

事業系食品ロス削減の メリットと実践

河寄唯衣

お茶の水女子大学 SDGs推進研究所



お茶の水女子大学SDGs推進研究所とは



SDGs推進研究所とOCHA – SDGs学生委員会

OCHA-SDGs 学生委員会



わたしたちから 時代をつくる

大学公認の下部組織

興味に合わせたSDGs活動

自分のリズムで取り組める

誰1人取り残さない社会の実現のために
「生活者」であるわたしたちが身近にできること

講演内容

1. **食品ロスの現状と課題**
2. 事業者が食品ロス削減に取り組むメリット
3. 食品ロス削減に向けた具体的な取り組み

食品ロスとは



食品ロス＝まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品

※諸外国の定義とは異なる

英訳：food loss and waste

食品ロスとはなぜ問題なのか1



生産

- ✓ 食品生産による環境負荷
→ 温室効果ガス、富栄養化、生物多様性等

輸送

- ✓ 食糧安全保障
→ 日本の食料自給率は37%

廃棄

- ✓ 廃棄にかかるコスト
→ エネルギー、土地、費用（税金）他

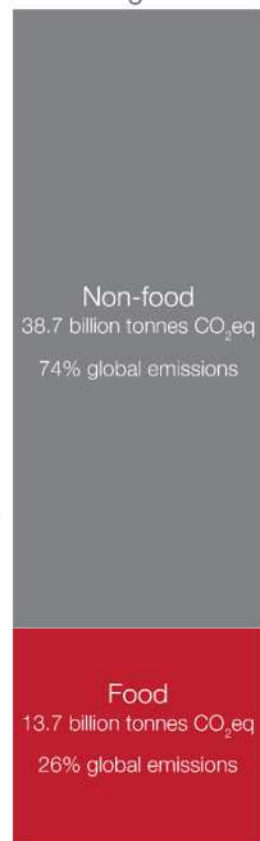
食品ロスはなぜ問題なのか2-食品生産には、莫大な自然資源が投入されている

What are the environmental impacts of food and agriculture?

Our World
in Data

温室効果ガス
Greenhouse Gases

26% of global
greenhouse gas emissions



土地利用
Land Use

50% of global habitable
(ice and desert-free) land



淡水使用
Freshwater Use

70% of global
freshwater withdrawals



富栄養化
Eutrophication

78% of global ocean
& freshwater pollution



生物多様性
Biodiversity

94% mammal biomass
(excluding humans)



食品ロスは、
世界の温室効
果ガス排出の
8%を占める

Data sources: Poore & Nemecek (2018); UN FAO; UN AQUASTAT; Bar-On et al. (2018).
OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.

食品ロスとはなぜ問題なのか3

店舗の廃棄物処理コスト
による損失は？



※1 国民1人当たりは総務省「人口推計」(2023年10月1日時点)に対する値。※2 経済損失は各部門(事業部門・家庭部門)にまたがるものを合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものを合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。

世界と日本における食品ロスの現状

▶食品ロスの内訳



2021年度 日本における食品ロス

▶食品ロス量



資料：農林水産省及び環境省 推計
※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。



農林水産省・環境省：追加説明資料（事業系食品ロス）。 <https://www.env.go.jp/council/content/03recycle03/000272297.pdf>

消費者庁：食品ロス削減ガイドブック令和7年度版、

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/assets/consumer_education_cms201_20251205_0001.pdf

講演内容

1. 食品ロスの現状と課題
- 2. 事業者が食品ロス削減に取り組むメリット**
3. 食品ロス削減に向けた具体的な取り組み

事業者が食品ロス削減に取り組むメリット

1. **経済的メリット（コスト）**：利益率向上、原材料費削減、生産性向上、売上機会創出
2. **組織的メリット**：業務改善、従業員の意識向上
3. **社会的メリット**：ブランド価値向上、地域貢献、顧客からの信頼獲得、温室効果ガス削減

「もったいないゼロ応援店」
登録により広報活動にご協力

日本人はドイツ人と比較して食ロス削減への意識が高い

Q.あなたが日常生活でできそうな「持続可能な食行動」は何ですか？



日本人：食品廃棄削減に関連した食行動



ドイツ人：環境問題に関連した食行動

講演内容

1. 食品ロスの現状と課題
2. 事業者が食品ロス削減に取り組むメリット
3. **食品ロス削減に向けた具体的な取り組み**

事業者の食品ロス削減の取り組み例のご紹介

実践報告

大学生協食堂における食品ロス削減の取組 「OchaEco 弁当」の結果評価・プロセス評価

久祢田珠暉 *1・河寄 唯衣 *2・赤松 利恵 *3

目的：お茶の水女子大学生協食堂では作り過ぎによる食品ロスの課題があった。そこで廃棄直前の料理を値引きして販売する「OchaEco 弁当」を実施した。本実践報告では、取組内容の報告とともに弁当売上等の結果評価と利用者・食堂職員視点のプロセス評価を報告する。

活動内容：2023 年 4 月より、昼食営業での売れ残りを食堂職員が詰めなおし OchaEco 弁当として販売した。ご飯付弁当 300 円、おかずのみ弁当 200 円とした。

活動評価：2023 年 5～7 月の販売数はそれぞれ 123 個、243 個、248 個、販売重量は 35.9 kg, 67.6 kg, 74.1 kg, 売上額は 32,100 円、63,100 円、64,700 円であった。利用者へのオンライン調査（解析対象 132 人）では、内容満足度（0～100）の平均値（標準偏差）は 77.9（18.3）、価格満足度は 88.8（14.6）であった。食堂職員へのグループインタビューでは、取組開始時「短時間で言うこと」が大変だったが、7 月には慣れ「売れるよう詰め方を工夫」等の意見があった。一方、値引きした商品へ利用者の関心が集まることに「商売として良いのか葛藤」したことや「夕食の食品ロスに課題」等の意見もあった。

今後の課題：取組により食品ロス重量が削減でき、利用者の満足度も高かった。今後は、夕食の食品ロス削減や根本原因である作り過ぎを抑える等の対策が必要である。

〔日健教誌、2025; 33(1): 34-44〕

キーワード：食品ロス、大学生、食堂、実践報告

I 目 的

世界で生産された食料の 25～30% が消費されず、廃棄されている¹⁾。また食べられるのににもかかわらず廃棄

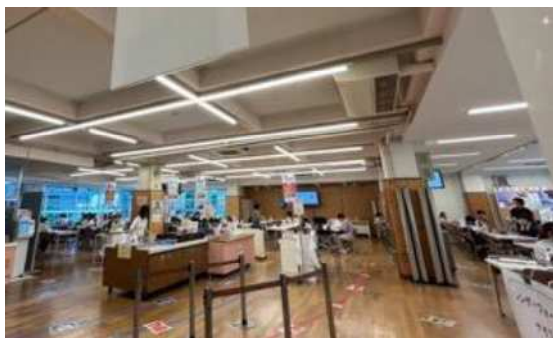
品ロスを 2000 年度比で 2030 年度までに半減させる目標を掲げている。

日本の事業者はこれまで、様々な取組を通して食品ロス削減に取り組んできた。例えば小売店では、消費者に

久祢田珠暉，河寄唯衣，赤松利恵*：大学生協食堂における食品ロス削減の取組「OchaEco 弁当」の結果評価・プロセス評価，日本健康教育学会誌，33，1，34-44，2025

大学生協食堂における食品ロス削減の取り組み例：OchaEco弁当

お茶大生協食堂



OchaEco弁当 (2023年4月～)

- ・ 昼食の売れ残りをお弁当に詰めて販売
- ・ 13:40-14:00限定

売れる分以上の“作りすぎ”

一日約 **6 kg**

+ 検食等 2 kg
(2022年度)



お客様のために、
売切れを出したくない！



ご飯付き弁当 300円



おかずのみ 200円

販売の様子

販売前に行列ができ、
即完売することも！



↑開始初期には学生委員がお弁当販売前に
食堂に通い、データ収集をしたり、蓋閉め
のお手伝いをしたりしていました。

ZOOM !



お弁当が並ぶ様子
(蓋閉め前)

普及の力ギは広報活動



SNSで発信

生協公式SNS, 生協学生委員
SNS, SDGs推進研究所SNS,
全学Slack, 学科LINE



ポスター掲示



学内寮に ポスティング



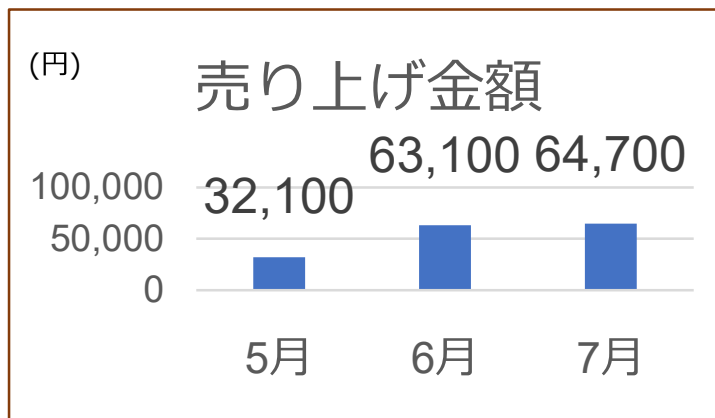
ビラ配り

取組の成果を積極的に発信

売り上げ等の実績-2023年

月（販売日数）	作った個数	売り上げ個数(%)*	売り上げ重量	売り上げ金額
5月（18日）	195個	123個（63.1）	35.9kg	32,100円
6月（23日）	300個	243個（81.0）	67.6kg	63,100円
7月（20日）	286個	248個（87.0）	74.1kg	64,700円

*作った個数を売り上げ個数で除した値を（%）で示した。



**2023年7月だけで
お茶碗約494杯分
の食品ロスを削減！**

※お茶碗一杯150gと仮定



経営上の収益

	OchaEco弁当 の売り上げ	お弁当分の料理を廃棄した 場合に、かかるコスト*	収益
5月	32,100円	+ 17,580円	= <u>49,680円</u>
6月	63,100円	+ 32,904円	= <u>96,004円</u>
7月	64,700円	+ 35,176円	= <u>99,876円</u>

食品ロス削減

+

廃棄コスト削減

経営上の収益

*お弁当1個につき、飯120g。飯の廃棄コストを160円/kg、おかずの廃棄コストを600円/kgとして計算

利用者の満足度

内容満足度平均[†]

77.9%

n=129

価格満足度平均[†]

88.8%

n=130

野菜がほしい

販売時間が
合わない

今後の購入意思[‡]

一切購入したくない
0%

やや購入したくない
2%

まあ購入したい
39%

ぜひ購入したい
59%

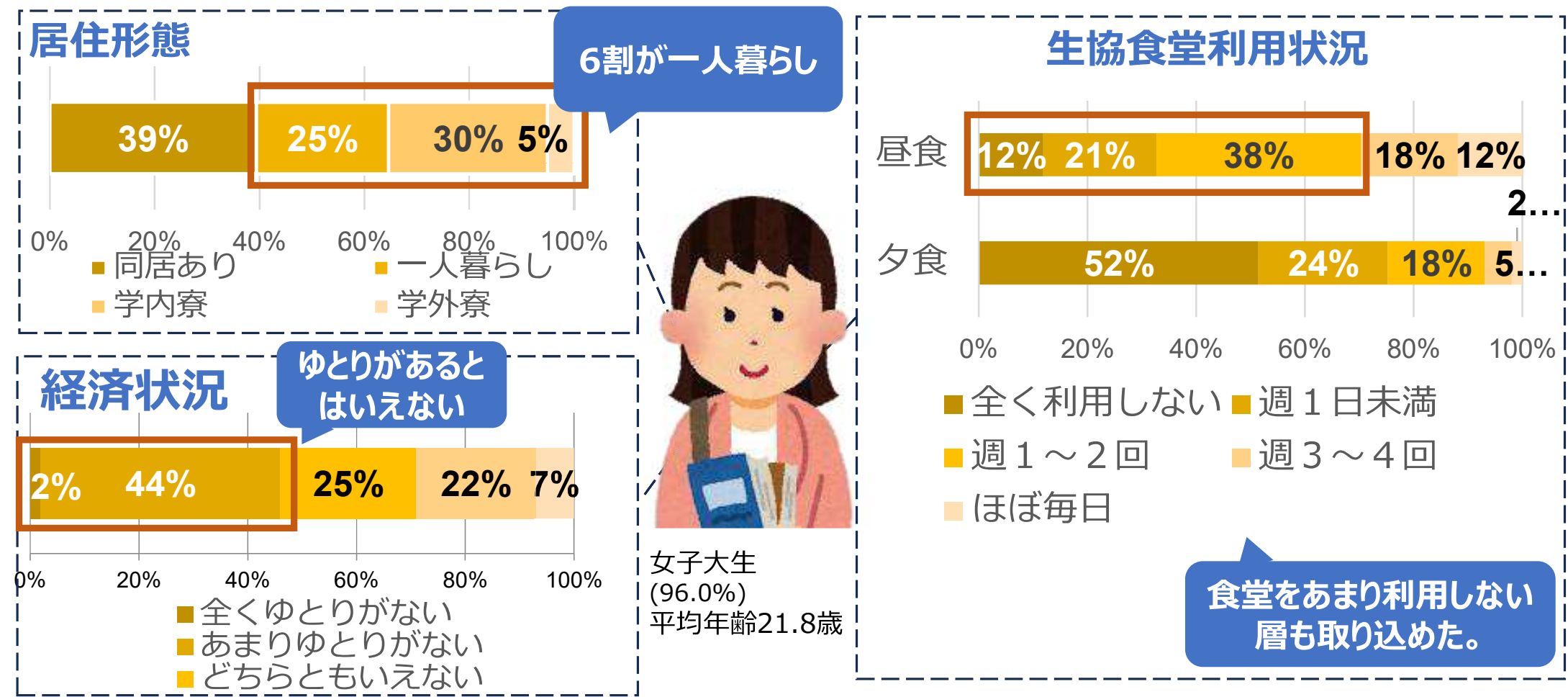
n=130

[†] 満足度は、内容・価格それぞれの満足度について、0～100のスライダー方式で回答させた。

[‡] 「今後も、生協食堂のお弁当を購入したいと思いますか」という問いに対し、「ぜひ購入したい」～「一切購入したくない」の4件法でたずねた。

※2023年5月8日～6月30日にOchaEco弁当を購入した学内関係者を対象に質問紙調査を行った。（解析対象者130名）生協内で使えるクーポン300円分を謝礼とした。（n=130）

調査回答者の属性—新規顧客の取り込み効果？



※2023年5月8日～6月30日にOchaEco弁当を購入した学内関係者を対象に質問紙調査を行った。（解析対象者130名）生協内で使えるクーポン300円分を謝礼とした。（n=130）

従業員の負担

OchaEco弁当開始

慣れや売上増加

実施前

食品ロスが
気になる

お客様のために
品揃えを保ちたい

実施初期

売れない時
に落ち込む

短時間で行
うのが大変

商売としてどう
かという葛藤

負担はゼロではないものの
慣れや売り上げ増により
モチベーションが向上

売れると嬉しい

お互いに良い取組

食品ロスが明らか
に減っている

食堂に行くきっかけ
になると嬉しい

商売として
良いのか葛藤

今後に向けて

夕食の食品ロス
がもったいない

現状に満足

夕食で新しいこと
をする余裕がない



※生協食堂職員3人を対象としたグループインタビューの結果，得られたコード数：61，大カテゴリ：6，カテゴリ：21

まとめ

食品ロス削減



+

収益の増加



+

利用者満足度



1. **経済的メリット（コスト）**：利益率向上、原材料費削減、生産性向上、売上機会創出
2. **組織的メリット**：業務改善、従業員の意識向上
3. **社会的メリット**：ブランド価値向上、地域貢献、顧客からの信頼獲得、温室効果ガス削減

もったいないゼロ応援店制度が、これらのメリットを後押しします