



一般社団法人 日本化学工業協会 SDGs部会 勉強会資料

(平成30年12月7日)

農林水産省

食料産業局バイオマス循環資源課
食品産業環境対策室



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

ご説明内容

- 1 食品ロスの削減に資する容器包装の高機能化事例集
- 2 農林水産物・食料等の輸出促進に資する容器包装の高機能化事例集
- 3 プラスチック資源循環への対応について



食品ロスの削減に資する 容器包装の高機能化事例集

農林水産省

食料産業局バイオマス循環資源課
食品産業環境対策室



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

○ 食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■ 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12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。

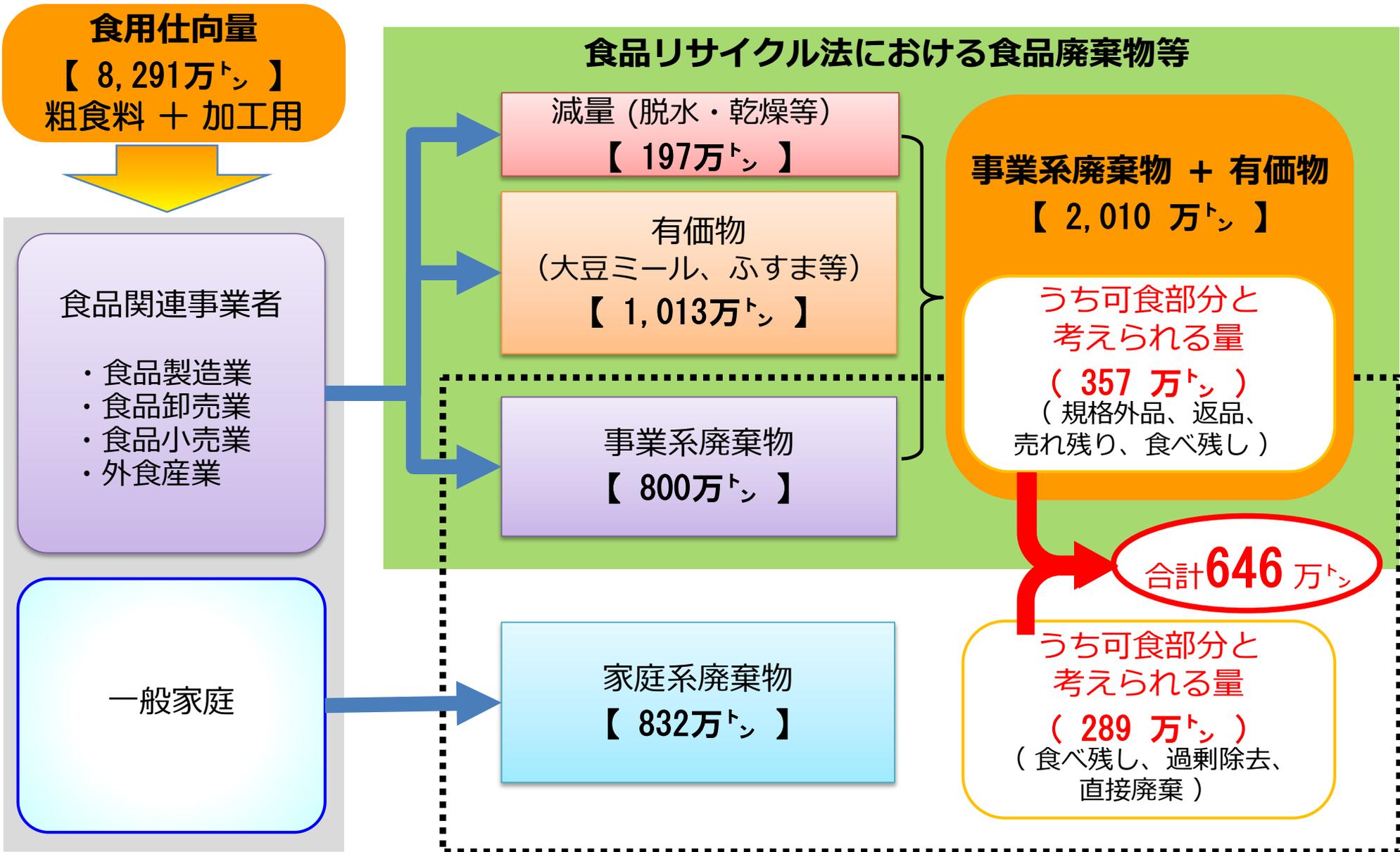
ターゲット12.5

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。



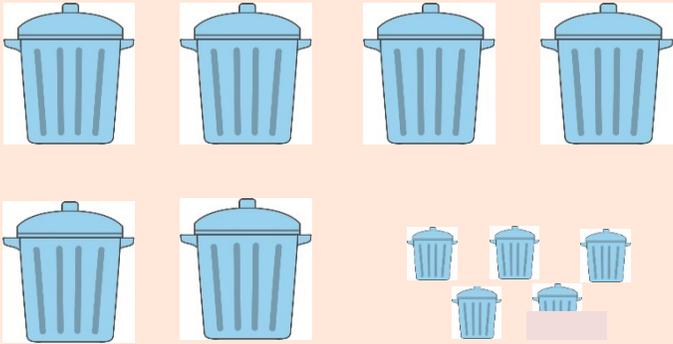
日本国内でも、国・地方自治体・民間による食品ロス削減対策が加速化

○ 食品廃棄物等の発生量（平成27年度推計）



○ 日本の食品ロスの状況

日本の「食品ロス」
約646万トン



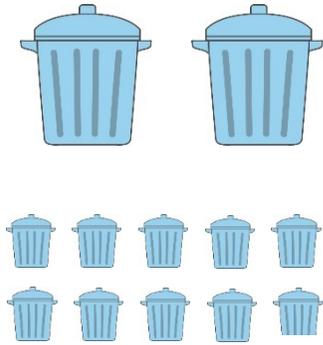
事業系

約357万トン



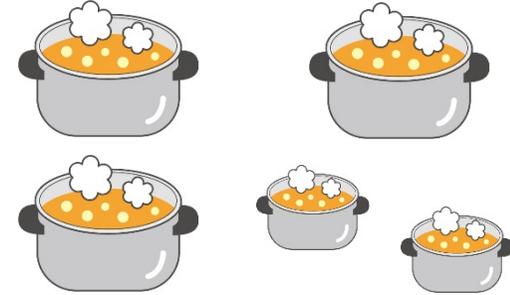
家庭系

約289万トン



国連WFPによる世界全体の
食料援助量(2015年)

約320万トン



国民1人1日当たり食品ロス量

約139g

※ 茶碗約1杯の
ご飯の量に相当



資料：WFP, 総務省人口推計(27年度)

○ 食品ロス問題の背景

市町村におけるごみ処理事業
経費（平成28年度）
19,606 億円
一人当たりの経費 = **15,300円/年**

平成28年1月、食品製造業者等から
処分委託を受けた食品廃棄物が、食品
として不正に転売されてしまった事案が
発覚

↓

**食品ロス問題と、廃棄物の排出事業者
責任がクローズアップ**

- ✓ ゴミ問題
- ✓ 地球温暖化（省エネ・CO₂削減）
- ✓ 食料問題

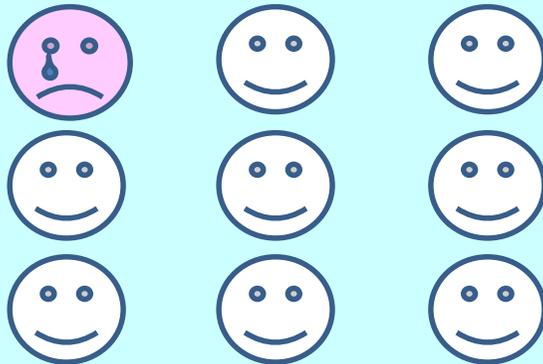
世界人口の9人に1人が栄養不足
(7億9千5百万人)

世界人口
国連推計

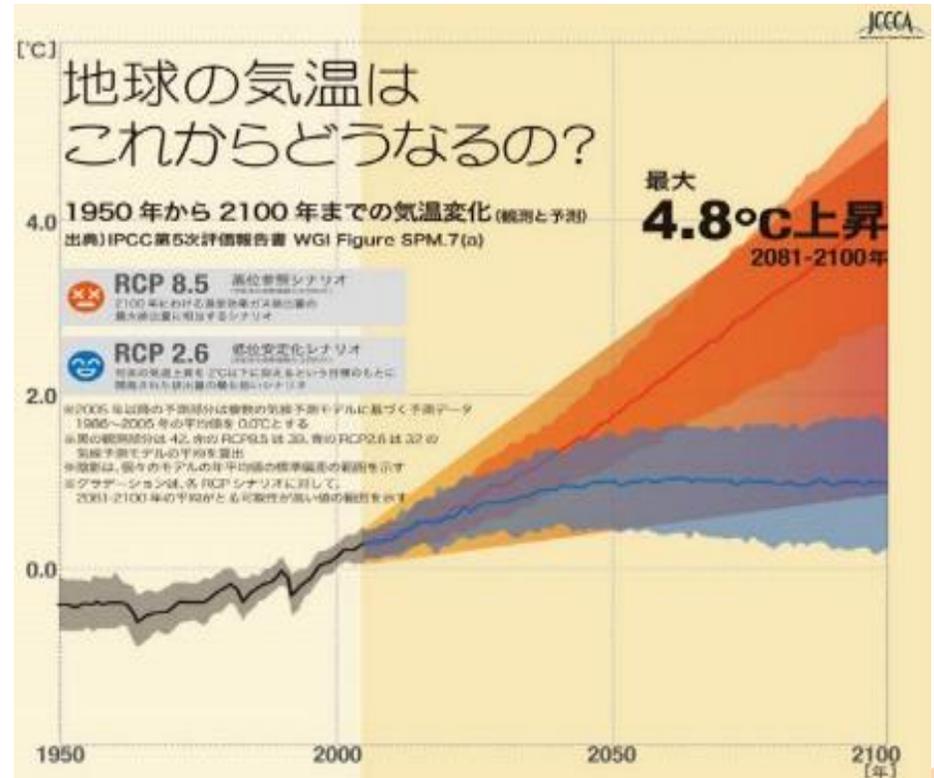
75.5億人
(2017年)

↓

97.7億人
(2050年)



資料：FAO「The State of Food Insecurity in the World 2015」

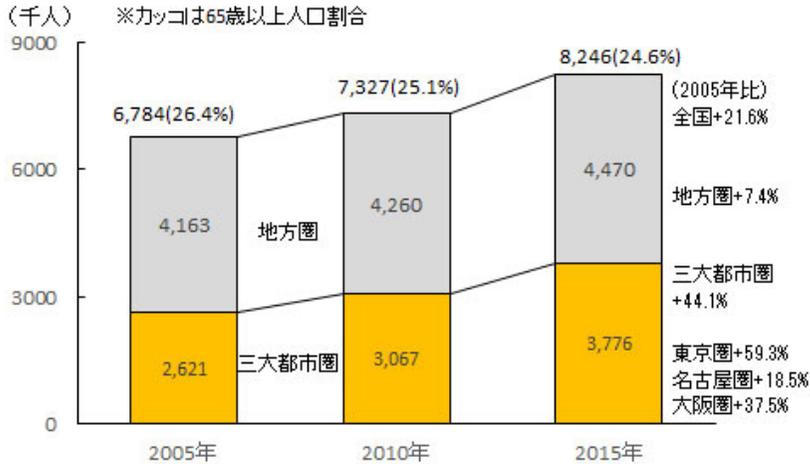


○ 食料品アクセス問題

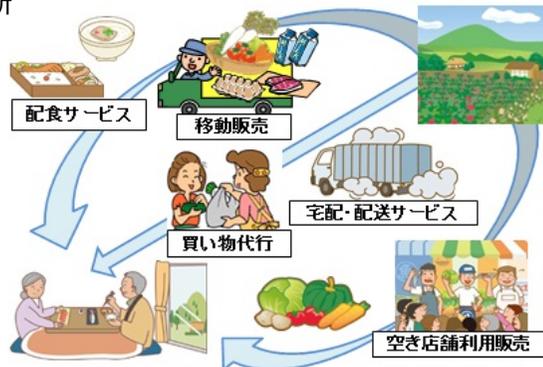
✓ 我が国では、高齢化や単身世帯の増加、地元小売業の廃業、既存商店街の衰退等により、過疎地域のみならず都市部においても、高齢者等を中心に食料品の購入や飲食に不便や苦勞を感じる方（いわゆる「買い物難民」、「買い物弱者」、「買い物困難者」）が増えてきており、「食料品アクセス問題」として社会的な課題。

⇒ 買い物困難者は買い物頻度の低下によって家庭内での食品の保管期間が長期化すると考えられる。
このことから、容器包装の高機能化による賞味期限や鮮度保持期間の延長などが役立つのではないか。

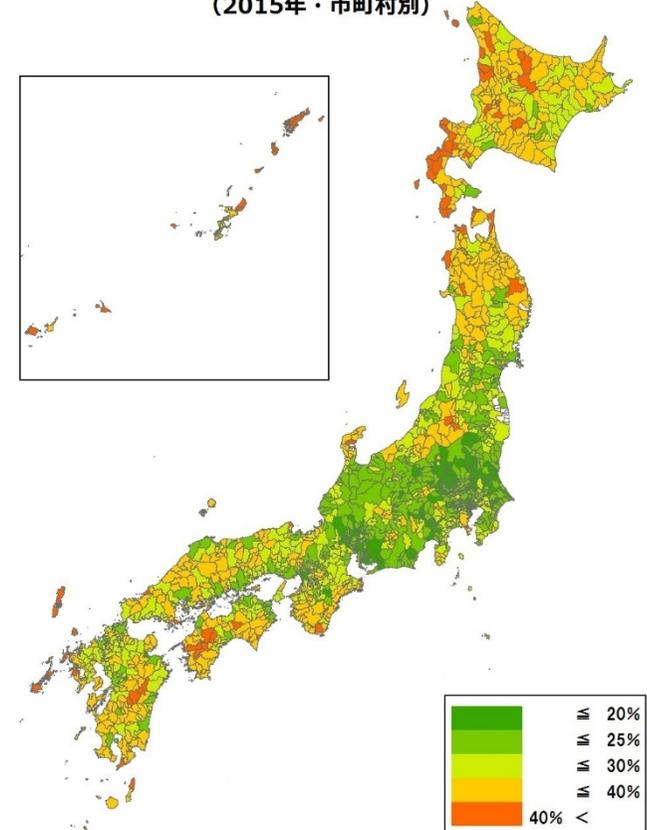
食料品アクセス困難人口の推計値



出典：農林水産政策研究所



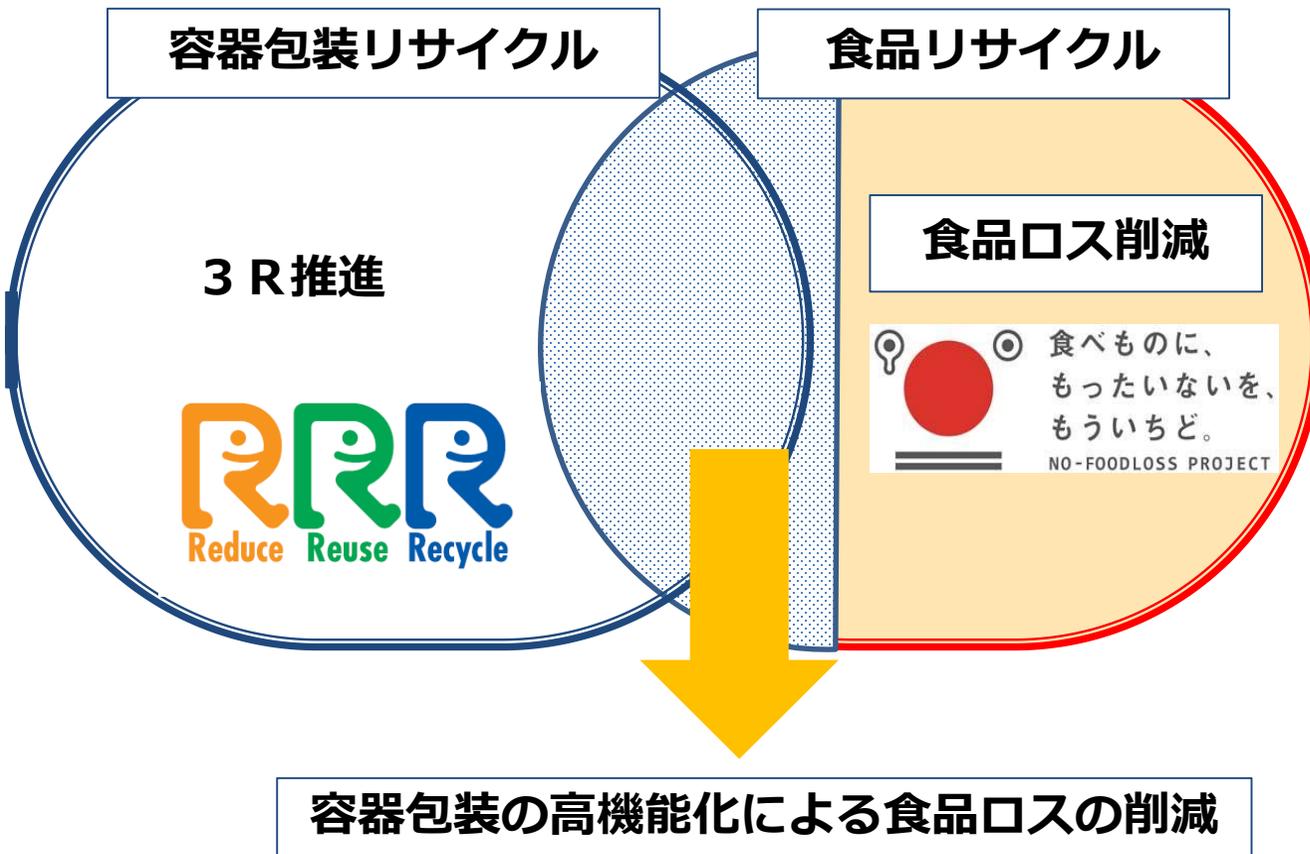
65歳以上人口に占める食料品アクセス困難人口の割合 (2015年・市町村別)



出典：農林水産政策研究所食料品アクセスマップ

○ 容器包装の3Rと食品ロス削減の関係

- ✓ 容器包装リサイクルと食品リサイクルは食品分野において関連
- ✓ 食品容器包装の高機能化による内容物の賞味期限の延長、流通途上での廃棄抑制、製造工程の改善等は、食品ロス削減に貢献。

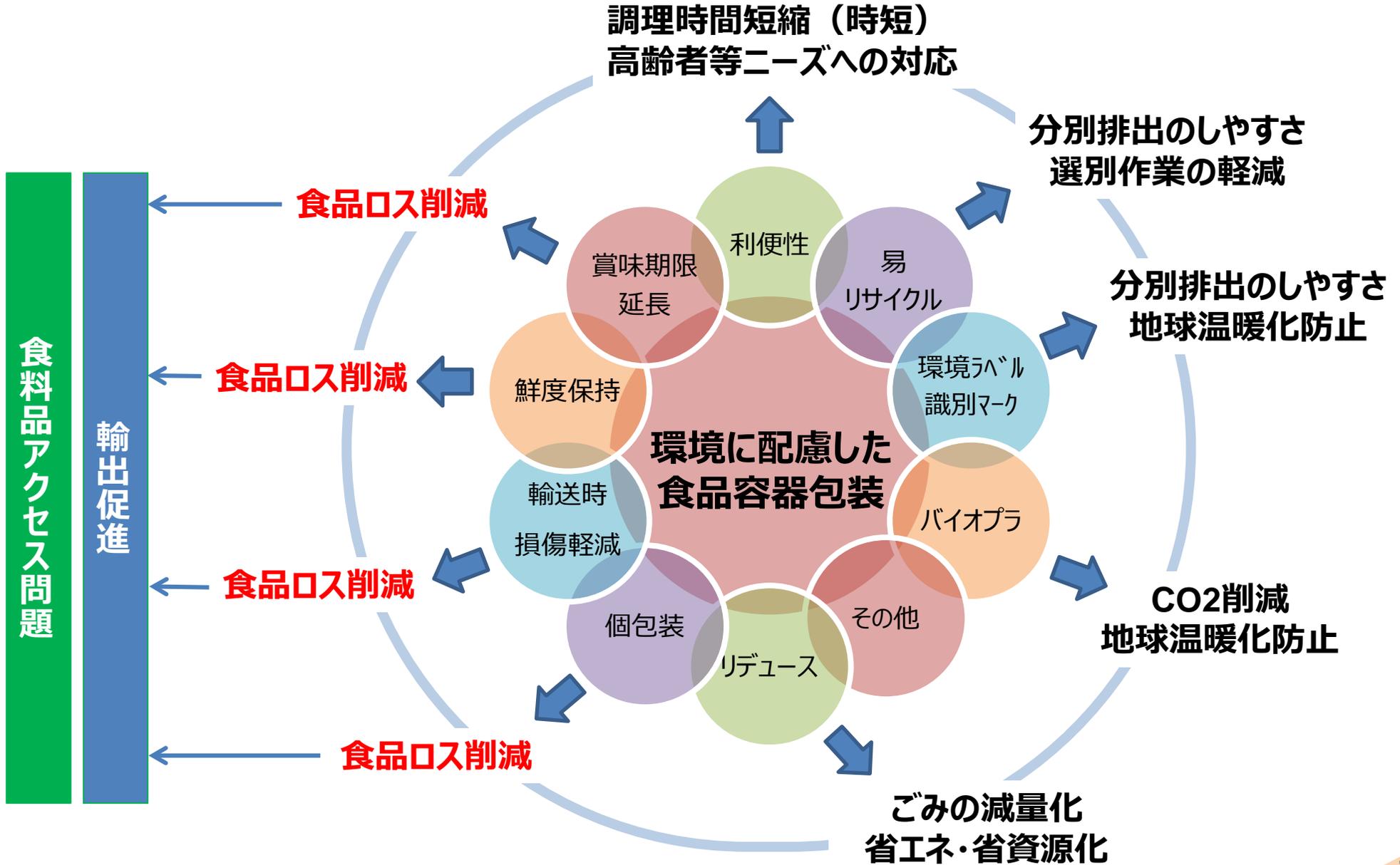


農林水産省では、

従来の3Rに加えて、食品産業を所管する立場から、食品の容器包装の高機能化が内容物である食品の保護につながる点に着目して、施策を推進。

食品ロス削減が容器包装の高機能化によっても達成可能であることを明確にし、食品企業の取組を消費者に広く周知することを目指す。

○ 環境に配慮した食品容器包装とは



○ 容器包装の高機能化事例集について

- ✓ 農林水産省では、食品ロスの削減に役立つ容器包装の事例を集めて公開。日経エコロジーなど、多くのメディアで紹介されました。
第1弾は平成29年4月に公開。第2弾を10月公開！
- ✓ 事業者や消費者の方々に広く知って頂くことで、食品ロスに配慮した容器包装が評価され、一層、取り組みが進むことをめざしています。



<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/youki/index.html>

#kokinoka_jirei



動画も絶賛公開中！

72事例
掲載！！

鮮度の一滴シリーズ



開封後
30日程度



120日程度

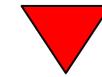


180日程度

2015年8月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ しょうゆ容器を特殊な逆支弁を付けたパウチタイプ容器に変更。
- 開封後の鮮度保持及び酸化防止。
- ・ PETボトルに比べ約39%軽量化。



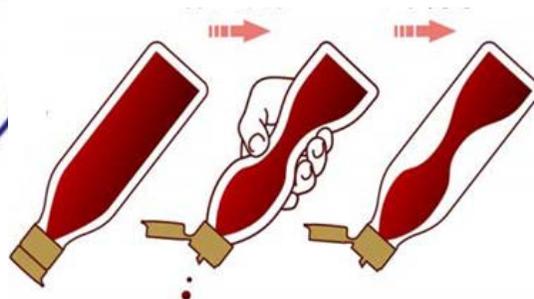
〈 鮮度保持期間の延長 〉

- ・ 従来のびんやPETボトルでは、開封後30日程度での消費を推奨していたが、開封後180日程度の鮮度保持・酸化防止を実現。

いつでも新鮮シリーズ



2011年8月から



〈 容器包装の改善 〉

- ボトルを2重構造にすることにより、開栓後もしょうゆに酸素が触れず高い保存性を実現。
- 押し加減により、少量から多量まで注ぎ出しの調整が可能。



〈 食品ロス削減 〉

- 開封後の内容物酸化による劣化を抑制し、しょうゆの鮮度を90日間保持。
- ボトルを絞ることにより、しょうゆを最後まで注ぎ出せるようになり、ボトル内の残渣が減少。

鮮度保持フィルム P-プラス®

■ フィルム別 水分状態の比較



■ 結露低減効果の比較

2015年7月から



(保管温度：10℃／冷蔵ショーケース想定)

(効果例)

- ① シイタケの店頭販売時における、トロケ・腐敗防止
- ② サツマイモの東南アジア輸出時におけるカビ・萌芽の抑制

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 独自の配合技術とフィルム多層化技術を組み合わせることにより結露防止フィルムを開発。
- ・ 包装内部の水分をフィルムが吸収し、外表面から放出させることで袋内の湿度を適切に保持。
- ・ フィルムにミクロの穴を施し、青果物の種類、重量、流通環境等に応じた最適な酸素のフィルム透過量を設定することで野菜や果物の呼吸を抑制。



〈 鮮度保持期間の延長 〉

- ・ 野菜や果物の呼吸を抑え、鮮度保持期間を延長。
- ・ 袋内の結露による腐敗ロス削減。

鮮度保持袋 スパッシュ®



平成27年度食品産業もったいない大賞
農林水産大臣賞受賞

〈 容器包装の改善 〉

- ・ スパッシュ（鮮度保持袋）は、適度なバリア効果で青果物にとって最適な酸素状態を保ち、変色を防止。また、結露発生を防止し、包装袋内の清浄化と鮮度を保持。

 店頭棚 販売(例)：カットレタス (条件：10℃保管 4日目)	
一般包装袋	
	
「褐変」、「萎え」 大	「褐変」、「萎え」 小



〈 鮮度保持期間の延長 〉

- ・ 鮮度保持期間の延長により食品ロスが削減。

シールドプラス®



2016年8月から

〈 容器包装の改善 〉

- 紙に水系塗工剤を塗布し、高い酸素バリア性と、内容物の香りを保持及びにおいの侵入を防ぐフレーバーバリア性を持つ包装素材シールドプラスを開発。
- 様々な厚さの紙素材として使用でき、軟包装、カップ、紙器、液体紙容器など幅広い形態へ加工が可能。



〈 賞味期限の延長 〉

- 酸素バリア性により、内容物の酸化防止を図り、賞味期限の延長が可能。
- フレーバーバリア性により、風味劣化を抑制。

お母さん食堂



※ ファミリーマートでは、2017年9月にオリジナル総菜「ファミデリカ」を「お母さん食堂」にリニューアル。

プラスチック製食品容器 構成例

- 内部
- 表面層
- ガスバリア層
- PPフィラー
- 外部



上蓋フィルム構成例

- 外部
- 保護層
- ガスバリア層
- 保護層
- 表面層
- 内部

2016年8月から

〈 容器包装の改善 〉

- 酸素を遮断するプラスチック製食品容器及び上蓋フィルムを使用。
- 密閉した容器包装内の空気を除去、ガス（窒素・二酸化炭素）を充填し、食品の酸化と菌の繁殖を抑制。



〈 消費期限の延長 〉

- お惣菜の消費期限を延長。

「ランチパック」シリーズ



1984年から

鮮度保持

〈 容器包装の改善 〉

- 商品の品質を保持できるように、パッケージにエアを充填するため、通常より厚いフィルムを採用。

〈 食品製造段階の改善 〉

- 製造工程が自動化されているため、中身製品に人の手が触れることがない。



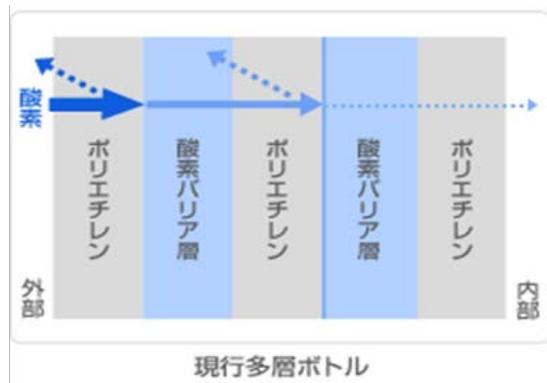
〈 食品ロス削減 〉

- パッケージ内のエアがクッションとなり、持ち運びや家庭での潰れ等による食品ロスの発生を抑制。

〈 鮮度保持 〉

- 衛生的な環境で包装することより製品の安全性と品質を維持。

キューピー-half



〈 容器包装の改善 〉

- マヨネーズ容器の酸素バリア層の間に酸素吸収層を挟み込んだ多層構造によって、外部から透過してきたわずかな酸素も吸収する高い酸素バリア性をもつ多層構造容器「酸素吸収ボトル」を採用。

〈 食品製造段階の改善 〉

- 製造工程の見直しや配合変更により、できる限り酸素を排除。



〈 賞味期限の延長 〉

- 容器包装の改善と製造段階の改善の組合せにより、賞味期限を7カ月から12カ月に延長。

サトウの切り餅、サトウのまる餅



2016年9月から



〈 容器包装の改善 〉

- ・ 切り餅・まる餅の個包装に酸素を吸収し、水分蒸散を抑えるハイバリアフィルムを採用。
- ・ 個包装内の酸素をフィルムが吸収しつつ、外部からの酸素の進入を防止するとともに、餅の水分を保持。



〈 賞味期限の延長 〉

- ・ 酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたて食感を長く保ち、賞味期限を15カ月から24カ月に延長。

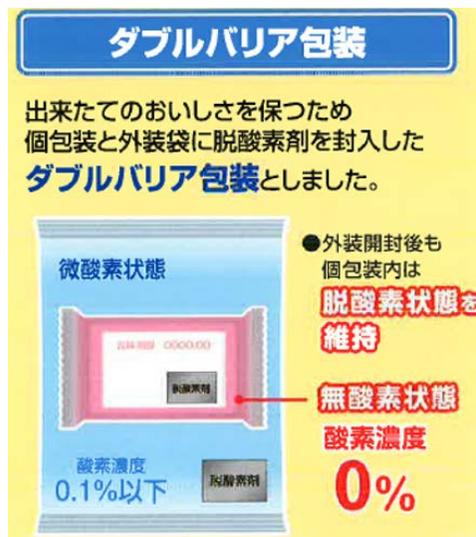
〈 3R等 〉

- ・ 従来の鮮度保持剤が不要となり、分別排出をし易くした。

越後生一番切り餅



2015年4月から



※50ページに関連事例を掲載

〈 容器包装の改善 〉

- 個包装を酸素バリア性の高い素材にし、脱酸素剤を貼りつけることで、より早く酸素を吸収し、製造直後から製品の酸化を抑制。
- 個包装にも賞味期限を印字。



〈 賞味期限の延長 〉

- 製造工程の見直しなどと併せて、賞味期限を12ヵ月から24ヵ月に延長。

〈 食品ロス削減 〉

- 個包装1つ1つに賞味期限を印字することで、外装がなくても賞味期限が確認でき、賞味期限忘れによる廃棄を減少。

森永絹ごし豆腐



〈 容器包装の改善 〉

- 一般的な豆腐はプラスチック製容器に入れているが、バリア性を高めるため、酸素や光を遮断できるアルミ箔を貼り合わせた紙製容器を採用。

〈 食品製造段階の改善 〉

- ロングライフ製法の技術を応用し、内容物と容器を別々に滅菌し、無菌環境で充填。

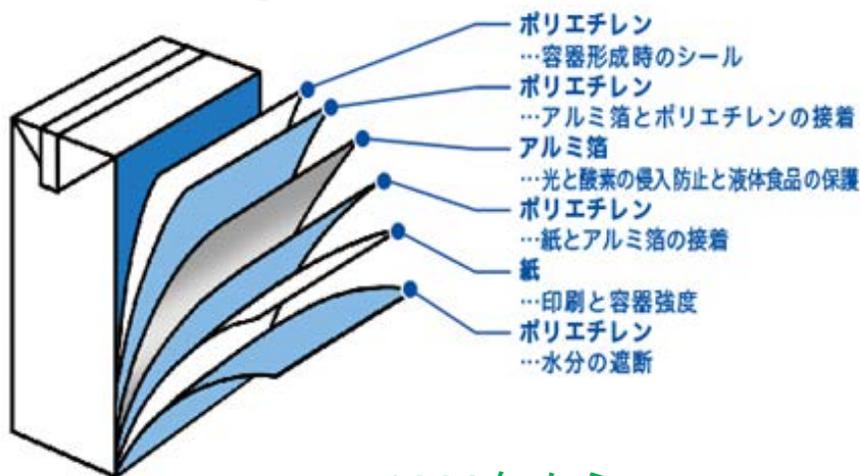


〈 賞味期限の延長 〉

- 一般的な豆腐の賞味期限（1週間程度）に対し、賞味期限10か月を実現。
- 需要量が天候に左右されやすい豆腐の賞味期限を延長することにより、流通段階、家庭内における廃棄ロスを削減。

〈 輸出促進 〉

- 年間約530トンの中東、アジア、豪州、南アフリカなど、約30か国に輸出。



1989年から

テトラ・リカルト



省スペース



手で開封できて注ぎやすい



消費後もかさばらない



〈 容器包装の改善 〉

- 紙製容器でありながら、ガラスびん・缶・レトルトパウチなどと同様の食品向けの容器として使用することができ、高温加熱・加圧（レトルト）処理が可能。
- FSC®森林認証された紙製容器。*



〈 賞味期限の延長 〉

- 食品向け紙製容器で常温保存可能。（約2年間程度*）

* 賞味期限は充填する食品によって異なる。

※FSC®（Forest Stewardship Council®森林管理協議会）世界の森林と、その森林から切り出された木材の流通や加工のプロセスを認証する国際機関。FSCの認証ラベルが付いた製品を買うことで、世界の森林保全を応援できる仕組。

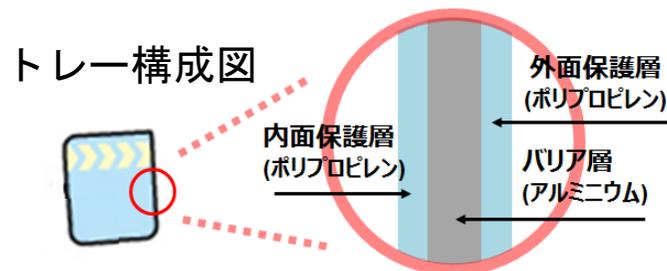
レスキューフーズ 白いごはん



(リニューアル)2017年秋から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ ごはんのトレーを従来の樹脂製からアルミ製ハイバリアトレーに変更し、酸素と光を遮断。
- ・ トレーの内面保護層に、ごはんへの臭い移りがない素材を採用。



〈 食品製造段階の改善 〉

- ・ 独自の炊飯方法を開発し、ごはんの炊き上がり品質を向上。



〈 賞味期限の延長 〉

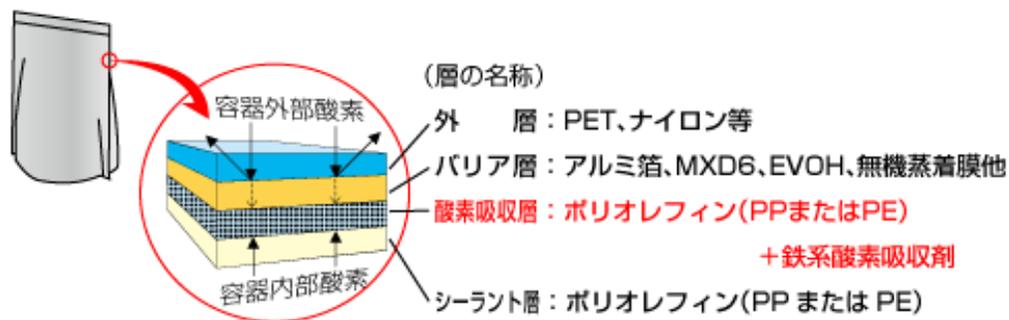
- ・ 酸素と光を遮断することにより、賞味期限を3年6カ月から5年6カ月に延長。

レスキューフーズ ビーフカレー



〈 容器包装の改善 〉

- 包材を、一般的なアルミパウチから、酸素吸着層を備える機能性ハイバリアアルミパウチに変更。



〈 食品製造段階の改善 〉

- ビーフカレーの製法を改良し、より長期保存に向く仕様を採用。



〈 賞味期限の延長 〉

- 酸化を抑制することにより、賞味期限を3年6ヵ月から5年6ヵ月に延長。



(リニューアル)2017年秋から

透明蒸着バリアフィルム

テックバリア®

バリアナイロンフィルム

スーパーニール®



透明蒸着バリアフィルム「テックバリア」



提供：越後製菓株式会社

拡大図



- ・2つのバリアフィルムで酸素透過を抑制し、内容物の酸化を抑制
- ・個別包装1つ1つに脱酸素剤を封入。

酸素透過 少

内容物側

(販売)2015年4月から

※24ページに関連事例を掲載

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 外装は、酸素バリア性を高めた多層ナイロンフィルム「スーパーニール®」を使用。
- ・ 個包装には、さらに酸素バリア性及び水蒸気バリア性の高い透明蒸着ナイロンフィルム「テックバリア®」を採用。
(※環境負荷を考慮しフィルムの厚さは同等)
- ・ 外袋を開封後も個包装で酸化を抑制。



〈 賞味期限の延長 〉

- ・ 酸化を抑えることで、切り餅用途等で通常12カ月の賞味期限を24カ月に延長。
- ・ 強靱性のあるナイロンフィルムにより、破袋によるロス発生も抑制。

鍋キューブ®



個包装

2012年8月から

〈 容器包装の改善 〉

- キューブ状の鍋つゆの素を開発し、一人前（キューブ1個）ずつ個包装化。

〈 食品製造段階の改善 〉

- キューブ状にするため、固形化や調理時の溶けやすさなどで独自の配合上
・ 製造上の技術を開発。



〈 食品ロス削減 〉

- 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによる家庭で発生するロスを減少。

1人前
180g



濃縮

1人前
7.3g



※鍋キューブ®(鶏だし・うま塩)1個あたりの重量

シーチキンマヨネーズタイプ しょうゆ風味 40g



2015年3月から

(参考：ツナ缶70g、ツナマヨ製品50g)

〈 容器包装の改善 〉

- 内容量40gを四等分に切り離して小分けで使用できる包装を採用し、小分け10g（※）として、おにぎり1個ずつに使えるサイズとした。
（※学校給食等向けには、10gと15g）

〈 食品の製造段階の改善 〉

- 包装形態に合わせた充填機、包装フィルム、充填物などの製造工程を改良。



〈 個食化、食品ロス削減 〉

- 四等分に小分けすることで、おにぎり1個ずつなど少量の調理に対応し、無駄を削減。

特選 生わさび



2015年9月から



開発品



従来品

〈 容器包装の改善 〉

- チューブ容器の口部分を最後まで絞り出しやすい形状に改良。



〈 食品ロス削減 〉

- 使い切りやすく、容器に内容物（わさび）が残らないことによる食品ロスの削減。

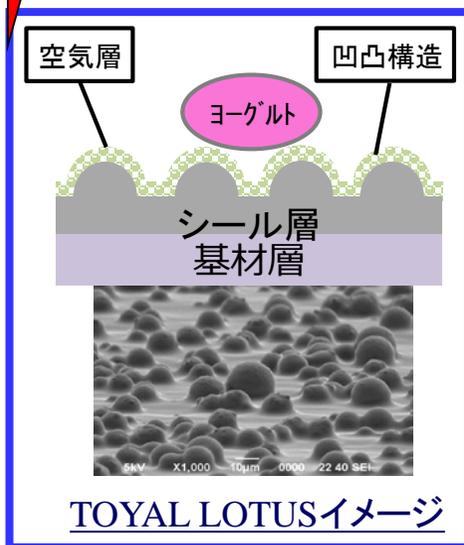
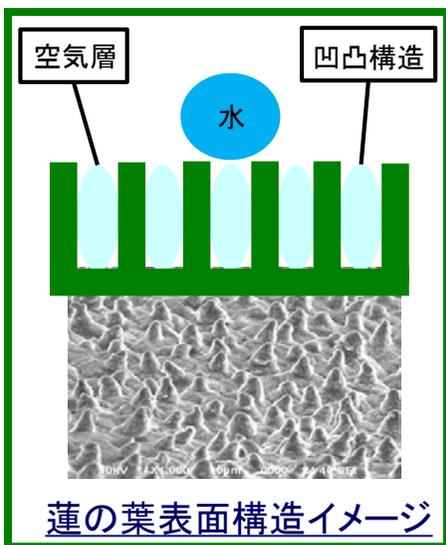
ナチュレ 恵 megumi ブルーベリー+いちご 70g×4



改善後



2015年9月から



■ 内容物の分離性向上

〈 容器包装の改善 〉

- 蓮の葉の表面構造を模した撥水性機能を有する包装材料を上蓋に採用し、ヨーグルトと容器の分離性を向上。



〈 食品ロス削減 〉

- 容器開封時にヨーグルトが蓋に付着せず、容器内残渣を削減。

〈 3R等 〉

- 食後の分別時に蓋を洗う手間を削減。

。

デコレーションケーキ



(販売)2016年から

改善後のケーキサイドカバーフィルム



従来のケーキサイドカバーフィルム



2017日本パッケージングコンテスト
経済産業大臣賞受賞

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 従来のデコレーションケーキのサイドカバーフィルムは、剥がす際にクリームが多く付着していた。
- ・ このため、蓮の葉の表面構造を応用し、撥水性・撥油性を有する加工を施した、クリームが付着しにくいサイドカバーフィルムを採用。

○フィルムのイメージ図（縮尺はイメージ）

撥油加工(TOYAL・ULTRALOTUS®※)

特殊コート

プラスチックフィルム

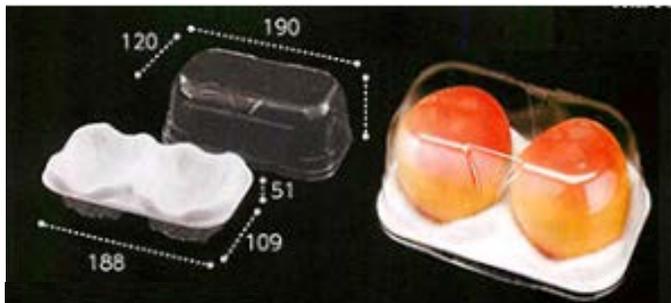
※製造:東洋アルミニウム株式会社



〈 食品ロス削減 〉

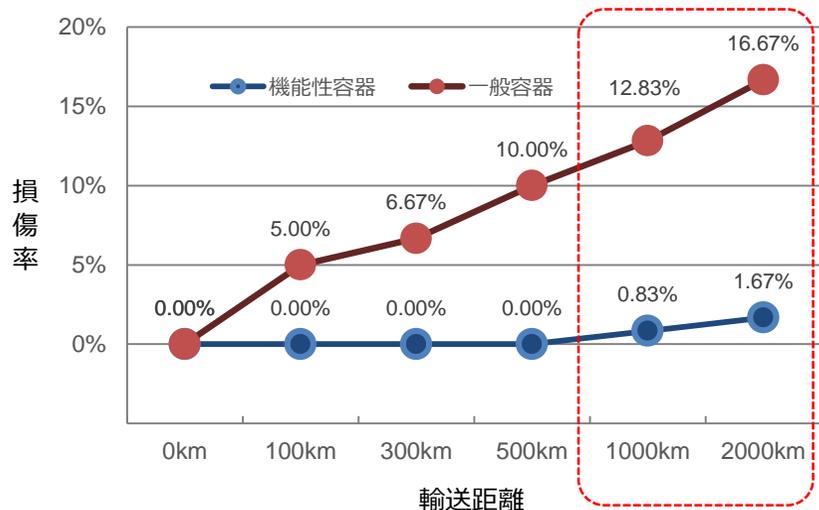
- ・ フィルムにクリームが付着しにくくなったことにより、無駄なく食べることができ食品ロスを削減。

ふわリーと



1999年8月から

■ ももの輸送時における距離別損傷率



出典：プラスチック製食品容器包装に関するLCA調査研究報告書（2016.3, 一社プラスチック循環利用協会）

〈 容器包装の改善 〉

- 青果物輸送時の損傷を軽減する機能性容器。
- 果実（もも）を包み込む不織布（ポリエステル製）とこれを支える成形底容器から構成。



〈 果実の損傷抑制 〉

- 不織布の伸縮により輸送・荷扱いにおける振動・衝撃から青果物の損傷を抑制。
- 長距離輸送にも適しており、我が国からの輸出にも活用されることが期待。

日清 クッキング フラワー®



2015年2月から



すり切りも!



具材にムラなくまぶせる



ふり出しにも!

〈 食品の製造段階の改善 〉

- 小麦粉を独自の製法で顆粒化。ダマになりにくい小麦粉を開発。

〈 容器包装の改善 〉

- 容器を従来の1kg袋から150g入りの小さいボトルタイプとすることで、利便性が向上。
- 詰め替え製品の利用で包装資材の削減にも貢献。



〈 食品ロス削減 〉

- 小麦粉を顆粒化することで、ダマになりにくく、ムラなく具材にまぶせる。また、少量で使いやすく、ムダなく使えることによる食品ロスの削減。

ニューコンミート



【金属缶と比べて】

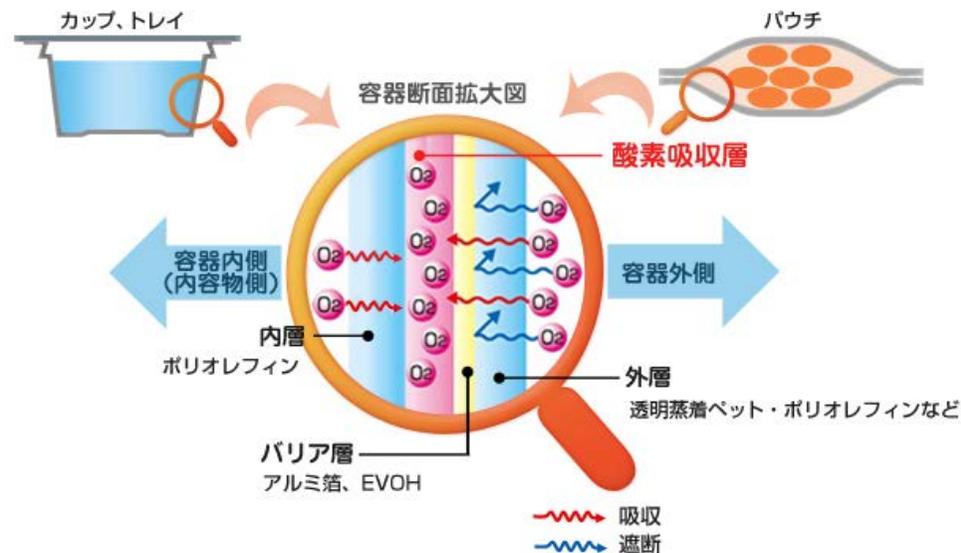
- ・ 金属缶は開缶時に鋭利な切り口で怪我をする恐れがあったが、樹脂容器とすることで怪我の恐れが減った。
- ・ 簡単に開けることができるようになり利便性が向上。

(販売)2012年から

■ その他

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 酸素吸着層を持ち、水分蒸発量が極めて少ない機能性特殊樹脂容器と、ハイバリア性フィルムを採用。



〈 長期保存 〉

- ・ 内容物の酸化を防止し、従来の金属缶と同等の賞味期限（常温で3年）を保持。



農林水産物・食料等の輸出促進に 資する容器包装の高機能化事例集

農林水産省

食料産業局バイオマス循環資源課
食品産業環境対策室



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

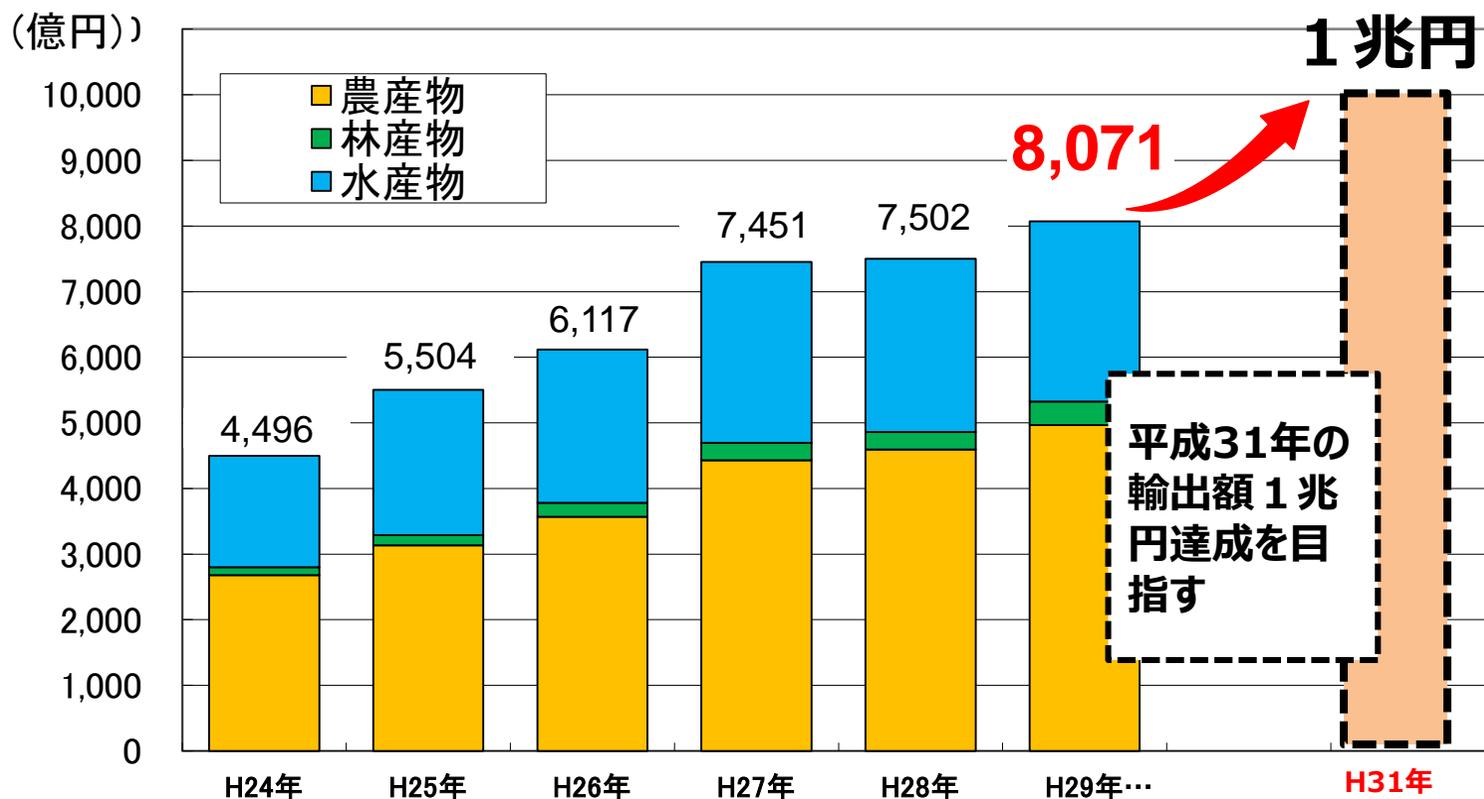
NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

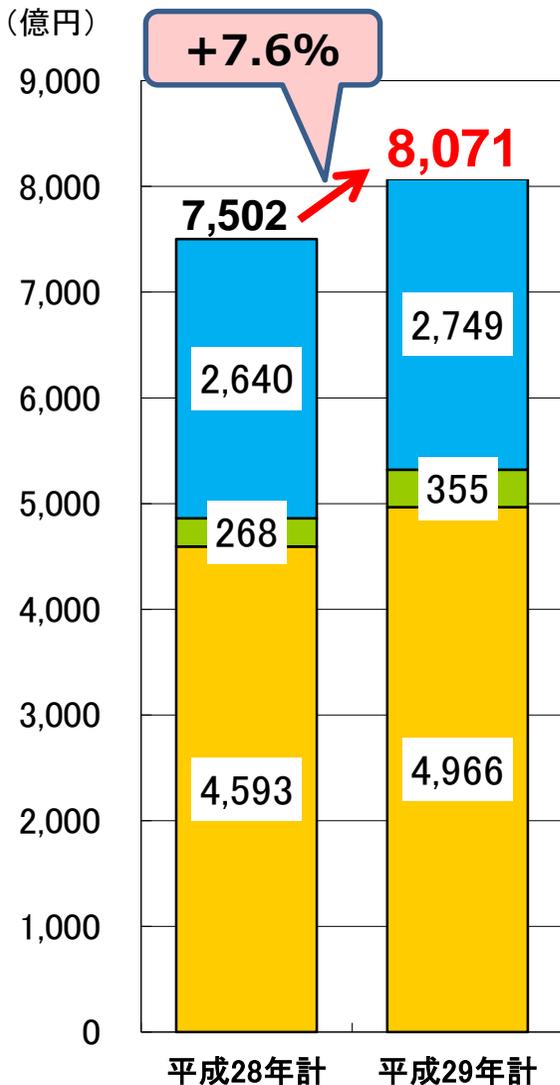
平成29年の農林水産物・食品の輸出実績①

- 我が国の農林水産物・食品の輸出は、平成25年から5年連続で増加し、平成29年輸出実績は8,071億円。（前年比+7.6%）
- 平成32年の輸出額1兆円目標について、「未来への投資を実現する経済対策（平成28年8月閣議決定）」において、平成31年に1年前倒し。

■ 農林水産物・食品の輸出額の推移



平成29年の農林水産物・食品の輸出実績②



■ 農産物 ■ 林産物 ■ 水産物

品目別内訳

品目	平成28年 2016年	平成29年 2017年	増減率
農林水産物	7,502	8,071	7.6%
農産物	4,593	4,966	8.1%
加工食品 (アルコール飲料、調味料、清涼飲料水、菓子等)	2,355	2,636	11.9%
畜産品 (食肉、酪農品、鶏卵、牛・豚等の皮等)	510	626	22.6%
穀物等 (小麦粉、米等)	378	368	▲2.8%
野菜・果実等 (青果物、果汁、野菜・果実の缶詰等)	377	366	▲2.9%
その他農産物 (たばこ、播種用の種、花き、茶等)	973	971	▲0.1%
林産物 (丸太、製材、合板等)	268	355	32.3%
水産物	2,640	2,749	4.1%
水産物(調製品除く) (生鮮魚介類、真珠(天然・養殖)等)	1,954	2,051	4.9%
水産調製品 (水産缶詰、練り製品(魚肉ソーセージ等))	686	698	1.8%

国・地域別内訳

国・地域	平成28年 2016年	平成29年 2017年	増減率
世界	7,502	8,071	7.6%
アジア	5,539	5,901	6.5%
①香港(真珠、なまこ(調製)、たばこ)	1,853	1,877	1.3%
③中国(ホタテ貝(生・蔵・凍等)、丸太、植木等)	899	1,007	12.1%
④台湾(りんご、アルコール飲料、ソース混合調味料)	931	838	▲10.0%
⑤韓国(アルコール飲料、ホタテ貝(生・蔵・凍等)、ソース混合調味料)	511	597	16.7%
アセアン	1,177	1,399	18.9%
⑥ベトナム(粉乳、植木等、かつお・まぐろ類)	323	395	22.4%
⑦タイ(豚の皮、かつお・まぐろ類、さば)	329	391	18.7%
⑧シンガポール(アルコール飲料、牛肉、ソース混合調味料)	234	261	11.7%
⑩フィリピン(合板、製材、さば)	115	144	24.6%
⑬マレーシア(アルコール飲料、いわし、ソース混合調味料)	73	77	4.6%
⑱インドネシア(さば、播種用の種等、ソース混合調味料)	61	65	5.7%
⑲カンボジア(牛肉、鶏肉、粉乳)	35	58	65.4%
中東	105	114	8.9%
⑪アラブ首長国連邦(清涼飲料水、菓子(米菓を除く)、配合調製飼料)	55	65	19.1%
北米	1,149	1,226	6.7%
②米国(ぶり、アルコール飲料、ソース混合調味料)	1,045	1,115	6.8%
⑫カナダ(アルコール飲料、緑茶、ひらめ・かれい)	83	98	17.3%
欧州	486	523	7.6%
EU(アルコール飲料、ソース混合調味料、ホタテ貝(生・蔵・凍等))	423	452	7.0%
⑪オランダ(アルコール飲料、ホタテ貝(生・蔵・凍等)、魚油(肝油除く))	114	134	17.6%
⑭フランス(アルコール飲料、醤油、緑茶)	65	72	11.1%
⑮英国(アルコール飲料、ソース混合調味料、醤油)	61	72	16.8%
⑯ドイツ(緑茶、ラノリン、ソース混合調味料)	67	67	0.6%
ロシア(さんま、アルコール飲料、インスタントコーヒー)	31	39	23.6%
大洋州	173	200	16.0%
⑨オーストラリア(清涼飲料水、アルコール飲料、ソース混合調味料)	124	148	19.7%
アフリカ	122	191	57.1%
⑳ナイジェリア(さば、アルコール飲料、緑茶)	9	55	478.2%
南米	34	30	▲11.4%

※「国・地域」欄において①～⑳を付した国は輸出先上位20カ国。うち()内は主な輸出品目

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

和食ブーム

- 外国人観光客が「訪日前に期待すること」1位「食事」(62.5%)

出典: JNTO 訪日外客訪問時調査(2010年)



- 外国人が好きな外国料理1位「日本料理」(21.1%)

出典: 日本貿易振興機構調査(2013年3月)

- 海外の日本食レストランの数
2017年
約11万8千店

(外務省調べ、農林水産省推計)



食を文化としてとらえる世界の潮流

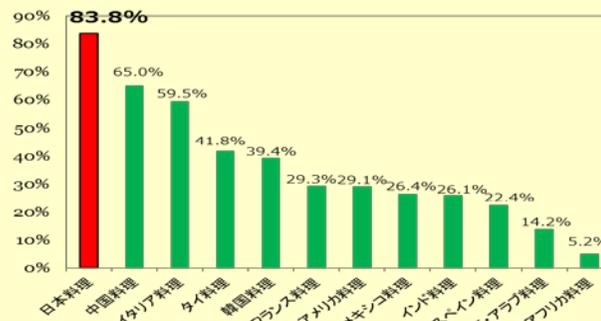
日本料理への高い好感度

- 好きな外国料理、全体1位は日本。回答者の83.8%が日本料理を好きと回答【図1】
- 米国を除く全ての国・地域で1位は「日本料理」(米国では3位)【図2】
- 日本、イタリア以外は、近隣国の食が高評価される傾向に

好きな外国料理

質問:「好きな料理かつ外食で食べる外国料理はどれですか(複数回答可)」 ※本設問においては、実施国の料理は選択肢から除外

【図1】好きな外国料理(7カ国全体結果)



※【図1】は複数回答可としており、回答者数に対する回答個数の割合を示した。なお、自国の料理は選択肢から除外

出典: 日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査(7カ国・地域比較版)(JETRO(2013年3月))

【図2】好きな外国料理(各国の結果)



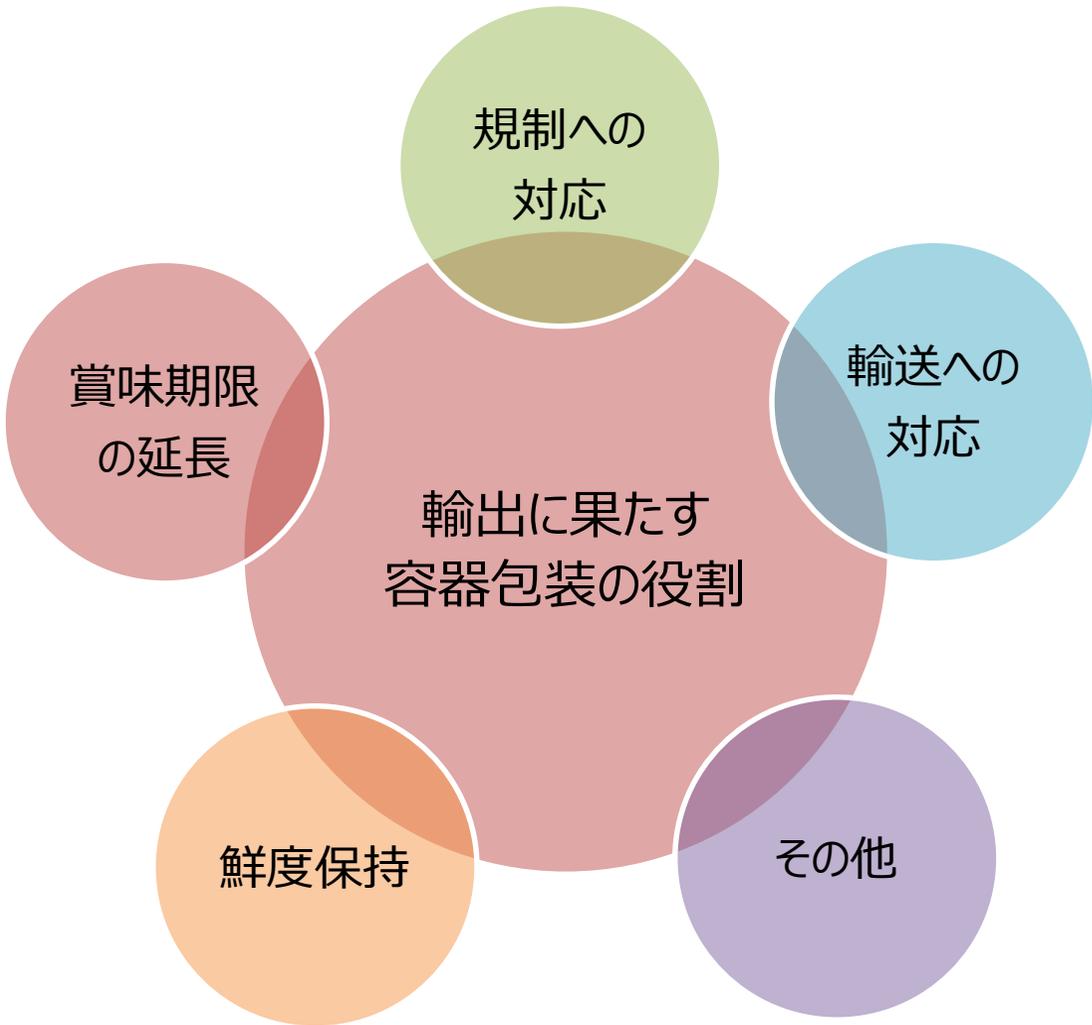
【日本食品・日本料理に関する評価】

- ◆日本料理が好きな理由
主な理由は「味の良さ」「健康に配慮」「洗練されている・高級感」。
- ◆日本料理のイメージ
「美味しい」「健康に良い」「おしゃれ」「安全」など総じてポジティブなイメージが強い一方、4割程度の回答者が「価格が高い」と回答。
- ◆好きな日本料理
「寿司・刺身」「天ぷら」「ラーメン」などが上位。

出典: 日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査(6都市比較版)(JETRO(2014年3月))

○ 輸出に果たす容器包装の役割

- 容器包装の持つ機能が、我が国の農産物や飲食料品の輸出に寄与。
- 輸出先の規制への対応や、国内とは異なる輸送条件への適応が求められる。



輸出に果たす容器包装の役割

- ・ 規制への対応
輸出先の規制に対応した素材の採用など
- ・ 輸送への対応
流通段階における商品の保護及び損傷軽減など
- ・ 賞味期限の延長
輸送から販売までの期間の確保（検疫検査の期間確保など）
- ・ 鮮度保持
青果物等の鮮度保持期間の確保
- ・ その他
利便性・意匠性の向上、環境配慮設計など

【基本理念と留意事項】

- 食品用容器包装の食品に接触する部分が、輸出対象国の法令（使用材質の認可基準：ポジティブリスト）に違反しないこと。ポジティブリストには基ポリマー、添加剤等の物質の範囲と制限条項が規定されている。
- 輸出対象国の法規制に従って、当該の容器または包装の材質を確認する資料を作成して提示する必要がある。
- 輸出対象国により審査方式は異なるが、ポジティブリスト掲載以外の物質が存在しないことを説明する必要がある。
- 当該の容器包装が多層の場合、食品に接触しない層の不純物が食品に溶出しない、あるいは溶出しても人体に影響を及ぼさない量（閾値）以下であること証明する必要がある。（基準値や必要な手続きは、輸出対象国により異なるため注意を要する。）

【関連リンク】

<参考：JETROポータルサイト「日本からの輸出に関する制度」へのリンク>
(米国) https://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/
(EU) <https://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/foods/exportguide/>
(上記以外にも、各国・各品目ごと、諸規制（食品包装規制含む）の情報が掲載されている。)

QRコードはこちら→

米国



EU



<コラム2> 再生樹脂を用いた食品用容器包装での輸出について



【米国の場合】 再生樹脂を用いた食品用容器包装でも輸出は可能

米国では、食品用容器包装の材質が連邦規則21 C F Rの各項に適合していれば、未使用原料か、再生原料かの差別はない。米国FDAは、“再生プラスチックのガイドライン”により行政指導をしており、申請された再生工程ごとに不純物が食品へ移行しないレベルに除去されることを確認し、オピニオンレター（NOL）を発行して、食品接触層に使用を認可。

<食品メーカーが米国への輸出をする際に必要な対応>（米国FDAからNOLを取得した工程による再生樹脂を使用する場合）

- ① 食品メーカーは、米国連邦規則に適合する物質から成る食品用容器包装を選定する。
 - ② 食品メーカーは、輸出先の要望により当該容器が連邦規則に適合すること、再生原料を使用していることを説明しなければならない。
 - ③ 容器包装メーカーは、当該規則の情報とNOLの写しを食品メーカーに提示する。（詳細は前項の「関連リンク」を参照）
- ※ FDAのガイドラインでは、①当該の再生工程に投入する資源の回収方法、種類、材質、品質などの確認、②当該工程の詳細及び代理汚染物質による検証試験の実施と基準クリア、③使用条件（用途及び温度・時間）の制限について、事業者は文書で提出し評価を得ることを定めている。

● <米国FDAガイドラインに対応した再生樹脂（日本）>

業界自主基準（PETトレイ協議会）では、米国FDAからNOLを取得した再生工程に限り食品に接触して使用できる規則になっている。

これらは、平成24年4月に厚労省食品安全部が発出した指針の規格基準に適合している。

なお、PETトレイ協議会に銘柄登録をしたボトル再生原料は食品接触で使用できる。

（登録銘柄は同協議会のホームページに公開されている。）



再生樹脂を使用した汎用トレイ
（株）エフピコ



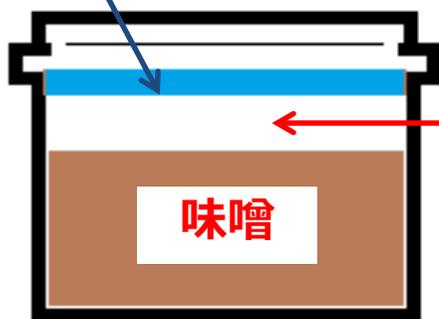
【EUの場合】

- EUでは、欧州食品安全委員会が再生工程ごとに除去効率を確認し、さらに品質保証が確約された事業所の再生原料は食品用容器包装に使用できる。
- 当該の容器包装の製造事業者は、EUの法令に定められた書式で適合宣言書を作成して、輸出先に提出する。
- 適合宣言書の作成は、日本国内のPETトレイ協議会等の関係団体や民間分析機関などが支援している。

有機 玄米味噌



トップシール



ヘッドスペース

(販売) 2017年1月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ トップシールに、味噌の発酵が進むことで発生する二酸化炭素を排出するためのフィルムバルブを設置。また、脱酸素剤を封入することで酸化による褐変を抑制。
- ・ EU圏への輸入規制に対応するため、輸出に際して、容器の適合宣言書を作成。

〈 食品製造段階の改善 〉

- ・ 輸送時における急激な温度変化や気圧変化による品質異常や容器損傷など防ぐため、容器内に国内流通品より大きめのヘッドスペース（味噌とトップシールの間の空間）を確保。



〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 輸入規制に適合した容器の使用により販路が拡大。
- ・ 製品に使用する大豆・米は、全て国産又は有機（有機JAS・NOP認定のオーガニック）の原料を使用。
- ・ 賞味期限を1年に設定。

〈 輸出先 〉

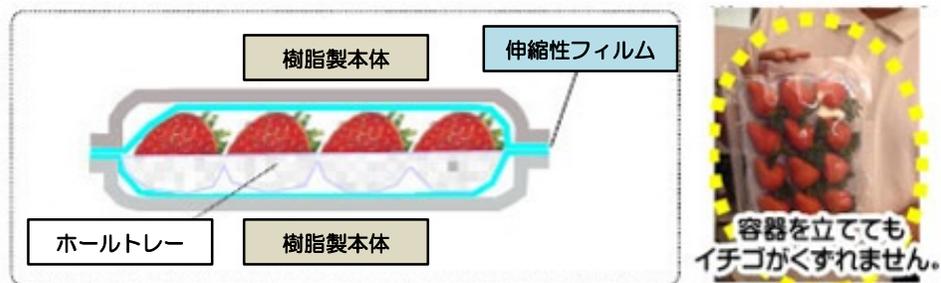
- ・ イタリア、ポルトガル

「いちご用フルテクター」

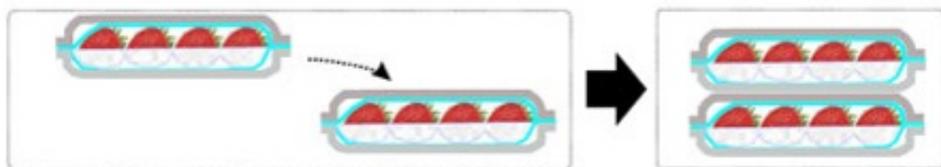
フルテクターなら



1. イチゴが動かない



2. 容器を段積みできる



(販売) 2014年1月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ ホールトレーでいちごを固定して配置し、樹脂製容器の内側の伸縮性フィルムで上下から挟み込むことで、容器内での果実の動きを規制し、振動・衝撃から保護。



〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 振動・衝撃による損傷を防ぎ、仕向先着荷時の品質を安定化。
- ・ シンガポール・バンコクへの船便では、2週間経過後も損傷が少ない。
- ・ 試験では、シンガポールに国際郵便(航空便)で輸送可能。
- ・ 通常貨物航空便や手荷物携行品(お土産)での預け荷物でも輸送可能。

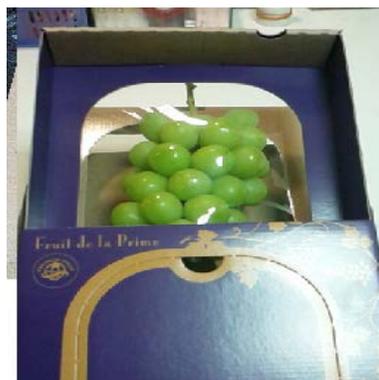
〈 輸出先 〉

- ・ シンガポール、タイ

「ぶどう用フルテクター」



外箱に入れる



〈 容器包装の改善 〉

- ・ 紙素材の内枠にフィルムを貼り、ブドウを挟み込む形態を採用。
- ・ 伸縮性フィルムでぶどうを挟み込むことで輸送時に動きを規制し、振動・衝撃への耐性を付与。
- ・ そのまま化粧段ボールに入れることも可能。



〈 輸出における訴求点 〉

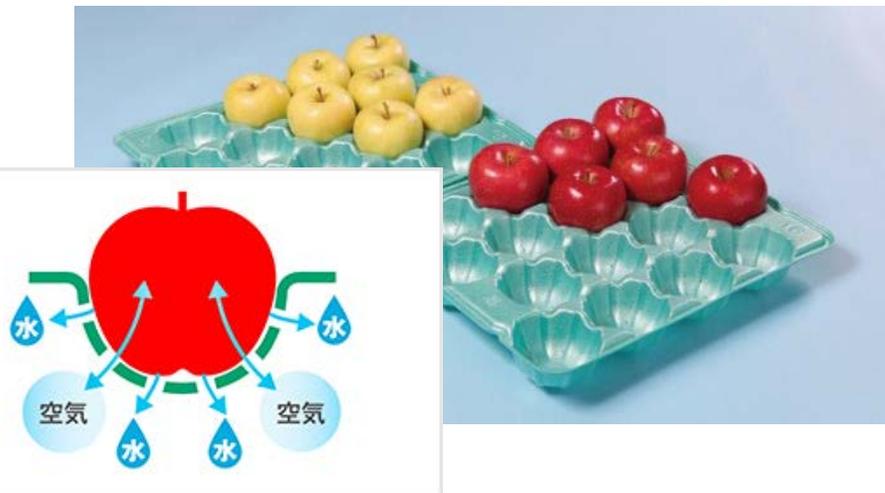
- ・ 振動・衝撃による脱粒が抑制され、減耗を軽減。
- ・ ディスプレー効果が高いため、現地では販売用としても活用。

〈 輸出先 〉

- ・ 香港、タイ

(販売) 2014年5月から

PSP(発泡)りんごパック



【タイ（バンコク）への輸出試験結果】

パック分類	オセ傷	その他傷	玉廻り
PSPりんごパック	1個	0個	0個
発生率	1%	0%	0%
一般トレー	5個	1個	1個
発生率	5%	1%	1%

【試験内容】

日本から空輸便にて出荷

外装: 5kg量目段ボール箱

内装: 片段中仕切、PEネット

数量: PSPりんごパック、一般トレーともに各6箱、りんごは各合計100個

(販売) 2016年9月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 緩衝性の高いPSP(発泡)シートに針孔加工を施すことにより、緩衝性、通気性、通水性、剥離性、破れ難さを実現。
- ・ 通気穴や通気溝を設けることで、温度変化により発生する結露水をパック外側へ逃がし、鮮度を保持。



〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 緩衝性の向上により、長距離の輸送時に果実の損傷を軽減。
- ・ 耐水性があり、パックが破けにくいいため、着荷後の作業が行い易い。

〈 輸出先 〉

- ・ タイ、フィリピン

フレグランスパック



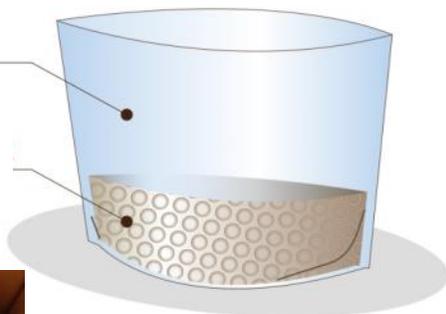
正面



斜め上部

フィルム (防曇機能付き)

気泡緩衝材 (エチレンガス吸着・
分解機能付き)



【構成図】



実際の輸出 梱包時の様子

(販売) 2017年11月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 気泡緩衝材により、個々の果実底部を保護することで緩衝性を向上。
- ・ さらに全体をフィルムで密閉することにより保香性及び意匠性を付与。
- ・ 気泡緩衝材にエチレンガス吸着・分解機能を付与。



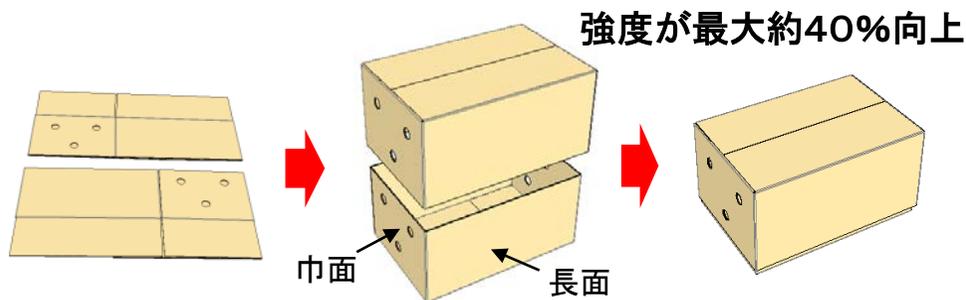
〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 気泡緩衝材の緩衝性により、長距離輸送時の損傷を軽減。エチレンガス吸着・分解機能による鮮度保持。
- ・ 個包装とすることで、パッケージ自体が立体的で美しく仕上がり、販売時のディスプレイ効果を向上。
- ・ フィルムへの印刷で輸出国情報などを表示可能。

〈 輸出先 〉

- ・ タイ、フィリピン

りんご輸出用外装容器（段ボール箱）



（販売） 2017年10月から

■ 輸送への対応

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 輸出用容器の多くは発泡スチロールが使用されているが、比較的安価な段ボール箱を採用。
- ・ 長期間、低温・高湿度となる輸送環境に対応するため、箱強度を重視して設計。
- ・ 身と蓋の2ピースの形式を採用し、4面（長面・巾面）を二重にすることで強度を補い、強度試験で一般的な段ボール箱と比べ、強度が最大約40%向上。



〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 厳しい輸送環境下でも段ボール箱の必要強度を維持。
- ・ 箱の印刷デザインに、日本をイメージした「アニメ的キャラ」「富士山」「桜」「鳥居（神社）」を採用。
- ・ 現地では「日本産」であることがわかり易く伝わり、さらにイメージアップ。

〈 輸出先 〉

- ・ タイ

「飛び箱/Flying Fish Box」



中空層



仕切り材



「飛び箱」を用いた
航空輸送商品

空飛ぶ鮮魚便
Fresh Fish Express



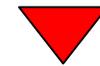
(販売)2017年3月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 側面に設けた中空層と、底面からの熱伝導を抑制し、氷の融解水を効率良く分離する仕切り材を使用。
- ・ 保冷性能のアップ、浸透圧による身質劣化の抑制、落下衝撃へのクッション性が向上。
- ・ 従来の容器と比較し、保冷機能が約2.8倍、強度が約2.4倍を実現。

〈 鮮度保持 〉

- ・ 保冷時間の延長と冷媒による保冷効果を高めることで、鮮魚の鮮度保持が可能。



〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 空港施設での冷蔵保管が不要、一般貨物扱いでの輸送により輸送コストを低減。
- ・ 輸送中の容器破損に伴う貨物事故の発生を低減。

〈 輸出先 〉

- ・ アメリカ、ベトナム、シンガポール、香港など

四季とうふ



(販売) 2003年から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 従来型のプラスチック製容器ではなく、特殊紙容器を使用。
- ・ アルミ箔を使用し、光や酸素を遮断。

〈 食品製造段階の改善 〉

- ・ 独自の豆乳殺菌処理（高温加圧殺菌）を実施。
- ・ 完全自動システムで豆乳とにがりをパッケージし、容器のままで加熱。



〈 賞味期限の延長 〉

- ・ 賞味期限の設定が、180日間（要冷蔵）を可能とした。（通常は16日程度）

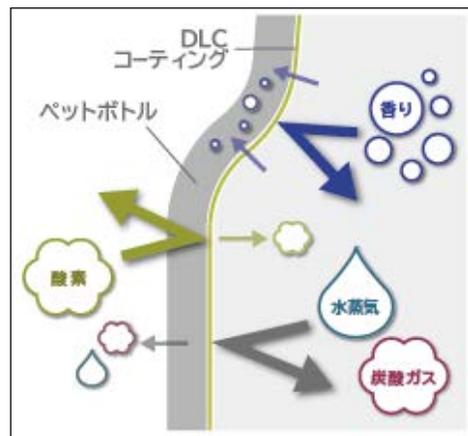
〈 輸出先 〉

- ・ 欧州（イギリス、ドイツ、フランスなど）、東南アジア（シンガポール）など。

DLCハイバリアPETボトル



〈使用例: (株)はせがわ酒店様 プレミアム日本酒ペット〉



(販売)
2017年8月から

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 軽量化のため従来のガラス瓶に替えPETボトルを採用。
- ・ ガスバリア性向上のためPETボトルの内面にコーティング処理。
- ・ 遮光性のため全面有色印刷の収縮ラベルを採用。



〈 鮮度保持 〉

- ・ 内面コーティングによるガスバリア性の向上と収縮ラベルによる遮光性により、ガラス瓶と同等の鮮度を保持。

〈 輸出における訴求点 〉

- ・ 輸送時の振動、衝撃による損傷を軽減。
- ・ 軽量化により、輸送費コストが削減。
- ・ プラスチック製の収縮ラベルにより、紙ラベルに比べ、結露などによる傷付き、剥がれを低減。

〈 輸出先 〉

- ・ アメリカ、オーストラリアなど。

鮮度保持フィルム P-プラス結露防止タイプ

■ 鮮度保持

〈 容器包装の改善 〉

- 従来の鮮度保持フィルムに独自の配合技術とフィルムの多層化技術を組み合わせて防曇性と水蒸気透過性を付与。
- フィルム内部に付着した青果物が発する水分を外気に放出。



〈 鮮度保持 〉

- フィルムにミクロの孔を施すことにより、袋内のガス濃度をコントロールすることで呼吸を抑制。
- フィルムに水蒸気透過性も兼ね備えることで袋内の結露を抑制し、腐敗やカビを防止。
(※20℃で普通のパンチ穴包装が約5日間のところ、P-プラスは約14日間鮮度を保持)

〈 輸出における訴求点 〉

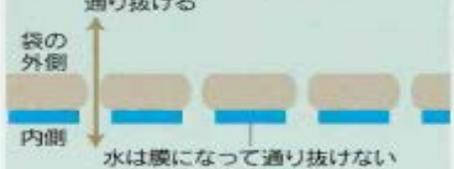
- 海外輸出における現地着荷後の腐敗ロス率を改善(改善前約40%→改善後10%程度)。

〈 輸出先 〉

- 東南アジア (シンガポール、マレーシア、香港、タイ など)

従来のP-プラス

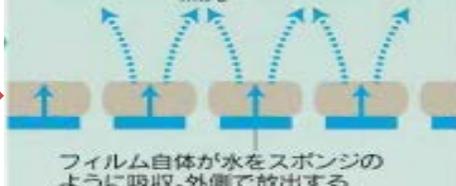
酸素や二酸化炭素(CO₂)は
通り抜ける



進化
➡

P-プラス結露防止タイプ

蒸発



水蒸気透過性を兼ね備えることで
見栄えの改善と結露による腐敗を
抑制

ミクロの孔加工により、袋内のガス濃度をコントロールすることで青果物の呼吸を抑制

普通のパンチ穴包装

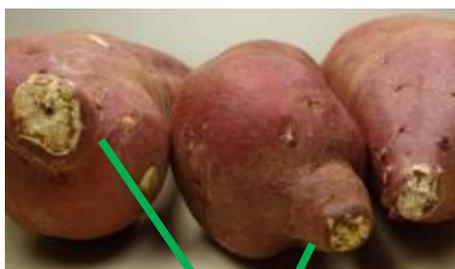


萌芽

カビ



P-プラス結露防止タイプ



カビ・萌芽の
抑制効果を実証

(販売) 2015年7月から

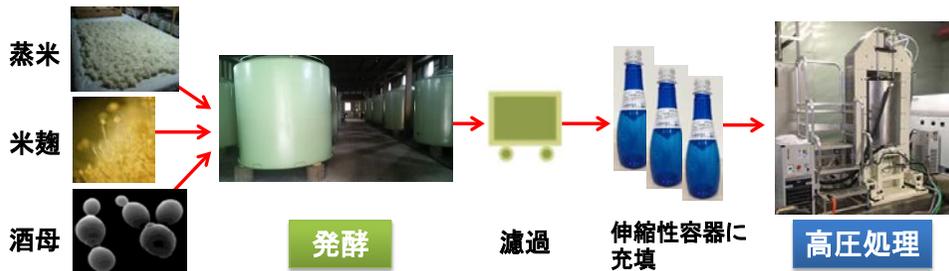
生酒「AWANAMA」



出展:大日本印刷(株)HPより

(試験中) 2018年度

発酵技術 + 高圧技術 ⇒ 新規醸造プロセス



※本研究は、農研機構 生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業 (地域戦略プロジェクト)」により実施。

〈 容器包装の改善 〉

- ・ 容器に封入後に行う生酒の高圧殺菌処理に対応できるPETボトルを採用。
- ・ 内容物を保護する遮光性や酸素バリア性などの機能性と共にデザイン性を重視。

〈 食品製造段階の改善 〉

- ・ 日本酒の「火入れ」の作業を高圧処理により代替。
- ・ 生酒等の風味を保ち、保存性に優れた日本酒醸造技術を採用。



〈 輸出における訴求点 〉

- ・ PETボトルの採用により重量が軽減されたことで輸送コスト軽減。
- ・ デザイン性に優れ、ビン同様の風合いをアピール。

〈 輸出先 〉

- ・ 2018年3月、ニューヨークで開催されたイベントに出展。



食品産業における プラスチック資源循環へ対応

平成30年12月

農林水産省
食料産業局

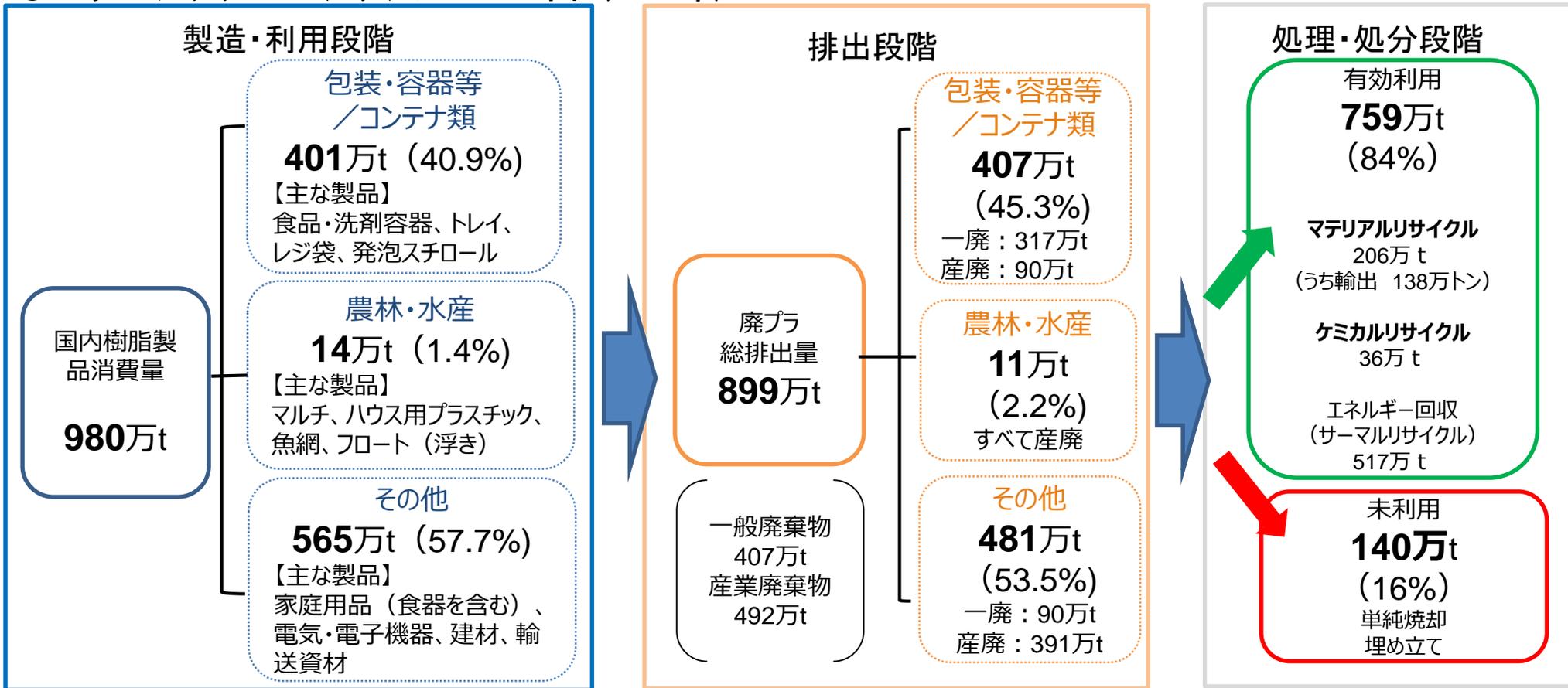


1. プラスチックと食品産業

(1) 日本におけるプラスチックの製造・排出・処理等の状況

- 日本では年間約900万トンのプラスチックが排出（食品産業に由来するものは「包装・容器等／コンテナ類」と「その他」の内数）。
- 排出されたプラスチックはエネルギー回収（サーマルリサイクル）も含めれば、84%が有効利用（これに対し、世界の廃プラスチックは、14～18%がリサイクル、24%が焼却、残りは不法に投棄/焼却（環境省資料「OECDの環境総局/環境政策委員会 2018年5月 再生プラスチック市場に関する報告書」より）。

○プラスチックのマテリアルフロー図（2016年）



出典：(一社)プラスチック循環利用協会資料より作成

1. プラスチックと食品産業

(2) 食品産業で使われる主なプラスチック製品

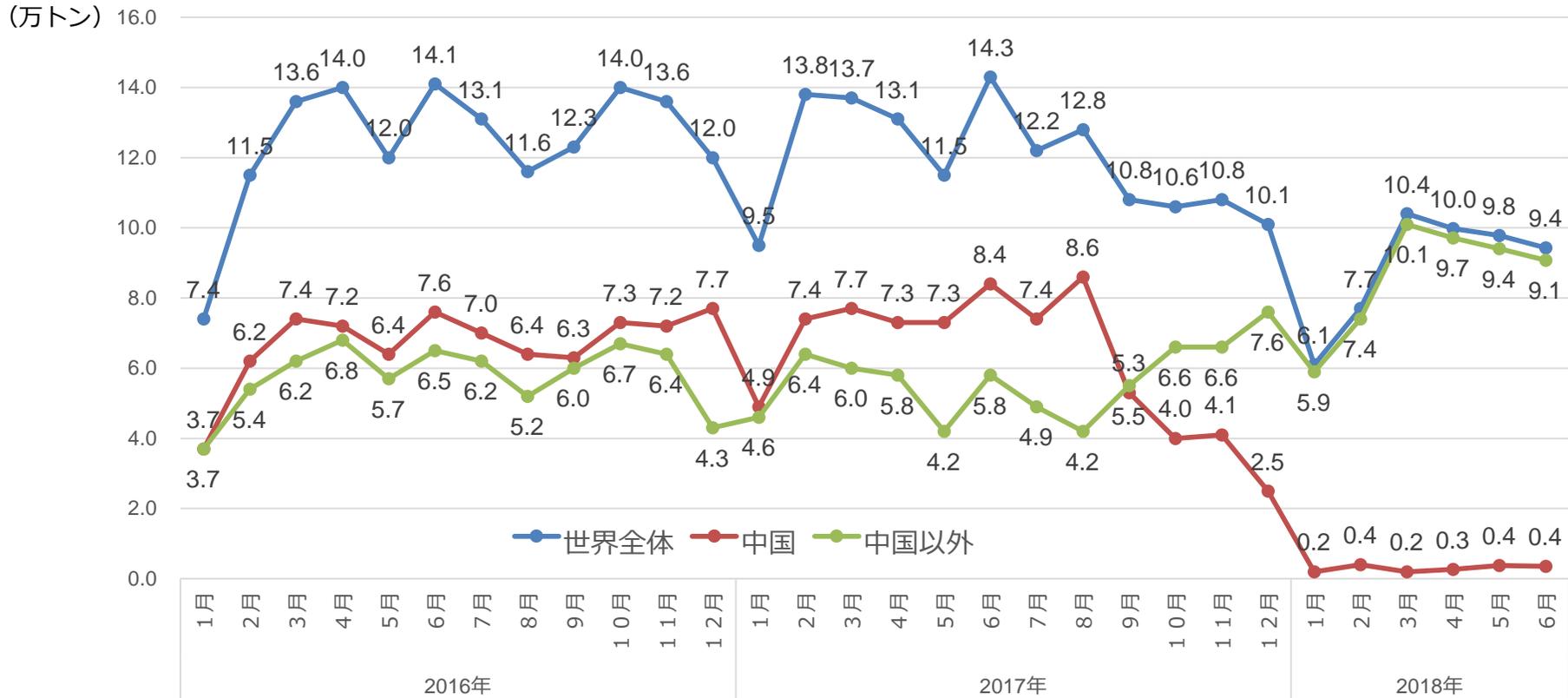
- プラスチック製品は、①軽量で破損しにくいこと、②加工や着色が容易であること、③水分や酸素を通しにくく食品を効果的に保護できること等から、食品産業で幅広く活用。
- このうち、容器包装（「●」が付いたもの）の一般廃棄物は、「容器包装リサイクル法（後述）」に基づき、市町村が分別回収し、製造・利用事業者が費用を負担した上で、再生処理事業により再生樹脂原料等としてリサイクル。
- **赤文字**は、持ち歩き頻度が高いことからポイ捨ての可能性が高いと思われるもの。

	繰り返し使用しない	繰り返し使用
食品製造 (中食を含む)	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品容器包装（屋外で飲食することがあるもの） ● 食品容器包装（上記以外） ● PETボトル ● 緩衝材 ・ 結束バンド ・ 手袋等の衛生用品 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原料容器包装（ポリタンク） ・ 調理器具 ・ 清掃用品 ・ パレット ・ コンテナ 
流通 (卸・小売)	<ul style="list-style-type: none"> ● レジ袋 ● 弁当・総菜容器（屋外で飲食することがあるもの） ● トレイ ● 発泡スチロール ● 緩衝材 ・ 結束バンド ・ カトラリー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ パレット ・ コンテナ ・ 清掃用品 
外食	<ul style="list-style-type: none"> ・ ストロー ● カップ・ふた ・ カトラリー ● テイクアウト用容器（袋も含む） ・ 手袋等の衛生用品 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配膳用トレイ ・ 食器 ・ 調理器具（ボウル等） ・ 清掃用品 

2. プラスチックをめぐる諸問題 (1) 中国の廃プラスチック輸入禁止措置

- 中国は日本を含む世界各国から多量の廃プラスチックを輸入し再生利用してきたが、それに伴う環境問題が顕在化。
- 中国政府は、2017年7月、海外からの生活由来の廃棄物の輸入を停止する旨をWTOに通告、同年12月末から輸入禁止を施行。
- 日本の生活由来の廃プラスチック由来のバール・フレークは、中国向けの輸出ができなくなり、第三国への輸出が増加したが、中国の減少分を吸収しきれておらず、さらに、これらの国でも輸入制限の動き。
- 国内資源循環体制の整備が喫緊の課題であり、環境省が緊急的な財政支援制度を創設（平成29年11月～）。

○日本のプラスチックくず輸出量



出典：財務省貿易統計（HSコード：プラスチックのくず 3915）

3. 食品産業の取組・・・自主行動計画

- 3R推進団体連絡会は、8つ（ガラスびん、PETボトル、紙製容器包装、プラスチック製容器包装、スチール缶、アルミ缶、飲料用紙容器、段ボール）のリサイクル推進団体により、容器包装の3Rの円滑な推進と普及啓発を行うとともに、参加団体相互の情報交換を図り、社会に貢献することを目的とし、2005年（平成17年）12月に設立。
- 同会では、事業者が自ら実施するリデュース・リユース・リサイクルの目標・取組内容と、消費者やNPO、行政との連携を進めるための取組を「容器包装3R推進のための自主行動計画」として取りまとめ。2016年6月には、第3次計画自主行動計画を公表（目標年度：2020年度）。
- PETボトルとプラスチック容器包装のリデュースの実績は着実に向上しており、目標を上方修正。リサイクルも着実に進展。

○3R推進団体連絡会による自主行動計画の概要

自主的 取組目標

リデュース

- 容器包装の環境配慮設計の推進
- 軽量化・薄肉化による使用量削減
- 詰め替え容器の開発等
- 複合材の適正な使用の推進

リユース

- ガラスびんリユースシステムの維持

リサイクル

- リサイクル率・回収率などの維持・向上
- リサイクル適正など
- 環境配慮設計の推進
- 多様な回収ルート確保
- 関係主体との情報共有や連携

○リデュース目標と実績

素材	2020年度 目標 (2004年度比)	2017年度 実績	2006年度 からの累積 削減量	備考
PETボトル	一本当たり 平均重量25% の軽量化	23.9%	1,093千トン	20%から 25%に上 方修正
プラスチック 容器包装	削減率 16%	15.9%	88千トン	15%から 16%に上 方修正

○リサイクル目標と実績

素材	指標	2020年度 目標	2017年度 実績
PET ボトル	リサイクル率	85%以上	84.8%
プラスチック 容器包装	リサイクル率 (再資源化率)	46%以上	46.3%

(注)PETボトル 分母:国内販売量(出荷量+輸入量)
分子:国内・国外再資源化量
プラスチック容器包装 分母:容リ協排出見込み量
分子:容リ再商品化量、自主的回収等

出典:「容器包装3R推進のための自主行動計画2020フォローアップ報告(2016年度実績)(2017年12月、3R推進団体連絡会)」

4. 今後の方向性・・・プラスチック資源循環を巡る主な論点

循環型社会形成推進基本計画に基づき、3Rの徹底等による循環型社会の構築、持続可能な社会に向けた枯渇性資源から再生可能資源への転換、資源循環を通じた世界全体の海洋プラスチック問題解決への貢献が重要

【1. リデュース・リユース】

我が国は一人当たり容器包装排出量が多く、また使い捨てプラスチックの容器包装や製品の代替・回避等を通じた大幅削減が国際的に求められている中、環境負荷の低減に資するプラスチックの使用削減をどのように進めるべきか。

【2. 回収・リサイクル】

アジア禁輸措置のトレンドや未利用プラスチックが相当程度あること等を踏まえ、使用済プラスチックの徹底的かつ効果的・効率的な回収・リサイクルをどのように進めるべきか。

【3. 再生材・再生可能資源の利用】

リサイクルで得られた再生材や再生可能資源であるバイオマスプラスチック等について、需要拡大、実用性向上や化石資源由来のプラスチックからの置き換えなどの利用促進をどのように図るべきか。

【4. 海洋プラスチック対策】

我が国の陸域から年間数万トンのプラスチック廃棄物が海洋流出しているとの推計を踏まえ、プラスチック廃棄物の海洋流出防止や海岸漂着物等の海洋プラスチック対策をどのように進めるべきか。

【5. 国際展開】

資源・廃棄物制約はグローバルな問題であり、プラスチックの海洋流出が途上国を含む世界全体の課題であることを踏まえ、世界のプラスチック対策をリードしていくため、我が国として国際協力をはじめ、どのように国際展開を図るべきか。

【6. 海洋プラスチック憲章】

海洋プラスチック憲章に掲げられた期限付き数値目標や各種取組事項について、どのように評価し、踏まえるべきか。

【7. 効果】

こうしたチャレンジを通じて、環境負荷低減はもとより、技術やライフスタイルのイノベーション、資源循環関連産業の振興、雇用創出等のプラスの効果을いかに発揮できるか。

- ✓ 近年、国内外でプラスチック資源循環が問題となっている中で、農林水産・食品産業においても、食品の容器包装等消費者に極めて身近な多くのプラスチック製品を利活用していることから、積極的に対応していく必要がある。
- ✓ 食品産業分野の各企業・業界団体に、プラスチック問題に対応した様々な自主的取組を広く促していくため、先ずはこの問題をめぐる現状と企業における先行的な取組を把握した上で取組に当たっての課題及びその解決に向けた方策を検討する。また、広く企業等から募った自主的な取組事例を懇談会において紹介し、多様な事例を共有・発信することで、プラスチック問題に対応する自主的な取組の更なる普及拡大と、国における更なる対策に資するものとする。

地球にやさしいプラスチックの資源循環 推進会議(有識者懇談会)

スケジュール(予定)

- 10月29日 (第1回)有識者懇談会
・プラスチック資源循環を巡る状況
・農林水産省における食品産業への対応
(食品産業における企業・業界団体の自主取組の例)
- 10月30日 食品企業・団体の自主的取組の募集開始
- 11月27日 (第2回)有識者懇談会
・募集した食品企業・団体の自主的取組の紹介
(中間報告)
・食品企業・団体の取組を促進するための方策
○食品企業・団体の自主的取組の公表(順次)
- 31年3月 (第3回)有識者懇談会
・募集した食品企業・団体の自主的取組の紹介
・農林水産・食品産業関係の取組方向のとりまとめ

「プラスチック資源循環アクション宣言」の募集について

○募集する自主的取組

プラスチック資源循環に資する自主的取組であれば、どのようなものでもかまいません。添付資料の別紙に掲げる取組例を参考にしてください。また、自らが実施する取組のほか、共同で実施する取組も歓迎します。

○募集対象

食品製造業、食品流通業、食品小売業、外食産業等の業界団体及び企業

○応募様式

様式は自由です。現在実施中の取組を含め、今後、プラスチック資源循環にどのように取り組んでいくかを自由に記載してください。

○プレスリリース(10月30日付)

農林水産省HPホーム> 会見・報道・広報> 報道発表資料> 「プラスチック資源循環アクション宣言」の募集について

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/181030.html>

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

キーワード

[農業競争力強化支援法](#) [「まるみえアグリ」](#) [農業技術総合ポータル](#) [収入保険制度](#) [米政策改革](#) [米の輸出](#) [食料自給率・食料自給力](#) [輸出促進/GFP \(外部リンク\)](#) [経営所得安定対策](#) [農地中間管理機構](#) [6次産業化](#) [JAS規格](#) [和食](#) [農業女子](#) [ディスカバー農山漁村\(むら\)の宝](#) [食育](#) [GAP-info](#) [プラスチック資源循環](#) [明治150年](#)

農林水産省

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

[ホーム](#) > [食料産業](#) > [リサイクル食品ロス](#) > [プラスチック資源循環](#)

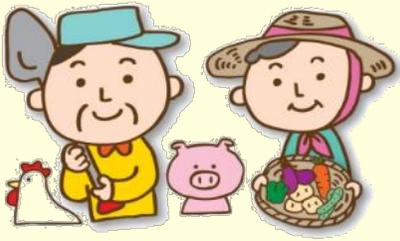
プラスチック資源循環

近年、国内外でプラスチック資源循環が問題となっている中で、農林水産・食品産業においても、食品の容器包装等消費者に極めて身近な多くのプラスチック製品を利活用していることから、積極的に対応していく必要があります。このような中で、国内においては、既に食品等の容器包装をはじめ、リデュース、リユース、リサイクル(3R)に係る各種の法制度が導入され、PETボトルにおいては8割を超える高いリサイクルを実現しているなど、廃棄物の処理システムが運用されている。加えて、各業界・企業においてはそれぞれの業態・事情に即し、排出抑制、回収・再利用について独自の取組が展開されています。

農林水産省としては、各企業・業界団体の自主的取組に焦点を当て、一層の周知を図りこれを積極的に奨励する観点から、まずは、容器包装をはじめプラスチック製品を様々な形で利活用している食品産業界・企業に対して、本問題に対応した行動を早急に促していくこととし、政府内や産業界における横断的な動きとも連携・協調しつつ対応しています。



<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/pura/index.html>



ご静聴、ありがとうございました。
食料産業への
ご協力をお願いいたします。

