

# 令和6年度第1回いばらきフードロス削減推進事業者協議会

## 次 第

日時 令和6年8月7日（水）13:30～15:30

場所 茨城県庁 11階 1101会議室

1 開会

2 あいさつ

3 出席者紹介

4 協議事項

(1) いばらきフードロス削減推進事業者協議会の設置及び取組方針について

5 意見交換・質疑

6 取組事例の発表

7 閉会

### <配布資料>

資料1 いばらきフードロス削減推進事業者協議会参加団体等一覧

資料2 いばらきフードロス削減推進事業者協議会について

資料3 いばらきフードロス削減推進事業者協議会設置要項（案）

資料4 食品ロス問題の現状と課題（日本女子大学小林富雄教授）

資料5 カスミの食品ロス削減の取り組み（株式会社カスミ）

いばらきフードロス削減推進事業者協議会参加団体等一覧

資料 1

区分	団体等名	令和6年度第1回会議 出席者職氏名（敬称略）			
食品関連団体・事業者	食品製造業	茨城県食品産業協議会	会長（茨城県菓子工業組合副理事長）	根本 高行	
		明利酒類株式会社	執行役員 技術部長	皆藤 茂樹	
	食品卸売業	株式会社せき	代表取締役社長 （一般社団法人日本野菜協会事務局長）	関 孝範	
	食品小売業	株式会社カスミ	執行役員 人事総務管理本部地域連携マネジャー（兼）地域社会マネジャー	伊神 里美	
		イオンリテール株式会社	北関東カンパニーエリア政策推進 茨城県担当	川崎 晃太郎	欠席
		株式会社セブン-イレブン・ジャパン	総合渉外部福島・茨城ゾーン担当	星野 浩伸	
	宿泊業	茨城県ホテル旅館生活衛生同業組合	事務局長	畑岡 弘道	
	飲食業	株式会社坂東太郎	営業部課長	助川 直樹	欠席
		ホリイフードサービス株式会社	総務部部长	大河 智史	
茨城県生活協同組合連合会		専務理事	井坂 寛		
有識者等（オブザーバー）	学識経験者	日本女子大学家政学部家政経済学科	教授（一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会代表理事）（ドギーバック普及委員会委員長）	小林 富雄	オンライン
	消費者団体	茨城県生活学校連絡会	会長	藤原 正子	欠席
	フードバンク	特定非営利活動法人フードバンク茨城	理事長（認定特定非営利活動法人茨城NPOセンター・commons常務理事・事務局長（子ども食堂サポートセンターいばらき担当））	大野 覚	オンライン
	市町村	水戸市	生活環境部ごみ減量課長	石川 慶一	
茨城県		副知事	岩下 泰善		
事務局		県民生活環境部長	木名瀬 貴久		
		県民生活環境部環境政策課長	深澤 敏幸		
		県民生活環境部資源循環推進課長	廣瀬 史明		
		以下省略			

# いばらきフードロス削減プロジェクト いばらきフードロス削減推進事業者協議会 について

2024年(令和6年)8月7日  
茨城県

# フードロス削減に取り組む背景

## フードロスの放置は、環境悪化や食料危機に対する大きな脅威

### 「SDGs」における位置付け

- 「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たり食料の廃棄を2000年度の半減」
- 「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」



#### 【日本】

- ・食料を輸入に大きく依存  
(食料自給率(カロリーベース)2022年度:38% 先進国最低水準)
- ・廃棄物処理に多額のコスト  
(市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費 2022年度:約2.2兆円)
- ・食料の家計負担 (2023年:消費支出の1/4以上)
- ・子どもの貧困 (2021年:9人に1人)

#### 【世界】

- ・1年間で生産される食料(約40億ト)の1/3を廃棄(約13億ト)。世界温室効果ガスの1割
- ・人口の急増  
(2021年:79億人→2050年:97億人)
- ・深刻な飢餓や栄養不良  
(2022年:11人に1人が栄養不足)

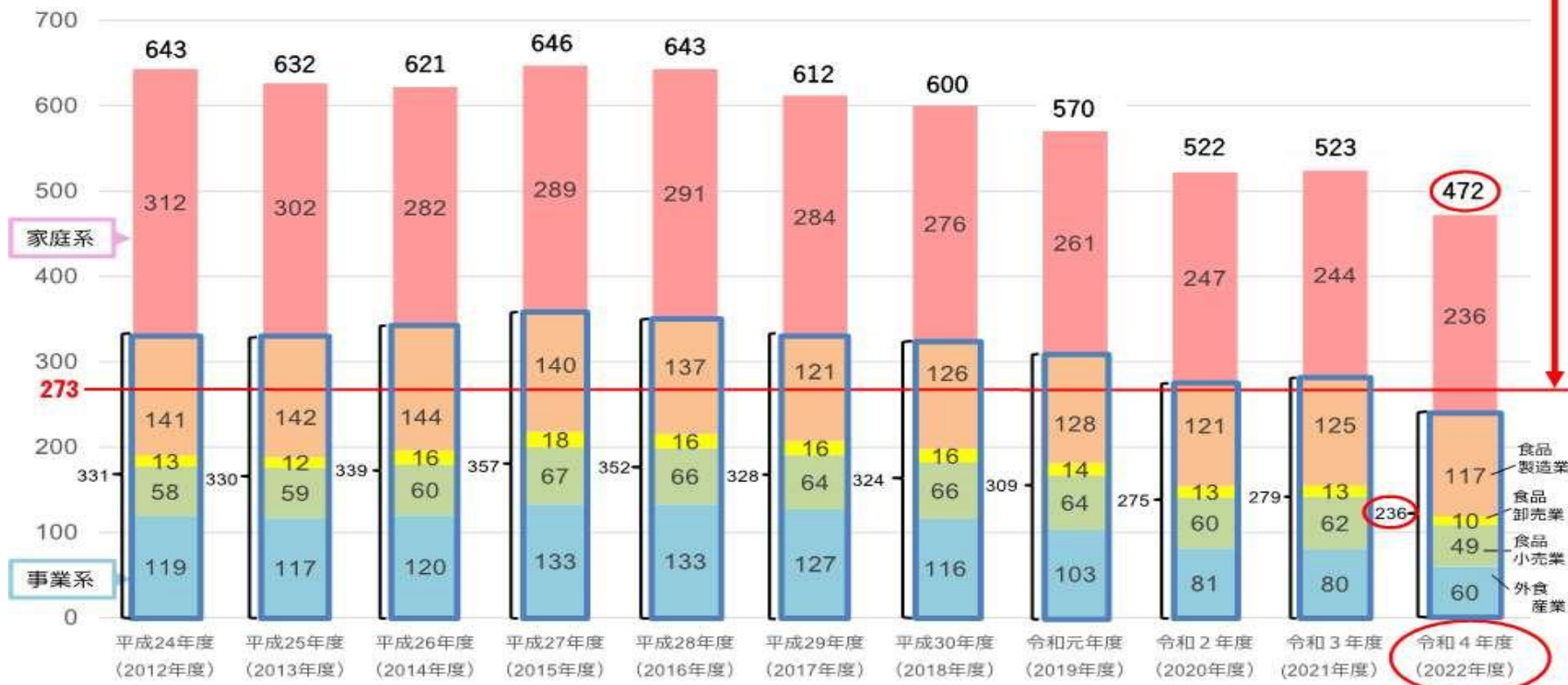
# <現状> 食品ロス発生量の推移

## ■ 全国における食品ロス発生量の推移（出典：農林水産省・環境省）

令和4年度食品ロス量は472万トン、うち事業系は236万トン。

2030年度事業系食品ロス量削減目標  
(273万トン)

(単位：万トン)



## ■ 茨城県における食品ロス発生量

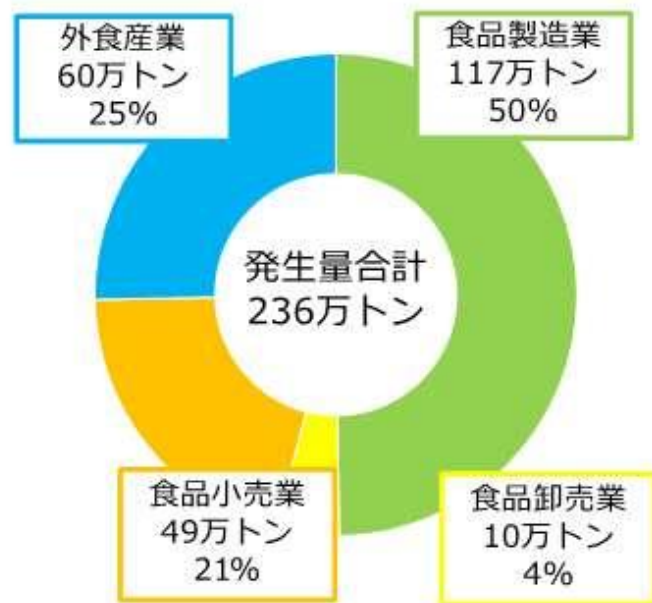
令和4年度…10.32~13.48万トン(事業系…5.27~8.07万ト、家庭系…5.05~5.41万ト)

※国推計を基に、経済センサス活動調査や人口等から推計

# <現状> 食品ロス発生要因の内訳

■ 全国における食品ロス発生要因の内訳（農林水産省・環境省「令和4年度推計」）

## 事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



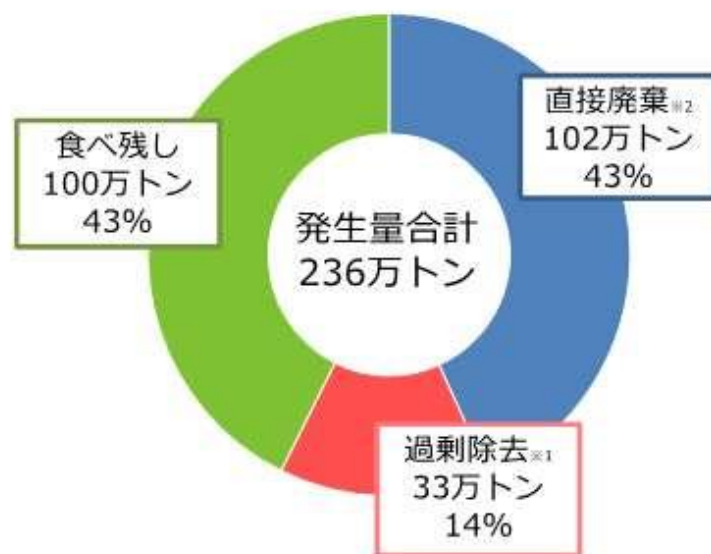
### 製造・卸・小売事業者

○製造・流通・調理の過程で発生する規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになる

### 外食事業者

○作り過ぎ、食べ残しなどが食品ロスになる

## 家庭系食品ロスの内訳



※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている  
※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

出典：消費者庁資料

# ● フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策

- ✓ 事業系食品ロスの発生要因は、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。食品ロス削減に向けて、製配販（製造・配送・販売）の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因は、作りすぎや賞味期限切れによる廃棄など。食生活における適量の食材購入や食事量の調整など消費者への啓発が必要。

		主な食品ロスの発生要因	課題・対策の方向
事業系	食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○商慣習                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品小売業において賞味期限の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない</li> <li>・先に入荷したものより前の賞味期限のものを入荷しない</li> </ul> </li> <li>○販売機会の損失を恐れた多量の発注</li> <li>○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○商慣習の見直し</li> <li>○需要に見合った販売の推進                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・小容量・ばら売りの販売</li> <li>・売りきりの工夫</li> </ul> </li> <li>○フードバンクとの連携</li> <li>○消費者への啓発</li> </ul>
	食品卸売業		
	食品小売業		
	外食産業	<ul style="list-style-type: none"> <li>○消費者の食べ残し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○注文受付時の配慮                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・小盛サービスの提供</li> <li>・食べ残しの持ち帰りの提供（消費者の自己責任）</li> </ul> </li> <li>○消費者への啓発</li> </ul>
家庭系		<ul style="list-style-type: none"> <li>○食べ残し                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・作りすぎ、好みに合わない</li> <li>・家族の予定や体調の把握不足</li> </ul> </li> <li>○過剰除去                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・皮の剥きすぎ等</li> </ul> </li> <li>○直接廃棄                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・買いすぎ</li> <li>・食材の在庫の確認不足などによる賞味期限切れ</li> <li>・もらい物等により好みに合わない</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○消費者への啓発                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・買物前の食材確認、適量の購入</li> <li>・保存の工夫や使いきり</li> <li>・調理の工夫</li> <li>・体調や状況に応じた適量の食事の準備</li> <li>・期限表示の理解</li> </ul> </li> <li>等</li> <li>○フードドライブ（賞味期限内の食品を対象）</li> </ul>

# 事業者による取組の例

※**フードロス削減の基本：発生抑制・減量化・飼肥料等への利用・熱回収等再生利用**

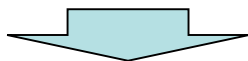
分類	取り組みの一例	製造	卸売	小売	飲食	宿泊
発生抑制	<b>需要に見合った調達、販売、製造</b> （A I 活用など）	●	●	●	●	●
発生抑制	<b>賞味期限の延長</b> や年月表示化	●				
発生抑制 有効活用	<b>社員食堂</b> の提供方法見直しや <b>社内販売</b> 等	●	●	●	●	●
有効活用	<b>リサイクル</b> ：飼料化、肥料化、熱回収など	●				
有効活用	<b>規格外品等の利用</b>	●		●	●	●
有効活用	フードバンクや子ども食堂等への <b>寄付</b>	●	●	●	●	●
有効活用	食品ロスに取り組む <b>サイト、アプリ、窓口の活用</b>	●	●	●	●	●
有効活用	冷凍による <b>保存期間延長</b> 、期限間近商品の <b>値引き販売</b>	●	●	●	●	●
有効活用	<b>災害備蓄食品の利用</b> 、リメイク、寄付など					●
啓発	食品表示に係る <b>正しい理解の促進</b>	●	●	●		
啓発	<b>食べきり運動／食べ残し料理の持ち帰り</b> 促進				●	●
啓発	食品ロスの削減に関する積極的な <b>普及啓発</b> ・食育推進	●	●	●	●	●
商慣習	<b>納品期限緩和</b> などフードチェーン全体での <b>慣習見直し</b>	●	●	●	●	●



# 茨城県の特性

- 本県は、食料供給県として農・畜産物や加工食品を多く産出し、多くの食品を扱っている
  - ・ 全国第3位の農業産出額の農業県
  - ・ 全国第7位の食料品製造品出荷額の工業県
  - ・ 東京中央卸売市場における本県産青果物の取扱金額シェアは21年連続日本一

本県は、フードロス対策の対象物が多く、フードロス削減に取り組む意義が大きい



**フードロス削減に向けた施策を総合展開** ※リサイクル利用含む



農業産出額合計 4,409億円  
全国第3位 (2022年)

〔うち畜産産出額合計 1,340億円  
全国第5位 (2022年)〕

(出典：農林水産省「生産農業所得統計」)

食料品製造品出荷額 計 15,191億円  
全国第7位 (2021年) (663事業所)

(出典：総務省・経済産業省「経済構造実態調査」)

# 県の主な食品ロス削減取組

## 食品ロス削減推進計画（推進体制や基本的施策について位置付け）

### 資源循環推進課 （消費者啓発）



#### ■ 「てまえどり」の推進

R3～消費期限の近い商品から購入する消費行動の啓発  
R5.10～県内約1,750店舗（11企業）で掲出

#### ■ 「いばらき食べきり協力店」の募集

H30～事業者の主体的な取組促進 R6.6.1現在164店舗

#### ■ 庁内連絡会議の設置、関係者間の意見交換

関連企業・団体との意見交換

#### ■ フードドライブの実施

企業やフードバンクと連携

#### ■ 啓発用教材の配布

R1～県内小学校高学年向け 441校

### 環境政策課 （事業系フードロス削減）

- ★ 4つのプロジェクトを一体的に推進
- PJ1 食品製造・卸・小売ロス対策
  - PJ2 外食ロス対策
  - PJ3 生産農家ロス対策
  - PJ4 食品廃棄物の飼料化

フードロス削減量  
R4～R5累計 約96トン

#### いばらきフードロス削減プロジェクト（R3.7～）

#### ■ マッチング支援コーディネート窓口設置

R4.6～フードロスを抱える事業者と活用事業者をマッチング  
相談件数263件、マッチング38件（～R6.3）

#### ■ リサイクル飼料化研究会

R4.12～食品残渣等のリサイクル飼料化を研究

#### ■ 干しいも資源循環モデル形成支援事業

R5 干しいも残渣の飼肥料化機械等導入経費を補助

#### ■ 食品残渣資源循環モデル形成支援事業

R6 食品残渣の飼肥料化設備等整備・実証経費を補助

# NO!FOOD LOSS

いばらきフードロス削減プロジェクト

相談  
無料

## マッチング支援 コーディネート窓口が できました!

フードロスを抱える事業者様と活用したい事業者様のお悩み・ご相談を受け付けています。

### フードロス発生事業者様

**食品製造**  
製造ミス・店着期限切れ  
新商品入替

**外食**  
調理ロス・食べ残し

**BAKERY** **卸・小売**  
売れ残り・販売期限切れ  
配送時棄損

**生産農家**  
収穫ロス・規格外・需給不均衡

### フードロス活用事業者様

**食品製造・小売**  
規格外品を利用したジャム・菓子を  
製造したい

**福祉・支援団体**  
子ども食堂、困窮者に食品を届けたい

**マッチング** **フードシェアリング**  
Webサービスやアプリで  
販売したい

**畜産農家・飼料事業者**  
食品ロスを活用した  
飼料を作りたい、使いたい

### 相談窓口 お問い合わせ

(株)常陽産業研究所 地域コンサルティング部 水戸市三の丸1-5-18  
月曜～金曜 9:00～17:00(祝日・年末年始は除く)

TEL: 029-233-6734

E-mail: no-foodloss@joyobank.co.jp

〈相談フォーム〉  
右の二次元コードから  
アクセスしてください。



ご相談いただいた内容について、相談者の事前の承諾なしに第三者へお伝えすることはございませんので、お気軽にご相談ください。

茨城県県民生活環境部環境政策課

TEL : 029-301-2933

E-mail : kansei1@pref.ibaraki.lg.jp

いばらきフードロス削減



# マッチングでフードロスを削減できました!

## 規格外のレンコンをホテルにマッチング



レンコン農家

### 相談内容

形が悪い、傷や欠けがあるなどの規格外品が一定量出てしまう。  
活用先を紹介してほしい。

### 活用方法

味も食感も規格品と全く変わらないことから、ホテルでの食事やホテル内の飲食店で使用しています。



ホテル



ホテルの料理に!



## 規格外のリンゴを子ども食堂支援団体にマッチング



リンゴ農家

### 相談内容

規格外のリンゴ(傷、形が悪いなど)をジュースを作る農家に譲っていたが、豊作で引き取り手がいない。もったいないので活用してほしい。

### 活用方法

子ども食堂などを運営するNPO法人を通じて、県内の子ども食堂や福祉施設に届けました。



子ども食堂支援団体



子どもたちに!



## ニンジンの端材を酪農家にマッチング



カット野菜工場

### 相談内容

カットの工程で発生するニンジンの端材を活用してほしい。

### 活用方法

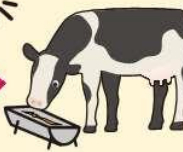
乳牛の飼料にしています。  
他の端材も活用できるか検討中です。



酪農家



乳牛の飼料に!



### その他の マッチング

・規格外野菜を外国人支援団体に  
・ブロッコリーの端材を酪農家に  
・規格外さつまいもをホテルになど  
【子ども食堂関係にマッチング】  
・直売店の野菜  
・養鶏場の卵  
・食品加工事業者の冷凍ハムカツ  
・食品卸業者の冷凍食品 など

## お気軽にご相談ください

### いばらきフードロス削減プロジェクト マッチング支援コーディネート窓口

(株)常陽産業研究所 地域コンサルティング部 水戸市三の丸1-5-18 TEL: 029-233-6734

月曜～金曜 9:00～17:00(祝日・年末年始は除く)

E-mail: no-foodloss@joyobank.co.jp

ご相談いただいた内容について、相談者の事前の承諾なしに第三者へお伝えすることはございません。

茨城県県民生活環境部環境政策課

TEL: 029-301-2933

E-mail: kansei1@pref.ibaraki.lg.jp



いばらき 環境政策課

# いばらきフードロス削減推進事業者協議会（案）

## 設置目的

事業系フードロスのさらなる削減を図るため、食品関連団体、事業者等が一堂に会し、事業者における具体的な取組を検討し、食品業界全体で推進していくことを目的に、いばらきフードロス削減推進事業者協議会を設置する。

## 協議事務

- ・ フードロス削減に関する取組の検討及び推進に関すること。
- ・ フードロス削減に関する情報交換及び情報提供に関すること。
- ・ フードロス削減に関する普及啓発に関すること。
- ・ その他フードロスの削減のために必要な事項に関すること。

## 事業者

食品廃棄物の削減  
環境負荷の低減



事業者の利益向上  
環境に配慮する事業者として社会貢献

## 県全体

食料供給県である本県として、食品関連事業者と行政が連携して  
フードロス削減に積極的に取り組んでいる姿を対外的に発信

## 協議会構成

【県：県民生活環境部（事務局）】

### ● 食品関連団体・事業者（10者）

フードロス削減の実践主体

食品5業態\*ごとに、食品関連団体及び業種を代表する食品事業者

(\*5業態：食品製造業、食品卸売業、食品小売業、宿泊業、飲食業)

### ● 有識者等（4者）

学識経験者、消費者団体、フードバンク、市町村

アドバイザー的役割

## 2024年度の実施方針

- ▶ 県内の食品関連団体・事業者が**共通**に取り組む**いばらき版取組メニュー**を取りまとめ、**幅広く周知**
- ▶ 県内の食品関連団体・事業者の**取組状況を積極的に発信**



- ▶ 県内の食品関連団体・事業者は、メニューから自らの取組を選択して公表

### 実施計画

会議等	時期	議題等
第1回会議	8月7日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・協議会の設置趣旨・取組方針の確認</li> <li>・取組事例の発表①</li> </ul>
	8～9月	【実態調査】業種別／事業者別の取組事例・事業者の意識
第2回会議	10月頃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実態調査結果や協議会メンバーの意見を踏まえ、共通取組メニューを取りまとめ ⇒食品事業者への周知や連携方策を検討</li> <li>・取組事例の発表②</li> </ul>
第3回会議	2月頃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・団体・事業者による取組状況の公表</li> <li>・次年度の取組方針の検討</li> </ul>

## 実態調査

- 調査名称 事業系食品ロスに係るアンケート
- 実施主体 茨城県（県民生活環境部資源循環推進課）
- 目的 食品廃棄物や食品ロス削減に向けた今後の茨城県の取組検討、及び茨城県廃棄物処理計画（食品ロスに関する事項）の策定に向けた基礎資料として用いるため
- 実施期間 2024年8月～9月
- 調査対象 県内食品関連事業所 約1,600事業所（標本調査）
- 調査方法 郵送
- 回答方法 紙、インターネット
- 調査項目
  - ・ 事業所基本情報（業種、業務内容、年間売上高、従業員数）
  - ・ 発生状況（食品ロス発生量、発生原因割合）
  - ・ 再生利用状況（方法）
  - ・ 削減取組（取組項目、うち特に成果に繋がっている取組項目3つ）
  - ・ 課題、取り組めない理由
  - ・ 情報入手先
  - ・ 県の取組の認知、県への要望

## いばらきフードロス削減推進事業者協議会設置要項（案）

### （設置）

第1条 事業系フードロスのさらなる削減を図るため、食品関連団体、事業者等が一堂に会し、事業者における具体的な取組を検討し、食品業界全体で推進していくことを目的に、いばらきフードロス削減推進事業者協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

### （協議事務）

第2条 協議会は、次に掲げる事項を協議する。

- （1）フードロス削減に関する取組の検討及び推進に関すること。
- （2）フードロス削減に関する情報交換及び情報提供に関すること。
- （3）フードロス削減に向けた普及啓発に関すること。
- （4）その他フードロス削減の推進のために必要な事項に関すること。

### （組織）

第3条 協議会は、食品関連団体、事業者、有識者、行政機関等からなる者で組織する。

2 協議会は、茨城県県民生活環境部長が主宰する。

### （招集）

第4条 協議会は、必要に応じて招集するものとする。

2 協議会には、前条に規定する者のほか、主宰者が必要と認めた者を出席させることができるものとする。

### （庶務）

第5条 協議会の庶務は、茨城県県民生活環境部環境政策課において行うものとする。

### （補則）

第6条 この要項に定めるもののほか、会議の運営に関し必要な事項は主宰者が定めるものとする。

### 付 則

この要項は、令和6年 月 日から施行する。



# 食品ロス問題の現状と課題

## ーいよいよREUSEへー

第1回 いばらきフードロス削減推進事業者協議会

2024年8月7日（水）

日本女子大学

ドギーバッグ普及委員会

小林富雄





# Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

3.まとめ

# コロナ禍を経て家庭系食品ロスも減少傾向？

単位:万t	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4
	2012年度	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度
食品廃棄物(事業系)			1,953	2,010	1,970	1,767	1,765	1,755	1,624	1,670	1,525
食品廃棄物(家庭系)			822	832	789	783	766	754	748	732	707
食品廃棄物合計	2,801	2,797	2,775	2,842	2,759	2,550	2,531	2,509	2,372	2,402	2,232
食品ロス(事業系)	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236
食品ロス(家庭系)	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236
食品ロス合計	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472
不可食部	2,158	2,165	2,154	2,196	2,116	1,938	1,931	1,939	1,850	1,879	1,760
	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	幾何平均
食品廃棄物(事業系)			102.9%	98.0%	89.7%	99.9%	99.4%	92.5%	102.8%	91.3%	97.8%
食品廃棄物(家庭系)			101.2%	94.8%	99.2%	97.8%	98.4%	99.2%	97.9%	96.6%	98.4%
食品廃棄物合計	99.9%	99.2%	102.4%	97.1%	92.4%	99.3%	99.1%	94.5%	101.3%	92.9%	98.1%
食品ロス(事業系)	99.7%	102.7%	105.3%	98.6%	93.2%	98.8%	95.4%	89.0%	101.5%	84.6%	97.9%
食品ロス(家庭系)	96.8%	93.4%	102.5%	100.7%	97.6%	97.2%	94.6%	94.6%	98.8%	96.7%	97.4%
食品ロス合計	98.3%	98.3%	104.0%	99.5%	95.2%	98.0%	95.0%	91.6%	100.2%	90.2%	97.7%
事業系廃棄物-ロス			-2.4%	-0.6%	-3.5%	1.1%	4.1%	3.5%	1.4%	6.7%	
家庭系廃棄物-ロス			-1.3%	-5.9%	1.6%	0.6%	3.9%	4.6%	-0.9%	-0.1%	
不可食部	100.3%	99.5%	101.9%	96.4%	91.6%	99.6%	100.4%	95.4%	101.6%	93.7%	98.2%

R4は前年比で食品ロスが事業系大幅減、家庭系も前年比96.7%  
 家庭系の不可食部は可食部よりも減っている？(0.9%、0.1%)

# なごや！ 食品ロスなくし隊

## みなさんのチャレンジをご紹介します！

令和4年10月の食品ロス削減月間に「なごや食品ロスなくし隊」のみなさんが実践  
たくさんのご応募ありがとうございました。

各チャレンジのメニュー評価はご参加いただいたみなさまの平均値になります。

なお、紹介にあたり、応募いただいた感想の一部を編集させていただいています。

### 食材使い切り親子クッキング教室

ソーシャルメディアへのリンクは別ウィンドウで開きます



このページを印刷

食材を無駄なく使う料理方法を知っていただくため、親子向けの料理教室を開催します！

#### 日時

令和5年度の実施は終了いたしました。

令和5年8月30日（水曜日）午前10時30分から午後1時30分まで

#### 場所

[中生涯学習センター（中区橋一丁目7-11）](#)

#### メニュー

- ・お野菜ポロネーゼ
- ・キャベツのコールスロー
- ・季節のフルーツシャーベット



### 賞味期限「3分の1ルール」、名古屋市が緩和促す ロス削減

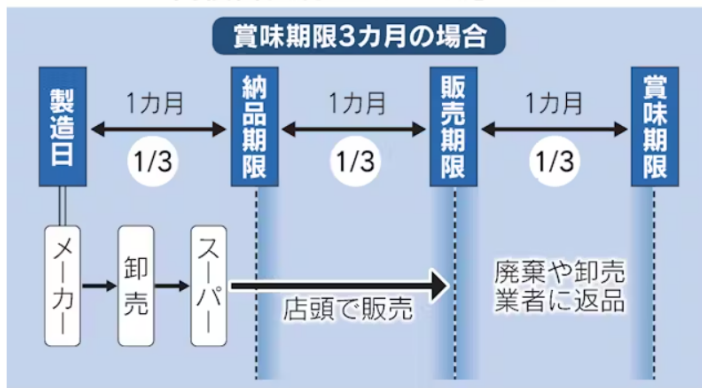
愛知 [+フォローする](#)

2024年4月16日 16:45 (会員限定記事)



名古屋市は小売店の食品ロス削減を強化する。2024年度中にも小売り各社に対し、製造日から賞味期限までの期間の3分の2を過ぎた食品を販売しない商慣習「3分の1ルール」の緩和を促す。賞味期限が近い食品を効果的に販売するための実証実験を数店舗で実施する。返品や廃棄を減らすことで物流の負担軽減にもつなげる。

#### 商慣習「3分の1ルール」とは



- ・消費者庁においては、食品ロス削減推進本部事務局の立場からの基本方針改定作業に加え、食品表示、食品寄附促進、食べ残し持ち帰り促進、普及啓発等の観点から下記の取組を実施。
- ・基本方針改正やガイドライン等については年度末までに成果の取りまとめを行う。

主な施策項目	2023年度	2024年度	消費者庁における進捗状況（6月末時点）
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）	※基本的な方針見直し（閣議決定）		⇒事務局として基本方針の改定の考え方を整理
食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることのできる食品」の取扱いについて具体的に検討【消】		⇒第1回「食品期限表示設定のためのガイドライン」の見直し検討会を開催（5月27日）
食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）【消、農、環、厚、こ、法】</li> <li>・食品寄附関係者が加入しやすい保険の仕組みに関する官民協力の下での検討【消】</li> <li>・食品関連事業者に対する税制上の取扱いや優良事例の周知・発信【農、消】</li> </ul>		⇒第1回食品寄附等に関する官民協議会を開催、ガイドライン構成案等について検討（5月9日） ⇒第1回食品寄附等に関する保険分科会を開催、保険の論点を議論（6月27日） ⇒第1回食品寄附等に関するDX分科会を開催、ベース・レジストリ等を議論（6月24日）
フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援（※別紙参照）	先進的なフードバンクへの輸配送等支援【農】、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難者や経済的に困窮している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援【農、こ、厚】、食品の無償提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施【消】、重層的支援体制整備事業等を活用したフードバンク団体等・地方自治体等の連携促進【厚】、食事の提供等を行うことも食堂の支援【こ】		
食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力する飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施）【消、農、環、厚、法】		⇒法律専門家や飲食店事業者等の意見を聴き、実情を踏まえたガイドライン作成に向けて検討
企業の排出抑制の具体的取組の公表			
1/3ルール等商慣習見直し促進	食品業界・消費者・行政が構成員となる「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数・大括り表示等）の見直し等に係る取組の促進【農】		
食品のリユース促進			
食品ロス状況把握と削減策促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成【環】		
国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし製品・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け【環】		
期限表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知【消】		⇒啓発資料等で引き続きの期限表示の理解促進
経済損失と環境負荷試算	算出法確立	食品ロス量と併せて経済損失と温室効果ガス排出量の試算値を公表【消、農、環】	⇒試算値を示した啓発資料で周知広報を実施
地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築【経】、食品廃棄ゼロエリア創出【環】		
学校、保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実【文】、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ【文】、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援【こ、文】		
国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資材開発【消】		⇒2025大阪・関西万博に向けた調査事業を実施
ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決【農】、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発【経】		

資料1  
資料3-2  
資料3-3  
資料3-4  
資料3-5

二〇二三年までの半減目標の達成

# Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

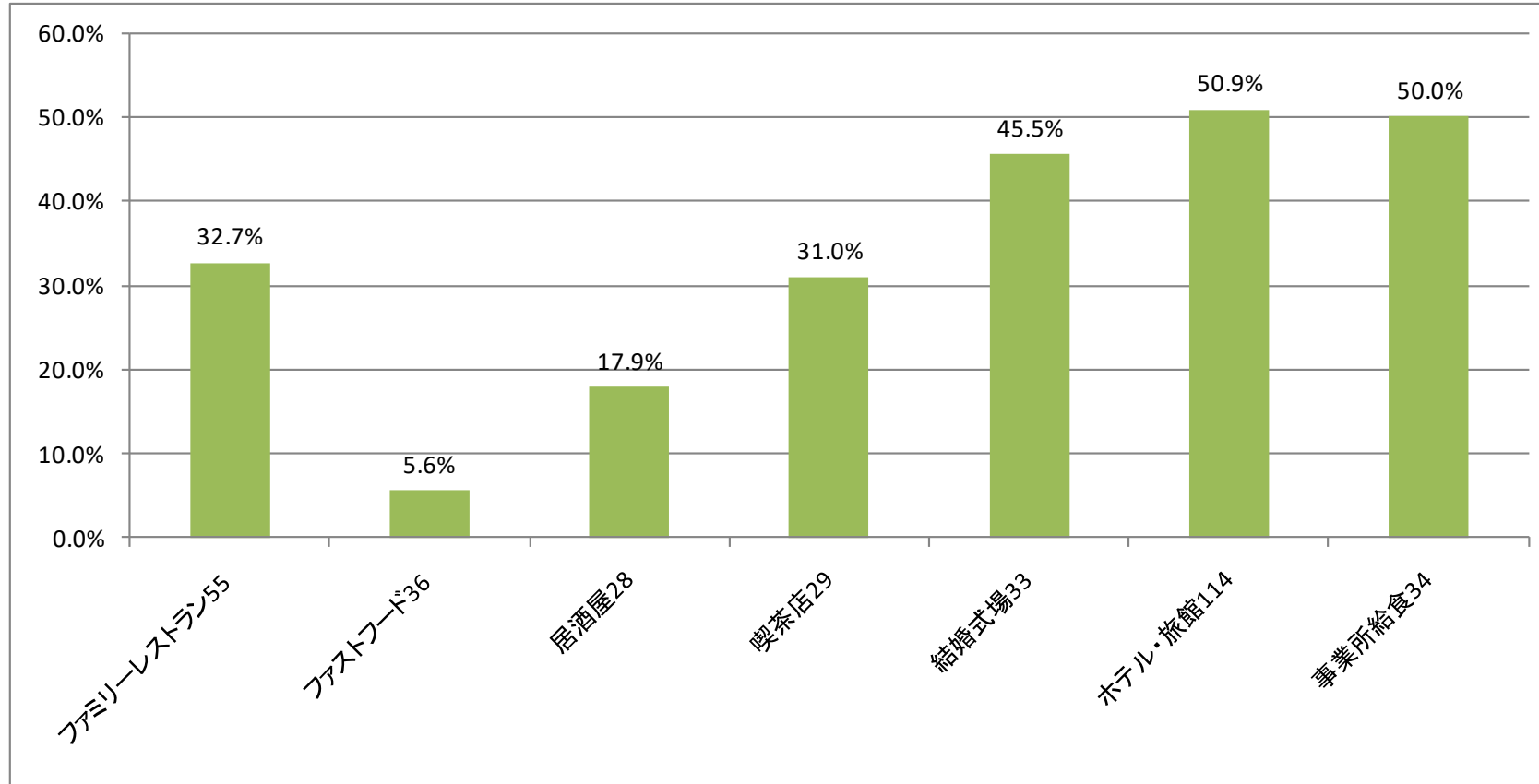
① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

3.まとめ

# 食べ残しの持ち帰りに伴うトラブル発生を避けるために持ち帰りは認められない



『平成21年度食品廃棄物発生抑制推進事業食品廃棄物等発生抑制調査検討委員会報告書』平成22年3月；財団法人食品産業センター

日本でよくみられる過度な衛生管理

# ドギーバッグ普及委員会会員制度



委員会HP



自己責任において  
持ち帰ります。

THANKS FOR YOUR HEART.  
ドギーバッグ普及委員会



[www.doggybag-japan.com](http://www.doggybag-japan.com)



※会員費（スターターキット費用）

個人会費 1,000円（1セット）、飲食店・企業会費5000円（6セット）

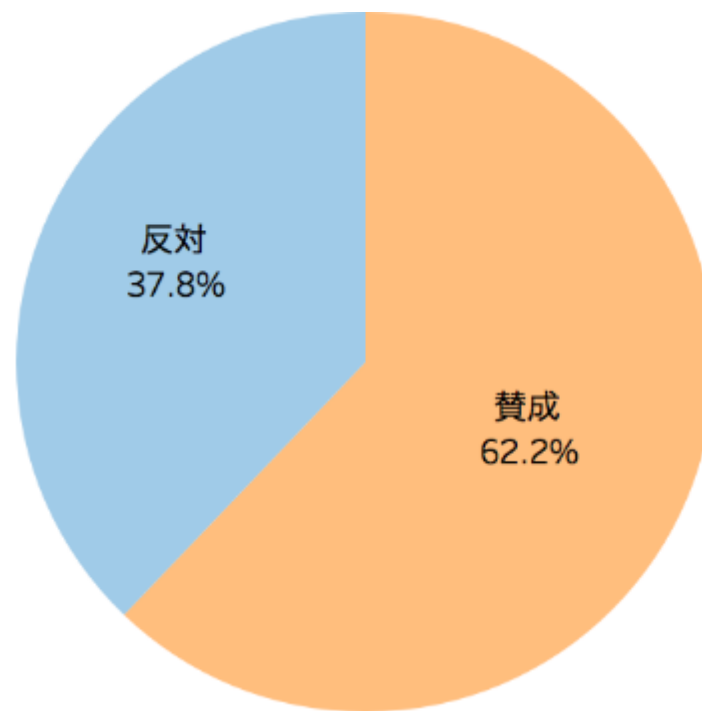
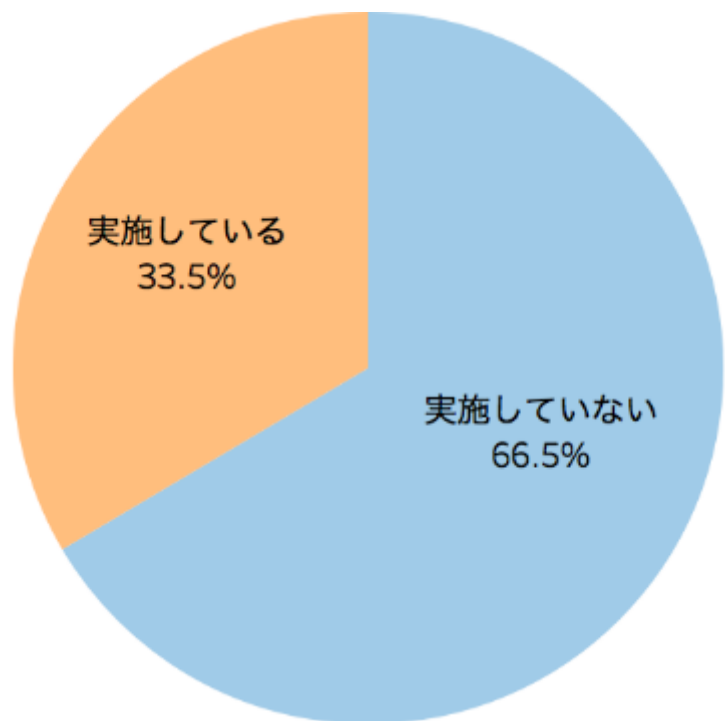
個人自己責任会員 300円、飲食店**自己責任会員** 500円

年会費等の維持費はございません、登録のみ（無料）でもデータDL可

全国に800名以上の会員（うち企業100程度）



左：あなたのお店では、食べ残しの「持ち帰りサービス」を実施していますか？  
右：あなた自身は食べ残しの持ち帰りサービス実施に賛同しますか？（全体）



「飲食店の食品ロスに関する意識調査」クックビズ総研調べ（2018年）

言行不一致



# 福岡市の取り組み（2009年～）

## 1 経緯

福岡市では、国が平成9年に定めた「学校給食衛生管理の基準」に基づき、食べ残しパンの持ち帰りを禁止していたが、このことの是非についての議論の高まりを受け、平成21年9月より3回にわたり福岡市立学校給食運営検討委員会で審議。審議結果を踏まえ、平成22年2月に以下のとおり方針決定＝現行の取扱い

- ・児童生徒の安全を第一義とし、一人の犠牲者も出さない見地から、持ち帰りの禁止を継続する。
- ・食べ残しについての議論の前に、まずは、児童生徒が完食できるよう様々な工夫・取組みを一層進めていく
- ・今後も動向に注目していく。

学校給食を取り巻く状況の変化（食べ残し量の減少や異物混入件数の減少など）  
（参考）小学校におけるパンの残滓率  
H20年 12.7% → H22年 4.0%

やむを得ない理由により食べ残したパンの持ち帰りについて検討開始

### 【検討にあたっての前提】

- ・児童の安全
- ・児童の心身の健全な発達と健康保持（1日に必要な栄養素や栄養量の1/3を提供）
- ・食べ物を大切にす気持ちや給食関係者への感謝の心を養う
- ・児童の「生きる力」を養う
- ・学校給食衛生管理基準（「持ち帰りは衛生上の見地から禁止が望ましい」とされている）

食べ残しパンの持ち帰りを可能とした場合にどのような問題が生じるのかを確認するため、試行を実施

試行対象校：栄養教諭・学校栄養職員配置小学校 55校

試行期間：平成23年9月中（保護者への周知や希望調査終了後）から平成24年3月22日まで

## 2 試行の結果と考察

- (1) 持ち帰ったパンによる健康被害の発生について  
試行校から異物混入や食中毒等による健康被害の発生に関する報告はなかった。
- (2) 完食に向けた取組みへの影響について  
試行校から「完食に向けた指導が難しくなった」、「食べ残しが増えた」との報告もあったが、全体としては、試行後（11月）のパンの残滓率は試行前（6月）よりも減少しており、食べ残しパンの持ち帰りが安易な食べ残しにつながったとは言えず、これまでの完食に向けた取組みによるものと考えられる。
- (3) その他  
「つぎは完食するように声をかけている」など、持ち帰ったパンをきっかけとして家庭でも給食の完食について話題にしたり、「食べ残した量で、その日の体調を知ることができる」、「完食できないことに悩み、不安そうにしていたのがなくなった」など、種々のメリットがあることが確認できた。

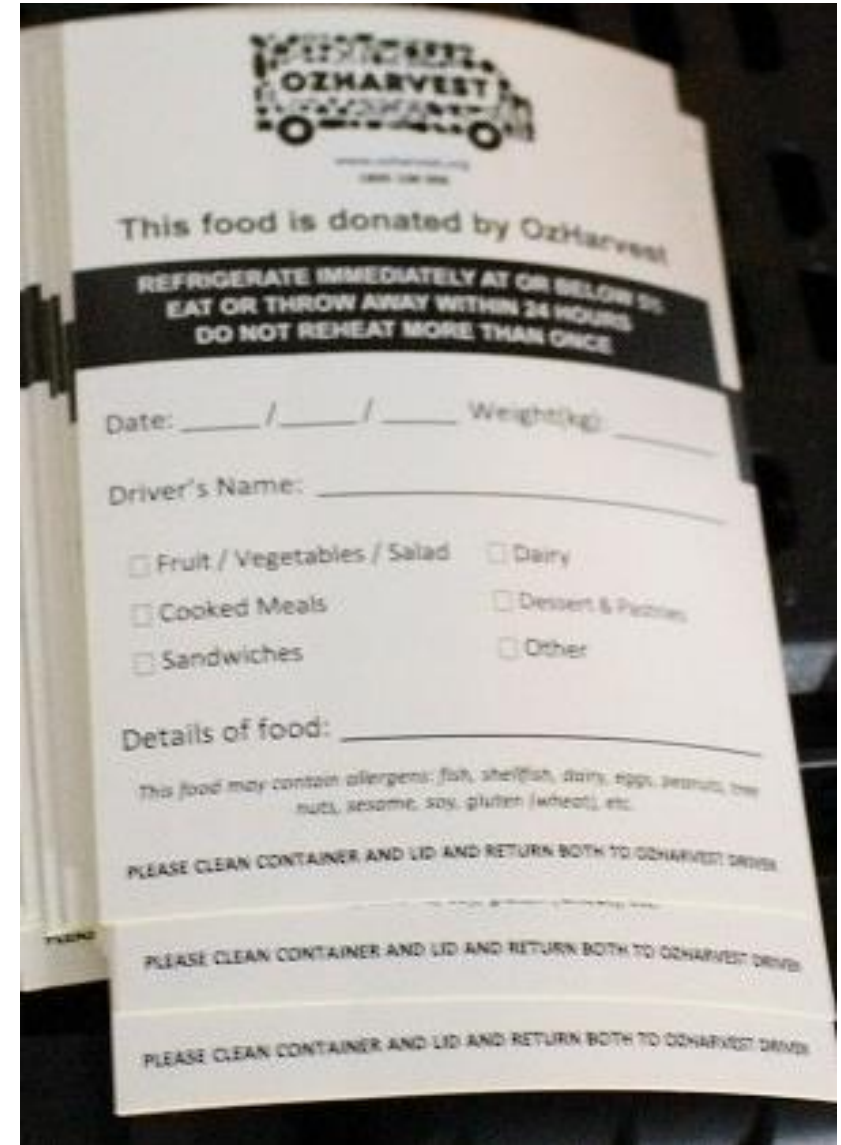
## 3 福岡市立学校給食運営検討委員会（平成24年2月27日開催）における意見

持ち帰りを可能とすることについて異論はないが、希望調査の実施については、学校現場における負担及び保護者責任を明確にすることを踏まえ、再考を求める。

### 委員からの主な意見

- ・持ち帰り禁止が完食への取組強化につながったとも考えられ、持ち帰りが可能となれば、再び食べ残しが増える可能性がある。
- ・衛生面も含めて保護者への説明は学校任せでなく、教育委員会が行うべきである。
- ・食の細い児童は給食が苦になっていたが、持ち帰りの試行により給食時間を楽しく過ごしていると聞いている。
- ・持ち帰りを一律に禁止又は可能とすることが望ましいとは思わないが、個々の児童について持ち帰り希望の有無を担当が把握して対応するのは困難である。
- ・多くの保護者は持ち帰り後の保護者の責任について理解しており、持ち帰りが可能となったことの周知のみを行えば十分であり、希望調査までは必要ない。

# AUS OZ Harvest 外食・食堂のビュッフェの回収



# Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

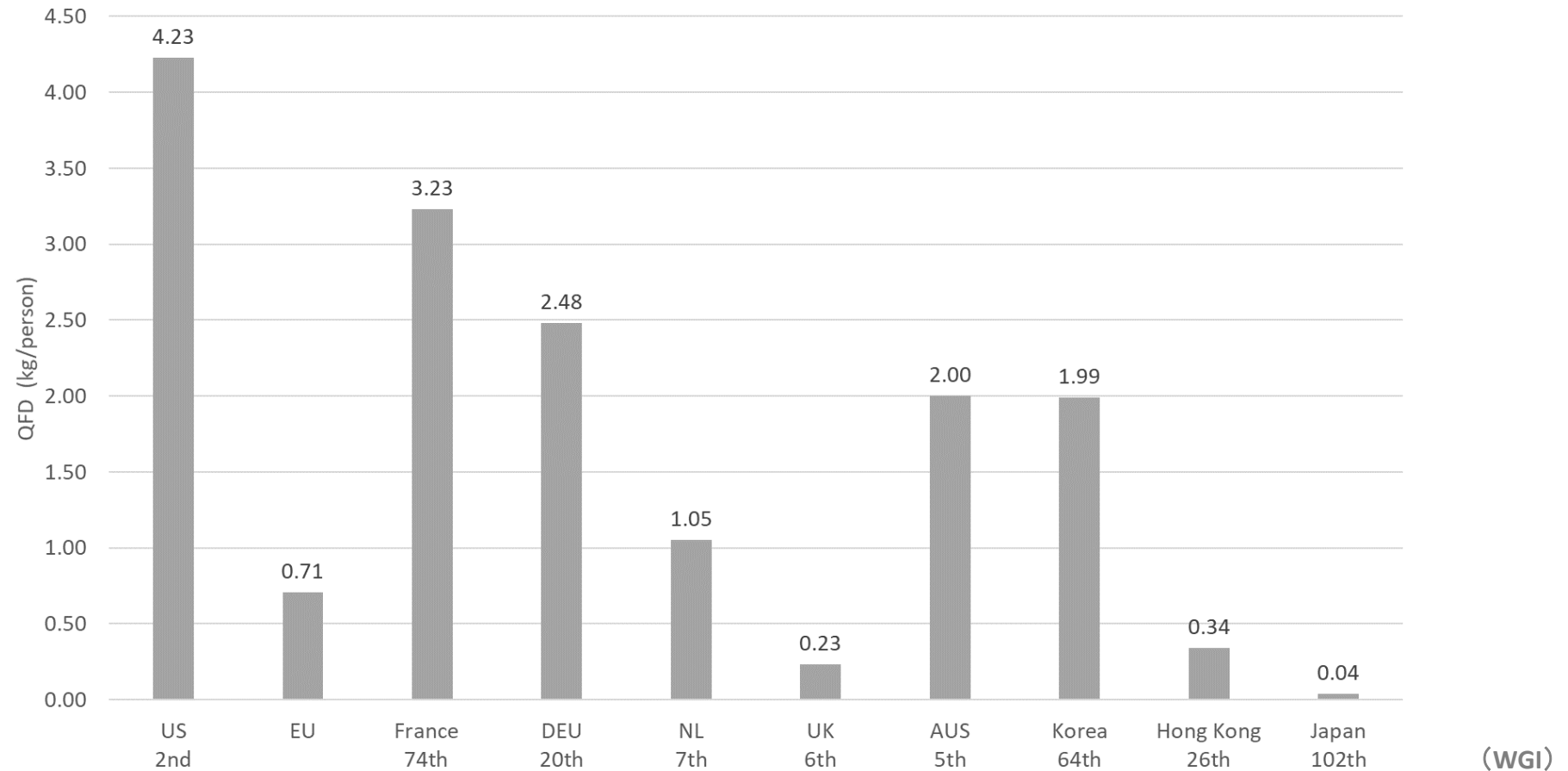
3.まとめ

# 究極のフードシェアリング

## How Food Banking Works



# フードバンクの日本的課題



Population: United Nations Population Division Department of Economic and Social Affairs World Population Prospects

QFD: Annual documents published by government regarding the Food Bank and on-site interviews

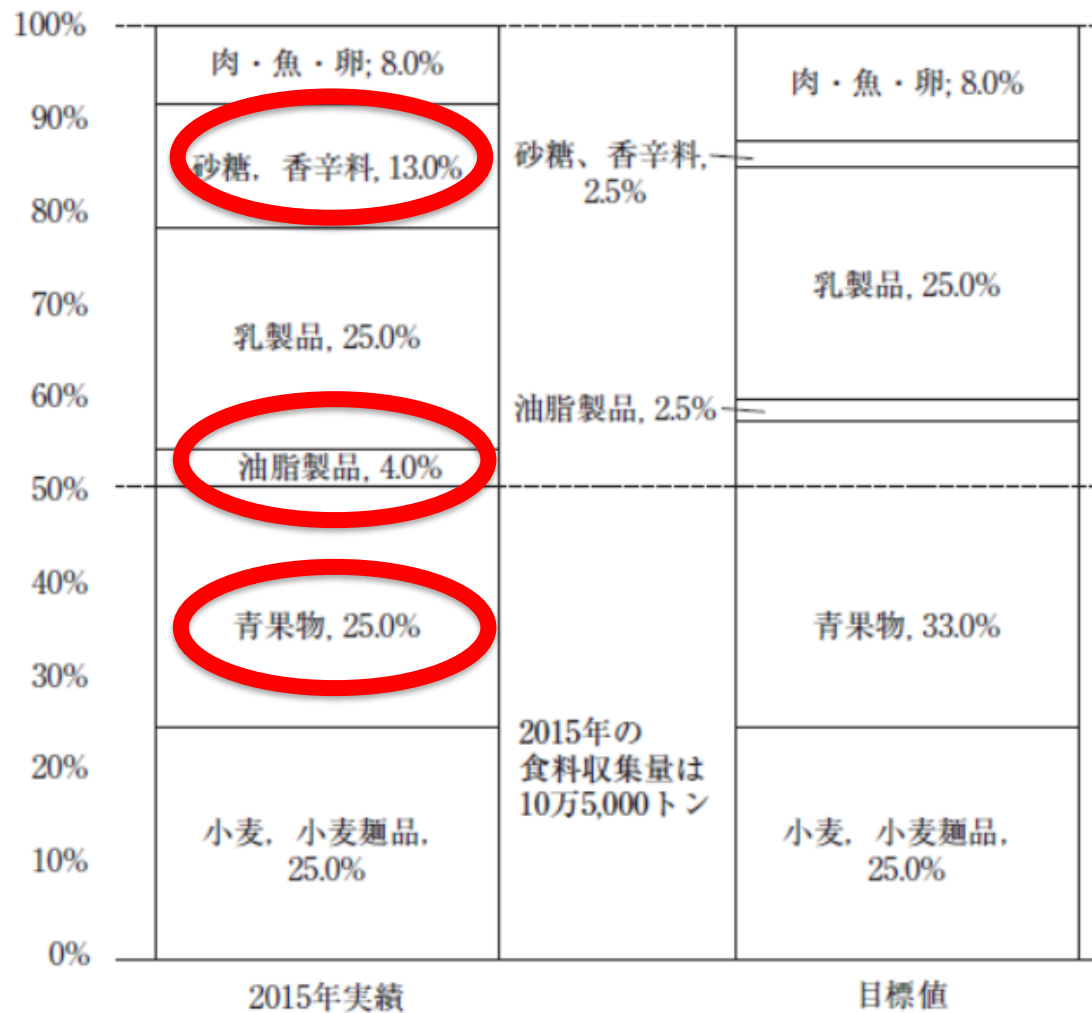


図2-3 収集食料の品目構成 (全国)

資料：ヒアリングおよびBanques Alimentaires資料より作成。

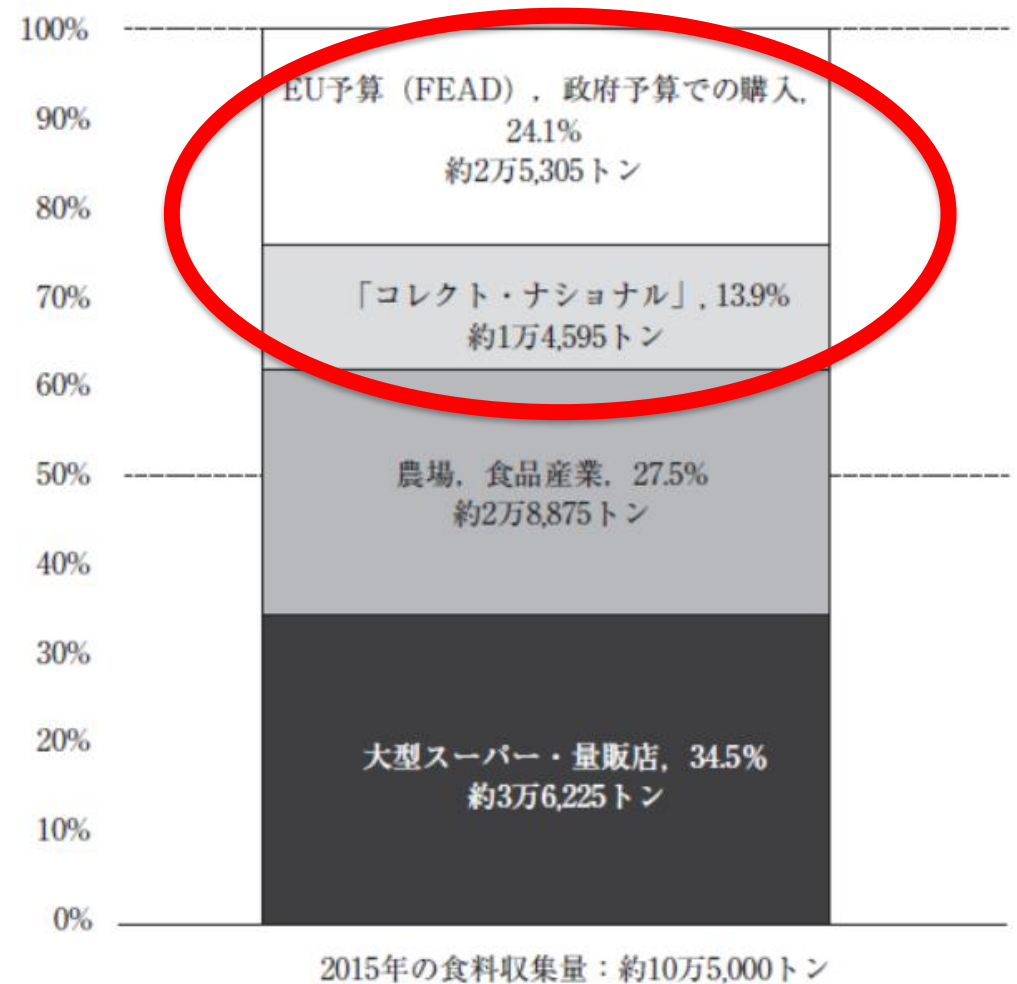
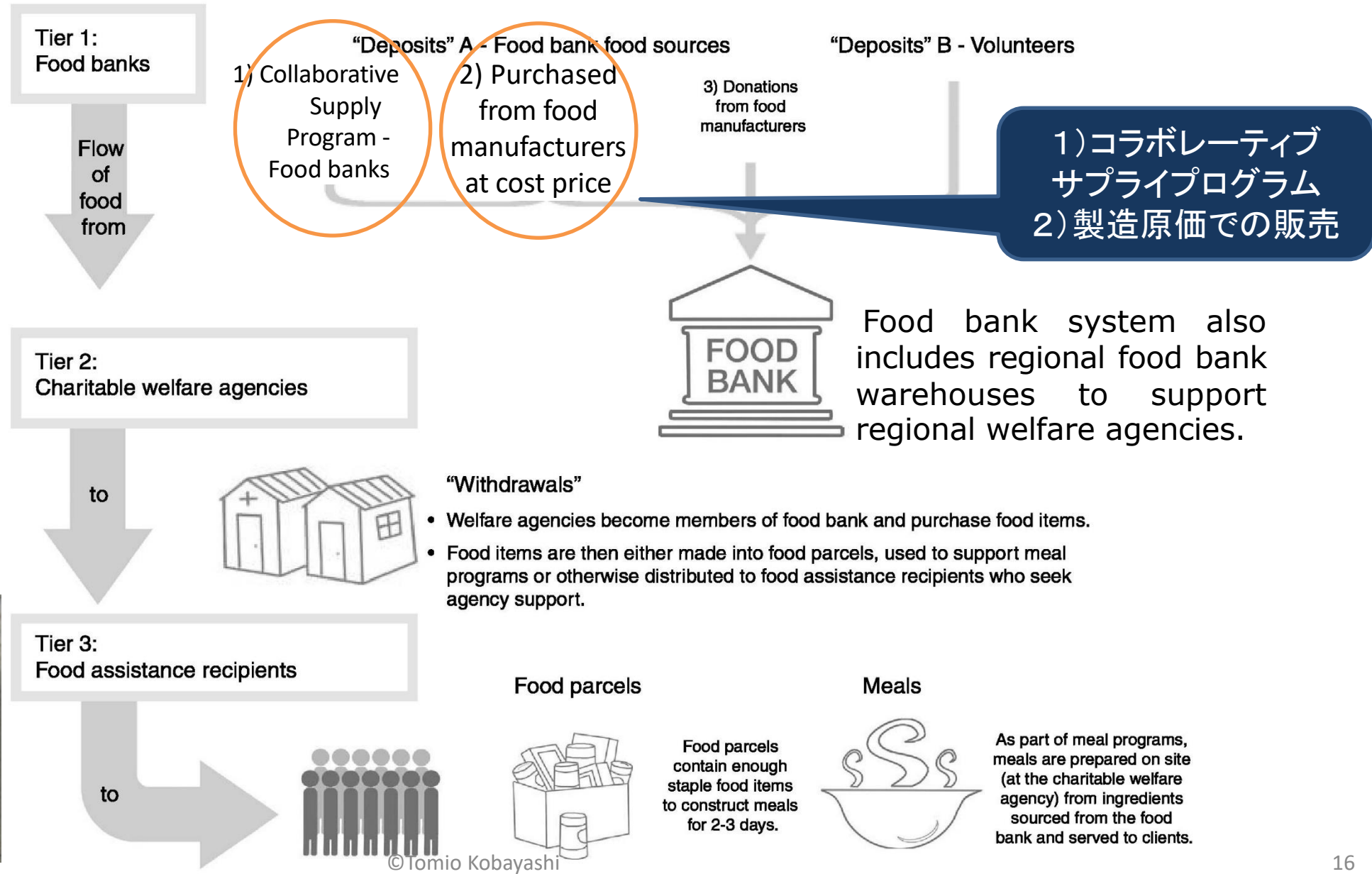


図2-5 バンク・アリマンテールの食品収集先の構成 (全国・2015年)

資料：ヒアリングおよび活動報告書 (Banques Alimentaires, Rapport d'activité 2015) より作成。

# フードバンクオーストラリア (FBA)

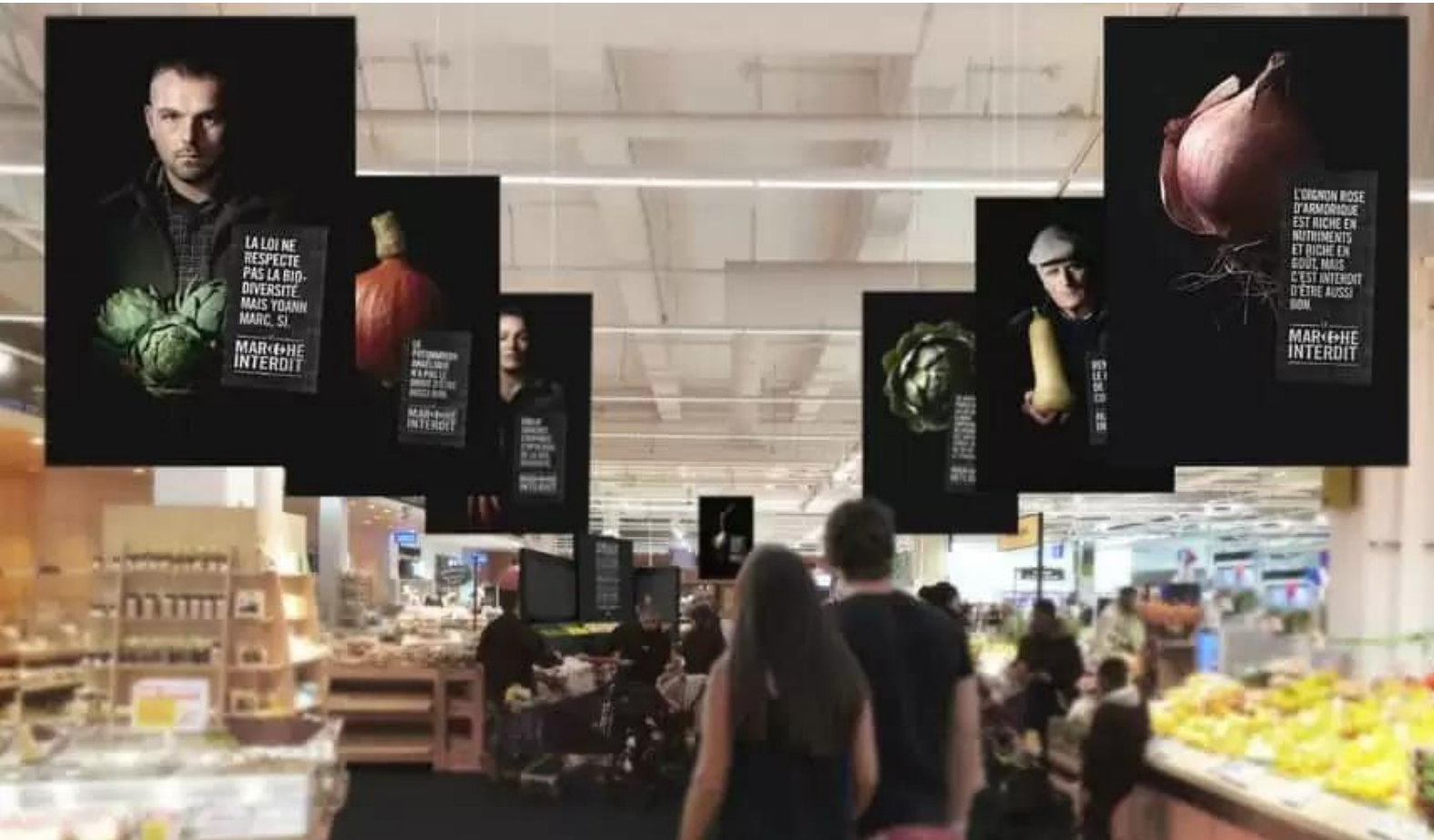
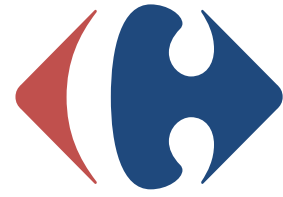


1) コラボレーティブ サプライプログラム  
2) 製造原価での販売





# Black Market @



# ① フォーマルシステム：株式会社ネッスー



2022年：世田谷区の地域連携型ハンズオン支援事業「SETACOLOR」の助成金により、実証研究をスタート。三浦市農業協同組合と連携、緊急需給調整事業を活用した。三浦市の農家が規格外のダイコン約1トン専用段ボールに詰めて市の農協に届け、翌日に農協のトラックで出荷品と一緒に都中央卸売市場へ配送。ネッスーの車両がその場で受け取り、世田谷区や調布市の支援団体計5カ所に運送。愛知県、大阪府の卸売市場経由でも配送し、合計約30,000世帯へ寄附。2023年度：横須賀市「子育て家庭食糧支援事業」として、総合放送メーカー(株)トモクからの企業版ふるさと納税500万円で児童扶養手当受給世帯2700世帯に横須賀産キャベツを含む詰め合わせボックスを配布。「よこすか葉山農業協同組合」と「横須賀青果物(株)」なども参画。



## ②ロスヘル

- 運営会社：エクネス株式会社（福井県鯖江市）
  - 環境やエシカルを意識した起業：リユース会、エシカル手当（5000円/月）、男性育休、鯖江市フードドライブ
  - 2018年～：レターテック事業（機械による手紙代筆代行）で年商1億円規模（次期3～5億円）
  - 2021年：フードロス事業（宅配野菜ボックス）
- 規格外野菜等の詰め合わせ「ロスヘル」
  - 規格外野菜を全国各地から調達。一般的な価格より最大30%程度安価に毎月1回、定期便（S：2,052円、M：3,186、L：5,292円（税込、送料330～550円））と23%程度安い買い切り（2,214円）。
  - 段ボールクッションや新聞紙などのリサイクル包装資材
  - 売上：3000万円程度（2023FY）、今期は3500世帯と契約、うち2100件がBtoB（次スライド）。



ロスが減る 地球にやさしい野菜定期便

# ロスヘル

傷や不揃いが理由で「規格外野菜」と呼ばれ  
捨てられてしまう野菜にも  
食べられる野菜がたくさんあります。  
そんな野菜の「もったいない」を減らし、  
大切に食べていただけるように  
野菜をお届けします。

日本サブスクリプション  
ビジネス大賞 特別賞受賞

# 野菜出荷規格の展望（ロス削減との関わり）

- 物流面では系統出荷の活用が期待されている。
- サイズ・荷姿にかかわる規格については、可能性がある。
- 規格外だけを取り扱くと、数量確保だけでなく入荷数の変化が大きすぎて、出荷作業が不安定化
  - 仕入れサイドとしては、規格外だけでなく売れ残りや半端もの（数量足らず）などもまとめて出荷してもらい、入荷量を安定させたい。
- 規格内か規格外、ではなく規格内か無選別（傷、味の変化については要選別）
  - 種市（2013）の加工用セルリーの事例では、①ホウ素欠乏症、軟腐、スイリ（茎の変色）、②極端な泥付き、③老化（軽微なものは除外）、④ササクレ、莖ハゼ、病斑、害虫、傷（軽微なものは除外）という

# Agenda

1.世界・日本の状況

2.食品Reuse促進へ

① 食べ残しの持ち帰り

② フードバンク

③ 規格外野菜販売

3.まとめ

# Reuseシステムの課題

- Reuseとは、「製造・調理時に想定していた消費者に食べられなかったものが、別の消費者や状況下で食べられることで廃棄を免れる」こと。
- 衛生上の管理が難しく、事故が起こった時の責任の所在があいまいになりやすい。
- いつ、どこで、どれだけ、Reuse食材が発生するかがわからないため事業計画を立てにくい。
  - フードバンク：寄付食品と購入食品のMIX
  - ドギーバッグ：食べ残しとテイクアウトのMIX
  - 規格外野菜：規格農産物と、規格外農産物のMIX

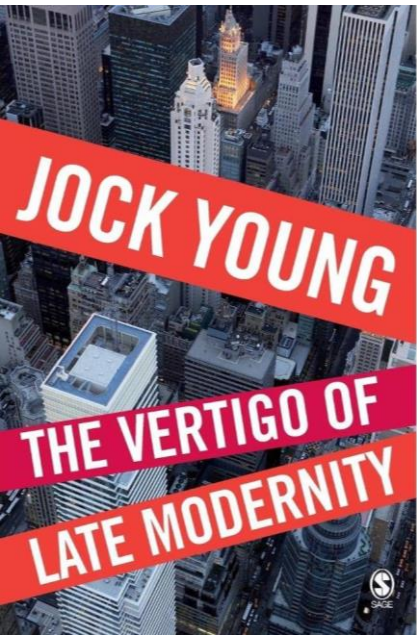
衛生問題、規格に敏感な日本では、Reuse以外の流通システムと混流してシステムを安定化を目指すことも重要。最終的には受益者の判断、消費文化などへのアクセスも重要。

# Thank you!

消費者の責任とは？

## “Social Bulimia”

The Vertigo of Late Modernity

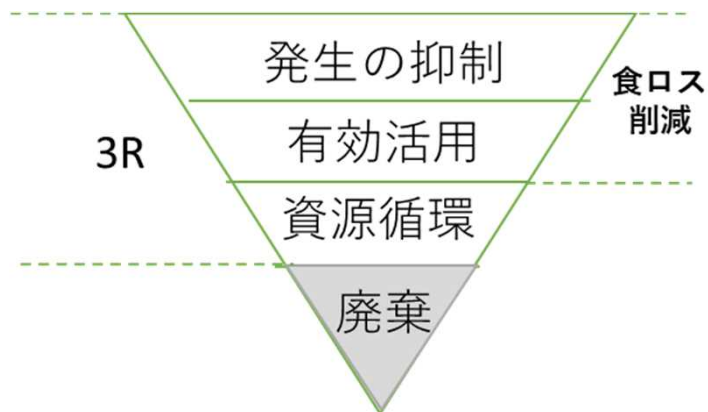


Jock Young (2007)

ジョック・ヤング(2008)『後期近代の眩暈——排除から過剰包摂へ』青土社

## カスミの食品ロス削減の取り組み

(経済的価値と社会的価値をともに高めることで企業価値を高める)



カスミ人事総務管理本部 地域連携マネジャー 伊神 里美

2024年8月7日(水) 第1回 いばらきフードロス削減推進事業者協議会資料



**U.S.M. Holdings**

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス



**KASUMI**



マックスバリュ関東株式会社

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社 (U.S.M.H) は、2015年3月に株式会社マルエツ、株式会社カスミ、マックスバリュ関東株式会社の経営統合により、共同持株会社として誕生しました。肥沃なマーケットである首都圏に、長年培ってきたブランド力を活かして地域密着のサービスを展開しています。

お客様の生活様式が変化し、消費行動が多様化する中、U.S.M.Hは、地域のお客様の豊かで健康的な食生活に貢献し続けるために、地球環境の保全や、全てのステークホルダーの皆さまの「ウェルビーイングの実現」に貢献することを目指しています。そして、より大きな社会的貢献を果たすべく、「結び付き」を深め、多くの人々が「集う」グループへ進化してまいります。

U.S.M.Hが展開するプライベートブランド



おいしさを追求し、さまざまな地域の食文化や地域に根ざした逸品に焦点を当て、高い品質とお手頃価格を提案します。ミールキットブランド「eatime chef」も販売中。<https://eatime-web.com/>



「安心・安全」、「健康的」、「環境にやさしい」をコンセプトに、サステナビリティに配慮した商品を展開しています。体にも環境にも優しい「ウェルビーイング」の実現を目指しています。  
<https://mygreengrowers.com/>

サステナブル志向で「Green Growers」のレタスを生育  
「THE TERRABASE (ザ・テラベース) 土浦」(茨城県土浦市)

株式会社プランテックスと協働稼働の自社植物工場生産するレタスを、2022年より店舗および「Online Delivery」で販売しています。密閉された栽培装置、機械化された清潔な環境のもと、栽培時の水使用量低減化に取り組んでいます。



■ 会社概要

社名 ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス株式会社  
代表者 代表取締役社長 藤田 元宏  
本社所在地 東京都千代田区神田相生町1番地  
設立 2015年3月2日  
資本金 100億円  
事業内容 スーパーマーケット事業の管理

■ グループ店舗数

グループ合計  
**529**店舗

直近の店舗数はU.S.M. Holdings ホームページをご覧ください。  
(<https://www.usmh.co.jp/>)



■ グループ営業収益

	店舗数	営業収益
株式会社マルエツ	304 店舗	3,898 億円
株式会社カスミ	195 店舗	2,713 億円
マックスバリュ関東株式会社	30 店舗	451 億円
	529 店舗	7,066 億円

※店舗数は2024年4月末現在 ※営業収益は2024年2月期連結決算数値

マルエツ・カスミの共同 DC  
「U.S.M.H 八千代グロサリーセンター」

2023年9月稼働開始。U.S.M.Hグループとして、将来にわたる持続可能な物流体制の構築にチャレンジしています。



## KASUMI

### カスミのあゆみ

カスミは1961年の創立以来、地域のお客さまや株主さま、お取引先さまなどの皆さまのご愛顧とご支援により、今日まで営業を続けることができました。これからも「よこごびを分かちあえる食卓づくり」を使命に商品やサービスを磨き上げ、100年愛されるスーパーマーケット企業を目指します。

**1961** 株式会社カスミ設立、1号店として石岡金丸店開店

**1968** 商号を株式会社カスミストアに変更

**1984** 株式会社カスミストア、東京証券取引所第一部銘柄に指定

**1985** 事業多角化に伴い商号を株式会社カスミに変更

**1987** 株式会社ローズコーポレーション設立

**1992** カスミつくばセンター完成

**1999** カスミ100店舗達成

**2000** カスミグループの本社をつくば市に移転、フードスクエア1号店オープン

**2003** イオン株式会社と業務資本提携

**2006** カスミ初の女性店長誕生

**2009** 株式会社カスミグリーン設立

**2011** 設立50周年、ネットスーパーサービス開始

**2013** 移動スーパーサービス開始

**2015** マルエツ、マックスバリュ関東と経営統合し、ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングス設立

**2018** 株式会社カスミみらい設立

**2019** カスミいいねの森保育園開園

**2020** Scan&Go、オンラインデリバリー導入、オフィスマートショップオープン

**2022** 新業態「BLANDE」オープン

**2023** Scan&Goカード導入

## Company Overview

### 会社概要

## KASUMI

株式会社カスミ

商	号	株式会社カスミ
代	表	塚田英明（代表取締役社長）
本	社	〒305-8510 茨城県つくば市西大橋599-1 Tel.029-850-1850 <a href="https://www.kasumi.co.jp/">https://www.kasumi.co.jp/</a>
設	立	1961年6月
資	本	1億円
営	業	2,698億91百万円（単体）
店	舗	195店舗
従	業	2,910人
事	業	食料品、家庭用品、衣料品等の小売 販売を行うスーパーマーケット事業

群馬 4店舗

栃木 7店舗

茨城 108店舗

岩瀬流通センター

つくば

本社

土浦・かずみがうら

佐倉

佐倉流通センター  
佐倉精肉加工センター

千葉 40店舗

中央流通センター  
土浦精肉加工センター  
ローズコーポレーション  
カスミグリーン  
カスミみらい

東京2店舗

**合計195店舗**

\*2024年4月現在

### カスミつくばセンター

#### カスミの事業所

**流通センター**  
カスミの物流拠点。茨城県かずみがうら市、桜川市、千葉県佐倉市の3か所。

**精肉加工センター**  
カスミの店舗に加工肉を供給。茨城県土浦市、千葉県佐倉市の2か所。

**リサイクルセンター**  
店舗で回収した資源物を選別・圧縮・梱包するリサイクル拠点。茨城県かずみがうら市と千葉県佐倉市の2か所。

# Sales

## 多様な販売チャネル

カスミは「あらゆる人に食を届ける」ために、多様なお買い物機会の創出に取り組んでいます。移動スーパーの運行に加え、店舗でのスマホ決済、インターネットで注文した商品を自宅や店舗で受け取れるデリバリーサービス、オンライン決済による無人店舗の運営など、デジタル技術を活用した便利なお買い物体験の提供にも努めています。

### 移動スーパー

お買い物が不便な地域の皆さまに商品とお買い物の楽しさをお届けする移動販売。茨城県23、千葉県16、埼玉県13、栃木県6の自治体と連携し、合計車両68台での運行とサービスエリアを拡大しています（2024年4月末現在）。おにぎりやお弁当をはじめ、野菜や魚、肉などの生鮮食品、牛乳やパンなど約650品目を提供しています。



### オフィススマートショップ

オフィスや工場、病院、自治体等の省スペースに設置可能な無人店舗。支払いはScan & Go アプリのみで「近くにスーパーやコンビニがない」「従業員の食環境を改善させたい」という自治体や法人から人気のサービスです。2024年4月末現在、193拠点を展開しています。



## ONLINE DELIVERY

### オンラインデリバリー

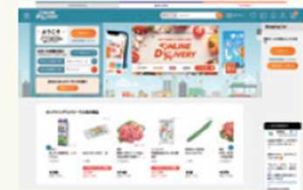
食料品から日用品まで毎日の生活に必要な商品を「安全・安心」「便利」にお届けするネットスーパー「オンラインデリバリー」。来店することなく店舗の商品を注文でき、自宅や配達エリア内の指定先、店舗の「ピックアップルーム」で受け取れます。また、一部店舗では車に乗ったまま商品を受け取る「カーブサイドピックアップ」を実施しています。カスミでは80店舗に導入しています（2024年4月末）。

さらなる利便性の向上に向け、複数店舗の商品をオンラインデリバリー1回の注文で購入できるLFS（ローカル・フルフィルメント・ストア）のサービスをつくば市、水戸市、守谷市で実施。また、オンラインデリバリー会員限定の有償サービスとして、注文後1時間程度で商品をお届けする「即時配送サービス」をフードスクエア板橋前野町店（東京都板橋区）など7店舗で実施しています（2024年4月末現在）。

加えて、カスミの公式ウェブサイト掲載のデジタルカタログと連携を強化。デジタルカタログから直接オンラインデリバリーで注文できるようになりました。



オンラインデリバリー



商品をピックアップ



カーブサイドピックアップ



ピックアップルーム



即時配送サービス

### Uber Eats・Yahoo! ショッピング・楽天市場

より便利で手軽にカスミ店舗の商品をご利用いただけるよう、「Uber Eats（ウーバーイーツ）」を利用した店舗商品の配達サービスを茨城、千葉、埼玉、栃木、群馬、東京の66店舗で導入しています。また、Yahoo! ショッピングに「カスミ netshop ギフト館」、楽天市場に「カスミ SHOP 楽天市場店」のインターネットモールを展開し、ギフトに最適な季節の商品や地域のグルメをお届けしています。



Yahoo!ショッピング「カスミ netshop ギフト館」



Uber Eats

「Uber Eats」ウェブサイトアプリではこの画像が当社の目印

KASUMI カスミSHOP 楽天市場店



「カスミSHOP 楽天市場店」

## Symbiotic Society and Community Development

### 共生社会の実現と地域社会との連携

だれもが暮らしやすい共生社会の実現を目指し、地域の課題解決や文化・スポーツ振興などに、自治体など地域社会と連携しながら取り組んでいます。



#### 「わたしの企画」応援します！

1992年の新社屋（カスミつくばセンター）の完成を機に、1993年からカスミつくばセンターを市民活動の交流、文化発信の場として開放し、地域の皆さまが手づくりの企画を実施することをサポートしています。

#### フードバンク活動

販売管理のために売り場から撤去した賞味期限・消費期限前の食品を、出店地域のフードバンクや社会福祉協議会を通じて生活困窮者や子ども食堂へ贈る活動を、2024年4月末現在156店舗で実施しています。



#### 保育事業（いいねの森保育園）

内閣府の企業主導型保育事業を活用し、2019年7月に茨城県つくば市の本社敷地内に開園。食育に力を入れているのが特徴です。従業員の子育て支援はもとより、地域の待機児童対策への貢献を目指します。

#### イオン チアーズクラブ カスミつくば

公益財団法人イオンワンパーセントクラブが運営主体となって活動するクラブの一つです。2023年4月からBLANDE 研究学園店を拠点に、地域の小学生36名が「食の循環」をテーマに学ぶ活動に参加。店舗見学、食育学習、農業体験、工場見学など、年間で全10回活動しました。



#### 5 A DAY 食育学習

子どもたちに「食べることの大切さ」「食の楽しさ、おいしさ」をお伝えする食育学習を実施しています。店舗を会場として行う店舗型と出店地域の小学校や保育園などで行う出前型があり、講師はカスミの管理栄養士、食育インストラクターが務めます。2023年度は476回実施、13,897人の園児・児童にご参加いただきました。



### 社会貢献 Social

地域とのつながり



### 食育・健康 Well-being

良い食習慣の提案



### 環境 Environment

持続可能な環境活動

#### 植樹活動（カスミ共感創造の森）

2011年から地球環境保全活動の一環として、茨城県笠間市の吾国・愛宕県立自然公園の「カスミ共感創造の森」で森林再生事業に取り組んでいます。2023年5月20日には10回目となる植樹祭を4年ぶりに開催。笠間市職員の皆さん、イオンチアーズクラブカスミつくばやボーイスカウトの皆さん、新入社員を含むカスミスタッフなど総勢292名が参加しました。

また、2023年11月には第46回全国育樹祭において林野庁庁百賞をいただきました。



#### 自治体との連携

地域の活性化など幅広い分野で連携する「包括連携協定」を茨城県のほか17市10町1村（合計29自治体）と締結しています。また、大規模災害の発生時に、行政の要請により食料や生活物資を優先的に提供する物資の供給協定を60自治体などと結んでいます。



#### 地域スポーツ支援

茨城県つくば市の国立大学法人筑波大学の認定する課外活動組織「筑波大学蹴球部」「男子バスケットボール部」を公認スポンサーとして応援しています。また、茨城県鹿嶋市、神栖市、潮来市、行方市、鉾田市をホームタウンとするプロサッカークラブ「鹿島アントラーズ」をクラブパートナーとして応援しています。



©KASHIMA ANTLERS



#### マラソンエイドステーション

つくばマラソン、かすみがうらマラソン兼国際ブランドマラソンにおいて、エイドステーションを設置し、お汁粉、お水を提供しながら、ランナーの皆さんを応援しています。



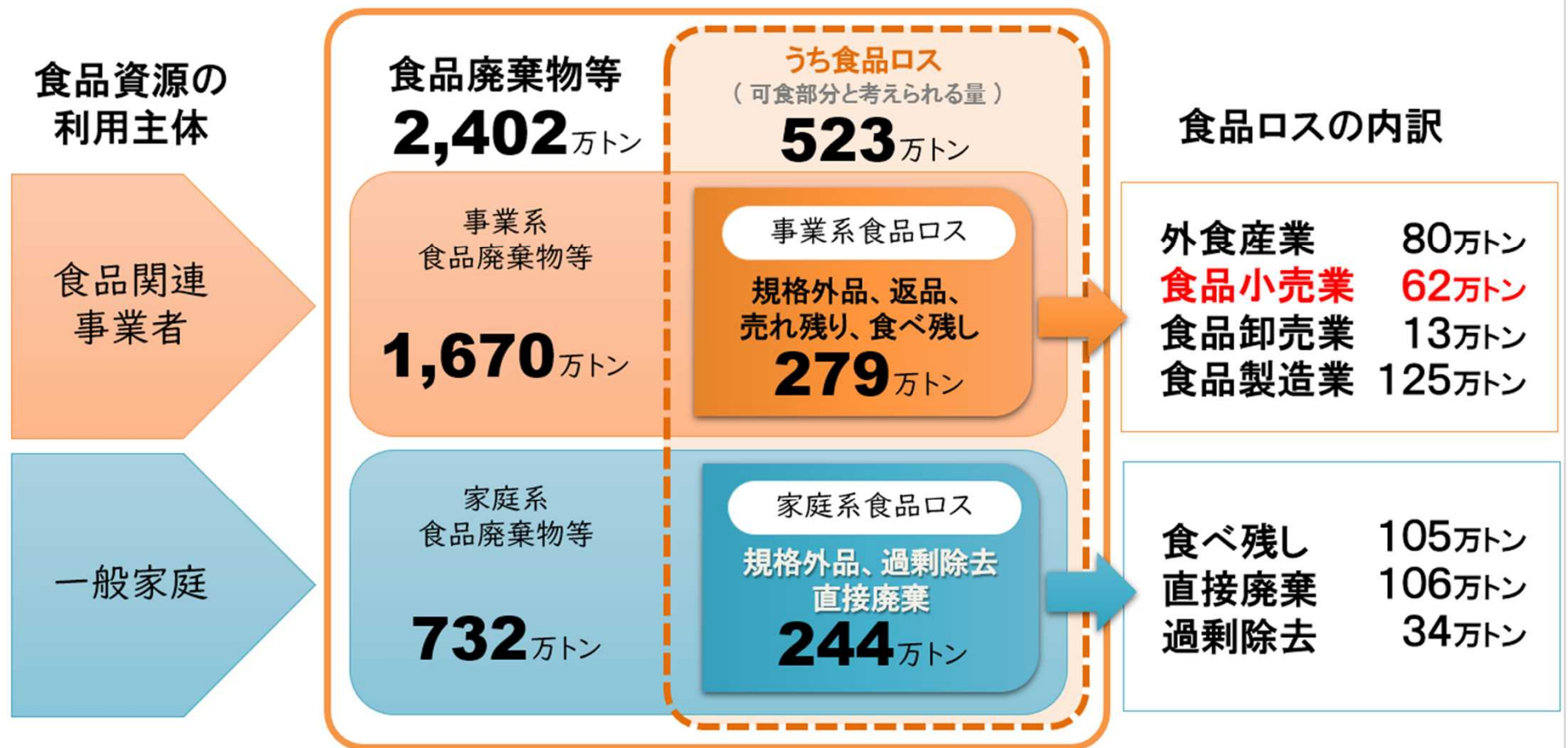
#### 霞ヶ浦清掃活動

霞ヶ浦のきれいな水を取り戻すため、2018年10月の世界湖沼会議開催をきっかけに、自治体と協力し、土浦・つくば近隣カスミおよびイオングループの従業員とその家族、市民団体の皆さまとともに、霞ヶ浦湖岸の清掃活動を実施しています。



# 日本の食品廃棄物と食品ロス

資料：農水省及び環境省HP「令和3年度推計」より引用

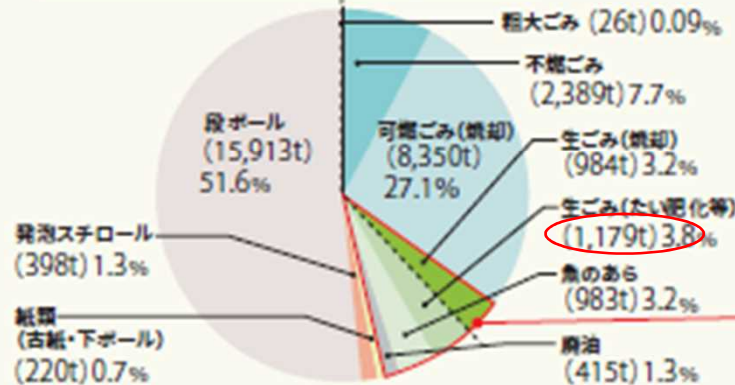


### 廃棄物とリサイクル率

2023年度の廃棄物総排出量は30,857tで、このうち19,108t (61.9%) をリサイクルしました。食品のリサイクル率は72.4%です。

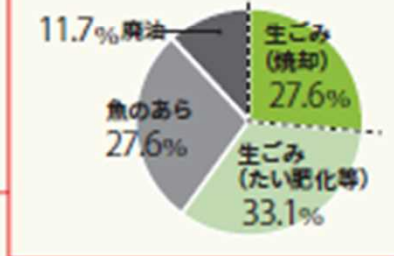
### 廃棄物リサイクルの割合

リサイクル物61.9% (19,108t)    廃棄物38.1% (11,749t)



### 食品リサイクルの割合

リサイクル物72.4%    廃棄物27.6%



**「廃棄物の削減」 目標 2030年度廃棄物50%削減(2020年度対比)  
2050年循環型地域社会の実現**

#### 【ごみの重量を明確にする】

店舗から発生する廃棄物及び有価物は、廃棄物処理法の遵守に則り、廃棄物処理業者様から、請求時に処理項目別に報告いただいています。

(可燃物・不燃物・プラスチック・粗大ごみ・食品リサイクルなど)

#### 【食品ロスの算出】

- ①食品リサイクル未実施店舗の、可燃物を展開検査し食品の重量比から全体を推計
- ②食品リサイクルの実施店舗の、可燃物と食品リサイクルの重量比から全体を推計

⇒カスミでは可燃物の中の約20%が焼却生ごみとして残っている

## 食品ロスの把握をする ・ 重量 可燃物からの食品残渣を調べる

### 【カスミのごみ分析実施の背景】

2030年までに事業から出されるゴミを50%にしたい。(2020年対比)

そのためには、まず現状排出を分類し、方向付けする必要がある。

⇒ 調査・分析は、減量化や、再資源化推進のための基礎データとなる。

### 【店舗のゴミ分析方法】

#### ①分析方法

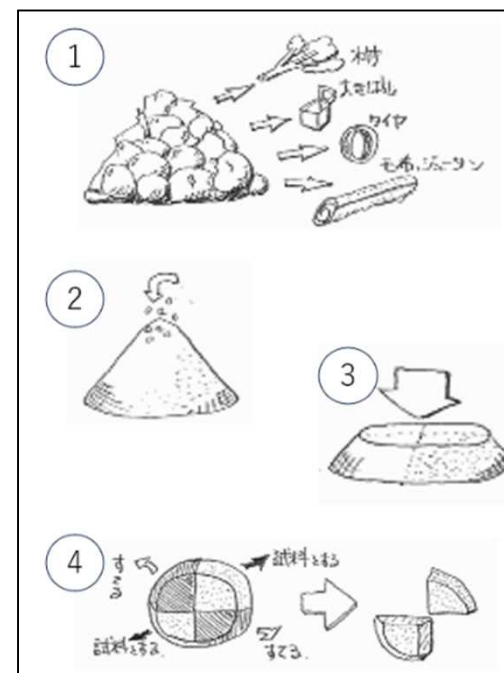
環整95号に定められたゴミ分析「四分法」を検討したが手間がかかり、実際には店舗の全量を開封し、仕分け及び分類し、各重量を計測した。

②分類方法 可燃物の細分化は  
製品廃棄物・食品残渣と、そうでないもの

③計量方法 計量法 認証はかりを使う Kg単位

注意点 ・ 店舗の平均的な内容を抽出できる曜日かどうか  
・ 廃棄物回収業者の収集日時で欠落、過剰はないか  
・ シーズンなど特別な与件をつかんでいるか

四分法は手間がかかり、  
廃棄物保管庫で実施するには  
不向きであった



# 食品ロスの把握をする ・ 重量 可燃物からの食品残渣を調べる

可燃物からリサイクル可能性のある物の重量を調べる (季節特性があり、偏った事例)

## 可燃物 ごみ質調査

実施日 2023年8月9日(水)19:10~20:10  
 店舗 78 カスミ那珂店  
 実施者 カスミ伊神、他4名  
 方法 ・可燃物全量開封分別計量 寺岡計量器使用 kg 小数点第二位

この日は、水分を含むものが多く、食品残渣ではスイカと葉物トリミングで59%を占めていた。

A 全体量	174.7 kg	100%
- (①+②+③)	103.1 kg	59%
差	71.58 kg	41% ← 汚染物があってリサイクルに適さないもの(使用済ペーパータオル、汚れた包装物など)

### A 全体量

袋通しNo.	重量(kg)
合計	174.7
1	2.94
2	2.02
3	3.88
4	9.48
5	2.86
6	1.82
7	0.94
8	6.68
9	5.78
10	7.92
11	2.12
12	8.62
13	9.84
14	3.36
15	0.88
16	1.5
17	4.98
18	4.2
19	3.6
20	4.24
21	1.62

100%

### ① 食品残渣

袋通しNo.	重量(kg)	
合計	95	54%
1	5.3	レタス
2	5.5	レタス
3	9.48	レタス
4	6.68	スイカ、内汁が0.48
5	5.78	
6	7.92	
7	8.62	スイカ
8	9.84	スイカ
9	4.24	
10	6	酢飯
11	7.16	つま
12	3.72	レタス
13	2	もやし
14	3.74	
15	3.08	スイカ
16	3.94	キャベツ
17	2	

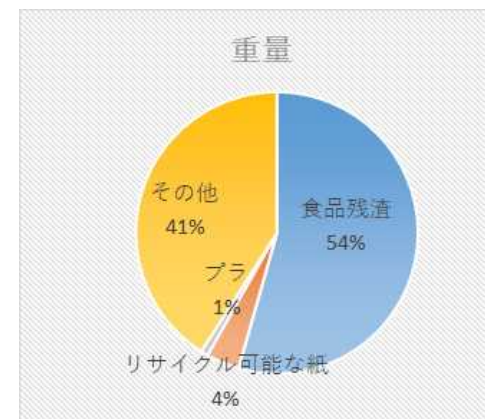
構成比  
 スイカ合計 28.22 30%  
 葉物合計 27.94 29%

### ② 紙量

袋通しNo.	重量(kg)	
合計	6.67	4%
1	2.12	
2	0.88	
3	0.89	
4	0.84	
5	1.64	
6	0.3	シール剥離紙

### ④ プラ量

袋通しNo.	重量(kg)	
合計	1.41	1%
1	0.71	青果キャップ
2	0.1	青果キャップ
3	0.1	ppバンド
4	0.12	ビニール
5	0.38	トレー





# 食品ロス対策 ①資源循環

# たい肥は作物への活用、メタン発酵⇒発電へ



**神立資源リサイクルセンターエコプラント**

日立セメント株式会社

みんなの生ごみから生まれたリサイクル肥料

実りサポート HI コンポスト

← 「みんなの生ごみから生まれたリサイクル肥料」

土浦市や製造者などか利用しているが、たい肥の活用が課題。資源循環のループの有用性を広めたい。

百姓倶楽部HP「食品リサイクル・ループ」より

日立セメント株式会社提供

## 食品ロス対策 ②資源循環 鶏の飼料として活用し、産まれた玉子を使う

### 食品リサイクル・ループ認定

2021年10月、食品リサイクル法に基づく「再生利用事業計画」の認定を取得。店舗で分別した食品残さなどを保冷車で運搬し、再生利用事業者で飼料化。養鶏場でその配合飼料を給餌した鶏から採卵し、その卵をゆで卵に加工。最終的にカスミの店舗でゆで卵入り弁当などを製造販売しています。



「特製粗挽きデミグラスハンバーグ弁当」

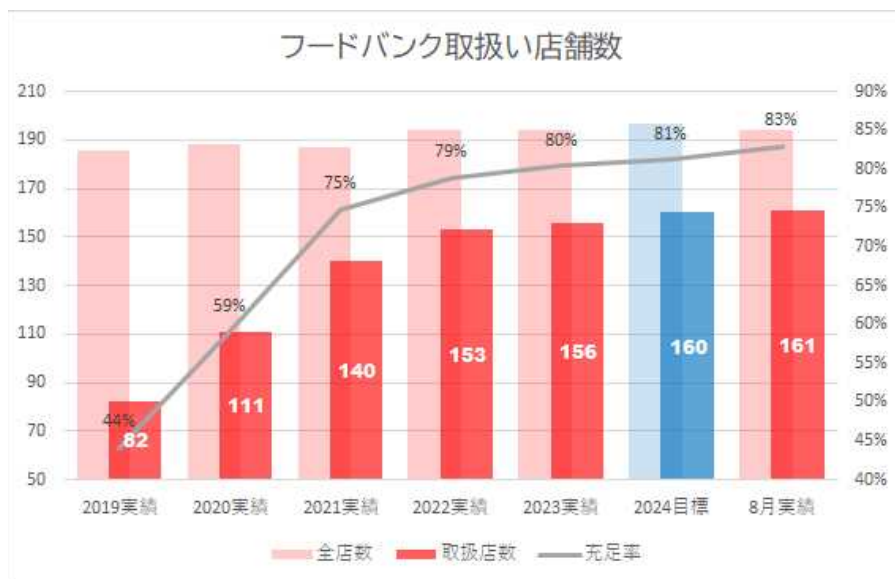


「7品目 豆腐ハンバーグと野菜の甘酢あん弁当」

青果のトリミングした野菜屑を活用し養鶏場の配合飼料に供給。  
2023年度は「とろとろゆで卵」を年間585,160玉使用。 (2023/03月～2024/02月実績)

## フードバンク活動

販売管理のために売り場から撤去した賞味期限・消費期限前の食品を、出店地域のフードバンクや社会福祉協議会を通じて生活困窮者や子ども食堂へ贈る活動を、2024年4月末現在156店舗で実施しています。



株式会社カスミフードバンク取り扱い店舗最新

### カスミの食品寄付の仕組み



フードバンクの拡大は大切だが、一方で栄養バランスのとり方や、貧困の連鎖を断ち切る「自立」プログラムも取り込むべき課題である。今期、冷蔵品も検討。フードドライブは今期20店舗にて展開予定。

# 食品ロス対策 ④発生抑制・有効活用

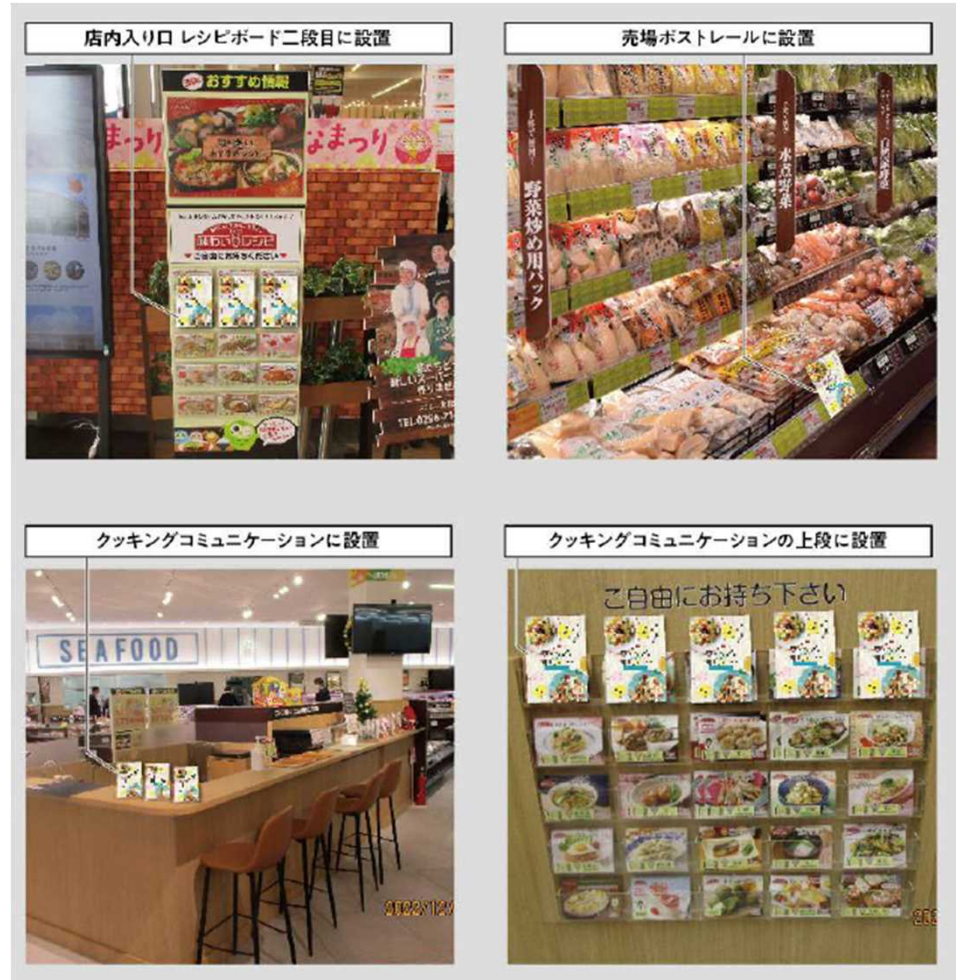
# 「地球にやさしく、おいしく」レシピ

## ■レシピ小冊子

8ページ仕立て  
B6サイズ



## ■8ページ冊子



食育学習の目指す姿＝地域の持続可能な食と健康を支える存在

**地域と共に**

「伝える」の育成

「食育」を広める

食育インストラクター  
キックオフ (4月17日)

地域社会の「健康生活」を目指して



園児・小学校の子どもたちの「食育」プログラムに、「栄養バランス」以外にも、「食品ロス」のプログラムも加えた。

- ・紙芝居で、買いすぎない、作りすぎない、食べ残さないことから「もったいない」を無くすことを伝える
- ・買いもののしかた「てまえどり」を伝える
- ・つくば市と連携しコンポストで食品残渣の活用、などを伝える。

## 食品ロス対策 ⑥発生抑制～資源循環 地域の子どもと食の循環を学ぶ

「イオンチアーズクラブ カスミつくば」を2023年度カスミにて発足。36名の子どもがクラブメンバーとして、年間12回のプログラムに参加⇒壁新聞で体内化

### 目指せ! 壁新聞 全国大会

#### 2023年テーマ「食の循環」

1～2月 壁新聞を製作  
3月16日 壁新聞審査会開催  
全国大会への出場決定

評価: 経験を自分の言葉で「自産自消」という見出しをつけて循環を表現したところが良い。

(朝日新聞社 水戸総局長評)

#### 全国大会

開催日:2024年8月1日～3日  
実施場所:北海道・関東同時  
発表者: 代表5名  
・小学5年 4名  
・中学1年 1名



地元の筑波大学や日立セメントなどが連携し、カスミならではのプログラムを作った。植え付け、育成、収穫、加工、パッケージづくり、POPづくり、売り込み、試食販売、食品リサイクル、食育、など掘り下げた。

# 食品ロス対策 ⑦発生の抑制・資源循環 毎日の「食育」教育のある保育園の運営

保育事業

「カスミいいねの森保育園の重点取り組み」

## 厚生労働省【保育指針】

### 幼児期の終わりまでに育ってほしい姿10項目

- 健康な心と身体
- 自立心
- 協同性
- 道徳性・規範意識の芽生え
- 社会生活との関わり
- 思考力の芽生え
- 自然との関わり・生命尊重
- 数量・図形、文字等への関心・感覚
- 言葉による伝え合い
- 豊かな感性と表現

### 育みたい能力・資質 3本の柱

知識および  
技能の基礎

思考力・判断力・  
表現力等の基礎

学びに向かう  
人間性等

### 5領域

健康

人間関係

環境

言語

表現

### 3つの視点

身体的発達

社会的発達

精神的発達

## 【開園5年目を迎え「カスミいいねの森保育園の教育体制」を確定する】

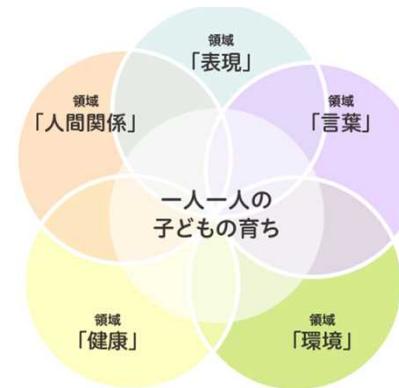
2019年に開園し、保育園の教育体制を模索してきた。新型コロナにより、行事の制限などがあり、方向性を探っていた。5年目を迎え、5領域「健康」「人間関係」「環境」「言葉」「表現」を具体的に、実行するための「カスミいいねの森保育園」の保育プログラムを各年齢児ごとに策定する

### 食育

- ・玄米和食給食
- ・クッキング（月1回）
- ・食育講座（毎日）
- ・菜園活動

### 知育

- ・アート教室（年3回）
- ・英会話レッスン（月3回）



### 徳育

- ・集団遊び
- ・異年齢保育
- ・サークルタイム

### 体育

- ・リズム運動
- ・鉄棒、トランポリン
- ・外遊び ・縄跳び



- ・毎日、野菜の由来と栄養についてレクチャー。好き嫌いをなくす。
- ・食品残渣をたい肥にし、熟成したら園庭の植物に利用している。

店頭にてお客様からの回収もスタート

**取り扱い店舗数 17店舗**

牛久市(5) 土浦市(6) 阿見町(2) 佐野市(1)  
宇都宮市(1) 稲敷市(2)

**今後の計画 約20店舗**

美野里町、水戸市、日立、  
ひたちなか市方面



現在カスミの  
190店舗にて  
事業から出た廃油を  
回収中



浅沼店



牛久刈谷店



●食品ロス削減推進サポーターとして活動に向けて

《消費者庁食品ロス削減特設サイト  
食品ロス削減推進サポーター向けページ》



<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/>

《食品ロス削減推進ガイドブック》



《食品ロス削減推進サポーター認定証》



消費者庁配信「食品ロス削減推進サポーター制度について」より抜粋 6

## まとめ

I. 食ロスをなぜ減らすのか、自身の中で大義を持つ

II. 食品ロスを減らすための施策

- ① 自社の廃棄物の内容を把握する
- ② 世の中の動きを知りあるべき姿を考え、大目標を設定する
- ③ ごみの分類別に発生原因を考え、プレイヤーを整理する
- ④ 自社でできること、他者と連携できること、情報を仕入れ可能性を整理
- ⑤ 自社のルールを作り、日々の目標を持つ
- ⑥ 進捗確認をする、振り返る、意見をもらう、ブラッシュアップする

同じ志を持つ仲間を持ち、コミュニケーションをとり、ベストは何か考え動く。

減らす・無くす、活用する、循環させる など、3Rもコストなどの  
状況をみながら、地球の未来に良いかたちに変更していく

