

食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

# 食品ロス削減に向けて

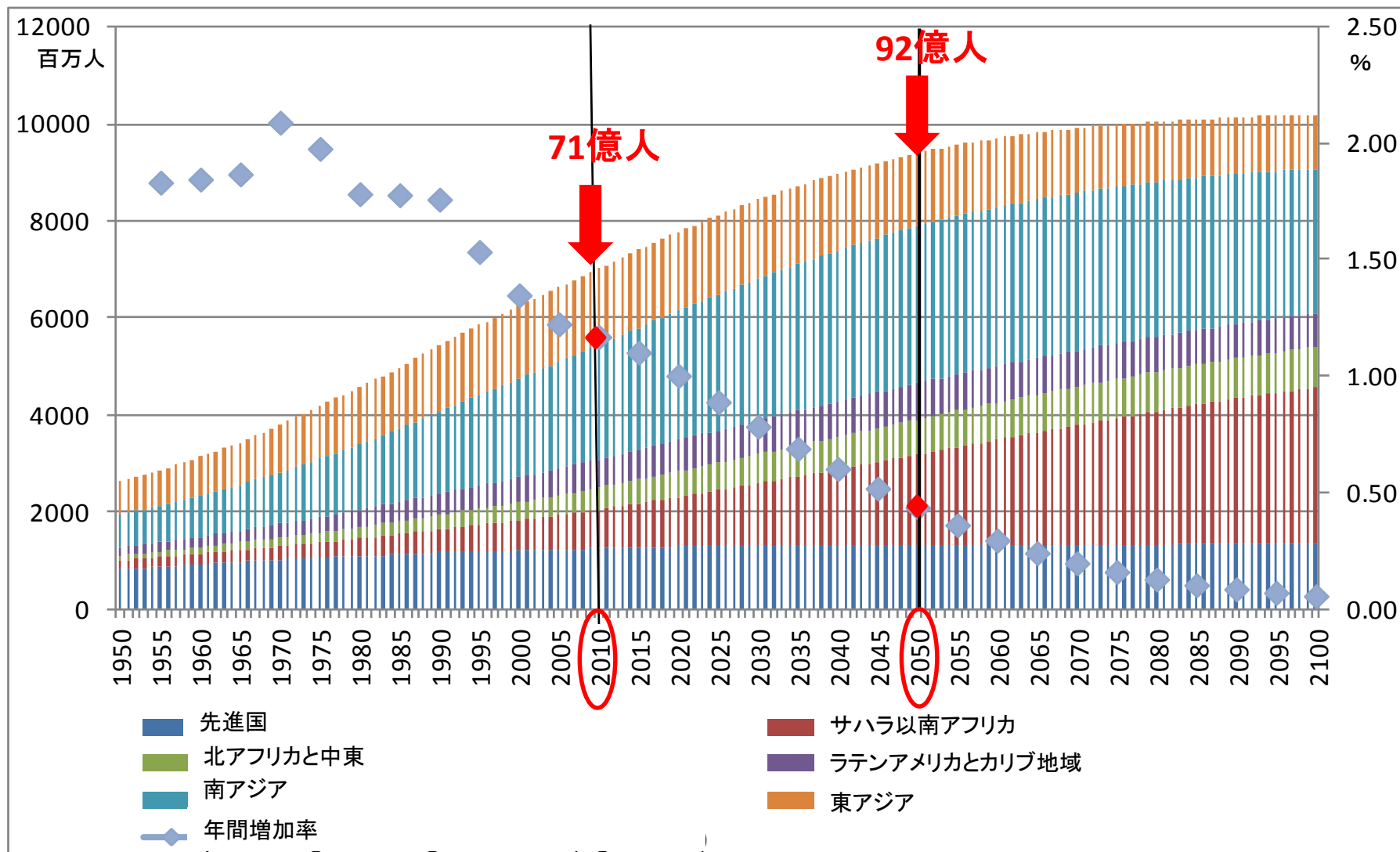
## 関東農政局

平成 27 年 6 月

農林水産省

# ●世界の人口

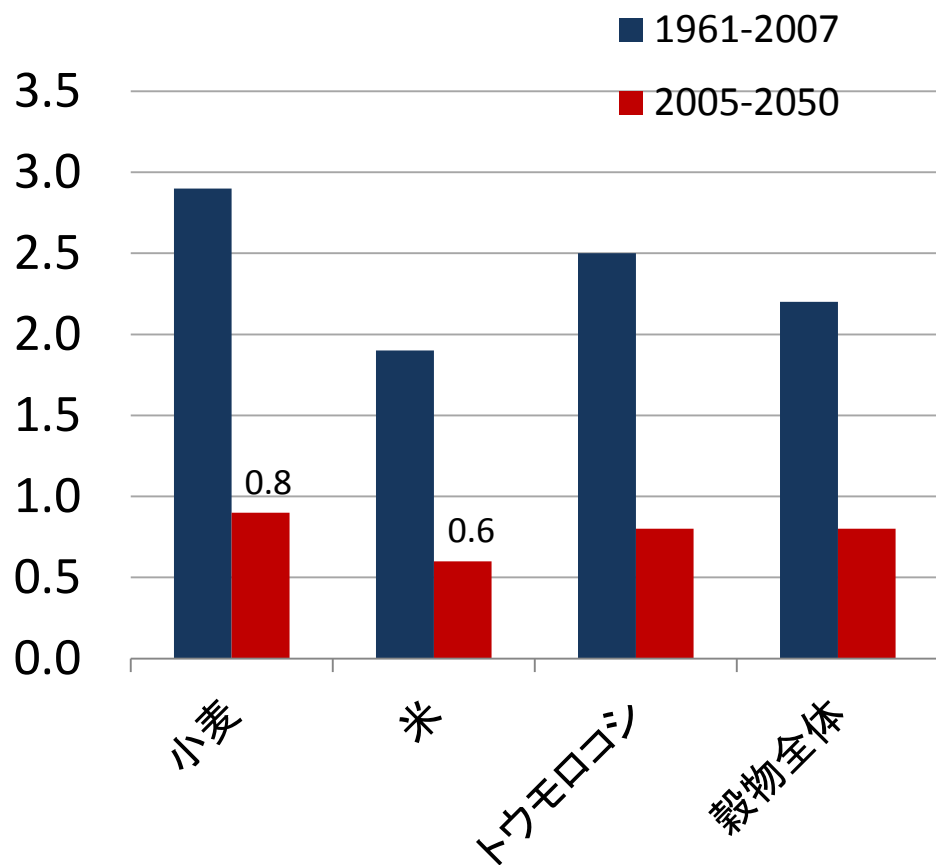
○世界の人口は現在の71億人から、2050年には92億人に増加する見込み。現在は、食料供給と備蓄は適正だが、今後の人口増加に備えて、食料生産を増加させる必要がある。



# ● 世界の食料生産と消費

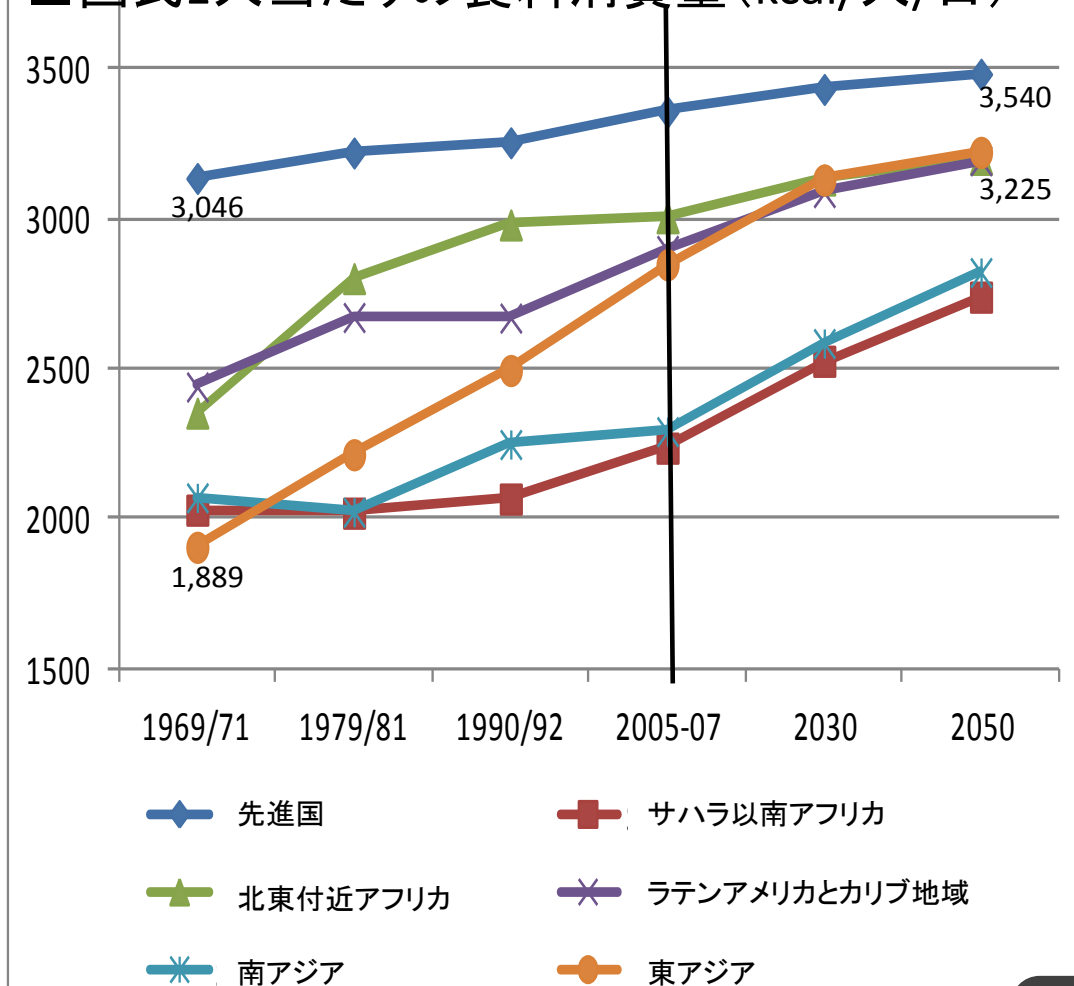
○ 穀物生産増加率は減少傾向にある一方で、経済発展とともに、国民1人当たりの食料消費量は増加している。

## ■ 穀物の生産増加率



出典:FAO-AP

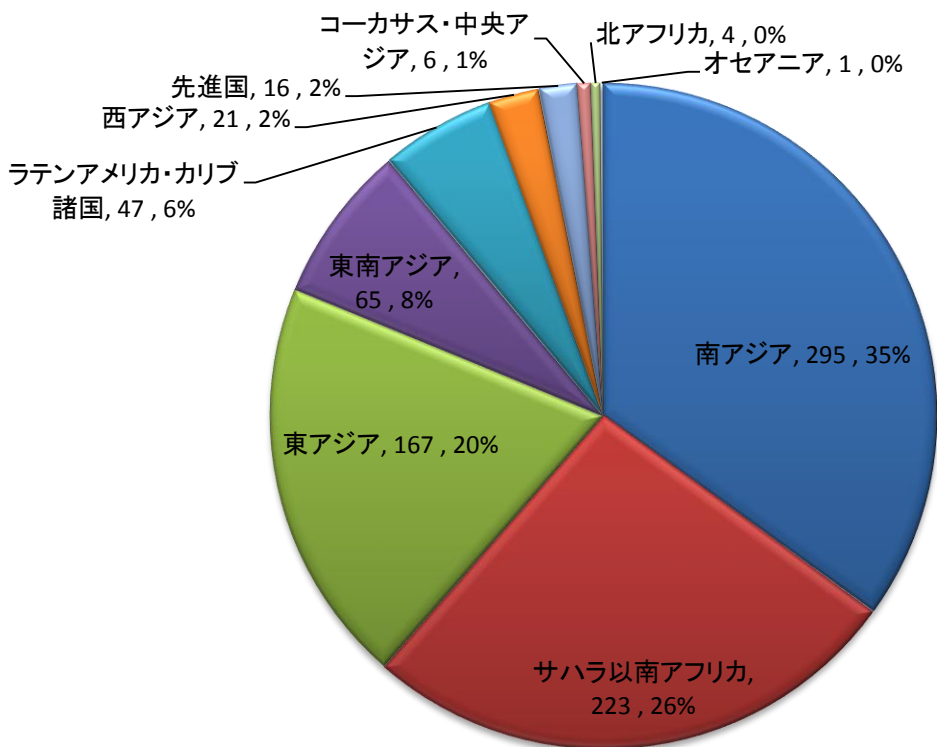
## ■ 国民1人当たりの食料消費量(kcal/人/日)



# ●世界の栄養不足人口の現状

○FAOによると、世界の栄養不足人口は、減少傾向ではあるが依然として8億4千万人と高水準であり、アジアが6割。これは世界人口の8人に1人の割合。

○栄養不良などにより、発展途上国で5歳になる前に命を落とした子どもの数は年間660万人。

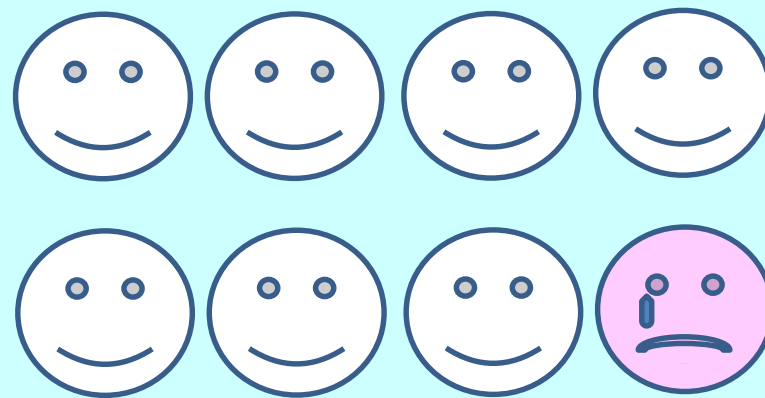


単位: 百万人

資料: FAO「The State of Food Insecurity in the World 2013」

世界の栄養不足人口 (2011-2013)

8億4千万人

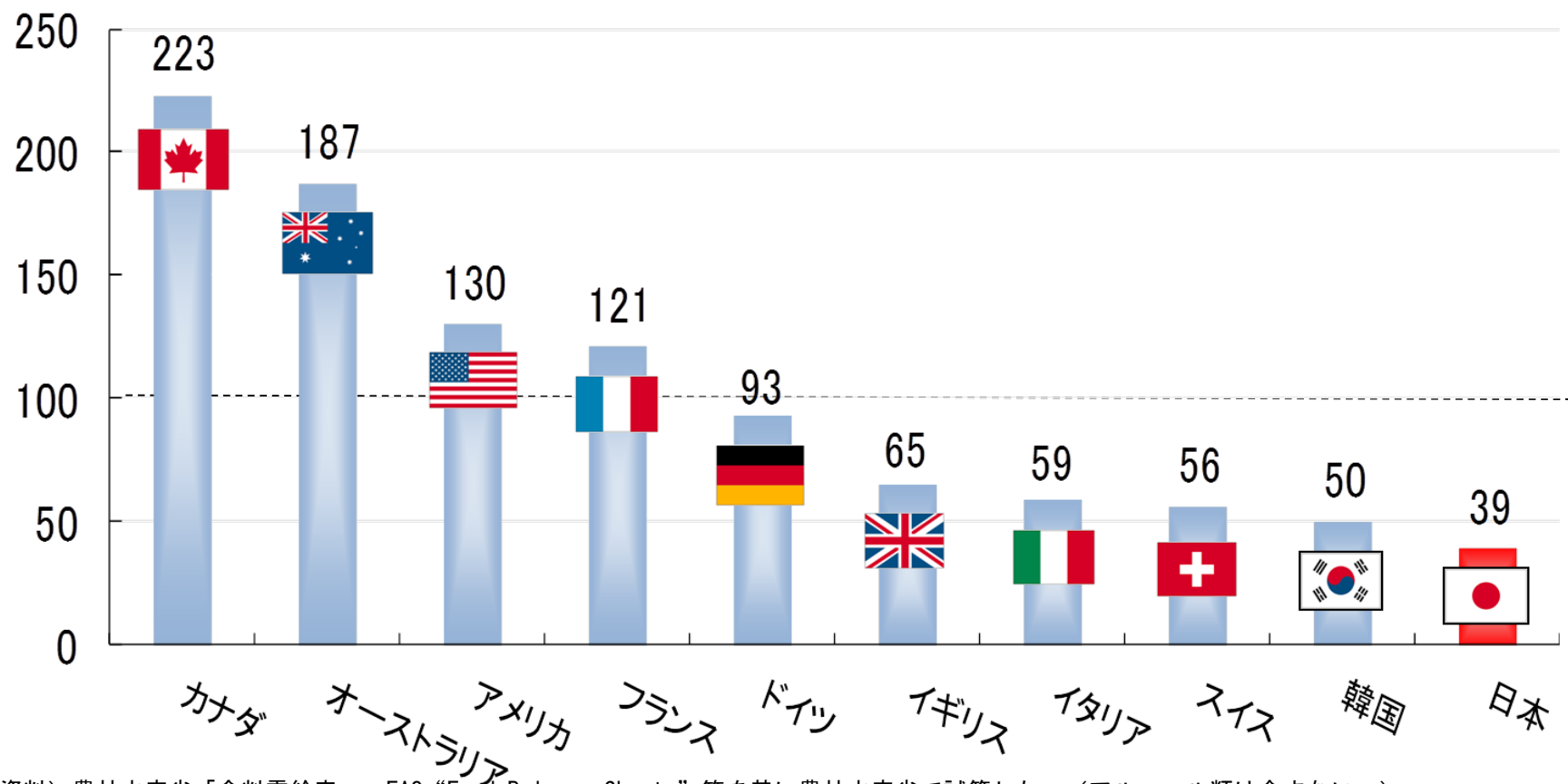


栄養不足とは…健康と体重を維持し、軽度の活動を行うために必要な栄養を十分に摂取できない状態。

# ● 食べ物は食べるためにある

○日本の食料自給率（カロリーベース）は先進国の中で最低水準。その食料の約6割を海外に依存。世界の食料市場で他国の食料アクセスに影響を与える立場。

○食料生産には、土地、水、エネルギー、肥料・飼料、労働力など多くの限りある資源を投入。



（資料）農林水産省「食料需給表」、FAO “Food Balance Sheets”等を基に農林水産省で試算した。（アルコール類は含まない。）

ただし、スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」による。

（注）1. 数値は、平成19年（ただし、スイスは平成20年、韓国は平成21年、日本は平成22年度）

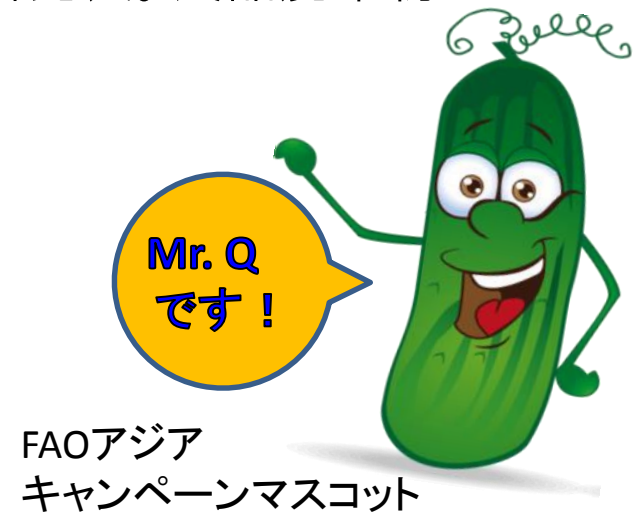
2. カロリーベースの食料自給率は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合である。畜産物については、輸入飼料を考慮している。

## ● 世界のもったいない事情

- FAOの報告書によると、農業生産から消費に至るフードチェーン全体で、世界の生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄。
- 食品廃棄物にかかる経済的コストは約7500億ドル。

### ■ 国際連合食料農業機関(FAO)

- 2011年に、「世界の食料ロスと食料廃棄」に関する調査研究報告書発表。フードチェーン全体で、世界の生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄。
- 2011年からFAO、UNEP等の国際機関や民間企業が連携して食品廃棄物削減に取り組む「SAVE FOOD」キャンペーンを実施。2013年8月にアジア太平洋地域においても、「SAVE FOOD」キャンペーンを立ち上げ。
- 2013年9月には、食品廃棄物の環境影響に関する報告書発表。食品廃棄物にかかる経済的コストは約7500億ドル。



## ● 欧州の動き

- 欧州では、2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」と位置づけ（欧州議会）、2025年までに食品廃棄物を30%削減し、加盟国に食品廃棄物削減の国家戦略策定を提案（欧州委員会）。
- EU加盟国は消費者向けキャンペーンを実施。

### ○ 欧州委員会

2014年7月に、「**循環経済パッケージ**」（**ヨーロッパの廃棄物ゼロプログラム**）を発表し、2025年までに食品廃棄物を30%削減し、加盟国に食品廃棄物削減の国家戦略策定を提案。

### ○ 欧州議会

2012年に、食品廃棄物を発生抑制するための具体的行動を定めるように各国に要請する決議を採択。**2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」として**、廃棄を避けるための期限表示と包装の適正化、フードバンク活動の優遇の啓発を実施。

- 各国の消費者向けキャンペーン  
ドイツ「捨てるには良すぎる（Too good for bin）」

フランス「ストップ・ザ・食品ロス  
キャンペーン（Stop au gaspillage alimentaire）」





# ● 食品廃棄物等の利用状況等（平成23年度推計） <概念図>

食用仕向量 (8,460万トン)  
粗食料+加工用

食品リサイクル法における食品廃棄物等

食品資源の利用主体

- ① 食品関連事業者
- ・食品製造業
  - ・食品卸売業
  - ・食品小売業
  - ・外食産業

食品廃棄物等  
発生量  
(1,996万トン)

脱水等による減量  
▲235万トン

食品廃棄物等  
実排出量  
(1,760万トン)

② 一般家庭

家庭系廃棄物  
(1,014万トン)

うち可食部分と考えられる量  
〔食べ残し、過剰除去、  
直接廃棄〕  
(200~400万トン)

食品由来の廃棄物※  
(1,728万トン)

うち可食部分と考えられる量  
(500~800万トン)  
※いわゆる「食品ロス」

事業系廃棄物  
(715万トン)

うち可食部分と考えられる量  
〔規格外品、返品、  
売れ残り、食べ残し〕  
(300~400万トン)

有価取引される製造副産物  
※大豆ミール、ふすま等  
(1,046万トン)

●肥飼料化(1,046万トン)

再生利用

- 飼料化： 207万トン
- 肥料化： 78万トン
- I・II等： 50万トン

焼却・埋立

- 379万トン

再生利用  
(肥料・I・II等)

- 62万トン

焼却・埋立

- 952万トン

廃棄物処理法における食品廃棄物

資料： 「平成23年度食料需給表」（農林水産省大臣官庁）  
「平成24年度食品循環資源の再生利用等実態調査報告（平成23年度実績（推計）」（農林水産省統計部）  
「平成21年度食品ロス統計調査」（農林水産省統計部）  
「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況等」（平成23年度実績、環境省試算）  
を基に食料産業局において試算の上、作成

注： 「エネルギー等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品である。

注： 再生利用及び焼却・埋立の内訳は、ラウンドの関係により一致しません。



# (参考) 日本の食品ロスの大きさ

- 日本の食品ロス（年間約500～800万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 日本のコメ生産量に匹敵し、日本がODA援助しているナミビア、リベリア、コンゴ民主共和国3カ国分の食料の国内仕向量に相当。

規格外品、期限切れ等により  
手つかずのまま廃棄される食品



日本の  
「食品ロス」  
(500～  
800万トン)

事業系

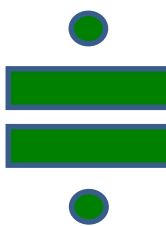
うち可食部分と考えら  
れる量  
(300～  
400万トン)

規格外品、返品、  
売れ残り、食べ残し

家庭系

うち可食部分と考えら  
れる量  
(200～  
400万トン)

食べ残し、過剰除  
去、直接廃棄



世界全体の  
食料援助量(2011)  
約400万トン

日本のコメ収穫量  
(2012)  
約850万トン

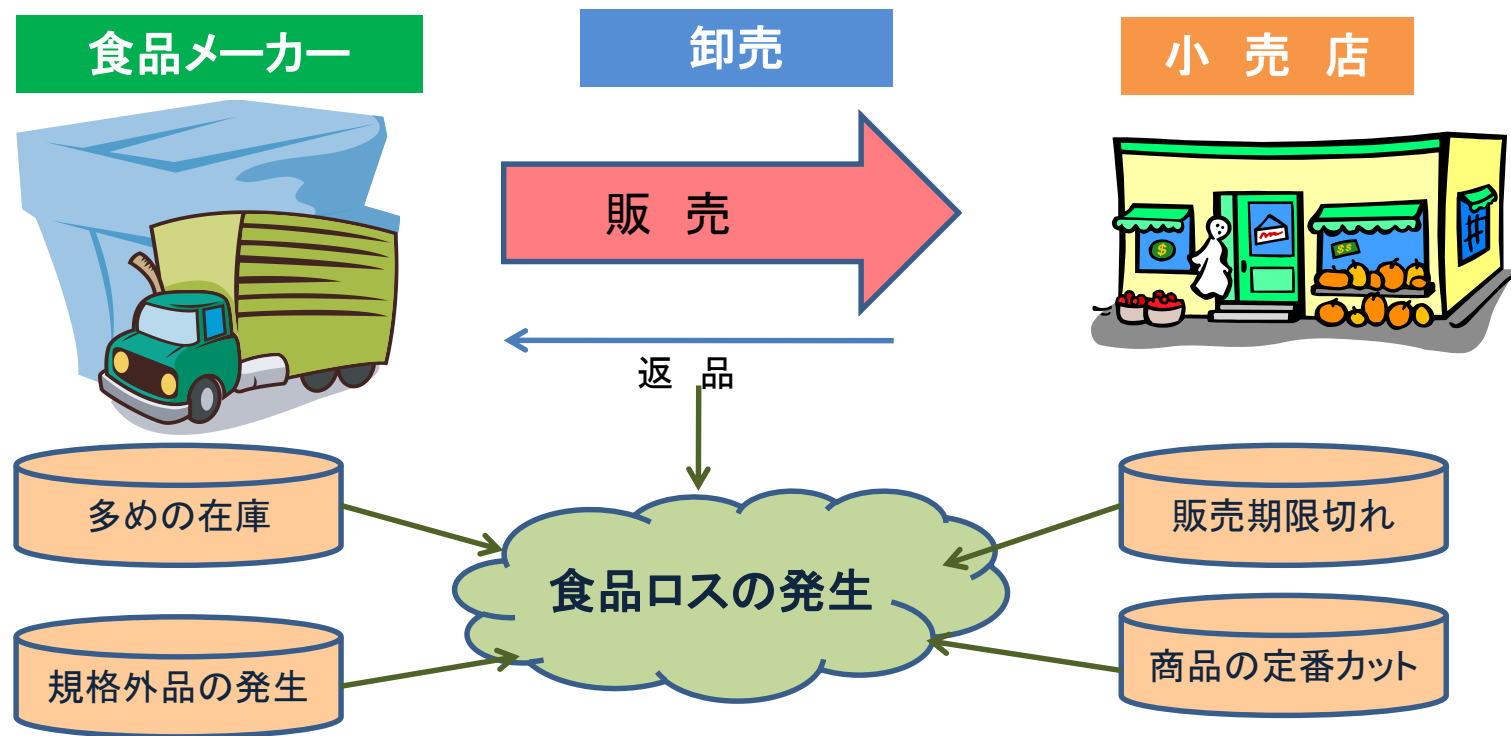
ナミビア、リベリア、コンゴ  
民主共和国3カ国分の国  
内仕向量(2009)  
約600万トン

資料: WFP, FAOSTAT "Food balance sheets"(2009)  
平成24年産作物統計(普通作物・飼料作物・工芸農作物)

# ●食品メーカー、卸・小売店での食品ロス

- 新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品（定番カット食品）
- 欠品を防止するために保有するうち、期限切れなどで販売できなくなった在庫
- 定番カット食品や販売期限切れ食品等の慣行的な返品
- 製造過程での印刷ミス、流通过程での汚損・破損などの規格外品

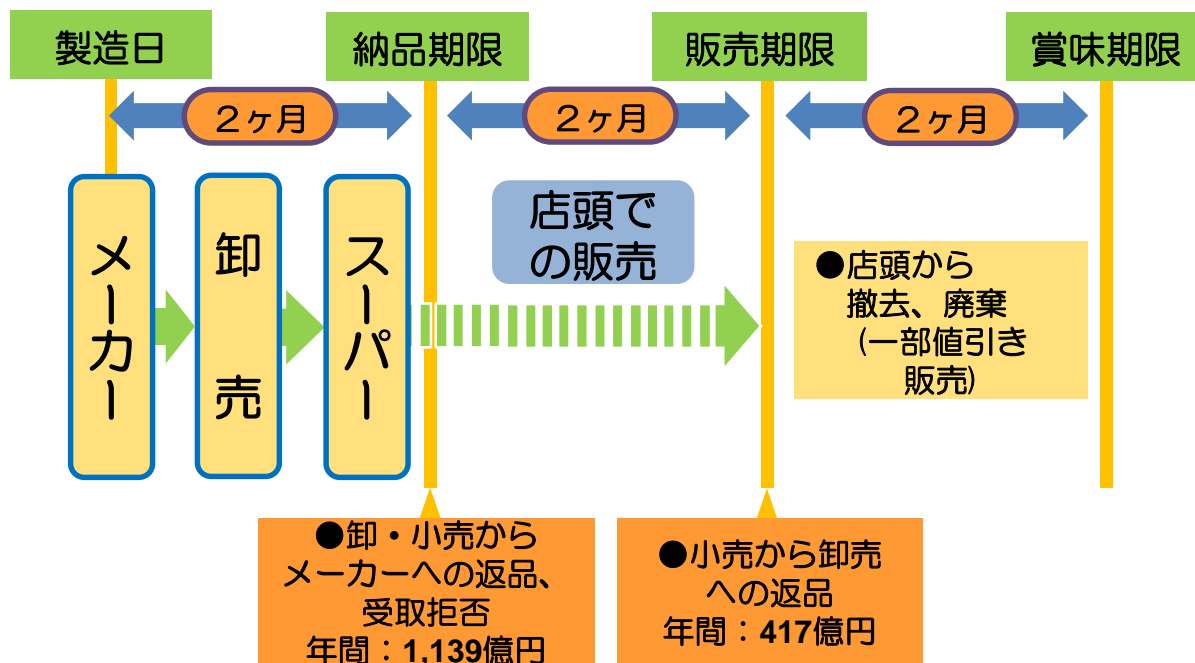
（注）販売期限：小売店が商品管理の必要性から独自に設定する、店頭で商品を販売する期限のこと



# ● 食品メーカー、卸・小売店における商慣習

- 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる3分の1ルール）、食品ロス発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図  
(賞味期限6ヶ月の場合)



## ● 欧米の納品期限

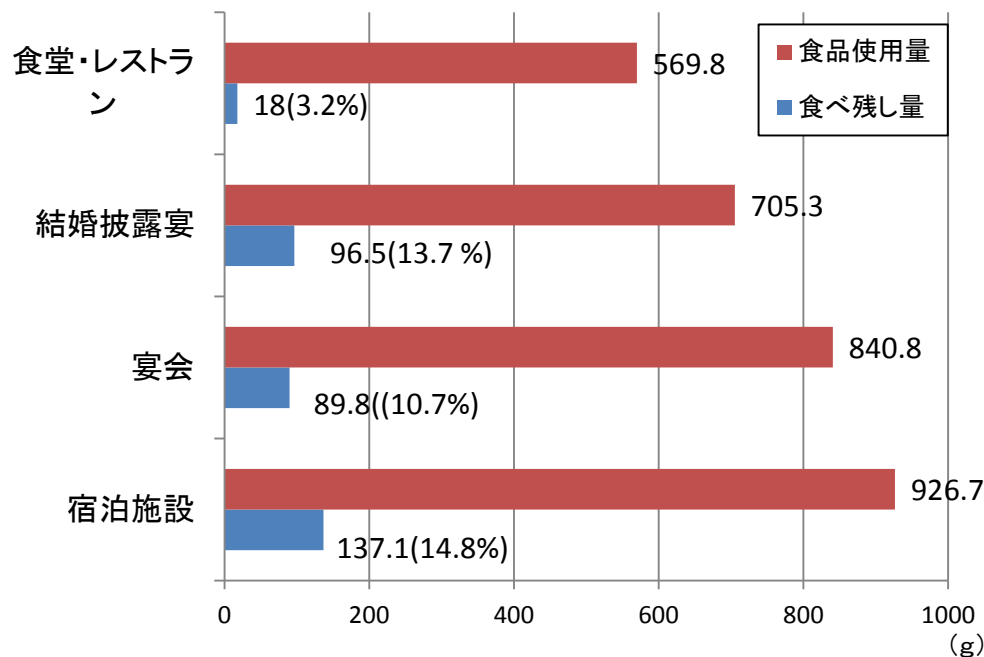
国	納品期限 (賞味期限ベース)
アメリカ	1/2残し
フランス	1/3残し
イタリア	1/3残し
ベルギー	1/3残し
(参考)日本	2/3残しが平均

# ●レストラン等飲食店での食品ロス

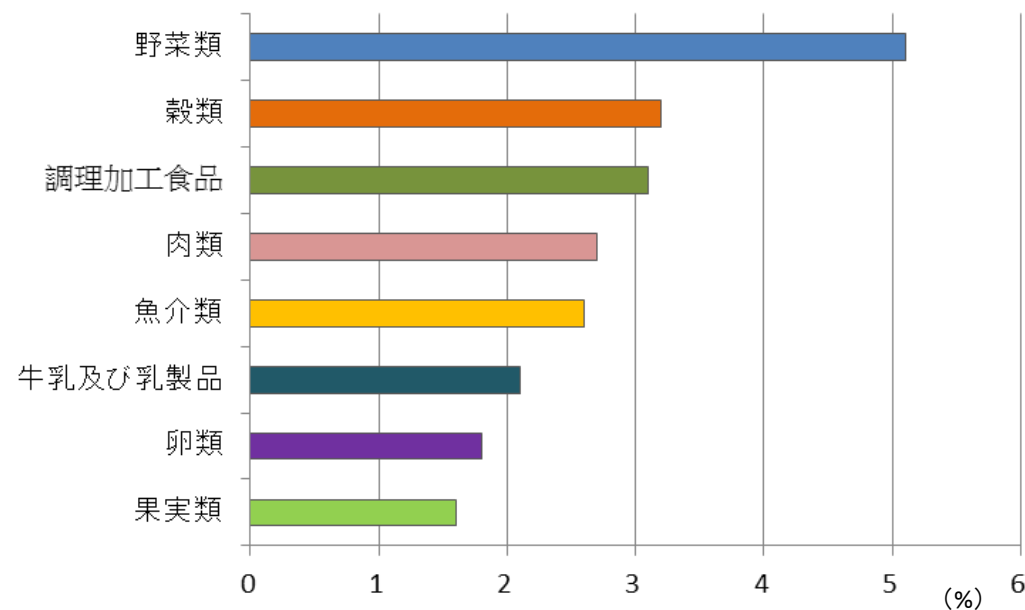
- 宿泊施設や結婚披露宴の食べ残しが多い。
- レストラン等の飲食店からの食品ロスは、お客様が食べ残した料理や製造・調理段階での仕込みすぎなど。
- 食べ残しの多い食品は野菜や穀類。



## ●1食当たりの食品使用量と食べ残し量の割合



## ●食品別食べ残し量の割合



資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）」  
外食・レストランは昼食、宿泊施設は宿泊客に提供された夕食を調査対象とした

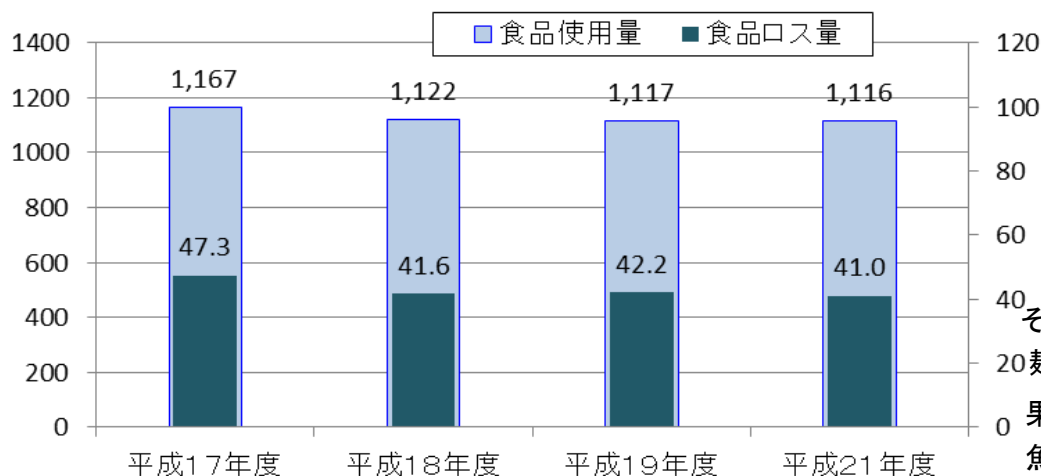
資料：農林水産省「平成21年 食品ロス統計調査（外食産業調査）」

# ●家庭での食品ロス

- 皮を厚くむきすぎたり、脂っこい部分など調理せずに取り除いた部分（過剰除去）
- 作りすぎて食べ残された料理（食べ残し）
- 冷蔵庫等に入れたまま期限切れとなった食品（直接廃棄）

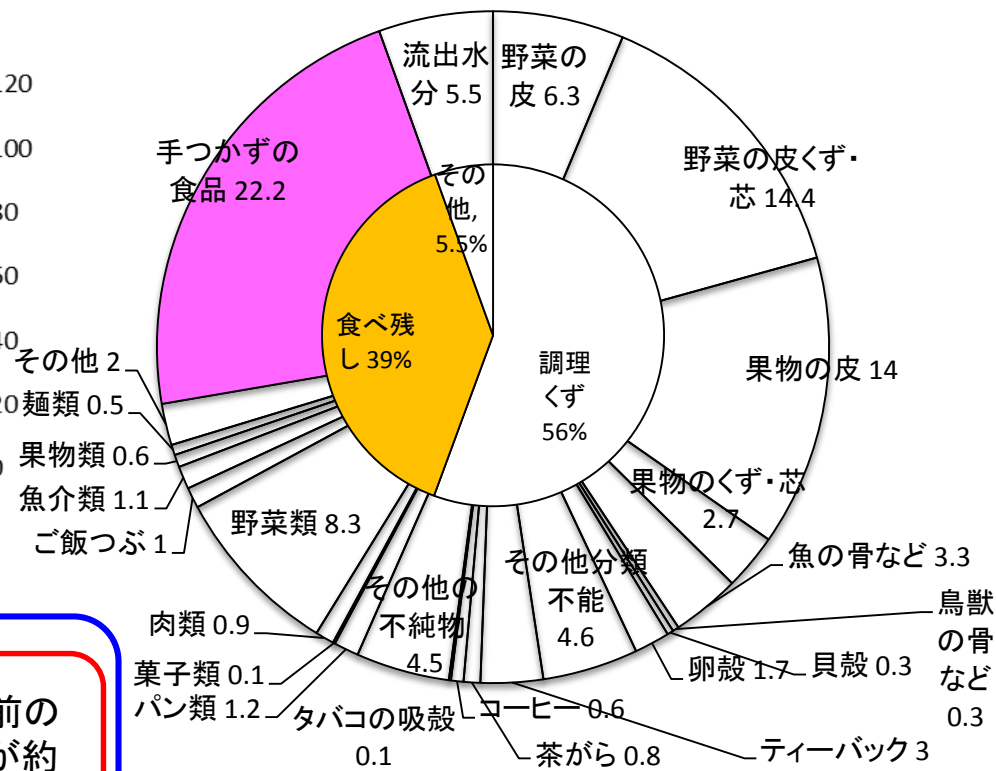
## ●世帯食における食品ロス

世帯における一人1日あたり食品使用量及び食品ロス量(g)



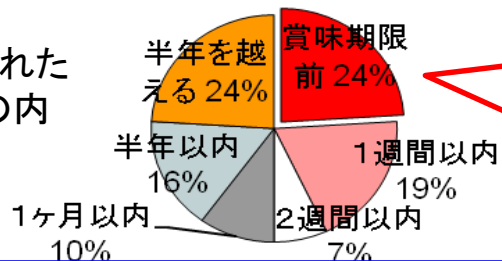
資料：農林水産省「平成21年度食品ロス統計調査（世帯調査）」

## ●家庭から出される生ごみの内訳



資料：平成19年度京都市家庭ごみ組成調査（生ごみ）

手つかずで廃棄された食品の賞味期限の内訳を見ると...



賞味期限前の食品ごみが約1/4も！



## (参考) 賞味期限と消費期限

- 全ての加工食品には、賞味期限又は消費期限のどちらかの期限表示が表示されている。(一部の食品を除く)
- 賞味期限が過ぎててもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解して、見た目やにおいなどの五感で個別に食べられるかどうか判断することが重要。

### 賞味期限 Best-before

**おいしく食べることができる期限です。  
この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。**

#### 【定義】

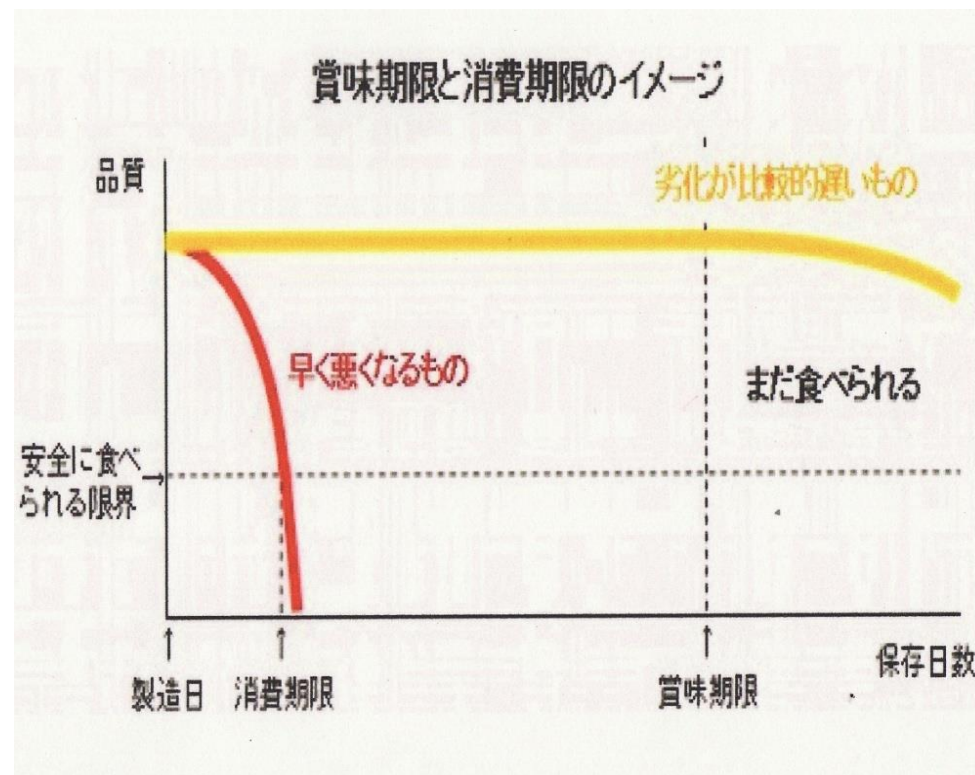
定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

### 消費期限 Use-by date

**期限を過ぎたら食べない方がいいんです。**

#### 【定義】

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。



# ● 食品ロス削減国民運動 ～NO-FOODLOSS プロジェクト～

- 食品ロス発生の段階別にモデル的な削減の取組を支援し、生活者一人ひとりの意識・行動改革に向けて、官民をあげて食品ロス削減国民運動を展開。
- 「もったいない」発祥国として、世界に日本の取組を発信。

## 食品ロスの削減を推進し、以下を実現

- 食品ロス削減の取組により、資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを推進
- 「もったいない」発祥国として世界に日本の取組を発信



事業者からの食品ロス  
300～400万トン/年

- ・過剰在庫・返品(製・配・販)
- ・調理くず・食べ残し(外食)

家庭からの食品ロス  
200～400万トン/年

- ・調理くず
- ・食べ残し、手つかずの食品の廃棄

### 【製造・流通】

- ・製・配・販によるパイロットプロジェクト
- ・フードバンク活動支援
- ・もったいないキャンペーン

### 【外食】

- ・ドギーバック普及支援、食べきり運動等



一人ひとりの  
意識・行動改革

### 【家庭・消費者】

- 小売店舗、マスメディア、SNS等を活用した戦略的コミュニケーション  
(意識啓発、期限表示理解促進、エコクッキング等)

## NO-FOODLOSSプロジェクト

## 資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを推進

### 【6府省の連携】

「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」を構成する6府省(消費者庁、内閣府、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省)が連携し、官民をあげて食品ロス削減国民運動を展開。



◎ 食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



# ● 食品ロス削減に向けてできること

- 食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではない。
- それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。

## 製造

- 需要予測精度向上
- 製造ミス削減
- 賞味期限延長・年月表示化
- 期限設定情報開示

## 卸売

- 需要予測精度向上
- 売り切り
- 配送時の汚・破損削減

## 小売

- 需要予測精度向上
- 売り切り
- 小容量販売
- バラ売り

## 外食

- 需要予測精度向上
- 調理ロス削減
- 食べ切り運動
- 小盛サービス
- 持ち帰り(自己責任)

## 家庭

- 冷蔵庫・家庭内の在庫管理
- 計画的な買い物
- 食べ切り
- 使い切り
- 期限表示の理解

- ・フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減
- ・余剰食品のフードバンク寄付

食品ロスの実態把握・削減意識共有、もったいない精神

# ●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組① 商慣習検討WT

○過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、個別企業等の取組では解決が難しくフードチェーン全体で解決していくことが必要。このため食品業界において、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置するとともに、その取組を支援。

## 食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム

【目的】食品ロス削減のための商慣習について検討

【構成】食品製造業、食品卸売業及び食品小売業の企業・団体、学識経験者

【事務局】流通経済研究所（農林水産省補助事業）

### 【参加企業】

■食品製造業（12社・団体）		■食品卸売業（3社）	
・味の素(株)	（風味調味料協議会）	・国分(株)	（日本加工食品卸協会）
・江崎グリコ(株)	（全日本菓子協会）	・三菱食品(株)	（日本加工食品卸協会）
・キッコーマン食品(株)	（日本醤油協会）	・(株)山星屋	（全国菓子卸商業組合連合会）
・コカ・コーラカスタマーマーケティング(株)	（全国清涼飲料工業会）	■食品小売業（5社）	
・サントリー食品インターナショナル(株)	（全国清涼飲料工業会）	・イオンリテール(株)	（日本チェーンストア協会）
・日清食品(株)	（日本即席食品工業協会）	・(株)イトーヨーカ堂	（日本チェーンストア協会）
・ハウス食品(株)	（全日本カレー工業協同組合）	・(株)東急ストア	（日本スーパーマーケット協会）
・(株)マルハニチロ食品	（日本缶詰協会）	・(株)ファミリーマート	（日本フランチャイズチェーン協会）
・山崎製パン(株)	（日本パン工業会）	・日本生活協同組合連合会	
・タカノフーズ(株)	（全国納豆協同組合連合会）		
・日本豆腐協会			
・日本乳業協会			

### 検討経緯

#### 【平成24年度】

10月3日 第1回WT開催  
 11月2日 第2回WT開催  
 1月18日 第3回WT開催  
 2月22日 第4回WT開催  
 3月5日 中間とりまとめ公表

#### 【平成25年度】

11月15日 第1回WT開催  
 12月11日 第2回WT開催  
 3月13日 第3回WT開催  
 3月26日 とりまとめ公表（食品ロス削減シンポジウム）

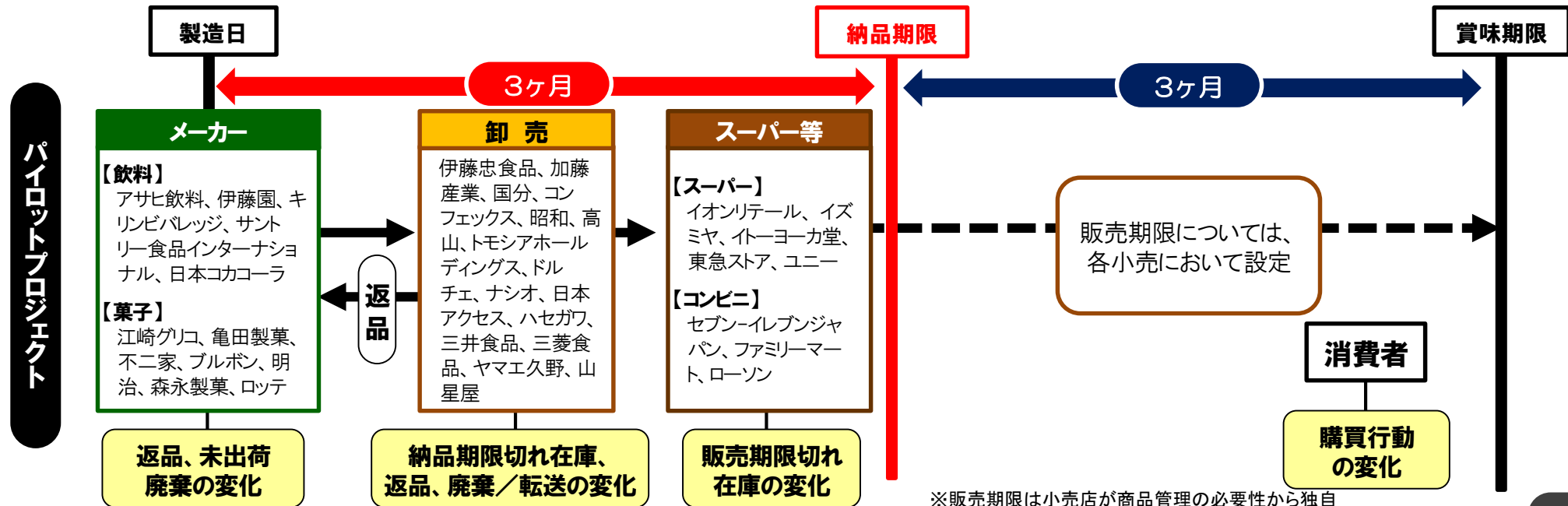
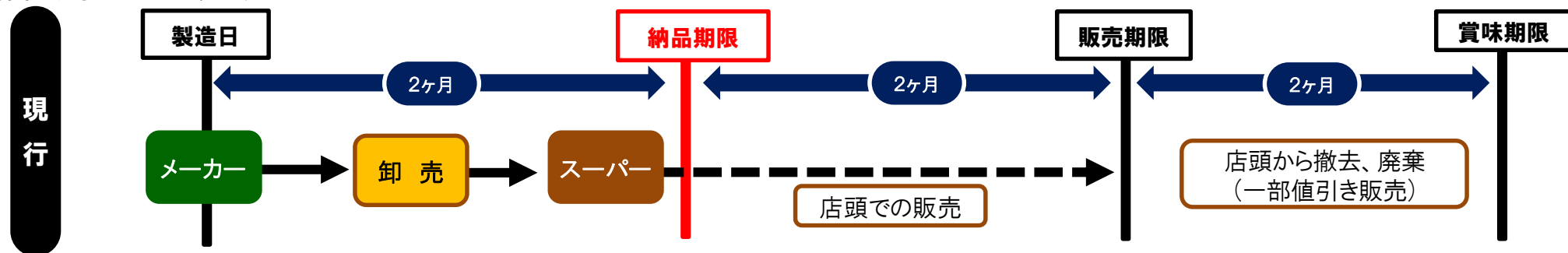
#### 【平成26年度】

7月24日 第1回WT開催  
 10月16日 第2回WT開催  
 3月6日 第3回WT開催  
 3月17日 とりまとめ公表（食品ロス削減シンポジウム）

# ●納品期限見直しパイロットプロジェクトの実施について

○「食品ロス削減のための商慣習検討WT」の中間とりまとめに基づき、平成25年8月から半年程度、特定の地域で飲料・菓子の一部品目の店舗への納品期限を現行より緩和（賞味期限の1/3→1/2以上）し、それに伴う返品や食品ロス削減量を効果測定。

（賞味期限6ヶ月の場合）



# ●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組② 納品期限緩和

○小売への納品期限を賞味期間の1/3以内とするいわゆる1/3ルールが食品ロスのひとつの要因。パイロットプロジェクトの結果、納品期限緩和は食品ロス削減に相当の効果（飲料と賞味期間180日以上菓子で約4万トン）。飲料・賞味期間180日以上の菓子は、納品期限緩和を推奨。  
○意識の高いスーパー、コンビニから納品期限緩和を順次実施。

## 納品期限見直しパイロットプロジェクト（35社）の結果

<b>【食品製造業】</b> 鮮度対応生産の削減など未出荷廃棄削減	<b>【物流センター】</b> 納品期限切れ発生数量の減少、返品削減	<b>【小売店頭】</b> 飲料及び賞味期間180日以上の菓子は店頭廃棄増等の問題なし	<b>【該当食品全体への推計結果】</b> 飲料:約 4万トン(約71億円) 菓子:約 0.1万トン(約16億円) (180日以上) ⇒合計:約4万トン(約87億円)	<b>事業系食品ロスの1.0%~1.4%</b>
--------------------------------------	---------------------------------------	--	---	--------------------------

## 飲料・菓子の納品期限緩和を推奨

実運用問題なし

### 納品期限を見直した企業

イトーヨーカ堂、東急ストア、ユニー、セブン-イレブン・ジャパン、サークルKサンクス、ファミリーマート

### 納品期限見直しを予定している企業

デイリーヤマザキ、ミニストップ、ローソン

※日本フランチャイズチェーン協会がリーダーシップを発揮して、加盟コンビニチェーンの取組推奨

## 賞味期限延長

○2009年1月～2013年11月  
958品目延長

○2013年12月～2014年10月  
199品目延長

○今後227品目予定  
(菓子・飲料等)

- ・日本即席食品工業会では、これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能との結論を得たため、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。

## 賞味期限の年月表示化

○2009年1月～2013年11月  
50品目切り替え

○2013年12月～2014年10月  
159品目切り替え

○今後81品目予定(飲料・菓子等)

- ・日本醤油協会では、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことに鑑み、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。
- ・平成25年5月製造分より、飲料大手5社の国産水2Lペットボトルで年月表示に切り替え。平成26年6月製造分より、麒麟、サントリーの缶コーヒー、茶などで順次切り替え。

# ●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組④ 日配品ロス削減

日配品メーカー  
(納豆、豆腐、  
牛乳・乳製品、パン)



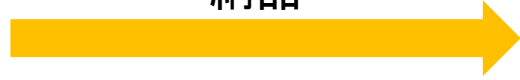
小売店  
(スーパー)



発注



納品



## メーカー余剰生産率

パン:0.4%  
豆腐:0.4%  
牛乳・乳製品:0.07%  
納豆:0.05%

4カテゴリーの  
食品ロス推計

約6,500トン  
(約25億円)

## スーパー店頭廃棄率

パン:0.61%、豆腐:0.75%  
牛乳:0.24%、納豆:0.5%  
ヨーグルト:0.38%  
洋菓子:0.92%  
魚肉加工品:0.69%

店頭  
食品ロス推計

約18,600トン  
(約76億円)

- ①優良事例を共有しながら、販売実績・特売計画情報共有の効果的な進め方の検討
- ②小売業における需要予測精度の向上、売価のきめ細かい調整の強化を進めつつ、極端に短い発注リードタイムの改善の検討
- ③より多くの小売業での売切促進キャンペーン展開、消費者への情報提供強化



# ●食品業界の食品ロス削減に向けた主な取組⑤ もったいないキャンペーン

賞味・消費期限の近づいた商品をただ廃棄するのではなく、味や品質に問題のないものをお求め頂きやすい価格で消費者へ提供し、食品ロス削減に貢献する取組です。

## 【東急ストア】

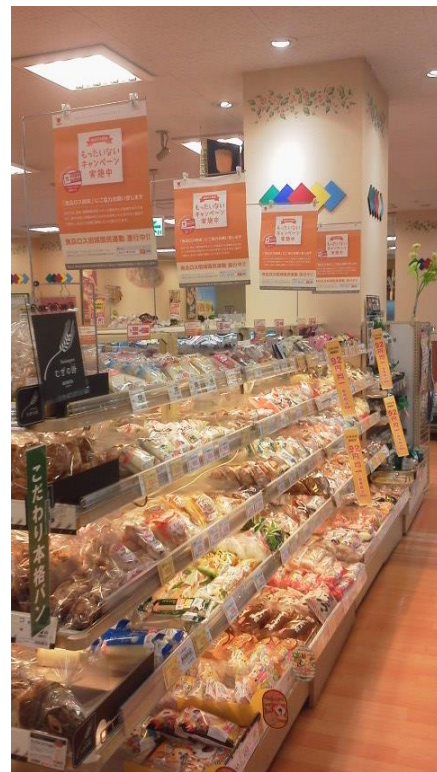
実施店舗： 中央林間、宮前平  
実施期間： 平成27年1月21日～2月10日  
対象商品： 菓子パン、総菜パン

## 【イオンリテール】

実施店舗： モリシア津田沼、幕張、幕張新都心  
実施期間： 平成27年2月1日～2月10日  
対象商品： 菓子パン、食事パン

## 【イトーヨーカ堂】

実施店舗： 葛西  
実施期間： 平成27年2月16日～2月28日  
対象商品： 菓子パン、食事パン



(東急ストア宮前平店の様子)



(イトーヨーカ堂 葛西店の様子)



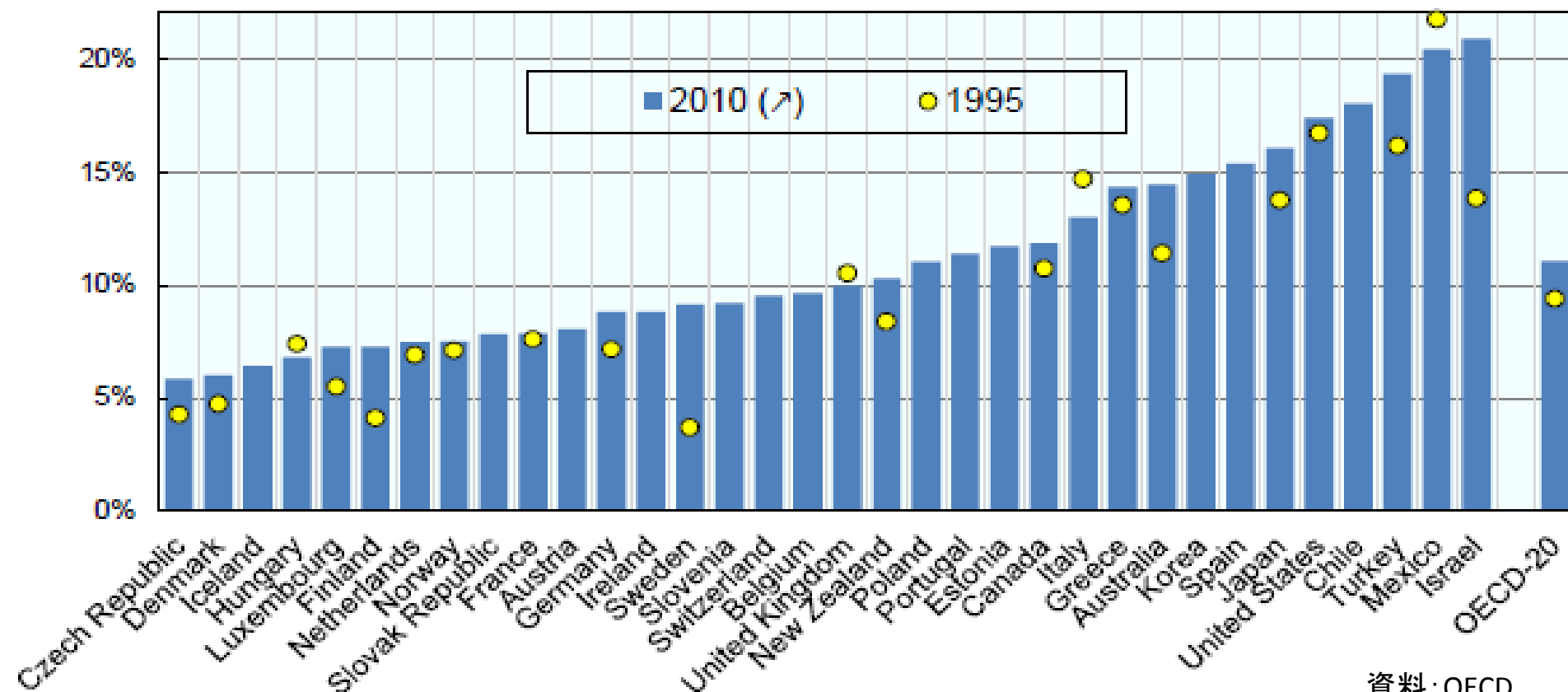
(イオン幕張新都心店の様子)



# ● 拡大する日本の格差

○日本の相対的貧困率（可処分所得が全国民の中央値の半分に満たない国民の割合）は年々上昇。平成21年の相対的貧困率は16%。子ども（17歳以下）の貧困率は15.7%（約300万人）。

○OECD34カ国中、日本の相対的貧困率は6番目に高い（2010年）。

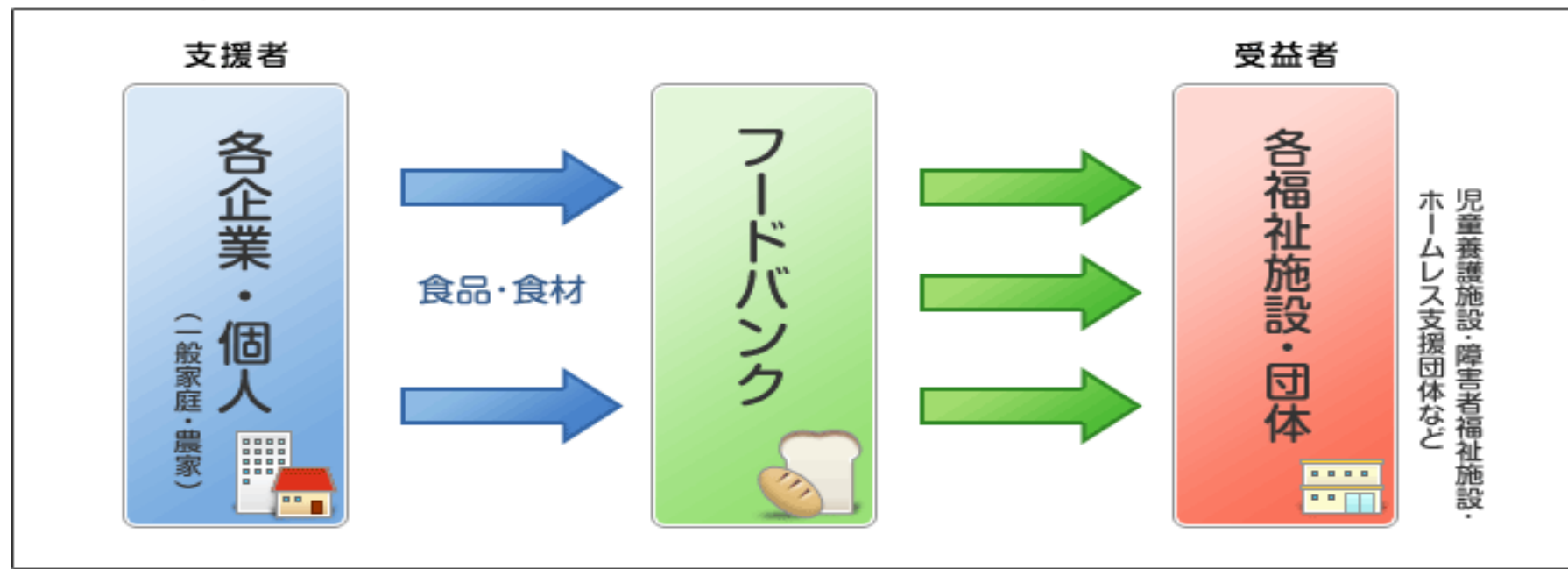


資料: OECD

# ●フードバンク活動①

- 包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品衛生上問題がないが、通常販売が困難な食品は、各地に設立されているフードバンクへ寄付し、生活困窮者等の支援に活用。
- フードバンクへの寄付は、食品リサイクル法上「発生抑制量」に該当。

フードバンク関係図



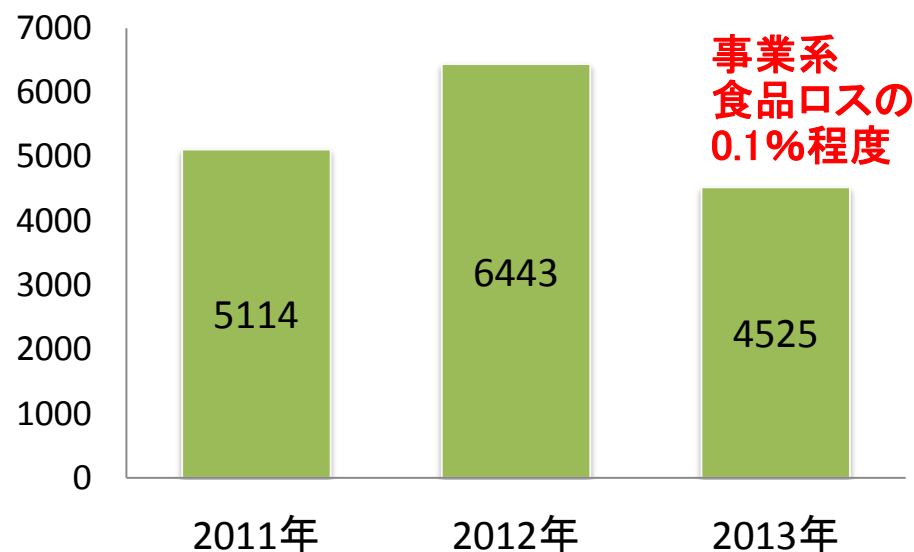
## フードバンク活動とは

- ・包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品の品質には問題がないが、通常の販売が困難な食品・食材を、NPO等が食品メーカー等から引き取って、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動
- ・米、パン、めん類、生鮮食品、菓子、飲料、調味料、インスタント食品等様々な食品を取扱い

## ●フードバンク活動②

- フードバンクによる食品ロス削減量は2013年で約4500トン。農林水産省は、食品ロス削減の観点から、フードバンク活動の認知度向上等について支援。
- フードバンクへの寄附には、税制上の優遇措置あり。

### フードバンクによる食品ロス削減量（単位：トン）



資料：2013年度農林水産省調査

### 広がる日本のフードバンク活動

- ・日本では北海道から沖縄まで約40団体が活動
- ・東京のNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンが最大の規模

### 第1回「食品産業もったいない大賞」（2013年度）

食料産業局長賞  
セカンドハーベスト・ジャパン  
審査委員会委員長賞  
フードバンク山梨

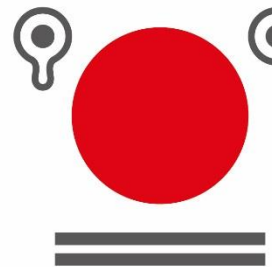


### フードバンクへの寄附に係る税制上の取扱い

- ・法人がフードバンクに支出した寄附金については、一般の寄附金として一定の限度額まで損金算入。
- ・認定NPO法人等などの特定のフードバンクに対する寄附金については、一般の寄附金とは別枠で損金算入限度額が設定される税制上の優遇措置あり。
- ・金銭以外の資産（食品等）を寄附した場合には、その寄附金の額は、その寄附をした時の価額（時価）。（詳細は→[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/foodbank/pdf/foodbankzeisei.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank/pdf/foodbankzeisei.pdf)）

# ●ろすのんとのコラボレーション

「ろすのん」だのん。  
皆とコラボしたいのん。



◎ 食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



食品メーカー(製造方法・包装改良で賞味  
期限延長、未利用部分の商品開発)

スーパー、コンビニ(値引きで売り切り、納  
品期限緩和、啓発活動)

レストラン、社員食堂(食べ切り運動、小  
盛りサービス、ドギーバッグ提供)

消費者団体・事業者団体(啓発活動)

包材メーカー(鮮度保持包材、高機能包  
材で賞味期限延長)

家電メーカー(ロス削減・鮮度保持家電)

- 名前：ろすのん(性別 男)
  - ・食品ロスをなくす(non)という意味から命名
  - ・280件の応募の中から決定(平成25年12月)
- ろすのんのロゴ：語尾に「のん」がつく
- 好きな食べ物：刺身のつま、パセリ
- 夢：食品ロスがなくなること
- 好きな言葉：残り物には福がある

**食品ロス削減に取り組む団体・企業の皆さん、是非ご利用いただき、一緒に国民運動を盛り上げていきましょう。(無料です！)**

ロゴマーク利用許諾要領、利用許諾申請書等は、下記の農林水産省URLを御確認ください。  
[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html)

## ろすのんを活用した食べきり運動の例（本省）

農林水産省の職員食堂では、ポスターとテーブルトップ（三角柱）を設置し、職員に食品ロス削減の取組を呼びかけています。ポスターとテーブルトップの版下は、下記URLに掲載していますので、ぜひご活用ください。（このまま使用する場合、利用許諾などの手続きは必要ありませんので、どんどん使って頂いて結構です。）



↑  
農水省内の食堂で食べきり運動  
に取り組む農林水産省職員

← ろすのんテーブルトップ（三角柱）

## 地方農政局、地域センターの展開

農林水産省の各地方農政局・地域センターでも、ろすのんのポスターやテーブルトップ（三角柱）を設置するなど、職員が創意工夫を凝らした取組を行い、食品ロス削減国民運動を全国に広がっています。



ろすのんポスター



ろすのんテーブルトップ



ろすのん巨大三角柱

関係省庁、地方自治体でも実施中。是非社員食堂等でご活用下さい。  
ポスター、テーブルトップの版下は農林水産省HPにて公開しています。  
ポスター：[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/pdf/rosunon\\_posuta.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/rosunon_posuta.pdf)  
テーブルトップ：[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/pdf/sankakutyu.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/sankakutyu.pdf)



# ● ろすのんとのコラボレーション① 企業編

納品期限を緩和している飲料の  
売場に掲示



食品ロス削減に貢献する家電の売場店頭  
や販売カタログに使用





# ● ろすのんとのコラボレーション② 企業編

社員食堂にテーブルトップを設置し、社員に食べきり運動の呼びかけや食品ロス削減に向けた啓発を実施





お菓子クイズキャンペーン(全日本菓子協会)

**お菓子は、いっぱい元気をくれる。**

**Q1** お菓子は食べる人においさとおを与えます。このOOに入る言葉はどちらでしょう?  
A: 癒し B: 疲労

**ヒント** 体を動かしたり、勉強をした後の休憩の時に菓子を食べて、何故か気持ちが落ち癒えて、やさしい気持ちになれます。お菓子は私たちの心を和ませ、癒しや安らぎを与えてくれます。

**正解** B: 疲労

**お菓子は心と体の元気を作ります。**  
ほっとしたり、楽しんだりできるのもお菓子があるから。クイズを解きながら、お菓子の魅力を家族で味わってみてください。

**お菓子をたべる楽しいひとときである、「おやつ時間」。**おやつといわれるようになったのは、その昔は一日二食だった為、八時(やつき午後2時頃)にも食べる習慣があったことに始まります。今では「3時のおやつ」が一般的です。おやつにお菓子を食べて心と体が癒され、暮らしに潤いを与えられます。

**Q2** 家族との団らんや友だちが集まる場などにはお菓子が欠かせませんね。それはどうしてでしょう?  
A: 会話ははずみ、みんなが笑顔になるから  
B: みんな無口になり、眠くなるから

**ヒント** 家族との団らんや友達との集いにお菓子があると、自然と会話も弾みます。お菓子には心と心をつないで、みんなを笑顔にしてくれる。団らんやすざん、温もり、癒しを生み出す不思議な力があるのです。お菓子があると会話が盛り上がる。会話が盛り上がる人々の心と心がつながる。お菓子の持つやさしい効果がいっぱい出てきます。

**正解** A: 会話ははずみ、みんなが笑顔になるから

**お菓子は心と体の元気を作ります。**  
ほっとしたり、楽しんだりできるのもお菓子があるから。クイズを解きながら、お菓子の魅力を家族で味わってみてください。

**Q3** 砂糖にまつわる大きな「誤解(間違え)」がいくつかあります。次のうち5つでしよう?  
A: 砂糖は甘いから  
B: 砂糖は脳の働きを活性化してくれる

**ヒント** 砂糖1gのカロリーは4キロカロリーです。ティースプーン一杯分(約3g)の砂糖のカロリーは、りんごなら1/10個(約24g)、バナナなら1/7本(約14g)と同じ程度なのです。意外と少ないと思いませんか? 「砂糖は甘いから」と思われがちですが、砂糖は脳の働きを活性化してくれる。脳の働きを活性化してくれる。脳の働きを活性化してくれる。脳の働きを活性化してくれる。

**正解** A: 砂糖は甘いから、B: 砂糖は脳の働きを活性化してくれる

**お菓子は心と体の元気を作ります。**  
ほっとしたり、楽しんだりできるのもお菓子があるから。クイズを解きながら、お菓子の魅力を家族で味わってみてください。

お菓子の賞味期限は「美味しく食べられる目安を示すものであり、これを過ぎても食べられなくなるわけではありません」と呼びかけています。

答えるだけで、プレゼントが当たるチャンス!

**お菓子クイズキャンペーン**

抽選で3,100名様に、**総額1,000万円の賞品が当たる!**

お菓子を買いま賞 **現金1万円** ...100名様

お菓子をもらいま賞 **「お菓子詰め合わせセット」3,000円分** ...3,000名様

お菓子は元気を育てます。  
全日本菓子協会 / お砂糖「真」時代協議会 / 全日本菓子加工業組合連合会  
農林水産省 後援

同時開催 小・中学生対象 作文コンテスト 詳しくはwebで www.okashi-may.com

**お菓子は元気を育てます。**

**お菓子クイズキャンペーン**

抽選で3,100名様に総額1,000万円の賞品が当たる!

お菓子を買いま賞 **現金1万円** ...100名様

お菓子をもらいま賞 **「お菓子詰め合わせセット」3,000円分** ...3,000名様

店頭でこの抽子をもって応募してね!

お菓子クイズキャンペーン事務局 TEL:03-6703-0928 受付時間:10:00~17:00(土・日・祝日・年末年始12月29日~1月5日を除く)

お菓子の賞味期限は、美味しく食べられる目安を示すものであり、これを過ぎても食べられなくなるわけではありません。現在、日本では「もったいない」を合言葉に、食品ロス削減運動が展開されています。菓子産業は、この運動の一環として、食品ロス削減をすすめています。

全日本菓子協会(全国家菓子工業組合連合会、全国家菓子協会、日本洋菓子協会連合会、全日本洋菓子工業会、全国家菓子工業協同組合)  
お砂糖「真」時代協議会 / 全国家菓子加工業組合連合会  
農林水産省 後援



# ●ろすのんとのコラボレーション④ 自治体編

長野県松本市 (松本市HPより)

おそとで残さず食べよう！30・10運動

おうちで残さず食べよう！30・10運動



全国で活用できる子ども向け紙芝居作成



埼玉県 (埼玉県HPより)

## 食べきりSaiTaMa大作戦

- ①食品ロスをできるだけ出さないライフスタイルを実践する  
食べきりスタイル(**S**tyle)
- ②食べ残しの多い宴会で締めの前15分間で残った食事を食べきる  
食べきりタイム(**T**ime)
- ③外食店舗で小盛りの設定や食材使い切りレシピなどで食品ロスを減らす  
食べきりメニュー(**M**enu)

