広島県食品ロス削減の取組方針

令和６年３月　広島県

（令和８年 10 月一部改定）

１　策定の背景

平成 27 年(2015 年) ９月に、国際連合の「持続可能な開発サミット」で採択された「持続可能な開発目標(ＳＤＧｓ)」では、誰一人取り残さない、持続可能な世界を実現するための 17 のゴールが設定された。

その中で、食品ロス※１の削減は、「目標 12 つくる責任　つかう責任」の中に位置付けられ、「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」ことがターゲットとして設定され、国際的な関心が高まっている。

■　国連「持続可能な開発のための２０３０アジェンダ」（平成27年9月）

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。



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。

ターゲット12.5
2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

（出典）農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」

こうした中で、我が国においては、令和元年（2019 年）10 月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「法」という。）が施行され、令和２年（2020 年）３月に食品ロス削減の基本的な方向に関する事項等を定めた「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）」が閣議決定された。

都道府県においては、国の基本方針を踏まえ、都道府県の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画を定めるよう努めることとされた。

※１　「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことをいう

２　取組方針策定の趣旨

食品ロスは、生産、流通、販売に至るフードサプライチェーンの各段階や、その後の消費段階において、様々な要因により大量に発生しており、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題である。

食品ロスを削減していくためには、それぞれの段階で関係者が主体的に取り組み、社会全体として食べ物を無駄にしない意識の醸成と定着を図っていくことが重要であり、食品ロスの削減に取り組むことにより、家計負担や市町の廃棄物処理費の軽減、CO_2 排出量

の削減による気候変動の抑制などが期待できる。

このため、本県においても食品ロス削減を県民運動として関係者が一体となって進めていくこととし、国の基本方針を踏まえ、地域の特性に応じた食品ロス削減の取組を推進していくための取組方針（以下「取組方針」という。）を策定する。

今後、令和６年度に食品ロス発生状況の把握のための実態調査を行い、目標設定を行ったうえで、令和７年度の広島県廃棄物処理計画の改定に併せて、取組方針等を同計画に盛り込むこととする。

３　取組方針

（１）　目指す姿

食品ロスを削減していくためには、県民一人ひとりがこの問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、消費者、事業者、県、市町、関係団体が連携し、県民運動として食品ロス削減に取り組むことが重要であることから、目指す姿を次のとおりとする。

県民一人ひとりが食品ロス問題を「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移し、多様な主体が連携して取り組むことで、県全体で食品ロスの削減が進んでいる。

（２）　食品ロスの現状

ア　食品ロスの発生量

（ア）　全国の発生量

国内の食品ロス発生量は年間 461 万トン（令和６年）と推計されており、内訳は一般家庭から発生する食品ロス（以下「家庭系」という。）の発生量が 224 万トン（49%）、食品製造業、卸売業、小売業及び外食業の食品関連事業者から発生する事業系食品ロス（以下「事業系」という。）の発生量が 237 万トン（51%）である。家庭系と事業系の発生量の割合は概ね半々となっている。

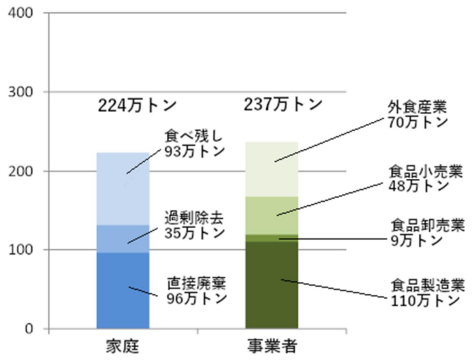


図　全国の食品ロスの発生状況（令和６年度推計結果）

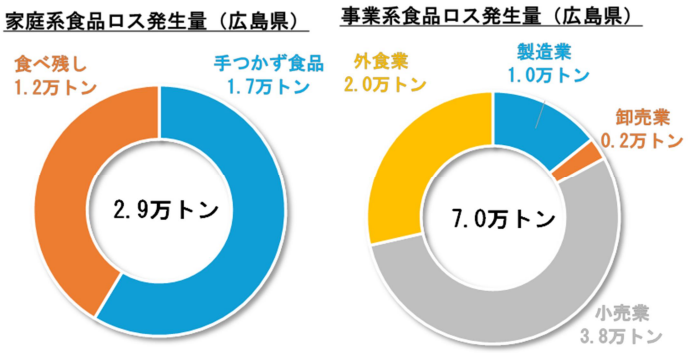
（出典）　環境省「食品ロスポータルサイト消費者向け情報」

（イ）本県の発生量

令和６年度の本県の食品ロス発生量は約 9.9 万トンと推計しており、内訳は、一般家庭から発生する家庭系食品ロスの発生量が約 2.9 万トン、食品製造業、卸売業、小売業及び外食業の食品関連事業者から発生する事業系食品ロスの発生量が約 7.0 万トンとなっている。

なお、事業系食品ロスの発生量には、市場に出回らない規格外等の農林水産物の廃棄は含まれていない。

区分	全国	広島県
家庭系	224 万 t (49%)	2.9 万 t (29%)
事業系	237 万 t (51%)	7.0 万 t (71%)
合計	461 万 t	9.9 万 t



・ 事業系食品ロスの発生量には、市場に出回らない規格外等の農林水産物の廃棄は含まれていない。
・ 手つかず食品とは、賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたものである。

図　本県の食品ロスの発生状況（令和６年度）

イ　食品ロスの発生要因

（ア）家庭系の主な発生要因

主な要因は、手つかず食品の廃棄や食べ残しである。

手つかず食品の廃棄については、主に消費期限※2・賞味期限※3 の切れた食品を捨てることであり、買いだめや安売りなどで多くの食品を購入したものの、消費期限・賞味期限内に食べきることができず、廃棄される。

食べ残しについては、作り過ぎて食べきれない、好き嫌い等の理由で廃棄される。

※２「消費期限」：袋や容器を開けないままで、表示されている保存方法を守って保存していた場合に、「安全に食べられる期限」のこと。この期限を過ぎたら食べない方が良い。

※３「賞味期限」：袋や容器を開けないままで、表示されている保存方法を守って保存していた場合に、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。消費期限に比べ、傷みにくい食品に表示されており、この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。

（イ）事業系の主な発生要因

a　製造業

主な食品ロスは、納品期限が切れた商品である。納品期限については、製造日から賞味期限までの期間を３等分して、最初の３分の１の期間までに製造業者や卸売業

者が小売業者に納品する慣例（いわゆる１/３ルール）により設定されており、納品期限が短く設定されていることが要因となっている。

その他、受注を見込んだ製造量と実際の出荷量の乖離、製造中に発生した規格外品、梱包材が破損した商品、製造工程における包装ミス等により食品ロスが発生している。

b　卸売業

主な食品ロスは、製造業と同様に、納品期限が切れた商品であり、納品期限が短く設定されていることが要因となっている。

c　小売業

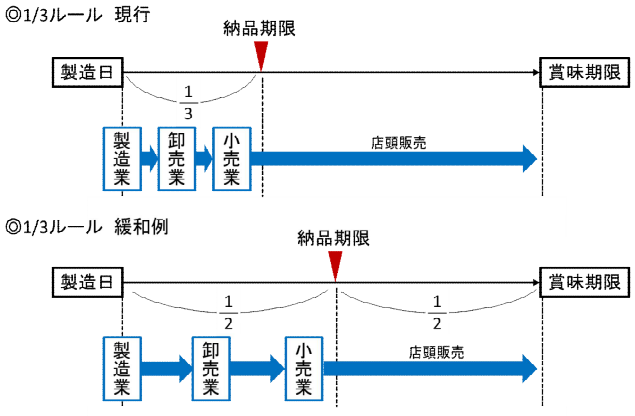
主な食品ロスは、傷みやすい青果、消費期限・賞味期限の短い惣菜・日配品及び傷有り・箱潰れなどの外観の悪い食品である。消費期限・賞味期限の短くなった食品や外観の悪いものは消費者に買われにくいことや、急な天候変化などにより来客数が想定より少なかった場合は、多くの売れ残りが発生することが要因となっている。

d　外食業

主な食品ロスは、消費者の食べ残しである。発生要因としては、料理の量が調整できないことや会話が主目的の宴会では食べきりを重視していないことがある。

また、衛生面のリスクを回避するため、店により持ち帰りが認められていない、消費者が持ち帰りを言いだしにくいことなどが原因で、残った料理を持ち帰れないことも、食品ロスの要因となっている。

【（参考）納品期限緩和例（1/3 ルールの緩和例）】



（３）　課題

食品ロスは、消費者及び事業者の双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組んでいく必要があるが、様々な課題がある。

ア　消費者側の課題

（ア）１/３ルールなどの商慣習を生む消費者の食品に対する過剰な安全意識

消費者は、賞味期限が切れた食品は食べることができない、賞味期限までの残り日数が長い方が安心・安全に感じる、外観の悪いものは不良品に感じる等の認識を持っている。このようなできるだけ賞味期限の長い商品や綺麗な商品を入手したいという消費者ニーズが、１/３ルールなどの商慣習に繋がり、製造業や卸売業の食品ロス発生要因となっている。

（イ）食べ残し、廃棄に対する問題意識の不足

外食では、会話が主目的の会食では料理があまり食べられることなく廃棄されるなど、食べ残しに対する問題意識が低いことが課題となっている。

家庭でも、食べきれない量を買って捨ててしまうことや、嫌いなものや食べきれずに残った料理をそのまま廃棄してしまうことなどの、廃棄に対する問題意識の不足が課題となっている。

（ウ）食品に対する知識不足

未利用食品が廃棄される原因として、賞味期限切れの食品は食べることができないと認識されていることがあるが、賞味期限は、袋や容器を開けないままで、表示されている保存方法を守って保存していた場合に、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」であり、この期限を過ぎた場合であっても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことから、期限表示の理解など食品に対する知識不足が課題となっている。

イ　事業者側の課題

（ア）厳しい納品期限（１/３ルールなど）

１/３ルールなどの商慣習により、納品期限が短く設定されている場合、納品期限までに小売店舗に納品できなかった食品は、賞味期限まで多くの日数が残っているにも関わらず、行き場がなくなり食品ロスに繋がる。

（イ）飲食店における食品ロス削減対策の温度差（食べきり・持ち帰り）

飲食店では、消費者の食べ残しが食品ロスに繋がっており、食品ロス削減のためには、消費者が食べきれる量を選択できる小盛メニューの提供などの食べきりのための工夫や、やむを得ず食べ残しが発生してしまった場合の持ち帰りなどの取組が有効であると考えられるが、飲食店ごとに取組の温度差がある。

（ウ）季節や天候に起因する需要予測のズレ

急な季節の変化や悪天候により需要予測が外れた場合は、売り切ることができず

食品ロスの原因となるが、そのような場合に、売り切りのためのマッチングや寄付などの環境が整備されていない。

ウ　規格外品や未利用食品の有効活用の課題

まずは、食品ロスを発生させないことが最も重要であるが、様々な理由で不要となった食品についても安易に廃棄せず、出来るだけ食品として有効活用することが必要である。本県においても、事業者がフードバンク等へ寄付を行っている事例もあるが、次の理由から寄付できず廃棄されているものも多くある。

（ア）寄付先が十分に認知されていない

販売できなくなった食品等が寄付可能であっても、転売等のリスクがあり、信用できる寄付先が分からない、寄付先の受け入れ条件に合わない（賞味期限切れ間近な食品等）等の理由から廃棄されている。

（イ）寄付側の免責のルールが不明確

寄付した食品により、衛生面等のトラブルが発生するリスクがあるが、トラブル発生時の責任の所在が不明確となっている。

（４）　取組の方向性及び具体的な取組

ア　基本的な考え方

食品ロスを削減するためには、消費者・事業者・行政・関係団体等の各主体は、生産から消費に至るまでのあらゆる段階において様々な形で食品ロスが発生していることを認識し、廃棄物削減における３Ｒを基本に進めることが重要である。

このため、まずは食品ロスを発生させない取組を最優先で行った上で、やむを得ず、様々な理由で不要となった食品についても安易に廃棄せず、食品を必要としている団体へ寄付するなど出来るだけ食品として有効活用していくことが必要であることから、取組については、「食品ロスの発生抑制」と「食品としての有効活用」の２段階で推進することとする。

「食品ロスの発生抑制」については、消費者と事業者の両者に対し働きかけを行うこととする。消費者に対しては、一人ひとりが食品ロス削減の必要性について理解を深め、行動変容に繋げることが重要であるため、「①普及啓発・学習の振興等」を進める。事業者に対しては、食品ロス削減に係る取組を支援し、各主体と連携した全県的な取組に繋がるよう、「②食品関連事業者等の取組に対する支援」を進める。

「食品としての有効活用」については、「③規格外品や未利用食品を提供するための活動の支援等」を行っていく。

また、食品ロスの削減に十分に取り組んだ上でも生じる食品廃棄物については、再生利用（飼料化、肥料化等）に努めるよう働きかけを行っていく。

なお、現状及び取組の成果を把握するため、「④実態調査」を行う。

これらの取組の中で、特に事業者については、食品ロスの削減のための課題と自らの

取組を消費者に伝え、消費者の理解を促進するための重要な役割を担っていると考えられることから、重点取組として推進する。

イ　食品ロスの発生抑制

（ア）普及啓発・学習の振興等

県民が、それぞれの立場で食品ロスの削減に自発的に取り組めるよう、その重要性の理解と関心の増進等のための教育や普及啓発について、関係者と連携して次の取組を推進する。

・消費者に対する期限表示の正しい理解の促進
・消費者及び事業者に対する、外食時の食べきり・持ち帰り等に係る啓発
・消費者に対する、事業者が行う商慣習見直し等を含めた食品ロス削減に資する取組についての理解促進
・食への感謝の気持ちを養うなど、学校の教科等を通じた食品ロス削減に関する理解と実践の促進

（イ）食品関連事業者等の取組に対する支援

生産、製造、販売等の各段階において発生している食品ロス削減のため、関係者と連携して次の取組を推進する。

・事業者による取組の推進(手前どり、１/３ルールの緩和、外食時の食べきり・衛生上支障がない範囲での食べ残しの持ち帰り等)
・事業者の取組に対する消費者理解の促進
・アプリを活用したフードマッチングの促進
・事業者が取り組んでいる消費者啓発活動（手前どりの促進など)、食品ロス対策の横展開の実施

ウ　食品としての有効活用

（ア）規格外品や未利用食品を提供するための活動の支援等

規格外品や未利用食品の有効活用は、食品ロスの削減に直結するものであるほか、生活困窮者への支援などの観点からも意義のある取組である。このため、規格外品や未利用食品が有効活用されるための寄付環境の整備を次のとおり推進する。

・食品関連事業者が安心して食品の提供を行えるような環境づくり
・災害用備蓄食品の積極的な有効活用

エ　食品ロス発生状況の把握

（ア）実態調査の実施

食品ロス発生量を推計し、本県の食品ロス発生量を把握する。

・食品ロス発生量推計の実施

（イ）食品ロスの削減目標の設定

本県の食品発生量の現状値及び国の基本方針の削減目標を踏まえ、本県の食品ロス削減目標を設定する。

項目	単位	現状値（年度）	R8	R9	R10	R11	R12
食品ロス発生量	万ｔ	9.9（R6）	9.5	9.4	9.2	9.0	8.8
家庭系食品ロス発生量	万ｔ	2.9（R6）	2.8	2.8	2.7	2.7	2.6
事業系食品ロス発生量	万ｔ	7.0（R6）	6.7	6.6	6.5	6.3	6.2
食品ロス問題を認知して削減に取り組んでいる県民の割合	%	82.0（R7）	85.4	86.6	87.7	88.9	90.0

図　本県の食品ロスの削減目標

取組の方向性		具体的な取組
食品ロスの発生抑制	①普及啓発・学習の振興等	**・消費者に対する期限表示の正しい理解の促進** **・消費者及び事業者に対する外食時の食べきり・持ち帰り等に係る啓発** ・消費者に対する事業者が行う商慣習見直し等を含めた食品ロス削減に資する取組についての理解促進 ・食への感謝の気持ちを養うなど、学校の教科等を通じた食品ロス削減に関する理解と実践の促進
	②食品関連事業者等の取組に対する支援【重点取組】	**・事業者による取組の推進（手前どり、1/3ルールの緩和、外食時の食べきりや持ち帰り等）** **・事業者の取組に対する消費者理解の促進** ・アプリを活用したフードマッチングの促進 ・事業者が取り組んでいる消費者啓発活動（手前どりの促進など）、食品ロス対策の横展開の実施
食品としての有効活用	③規格外品や未利用食品を提供するための活動の支援等	**・事業者が安心して食品の提供を行える環境づくり** ・災害用備蓄食品の積極的な有効活用
食品ロス発生状況の把握	④実態調査の実施	・食品ロス発生量推計の実施 ・食品ロス削減目標の達成状況の点検・取組の評価

（５）各主体の役割

食品ロス削減対策を推進するためには、消費者、事業者、行政、関係団体等の各主体が、次の役割を果たし、連携を図りながら、取組を実践していくことが重要である。

ア　消費者の役割

・食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深める。

・自身が排出している食品ロスについて適切に理解・把握する。

・食品ロス削減のために自らができることを一人一人が考え、行動に移す。

・事業者が行う食品ロス削減の取組を理解して行動する。

イ　事業者の役割

・事業活動から排出される食品ロス削減に努める。

・消費者に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施する。

・食品ロスが発生した場合は適切に有効利用を行う。

・食品ロスの削減に十分に取り組んだ上でも生じる食品廃棄物について、再生利用（肥料化、飼料化等）を検討する。

ウ　関係団体等の役割

・各団体の関係者等を通じて、食品ロス削減に係る情報提供や啓発を行うことで、県や市町の施策へ協力する。

エ　県の役割

・県は取組方針に基づき、県民運動となるよう各主体と連携・支援し、食品ロス削減施策を推進する。

・県自らが率先して、食品ロス削減に取り組む。

オ　市町の役割

・住民に最も身近な基礎自治体として、地域における状況を踏まえた、食品ロス削減施策を推進する。

・市町自らが率先して、食品ロス削減に取り組む。

（６）推進体制

事業者、関係団体等の各主体と連携・協働して、取組方針を踏まえた食品ロス削減に係る取組を推進する。

ア　事業者、関係団体との連携

ひろしま地球環境フォーラム等を活用し、事業者や関係団体と協議する場を設定し、連携・協働して取り組む施策を検討し、取組を推進する。

イ　庁内の推進体制

庁内連絡会議を開催し、関係部局相互の連携や施策の調整を図り、施策を総合的・計画的に推進する。

ウ　市町の推進体制

広島県環境行政総合調整推進会議を開催し、情報共有や連携を図り、施策を推進する。