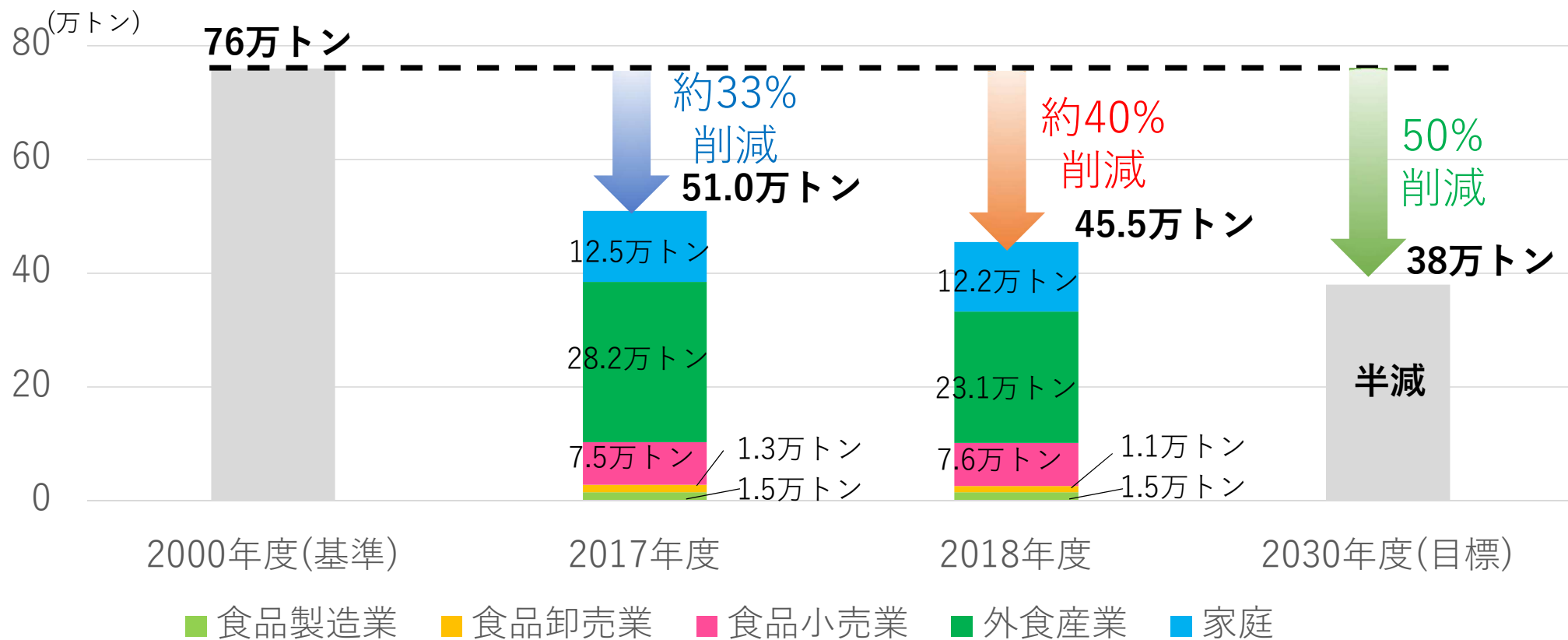


※2018年度は新型コロナウイルス感染症の影響を受けていない

東京都の食品ロス発生量 2030年目標との比較

発生状況

- ①計画における目標は、2030年度までに2000年度比で半減(76万トン→38万トン)
- ②2018年度の食品ロス発生量は2000年度比で約30.5万トン削減(▲40%)
- ③2017年度から2018年度にかけて削減率が7%上昇し、2030年度半減に向け順調に推移



外食産業における食品ロスの減少要因

- ①農林水産省の調査では、外食産業における発生要因として「飲食店舗」での「お客様の食べ残し」が大半を占めている
- ②飲食店では、食べきりの促進や持ち帰りに取り組む店が増え、食べ残しの対策が効果を発揮していると考えられる
- ③実際に、農水省が3年に一度実施する調査では、外食産業の食品廃棄物中の可食部割合が54.0%(前回66.5%)に改善
- ④都の食品ロスの発生量調査には、本調査結果を用いている

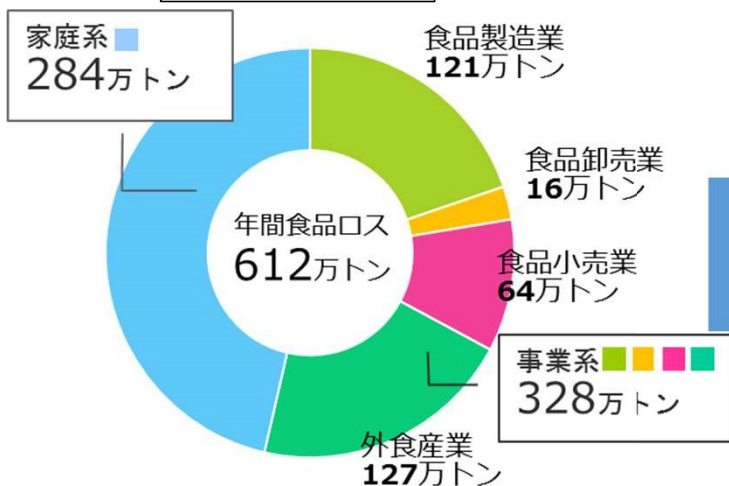
業種別の食品廃棄物中の可食部割合

	2015年度	2018年度	増減
食品製造業	8.4%	9.0%	0.6%
食品卸売業	61.2%	56.4%	-4.8%
食品小売業	52.2%	53.9%	1.7%
外食産業	66.5%	54.0%	-12.5%

全国の食品ロス発生量推移

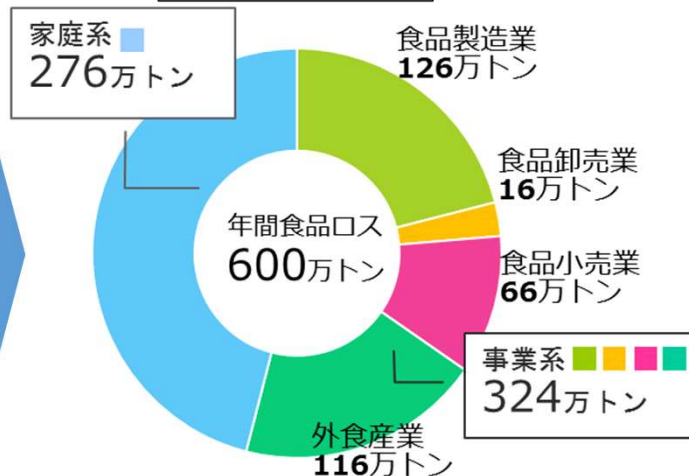
- ①2018年度は前年度から全体で12万トン減(▲2%)、2019年度は前年度から全体で30万トン減(▲5%)、2017年度比で42万トン減少し、発生量は約570万トン
- ②内訳は、事業系は19万トン減、家庭系は23万トン減
- ③事業系で減少が多い外食産業は、2018年度は前年度と比べ11万トン減(▲9%)、2019年度は前年度と比べ13万トン減(▲11%)となり、合計24万トン減の減少

2017年度



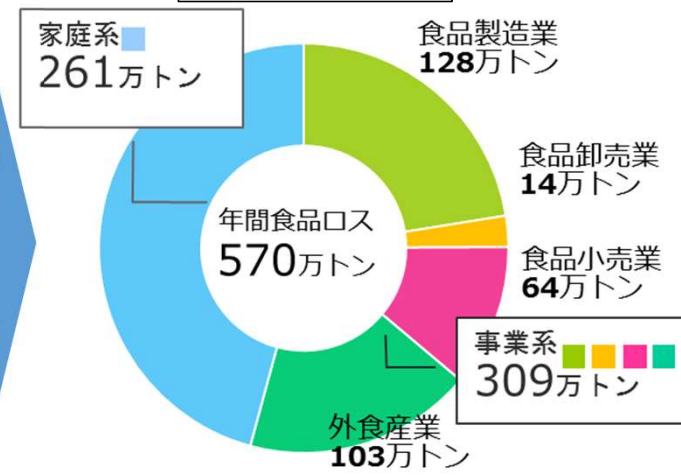
(農林水産省、環境省推計)

2018年度



[2021年4月公表]

2019年度



[2021年11月公表]

※コロナ禍の影響は2020年度から

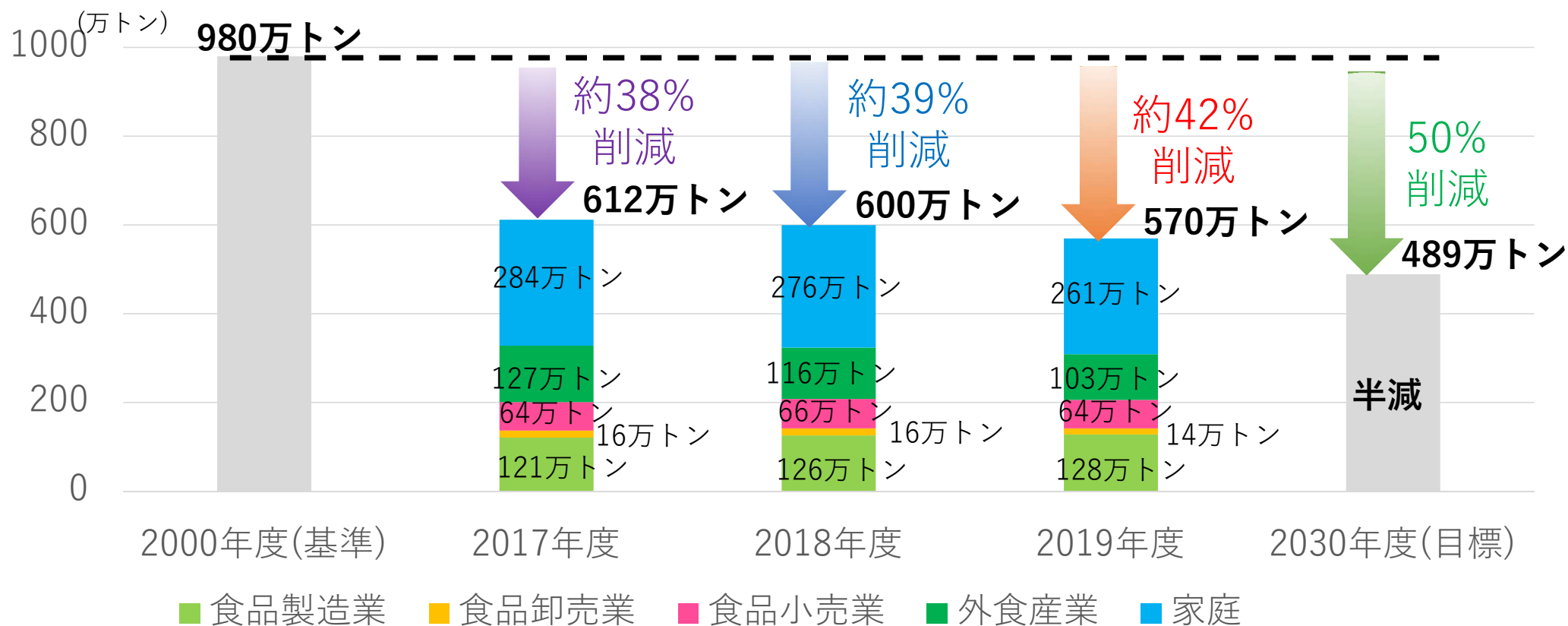
全国の食品ロス発生量 2030年目標との比較

発生状況

①国も2030年度までに2000年度比で半減が目標(980万トン→489万トン※)※端数処理の関係

②2019年度の食品ロス発生量は2000年度比で約42%削減(▲42%)

③2017年度から2019年度にかけて削減率が4%上昇し、2030年度半減に向け順調に推移



事業系食品ロス発生量に及ぼすコロナ禍の影響

- ① コロナの影響について外食産業は食品ロスが減少したとの回答が約7割、小売業も約3割を占め、増加の回答を大きく上回っている
- ② 外食産業では、減少の要因として「営業時間の短縮・休業」、「来客数減に伴う食べ残しの減少」、「仕入れ・仕込み量の減少」、「持ち帰り増加」などの回答がある
- ③ 小売業では、減少の要因として「売上の増加」、「営業時間の短縮・休業」、「予約販売」などの回答がある

表 2-14 新型コロナウイルス感染症の食品ロス発生量への影響

	食品産業計		食品製造業		食品卸売業		食品小売業		外食産業	
	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合	件数	割合
増加した	185	8.7%	130	8.2%	13	13.3%	15	7.4%	27	10.6%
変わらない	1,210	56.6%	1,000	63.2%	59	60.2%	106	52.5%	45	17.6%
減少した	560	26.2%	312	19.7%	11	11.2%	70	34.7%	167	65.5%
無回答	182	8.5%	140	8.8%	15	15.3%	11	5.4%	16	6.3%

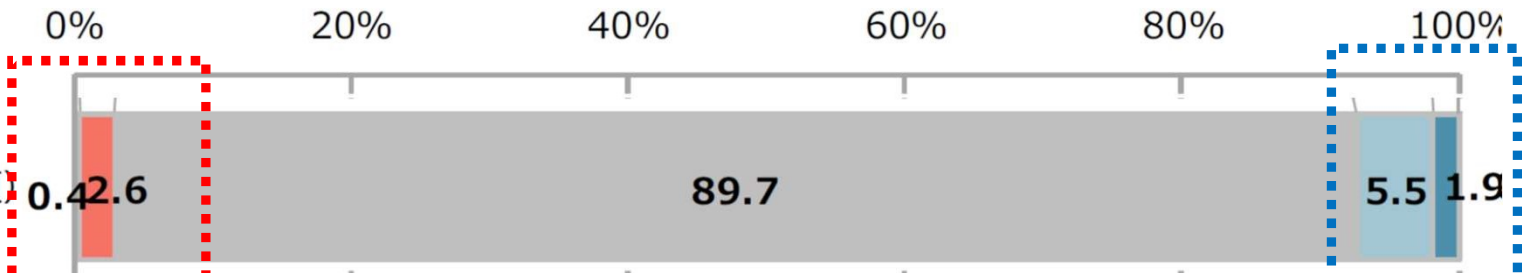
増加の回答 < 減少の回答

コロナ禍における家庭の直接廃棄・食べ残しの状況

- ①家庭での直接廃棄も食べ残しのどちらも、大きな変化はないとの回答が約9割
- ②直接破棄・食べ残しが10%以上増加の回答3~4%に対し、10%以上減少の回答7~8%で上回っている

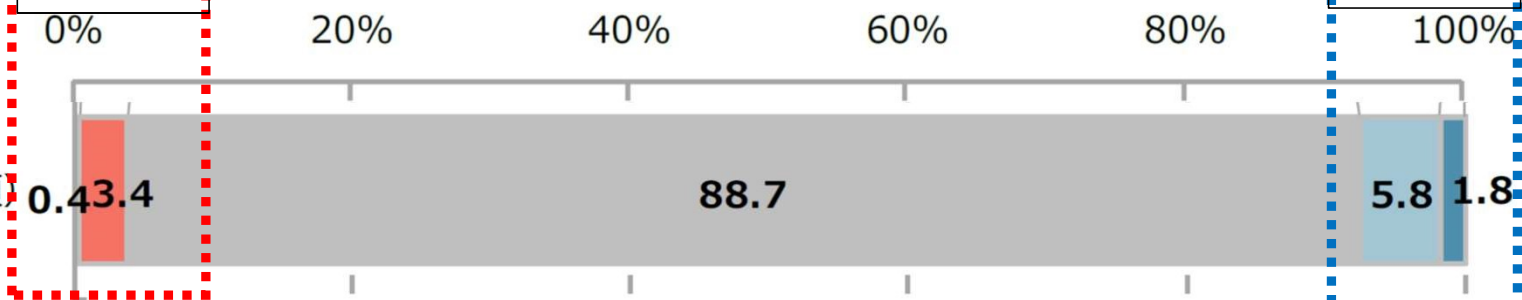
〈直接廃棄量〉

第2回調査（第三波感染拡大前後）
 (2020年10~11月→2021年1月頃)
 (n=2,678)



〈食べ残し量〉

第2回調査（第三波感染拡大前後）
 (2020年10~11月→2021年1月頃)
 (n=2,678)



増加の回答 < 減少の回答

■ 非常に増加した (+50%以上)
 ■ 増加した (+10%~+50%)
 ■ 大きな変化はない (-10%~+10%)
 ■ 減少した (-10%~-50%)
 ■ 非常に減少した (-50%以下)

【新しい生活様式に対応した普及啓発】 食品ロス削減行動を促す普及啓発

東京都環境局

トップページ

食品ロス問題で
できること

使い捨てプラスチック問題で
できること

東京都と市区町村の
取り組み事例

キャンペーン

みんなの投稿



冷蔵庫をチェックしてから
買物しよう!



みんなでシェアして
食べきる



食べられる量を
注文する

食品ロス・使い捨てプラスチック問題
#できることからやってみる
キャンペーン
2021年11月17日～2022年1月16日
あなたの取組を投稿すると、抽選で素敵なプレゼントがもらえます

食品ロス問題

使い捨てプラスチック問題

もう中とはじめるサステナブルな取り組みに **もう“夢”中!**



【キャンペーン期間】
2021/11/17～2022/1/16

【テーマ】
「できることからやってみる」
20代を主な対象に、押しつけ
にならない自発的な行動を促す

【情報発信】

- ・ ネット広告に加え、環境インフルエンサーにより情報拡散
- ・ 具体的取組の参考情報を特設サイトで発信

【新しい生活様式に対応した普及啓発】 普及啓発動画の作成とウェビナー

ウェビナー開催！



事前申し込み
不要
参加無料

2022.2.26(土)

13:00～14:30 ▶ YouTubeライブ配信

食品ロス・使い捨てプラスチックの削減
今こそみんなで一緒に考えよう！

【テーマ】

「Let's Good for Earth～少し いいこと はじめよう～」

主に20代をターゲットに、説得や啓発ではなく共感を喚起して行動を促す

【動画】

現状維持した将来と行動を起こした将来を対比し、「自分ゴト化」を意識させる

食品ロス動画：①買いすぎゼロ、②作りすぎ・食べ残しゼロ、③食を通じた助け合い

【ウェビナー】

同世代が共感しやすい学生やゼミの発表を8枠設定

【登壇専門家・インフルエンサー・8大学】

- ・東京農工大学 高田秀重教授（プラスチック削減）
- ・東京農業大学 入江満美准教授（食品ロス対策）
- ・原寛太氏（インフルエンサー）

工学院大学・創価大学・東京大学・東京農業大学
東京農工大学・東洋大学・武蔵野大学・目白大学

【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、2020年2月に構築、4月から本格運用開始
- 区市町村は23団体がユーザー登録、フードバンク等は12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16団体(2021年11月30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



【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の実績

- 運用開始後、毎月注文を受け付け、これまでに3万8千食以上をマッチング
- 個食のアルファ化米、缶詰などは活用されやすい一方で、保存水や白がゆ、炊き出し用のアルファ化米などはフードバンクや子ども食堂等での活用が難しい
- 保存水や白がゆを9月～10月頃に大学で試験的に活用(専修大学、東京農業大学で活用)

寄贈元	食品	箱数	食数	注文月
K区	ビスケット	20	1,200	2月
K市	クラッカー	10	700	〃
K市	田舎ごはん	15	750	〃
K区	ビスケット	275	16,500	3月
K区	ビスケット	10	600	4月
S区	ベビーフード	50	1,250	5月
K区	白がゆ	1	50	〃
C区	ビスケット	10	1,600	6月
C区	ビスケット	10	600	〃
C区	ビスケット	20	1,200	7月
T市	無洗米	20	400kg	8月

寄贈元	食品	箱数	食数	注文月
K市	白がゆ	7	350	9月
C区	ひじきの缶詰	30	3,120	10月
C区	クラッカー	50	350	〃
M市	サバの缶詰	75	2,250	11月
M市	サンマの缶詰	75	2,250	〃
M市	ニシンの缶詰	72	2,160	〃
S部	五目ごはん	12	600	12月
S部	わかめごはん	12	600	〃
S部	白米	12	600	〃
M市	サバの缶詰	37	1,110	〃
M市	サンマの缶詰	23	690	〃

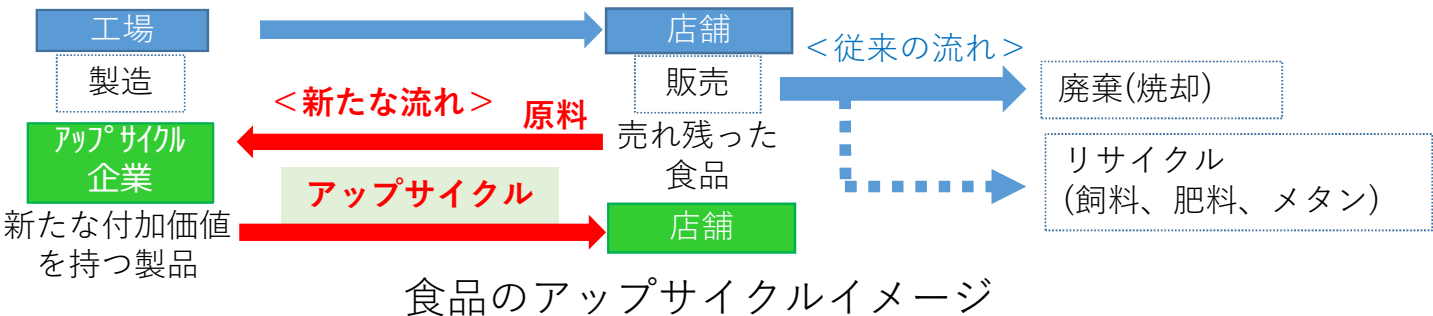
合計 **38,530食** + 400kg

令和4年度 主な予定事業

○先進技術を活用した食品ロス削減

【フードテックを活用したアップサイクル（資源の高度循環）促進事業】

- ・ フードテックを活用し、新たな付加価値を持つ製品へのアップサイクルを実証
- ・ 主に小売・外食段階での食品ロス対策を推進



○優良な取組事例の共有

【食品ロス0 ベストプラクティス展開事業】

- ・ 今年度は小売を対象、来年度は外食店舗を対象に実施
- ・ 現地にアドバイザーを派遣し、低コストで簡便な食品ロス削減の取組を実践
- ・ 現場改善事例と食品ロス削減効果を取りまとめ、業界団体等と連携し横展開

食品ロス削減対策集の拡充

Food Loss
Reduction

Tokyo

食品ロス削減対策集



○計画と同時に公表した対策集を、最新の取組を加え改訂

○次のような事例を掲載予定

- ・子ども食堂応援団(イオン)、子ども宅食(ローソン)
- ・古本屋店頭で、賞味期限が近い食品を販売(ブックオフ)
- ・余剰野菜救済のカープロジェクト・イベント(専修大学)
- ・常温保存可能な牛乳をフードバンクに寄贈(よつ葉乳業)
- ・地域の飲食店の工夫を大学生がSNS発信(拓殖大学)
- ・スーパーの余剰弁当を保育園で割安販売(多摩地域内)
- ・プラ容器をモナカにし、全部食べられる信玄餅(桔梗屋)

○ここ1年程度の新たな食ロス削減の取組事例があれば、情報提供をお願いします。