

「食品（加工食品）」購入ガイドライン（案）

赤字：追加 青字、取り消し線：削除

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

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-I 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き、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生態系保全に配慮した栽培・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、化学肥料・農薬の削減や露地栽培、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
- ~~6) 残餌や糞尿、密殖等による漁場の水質汚染を防ぐ取り組みを行っていること~~
- ~~7) 過剰漁獲、違法漁業、混獲を避け、持続可能な漁業につなげるために、資源管理に取り組んでいること~~

III-II 容器包装

<共通>

- 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) リサイクル・再商品化時や焼却・埋め立て時の負荷に配慮していること~~
- 3-4) 副包装を中心に再生材料が多く使われていること
- 5) 環境に配慮した印刷がなされていること
- ~~6) リサイクル（分別・回収）推進のために、素材ごとの分別容易化への配慮、減容化、素材統一をしていること~~

<個別項目>

[紙製容器包装、飲料用紙パック、段ボール]

- 4-7) 環境に配慮したパルプを多く使用していること

IV-III 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

~~4) 自社工場だけでなく、委託工場やサプライチェーン上流の事業者も含めた情報把握に努め、省エネルギーに繋がる製品加工への取り組みを要請していること~~

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]

○国産材の使用

○包装材料での環境情報の提供

○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

~~・フェアトレード~~

・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

~~・バイオプラスチックの使用~~

・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●月●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>

—平成18年に日本人が最終消費した飲食料費は約80兆2573億円と言われており、そのうち加工食品は約49兆9110億円、生鮮食料品は6兆6340億円であると言われています¹⁾。日本のフードシステムが多様化・高度化することにより、国民の大部分が満ち足りた食生活を送りながらも、カロリー過多や栄養のバランスを欠いた食生活による生活習慣病の増加、食べ残しなどによる食品廃棄が大きな社会問題になっています。しかしその一方で、日本の食料自給率は約40%（カロリーベース）と低迷し、食料品やその原材料となる食材の多くを海外からの輸入に頼っています。また、気候変動による収量の不安定さやバイオ燃料による穀物価格の変動等、改めて食料供給の持続可能性が問題視されています。そして様々な環境に関わる問題や持続可能な食料供給という面から、日本の食を巡る状況は、非常に重要な局面を迎えています。

—この購入ガイドラインは、私たち消費者が食料品を購入する際に、少しでも環境に配慮した加工食品を選択するために、考慮すべきポイントをまとめています。また、この購入ガイドラインは、加工食品の材料となる原材料の栽培や飼育から、加工、物流、容器包装等、加工食品のライフサイクル全体を対象としています。食品のライフサイクル全体にわたる環境配慮を捉えると、幅広い取り組み項目が挙げられますが、消費者に判りやすく提供する必要があることから、消費者の関心が高く、環境へのインパクトが大きいと思われる指標として、原材料の栽培・飼育時の環境配慮、容器包装の環境配慮、ライフサイクル全体でCO₂を削減する取り組みの3つの切り口に絞ってポイントをまとめています。

—消費者は、自らが購入する食料品について、購入ガイドラインに沿って少しでも環境に配慮した加工食品を購入することが求められます。食品にかかわる環境負荷を削減するためには、食品製造事業者や食料品を扱うサプライチェーンの中に位置する事業者の取り組みは必須ですが、消費者自らが購買行動を変えたり、食生活を見直したりすることで、環境配慮製品が選ばれ、環境負荷を削減することに繋がります。食品製造事業者や食料品を扱うサプライチェーンの中に位置する事業者においては、製品企画や設計、開発の際に、原材料の栽培や飼育、容器包装の素材や形状、加工時の省エネルギー化や副産物の再資源化等、ライフサイクル全体で環境負荷を小さくするための指針としての活用が期待されます。

◆原材料

—食料自給率の低い日本では、加工食品の原材料となる農産物、畜産物、水産物の多くを海外からの輸入に頼っています。また、食品のライフサイクル全体で使用されるエネルギーを評価すると、原材料の栽培・飼育工程での割合が大きいと言われています。原材料の栽培・飼育工程でのエネルギーについては、化学肥料や農薬の使用、栽培・飼育時の温度管理、栽培・飼育時期、栽培・飼育地から消費地までの距離等、様々な要素が絡むため、それぞれのバランスやトレードオフを考慮しながら全体的な負荷削減に取り組むことが必要です。

—原材料の栽培・飼育工程では、資源の持続可能な利用と生物多様性の保全を考慮する必要があります。水産物に関しては、MSC（海洋管理協議会）認証制度が確立され、認定事業者・認定製品が拡大していますが、農産物や畜産物も、成長量の範囲内で利用する限りは枯渇することのない再生可能な資源ですから、生態系に与える影響を最小限に抑え、適切な資源管理を行う必要があります。生物多様性に関しては、1993年に生物多様性条約が成立しており、世界規模で持続可能な食料生産につなげるためにも、さらなる取り組みの推進が期待されます。日本でも2008年に「生物多様性基本法」が施行されており、生物の多様性に及ぼす影響の低減や持続可能な利用が求められています。

—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

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。食品の製造・流通段階での安全性担保が求められていますが、安全性を担保するためには、サプライチェーンに位置するそれぞれの事業者が、製造プロセスでの作業内容を管理・把握し、正しい情報を繋いでいく必要があります。情報を管理・把握することは、製造プロセスでの安全性を担保するための基礎であり、環境配慮にも繋がる取り組みであることから、サプライチェーン全体での情報の伝達が促進されることが期待されます。

◆容器包装

食品の容器包装は、私たちのライフスタイルに沿って、様々な素材・形態で提供されています。食品の容器包装には、内容物の品質維持や損壊の防止といった保護性、流通過程等におけるエネルギー・コストの削減、取り扱いや使用の利便性、品質表示等による情報伝達性や販売促進性等の基本的な機能が求められます²⁾。

食品容器は、容器包装リサイクル法に則って分別回収、再商品化されています。2008年4月に完全施行された改正容器包装リサイクル法では、プラスチック製容器包装も対象に加えられました。一方で、食品の容器包装は、食品を食べた後は廃棄されるものが多く、家庭から排出されるごみに占める容器包装廃棄物の割合は、容積比で約58.0%、重量比で約20.1%³⁾となっており、容器包装の軽量化・減容化、素材の統一や転換等による廃棄物の削減や包材に使用する資源の省資源化を促す必要があります。

食品の容器包装は、廃棄時を中心に環境負荷を与えていますが、素材や設計等の改善により大きな貢献を果たすことも出来ます。容器包装の環境配慮の視点はいくつかありますが、消費者は、リサイクルしやすい素材や設計の工夫がなされた容器に入った食品を選ぶことが大切です。さらには、購入後の食品の保存方法も考慮して、長期使用や、繰り返し使用が可能な容器に入った食品を選ぶことがとても重要です。また、食品製造事業者は、消費者や社会からのニーズを満たすような製品設計を心がけることが期待されます。

◆加工・物流時のエネルギー

—原材料の栽培・飼育工程でのエネルギーと並んで、加工・物流時に消費されるエネルギーも、ライフサイクル全体の中では大きな割合を占めています。とりわけ製品の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。

—食品業界では、製品のライフサイクルCO₂を製品に表示をし、消費者啓発やグリーン購入を勧めようとする取り組みが進んでいます。省エネルギーに務めることは、エネルギー消費に伴うCO₂削減と同時に、コスト削減にも繋がるため、これまでも機器の更新や製造プロセスの見直し等で省エネルギー化は進んでいますが、より一層の取り組み推進が求められます。

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¹⁾。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

¹ 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/

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 I 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。~~組織内外に公表することは、従業員への意識浸透に繋がると同時に、取引事業者からの情報把握や情報開示の要請が、しやすくなることにも繋がります。取組方針は、原材料調達方針に環境の視点を加える等、既存の方針を活用したり、他の組織の例を参考にしたりすることも効果的です。まずは取り組みの第一歩として、方針の策定や情報把握に務めている事業者から購入することが重要です。~~

(基本原則 3 に対応)

2) 環境面および社会面生態系保全に配慮した栽培・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・養殖場等の施設に関しては、それらを新たに設置する場合、既存施設を活用する場合、施設を閉鎖する場合とで、それぞれ配慮すべき事項が挙げられます。~~

○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。**~~農業に関しては、栽培する農作物自体が土着の農作物ではない場合の、周辺生態系への影響も留意が必要です。~~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。

（基本原則 2-3 に対応）

6) ~~残餌や糞尿、密殖など等による漁場の水質汚染を防ぐ取り組みを行っていること~~

- ~~養殖は、海面養殖と陸上養殖とに分けることが出来ます。養殖に関する課題としては、水質も含めた漁場環境の悪化や生け簀周辺の生態系への影響、養殖魚が網から出た際の生態系への影響、餌として与える魚の資源量への影響、排水時のエネルギー消費等が挙げられます。~~
- ~~養殖では、残餌や糞尿等による漁場の水質汚染が問題になることがあります。海底に溜まる残餌や糞尿等は、海流により自然循環させ、定期的に生け簀の場所を移動して養殖するのが一般的です。そのため、周辺の地形や海流を考慮しながら生け簀を設置する場所を決めることで、糞尿が海底に蓄積することを抑えています。水質汚染は魚の成長や病気にも影響があることから、養殖場での水質汚染を防ぐ取り組みが大切です。~~
- ~~魚に与えられる餌は、以前は生餌が一般的でしたが、水に解けやすく水質汚染に繋がりやすいことから、ドライペレットやエクストルーデッドペレット等、粒状にした餌を与えたり、生け簀にカメラやセンサーを設置したりして、餌や餌を与える量・頻度を工夫することによって残餌を減らす取り組みがされています。~~
- ~~密殖は、残餌や糞尿同様、養殖場の水質を汚染する原因の一つである他、魚の成長や病気にも影響を及ぼします。日本国内では、「魚類養殖指導指針」として、魚種ごとに生け簀内の魚の密度を規定する都道府県もあります。地理的な状況が異なることから、一律での基準値を設けることは難しいですが、これらのよ~~

~~うな水質汚染を防ぐ取り組みが求められます。~~

- 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。~~生産情報公表 JAS 規格があり、生産情報を公表するための要件が定められていますが、環境配慮の視点からの第三者的なプログラムはまだなく、今後の整備が期待されます。~~

~~（基本原則 2-1、2-3 に対応）~~

~~7) 過剰漁獲、違法漁業、混獲を避け、持続可能な漁業につなげるために、資源管理に取り組んでいること~~

- 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。~~FAO（国際連合食糧農業機関）漁業白書 2006 では、FAO がその資源量を分析・評価している漁業品種のうち、過剰に利用されている品種が 25%、枯渇している品種が 7%とされています。日本でも 2008 年時点で、魚種別資源回復計画（51 計画 76 魚種）に加え、漁業種類に着目して多魚種にわたる資源の回復を目的とした包括的資源回復計画（20 計画）が実施中又は策定中で、水産資源の回復に向けた取り組みが広がっています。~~
- 加工食品では、同じ品質の食品を大量に生産する必要があることから、ある食品に使用される特定の魚種でも、年間を通じて複数の漁場から調達しています。~~それ故、過剰漁獲や違法漁業、混獲等による調達を防ぐためにも、加工される水産物の水揚げ地域や実績等を把握する仕組みを構築することが大切です。~~
- 一般漁業で漁獲される水産物には、養殖魚にするための稚魚や養殖魚の餌として漁獲される魚等もあります。~~私たちが直接口にする魚だけでなく、間接的に口にする養殖魚の稚魚やその餌についても、資源管理に配慮した漁業への操業が求められます。~~
- 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 やマリン・エコラベル・ジャパン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。~~出始めています。その他、1995 年に FAO が策定した「責任ある漁業のための行動規範」においても、不法、無報告及び無規制操業を防止、阻止及び排除するための国際行動計画の実施等の行動規範がまとめられています。~~

（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 つに分けることができます。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

○日本ではの食料自給率は40%と低迷し、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、日本は他の海外諸国と比べても大きい数値となっています。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、輸送時の負荷を考える際には、なるべく負荷を削減できるように努める必要があります。

○情報提供項目「包装材での環境情報の提供」にもあるように、事業者には、製品や製品原材料の輸送時に環境負荷がかかっていることの、消費者への情報提供も期待されます。（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、化学肥料・農薬の削減や露地栽培、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。また、栽培時に排出されるCO₂排出量の半分近くは、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、で排出されるCO₂排出量で占められています。それ以外にも、農業機械の省エネルギー化が求められます。挙げられますが、栽培時の省エネルギーの観点からは、化学肥料や農薬の使用を削減することが効果的であると言えます。

○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言えますが、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。

~~○また、豚や鶏等の家畜に与える飼料として、エコフィードが注目されています。加工工場等から出る副産物は均質のものが大量に発生するため、飼料に向いています。家庭や飲食店から出た残飯を飼料化するには栄養バランスの点から課題がありますが、一定の加工を施すことでエコフィードへ活用している事例もあり、今後さらにエコフィードの利用が広がることが期待されます。~~

○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気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 II 容器包装

<共通>

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、~~家庭から排出されるごみに占める容器包装廃棄物の割合は、容積比で約 58.0%、重量比で約 20.1%[※] となっています。~~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。~~3R 推進団体連絡会では、2010 年度を目標年次とした自主行動計画を策定しており、リデュース・リユース・リサイクルの取り組みを推進しています。~~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。~~例えば東京都では、条例の要綱により、商品の詰め合わせ包装について、余剰空間容積率を 20% 以下、また包装経費比率を 15% 以下とすること等を定めています。~~

(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、~~繰り返し使える保存用容器（リユース容器）に入って販売されている商品と、簡易包装に入った、詰め替えるための商品と~~を販売している事例があります。

~~○詰め替え容器は、リユース容器と比べて容器の薄肉化や形状・形態の変更の自由度が大きく、資源消費の~~

抑制や廃棄物の削減だけでなく、加工時の省エネルギー化や配送時の負荷軽減等にも貢献することが出来ます。

○保存する食品については、リユース容器と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) リサイクル・再商品化時や焼却・埋め立て時の負荷等に配慮していること →6) とかぶっている~~

~~○加工食品では、内容物の品質保持や保存性を高めるために、アルミを利用したプラスチック容器包装や複合素材が採用されることが一般的です。容器包装リサイクル法では、プラスチック容器は回収の対象となっていますが、自治体によっては分別回収せず、焼却や埋め立て処理される場合があります。焼却や埋め立てされた場合でも、大気や土壌、水質の汚染を避けられるような設計配慮が必要です。~~

~~○また、容器の内側に内容物が残ったり、油分で汚れたりすることによって、リサイクルに不適になってしまうので、リサイクルルートへ分別排出されない容器があります。内容物を最後まで使い切れたり、簡単に容器を洗うことが出来たりすれば、分別排出される可能性が広がるので、このような製品設計配慮が必要です。~~

~~—(基本原則 2-8 に対応)—~~

3-4) 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。ない課題があります。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、今後、副包装を中心にさらに採用の進むことが期待されます。

(基本原則 2-7 に対応)

5) 環境に配慮した印刷がなされていること

~~○印刷には、オフセット印刷やスクリーン印刷、グラビア印刷等幾つかの種類がありますが、一般的に紙製容器へはオフセット印刷、プラスチックフィルムへの印刷はグラビア印刷、金属容器へはスクリーン印刷が用いられています。~~

~~○印刷工程では、廃フィルムや廃液といった廃棄物や、インキに含まれる溶剤からの VOC 排出等の環境負荷があり、それらの負荷を削減した印刷を心がけることが大切です。食品の容器包装でも、大豆油インキを使用したり水なし印刷で印刷した容器包装が出始めています。~~

~~○オフセット印刷は、グリーン購入ネットワークが「オフセット印刷サービス発注ガイドライン」⁶⁾を策定しているほか、エコマークでも「紙製の印刷物 Version2.1」⁷⁾という認定基準が設けられています。(社)日本印刷産業連合会でも「オフセット印刷サービスグリーン基準」⁸⁾をはじめ、各印刷方法の環境配慮基準を策定しています。容器包装の印刷をする際には、これらのガイドラインや基準を参考に、環境に配慮した印刷に努めることが大切です。~~

(基本原則 2 に対応)

6) リサイクル (分別・回収) 推進のために、素材ごとの分別容易化への配慮、減容化、素材統一をしていること

○食品の容器包装の多くは、容器包装リサイクル法に則ったリサイクルが行われています。ラベルやボトル、

~~キャップ等部位ごとに違う素材が使われている場合があります。消費者が分別排出しやすくするためには、素材ごとに容易に分けやすくする必要があります。そのため、ラベルに使用する接着剤を剥がしやすいものに転換したり、シュリンクラベルにミシン目を付けて剥がしやすくしたり、様々な工夫がなされています。~~

~~○また、複合素材を使っていた容器の素材を統一することもリサイクルしやすくするためには重要です。ペットボトル飲料が無色透明ボトルに統一されたことも、ペットボトルのリサイクルを促進させた要因の一つです。~~

~~○使用済み容器包装を家庭から排出するときには、容器を潰して減容化すると、かさが減り、自治体等による回収時の効率を向上させることが可能です。そのために、消費者が容易にたたんだり押し潰せたりするような工夫が求められます。~~

~~○食品の購入にあたっては、使用後に素材ごとに分別しやすいか、素材が統一されているか、減容化しやすいもの等、リサイクル推進に貢献するものを選択するよう心がけることが大切です。~~

(基本原則 2-6 に対応)

<個別項目>

[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。~~容器包装ガイドライン項目4)で述べたように副包装では古紙パルプを使用することが望まれます。一方、主たる包装等、バージンパルプを使用せざるを得ない場合には、環境に配慮したバージンパルプを使用することが重要です。~~

(基本原則 2-3 に対応)

IVIII 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。~~1990 年度以降のエネルギー消費の動向を部門別に概観すると、運輸部門が約 22%、民生部門が約 32%程度の増加となっていますが、1998 年度以降では、民生部門が大きく増加している一方で、産業・運輸部門が概ね横這いになっています。~~

~~○物流による環境負荷を削減するためには、まず、どれくらい物の移動があるのかの実態を把握し、物流による効果を損なうことなく、環境負荷を削減するための計画や目標をたてる必要があります。そして得られた実績を基に、より改善していくために定期的な検証が大切です。~~

○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。~~その他、低公害車やクリーンエネルギー自動車を~~

~~導入したりモーダルシフトを推進したりすることでCO₂排出量削減に繋げることが出来ます。~~

(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。~~省エネルギーに務めることは、エネルギー消費に伴うCO₂削減と同時に、コスト削減にも繋がります。~~
- 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ぐ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、蒸気ドレー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)

~~4) 自社工場だけでなく、委託工場やサプライチェーン上流の事業者も含めた情報把握に努め、省エネルギーに繋がる製品加工への取り組みを要請していること~~

- 食品加工は、商品のブランド名を持つ製造事業者が自社工場で製造する場合だけでなく、別の事業者へ製造を委託するケースが多く見られます。そして、工場の新旧によって省エネルギーの取り組み度や取り組み易さも異なります。しかし、自社工場・委託工場に拘らず、また、工場の新旧に拘らず、同じブランド名の商品が製造されていることから、自社工場に留まらず委託工場へ、取り組み度の把握や省エネルギーに繋がる取り組みを要請することが大切です。商品製造にかかるエネルギー負荷を減らすためには、商品ブランド名を持つ事業者が取り組むだけでなく、サプライチェーンを通じて、上流の事業者へも取り組みを要請していくことが期待されます。

(基本原則 2-2、3 に対応)

< 情報提供項目の背景説明 >

○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~~されて以降、世界の遺伝子組み換え作物の栽培面積は1億1,430万ヘクタールに達しています。~~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²⁾。

²⁾ 消費者庁 遺伝子組換え食品

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。から議論がまだ残っているため、購入ガイドラインの中で情報提供することになります。

~~組み換え作物の栽培によって生ずる環境へのリスクは、作物自体の持つ性質と導入される遺伝子組み換え作物の性質によって、リスクの程度は大きく異なると言われており、更なる研究が期待されます。また、研究と同時に私たち消費者が、遺伝子組み換え作物に対して正しい知識を得、正しく理解することが出来るような情報提供、情報開示が期待されます。~~

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。

○国産材の使用

~~加工食品の容器包装に使用される板紙は、大半が古紙を使用した再生紙が使われていますが、一部にバージンパルプから作られた紙が使われています。~~

~~バージンパルプから作られた紙を使用する場合は、容器包装ガイドライン項目7)にあるように、環境に配慮したパルプからの紙であることが求められますが、もう一つの配慮ポイントとして、国産材の積極的な使用があります。~~

~~広葉樹・針葉樹を問わず、国内の森林資源を適切に活用することは、国内森林の適切な管理や機能保全、持続可能な利用、ひいては生物多様性・生態系の保全に繋げることができます。また、木材の輸送距離と輸送量を掛け合わせたウッドマイルージという指標を基に考えれば、海外から輸入する場合と比較して輸送時の化石燃料消費量の削減を図ることにも繋がります。現状では、コスト面で課題（国内では木材の伐採・搬出費用がかかり採算が合わない）がありますが、紙製飲料容器には間伐材から作られた紙を採用した例もあり、今後のさらなる広がりが期待されます。~~

○包装材での環境情報の提供

~~消費者が直接目にし、手に触れる容器包装を通じて、環境情報を効果的に伝達することが可能です。食品の容器包装には、リサイクル識別マーク等法律で予め記載が定められた事項がありますが、それ以外の環境情報の積極的な提供も期待されます。~~

~~しかし食品の容器包装には、既に様々な情報が盛り込まれているため、表示可能な領域が少ないという課題があります。その場合でも、ホームページや情報誌等、より多くの情報を掲載できる媒体へ誘導するために、二次元バーコードや参照アドレスを示す等の役割が期待されます。~~

○ORびん・エコロジーボトルの使用

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

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びんの表示があるものは再使用ができるものです。が、缶やペットボトル等様々な容器が開発されてきたことや商品の差別化を図るために様々な色・形状のガラスびんが開発されてきたこと、消費者の生活スタイルが変わってきたことから、ワンウェイガラスびんの割合が大きくなってきています。

回収されたガラスびんは、無色・茶色・その他の色に区別するのが一般的です。その他の色として区分されるびんは、色調にバラつきがあつて再利用しづらいという難点がありましたが、技術・用途開発が進められ、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。おり、2004年には、年間およそ1億本が出荷されました⁴⁾。

3Rの観点からは、リサイクルの前にリデュース・リユースが大切ですが、その次の選択肢としてエコロジーボトルの利用が大切です。

<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いい、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。

毎日の食生活における食品添加物との距離（付き合い方）は、加工食品や生鮮食品のバランスや、食や調理への関わり方（時間と費用とのバランス）という、私たちの生活スタイルとも密接に関わってきます。

・フェアトレード

コーヒーやバナナ等を中心に、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、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連盟が策定した基準（IFAT）やフェアトレード・ラベル、SA8000等があります。

農薬の使用削減や近距離からの原材料の調達等の直接的な環境配慮だけでなく、生産地の労働者の健康被害や安全性等を考慮し、安定的な生産環境を整えることでも、間接的に環境配慮を押し進めることに繋がります。日本は他の先進国と比べても食料自給率が低く、海外からの輸入に頼っているという現状があります。それ故、海外での栽培や生産時でのフェアトレード推進に注力していく必要があります。CSRのように広い概念から取り組む事業者もあり、取り組み方は様々ですが、今後さらに取り組みの広がることが期待されま

す。

・ライフスタイルの変化と、個食、容器包装廃棄物の増加

~~平成17年の国勢調査によると、日本の世帯数は約5,000万となっています。世帯を構成する人数は年々減ってきています。の割合は、1人世帯が30%弱、2人世帯が25%強、3人世帯が20%弱と、少人数の世帯が全体の7割近くを占めていることが分かります¹⁰⁾。~~

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、一度で食べきれぬ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、食べきれぬ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。~~また、内容物や家庭での保存方法によっては、ジッパーが効果的に機能しない場合があります。~~

~~製品設計の段階では、重量の増加に繋がらないように容器包装を開発されることが期待されます。ま~~

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。

・バイオプラスチックの使用

~~バイオプラスチックは、トウモロコシ等植物に含まれる多糖類（澱粉やセルロース等）を単糖類（ブドウ糖等）に分解した後、発酵させて乳酸等の脂肪酸類に転換し、これを縮合重合して高分子化してつくられた植物由来のプラスチック（バイオマスプラスチック）を成分としたプラスチック素材です。すなわち、バイオマスプラスチックに実用上必要な各種物性を確保するために成分調整されたプラスチック素材をバイオプラスチックとしています。現在バイオマスプラスチックとしては、ポリ乳酸（PLA）が代表的ですが、ポリヒドロキシブチレート（PHB）やポリブチレンサクシネート（PBS）等その他の種類のプラスチックもあります。~~

~~バイオプラスチックは、植物を原料とする「植物由来素材」であると同時に、「生分解性」という側面も持ち合わせている場合があります。バイオプラスチックの環境影響評価は様々な評価が行われています。GPNでもバイオプラスチック研究会で考え方を整理しており、バイオプラスチックの定義をバイオマス樹脂の重量比率25wt%以上としています。~~

~~バイオプラスチックは、素材製造の原料（澱粉やブドウ糖等の糖類）として植物起源のものを原料としており、持続可能な植物原料の調達をしている限り、植物由来の原料のCO₂排出は、植物の成長過程で固定した大気中のCO₂を再度大気中に排出していると考えられるため（プラスマイナスゼロ）、大気中の~~

CO₂濃度を高めることはなく（カーボンニュートラル）、石油系プラスチックの原料である枯渇性資源の使用を節約できます。

一方で、バイオプラスチックの原料となる植物を栽培するために農地転換されたり、新たに農地開拓されたりすることによる生態系への影響も懸念されています。また、バイオマスプラスチックの一つであるPLA（ポリ乳酸）は、一社による量産でまかなわれているため、PLA製造時の環境負荷に関する情報はこの一社以外では十分に整備されていません。また、マテリアルリサイクル時のデータも未整備であることから、現状のデータを、バイオプラスチックが普及した後も引き続き環境影響の推定へ適用することが妥当かどうか指摘されています。現在、食品容器や包装の一部で採用例があり、今後、他の製品での採用も広がることが予測されます。

バイオマスプラスチックについては、まだ十分に環境への影響評価が検証されているとは言えず、製品への採用に関しては物性や原料の栽培時、製造時、廃棄時の負荷等を考慮する必要がありますが、それゆえ、今後さらにバイオプラスチックに関する情報の開示や整備、検証の進むことが期待されます。

・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。

出典・参考

- 1) (財)食品流通構造改善促進機構ホームページ
- 2) 「包装技術」(社)日本包装技術協会 平成12年12月号
- 3) 容器包装廃棄物の使用・排出実態調査 環境省 平成18年度
- 4) MSC ホームページ http://mse-jp.matinee.co.uk/mainframe_index.htm
- 5) 日本モンサント株式会社ホームページ <http://www.monsanto.co.jp/index.html>
- 6) グリーン購入ネットワーク <http://www.gpn.jp/select/guidelines/printing1.html>
- 7) エコマーク <http://www.ecomark.jp/nintei.html>
- 8) (社)日本印刷産業連合会 <http://www.jfpi.or.jp/environment/green/index.html>
- 9) ガラスびんリサイクル促進協議会 <http://www.glass-recycle-as.gr.jp/>
- 10) 総務省統計局 <http://www.stat.go.jp/data/kokusei/2005/kihon1/00/04.htm>

＜ガイドラインの新旧対応表＞

	現行ガイドライン（2019年）	旧ガイドライン（20??年）	改定内容
ド ガ ラ イ	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	なし	新規追加

<p>II 原材料</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>I 原材料</p> <p>1) 環境に配慮した原材料調達に関する方針策定や取引事業者への情報把握・開示を要請していること</p> <p>2) 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</p> <p>3) 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</p> <p>4) 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</p> <p>①栽培に関しては、化学肥料・農薬の削減や露地栽培、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</p> <p>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</p> <p>5) 生態系保全に配慮した栽培・飼育・養殖・漁獲方法に努めていること</p> <p>6) 残餌や糞尿、密殖等による漁場の水質汚染を防ぐ取り組みを行っていること</p> <p>7) 過剰漁獲、違法漁業、混獲を避け、持続可能な漁業につなげるために、資源管理に取り組んでいること</p>	
<p>III 容器包装</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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]</p> <p>4) 環境に配慮したパルプを多く使用していること</p>	<p>II 容器包装</p> <p><共通></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>3) リサイクル・再商品化時や焼却・埋め立て時の負荷に配慮していること</p> <p>4) 副包装を中心に再生材料が多く使われていること</p> <p>5) 環境に配慮した印刷がなされていること</p> <p>6) リサイクル（分別・回収）推進のために、素材ごとの分別容易化への配慮、減容化、素材統一をしていること</p> <p><個別項目></p> <p>[紙製容器包装、飲料用紙パック、段ボール]</p> <p>7) 環境に配慮したパルプを多く使用していること</p>	
<p>IV 加工・物流時のエネルギー削減</p>	<p>III 加工・物流時のエネルギー削減</p>	<p>変更なし</p>

	<p>1) 製品輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採っていること</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>1) 製品輸送時には、環境負荷の小さい輸送手段・輸送方法を採っていること</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>4) 自社工場だけでなく、委託工場やサプライチェーン上流の事業者も含めた情報把握に努め、省エネルギーに繋がる製品加工への取り組みを要請していること</p>	
情報提供項目	<p>3. 情報提供項目</p> <p>[原材料]</p> <p>○遺伝子組み換え作物の使用</p> <p>[容器包装]</p> <p>○Rびん・エコロジーボトルの使用</p>	<p>3. 情報提供項目</p> <p>[原材料]</p> <p>○遺伝子組み換え作物の使用</p> <p>[容器包装]</p> <p>○国産材の使用</p> <p>○包装材での環境情報の提供</p> <p>○エコロジーボトルの使用</p>	

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

~~ガイドライン項目及び情報提供項目の内容に沿って何らかの環境配慮がなされており、それに関する情報をデータベース上に明記すること。~~

- ・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 ※平成 20 年度特定調達品目は、ペットボトル飲料、アルファ化米、乾パン、缶詰、レトルト食品が対象です。

(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 -[有機]：有機 JAS の認定を取得した材料を使用している -[特裁]：特別栽培農産物の材料を使用している -[GAP]：GAP に沿って工程管理を行って栽培された材料を使用している [-]：取り組んでいない
--------------	---

	<p>[-] : 対象外（製品に農産物を使用していない）</p> <p>※有機 JAS、特別栽培農産物は、JAS 法に準拠します。</p> <p>※GAP は、商品を構成する食材のうち、最も質量が大きい材料を対象とします。</p> <p>※農産物を使っていない場合は、本項目の対象外 [-] とします。</p>
肥料・農薬・除草剤削減に関する特記事項	<p>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。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。認証制度についてもここに記載。</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p> <p>※50 字以内 →200 文字以内</p>
原材料輸送時の負荷低減	<p>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。</p> <p>※50 字以内</p>
栽培・飼育時の省エネルギー	<p>化学肥料・農薬の削減や露地栽培、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。</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p> <p>※50 字以内</p>
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	<p>あり／なし</p> <p>[-◎] : 第三者の基準やプログラムに沿って、持続可能な漁業で獲られた材料を使用している</p> <p>[-○] : 自社の基準やプログラムに沿って養殖した材料を使用している</p> <p>[-] : 特になし</p> <p>[-] : 対象外（製品に養殖した水産物を使用していない）</p> <p>※商品の原材料に、養殖した水産物を使用している場合に記載できます。</p> <p>※原材料に使用される水産物のうち、最も質量が大きい材料を対象とします。</p> <p>※水産物や養殖された水産物を使っていない場合は、本項目の対象外 [-] とします。</p>
持続可能な漁業	<p>[-◎] : 第三者の基準やプログラムに沿って、持続可能な漁業で獲られた材料を使用している</p> <p>[-○] : 自社の基準やプログラムに沿って漁獲した材料を使用している</p> <p>[-] : 特になし</p> <p>[-] : 対象外（製品に水産物（養殖含む）を使用していない）</p> <p>※商品の原材料に、水産物が使用される場合に記載できます。</p> <p>※原材料に使用される水産物のうち、最も質量が大きい材料を対象とします。</p> <p>※水産物（養殖含む）を使っていない場合は、本項目の対象外 [-] とします。</p>
持続可能性（生態系保全、労働者や先住・地	<p>※[養殖]、[持続可能な漁業] 項目で [-◎] か [-○] を選択した場合、準拠しているプログラム名やプログラムに沿った取り組み内容について、具体的に書いてください。</p> <p>※商品の原材料に、水産物が使用される場合に記載できます。</p> <p>※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・</p>

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	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。 ※50字以内 →200字以内
持続可能性に関する認証制度の活用	<input type="checkbox"/> RA（レインフォレストアライアンス） <input type="checkbox"/> 国際フェアトレード認証 <input type="checkbox"/> MSC（水産物） <input type="checkbox"/> ASC（水産物） <input type="checkbox"/> 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 —[○]：形状や形態の変更、薄肉化等により軽量化を図っている —[]：軽量化を図っていない —[☆]：新規商品である ※自社の従来商品との比較で軽量化を図っているかどうかを判断します。 ※比較対象のない新規商品の場合は、「新規商品である」にチェックしてください。
軽量化に関する特記事項	軽量化に関して特にアピールしたいことがある場合に具体的に記載してください。 ※「軽量化」項目で、新規商品を選択した場合は、設計時の具体的な配慮内容を記載できません。 ※50字以内
包装点数の削減	自社の従来商品との比較で、包装点数を削減している場合には、どのように削減したのかを具体的に書いてください。 ※50字以内
詰め替え商品の有無	[y]：詰め替え商品がある。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）
包装材のリサイクル設計	—[○]：使用後に、素材ごとに分別しやすくしたり、素材統一するように設計している —[]：設計していない ※自社の基準に照らして、リサイクル設計がなされていることが具体的に示せること
リサイクル設計の内容	素材ごとの分別容易性や素材の統一、焼却や埋め立て時の負荷への配慮等、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
再生材の使用	—[○]：容器包装に再生材を使用している

用	<p>[-]: 使用していない</p> <p>[-]: 対象外 (食品衛生法の規則により使用できない)</p> <p>※複数の素材を使用している場合、いずれかの素材で再生材を使用していれば、[○] にチェックしてください。</p> <p>※スチール、アルミ等の金属材料は、再生材にカウントしません。</p> <p>※再生材の定義は、JIS Q 14021 の「7.8 リサイクル材料含有率」に準拠します。</p>
再生材の使用状況	<p>容器包装に使用している再生材の使用状況 (使用部位、使用素材、使用率) について記述してください。複数の素材で再生材を使用している場合は、それぞれ記載してください。</p> <p>※記入例: 外箱 (古紙/100%)、外袋 (再生 PE/50%)</p> <p>※30 字以内</p>
環境に配慮したバージンパルプの使用	<p>[-y]: 包装材に環境に配慮したバージンパルプを使用している</p> <p>[-n]: 使用していない</p> <p>[-]: 対象外 (容器包装に紙を使用していない)</p> <p>※環境に配慮したバージンパルプの定義は、GPN-GL1「印刷・情報用紙」購入ガイドラインに準拠します。</p>
包装材への印刷	<p>[-o]: 第三者の基準やプログラムに沿って、環境に配慮した印刷を行っている</p> <p>[-]: 行っていない</p> <p>※ [○] を選択した場合、「包装材に関する特記事項」に、準拠している基準やプログラム名を記載してください。</p>
包装材に関する特記事項	<p>包装材の素材の環境配慮や印刷方法等について、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</p> <p>※50 字以内</p>

(4)加工・物流時のエネルギー削減

製品出荷時の物流	<p>[◎]: 自社工場と委託工場からの製品出荷時の CO₂削減に取り組んでいる</p> <p>[○]: 自社工場からの製品出荷時の CO₂削減に取り組んでいる</p> <p>[]: 取り組んでいない</p> <p>※ [◎] 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。</p> <p>※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。</p>
加工時の省エネ	<p>[◎]: 自社工場と委託工場で、製品加工時の省エネルギーに取り組んでいる</p> <p>[○]: 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</p> <p>[]: 取り組んでいない</p> <p>※ [◎] 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。</p> <p>※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。</p>
副産物の再資源化	<p>[◎]: 自社工場と委託工場で、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</p> <p>[○]: 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</p> <p>[]: 取り組んでいない</p> <p>※ [◎] 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。</p>

	※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。
国産材の使用	<p>—[あり]：容器包装に国内の木材等から得られたバージンパルプを使用している —[なし]：容器包装に国内の木材等から得られたバージンパルプを使用していない —[—]：対象外（容器包装に紙を使用していない）</p> <p>※国内で伐採された木材等から得られたバージンパルプを使用している場合に記載できません。</p>
Rびん、エコロジーボトルの使用	<p>[R]：Rびんを使用している</p> <p>[エコ]：エコロジーボトルを使用している</p> <p>[なし]：Rびん・エコロジーボトルを使用していない</p> <p>[—]：対象外（容器包装にガラスびんを使用していない）</p>
他の環境配慮特記事項	<p>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。</p> <p>※50字以内 →200字以内</p>

(6)事業者ごとの取り組み 原材料

1	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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。
3	<input type="checkbox"/>	<p>環境に配慮した原材料調達について、目標と計画を立てて、その環境負荷の削減に努めている</p> <p>※把握した内容や目標・計画を具体的に示せること。</p>
4	<input type="checkbox"/>	<p>第三者が栽培・飼育・養殖・漁獲した材料を調達する場合、栽培・飼育・養殖・漁獲プロセスでの生産情報（肥料や農薬の使用量、与える餌の量・使用エネルギー、漁獲方法等）を把握するように努めている</p>
原材料の栽培・飼育に関する方針や目標、取り組み体制		<p>上記1～3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。</p> <p>※400字以内</p>
遺伝子組み換え（GMO）作物への取り組み		<p>遺伝子組み換え作物についての考え、取り組み姿勢について記述してください。</p> <p>※400字以内</p>

容器包装

1	<input type="checkbox"/>	<p>容器包装の環境配慮に関する方針を持っている</p> <p>※容器包装の環境配慮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よい。</p>
2	<input type="checkbox"/>	商品の企画・開発時に、容器包装の環境配慮について検討するプロセスがある

		※検討プロセスに関する資料が示せること。
3	<input type="checkbox"/>	環境配慮の視点から、容器包装の製品設計アセスメントを実施する体制がある ※アセスメント体制に関する資料やアセスメントの実例を示せること。
4	<input type="checkbox"/>	包材の種類と量を把握し、目標と計画を立てて、その環境負荷の削減に努めている ※把握した内容や目標・計画を具体的に示せること。
5	<input type="checkbox"/>	容器包装リサイクル法における再商品化委託料金を支払い、委託料金を公表している。 ※ホームページや報告書など、容易に閲覧できる媒体で公表されていれば、チェックして構いません。
容器包装に関する方針や目標、取り組み体制		上記1～4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

加工・物流時のエネルギー削減 →重複している内容

物流	物流に関する方針や目標、取り組み体制、自社工場や委託工場からの製品輸送時のCO₂削減に関する内容、成果等について、具体的に記述してください。 ※400字以内
加工時の省エネ	製品加工に関する方針や目標、取り組み体制、自社工場や委託工場での加工時の省エネルギーに関する内容、成果等について、具体的に記述してください。 ※400字以内
副産物の再資源化	自社工場や委託工場で、製品加工時に発生した副産物の再資源化について、その内容や成果について、具体的に記述してください。 ※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12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、はっ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14から16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18及び19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21から23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。）