



「もったいない」を「ありがとう」へ

山口県の食品ロス削減をさらに進め、  
食の支援が必要な人にもっと届くために

山口県の食支援の空白を埋めるためのしくみ強化事業報告書

## はじめに

---

2014 年に下関市でスタートしたフードバンク山口は、その後事務局を山口市に移し、2017 年に法人化、特定非営利活動法人フードバンク山口としてフードバンク活動を展開してきました。

市民の方からの食品寄贈を受ける「フードバンクポスト」を、スーパーマーケットに置いてもらう活動を進め、スーパーマーケットや公共施設など 153 ヶ所(2025 年 2 月時点)にフードバンクポストを設置し、主に個人からの食品寄贈を受け入れています。

活動が広がるにつれ、協力してくださる企業や団体からの食品寄贈も増えていき、今では個人・企業など合わせて年間約 50 トンの食品寄贈を受け入れています。

最初は山口市 1 ヶ所だけだった拠点も、今では県内 9 か所に広がり、生活困窮者支援団体や子ども食堂などの利用団体を通じて食の支援を必要とされている家庭に食品を届けています。

活動開始から数年を経て、一定の広がりを見せたこの活動も、次の課題を抱えています。

拠点の開所日は人員体制などの要因から、月 1 回～週 1 回程度の頻度に留まっており、食品提供のニーズは高まっても、利用団体にとって十分な食品量や受け取りの利便性を確保できない状況があります。

また、企業・行政などからの食品寄贈も年々増加していますが、突発的な大量の寄贈などに対しては、場当たりの受入れや分配となってしまっています。

食の支援が必要とされている家庭に届くために私達が担う役割として、食品寄贈量の確保、フードバンクの拠点を經由して利用団体に必要な食品が適切に届けられる体制の確保、子ども食堂などの支援が届かない家庭のフォローといったものがあります。

- 1) 協力企業などとの計画的な寄贈受入れ
- 2) 県北西部の食の支援の地域差の是正
- 3) 支援につながりにくい困窮家庭への直接支援の拡充

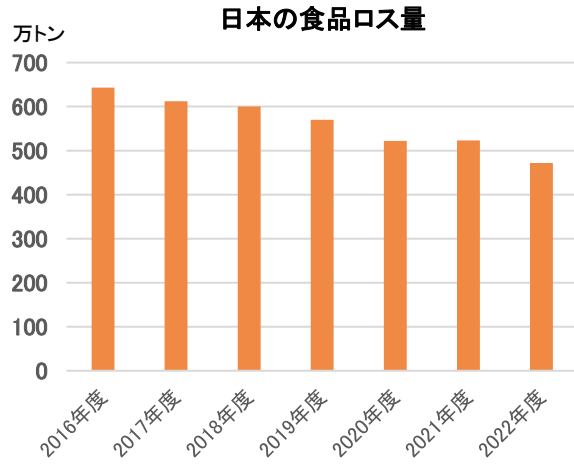
2024 年度に重点を置いて取り組んできた 3 つの取り組みについて報告します。

# 1. 食品ロスの現状

食品ロスとは「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」のことです。

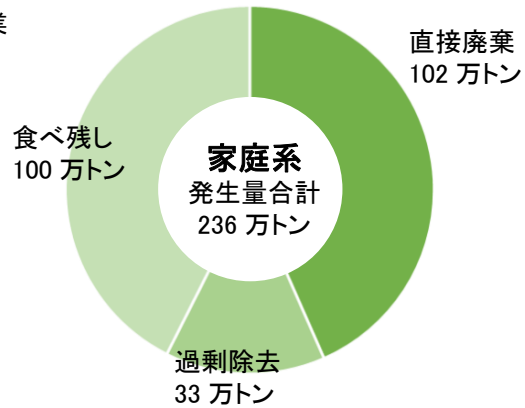
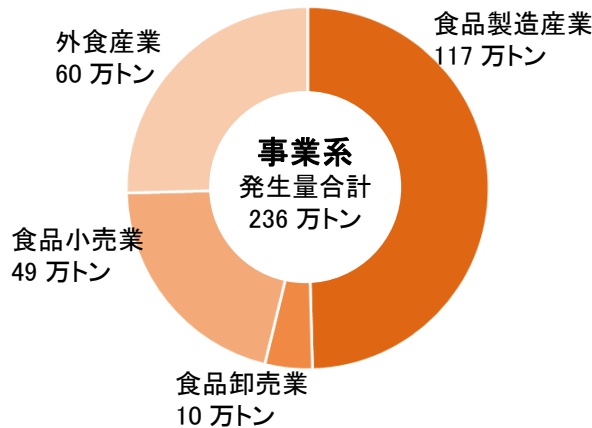
食品ロスは大きく2つに分類できます。料理の食べ残し、使わず捨てられてしまう食品など、各家庭から発生する「家庭系食品ロス」と、小売店での売れ残りや返品、飲食店で発生する食べ残しなど、事業活動を伴って発生する「事業系食品ロス」です。

2022年の日本の食品ロス量は、472万トン（家庭系食品ロス事業系 236万トン、事業系食品ロス 236万トン）となっています。



資料: 我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和4年度)

## 食品ロスの内訳



資料: 我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和4年度)

日本の食品ロス量は、食料支援機関である国連 WFP が 2021 年に実施した食料支援量の約 1.1 倍。貧困や災害時の緊急支援など、世界の人々に対して支援される食品の量と、日本で廃棄されてしまう食品の量は、ほぼ同量なのです。

日本の食品ロス量である約 472 万トンを、国民一人当たりの食品ロス量として換算すると、毎日おにぎり 1 個分(約 103 グラム)の食品を捨てている計算になります。

一方、日本の食料自給率は諸外国に比べて低く、輸入に頼る部分も多いです。こうしたことを考えても、たくさんの食べ物を廃棄している現状を変えていく必要があります。

国民 1 人あたりの食品ロス量

毎日 103 グラム



おにぎり 1 個分の食べものに相当

## 2. 食品ロスが起こる要因

生産者から消費者まで、食品が届くまでの一連の流れを、フードサプライチェーン(food supply chain)と呼びます。食品を取り扱うときに、フードサプライチェーンの各段階で、食品ロスが発生しています。

### 食品の流れと食品ロスの発生要因

	食品の流れ	食品ロスの発生要因
生産	<b>農林漁業者</b> 米、野菜、果物、きのこ、畜産物等を育てたり、魚介類を捕ったりして、農畜水産物として出荷	とれすぎや、形が悪い(規格外)などにより流通できず廃棄される
製造	<b>食品製造業者</b> 農畜水産物を加工、包装して出荷	需要を上回る製造、パッケージの印字ミスや破損による流通側からの返品などの理由により廃棄される
配送	<b>卸売業者</b> 生産者や食品製造業者から食品を受入れ、保存管理し、小売店や飲食店の需要に応じて配送	売れ残り、パッケージの破損などにより、廃棄されたり、食品製造業者へ返品される
販売等	<b>小売業者</b> 卸売業者等から食品を購入し、消費者へ販売 <b>外食事業者</b> 卸売業者等から食品を購入し、調理して提供	小売店では、パッケージの破損や売れ残りによる返品・廃棄、飲食店では作りすぎや客の食べ残しにより廃棄される
消費	<b>消費者</b> 購入した食品を調理して消費したり、レストランなどで提供されたものを消費	使い忘れや食べ残しなどにより廃棄される

### 3. 食品ロス削減のために実践できること

---

#### 規格外食材や流通できなかった食材の活用

農林水産物のうち、台風など自然災害の影響で傷ついたものや、収穫の時に傷ついたもの、豊作・豊漁で獲れすぎたものは、市場に出回ることなく、廃棄されてしまうことがあります。せっかくの産品を捨ててしまうのは、そのものだけでなく、生産に要した時間や労働力を含む多くの資源を無駄にしていることとなります。

#### 製造時に食品ロスにしない工夫

AIの活用や加工の工夫による食品ロス削減や、包装容器の工夫等による賞味期限の延長といった取り組みが進んでいます。また、賞味期限が比較的長い食品は、賞味期限表示を「年月日表示」から「年月表示」に変更することで取扱いを簡素化することにつながります。

#### 商慣習の見直し

消費者が購入した後、食べるまでの期間等を考慮して、卸売と小売店とメーカーの間で、店舗でいつまで販売するか（販売期限）や、そのためにいつまで納品できるか（納品期限）などの期限が習慣的に決められていました。

このような商慣習について、食品ロス削減の観点から見直しが進められています。

#### 需要に見合った販売等の推進

季節や天候、イベントの時期、家族構成などのライフスタイルによって、消費者の消費行動は変わります。需要にあった製造や受注販売を行ったり、消費者の予約購入を促し、欠品に対する理解を求める啓発を行う事業者もあります。

#### 食べきりの工夫

消費者が適量を注文できるよう、料理を提供する量を希望に合わせてたり、足りなければお代わりができます、と消費者が店舗とコミュニケーションを取りやすい雰囲気を作る飲食店等もあります。また、自治体等では、協力飲食店の登録制度を設けるなど、消費者が取組を行いやすいような普及啓発を行っています。

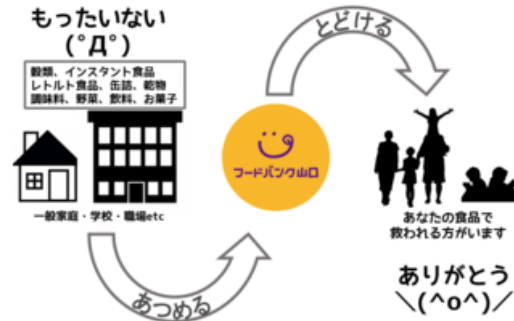
## 4. フードバンク山口の取組み

フードバンク山口では、「もったいない」と「ありがとう」に変える助けあいの仕組みづくりを目指して活動しています。

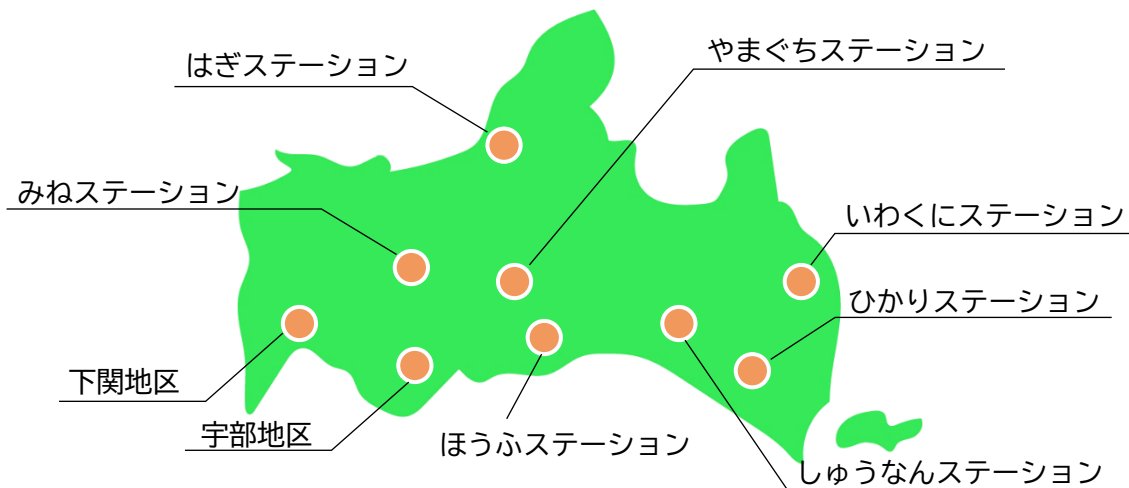
市民の方からの食品寄贈を受ける「フードバンクポスト」は、スーパーマーケットや公共施設など 153ヶ所に設置されています。(2025年2月時点)

「フードバンクポスト」に入れられた食品や、

企業や団体からの寄贈いただいた食品は、県内9か所に拠点で管理し、生活困窮者支援団体や子ども食堂などの利用団体を通じて、食の支援を必要とされている家庭に届けられています。



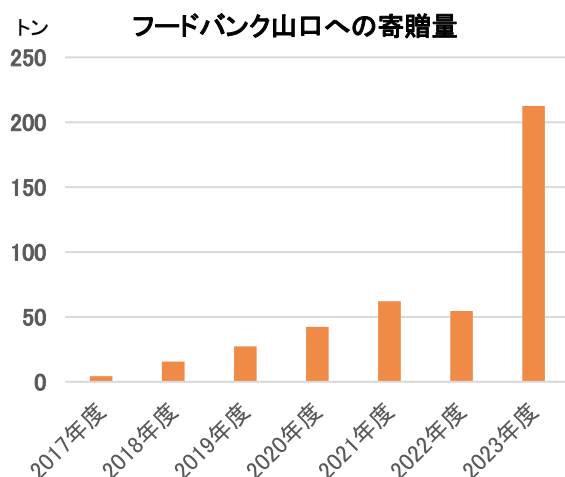
### 県内のフードバンクの拠点



### 寄贈量の推移

フードバンクポストに入れられた食品や、企業や団体から寄贈された食品の受入量は年々増加傾向にあります。

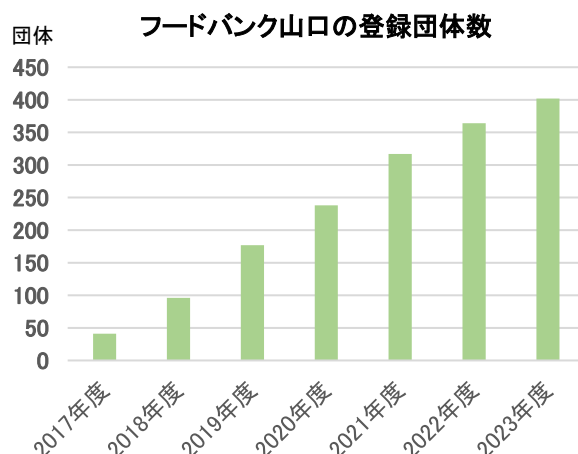
突発的な増加もありますが、概ね年間 50トン程度の量を受け入れ、これまでの総受入量は約 418 トン(2017～2023 年度)となっています。



## 登録団体数

フードバンクに寄贈された食品は、生活困窮者支援団体や子ども食堂などの登録団体を通じて、食の支援を必要とされている家庭に届けられています。

登録団体数は年々増加しており、429 団体(SSWを含む 2025 年 2 月時点)が利用しています。



## 「もったいない」が「ありがとう」になるまで



スーパーマーケットや公共施設等に設置されているフードバンクポストは、主にご家庭にある食べきれない食品を寄付していただくためのものです。

お店の営業時間内であれば、いつでもポストに食品を入れていただけます。



ポストに寄付いただいた食品は、担当のボランティアさんが回収・運搬を行い、各ステーションで賞味期限の確認やナンバリングをする入庫作業を行います。



ステーションの開所日に福祉団体、子ども食堂、スクールソーシャルワーカーなどの登録団体の方々が訪れ、食品を持ち帰り、必要なお家庭にお届けされています。

## 食品ロス削減をさらにすすめる

### 企業や行政からの計画的な食品寄贈を目指す

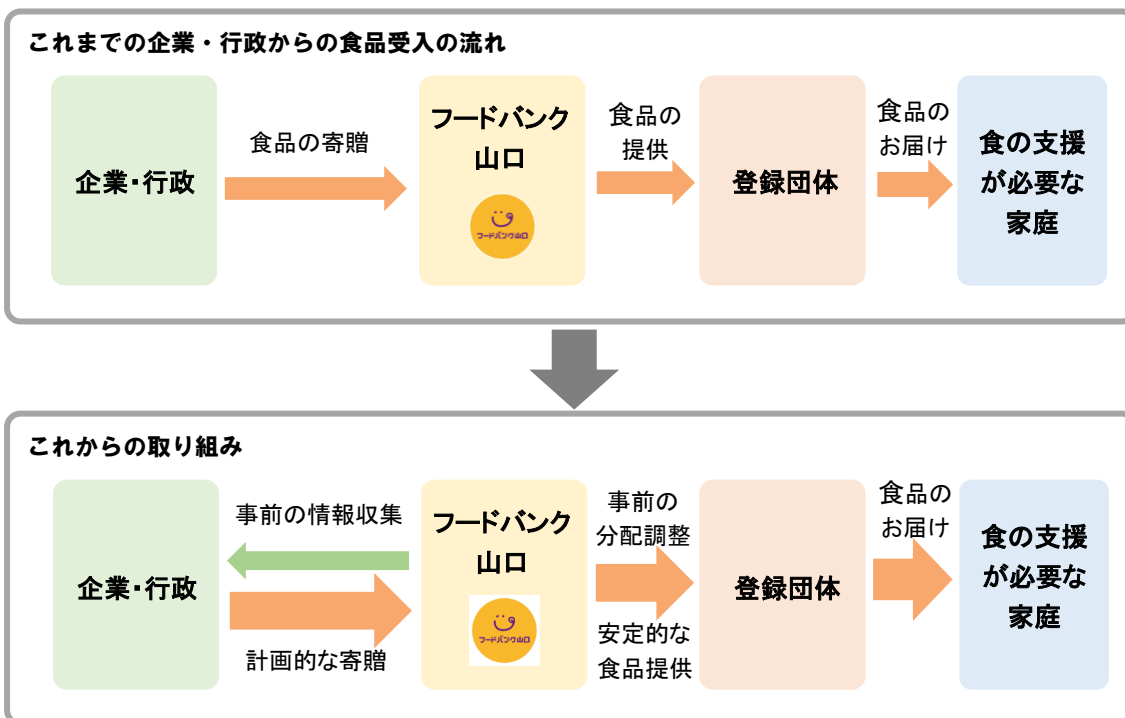
企業・行政などからフードバンク山口への食品寄贈は年々増加しています。

様々な団体が食品ロス削減に取り組み、食品を有効に活用できるというのは望ましいことですが、時に日常的に取り扱っている食品量を大きく上回る量が短期間で発生するという事態も起こり得ます。

企業・行政などが災害用に準備している備蓄品、食品製造業者の販売期限などが過ぎた食品、期限の短い突発的な大量の寄贈への対応は、どうしても場当たりのな受入れや分配となってしまうがちで、食品を利用する側への配分の不均衡も生み出してしまいます。

企業・行政などからの大量の寄贈が計画的に見通しをもってなされると、食品量が確保とともに、登録団体への見通しを持った食品提供ができ、配分の不均衡を是正できると考えています。

それを実現させるために、食品関連企業からの食品提供や企業・行政からの災害備蓄品の寄贈を、事前に情報収集し、各拠点の在庫状況や登録団体のニーズとマッチングしながら、計画的な寄贈と分配を進めるといった取り組みを進めています。





## 具体的な取り組み

これまでの協力企業、行政などに対して、食品寄贈に関する事前の情報収集を行ってまいりました。

あわせて、ローリングストックについてや、災害備蓄品の寄贈を賞味期限の3ヶ月前(可能なら6ヶ月前)にしていたことで食品がより有効に活用できる、そのことを伝える広報媒体を作成し、また講演会などの場でも紹介させていただきました。

事前に災害備蓄品に関する情報などをいただくことができた団体では、賞味期限に余裕をもった時期に寄贈いただけるよう寄贈時期などの事前調整を行い、各拠点での受け入れを調整してまいりました。

今後もこの取り組みに協力していただけるよう、企業・行政などへの働きかけを継続してまいりたいと考えています。

**企業、施設等の防災備蓄品を  
“ちょっと早めに” 寄贈してください**

**賞味期限の3ヶ月前、可能なら6ヶ月前に!**  
(1ヶ月前まで受け付けますが、その場合フードロス削減を主に配布します)

災害支援食品として	子ども食堂等に提供	ライフラインが不要
<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限に1ヶ月未満が大半</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> <li>賞味期限が長い食品が少なく、消費期限が短い食品が多い</li> </ul>

フードバンク活動は「食品ロス削減」が一つの活動の軸なので、小分けして様々な団体に期限内に食品を配布することを目標とします。但し、特に水などは正確な賞味期限がありますので、賞味インデックで使用するなどの取組も併せてご検討ください。

**防災備蓄品にも「ローリングストック」を**

防災備蓄品は一度に購入して6年ほどは消費期限が過ぎるまで、数回に分けて更新するようならば、備蓄食品のバリエーションも増え、特に場所と容量が大きい水も有効に活用できます。

防災備蓄品寄贈のお問い合わせはフードバンク山口事務局まで  
備蓄品の種類・数量・賞味期限を併せてお知らせください

**特定非営利活動法人 フードバンク山口**  
 山口市黒川1190-13  
 TEL: 083-3565-9640 (事務局)  
 E-mail: foodbank\_ymg@gmail.com

災害備蓄品の早めの寄贈を促すチラシ



2024年12月7日 いのちの関門ネット主催シンポジウムでの紹介



災害備蓄品の配送



### ローリングストック法とは

ローリングストック法とは、災害備蓄品を購入し賞味期限が来る前に定期的に消費して、不足した分を都度補充する備蓄方法のことです。

従業員の人数が多いほど備蓄する食料が増え、管理も難しくなります。しかし、ローリングストック法を活用して災害備蓄品を管理すれば、常に新しい防災グッズを備蓄できます。定期的な点検にもつながるため「気がついたら期限が切れていた」という事態も回避できます。

### ローリングストック



## 食の支援が必要な人にもっと届ける

### 県北西部での食品配布会

フードバンクに寄贈された食品は、県内9市に配置された拠点において回収・保管管理され、登録団体が開所日に持ち帰り、必要とする方に届けられています。

しかし、県北西部では拠点までの距離が遠く、利用自体が難しいという状況があり、食の支援の地域差が生まれています。

フードバンクの拠点があることで、こども食堂などの食の支援に取り組む活動が活発となり、協力者が増え、フードバンク活動の基盤も整うという相乗効果が生まれると感じています。

そこで、これまで利用につながりにくかった県北西部においての食品配布会を実施しました。

### フードバンク山口の拠点配置



### 開催実績

日時	利用団体数
2024年8月25日	8団体
2024年11月30日	6団体
2025年1月19日	7団体
2025年2月17日	6団体
2025年3月22日	6団体



### 参加団体の声

各地のステーションまで距離があることで行くことをためらっていたこともあったので、近くなって利用しやすかったです。

対象者にもすぐに配布ができるので助かります。県内のフードバンクやこども食堂などの情報も分かって勉強になります。

配布会会場が遠いとガソリン代と時間が掛かって代わりの方にも頼みにくいので近場の配布会は大変助かります。

山口まで取りに行くのは大変。不定期ではあるが、近くで開催されるのは大変助かります。

もう少し品数がたくさんあるとよかったです。

近くの会場での開催で便利。団体は限られた財源で日々活動する中食材の提供はありがたい。

参加者アンケートより抜粋

## こども宅食便

子ども食堂などの支援につながない子育て中の困窮家庭を対象として、夏休み・冬休み前に宅配による食支援を実施しています。例年は200家庭程度が上限となっていますが、民生委員やスクールソーシャルワーカーを通じた申込みはそれを上回り、全てに対応できない状態です。また、常温で日持ちする食品を優先するため栄養的な偏りがあるものとなっています。

2024年度は、子ども食堂などの支援につなごうにくい家庭を対象に、申込数を200家庭から300家庭に増やして実施しました。また、新たな取り組みとして、冬休みの宅食便において、県内在住のケアリーパー（社会的養護経験者）枠を設け、食品をお届けしました。



通常のフードバンク活動の中で寄贈される食品だけでは、支援内容に炭水化物や菓子類などの偏りがでてしまうため、栄養面にも配慮した内容とし、企業や農業生産者の協力もいただきながら、食材購入のコストを最小限にして確保しました。

運搬、配送に至るまで、たくさんのボランティアさんにご協力いただき、無事送り出すことができました。

## 受取られた方からの声

今年も可愛サントさんと一緒に贈り物をありがとうございます。初めて宅食便を頂いた頃は小さかった子どもも小学校高学年になることができました。箱を開けて親子で楽しくひとつひとつの食べ物について語るのが楽しい時間です。

以前にも送っていただいた事があり、子どももその事を覚えていて、苦しい時には助けてもらえる事もある、いつか感謝の気持ちをお返ししようと話しました。我が家の場合は、心の教育に結びついているため、これもまたありがたい事です。

こうしてプレゼントのような形で、宅配便を受け取れた事をとても喜んでおり、また感謝しております。物価高騰も久しく、日々節約の事を考えてばかりなのですが、明日からもまた頑張りたいという気力が湧いてきました。たくさんのお品もそうなのですが、同時に皆様の温かいお気持ちも受け取っております。



参考資料：消費者庁 食品ロス削減ガイドブック(令和6年度版)  
農林水産省 食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢<令和6年11月時点版>  
環境省 我が国の食品ロスの発生量の推計値(令和3年度)

発行日 2025年3月

発行者 特定非営利活動法人フードバンク山口



※令和5年度(補正予算)独立行政法人福祉医療機構 社会福祉振興助成事業  
の助成により作成しました。