

「食品（加工食品）」購入ガイドライン

GPN - GL17「食品（加工食品）」購入ガイドライン

1. 対象の範囲

このガイドラインは、加工食品^{*}を購入する際に、環境側面から考慮すべき重要な観点^{**}をリストアップしたものです。

2. ガイドライン¹

加工食品の購入にあたっては、以下の事項に取り組む事業者により製造された、環境への負荷ができるだけ小さい製品を購入する。

I 食品ロスの防止

食べきることを考えて必要量を購入すること

II 原材料

- 1) 環境面および社会面（生態系保全、労働者や先住・地域住民の人権、動物福祉等）に配慮した原材料調達に関する方針策定をしており、取引事業者への情報把握・開示を要請していること
- 2) 環境面および社会面に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法に努めていること
- 3) 肥料・農薬・除草剤の量や種類を把握し、管理・改善及び使用量の削減に取り組んでいること
- 4) 原材料輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を探っていること
- 5) 省エネルギー・資源の有効利用につながる栽培・飼育方法に努めていること
 - ①栽培に関しては、露地栽培、農業機械の省エネルギー化、フードマイレージの削減に取り組んでいること
 - ②飼育に関しては、糞尿処理、環境に配慮した飼料の利用、飼料のフードマイレージの削減に取り組んでいること

III 容器包装

- 1) 形状や形態の変更、薄肉化等により軽量化や簡易包装に取り組んでいること
- 2) 省資源や廃棄物削減のために、詰め替え商品での提供に取り組んでいること
- 3) 副包装を中心に再生材料が多く使われていること
[紙製容器包装、飲料用紙パック、段ボール]
- 4) 環境に配慮したパルプを多く使用していること

IV 加工・物流時のエネルギー削減

- 1) 製品輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を探っていること
- 2) 製品加工時に使用するエネルギーの省エネルギー化に努めていること
- 3) 製品加工時には、水の循環利用や歩留まりの向上、廃棄物の再資源化等、資源の有効利用に努めていること

3. 情報提供項目²

○カーボンフットプリントとカーボン・オフセット

¹ 環境負荷削減の観点から重要な取り組みで、製品を選択するときに優先的に考慮すべき事項。

² 規制や法律等にはなっていないが、先進的な取り組みや今後広げることが期待される取り組みとして、参考にできる事項。

[原材料]

○遺伝子組み換え作物の使用

[容器包装]

○Rびん・エコロジーボトルの使用

<その他の考慮事項>

購入ガイドライン策定に際して検討を行った、その他の事項について整理します。

- ・食品添加物
- ・ライフスタイルの変化と、個食、容器包装廃棄物の増加
- ・ジッパー付き商品
- ・東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会 持続可能性に配慮した調達コード

*加工食品とは、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS 法）で規定されている加工食品品質表示基準に酒類を加えたものを対象とします。

*このガイドラインでは、食品の原材料調達や製造・表示等に関して、法律に則った「安全」が確保されていることを前提として、原材料、容器包装、加工・物流時のエネルギー削減の観点でまとめています。

※このガイドラインは社会状況の変化や新たな知見によって必要に応じて改定されます。

2009 年 3 月 5 日制定

2019 年 6 月 20 日改定

2025 年 3 月 13 日改定

グリーン購入ネットワーク

<ガイドラインの背景説明>

I 食品ロスの防止

食べきることを考えて必要量を購入すること

- まだ食べられるのに廃棄される食品のことを食品ロスといいます。日本では食品メーカーや小売店、レストランなどの飲食店、家庭から発生し、2015年にはひとりあたり一日お茶碗約1杯分(約136g)の食べ物が捨てられている計算になります³。食品ロスを減らすためにも、購入時には在庫を確認し、買いすぎないようにすることが大切です。
- 賞味期限は、品質の劣化が比較的遅い食品に表示されている「おいしく食べられる期限」であり、それを超えてもすぐに食べられなくなるわけではありません。
- 防災備蓄用の食品や飲料は、万が一のために必要なもので、大量に購入・備蓄されます。賞味期限をすぎたものは廃棄せずに皆で持ち帰り、食べきるようにして、廃棄することのないように「備蓄品の年度単位での分散購入」などを工夫すべきです。

II 原材料

1) 環境面および社会面（生態系保全、労働者や先住・地域住民の人権、動物福祉等）に配慮した原材料調達に関する方針策定をしており、取引事業者への情報把握・開示を要請していること

- 加工食品は生鮮食料品と比べて、原材料を栽培・飼育する工程から最終加工事業者までのサプライチェーンが長く、多くの事業者を介して消費者の手元に届くという特徴があります。その中で、商品ブランド名を持つ事業者は、製品の方向性や原材料の品質基準、容器包装の仕様等を決定する位置にいます。それ故、環境に配慮した原材料を調達するためには、調達先の事業者に対して、自らの姿勢や考え方を示し、情報の把握や開示を要請していくことが大切です。
- 商品ブランド名を持つ事業者が自らの姿勢や考え方を示すためには、方針を文書としてまとめ、誰でも見られるようにすることが大切です。

(基本原則3に対応)

2) 環境面および社会面に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法に努めていること

- 1993年に発効した生物多様性保全条約では、種の多様性保全や遺伝子の多様性保全に加えて、生態系の多様性保全が求められています。農業・漁業・畜産業は、土壌や海洋や湖沼等の水系・大気、動植物といった自然と共存し、発展してきた産業であると言えます。そのため、農場や漁場・飼育場の設置や運営には、周辺の生態系への配慮が必要です。
- 農場・飼育場・生け簀（養殖）等の施設を新たに設置する場合には、施設を設置する前の生態系が損なわれないように配慮する必要があります。新規に農園開発する場合は、合法的な開発かどうかだけでなく、保護価値の高い地域か見極める必要があります。養殖に関しては、残餌や糞尿による水質汚染がないように、周辺の地形や海流を考慮して養殖場を設置することが大切です。また、養殖する魚種については、隣の生け簀との距離を十分に取ったり、養殖場の周辺に生息しない魚種を養殖するのを控えたりする等、予め周辺の生態系保全に配慮した養殖場の設置場所の検討が重要です。
- 既存施設を活用する場合、農業については、栽培時に使用する肥料や農薬等による土壌や水系、周辺生態系（動植物）への影響を考慮する必要があります。畜産については、家畜を飼育する過程で発生

³ 消費者庁 食品ロスについて知る・学ぶ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/

する汚水や糞尿、廃棄物などを適切に処理することも重要です。

- 施設を閉鎖する場合、跡地が放棄地となり荒廃しないように、その回復にも努める必要があります。
- 一般漁業においては、定められた漁獲割当量範囲内での操業が前提となります。漁獲割当量範囲を超えた操業を続けることは、特定の魚種の異常繁殖や減少に繋がり、全体的な生態系のバランスを崩すこととなります。また、漁業に関しては、操業時に使用する魚網やカゴ、養殖用パイプ等の漁具が廃棄物として散乱しないような配慮や管理が必要です。また、絶滅の恐れのある種については避けるようにすべきです。
- 社会面の配慮としては、国連の専門機関 ILO（国際労働機関）で定められた最低限の基準として、[結社の自由・団体交渉権の承認]、[強制労働の禁止]、[児童労働の禁止]、[差別の撤廃]の4分野があります。生産・漁・加工・流通の各段階で、労働者の適切な労働環境や権利が確保されていることが必要です。さらに農園の開発・管理においては、先住・地域住民の土地に関する権利が尊重され、事前の同意を得ていることなども必要な確認事項です。これらを確認するには食品に関するいくつかの認証制度を活用することが可能です。
- コーヒー、紅茶、カカオ、砂糖、バナナなど、フェアトレードの認証を受けた商品が広がってきています。フェアトレードとは、生産者への公正な対価の保証や労働環境と労働条件の保証、児童労働・強制労働の排除、生産地の環境保全等を促進する取り組みで、主な基準や仕組みとして、国際フェアトレードラベル機構（Fairtrade International）が策定した基準に基づく国際フェアトレード認証ラベル等があります。持続可能な生産に必要な最低取引価格が具体的に定められているほか、各種国際基準に準じた使用禁止農薬リストや土壌・水源の汚染防止、生物多様性の保護・向上などの環境基準の設定もあり、持続可能性の促進に寄与しています。
- 動物福祉（アニマルウェルフェア）とは、家畜の快適性に配慮した飼養管理を行うことにより、ストレスや疾病を減らすことを目的としています。温度管理や飼育スペースに関するものなど、動物の種類ごとに様々な項目があり、認証制度も始まっています。
- 養殖には ASC という認証システムがあります。環境に大きな負担をかけず、地域社会にも配慮した養殖業を「認証」し、「責任ある養殖水産物」であることを示すエコラベルです。
- 一般漁業では、マグロや鯛等を代表に、過剰漁獲や違法漁業、混獲等による資源量の減少が世界的に大きな問題となっており、貴重な水産資源を保全する観点からも解決すべき課題です。
- 資源管理に配慮した漁業に取り組むためには、予め決められた漁獲枠の中での計画的な操業が基本となり、MSC 等のマネジメントシステムを利用するのが効果的です。最近では、日本でも MSC の認証を受けた食品があります。

（基本原則 2-3 に対応）

3) 肥料・農薬・除草剤の量や種類を把握し、管理・改善及び使用量の削減に取り組んでいること

- 農作物を効果的に栽培するために、肥料や農薬、除草剤等が使用されます。
- 肥料は、化学肥料と有機肥料の2つに分けることが出来ます。化学肥料は、使用が簡単で蒔きやすいという側面や蒔いてすぐに効果が現れるというメリットがあります。一方有機肥料は、いったん微生物によって分解され無機化してから植物に吸収されるため、効果がゆっくりとしている点や、肥料成分や副成分の含量が低いので、濃度障害や塩類集積等が現れにくい利点があり、農産物の品質もよくなりやすいともいわれています。有機物は微生物の餌（エネルギー源）となるため、土壌の微生物活性等にも良い影響を及ぼします。

- 土壌環境の観点から言えば、肥料を使用する目的は、土中の栄養バランスを適切に保つことであるため、化学肥料や有機肥料を問わず、肥料の使い過ぎは良くありません。逆に、肥料の使用量は少なければ少ないほど良い、ということでもなく、生産者の手間や費用とのバランスを考慮することが大切です。
- 農薬や除草剤については、少ない方が良いといえますが、肥料同様、生産者の手間や費用、生態系への配慮とのバランスを考慮することが大切です。
- 日本では、都道府県ごとに慣行栽培レベルで使用する化学肥料や農薬の使用量、使用回数が定められています。そして、化学肥料や農薬の使用を抑え、有機肥料による栽培を推進する仕組みとして、JAS法で定められた有機農産物、特別栽培農産物があります。また、栽培での工程管理をする仕組みとして GAP（適正農業規範）があります。地理的条件や気候条件等から、一律で化学肥料の使用量や農薬の使用回数を定めることは難しいですが、化学肥料や農薬・除草剤の量や種類を把握し、管理・改善及び使用量の削減に取り組むことが重要です。

（基本原則 2-1 に対応）

4) 原材料輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採用していること

- 日本では食料品やその原材料となる食料の多くを海外からの輸入に頼っています。海外への依存度を低くすることは、食料安全保障の観点からも重要ですが、輸送時の環境負荷を削減する点からも重要であると言えます。
- 海外からの「輸入食料の量および輸送距離」を表す指標として、フードマイレージがあります。フードマイレージは、食料の輸入量に輸入元からの輸送距離を掛けた数値です。また、フードマイレージに加えて、輸送手段（船舶、自動車、鉄道等）による環境負荷を考慮する考え方もあります。
- 農作物に関しては、栽培にかかるエネルギーと栽培時期（旬）や、国産での供給能力という、要素があるため、実際には輸送距離だけでは判断することは出来ませんが、輸送時の負荷を削減するように努める必要があります。

（基本原則 2-2 に対応）

5) 省エネルギー・資源の有効利用につながる栽培・飼育方法に努めていること

- ①栽培に関しては、露地栽培、農業機械の省エネルギー化、フードマイレージの削減に取り組んでいること
- LCA 手法を用いて農作物における栽培から輸送までに排出される CO₂ 排出量を計ると、輸送よりも栽培で排出される量の方が大きいことが分かります。栽培時に使用される化学肥料や農薬の製造段階の CO₂ 排出量が多く、その使用量を減らすことの他には、農業機械の省エネルギー化が求められます。
- また、露地栽培と温室栽培とでは、栽培時の消費エネルギーは大きく異なります。温室栽培で施される加温や冷却等の温度調節にかかるエネルギー消費が多いことが分かります。露地栽培は栽培時に消費されるエネルギーが少ないことだけでなく、収穫される農作物の栄養価も高いといわれています。農作物の栽培時期については、それぞれの旬の時期に栽培することが望ましいといえますが、食料供給の観点から時期をずらして栽培する場合においても、エネルギー消費の少ない栽培方法を採用することが望まれます。

②飼育に関しては、糞尿処理、環境に配慮した飼料の利用、飼料のフードマイレージの削減に取り組んでいること

- 農作物同様、LCA 手法を用いて畜産物の飼育段階で排出される CO₂ 排出量を計ると、家畜に与える飼料の生産、飼料の輸送段階で多いことが分かります。藁や草等の粗飼料は、その生産時に排出される CO₂ 排出量は少ないですが、トウモロコシや小麦等の農作物を飼料として活用する場合は、農作物の栽培同様、栽培の段階で多くの CO₂ 排出量を出していることとなります。それ故、飼料のフードマイレージと合わせて飼料に関する負荷を削減する工夫が期待されます。
- 牛に関してはゲップから発生するメタンや、糞尿から発生する一酸化二窒素等温室効果のあるガスも高いウェイトを占めています。それ故、糞尿から発生する一酸化二窒素が大气へ放出されないような糞尿処理を心掛けることが大切です。

(基本原則 2-1、2-2、2-7 に対応)

Ⅲ 容器包装

1) 形状や形態の変更、薄肉化等により軽量化や簡易包装に取り組んでいること

- 食品の容器は、ガラスびん、ペットボトル、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、飲料用紙パック、段ボールの 8 種類に大別することが出来ます。前述の通り、食品の容器包装には、内容物の品質維持や損壊防止、エネルギー削減、利便性保持が求められ、内容物に応じて、これら 8 種の素材の組み合わせから様々な食品容器包装がつくられています。
- 食品の容器包装は、食品を食べた後は廃棄されるものが大半です。それ故、廃棄物の削減や包材に使用する資源の省資源化、加工時の省エネルギー化、配送時の負荷軽減等を促すために、容器包装を軽量化させることが大切です。
- 形状や形態の変更、薄肉化、他の素材への転換等により、容器包装を軽量化することが出来ます。容器包装の軽量化が図られた加工食品を購入することが大切です。
- 容器包装の軽量化を図るもう一つの方法に、簡易包装（包装点数の削減）があります。贈答品に関しては、マーケティング上の戦略（例えば見栄えや豪華さ）とのバランスが重要になってきますが、包装の形状や形態を変更することで包装点数を減らすことが求められます。必要以上に包装が使用されていないか、商品の企画・設計段階から配慮することが重要です。

(基本原則 2-2 に対応)

2) 省資源や廃棄物削減のために、詰め替え商品での提供に取り組んでいること

- 食品の容器包装は、使用後に廃棄されるものが大半ですが、一部の調味料や茶、コーヒー等では、簡易包装に入った、詰め替えるための商品を販売している事例があります。
- 保存する食品については、詰め替え容器と詰め替え商品を活用することが大切です。

(基本原則 2-2、2-4、2-5 に対応)

3) 副包装を中心に再生材料が多く使われていること

- 食品の容器包装は、直接食品を包装する主たる包装と、それを包み、外装となる副包装とに分けることが出来ます。容器包装に使用される素材によっては、食品衛生法により、食品（内容物）に直接接触する部分へは再生材料が使用できません。しかし外箱や外装フィルム等に再生材料を使用している例があります。

(基本原則 2-7 に対応)

[紙製容器包装、飲料用紙パック、段ボール]

4) 環境に配慮したパルプを多く使用していること

- 紙の主原料であるパルプには、古紙からつくられた古紙パルプと、木材等を加工してつくられたバージンパルプの2種類があります。古紙パルプの使用は、廃棄物の削減や森林資源への過度な需要圧力の緩和に貢献します。一方、バージンパルプの原料となる木材等は、適切に管理された森林から得られたものであれば再生産可能な資源です。
- 食品容器でも、国産材・外国産材を問わず、森林認証材や植林材、再・未利用材（間伐材、農業副産物（バガス等））の採用が進みつつあります。

(基本原則 2-3 に対応)

IV 加工・物流時のエネルギー削減

1) 製品輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採用していること

- 物流によって発生する環境負荷には色々ありますが、移動時に消費するエネルギーから発生するCO₂も大きな課題となっています。
- 物流による環境負荷を削減する具体的な取り組みとしては、燃費向上、配送距離効率化、物流量の効率化、車両積載効率の向上、低公害車車両の導入やモーダルシフト等があります。エコドライブの実践や車両の整備・点検、配送頻度や時間を見直すことにより、同じ車両でも燃費を向上させることが出来ます。また、工場立地や配送ルートを見直すことにより配送距離の効率を上げることが可能になり、共同配送や混載便の利用等により車両積載率を向上することが出来ます。

(基本原則 2-2 に対応)

2) 製品加工時に使用するエネルギーの省エネルギー化に努めていること

- 加工時のエネルギー消費は、商品によって大きく異なりますが、加工度が高くなるにつれ、その割合は高くなる傾向にあります。
- 工場にはボイラーやポンプ、冷却装置等様々な設備があります。工場の省エネルギーを考えるためには、工場内にあるエネルギー使用設備がどのくらい動くとどれだけのエネルギーを消費するか理解して、全体像を把握する必要があります。それを受けて、省エネ機器の導入や設備・プロセスの合理化、廃熱ロスの防止、運用の見直し等に取り組むことが効果的です。

(基本原則 2-2 に対応)

3) 製品加工時には、水の循環利用や歩留まりの向上、廃棄物の再資源化等、資源の有効利用に努めていること

- 水の循環利用や歩留まりの向上、廃棄物の再資源化は、工場内の省エネルギーと並んで、消費する資源の有効利用やコスト削減に大きく繋がります。
- 水の循環利用としては、商品や設備の冷却水、蒸気ドレン水の再利用等があり、設備の洗浄に使用する水量を適正化したり、運用方法を見直したりすることで水使用量を削減する取り組みもあります。
- 歩留まりの向上や廃棄物の再資源化は、資源の有効利用の観点から有効な取り組みで、このことは食品リサイクル法でも位置づけられています。製品加工時に発生する食品廃棄物は、肥料化をはじめ、

飼料化や別の商品への再商品化されている例もあります。

(基本原則 2-2、2-6 に対応)

<情報提供項目の背景説明>

○カーボンフットプリントとカーボン・オフセット

気候変動対策は 2015 年国連気候会議（COP15）で採択された「パリ協定」によって「すべて国が取り組む」課題で、IPCC による「1.5℃目標」特別報告書では、2030 年までに世界全体の CO₂ 排出量が減少に転じなければならないことが示されています。気候変動の原因である温室効果ガス（GHG）を、製品ライフサイクル全体で削減するためには、GHG 排出量を知り（排出量の算定）、GHG 排出量を減らして（削減努力の実施）、減らしきれない GHG 排出量をオフセット（埋め合わせ）する手順で取り組むことが大切です。

GHG 排出量を知る方法として、カーボンフットプリントがあります。カーボンフットプリント(CFP)は、製品やサービスの原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通して排出される GHG 排出量を CO₂ 排出量に換算し、製品やサービスの環境負荷について分かりやすく表示する仕組みです。LCA（ライフサイクルアセスメント）手法を活用し、環境負荷をグラムなどの重量単位で定量的に算定します⁴。CFP の算定は、事業者がサプライチェーンを構成する企業間で協力して更なる CO₂ 排出量削減を推進することへの貢献、CFP の開示は、「見える化」された情報を用いて、消費者がより脱炭素な消費行動をとることへの貢献が期待されます。ただし、私たちの身の回りにある製品は、同じ製品群に見えても、部品の点数や機能の違いがあります。同じルールに基づいて算定されていても、材料や部品の重量把握方法が統一されていないことや材料や部品の重量から CO₂ への換算方法（原単位の適用方法）に違いがあること等から、CFP の値のみを比較することには注意が必要です。

製品ライフサイクル全体での CO₂ の算定は、ISO で規格化されている他、日本国内においても「SuMPO EPD（一般社団法人サステナブル経営推進機構）」や「カーボンフットプリント ガイドライン（経済産業省）」等の仕組みやガイドが整備されています。

省エネの実践によっても減らしきれない CO₂ 排出量をオフセット（埋め合わせ）する手法が、カーボン・オフセットです。カーボン・オフセットは、省エネ機器や再生可能エネルギーの導入、適切な森林管理等により、新たに生み出された CO₂ 削減量・吸収量を環境価値化（クレジット化）し、クレジットを購入することで、残った CO₂ 排出量をオフセットする仕組みです。ともすれば、省エネの実践による CO₂ の削減努力をせずにカーボン・オフセットをすることも考えられますが、社会全体での脱炭素化を促進するためには、削減努力を行い、減らしきれない CO₂ 排出量をオフセットすることが必要となります。GHG 排出削減目標に関する国際的イニシアティブの一つである SBT では、2050 年に向かって必要となる炭素除去のうち 90%以上はバリューチェーン内での削減努力が必要で、残り 10%程度の排出削減困難な排出源（残余）をオフセットする考え方が提唱されています。

カーボン・オフセットする CO₂ 排出量は、製品カテゴリーや企業の削減努力等によってさまざまなため、カーボン・オフセット量の大小を比較することは、CFP 同様に注意が必要です。

日本では、環境省が「我が国におけるカーボン・オフセットのあり方について（指針）第 4 版」や「カーボン・オフセットガイドライン Ver.3.0」を策定し、普及を図っているほか、PAS2060 や ISO14068-

⁴ 製品ライフサイクル全体の環境負荷を、耕作地、牧草地、森林、漁場、二酸化炭素吸収地、生産能力阻害地という 6 つのカテゴリーから定量的に表す概念にエコロジカル・フットプリントがあります。カーボンフットプリントは、エコロジカル・フットプリントの概念のうち、GHG 排出量に絞って環境負荷を可視化したものになります。

参考) エコロジカル・フットプリントとは (NPO 法人エコロジカル・フットプリント・ジャパン <https://ecofoot.jp/what-is-ef/>)

1 といった規格も整備されています。オフセットするためのクレジットは、日本国内では J-クレジットが主流ですが、クレジットの購入がトン単位となることや、年度を跨いだ活用ができないため、使いきれない余分なクレジット購入が発生する等の課題があり、今後さらなる制度の改善が期待されます。J-クレジット以外にも、地域版 J-クレジット制度や、国際的なカーボンクレジット（CDM、JCM）や民間主導のカーボンクレジット（ボランタリークレジット）もあり、クレジットには、二重計上のないことや追加性があること、持続可能性のモニタリングの実施等、国際水準に合致した品質が担保されていることが求められます。

カーボン・オフセットするためには、製品ライフサイクル全体で排出される CO₂ 排出量を CFP により把握する必要があり、CFP とカーボン・オフセットは密接な関係にあると言えます。

〔原材料〕

○遺伝子組み換え作物の使用

1996 年に遺伝子組み換え作物が商品化されました。その多くは大豆、トウモロコシ、綿、菜種が占めています。組み換えた遺伝子の性質としては、除草剤耐性が大半を占めていますが、害虫抵抗性を持たせた遺伝子組み換え作物も商品化されており、複数の性質を併せ持つ作物もあります⁵⁴⁾。

遺伝子組み換え作物は、世界各国の政府や試験機関で、その特性や安全性等について研究が進められています。遺伝子組み換え作物は、その性質から、肥料の使用量削減、水使用量削減、虫等からの影響の軽減による農薬の使用量削減という効果がありますが、競合による優位性、有害物質の産生性、交雑性等の観点から、遺伝子組み換え作物が屋外放出された場合の周辺生態系への影響の懸念も指摘されています。

1993 年に発効した生物多様性保全条約では、生態系の多様性、種の多様性、遺伝子の多様性という 3 つの保全を目的としています。遺伝子組み換え作物の利用は、生物多様性保全条約で議論されている 3 つの視点のうち、遺伝的な多様性の保全という観点に課題があります。

日本では、8 つの農作物について、全原材料中、重量が上位 3 品目以内かつ 5% 以上の場合に表示義務があります。また、5% 以下の意図しない混入や、組み換えられた DNA 又はこれによって生じたたんぱく質が検出できない場合は表示する必要がないというルールになっています。また有機 JAS マーク付きの食品には遺伝子組み換え技術は使用されていません。

〔容器包装〕

○R びん・エコロジーボトルの使用

醤油や酢等の調味料やビール・日本酒等は、従来リターナブルガラスびんで販売され、空き容器は繰り返し再使用されていました。現在でもリターナブルガラスびんで販売されているものはあります。R びんが表示があるものは再使用ができるものです。

青、緑、黒等が混じった混色カレットも利用されるようになってきました。混色カレットを 90% 以上利用して作られるエコロジーボトルは、ワイン、ウイスキーや調味料、ドリンク等、さまざまな製品に採用されています。

⁵ 消費者庁 遺伝子組換え食品

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/genetically_modified_food/

＜その他の考慮事項＞

・食品添加物

食品添加物は、食品衛生法及び JAS 法に則って表示されていますが、食品添加物の使用目的や人体への影響が分からない、名称が難しく理解しにくいという消費者の声や、健康への懸念を指摘する声も聞かれます。消費者の中にある食品添加物に対する不安感や、出来るだけ避けたいという思いは考慮されるべき、と考えます。

食品添加物は、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物を用い、食品の栄養価の保持、品質保持、味覚・視覚等の特性を改善するために使用されます。食品添加物は厚生労働省や内閣府食品安全委員会、JECFA（合同食品添加物専門家会議）等で基準値等も設けられています。品質保持のために使用される食品添加物は、食品が廃棄物になることを回避する側面もありますが、食品としての性能を形成する以上の食品添加物の使用は望ましくありません。「エコ商品ねっと」では、商品パッケージに記載されている食品添加物を含む原材料名を情報提供しています。

・ライフスタイルの変化と、個食、容器包装廃棄物の増加

世帯を構成する人数は年々減ってきています。また、仕事や学校、習い事等で時間が合わず、家族と一緒に食事を摂る機会が減ってきていると言われています。

このように私たちの生活スタイル、世帯構成の変化によって、食品の包装形態も変化してきています。世帯の構成人数が少なくなり、一度に消費される量が減ったことにより、1人分や2人分用に容量が小分けされ、一度で食べきれる量にするために少量個包装化されることが多くなってきました。

容器包装の個包装化は、食べきれる量に少量個包装化することによって、食べきれずに食品廃棄物になってしまう可能性を小さくすることが出来ます。一方で小分け・個包装化されることで容器包装そのものの点数や重量が増加する、容器包装の廃棄物が増加する、という不利益が生じます。

個包装化と包装点数削減のバランスを考えながら商品の企画・設計段階から配慮することが重要です。

・ジッパー付き商品

ジッパー付き商品は、保存が利くことから利便性が高く、保存用容器としても使用出来ます。ただし、ジッパーが付いている分、容器の重量が増えています。

消費者においては、密閉性保存容器を活用したり、ジッパー付き商品が必要かどうかを考えたりして、商品を購入することが大切です。ジッパーを保存容器として使用する場合は、ジッパーがうまく機能するように使うように心掛けることが大切です。

・東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会 持続可能性に配慮した調達コード

2020 年の東京大会では、組織委員会の調達について、以下のような 4 つの原則の下、持続可能性への配慮が行われます。

- (1) どのように供給されているのかを重視する
- (2) どこから採り、何を使って作られているかを重視する
- (3) サプライチェーンへの働きかけを重視する
- (4) 資源の有効活用を重視する

具体的には、法令遵守、環境、人権、労働、経済の 5 項目について 33 の基準があり、サプライチェーン全体に調達コードを遵守するように働きかけることが求められます。これらに加え、木材、農産物、畜産物、水産物、紙製品、パーム油使用製品には個別の基準も設けられています。

＜ガイドラインの新旧対応表＞

	新ガイドライン（2025 年）	旧ガイドライン（2019 年）	改定内容
ガイドライン	I 食品ロスの防止 食べきることを考えて必要量を購入すること	I 食品ロスの防止 食べきることを考えて必要量を購入すること	変更なし
	II 原材料 1) 環境面および社会面（生態系保全、労働者や先住・地域住民の人権、動物福祉等）に配慮した原材料調達に関する方針策定をしており、取引事業者への情報把握・開示を要請していること 2) 環境面および社会面に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法に努めていること 3) 肥料・農薬・除草剤の量や種類を把握し、管理・改善及び使用量の削減に取り組んでいること 4) 原材料輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採用していること 5) 省エネルギー・資源の有効利用につながる栽培・飼育方法に努めていること ①栽培に関しては、露地栽培、農業機械の省エネルギー化、フードマイレージの削減に取り組んでいること ②飼育に関しては、糞尿処理、環境に配慮した飼料の利用、飼料のフードマイレージの削減に取り組んでいること	II 原材料 1) 環境面および社会面（生態系保全、労働者や先住・地域住民の人権、動物福祉等）に配慮した原材料調達に関する方針策定をしており、取引事業者への情報把握・開示を要請していること 2) 環境面および社会面に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法に努めていること 3) 肥料・農薬・除草剤の量や種類を把握し、管理・改善及び使用量の削減に取り組んでいること 4) 原材料輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採用していること 5) 省エネルギー・資源の有効利用につながる栽培・飼育方法に努めていること ①栽培に関しては、露地栽培、農業機械の省エネルギー化、フードマイレージの削減に取り組んでいること ②飼育に関しては、糞尿処理、環境に配慮した飼料の利用、飼料のフードマイレージの削減に取り組んでいること	変更なし
	III 容器包装 1) 形状や形態の変更、薄肉化等により軽量化や簡易包装に取り組んでいること 2) 省資源や廃棄物削減のために、詰め替え商品での提供に取り組んでいること 3) 副包装を中心に再生材料が多く使われていること [紙製容器包装、飲料用紙パック、段ボール] 4) 環境に配慮したパルプを多く使用していること	III 容器包装 1) 形状や形態の変更、薄肉化等により軽量化や簡易包装に取り組んでいること 2) 省資源や廃棄物削減のために、詰め替え商品での提供に取り組んでいること 3) 副包装を中心に再生材料が多く使われていること [紙製容器包装、飲料用紙パック、段ボール] 4) 環境に配慮したパルプを多く使用していること	変更なし
	IV 加工・物流時のエネルギー削減 1) 製品輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採用していること 2) 製品加工時に使用するエネルギーの省エネルギー化に努めていること 3) 製品加工時には、水の循環利用や歩留まりの向上、廃棄物の再資源化等、資源の有効利用に努めていること	IV 加工・物流時のエネルギー削減 1) 製品輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採用していること 2) 製品加工時に使用するエネルギーの省エネルギー化に努めていること 3) 製品加工時には、水の循環利用や歩留まりの向上、廃棄物の再資源化等、資源の有効利用に努めていること	変更なし

情報提供項目	3. 情報提供項目 ○カーボンフットプリントとカーボン・オフセット 〔原材料〕 ○遺伝子組み換え作物の使用 〔容器包装〕 ○Rびん・エコロジーボトルの使用	3. 情報提供項目 〔原材料〕 ○遺伝子組み換え作物の使用 〔容器包装〕 ○Rびん・エコロジーボトルの使用	新規追加
--------	---	--	------

エコ商品ねっと登録フォーマット

加工食品

★掲載の対象は、加工食品全般とします。

品名・名称 50 音順－事業者名 50 音順－商品名 50 音順で掲載されます。

1. 掲載条件

- ・容器包装に関する環境配慮の取り組みがあること
- ・IUCN レッドリストで絶滅危惧種（CR・UN・VU）に指定されている動植物を原材料としていないこと

2. 登録フォーマット

(1)基礎情報

品名・名称	商品の品名・名称 ※JAS 法で規定されている加工食品品質表示基準での名称を記載してください。
商品名	商品の名称 ※カタログの表記に準じます。
事業者名	商品を製造・販売している（ブランド名を持つ）企業の名称 ※他社が製造した商品を自社ブランドで販売する場合、自社名を記載してください。
内容量	商品パッケージに記載されている内容量（g）を記載してください。
原材料名	商品パッケージの一括表示欄に記載されている原材料名を記載してください。 ※200 字以内
容器包装の 使用素材名	商品の容器包装に使用されている素材名を記載してください。 例）外箱：紙、内側フィルム：PP、カップ：PE ※30 字以内
グリーン購 入法の判断 基準適合	グリーン購入法特定調達物品等の判断の基準への適合状況 [○]：グリーン購入法の判断基準に適合している []：判断基準に適合していない（空欄） [－]：特定調達品目の対象外

(2)原材料

化学肥料・ 農薬の使用 削減	あり／なし／農産物・畜産物を使用していない ※農産物を使っていない場合は、本項目の対象外 [－] とします。
肥料・農薬・ 除草剤削減 に関する特 記事項	肥料の適正使用や農薬・除草剤の使用削減に関して、具体的に記載。認証制度についてもここに記載。 ※商品の原材料に、農産物、畜産物を使用している場合に記載できます。 ※特に記載すべき内容がない場合は、「特になし」と記載します。 ※200 文字以内
原材料輸送 時の負荷低	輸送時のエネルギー削減（輸送手段や輸送方法等）に関する取り組みに関して、特にアピールしたいことがある場合に記載してください。

減	※50 字以内
栽培・飼育時の省エネルギー	露地栽培、農業機械の省エネルギー化、フードマイレージの削減等、栽培・飼育時の省エネルギーの取り組みに関して、特にアピールしたいことがある場合に記載してください。 ※商品の原材料に、農産物、畜産物を使用している場合に記載できます。 ※特に記載すべき内容がない場合は、「特になし」と記載します。 ※50 字以内
持続可能性（生態系保全、労働者や先住民族の人権、動物福祉）に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法	あり／なし
持続可能性（生態系保全、労働者や先住・地域住民の人権、動物福祉等）に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法に関する特記事項	※持続可能性（生態系保全、労働者や先住・地域住民の人権、動物福祉等）に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲・取引方法について具体的に記載してください。 ※特に記載すべき内容がない場合は、「特になし」と記載します。 ※200 字以内
持続可能性に関する認証制度の活用	☐ RA（レインフォレストアライアンス） ☐ 国際フェアトレード認証 ☐ MSC（水産物） ☐ ASC（水産物） ☐ RSPO（パーム油） ※持続可能性に関する認証制度を活用している場合はチェックしてください。
IUCN レッドリストの絶滅危惧種	[y]：使用していない [n]：使用している

(3)容器包装

軽量化	あり／なし
軽量化に関する特記事	軽量化に関して具体的に記載してください。 ※50 字以内

項	
詰め替え商品の有無	[y] : 詰め替え商品がある、あるいは詰め替え商品である [n] : 詰め替え商品がない [-] : 対象外 (該当なし)
包装材に関する特記事項	包装材の環境配慮について、特にアピールしたいことがある場合に記載してください。例) リサイクル設計、再生材の使用、環境に配慮したバージンパルプの使用、植物性プラの使用など ※50 字以内

(4)加工・物流時のエネルギー削減

製品出荷時の物流	[◎] : 自社工場と委託工場からの製品出荷時の CO ₂ 削減に取り組んでいる [○] : 自社工場からの製品出荷時の CO ₂ 削減に取り組んでいる [] : 取り組んでいない ※ [◎] は、自社工場での生産のみで、委託工場生産がない場合も含む。 ※具体的な取り組み内容、取り組み成果については、「食品製造事業者について考慮すべき事項」で記載してください。
加工時の省エネ	[◎] : 自社工場と委託工場、製品加工時の省エネルギーに取り組んでいる [○] : 自社工場で、製品加工時の省エネルギーに取り組んでいる [] : 取り組んでいない ※ [◎] は、自社工場での生産のみで、委託工場生産がない場合も含む。 ※具体的な取り組み内容、取り組み成果については、「食品製造事業者について考慮すべき事項」で記載してください。
副産物の再資源化	[◎] : 自社工場と委託工場、製品加工時に発生した副産物の再資源化に取り組んでいる [○] : 自社工場で、製品加工時に発生した副産物の再資源化に取り組んでいる [] : 取り組んでいない ※ [◎] は、自社工場での生産のみで、委託工場生産がない場合も含む。 ※具体的な取り組み内容、取り組み成果については、「食品製造事業者について考慮すべき事項」で記載してください。

(5)その他の情報

遺伝子組み換え作物の使用	遺伝子組み換え作物の表示ルールに準拠して、記載してください。
R びん、エコロジーボトルの使用	[R] : R びんを使用している [エコ] : エコロジーボトルを使用している [なし] : R びん・エコロジーボトルを使用していない [-] : 対象外 (容器包装にガラスびんを使用していない)
環境ラベル (エコマーク、CFP、エコリーフ、カーボン・オフセット)	エコマーク認証を取得している場合はエコマーク認定番号を記載する。 CFP、エコリーフの算定を行っている場合は、算定結果を開示している URL を記載する。 カーボン・オフセット認証を受けている場合は、カーボン・オフセット認証取得取り組み一覧の URL を記載する。

ーボン・オフセット)	
他の環境配慮特記事項	その他、製品に関する環境配慮事項について、特にアピールしたいことがある場合に記載してください。 ※50 字以内 →200 字以内

(6)事業者ごとの取り組み 原材料

1	☐	環境に配慮した原材料調達に関する方針を持っている ※環境に配慮した原材料調達のみに関する方針でなくても、他の方針の中に組み込んでいるものでも構いません。
2	☐	取引事業者からの情報把握に努め、情報の開示を要請している ※取引事業者へ要請している内容を示せること。
原材料の栽培・飼育に関する方針や目標、取り組み体制		上記について、具体的な方針や目標、取り組み体制について記述してください。 ※400 字以内

(7)情報提供問い合わせ先

環境面問合せ先	部署名、TEL、FAX、E-MAIL ※最大 3 箇所まで
購入時間問合せ先	部署名、TEL ※最大 5 箇所まで
環境報告書	環境報告書の有無等
ホームページアドレス	製品情報を掲載しているホームページアドレスを記載 (30 字)
他の環境情報源	一般に入手できる環境関連冊子やパンフレット類等の情報源について、タイトル等を「」で記載 (80 字)

3. 分類

	分類名称	分類に含まれる細品目
1	麦類	精麦
2	粉類	米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調整穀粉、その他の粉類
3	でん粉	小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
4	野菜加工品	野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
5	果実加工品	果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
6	茶、コーヒー及びココアの調整品	茶、コーヒー製品、ココア製品
7	香辛料	ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプ

		リカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
8	めん・パン類	めん類、パン類
9	穀類加工品	アルファ化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
10	菓子類	ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
11	豆類の調製品	あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品
12	砂糖類	砂糖、糖みつ、糖類
13	その他の農産加工品	こんにゃく、その他 1 から 1 2 に掲げるものに分類されない農産加工食品
14	食肉製品	加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
15	酪農製品	牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はつ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
16	加工卵製品	鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
17	その他の畜産加工品	はちみつ、その他 1 4 から 1 6 に分類されない畜産加工食品
18	加工魚介類	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
19	加工海藻類	こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
20	その他の水産加工食品	その他 1 8 及び 1 9 に分類されない水産加工食品
21	調味料及びスープ	食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、うま味調味料、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
22	食用油脂	食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
23	調理食品	調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
24	その他の加工食品	イースト及びふくらし粉、植物性たん白及び調味植物性たん白、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他 2 1 から 2 3 に分類されない加工食品
25	飲料等	飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料（アルコールを含まない飲料）
26	アルコールを含む飲料	ビール、果実酒、穀物を原料として発酵させた飲料（ビールを除く。）、蒸留酒、その他のアルコールを含む飲料（医薬用を除く。）