

Sustainable Report No.***

日本の食品メーカーができる 食品ロス削減への取組

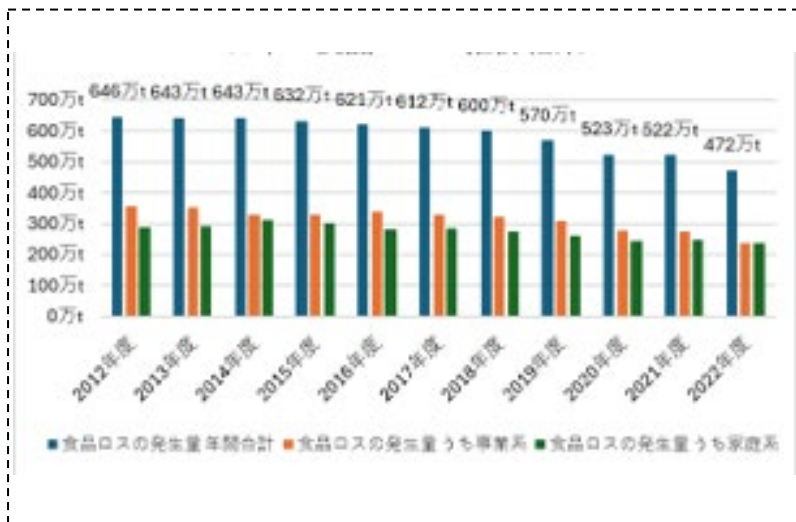


サステナブルレポートとは、サステナビリティを指標に社会課題や環境課題からテーマを選定し、それらの背景・ソリューション事例・将来への展望などを考察する独自の調査報告書です。
小川電機グループは、全従業員ひとりひとりが本レポートを作成・発信する取組みを行っています。

■ 課題の現状／経緯／影響

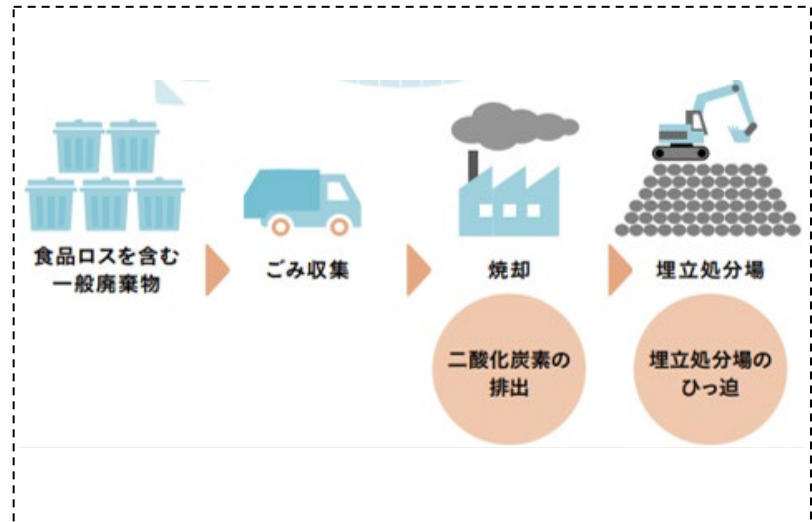
- 現在、日本の食品メーカーにおいて、製品の**過剰生産・過剰撤去**などによる大量の食品ロスが生じている。
- 食品ロスが発生する背景として、一つは製品の欠品を防ぐために多く生産されること。
もう一つは、原料端材の破棄やパッケージへの誤記載製品の破棄など、製造における**厳しい品質基準**が影響していることが挙げられる。
- これにより生産者や製造者の労力、その他のコストが無駄になっている。さらに食品廃棄の際に発生する**温室効果ガスによる環境負荷**も生じている。

■ 日本の食品ロスの推計結果



出典：環境省のデータをもとに筆者作成

■ CO2による環境負荷への影響



出典：消費者庁

▶NEXT：食品ロス削減への取組

■ 実行者／解決方法／残る課題

- 食品メーカーのキューピーは、製造工程ごとに生産重量が適正だったかを計量・確認するシステムの導入を行い、**現状把握・要因分析・対策**のサイクルで食品ロスを削減。
- さらにマヨネーズに使用した卵はすべて**有効活用**している。卵殻膜には、肌のハリの素となるⅢ型コラーゲンを増やす働きがあり、1991年から化粧品原料として活用開始。
(例：セシールの美容液化粧水、オージオのオールインワンジェルなど)
- 残る課題として、製造工程だけでなく、その先にある**流通～消費工程**においても食品ロスが生じる要因がある。

■ サプライチェーンにおける食品ロス



出典：キューピー株式会社

■ 卵の100%有効活用



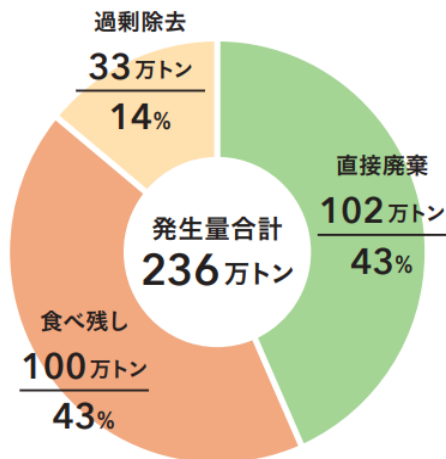
出典：キューピー株式会社

▶NEXT：流通～消費工程において製造者ができる取組

■ 弊害の原因／理想／企業施策

- ・ 流通工程では、過剰仕入と3分の1ルールによる食品廃棄が発生している。
- ・ 一方、消費工程では、作りすぎによる「食べ残し」や期限切れ等の「直接廃棄」、野菜の皮など食べられる部分まで厚くむき捨てる「過剰除去」などの食料廃棄が問題となっている。
- ・ これらの課題に対し、消費者は購入した食料を**上手に消費する意識**を持つことが求められる。
- ・ また、企業は、製法や容器包装の改良による賞味期間延長と賞味期限の「年月表示」への切替などの**商慣習見直し活動**に取り組む必要がある。食料を無駄なく活用するための**メニュー提案**も有効な方策となるだろう。

■ 家庭から排出される食品ロスのデータ（2022）



出典：消費者庁

■ プラスエコロゴ



出典：キューピー株式会社

本レポートをご覧いただき、ありがとうございました

■ Glicoのふぞろい販売商品

【Glico】

出荷良品基準を満たさなかった部分を飼料や堆肥にリサイクルをしたり、溶かして製品原料として再利用している。また、風味などの基本的な品質は満たしているが形状に問題があるものは「ふぞろい品」としてアウトレット販売。



出典：江崎グリコ株式会社

■ 明治ザ・ステナイファクトリーロゴ

【明治】

食品ロス削減を目指した直営店「明治ザ・ステナイファクトリー」をオープン。賞味期限は残っているものの出荷期限が切れてしまった商品を無駄にしないため、2024/12/7～2025/4月末の期間限定で開店。



出典：株式会社明治

■ 参照・引用資料

- ・ 環境省「我が国の食品ロスの発生量の推計値（令和4年度）の公表について」,2024年6月21日 https://www.env.go.jp/press/press_03332.html
- ・ 消費者庁「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」,2025年3月25日
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf
- ・ 消費者庁「食品ロス削減ガイドブック(令和6年度版)」,2025年4月28日参照
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/assets/consumer_education_cms201_202400826_0001.pdf
- ・ キューピー株式会社「食品ロスの削減・有効活用」,2025年4月28日参照 <https://www.kewpie.com/sustainability/eco/resources/>
- ・ 株式会社オージオ「ビューティーオープンナーシリーズ」,2025年4月28日参照 <https://ozio.jp/item/bo-series/index.html>
- ・ 江崎グリコ株式会社「4. 食品廃棄物の削減」,2025年4月28日参照 <https://www.glico.com/jp/csr/about/environment/foodloss/>
- ・ 株式会社明治「当社初！食品ロス削減を目指した直営店 賞味期限が近いものを無駄なくおいしくお得に販売 「明治ザ・ステナイファクトリー」 2024年12月7日開店／期間限定」,2024年12月9日 https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2024/1209_01/index.html

■ サステナブルレポートに関するお問い合わせ先



小川電機株式会社

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町2丁目2番4号

tel:06-6621-0031(代)

- ・ 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- ・ 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- ・ 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- ・ 本レポートに関する知的所有権は小川電機株式会社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。