



# 企業価値を高める 食品ロス削減の 取り組み

このリーフレットでは企業価値を高める食品ロス削減の取り組みを紹介しています。  
どの業種の企業でも参考にできる取り組みですので、ぜひご活用ください。

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



YOKOHAMA  
FOOD LOVE

# 食品ロス削減は世界が取り組む問題

国連機関の調査\*では、世界で人の消費向けに生産された食料のうち3分の1が廃棄されており、世界の農地の30%近くが、人に消費されずに終わる食料の生産のために使われていると推定されています。廃棄する食品がある一方、飢餓に苦しむ人は世界で9人に1人とされており、食の不均衡が発生しています。食品ロスは地球温暖化の原因にもなるなど、環境的にも経済的にも大きな損失をもたらしており、限りある資源を持続可能な形で活用していくことが求められています。

## SDGs とは？

### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

#### 【SDGs】

「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称で、国連サミットで採択された2030年までに達成すべき世界共通の目標です。

17のゴール(目標)と169のターゲットが掲げられており、食品ロス削減も含まれています。



目標12: つくる責任 つかう責任……持続可能な生産消費形態を確保する

ターゲット12.3…2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

## 世界的に食品ロス削減に取り組むべき背景

### 【環境へ大きな負荷～地球温暖化】

捨てられてしまう食品は、生産・流通・廃棄それぞれの過程で温室効果ガスを排出しており、地球温暖化の一因となっています。国連機関の調査\*では、捨てられてしまう食品により排出された温室効果ガスの総量は、国に換算すると中国、米国に次いで3番目に位置付けられています。

地球温暖化が進むと、気温の上昇や異常気象により農作物の生育に影響を及ぼし、やがて、食料不足や食品の値上がりとなって私たちの生活に降りかかる恐れがあります。食品ロスは環境に多大な影響を及ぼしています。



### 【食料確保も困難に?～世界人口の増加】

現在77億人の世界人口は、2030年に85億人、50年には97億人に達すると予測されており\*\*、今後、食料生産量を今よりも6割以上増やす必要がある\*\*\*ともわれています。日本では、食料の約6割を海外からの輸入に頼っていますが、世界人口が増加し、地球温暖化による成育不足も考えられる中、これまでと同じように食料を手に入れることはできるのでしょうか。

こうした問題を解決するためにも、食品ロスの問題に取り組んでいくことが求められています。



(※)「世界の食料ロスと食料廃棄」(公益社団法人国際農林業協働協会)

(\*\*)「世界人口推計2019年版:要旨」(国連経済社会局人口部)

(\*\*\*)「世界の農林水産2014年夏号」(公益社団法人国際農林業協働協会)

# 日本の現状と生まれる効果

## 食品ロス削減推進法の施行

「食品ロスの削減の推進に関する法律」（略称 食品ロス削減推進法）が、2019年10月1日に施行されました。この法律は、食品ロスの削減に関し、国や地方公共団体、事業者の責務や消費者の役割を明らかにし、食品ロス削減を総合的に推進することを目的としています。

### ● 食品ロス削減推進法骨子 ●

#### ● 食品ロスの削減の定義

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取り組み

#### ● 地方公共団体の責務

国及び他の地方公共団体と連携しつつ、その地域の特性に応じた施策を策定・実施

#### ● 消費者の役割

・ 食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深める  
・ 食品ロスの削減について自主的に取り組むよう努める

#### ● フードバンクの支援

フードバンク活動を実施する関係者相互の連携強化及び活動の支援

#### ● 国の責務

食品ロス削減に関する施策を総合的に策定・実施

#### ● 事業者の責務

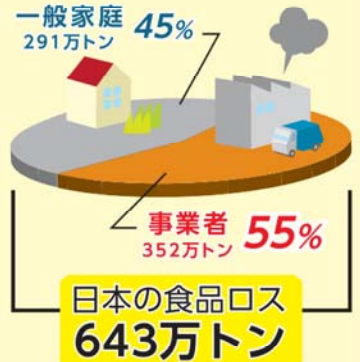
・ 食品ロスの削減に関する施策への協力  
・ 食品ロス削減への積極的な取り組み実施

#### ● 食品ロス削減推進月間

・ 10月は食品ロス削減推進月間  
・ 10月30日は食品ロス削減の日

### 日本の食品ロスの現状

日本の食品ロスは、2016年農林水産省推計でおよそ643万トンにのぼります



## 食品ロス削減によるさまざまな効果

### 地域活性化

- \* 生ごみたい肥を活用したコミュニティーの活性化
- \* 地域の魅力向上

### 食を通じた教育の充実

- \* 地産地消給食の充実
- \* SDGsの具体例として教育に活用

### 福祉・社会貢献

- \* フードバンク・フードドライブ活動によるこども食堂等の支援
- \* 企業によるフードバンク団体への寄付増加

### ICT・AIの活用

- \* 天候や在庫データの解析による需要予測サービス
- \* 食品ロス削減につながるアプリの開発

### 災害に強いまち

- \* ローリングストックによる適切な備蓄管理
- \* 災害用備蓄をきっかけとした防災意識の向上

市民・事業者による  
食品ロス削減行動によって  
もたらされる効果

### 産業・技術開発

- \* 1/3ルール見直しによる納品期限の緩和
- \* 容器包装技術・生産技術の向上による賞味期限の延伸

### 環境に配慮したライフスタイル

- \* 誰かのためになる「コト消費」への転換による充実感
- \* 環境に優しいエシカル消費の定着

### 地球温暖化対策

- \* 焼却工場の発電量増加
- \* 温室効果ガス排出量の削減

### 都市農業の推進

- \* 食品リサイクルによる肥料・飼料の活用
- \* 地産地消の推進

### 多様なビジネスの創出

- \* フードシェアリングサービス
- \* 売り上げの一部を寄付する社会貢献型ショッピングサイト

# 食品ロス削減、各企業の取り組み

横浜市内の企業も食品ロス削減に向けて、実際に行動を起こしています。この項目では、食品ロス削減に向けて取り組む企業の活動内容をご紹介します。

## 横浜銀行

### 窓口を通じて フードドライブの認知度を向上

横浜銀行（横浜市西区）では2019年8月と20年1月、フードバンクかながわなどと連携し、来店者にフードドライブのPRと参加の呼びかけを行いました。

提供可能食品の条件や県内ユーコープの食品回収ボックス設置場所などを記載したフードバンクかながわ作成のチラシを県内店舗に配架しました。19年10月の食品ロス削減推進法施行後は、窓口で「少量でもいいのか」といった問い合わせがあるなど、フードドライブの認知度が上がっていることを実感したといいます。また本店や杉田・金沢エリア9店舗、成城支店の従業員もそれぞれ同フードバンクに寄贈しました。



【フードバンク・フードドライブとは】

フードバンク：企業から発生する余剰食品などを福祉施設等へ無料提供する団体や活動

フードドライブ：家庭で余っている未使用食品を地域の福祉団体やフードバンク等に寄付する活動



▲杉田・金沢エリアからフードバンクかながわに食品を寄贈する様子

担当の地域戦略統括部 持田知佳さんは「一人一人の力は微力かもしれませんが、多くの方に伝えることで大きな力となり、食品ロス削減活動の支援につながれば」と話しています。

※各店舗で食品のお預かりはしていません。

POINT

窓口のチラシ設置を通じて、働く人も顧客も意識を高めていますね

## パルシステム神奈川ゆめコープ

### 体験から理解を深める 「食べること」「たすけあうこと」

生活協同組合パルシステム神奈川ゆめコープ（横浜市港北区）は、フードバンクかながわの構成団体として同バンク設立段階から関わってきました。フードバンク、フードドライブの仕組みや理念の浸透に努めるほか、2019年8月から11月にかけて、全配送センター11カ所でフードドライブを実施しました。組合員向けにチラシを配布し、商品配送時に寄贈いただける食品を回収。配送センターへ持ち帰る仕組みで、これまで計約4トンの寄贈を実現しました。20年には回収の回数を増やし、活動を加速しています。

19年8月にはフードバンクの仕組みを学んだり、商品の仕分けを行ったりする親子対象イベントも開催し、11人が参加しました。担当の広報課 松山吉和さんによると「子どもの宿題のためにと参加しましたが、実際は親の方が勉強になりました」「親子で社会的な問題について改めて取り組む貴重な体験でした」といった感想が寄せられているとのこと。



POINT

体験から学ぶインパクトは活動を広げたり、継続する力になりますね

## 駅直結の立地を生かし 幅広くアピール

丸井グループの商業施設「戸塚モディ」（横浜市戸塚区）は、NPO法人フードバンク横浜（同市神奈川区）と連携し、2019年10月からフードドライブを実施しています。この活動は、食料品フロアがある商業施設として、食品ロスの課題解決へ地域の顧客が気軽に参加でき、店と共に取り組めるものとしてスタートしました。

初回の10月30日は法律で定められた「食品ロス削減の日」ということもあり、パネル展示やチラシ配布、クイズなどの啓発イベントも展開。戸塚駅直結というアクセスの良さで、多くの通行者にアピールしました。

同年11月からは毎月第2土曜日の定期開催とし、12月には25人が257点の食品・食材を寄付しました。地域に末永く貢献するため、地道にPRを続けて参加を呼びかけたいという同施設。20年度以降の継続も検討しています。

### POINT

〓 通りがかり、から関心を持っていただき、参加の輪が広がればいいですね

## 戸塚モディ



## 公益社団法人フードバンクかながわ

### 企業や団体での 勉強会から協力を拡大

食べられるのに廃棄される食品を、必要とする人に確実に届ける—その仕組みを県内で進める団体の一つが、公益社団法人フードバンクかながわ（横浜市金沢区）です。

2018年3月、県内の12の非営利団体によって設立され、食品の寄贈は

71団体、提供は149団体が登録するまでに成長しています（20年1月31日現在）。県内最大規模ですがそれでも東京と比べると小規模で、さらに取扱量を増やしていきたいと考えているそうです。

同フードバンクによると、設立時から企業や団体を訪問し、フードバンクの理念や具体的な寄付方法などを伝える勉強会を開催したことが活動の広がり の源泉といえます。今では、勉強会参加者がさらに協力者を集める循環が生まれています。

県内企業のサポートも大きな支えとなっています。ミツハシ（横浜市神奈川区）は、同フードバンク設立当初から毎月2回米を提供しています。同フードバンクでは廃棄コスト削減、ブランディングなどのメリットも企業にあるのでは、と説明します。

イベント出展にも協力し、活動の裾野を広げている同フードバンク。子どもたちからお礼の手紙が届くなど、必要な人に食品が渡ることが、職員の喜びや活力になっています。



### ※同フードバンクの活動データ (2019年4月～20年1月現在)

寄贈された食品重量: 約74トン  
同バンクから子ども食堂などへ提供した食品重量: 約68トン超

※18年は寄贈46トン。20年度の寄贈は100トン超を目標にしている。



▲食品を受け取った子どもたちからの手紙



## JVC ケンウッド

### 調理、消費、たい肥化まで 事業所内で循環を実現

本社・横浜事業所内の社員食堂では、食品残渣を減らす取り組みを多角的に行っています。毎朝10時時点での入館者数から喫食数を予測し、昼食の準備数を確定するほか、野菜は皮ごと調理し無駄にしないようにしています。また従業員にメニューや味わい、量に関するアンケートを定期的に行い品質を担保することで、安定した喫食率を達成しています。

それでも発生する食品残渣はリサイクル業者を通じて飼料化、また事業所内コンビニから発生するコーヒーかすはたい肥化し、所内の緑地に使用するなど「事業所内の食の循環」を実現しています。コーヒーかすを、肥料として利用するには発酵させる必要がありますが、その際に水分が多いとカビが発生しやすく、始めたばかりのころは苦労したそうです。2019年度には食品廃棄物発生抑制の取り組みで「横浜市食の3Rきら星活動賞」を受賞。担当の総務部 高村直樹さんによると、

コーヒーかすのたい肥化は100%ですが食品残渣の飼料化は93.5%。今後はこの率をさらに上げていくことを目標としています。



#### POINT

アンケートでニーズを探ることも  
残渣抑制につながるのですね

## ファンケル

### 緻密なデータ分析から 食品ロスゼロを目指す

2017年度に食品廃棄物発生抑制の取り組みで「横浜市食の3Rきら星活動賞」を受賞したファンケル。本社（横浜市中区）の1階にある社員食堂「ファンケル学べる健康レストラン」には、塩分やカロリーなど8項目についてこだわった健康促進メニューが並び、1日平均約300食が利用されています。同レストランでは、あらかじめ各メニューの準備食数を設定し、それに沿った仕入れをすることで余剰食材、食品残渣を削減しています。

準備食数は、過去の同メニューの販売実績に曜日、社内行事の有無など諸条件を加え算出します。2013年から取り組み、19年4～12月は1日平均ロス数を7食にまで抑えました。人事部 給与厚生グループ 谷沢菜耶さんによると、ロスがゼロとなる日も多くありますが、今後も精度を高め、より多くの日で食品ロスゼロを目指したい、とのことでした。

#### POINT

独自データを地道に積み重ねることで、  
成果が出るのですね



## 大川印刷

### 活動の継続に必要なのは「ワクワク」と「楽しみ」

大川印刷(横浜市戸塚区)は2018年、第2回ジャパンSDGsアワードで「SDGsパートナーシップ賞(特別賞)」を受賞。SDGsのターゲットである食品ロス削減活動にも独自のアプローチをしています。

その一つが、捨てられる食材を救出(サルベージ)するパーティーの実施。18年12月から、納会など定期開催の社内イベントで出す料理を、社員の自宅から持ち寄った食品を調理する形式にしています。食品ロスの情報共有から、「海のエコラベル」MSC認証まで、食べ物を囲みながら考える機会になっています。



▲第2回ジャパンSDGsアワード授賞式の様子  
(左から菊地常務、佐藤リーダー、大川社長、草間さん)

「SDGsの取り組みは、長くて地道な努力が必要です。努力が負担にならないよう、ワクワクすることや楽しみを入れ込むことが継続のポイント」とSDGs Fun to Work プロジェクトリーダーの草間綾さん。サルベージパーティーを「特別なイベント」から家庭や地域などさまざまな場面で展開する「当たり前の取り組み」にすることが目標です。

#### POINT

食品ロス削減の取り組みで、社員交流や、SDGsの浸透をはかれるのですね

## ●食品ロス削減につながるこんなサービスもあります

### ショッピングサイト「KURADASHI」

#### おトクにお買い物、気軽に社会貢献

株式会社クラダシが展開する「KURADASHI」は、賞味期限が迫ったり納入期限が切れたりした食品などを食品ロス削減の趣旨に賛同したメーカーから提供を受け、お得な価格で販売する会員制ショッピングサイト。商品ごとに社会活動団体への支援金額が設定されており、購入するとその金額が指定の社会活動団体に寄付される仕組みになっています。横浜市内のフードバンク団体も支援先として登録されています。

【詳細ウェブサイト】<https://www.kuradashi.jp/>

 KURADASHI



### フードシェアリングサービス「TABETE」

#### 余りそうな食事をみんなでレスキュー、

株式会社コーッキング(東京都港区)が展開するサービス「TABETE」。急な予約キャンセルや悪天候などで余ってしまいそうな食事を、飲食店がサイトに出品。登録会員はスマートフォンアプリから出品メニューを確認して、お得価格で1品から購入できます。手軽に「フードレスキュー」できる仕組みで広がりを見せています。

【詳細ウェブサイト】<https://tabete.me/>



# フォーラム参加者のアイデアを実践

2019年度、横浜メディアビジネス総合研究所(略称 YMBL。神奈川新聞社、テレビ神奈川、tvkコミュニケーションズの3社で構成)と横浜市資源循環局は、協働で取り組んでいる食品ロス削減に向けフォーラムを開催しました。参加の企業、団体の皆様が食品ロス削減のアイデアを出し合い、その中から2件を実現しました。

## 【ハマのおすそ分け】

「ハマのおすそ分け」は、家庭や職場に眠る未開封で消費・賞味期限内の食品を提供し、代わりに他の人が提供した食品を持ち帰ることで、物々交換、する企画。この取り組みを通して無駄を出さない意識を高めていただくことを目指しました。

2019年11月 23・24日、横浜市中区日本大通りで開催のイベント「みなとまち 食のEARTH Fes」にブース出展。約52キロの食品ロス削減を実現しました。

発案者のアマンドリーナ代表・奥井奈都美さんは「次はいつ、どこでやるの? と多くの方に聞かれました。皆さんの街のイベントや職場、学校の文化祭などで実施できる取り組みなので、常に横浜のどこかで行われているようになれば嬉しいです」と話していました。

協力(50音順)  
アマンドリーナ、大川印刷、関東学院大学人間共生学部共生デザイン学科、関内活性化会、フードバンクかながわ、横浜市立東高校



## 【スーパーのおつとめ品を かわいくかえちやおう♡ #フードラブ】

消費期限が近づいた商品や季節商品など、様々な理由により値引きされる、いわゆる「おつとめ品」。お得な面もありますが、廃棄=食品ロスに近づいている商品といえます。


おつとめ品の多くは在庫が少ないため、消費者は自分にとって必要な商品があるのか、一目では認識しづらい状態に

なっている場合があります。また、おつとめ品コーナーに長時間立ち止まることに後ろめたさを感じるという消費者の声もあります。

そんなおつとめ品に目を付けたのがこのプロジェクトです。発案者は大川印刷 SDGs Fun to Work プロジェクトリーダーの草間綾さん。おつとめ品に対する消費者の価値観を変え、手に取りやすくしようというアイデアです。草間さんは「おつとめ品は期限が近づいているという後ろ向きなイメージをもっている人がほとんどだと思います。そこをもっと前向きなイメージに変えたいと思いました。少しの工夫で人の意識は変わります。おつとめ品だけでなく、食品ロスについて他にも協力できることがないかと、皆さんが考えるきっかけになってくれれば嬉しいです」と話し、波及効果にも期待を寄せていました。

おつとめ品は期限が近づいているという後ろ向きなイメージをもっている人がほとんどだと思います。そこをもっと前向きなイメージに変えたいと思いました。少しの工夫で人の意識は変わります。おつとめ品だけでなく、食品ロスについて他にも協力できることがないかと、皆さんが考えるきっかけになってくれれば嬉しいです」と話し、波及効果にも期待を寄せていました。

協力(50音順)  
イオンスタイル東戸塚、大川印刷、新村浩子、生活協同組合 ユーコープ ハーモス深谷・ミアクチーナ末吉店、美人冷蔵庫 LIFE、宮本尚子




すてナイス!

#食品ロスをなくそう  
#FOOD LOVE

食品ロスをへらして  
地球にいいこと。  
だからわたしは、すてナイス!

横浜市では、家庭から日常的に廃棄される「食品ロス」が、年間10万5千トンも出されています。(平成30年度推計)  
これは市民一人あたりにすると約28kg、金額換算で22,000円の損失となります。  
廃棄される食品も、生産・流通・廃棄、それぞれの過程で温室効果ガスを出しており、地球温暖化の一因となっています。  
私たちが食品ロスを減らすと、地球環境を守ることに繋がります。



YOKOHAMA  
FOOD LOVE

▲おつとめ品を前向きにとらえられるよう、POPを作成し、スーパー店舗に掲示