

参考資料

1 用語集

食品ロス削減推進計画の策定において頻出する用語について、以下のとおり、整理しました。なお、食品ロス削減の観点から要点をまとめたものであり、正確な定義・解釈は、関連法令等を参照してください。

用語	意味
廃棄物・食品ロスの種類等関連	
一般廃棄物	産業廃棄物以外の廃棄物を指す。 食品ロスに関連しては、①家庭から排出される食品廃棄物・食品ロス、②飲食料品卸売業・飲食料品小売業・宿泊業、飲食サービス業等から排出される食品廃棄物・食品ロスが、一般廃棄物に該当する。
産業廃棄物	事業活動に伴って生じる廃棄物の中で、廃棄物処理法にて定められたものを指す。食品ロスに関連しては、食料品製造業から排出される食品廃棄物・食品ロスが、基本的に産業廃棄物に該当する。 ※より正確には、食料品製造業において原料として使用した「動植物性残さ」に当たるものが産業廃棄物に該当する。例えば、食料品製造業の事業所における従業員のお弁当の食べ残しは、産業廃棄物には該当しない。 ※産業廃棄物の定義については、廃棄物処理法第2条第4条、同法施行令第2条等を確認すること。
食品廃棄物	食品ロス（本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品）に加え、魚・肉の骨等、食べられない部分（不可食部）を含むもの。
食品ロス	本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品。
家庭系食品ロス	各家庭から発生する食品ロス。 廃棄物の分類としては、一般廃棄物に該当する。
事業系食品ロス	食品関連事業者（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）から事業活動を伴って発生する食品ロス。－
食品リサイクル法に基づく定期報告	食品廃棄物の発生量が年間100トン以上である食品関連事業者に義務付けられている、食品廃棄物等の発生量及び食品循環資源の再生利用等の状況の定期報告。毎年6月までに、農林水産省・環境省及び関係省庁に報告する。
食品循環資源の再生利用等実態調査	農林水産省による抽出調査で、上記「定期報告」を行った企業を除いた全国の食品製造業、食品卸売業、食品小売業及び外食産業を営む事業所が対象。
直接廃棄	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。
食べ残し	食卓にのぼった食品で、食べきれずに廃棄されたもの。
過剰除去	厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部にあたる。
可食部位	食品の中で人が食べることができる部分のこと。野菜・果物・魚・肉などで、食べられる部分を「可食部位」、食べられない部分を「不可食部位」という。
食品流通関連	
食品関連事業者	食品ロスに関連しては、特に「食品製造業」、「食品卸売業」、「食品小売業」「外食産業」が該当する。具体的には、食品製造業とは、加工食品などを製造する事業者のことを指す。食品卸売業とは、卸売市場や米問屋など、食品製造業や

	<p>農家、漁業者から食品を仕入れ、小売業や飲食店に販売する業者を指す。食品小売業とは、コンビニエンスストアやスーパーマーケット等のことを指す。外食産業とは、飲食店のほか、旅館業や結婚式場業等を指す。</p> <p>※正確な定義は、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」を確認してください。</p>
サプライチェーン	<p>原材料の調達から生産・流通・販売を経て、最終的に消費者に届くまでの一連の流れのこと。食品の場合は、農林漁業者、食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者・外食事業者を経て、消費者に至るまでの流れを指す。</p>
食品ロス削減の取組関連（掲出順）	
始末の心	<p>無駄を出さず合理的に調理すること。素材を余さず使いこなし、おいしく味わい尽くす、商人の街大阪らしい食文化。</p>
再生利用	<p>リサイクルのことを意味する。発生抑制に努めた上でも生じる食品の循環資源について、(1)飼料化、(2)肥料化、(3)きのご菌床、(4)メタン化等（炭化、油脂化及び油脂製品化、メタン化）という優先順位の下で、再生利用を進めることとされている。</p> <p>※詳細は、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」を確認してください。</p>
てまえどり	<p>賞味期限や消費期限まで日にちが長い商品を選ぶのではなく、陳列棚の手前にあるものから購入する購買行動。陳列棚の手前には、期限までの日にちが限られているものが並んでおり、すぐに食べるのであれば、食品ロスの削減に繋がる。</p>
見切り品	<p>小売店舗等が「売りきり」を目的として、賞味期限・消費期限が迫っているものや季節商品、旧パッケージ品などを値引きして販売する商品のこと。</p>
消費期限	<p>期限を過ぎたら食べない方がよい期限。</p>
賞味期限	<p>おいしく食べることができる期限。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。</p>
ローリングストック法	<p>普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えながら古いものから計画的に消費、消費した分を新たに買い足すというサイクルを繰り返すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つこと。賞味期限を過ぎる前に食品を消費でき、食品ロス削減に繋がることが期待されている。</p>
フードドライブ	<p>家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄附する活動のこと。</p>
30・10 運動 （さんまるいちまる運動）	<p>宴会における大量の食品ロスを減らすため、乾杯後30 分間、お開き10 分前は、自分の席で料理を楽しむことを呼びかける運動。</p>
賞味期限表示の大括り化	<p>賞味期限を「年月のみ」、または「日まとめ（例えば10日単位で統一）」にするなど、大括り化して表示すること。多くの商品の賞味期限は年月日で表示されるが、食品小売業者の在庫商品よりも賞味期限が前であることが理由で、納品できなかった商品は、廃棄されうる。期限表示を大括り化することにより、在庫商品と納品する商品の賞味期限の差が解消され、食品ロスの削減に繋がることが期待されている。</p>
納品リードタイム	<p>商品の受注（発注）から納品までに要する期間</p>
規格外品	<p>定められた規格・基準に合わないため、通常の流通ルートでは販売されない商品を指す。傷がついていたり、形や大きさが不揃いな野菜や果物等。</p>
フードバンク	<p>食品関連事業者等から未利用食品の寄附を受けて、食品を必要としているこども</p>

	食堂、生活困窮者、福祉施設等に未利用食品を無償で提供する活動を行う団体。
フードシェアリング	そのままでは廃棄にされてしまう食品と購入希望者とのマッチングを行い、食品ロスを削減する取組のこと。
食品ロス削減月間、食品ロス削減の日	食品ロス削減推進法において、食品ロスの削減に対する国民の意識の醸成、社会的な機運を高める取組を実施すると定められた期間および日のこと。 食品ロス削減月間は10月、食品ロス削減の日は10月30日。
mottECO (モッテコ)	消費者が、レストランなどでの外食時に食べきれなかった料理を持ち帰る取組の呼称。外食産業で生じる食品ロスの削減施策の一つ。取組の呼称を「mottECO」と定め、環境省と消費者庁、農林水産省が協働でロゴなどを作り、消費者の自己責任での持ち帰りを推奨している。
食品アクセス	人々が食料品を入手できる環境や条件のこと。所得や生活状況により十分な食料を購入できないことが課題となっている「経済的アクセス」と、店舗や交通手段の有無により食料品を買いに行くことができないことが課題となっている「物理的アクセス」がある。
大阪府の施策・手法関連（掲出順）	
もったいないやん活動隊	食品ロスについて学び、地域活動や学校への出前授業など、食品ロスについて多様な分野で活躍する大阪府が養成したボランティア。
ポータルサイト 「もったいないやんへらそう食品ロス」	食品ロスを楽しく学べるカードゲームや、啓発授業に活用できるスライド等を掲載している大阪府のホームページ。食品ロスとSDGsの関連、家庭での食品ロス削減のコツやレシピ、もったいないやん活動隊など、幅広い情報を掲載している。
冷蔵庫革命リーフレット（リーフレット「今日からはじめる冷蔵庫革命」）	大阪府が作成したリーフレットで、家庭の冷蔵庫内で残りやすい食品とそれらの使いきりレシピ、冷蔵庫の収納方法や食材保存のコツなどを紹介している。
なんでやろう？食品ロスカードゲーム	大阪府が作成した啓発ツールで「たこ焼」を題材にして、製造から消費するまでの過程で、どのような食品ロスが発生するか、また、その食品ロスを、どのように解決するかを、遊びながら学べるカードゲーム。学校の授業や地域イベント等のブースでの啓発に活用している。
コトPOP	食材の長持ちする保存方法や使いきりレシピなどの情報をイラストとともに紹介している啓発物。小売店の売り場等で掲示し、消費者への情報発信と併せて、販売期限内の売りきりを促進している。
おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度	府内の食品ロス削減に資する取組を積極的に実施する事業者と協力・支援するとともに、事業者間の情報共有や共創を促す大阪府の制度。
おおさか環境賞	環境への負荷低減や自然との共生など環境の保全・創造につながる活動を表彰している大阪府の表彰。