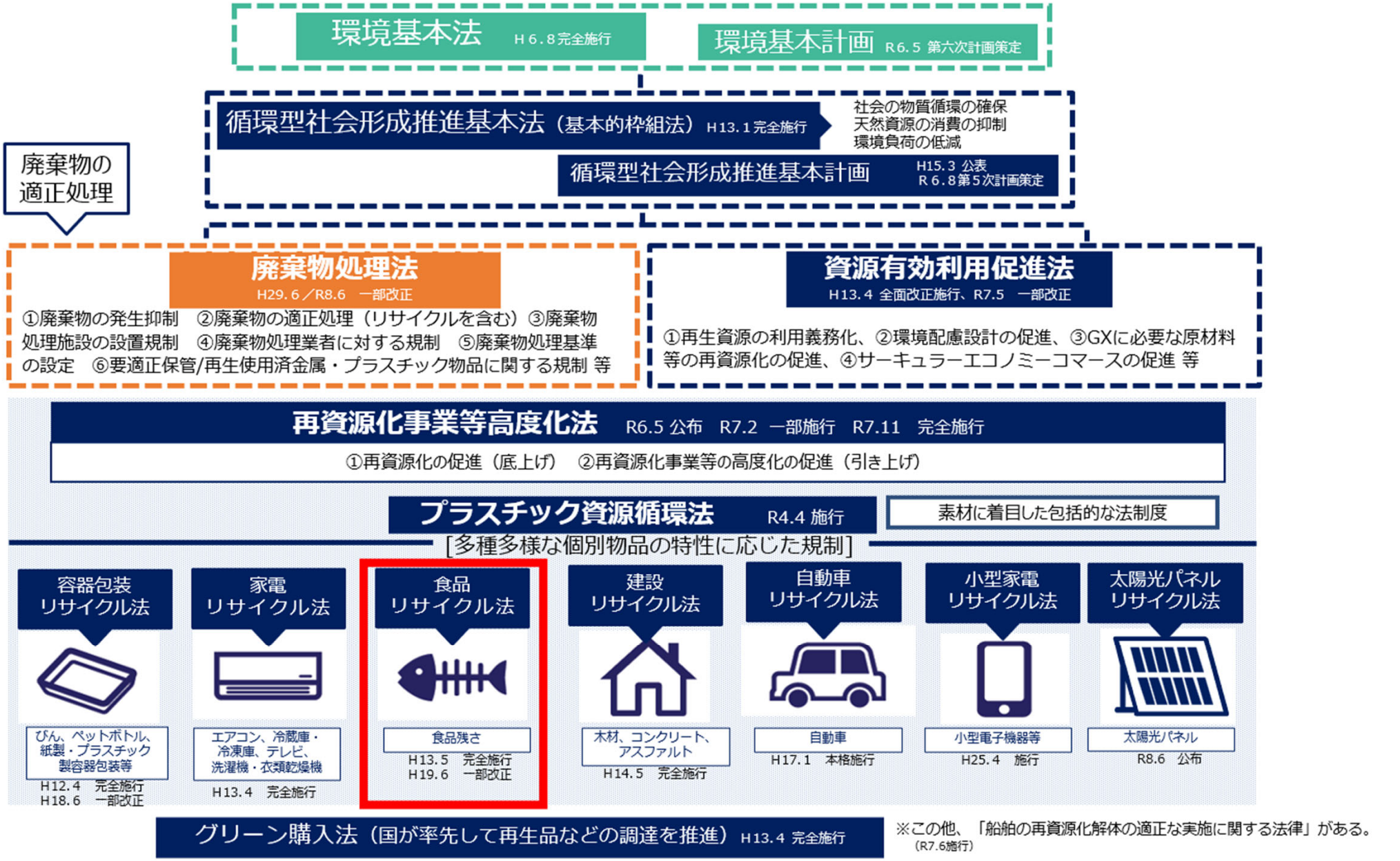
食品リサイクルに関する制度（食品リサイクルループ等）及び最新の動向について

令和８年１１月１８日

農林水産省

食品リサイクル法について

循環型社会を形成するための法体系



食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）

○主務大臣による基本方針の改定（令和７年３月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 再生利用の手法の優先順位
  ①飼料化
  ②肥料化（メタン化の際の発酵廃液を肥料利用する場合を含む。）
  ③きのこ菌床　④その他（メタン化等）
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標　等

○再生利用等の促進①

- 主務大臣による食品関連事業者の判断基準の提示（省令）
  - 再生利用等を行うに当たっての基準
  - 個々の事業者毎の取組目標の設定
  - 発生抑制の目標設定　等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずるべき措置
- 食品の製造・加工過程･･･原材料の使用の合理化
- 食品の流通過程･･･食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- 食品の販売過程･･･売れ残りを減少させる工夫
- 食品の調理・食事の提供過程･･･調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫　等

○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務
  （食品関連事業者であって発生量が年間100トン以上の者）
- 食品循環資源の再生利用等の円滑化
  - 「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
  - 「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクルループ）の形成

○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言

・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

食品関連事業者：
・食品の製造、加工、卸売又は小売を業として行う者
・飲食店業その他食事の提供を伴う事業として政令で定めるものを行う者（沿海旅客海運業、内陸水運業 、結婚式場業、旅館業）

食品リサイクル法における優先順位

再生利用等

食品リサイクル法では、①**発生抑制する** ②**再生利用する** ③**熱回収する** ④**減量する** が再生利用等に取り組むときの優先順位となります。

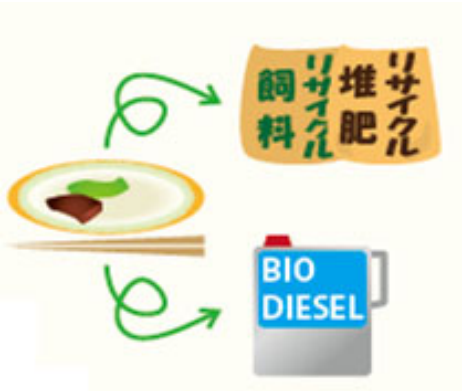


優先順位

1 発生抑制する

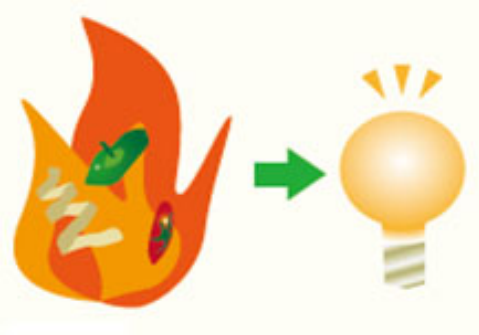
生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、まずは発生抑制に取り組む。

食品ロスの削減



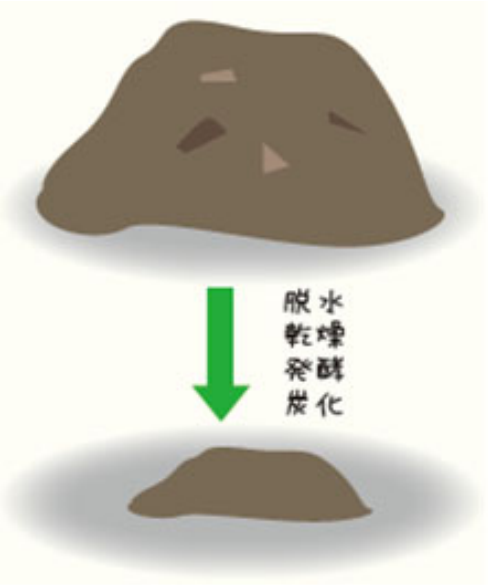
2 再生利用する

飼料、肥料、きのこ菌床、炭化製品(燃料又は還元剤としての利用)、油脂・油脂製品、エタノール・メタンの原材料として再生利用する。



3 熱回収する

焼却して熱回収をする。ただし、条件は①再生利用施設が離れていること、②メタンやバイオディーゼルと同等以上のエネルギーを回収できること。



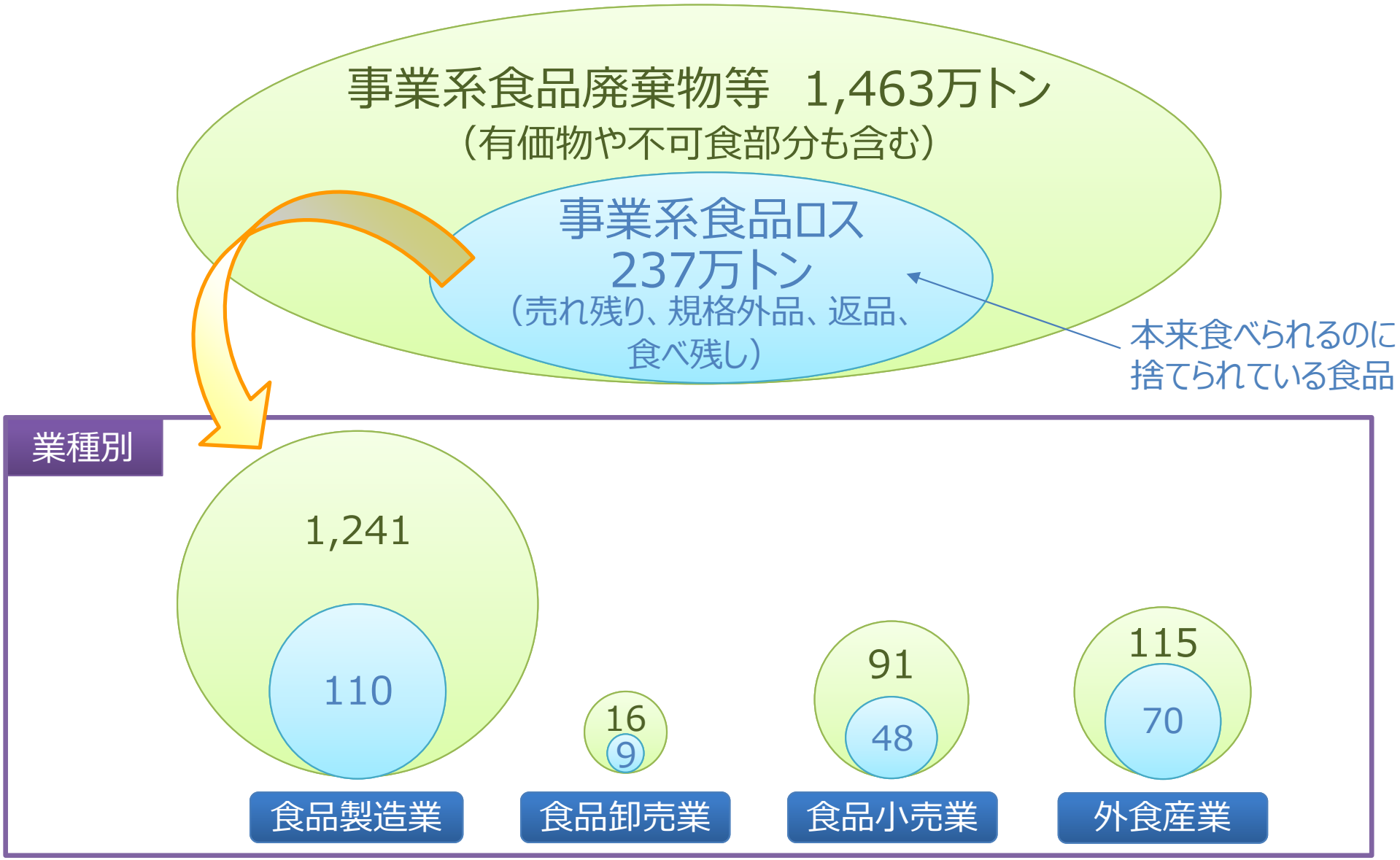
4 減量する

脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄物処分を容易にする。

事業系食品ロス量の現状について

事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（2024（令和６）年度推計）

【食品ロス】
国民に供給された食料のうち本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品



※食品廃棄物等、食品ロスの中には、飼料、肥料等に再生利用されているものを含む。

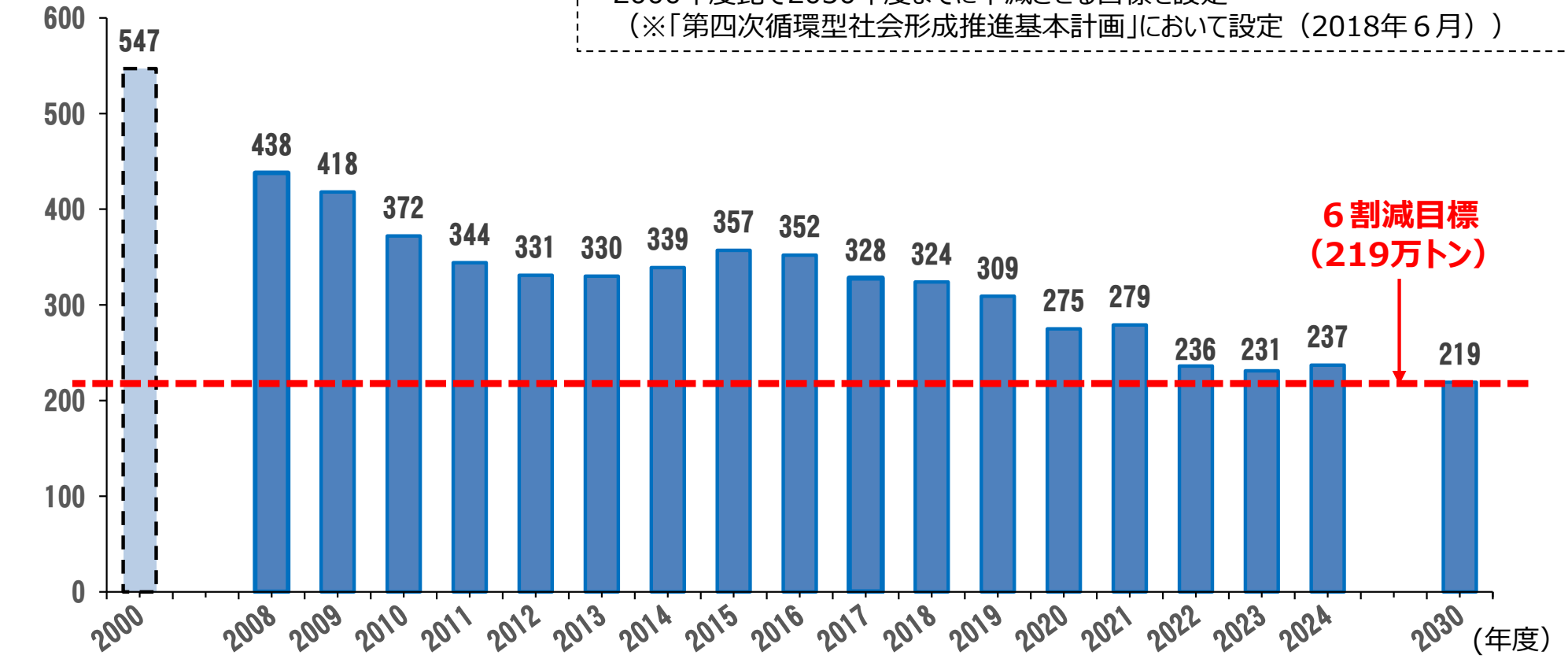
事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】2000年度比（547万トン）で、2030年度までに６割減（219万トン）

※食品リサイクル法の基本方針(2025年３月)において設定。

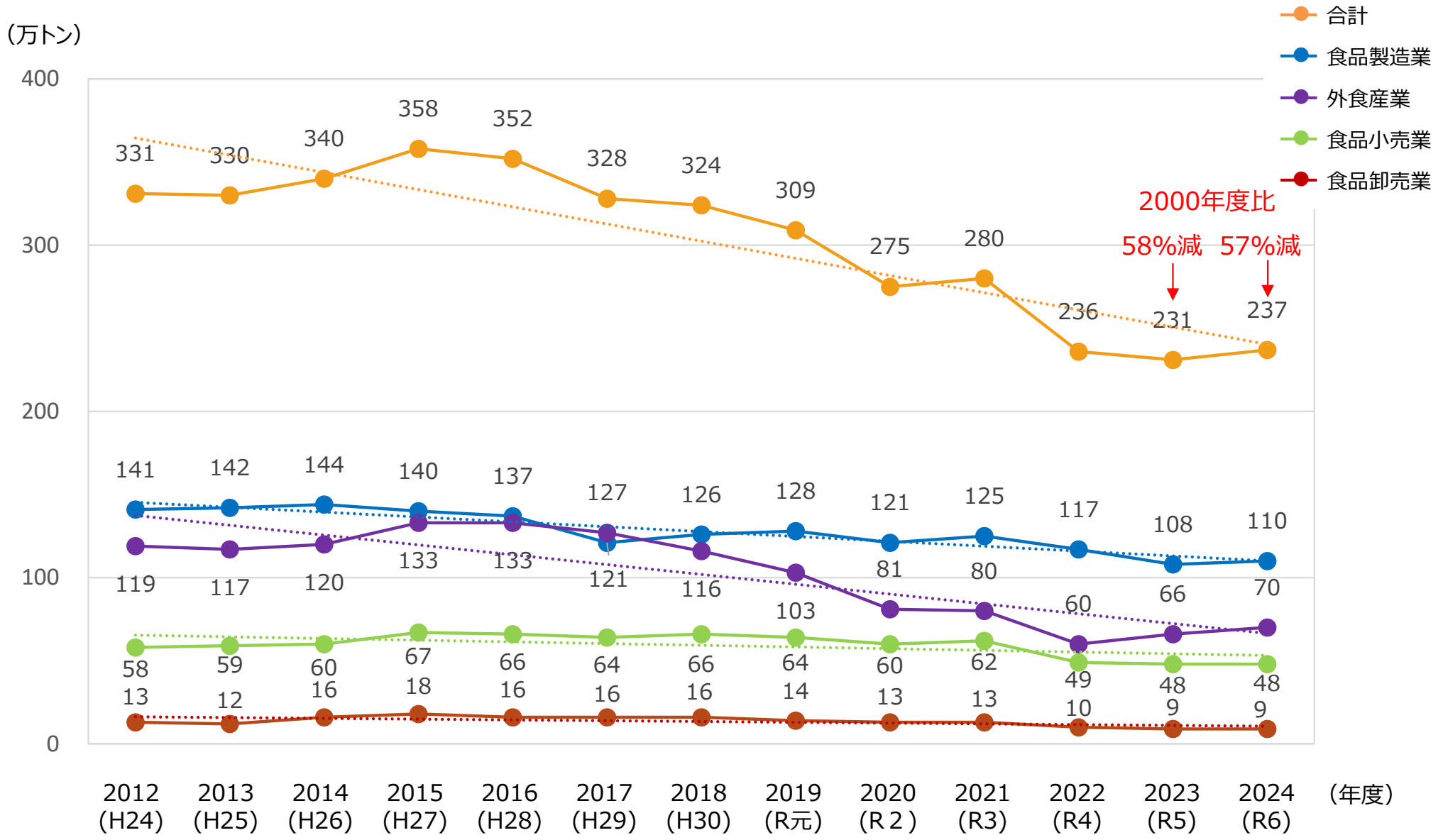
※食品リサイクル法の基本方針（2019年７月）において、2000年度比で2030年度までに半減とする目標を設定していたが、2022年度に**前倒しで目標を達成**。食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会の「食品リサイクル小委員会」等での議論の結果、上記目標に見直し。

（参考）家庭系食品ロス
2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定
（※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定（2018年６月））



事業系食品ロス量の推移（2012（平成24）年度～2024（令和６）年度）

2024（令和６）年度の事業系食品ロス量は237万トン。
食品製造業及び外食産業は増加、食品小売業及び食品卸売業は横ばいで推移。



新たな目標に向けての効果的な取組

新たな目標達成に向けた取組イメージ

- ✓ 食品事業者が取組を進めるにあたって、**消費者**の食品ロス削減への**理解や取組**も重要。
- ✓ 食品の製造から小売・外食までの業種別に、**食品ロスの発生量が多い工程**等において、**効果的な取組**を**強化**することにより、新たな目標（６割減）を実践。

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業	
食品ロス発生量が多い工程	製造工程における原材料端材	返品、不良品 納品期限の切れた商品	販売期限切れの商品	売れ残り商品 作り置き品・誤発注で廃棄されたもの	食べ残し
効果的な取組	新たな活用方法の開拓、技術革新	商慣習見直し 未利用食品寄附促進 AIによる需要予測推進	「てまえどり」推進		食べきりの推進 食べ残し持ち帰りの推進

食品関連事業者だけでなく、消費者の理解や取組が鍵

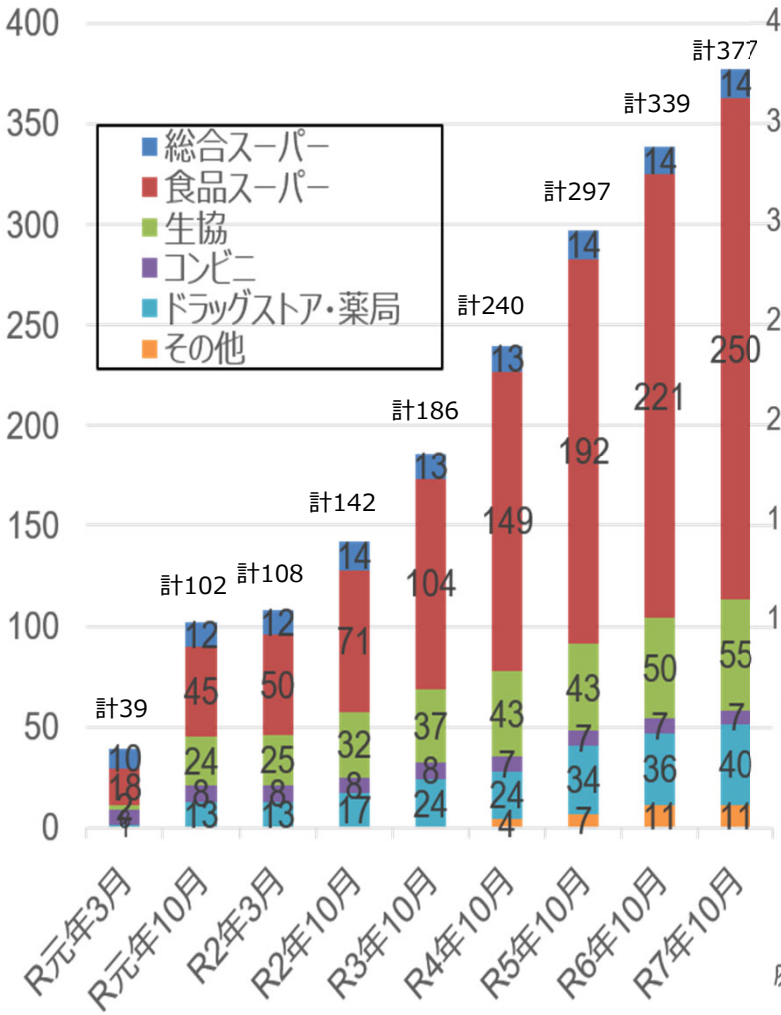
（2024年度）　（目標）
57%減　→　60%減
237万トン　→　219万トン
▲18万トン

注：取組を講じても各工程の食品ロスがゼロにできるわけではない点に留意。

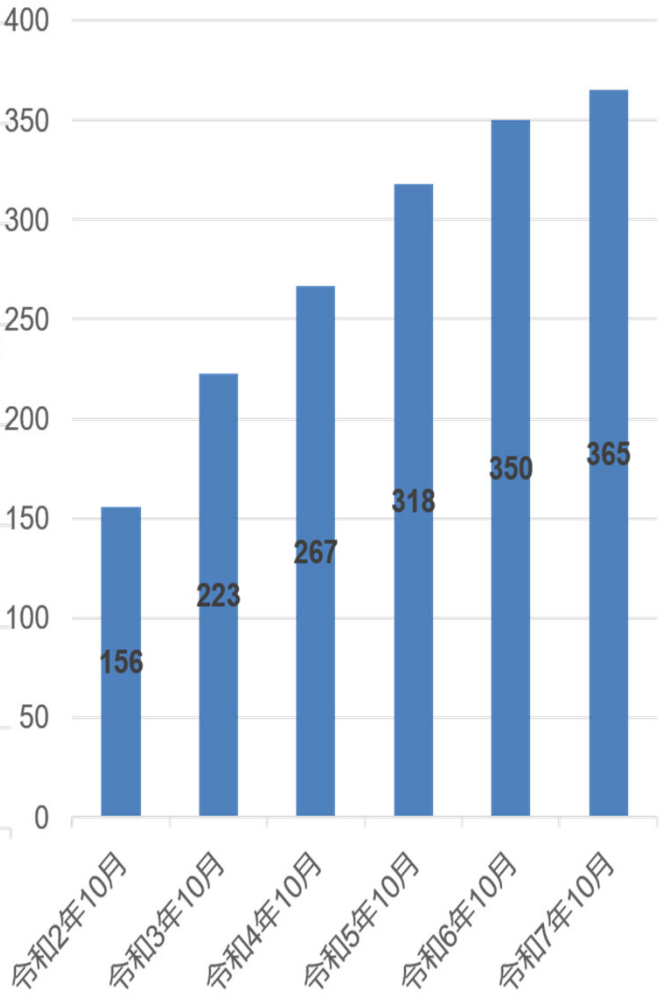
食品ロスの削減（商慣習の見直しの取組状況）

○ **納品期限の緩和**に取り組む事業者は、当初は**大手の総合スーパー・コンビニエンスストアが中心**だったものの、**食品スーパーを中心に取組が拡大**し、**年々増加**。
○ 賞味期限表示の大括り化や賞味期限延長に取り組む事業者は、年々増加。

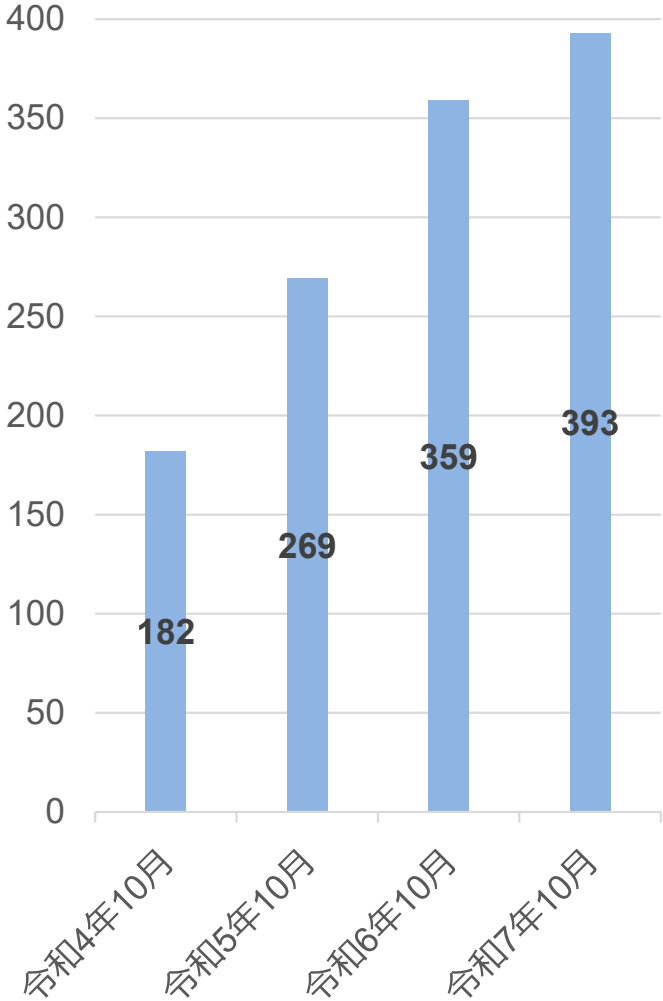
納品期限緩和に取り組む事業者



賞味期限表示大括り化に取り組む事業者



賞味期限延長に取り組む事業者



食品ロスの削減（消費者への普及啓発）

○　すぐ食べる場合に商品棚の手前にある商品を選ぶ**「てまえどり」**は、食品ロス削減の効果が期待
○　**小売事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組**を後押しするため、食品小売事業者に対して、店舗にて、**食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ**

【ポスター・POP例】

〈小売店舗向け〉





New!! 親子向け





〈外食店舗向け〉







【活用例】



〈小売店舗向け〉

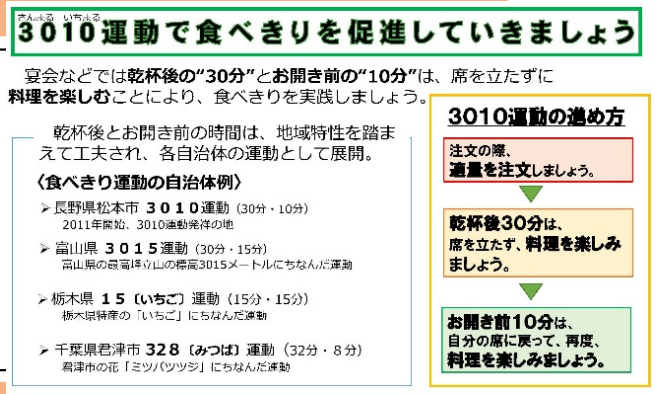
〈外食店舗向け〉

（どなたでもダウンロード可能です）

飲食店等での「食べきり」「持ち帰り」の促進

外食時のおいしく「食べきり」ガイド（令和元年５月 消費者庁・農林水産省・環境省）

外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるために、**消費者、飲食店それぞれの留意事項**を整理し、普及啓発。



食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～
(令和6年12月　消費者庁・厚生労働省)

事業者・消費者双方の持ち帰りに対する意識や行動変容を促進するために、**衛生面に関する一定の注意事項の説明**等の下、**消費者の自己責任で持ち帰りを行う**ことを定めたガイドラインを策定。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_02.pdf

参考チラシ→



ドギーバッグアイデアコンテスト
（令和2年10月 環境省・農林水産省・消費者庁・ドギーバッグ普及委員会）

食べ残しを持ち帰る行為のネーミングとして、**mottECO（モッテコ）**を選定

mottECO

「もっとエコ」
「持って帰ろう」
の意味が込められています

食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会（趣旨・目的）

✓　納品期限（３分の１ルール）等の商慣習の見直しに向けて、2023年10月に情報連絡会を設置。
✓　食品業界・消費者・行政で協調して食品ロス削減の取組をさらに推進。
○　食品廃棄物等の発生抑制、食品ロス削減を効果的に進めるためには、**食品業界・消費者・行政で協調し、**取り組むことが必須。取組を進める上での**課題やその解決策等を相互に共有・発信する場を創出**し、**国民運動として食品ロス削減の更なる推進**を図る。

直近２年の開催状況

	開催日	内容
第５回	2025年5月29日	• フードサプライチェーンにおける商慣行に関する実態調査の結果について • 商慣習見直しの取組状況に関する調査結果について • 取組報告　等
第６回	2025年9月11日	• 取組報告 • フードバンク認証と実証について • フードバンクへの食品提供に係る税制（損金算入等）について　等
第７回	2026年3月5日	• 商慣習の見直し等に関する調査結果報告 • 事例報告　等
第８回	2026年5月28日	• 食べ残し持ち帰り促進に関する行政情報の提供 • 取組紹介 • パネルディスカッション　等
第９回	2026年8月6日 （環境省主催の「第2回資源循環自治体フォーラム」の中で開催）	• フードバンク認証制度に関する行政情報の提供 • 取組紹介 • 参加者を交えた意見交換

情報連絡会の配布資料及び議事要旨は以下のリンクからご覧ください。
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/joho_renrakukai.html

食品循環資源のリサイクル促進について

食品廃棄物の種類と再生利用の手法

○食品製造業から排出される廃棄物は、均質で量が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料へのリサイクルが適している。
○外食産業から排出される廃棄物のうち、食べ残し等は家畜に対して有害なものが混入する可能性があるため、飼料へのリサイクルに不向きなものが多く、比較的分別が粗くても対応可能なメタン化が有効。

業種	食品廃棄物の種類	分別のレベル	リサイクル手法
食品製造	●大豆粕・米ぬか	容易 ↓ 困難	飼料化
	●パン・菓子屑		肥料化（堆肥化）
	●おから等		メタン化
	●製造残さ（工場）		
	●返品・過剰生産分		
食品卸・小売	●調理残さ（店舗）		
	●売れ残り（加工食品）		
	●　〃　（弁当等）		
外食	●調理屑（店舗）		
	●食べ残し（店舗）		
家庭	●調理屑		
	●食べ残し		

※　食品廃棄物の種類によっては、リサイクルに不向きなものもある

	メリット	デメリット
飼料化	・畜産農家におけるエコフィードの利用拡大により、需要は堅調	・異物除去や食品残さの品質管理・成分分析等が必要
肥料化	・初期投資が少なく技術的なハードルが低いことから新規参入が容易	・最終製品価格が安く、需要も必ずしも多くないため利益を上げにくい
メタン化	・他のリサイクル手法に比べて、比較的分別が粗くても対応が可能	・設備導入が高コスト ・副産物利用の方法に検討が必要で、処理する場合にはコストが必要

※エコフィードとは、食品廃棄物等及び農場残さを利用して製造された家畜用飼料の総称

「食料・農業・農村基本計画」における飼料・肥料関係記述

○ 従来の基本法に基づく政策全般にわたる検証及び評価並びに今後20年程度を見据えた課題の整理を行い、食料・農業・農村基本法を改正（令和６年６月５日施行）。

○ 改正基本法の基本理念に基づき、施策の方向性を具体化し、平時からの食料安全保障を実現する観点から、新たな**食料・農業・農村基本計画**（令和７年４月11日閣議決定）を策定。

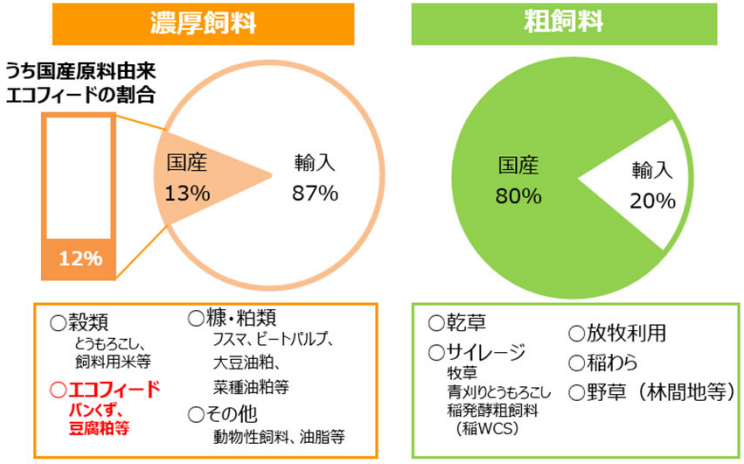
飼料

青刈りとうもろこし、牧草、ソルゴー等の飼料作物について、作付けを拡大するとともに、耕畜連携や畜産物の付加価値の向上等にも資する飼料用穀物や**食品製造副産物**などの地域の飼料資源等の活用、草地の整備・改良、放牧、スマート農業技術や新品種の開発・普及等を推進する

■飼料自給率の現状（令和5年度概算）と目標

［令和５年度概算］ ［令和12年度目標］

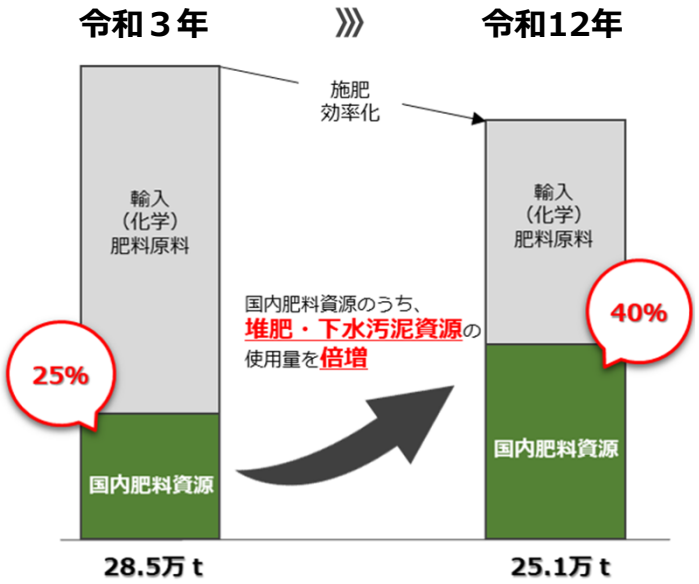
27% ⇒ 28%



※出典：農林水産省「エコフィードをめぐる情勢」
https://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/lin/l_siryo/attach/pdf/ecofeed-189.pdf

肥料

原料供給者、肥料製造事業者、農業者等の利用者（以下「肥料関係者」という。）の連携を更に進めることが重要となる。（中略）引き続き、肥料関係者間のマッチング機会の創出を図るとともに、新たな規格なども活用して品質や安全性を確保しつつ、生産現場で使いやすく効率的な散布が可能なペレットや複合肥料等に加工するために必要な機械・施設の整備等に必要な支援を行うものとする。



バイオマスの活用をめぐる状況（肥料）

Ⅱ－１２．下水汚泥資源の肥料利用の拡大に向けた関係者の役割と取組の方向性

取組の方向性	肥料の国産化と安定的な供給、資源循環型社会の構築を目指し、**農林水産省、国土交通省、農業分野、下水道分野が連携**し、**安全性・品質を確保**しつつ、**消費者も含めた理解促進**を図りながら、**各関係者が主体的に、下水汚泥資源の肥料利用の大幅な拡大に向けて総力をあげて取り組む**。
目標	**2030年までに堆肥・下水汚泥資源の使用量を倍増し、肥料の使用量（リンベース）に占める国内資源の利用割合を40%へ**（令和4年12月27日　食料安全保障強化政策大綱決定）

消費者の理解促進

自治体（下水道事業者（下水道部局））

○安全安心かつ肥料製造業者や農業者のニーズに応じた品質の肥料原料の供給に取り組む。

- ◆ 下水汚泥資源を活用した肥料利用の検討・生産体制の確保
- ◆ 適切な重金属モニタリング、成分分析による安全・安心な汚泥資源の供給
- ◆ 定期的な検査状況等の情報公開など下水汚泥資源の透明性の向上
- ◆ 自治体の農政部局との連携

自治体（農政部局）

○地域特性に応じて、下水汚泥資源の肥料利用の拡大に取り組む。

- ◆ 農業者・JA等との連携による、地域や下水道の特性、肥料需要に応じた取組の推進
- ◆ 自治体の下水道部局との連携

国

○関係者の取組支援、ネットワーク化等により下水汚泥資源を活用した肥料の需要・供給拡大に取り組む。

- ◆ 農業者や肥料製造業者が安心して活用できる下水汚泥資源の供給の促進
- ◆ 下水汚泥資源を活用した肥料に対する農業者・消費者への理解促進・PR手法の工夫
- ◆ 下水道事業者、肥料製造業者、農業者のマッチングによる流通経路の確保
- ◆ 試験栽培、栽培指導等による営農技術の確立と普及促進
- ◆ 肥料成分を保証可能な新たな公定規格の設定
- ◆ リン回収の採算性向上や生産量の確保に向けた技術開発

農業者・JA等

○地域特性に応じて、下水汚泥資源の肥料利用の拡大に取り組む。

- ◆ 自治体等との連携による、地域や下水道の特性、肥料需要に応じた取組の推進

肥料製造業者（メーカー）

○安全性・品質が確保された下水汚泥資源を原料として、農業者のニーズに応じた肥料の製造に取り組む。

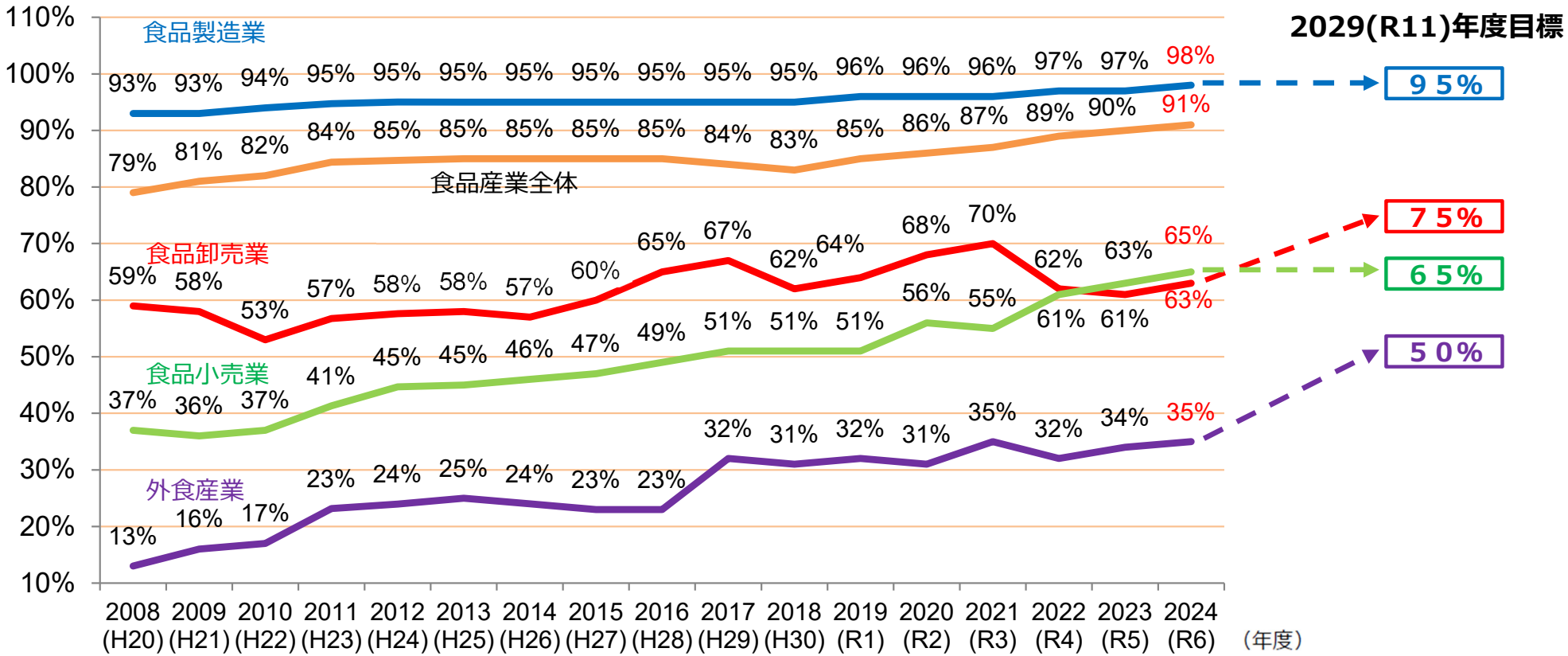
- ◆ 農業者が使いやすい肥料の実用化
- ◆ 肥料製造設備の整備

農林水産省 大臣官房／Minister's Secretariat.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

出典：バイオマスの活用をめぐる状況（令和８年10月版）（農林水産省）
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/biomass/attach/pdf/index-222.pdf>

再生利用等実施率に関する目標

- ✓ 食品製造業：目標を据え置いた上で、事業者においては引き続き取組を推進していくことが重要。
- ✓ 食品小売業：向上傾向にあり、基準実施率の考え方を適用して目標を引き上げ。
- ✓ 食品卸売業、外食産業：目標と乖離している状況にあり、機械的に目標を引き上げるのではなく、再生利用等の促進のために取組を一層推進することとする。



再生利用等実施率 ＝（発生抑制量＋再生利用量＋熱回収量×0.95(※)＋減量量）÷（発生抑制量＋発生量）

（※）食品廃棄物残さ（灰分）を除いたものに相当する率

基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率＝前年度の基準実施率＋前年度基準実施率に応じた増加ポイント

（注）20%未満は20%として基準実施率を計算

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2％
50%以上80%未満	1％
80%以上	維持向上

食品産業における食品リサイクルの現状

- ✓ 食品製造業から排出される廃棄物等は、量や性質が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料への再生利用が多い。
- ✓ 食品小売業や外食産業から排出される廃棄物は、衛生上飼料や肥料に不向きなものも多く、焼却・埋立等により処分される量が多い。

■ 2024（令和６）年度

(単位：万トン)

業　種	食品廃棄物等の年間発生量													発生抑制の実施量
	計	再生利用	（用途別仕向先）							熱回収	減量	再生利用以外	焼却・埋立等	
			飼料	肥料	メタン	油脂及び油脂製品	炭化して製造される燃料及び還元剤	きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地	エタノール					
食品製造業	1,241	993	780	134	46	26	3	4	0	46	159	17	25	636
食品卸売業	16	8	3	2	2	1	0	0	0	0	0	1	7	5
食品小売業	91	37	13	11	5	8	1	0	0	0	1	2	52	59
外食産業	115	18	6	4	1	6	0	0	1	0	1	1	96	34
食品産業計	1,463	1,056	802	152	53	40	4	4	1	47	161	20	180	734

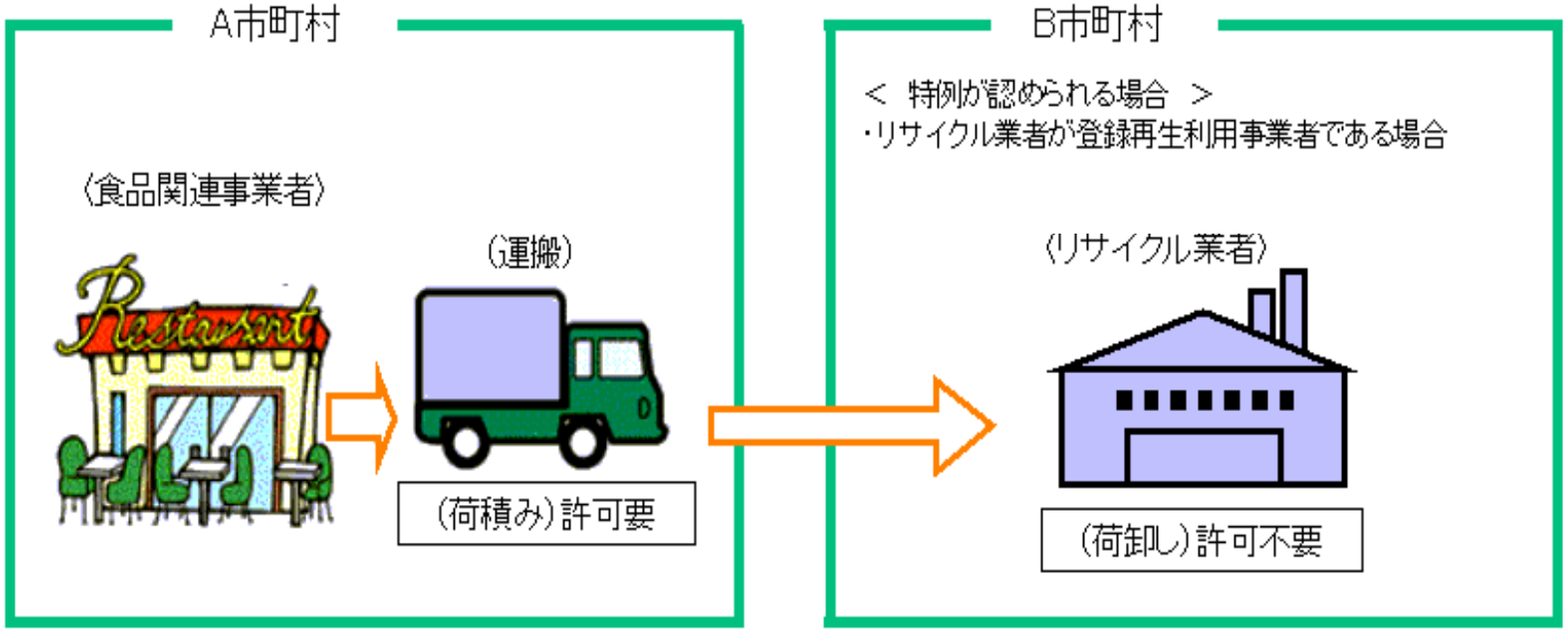
※四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

登録再生利用事業者制度

✓ 食品廃棄物等の再生利用を行うリサイクル業者の育成を図るため、申請に基づき主務大臣がリサイクル業者を登録。（食品リサイクル法第11条）

1　制度の特例

- **廃棄物処理法の特例**
  - ①　荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
  - ②　一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃
- **肥料法・飼料安全法の特例**
  - ・都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要

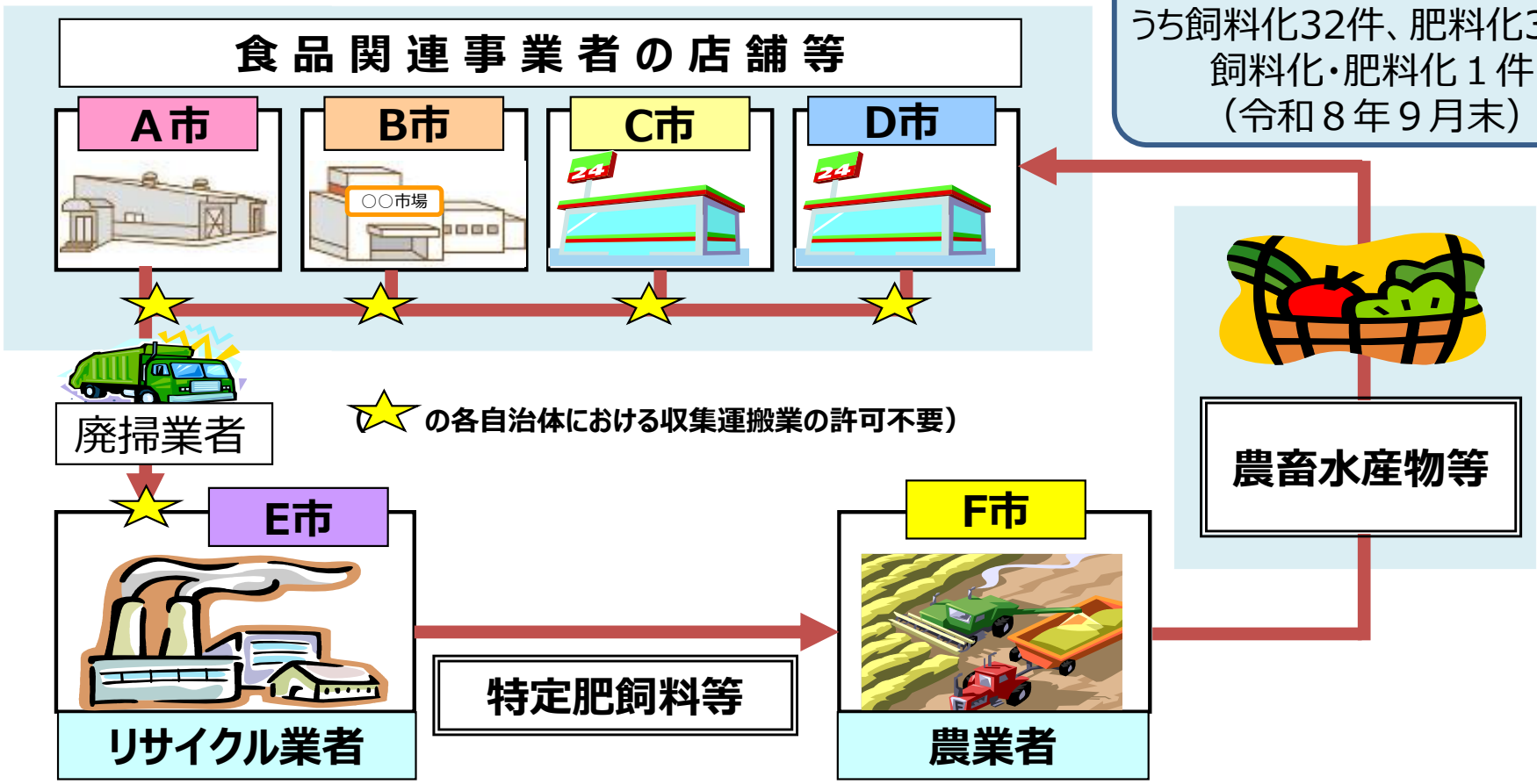


2　登録事業場数：142事業場（令和８年９月末現在）

食品リサイクルループ（再生利用事業計画認定制度）

- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を食品関連事業者が取り扱う、食品リサイクルループの形成を推進。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の３者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。

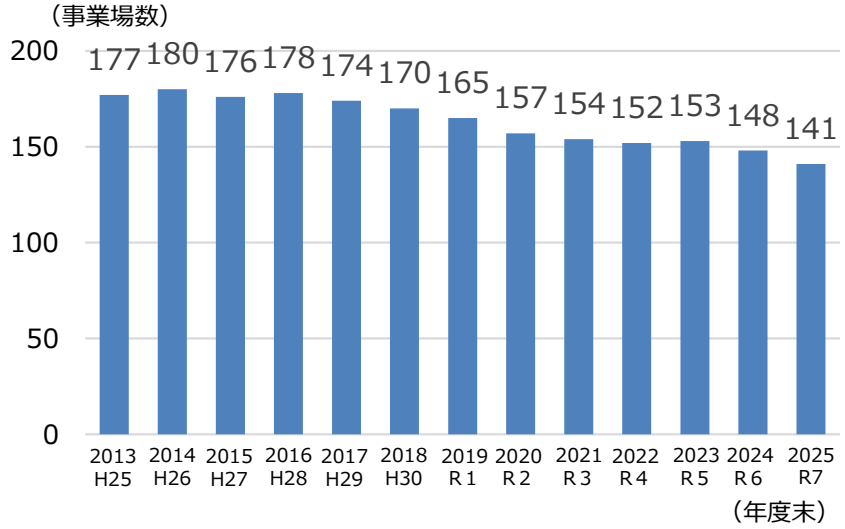
認定件数：66件
うち飼料化32件、肥料化33件、
飼料化・肥料化１件
（令和８年９月末）



登録再生利用事業者・再生利用事業計画（食品リサイクルループ）認定の現状

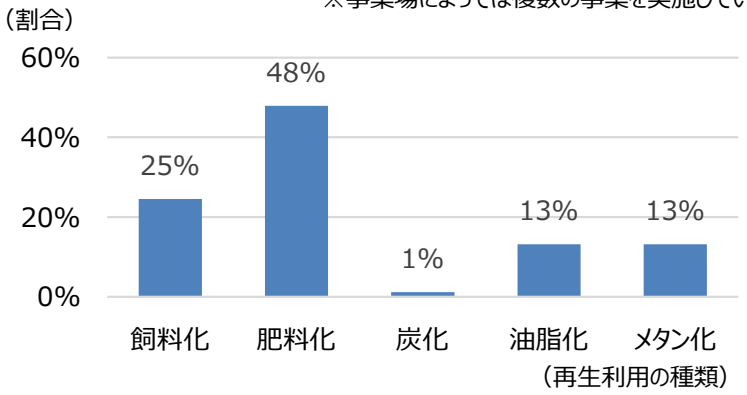
○ 登録再生利用事業者の**登録件数は減少傾向**で推移。再生利用のうち優先順位が高い**飼料化・肥料化が約７割**を占める。
○ 再生利用事業計画（食品リサイクルループ）の認定数は、2021年度以降増加傾向で推移。

■ 登録再生利用事業者の事業場数

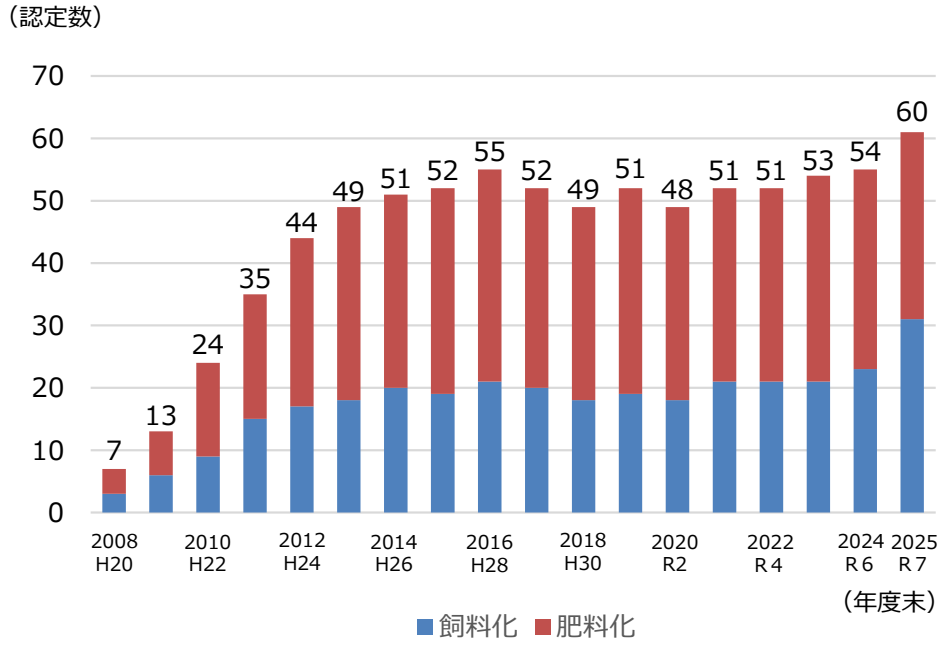


■ 再生利用事業の種類の割合（2026年３月末現在）

※事業場によっては複数の事業を実施している。



■ 再生利用事業計画の認定数



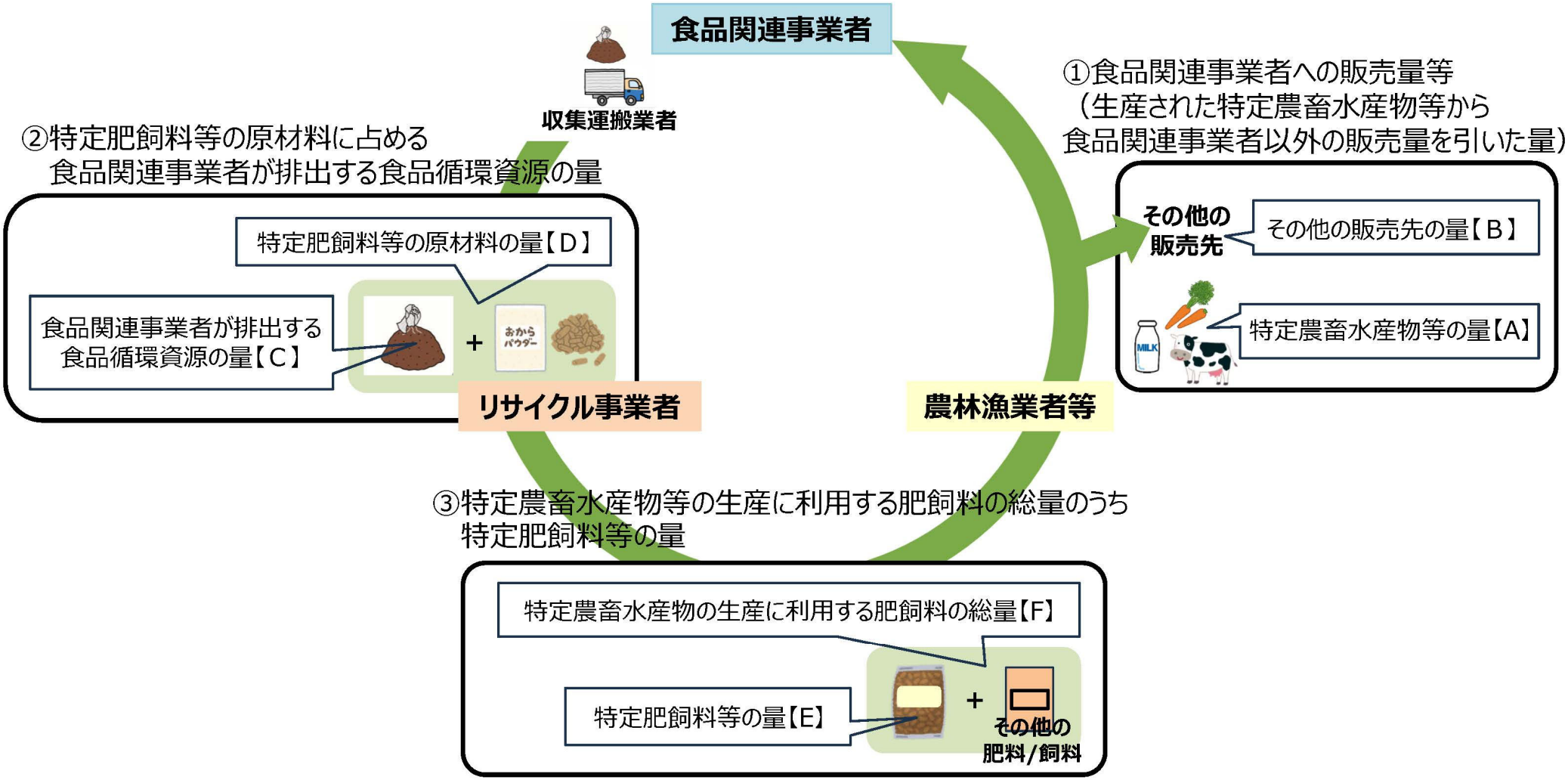
※2026年３月末の認定件数60件のうち、
飼料化30件、肥料化29件、飼料化・肥料化１件

食品関連事業者が利用すべき特定農畜水産物等の利用量

○　食品関連事業者が次の計算式を満たす量の特定農畜水産物等を利用する場合、食品リサイクルループを認定

（A-B）×｛（C÷D）×（E÷F）｝×0.5

①　②　③



☆リサイクルループの事例～肥料化の取組

本再生利用事業計画では、産業廃棄物収集運搬許可事業者が廃棄物処理法の特例を利用し一般廃棄物の収集運搬を行っています。また、食品循環資源を収集運搬する際には、衛生面に配慮して６層に梱包し運んでいます。これらの食品循環資源によって肥料が製造され、その肥料を利用して生産されたたまねぎを加工し、店舗で使用しています。

衛生面に配慮した６層梱包



収集運搬業者
(株)トワード　産
廃棄物処理法特例を利用

一般廃棄物の収集運搬に特例を利用

食品関連事業者







ロイヤルホスト㈱、ロイヤル㈱、
ロイヤル空港高速フードサービス㈱、
ロイヤルインフライトケイタリング㈱

一般廃棄物
産業廃棄物

福岡県、佐賀県、熊本県内の
ロイヤルホスト(株)他が排出
した食品循環資源

再生利用事業者





(有)鳥栖環境開発綜合センター

肥料

(有)鳥栖環境開発綜合センターが
肥料を製造し、(株)トワードが利用

農林漁業者等



(株)トワード

農産物

ロイヤル(株)は、生産したたまねぎをセントラルキッチンで加工し、店舗に供給

☆リサイクルループの事例～飼料化の取組

本再生利用事業計画では、廃棄物処理法の特例を活用し、チルド商品の納品の戻り便（一般の配送業者）を活用して各店舗から排出されるコーヒー豆粕を収集運搬しています。これらのコーヒー豆粕で飼料を製造し、乳牛に給餌することで生産した牛乳を飲料商品の原材料として利用しています。

食品関連事業者



スターバックスコーヒージャパン(株)

スターバックスコーヒージャパン(株)は牛乳を購入し、飲料商品の原材料として利用

牛乳

一般廃棄物

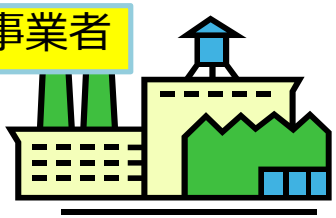
収集運搬業者
(株)日立物流首都圏、
(株)タイセイ・エフ・ティー、
東都配送(株)、
(株)ネオ、(株)アイ・エス・ロジスティック、
(株)スワロー輸送、永山運送(株)、
千葉スワロートラック(株) 、
増田運輸(株)、早来工営(株)、
菊丸商事運輸倉庫 （株）

廃棄物処理法特例を利用

一般廃棄物の収集運搬に特例を利用

東京都・神奈川県・千葉県内のスターバックスコーヒージャパン(株)の店舗が排出した食品循環資源(コーヒー豆粕)

再生利用事業者



三友プラントサービス(株)

三友プラントサービス(株)が豆粕飼料を製造し、(株)サンハイファーム他の農家が乳牛に給餌

飼料

農林漁業者等



(有)サンハイファーム、(有)ドリームヒル、(株)大野ファーム、
(株)新明牧場、JA浜中町農業協同組合、
熊本県酪農業協同組合連合会　他５農業者

☆消化液を利用したリサイクルループの取組（新潟県村上市）

食品関連事業者
（瀬波温泉旅館協同組合等）



農産物を購入し、調理・加工して提供

食品残さ（食べ残しや調理残さ）

㈱開成による収集・運搬



再生利用事業者
㈱開成



メタン発酵による液肥を製造









農林漁業者等
カイセイ農研㈱

液肥を使用し、米、パッションフルーツ、野菜を生産

☆リサイクルループの事例～外食事業者の取組～

本再生利用事業計画では、外食事業者における調理くず等をドライエコフィードに加工して、採卵鶏の給餌に活用しています。なお、点在する店舗からの食品残さの回収にあたっては、公益財団法人Save Earth Foundationが事務局になることで、効率的な回収を実現しました。

食品関連事業者

名古屋市内の飲食５社

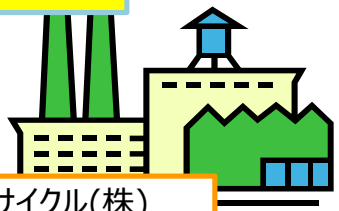
Denny's レストラン / ここのうどんは、生きている。丸亀製麺 / watami / Ringer Hut / 松屋

一般廃棄物

収集運搬業者
三和清掃（株）（株）岩田清掃

名古屋市内の飲食５社が
排出した食品循環資源(調理くず等)

再生利用事業者

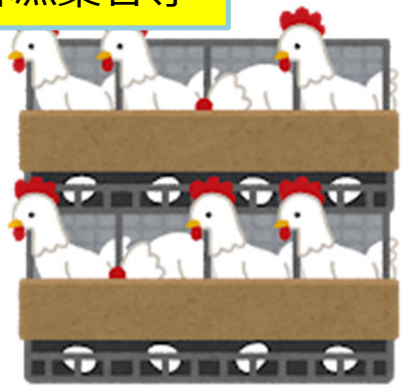


中部有機リサイクル(株)
名古屋エコフィードセンター

中部有機リサイクル(株)がドライエコフィードを製造し、サンエッグファーム（株）が採卵鶏に給餌

飼料

農林漁業者等



卵

鶏卵を食品関連事業者が
飲食店等で使用

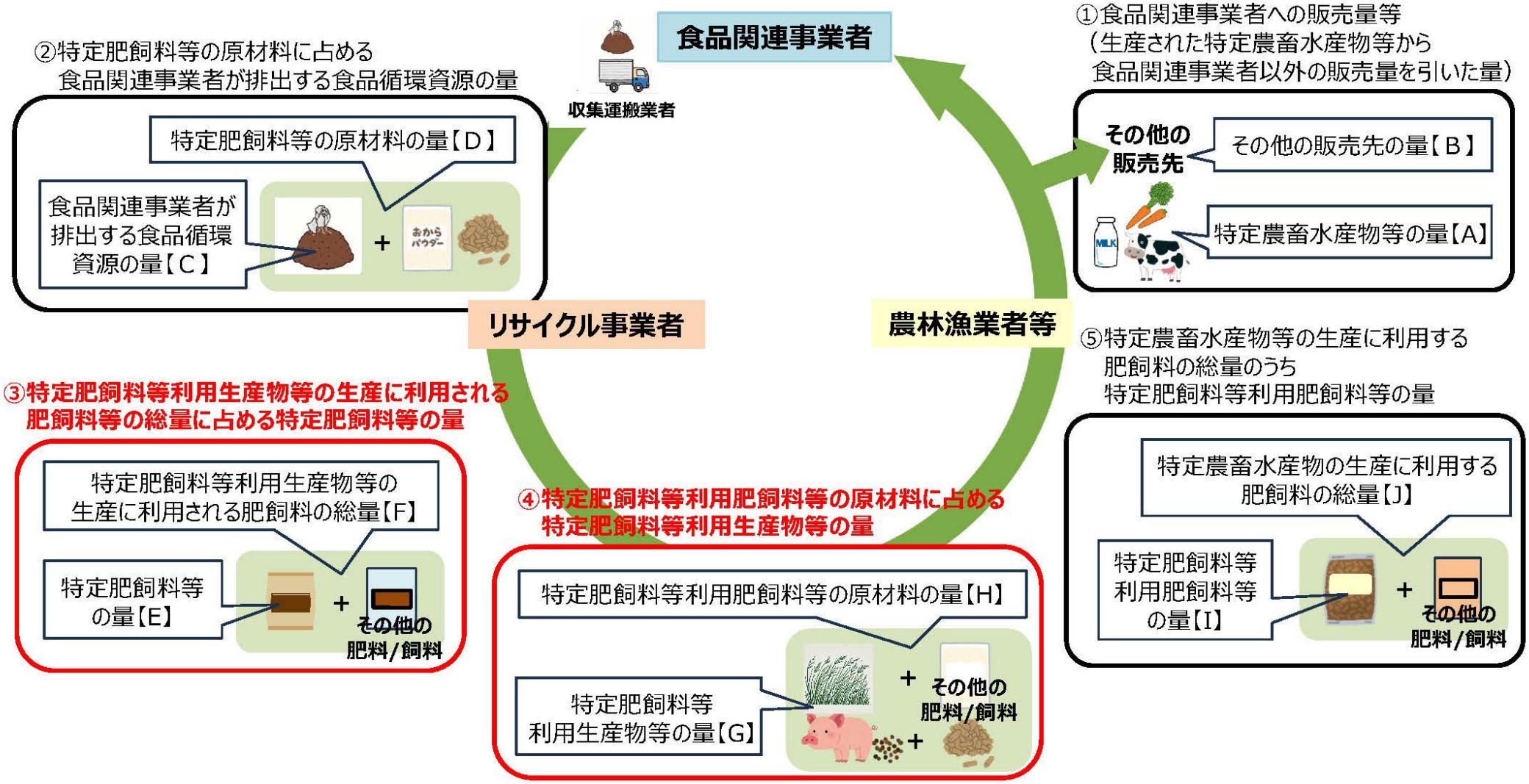
SEF-Net
事務局

食品関連事業者が利用すべき特定農畜水産物等の利用量（2025年11月17日省令改定）

○　食品関連事業者が次の計算式を満たす量の特定農畜水産物等を利用する場合、食品リサイクルループを認定

（A-B）×｛（C÷D）×（E÷F）×（G÷H）×（I÷J）｝×0.5

①　②　③　④　⑤　　※③、④が追加の工程



食品リサイクル推進に向けた地方公共団体の役割

■ 食品リサイクル法等に定められた地方公共団体の役割

●区域の経済的社会的諸条件に応じて食品リサイクル等を促進するよう努めることが責務です。

※食品リサイクル法第6条

●地方公共団体、特に市町村は、区域内の一般廃棄物の処理に統括的な責任を有する者として、環境保全を前提としつつ、次のような取組や、消費者等に対する普及啓発、教育の実施等を通じて、地域の食品リサイクルを推進することが期待されています。

※食品リサイクル法基本方針（令和7年3月改定）

一般廃棄物処理計画への位置づけ



食品循環資源の再生利用や、民間事業者の活用・育成や市町村が自ら行う再生利用等の実施などを一般廃棄物処理計画に位置付ける。

排出事業者へ指導等



食品廃棄物等の排出事業者に対して、減量指導の徹底や、食品リサイクルの委託先を容易に選定できるよう、地域の登録再生利用事業者の情報提供を行う。

中小規模事業者の取組促進



食品関連事業者のうち、特に中小規模事業者の取組促進のために、再生利用先や収集運搬の共通化等によって効率化を図るなど、必要な措置を講じる。

処理手数料の適正化



排出者責任及び食品リサイクル推進の観点から、事業系一般廃棄物の処理手数料について、原価相当の料金を踏まえた設定とする。

施設整備の促進



一般廃棄物処理施設の更新等に際して、周辺市町村との処理の広域化や民間事業者の活用を進め、地域の特性に応じた再生利用施設の整備を進める。

事例1～3で詳しく!

食品リサイクルループの推進



食品リサイクルループに対する理解の促進や、食品関連事業者、再生利用事業者、農林漁業者等の連携の促進を通じて、地域のリサイクルループの形成を支援する。

地域における食品リサイクルを促進

（家庭から排出される食品廃棄物等を含む）

出典：地方公共団体による 食品リサイクルの取組促進事例集（令和８年４月版）（環境省）
<https://www.env.go.jp/content/000390483.pdf>

（参考）岡山県真庭市の事例

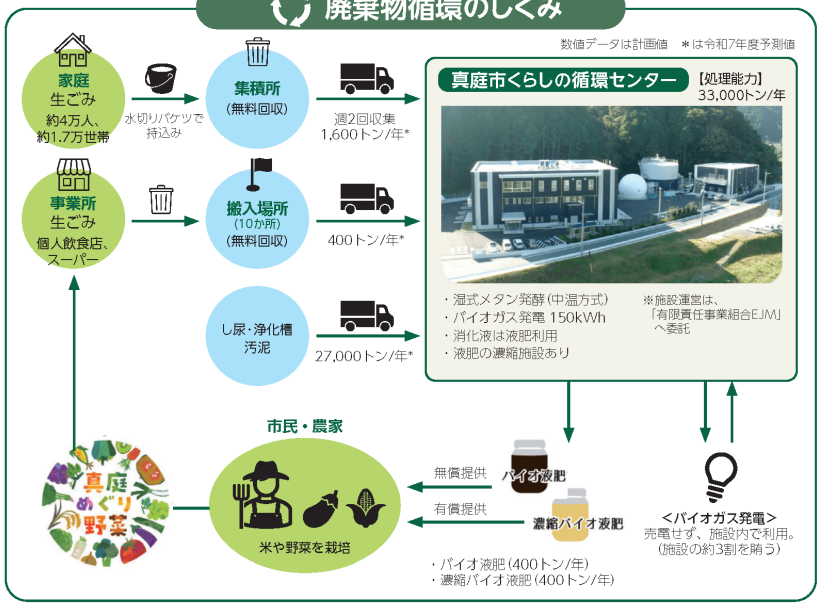
2 一般廃棄物のメタン発酵消化液の全量濃縮活用

実施場所：岡山県真庭市 | メタン化、液肥利用

❶ 事例概要

- ✓ 従来廃棄されていた生ごみを、液体肥料にリサイクルし、農地還元。ごみ減量化・焼却費用節減、循環型農業の推進を目指す。
- ✓ メタン発酵から生じる消化液は、液肥として活用。液肥は濃縮施設で処理することで、小型機械(ドローン等)によって運搬・散布。中山間地域での活用方法を創出。
- ✓ 全国で初めて、一般廃棄物のメタン発酵消化液を全量濃縮活用。

廃棄物循環のしくみ



事業効果

- **●生ごみリサイクル・ごみ減量により、廃棄物処理施設の統廃合を実現**
  - ✓ ごみ焼却施設を3→1か所に統合。
  - ✓ し尿処理施設を閉鎖し、本施設を新設。
  - ✓ 老朽施設の修繕・更新に比べ、約1.5億円/年の経費削減と評価(市推計)。
- **●地域における脱炭素への貢献**
  - ✓ 焼却量の減少により、温室効果ガスを約1,900トン/年削減(市推計)。
- **●市民の環境意識の高まり**
  - ✓ 生ごみの分別回収を開始したことで、市民の分別意識が高まり、他の資源ごみのリサイクル率の向上も実現。

❷ 取組の背景・特徴

取組の背景

- ●人口減少が進む中、1人当たりごみ排出量は増加。市内の焼却施設・し尿施設の老朽化、最終処分場が満杯になる等、環境・財政面で対応が課題。
  → **中山間地域での新たなごみ処理方法として、ごみを「減らす・活かす」方策の検討が必要に。**
- ●「真庭市バイオマスタウン構想(2006)」「真庭バイオマス産業杜市構想(2014)」を通じて、有機廃棄物資源化事業を実施。バイオガスシステム構築モデル事業やバイオ液肥スタンド設置等の検証等を経て、生ごみ等資源化施設の建設を決定するに至る。

特徴① 生ごみ回収量の増加に向けた施策

- **●生ごみの分別回収・資源化量の増加を目指し、以下の施策を実施。**
  - ✓ 2025年1月より、市全域で生ごみの分別回収を開始。市内に生ごみの無料回収拠点を設け、分別排出を奨励。収集容器については、家庭・事業所のいずれも共通のものを使用。
  - ✓ 事業系可燃ごみの処理手数料を、「50円/10kg」から「180円/10kg」に改定。
  - ✓ 分別排出すれば、ごみ処理の経費負担が軽減する仕組みを創出。



特徴② リサイクル品の全量活用に向けた施策

- **●バイオ汚泥、濃縮バイオ汚泥の何れも、「普通肥料」として肥料法の届出を実施し、品質を保証。**
- **●メタン発酵消化液の活用を目指し、液肥濃縮を導入。市内農家の肥料代金の節約も狙う。**
  - ✓ 小規模実証の結果より、農地利用には液肥の含水率や散布機の大型化が課題と判明。
  - ✓ 濃縮設備を導入することで、小型機械を用いた小規模な農地での活用が可能に。
  - ✓ 1次濃縮液肥は無料配布、2次濃縮液肥については10アールあたり2千円で有償販売を実施。

❸ 事業費・担当部局

- ●施設設置に要した費用、利用した補助金
  - ・計54.09億円(造成費、施設建設費、監理委託料)
    ※ 循環型社会形成推進交付金：9.54億円、過疎対策事業債：44.36億円、一般財源：0.19億円
- ●施設の運営に要した費用(R7年度予測)
  - ・計2.94億円(施設運営費、生ごみ収集運搬費) ※ 一般財源：2.94億円
- ●担当部局 …… 生活環境部 環境課(4名程度。他業務と併任で対応。)

その他の食品リサイクルに関する取組(真庭市)

【事業系ごみに関する処理手数料の有料化(直近の動向)】
- ✓ 令和7年1月より事業系ごみの料金を改定。(近隣自治体の設定を参考に検討)
- ✓ 可燃ごみを有料化しつつ、生ごみを分別排出された場合は無料回収する方式を取ることで、経済的なインセンティブを生み、食品リサイクルを奨励。

【小規模事業者への負担軽減措置】
- ✓ 小規模事業者が生ごみを排出しやすいように行政施設等に生ごみ収集容器を設置。
- ✓ 処理施設までの運搬手間を軽減し、食品リサイクルの取組環境を整備。

出典：地方公共団体による 食品リサイクルの取組促進事例集（令和８年４月版）（環境省）
<https://www.env.go.jp/content/000390483.pdf>

食品ロス削減・リサイクルに対する支援について

食品ロス削減・リサイクルに対する支援（R9概算要求）

食品ロス削減等総合対策事業

令和９年度予算概算要求額　406百万円（前年度 43百万円）

＜対策のポイント＞

循環型社会の実現を目指し、事業系食品ロス60%削減目標、リサイクル等実施率目標（小売65%・外食50%）の達成に向け、食品事業者をはじめ意欲ある様々な主体の**知見・技術・ノウハウを活用**し、**食品ロス削減に資する取組**や、**食品リサイクルの効率化・ブランド化等**の取組を推進します。また、**食品企業の食品ロス削減等の取組を評価・開示する仕組みを構築**します。

＜事業目標＞

○　2000年度比で事業系食品ロス量を60%削減（231万トン[令和5年度実績]→219万トン［令和12年度まで］）

○　食品リサイクル等実施率を向上（食品小売業63%[令和5年度実績]→65%、外食産業34%[令和5年度実績]→50%［令和11年度まで］）

＜事業の内容＞

1．食品ロス削減等推進事業　　**351百万円**（前年度 16百万円）

①　食品ロス削減等モデル支援

食品ロス削減等に資する、以下の取組の実証や横展開等を支援します。

- **地域の関係者が連携した食品リサイクルの効率化・ブランド化、未利用資源を活用した新たな価値の創出等に係る取組**
- **食品企業が物流事業者等と連携して食品寄附をワンストップで行う取組**
- **食品ロス削減に資するDX等の新たな技術の活用の取組**

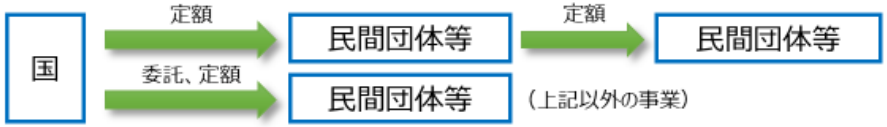
②　食品ロス削減展開支援

食品ロス削減に向けた**商慣習の見直し等の取組や、優良事例について地方・中小企業を含めた業界全体に展開**を図る活動を支援します。

2．食品ロス削減調査等委託事業　　**55百万円**（前年度 27百万円）

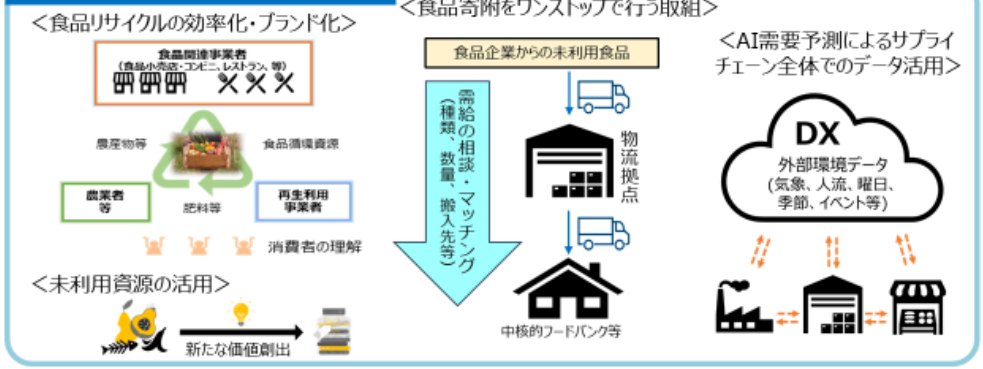
企業による食品ロス削減等の取組の評価・開示の仕組みの令和10年度運用開始に向け、**その活用促進に向けた普及啓発や、**食品関連事業者の取組を支援する**サポート体制の構築等**を実施します。また、食品ロス実態把握等のため食品関連事業者のデータベースを整備するための調査等を実施します。

＜事業の流れ＞

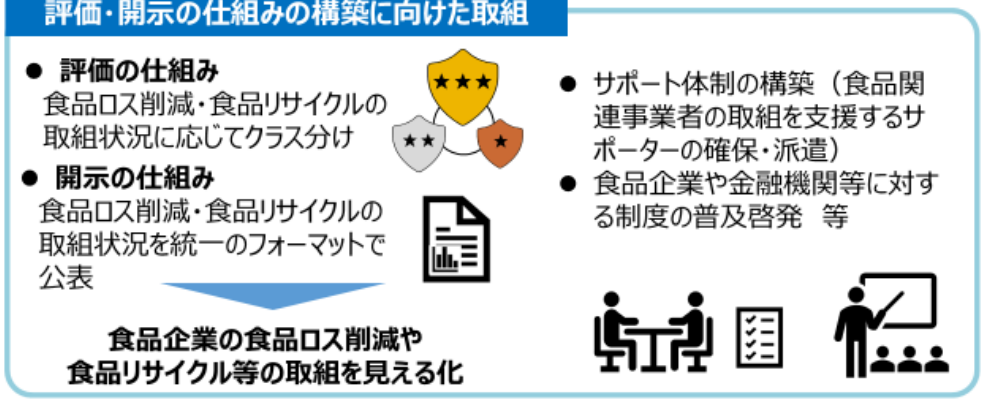


＜事業イメージ＞

食品ロス削減等モデル支援



評価・開示の仕組みの構築に向けた取組



［お問い合わせ先］大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課（03-6744-2066）

食品ロス削減及び食品廃棄物等の3R推進事業費

【令和9年度要求額　300百万円（150百万円）】

環境省

食品廃棄物等の発生抑制と食品循環資源の再生利用等の地域実装を支援します。

1. 事業目的

① 現行の食品ロス削減目標（2030年までに2000年比半減）の早期達成を目指し、自治体による食品ロス削減の実効性向上の支援等を通して、地域力を活かした対策を強化する。
② 自治体や食品関連事業者等の関係主体と連携し、家庭系食品ロスの発生要因に応じた対策の地域実装・効果検証と横展開を通して、消費者等の行動変容を促進する。
③ 登録再生利用事業者等への指導等を通して、特に小売・外食の再生利用等実施率の向上等を図る。

2. 事業内容

1．地域力を活かした食品ロス削減等の対策強化

○自治体による食品ロス削減の実効性向上の支援
○自治体における食品ロス削減の取組状況の開示の充実等
○自治体における食品ロス量実態把握･発生要因の分析・調査支援

2．消費者等の行動変容の促進

○家庭系食品ロス削減に関する取組の地域実装支援と効果検証
○mottECO導入拡大に向けた伴走支援
○食品ロスポータルサイトを通じた効果的な情報発信

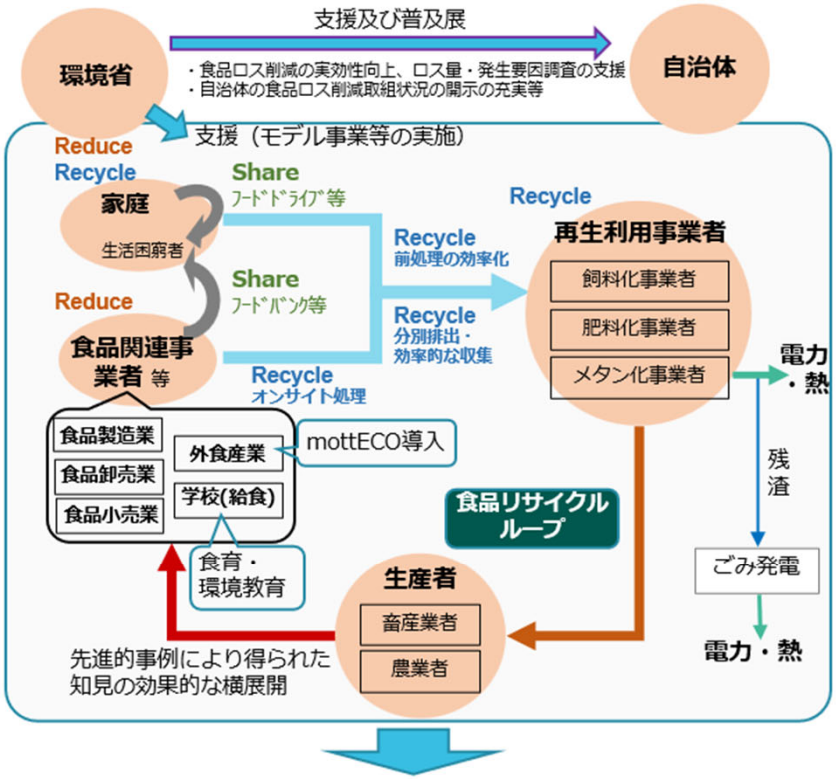
3．食品リサイクル法に基づく安全・安心な3Rの推進

○効率的な食品リサイクル等に関する調査・検討
○食品関連事業者、登録再生利用事業者等への指導
○食品循環資源の再生利用等実施率向上に向けた支援と効果検証

3. 事業スキーム

■事業形態　請負事業
■請負先　民間事業者・団体
■実施期間　平成19年度～

4. 事業イメージ



お問合せ先：　環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課　電話：03-6205-4947

出典：環境省HP
<https://www.env.go.jp/content/000424526.pdf>

（参考）令和７年度補正予算　食品循環資源リサイクル促進モデル事業の採択結果について　※環境省補助事業

部門Ⅰ：自治体による食品リサイクル促進部門

事業主体	事業の名称	事業の概要
小布施町	家庭由来の生ごみリサイクル化のためのモデル回収地区実証事業	市街地で生ごみの自家処理が難しい自治会１～２地区（約300世帯）を対象に、焼却処理されている生ごみを分別回収・堆肥化し、**小布施町に還元することを目指した取組を行う。**指定袋方式や拠点設置バケツ方式等の回収方法を比較し、全世帯アンケートや組成調査により分別意識と生ごみの状態を把握し、**将来的な本格導入と自治体間連携の可能性を検証する。**
那須塩原市	板室温泉もったいない地域循環プロジェクト～1000年湯治の里が挑む食品循環資源リサイクルモデルの構築～	**市内板室温泉地区の宿泊施設５軒を対象に**、発生する食品残さを肥料化・有効利用・アップサイクルする地域循環モデルを構築する。生ごみ組成調査やヒアリング、卵殻アップサイクルの可能性調査、スマートコンポストによる肥料化実証、食品ロス削減メニューの開発等を行い、**年間リサイクル量や生ごみ処分費削減額、温室効果ガス削減量、宿泊客・学生の意識変容を把握し、他の宿泊施設への横展開を図る。**

環境省作成 食品ロス削減に関する手引き・マニュアルの選び方

環境省では、食品ロスの削減に向けて必要な知見を整理した手引き・マニュアルを作成しています。二次元バーコードから各手引きが閲覧できます。

お悩み01 これから食品ロス削減に取り組み始めたい

自治体職員向け 食品ロス削減のための取組事例集

- ターゲット別にどんな取組があるかわかる
- 自治体と似た背景の事例がわかる
- 実施フローで具体的な進め方がイメージできる

消費者の行動変容等による食品ロスの効果的な削減に向けた手引き

概要版

本編

- 自治体・事業者向けの手引き
- 何から着手するのか推進施策の流れがわかる
- 成果の上がる施策づくりのポイントがわかる

お悩み02 食品ロス削減推進計画を作りたい

食品ロス削減推進計画策定マニュアル

参照方法

本編

- 計画の具体的な構成(章立て)や、該当項目に記載・検討すべき内容、策定の進め方がわかる
- 根拠となる法律、方針と参照できる

※「参照方法について」をみてから本編をみるのがお勧めです

家庭系食品ロスの発生状況の把握のための ごみ袋開袋調査手順書

- 計画の策定・見直し時に食品ロスの発生状況を定量把握できる
- 具体的な手順、進め方、検討の仕方がわかる

お悩み03 食品ロス削減の取組を具体的に進めたい

mottECO導入の手引き

- ターゲット:外食店舗
- 外食店舗による食べ残し持ち帰りの取組促進のための検討手順・ポイントがわかる

フードドライブ実施の手引き

- ターゲット:家庭、企業等
- フードドライブの基礎から、実践手順、課題と解決策、活動団体への支援策まで具体的にわかる

学校給食の食べ残しを減らす 事業の始め方マニュアル

- ターゲット:学校給食
- 企画立案から実施段階まで、それぞれの場面での工夫点を事例から参照できる

食品廃棄ゼロエリア創出の手引き

- ターゲット:地域内の焼却・埋立ゼロ
- 食品廃棄ゼロエリア創出のモデル事例や、エリア創出のための検討手順がわかる

その他のお悩み

- 自治体の食品ロス削減の取組事例(モデル事業)が知りたい！
- 食品ロスに関する網羅的な情報把握をしたい！

→ 食品ロスポータルサイト

環境省

2026年8月版