

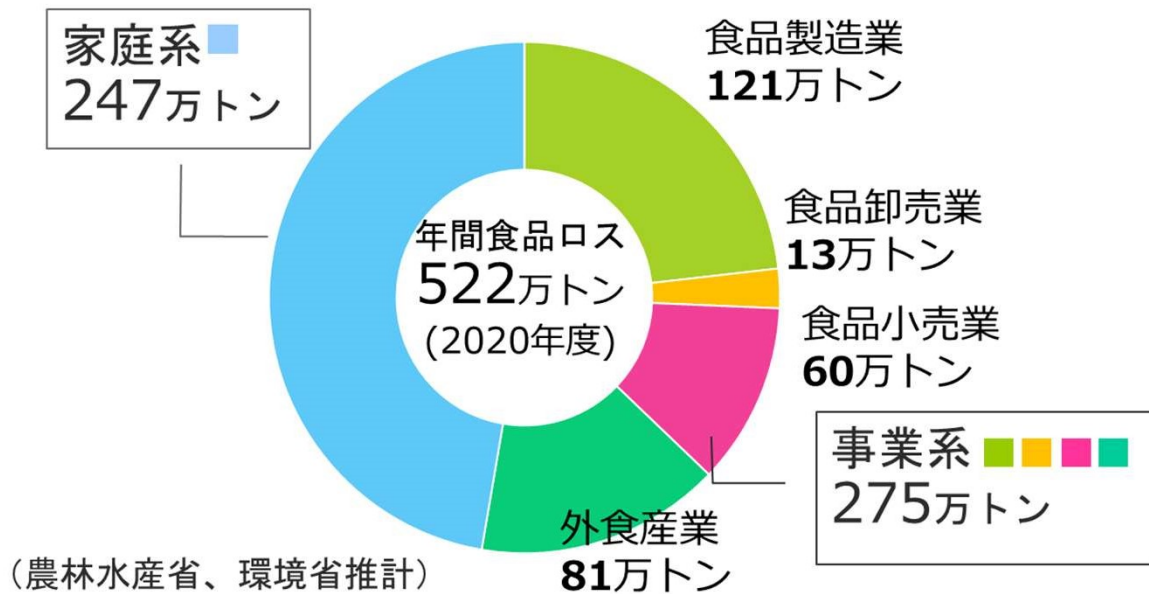
食品ロスの発生状況及び東京都の取組

東京都環境局

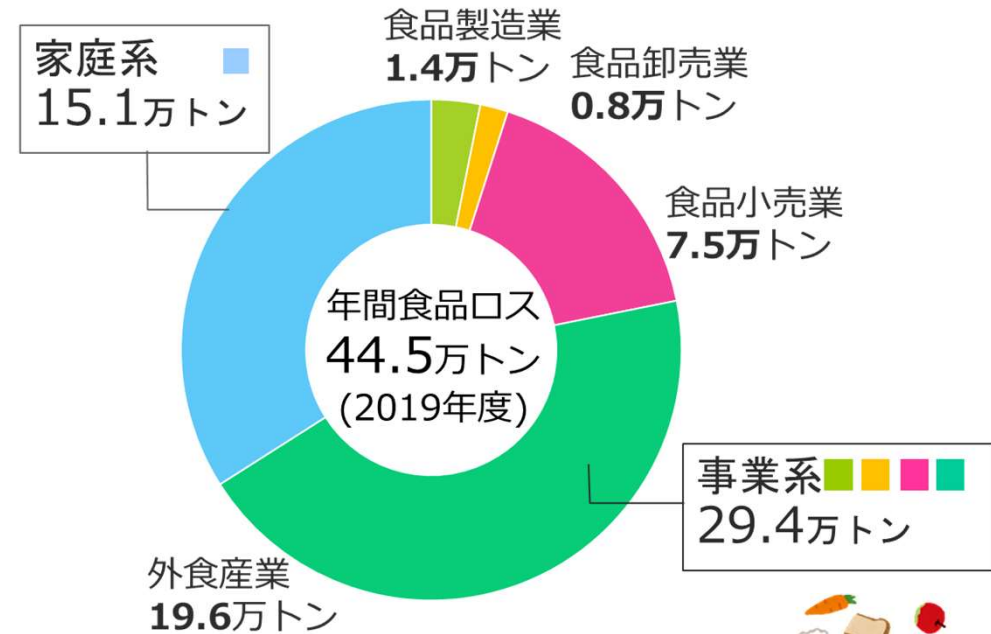
東京都の食品ロス発生量

- ✓ 国内の食品ロス量は年間522万トン(2020年度推計)、東京都は44.5万トン(2019年度推計)。
- ✓ 都内は事業系ロスの割合が高いのが特徴。

【国内の食品ロスの内訳】(2020)



【都内の食品ロスの内訳】(2019)



端数処理の影響で合計値が一致しない場合がある。
(東京都環境基本計画2022より再作成)



東京都の食品ロス削減対策

- ✓ 食品ロス削減推進法に基づき、2021年3月に「東京都食品ロス削減推進計画」を策定
- ✓ 2030年に食品ロスを2000年比で半減することを目標に設定

2030年目標、2050年に向けたチャレンジ



Goal - 都が目指す2050年の姿 -

➤ 食品ロス発生量 **実質ゼロ**

- 食品需給量のマッチングによる過剰供給の抑制
- 革新的技術による製品開発
- フードシェアリングサービスの普及・定着
- 環境に配慮した食生活の充実

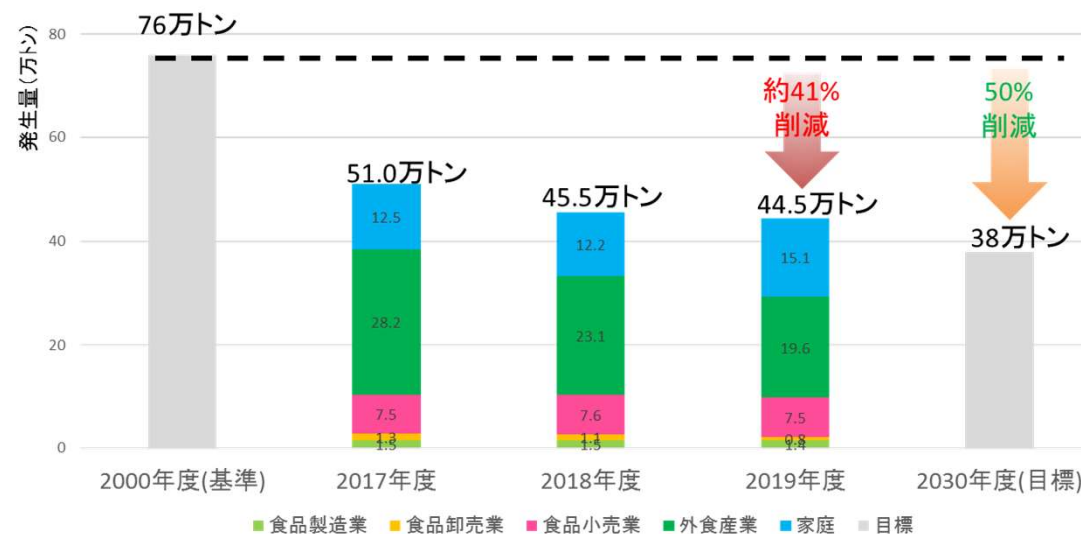
2030年

Milestone - 2030年目標 -

■ 2000年度と比較した食品ロス発生量 **半減**

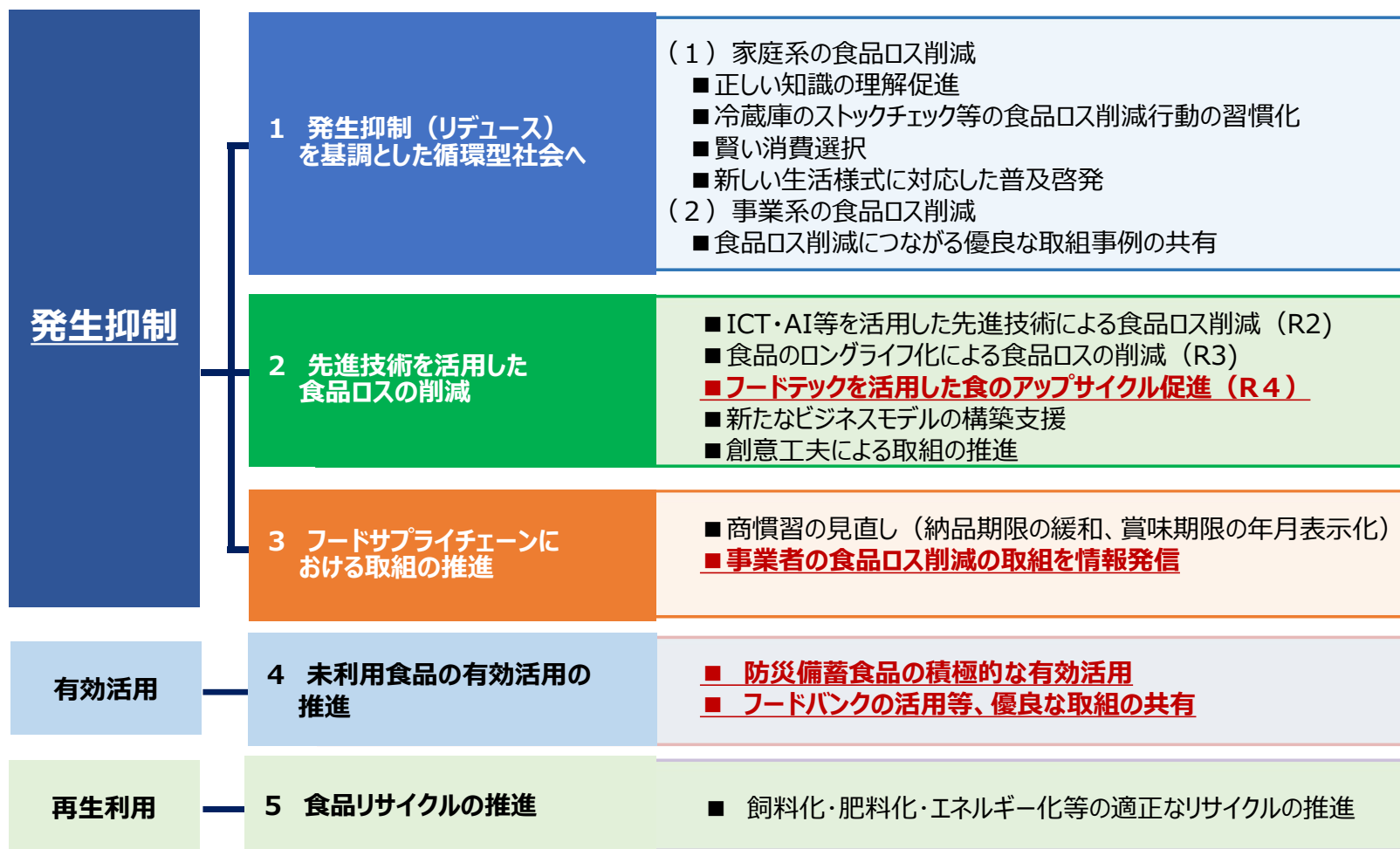
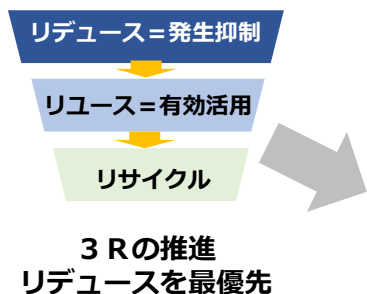
2021年

都内の食品ロス発生量の推移



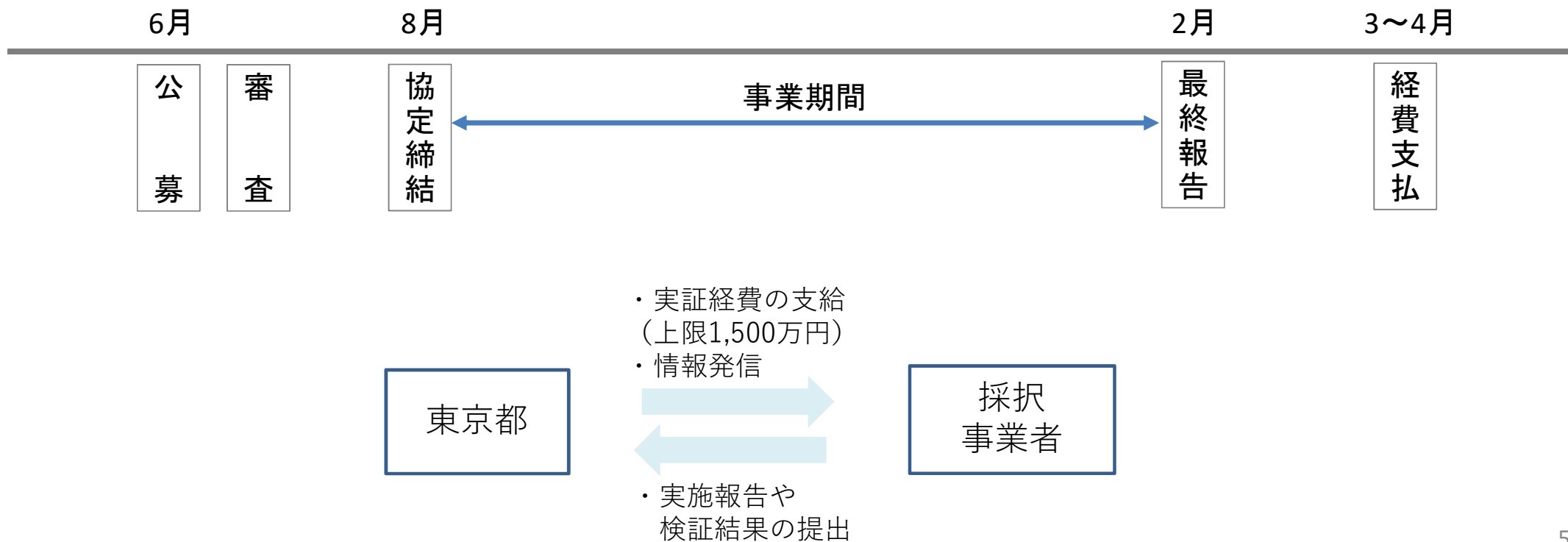
東京都食品ロス削減推進計画（2021年3月策定） 施策の全体構成

- ✓ 発生抑制に軸を置きつつ、家庭系・事業系削減に向け取組を推進
- ✓ ボリュームゾーンである事業系ロスの削減が2030年発生量半減（2000年度比 76⇒38万トン/年）に向けたカギ。発生抑制を重点としつつ、様々な取組を展開



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のアップサイクル（資源の高度循環）促進事業（R4）

✓ 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

✓ クラフトビールを活かしたアップサイクル

都内の廃棄間近のパンや賞味期限の近い災害備蓄品（乾パン・アルファ化米）からクラフトビールを醸造、販売することで食品ロスを削減

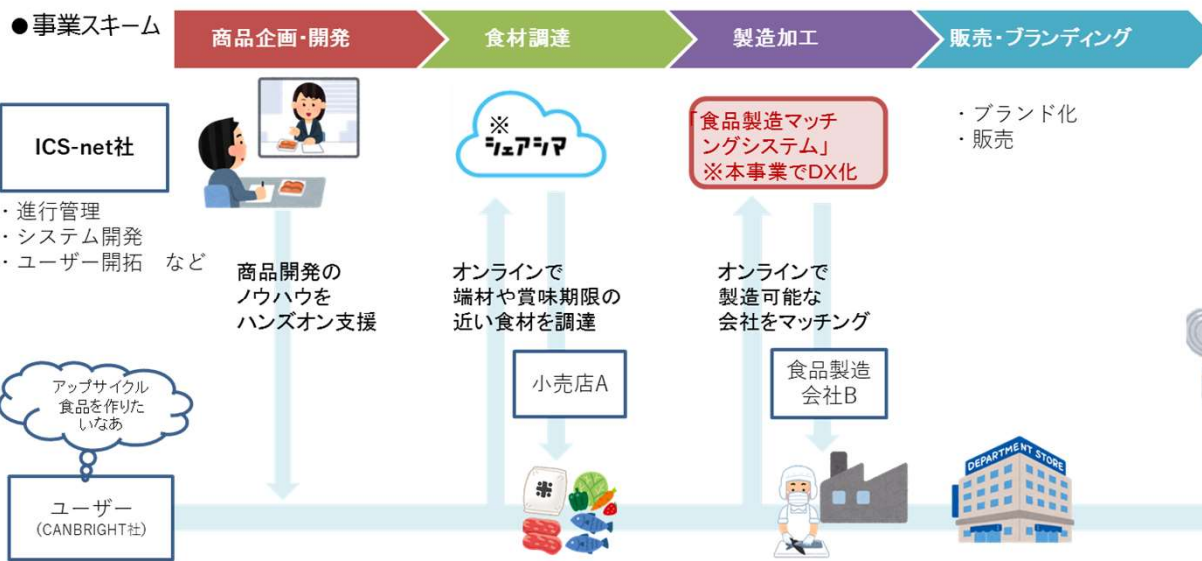


(株)Beer the First
HPはコチラ



✓ 食品企業と食品工場のマッチングによる食品アップサイクルモデル構築

アップサイクル食品の商品開発から食材の調達、製造工場、販売先の確保やブランディングまで一貫で行う、食のアップサイクルビジネスを構築



※「シェアシアマ」:ICS-net社の食材調達マッチングシステム。

ベストプラクティス展開事業

- ✓ 小売、外食の現場で発生する食品ロスの課題を洗い出し、オンサイトで解決策を実施すると共に対応策を標準化
- ✓ 成果をセミナーや冊子などで発信し、横展開を図る。

Step1 問題の明確化 → 現状把握 → 目標設定

- ① まずは、現場の問題点を洗い出し、なぜそれが問題なのか定量的に示す
- ② 問題を定量的に分類・層別し、取り組む問題を特定する
- ③ 定量的に目標を設定する



Step2 要因分析 → 対策立案 → 対策実施

- ④ 問題の原因を、現場の事実を元に、様々な角度で真因追求する
- ⑤ 問題が再発しない対策を考え、計画と役割を決める
- ⑥ 決めた計画と役割をしっかりとフォローしながら、対策を進める



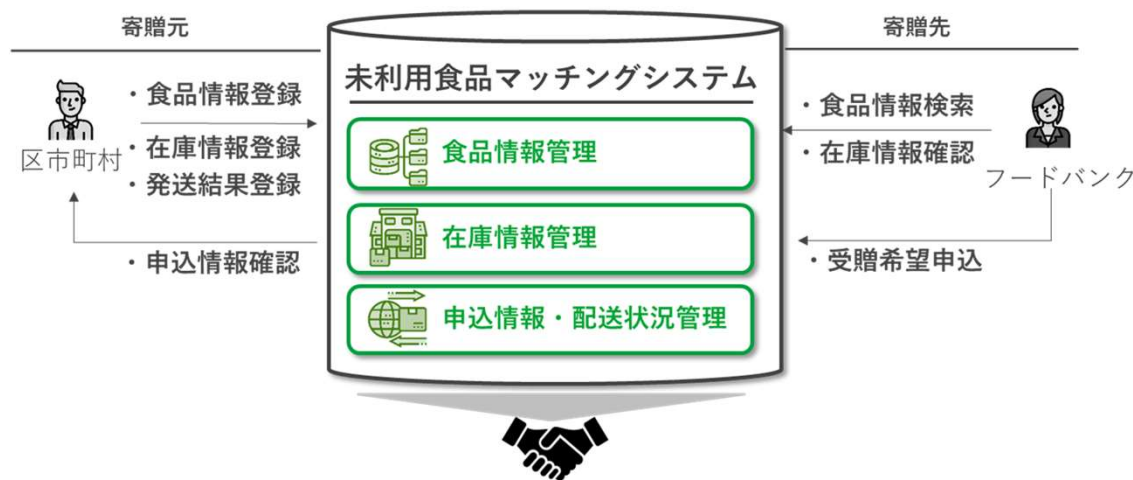
Step3 効果の確認・評価 → 標準化

- ⑦ 定量・定性の成果と付随効果を確認する
- ⑧ いつ誰が行っても同じ結果を出せるように標準化する



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14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18団体（2023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 **マッチング成立**

(2023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	37	48,760	2	0	1	0
計	72	93,500	7	7	13	11

※1 区部、多摩以外に東京都の寄贈元4件（総務局2、福祉保健局1、教育庁1）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

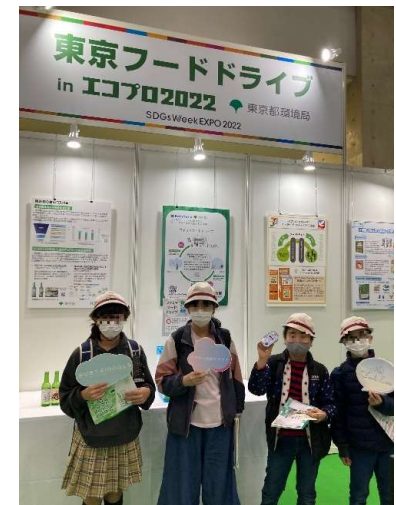
No	実施時期	イベント名	イベントの概要	実施場所	主催
1	10/28(金)-30(日) 11:00-17:00	東京味わいフェスタ 2022	世界に誇る有名レストランやトップシェフによる新鮮で高品質な東京産食材を使った料理を味わい、体験することで「農」や「食」の多彩な魅力を発見し、その魅力を国内外に発信	丸の内 (行幸通り)	東京都/東京味わい フェスタ2022実行委 員会
2	11/12(土)、13(日) 10:00-16:00	第14回東京都食育 フェア	都民の食育への理解を楽しみながら深めるため、食育活動に取り組む団体や企業等によるワークショップ、食育情報の展示や都内産農畜産物の販売、米粉の紹介等を実施	代々木公園	東京都
3	12/7(水)-9(金) 10:00-17:00	エコプロ2022	環境に関連する官庁、自治体、企業、業界団体等が一同に介する日本最大級の環境展示会	東京ビッグサイト	(一社)サステナブル経 営推進機構/日本経済 新聞社

2 実施スキーム

- ・イベント会場で区市町村や企業等と連携し食品を回収
(パネル展示やチラシ配布等)
- ・イベント会場内で食ロス削減をPR
- ・回収後はフードバンクに寄贈(都⇒セカンドハーベスト)



<参考>ブース写真



(東京味わいフェスタ2022)

(東京都食育フェア)

(エコプロ2022)

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

- ✓ 2022年4月、東京都環境公社内に東京サーキュラーエコノミー推進センター(T-CEC)を設置
- ✓ サーキュラーエコノミーの実現に向けた情報発信・連携拠点を整備し、都民・事業者等から資源の循環利用に関する相談をワンストップで受け付けるとともに、都民・事業者等が主体的に実践行動に取り組むための具体的な方策・手段等の情報を発信

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

- ・民間企業が保有する食品の活用先の紹介、食品ロスに関する取組の事業化に関する相談や窓口案内

○サーキュラーエコノミーの実現に向けたモデル事業（R4:選定5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



商店街でのボトルtoボトルプロジェクト



オフィスビル向けリユース容器実証事業

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

○シンポジウム

- ・有識者からの基調講演及びモデル事業の事例発表などをオンラインで実施



特設ポータルサイト

T-CEC特設ポータルサイトはコチラ↓

