

令和7年度海外事務所研修報告書

食品ロス削減から始まる都市づくり
—欧州事例に学ぶ市民参加と循環型社会—

一般財団法人 自治体国際化協会 JET プログラム事業部調整課
主事 河内 みゆ (愛知県名古屋市派遣)
令和8年1月

はじめに

2015年9月、国際連合で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、持続可能な開発目標（SDGs）のターゲットの一つとして、2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させることが掲げられた¹。

また、我が国においても、2019年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が施行され、2020年3月には「食品ロスの削減に関する基本的な方針」が閣議決定された²。食品ロス削減推進法12条及び13条においては、都道府県及び市町村における食品ロス削減推進計画の策定が努力義務とされており、各自治体においては、同方針の策定を踏まえた食品ロス削減の取組が求められている。

筆者の派遣元である名古屋市は、食文化の継承と観光振興を図る一方で、環境政策の一環として食品ロス削減に取り組んでいる。「食品ロス削減推進法」を踏まえ、市では2024年3月に「第6次一般廃棄物処理基本計画³」（計画期間：2024年度～2040年度）を策定し、持続可能な循環型都市の実現に向け、プラスチック資源循環と食品ロス削減を重点施策に掲げている。

以上を踏まえ、本研修では、英国・ドイツを中心とした欧州の先進事例を調査し、食品ロス削減の可能性と環境政策の枠組みについて考察を行った。

¹ 国連 HP 「SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS “Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns”12-3 [<https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>]（最終検索日：2026年3月12日）

² 消費者庁 HP 「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月31日閣議決定、令和7年3月25日変更） [https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf]（最終検索日：2026年3月12日）

³ 名古屋市「名古屋市第6次一般廃棄物処理基本計画」（令和6年1月作成） [https://www.city.nagoya.jp/res/projects/default_project/page/001/008/419/00_6ji_all.pdf]（最終検索日：2026年1月23日）

● 目次

はじめに	1
第1章 概要と課題	3
第1節 「食品ロス」の概要	3
第2節 日本の実態について	3
1 食品ロス量について（令和5年度推計値）	3
2 食品ロス削減の課題	4
第2章 食品ロス対策にかかる取組	6
第1節 「ReLondon」の活動について	6
1 「ReLondon」について	6
2 筆者による考察	8
第2節 英国におけるフードバンク運営の一例	8
第3節 “インクレディブル・エディブル（Incredible Edible）”について	9
1-1 英国・トッドモーデンでの事例	10
1-2 感想とまとめ	13
2-1 ドイツ・ケルン市でのインクレディブル・エディブルの事例について	13
2-2 感想とまとめ	18
第4節 自由価格制小売店（The Good Food）について	19
1 「The Good Food」の事例について	19
2 感想とまとめ	21
第3章 考察とまとめ	22
参考文献	25

第1章 概要と課題

第1節 「食品ロス」の概要

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品をいう⁴。食品ロスは食品そのものの無駄にとどまらず、生産から廃棄までに投入された資源やエネルギーの浪費にもつながるため、その削減は重要な課題である⁵。

本章では、食品ロスを「事業系食品ロス（生産・流通段階における規格外品等の廃棄）」と「家庭系食品ロス（消費段階における食べ残しや賞味期限切れ等の廃棄）」の2つに分類し、それぞれの課題と対策について整理する。

第2節 日本の実態について

1 食品ロス量について（令和5年度推計値）

食品ロスについては、国連における「持続可能な開発目標」（SDGs : Sustainable Development Goals）のターゲットの1つとして、2030年までに小売・消費段階における世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させることが盛り込まれている⁶。国内では、食品ロス削減推進法に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（2025年3月25日閣議決定）において、家庭系食品ロスについては2000年度比で2030年度までに半減、事業系食品ロスについては2000年度比で2030年度までに60%削減することが目標として定められており、これらの削減目標の達成を目指し、総合的に取組を推進することとされている⁷。消費者庁、環境省、農林水産省による最新の推計値では、令和5年度の食品ロス推計値は約464万トンとなり、（下表参照）⁸。令和5年度の食品ロス量推計値は、前年度の472万トンより8万トン減少している。⁹

⁴ 環境省「食品ロスポータルサイト」 [<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/general.htm>]（最終検索日：2026年3月4日）

⁵ 環境省「『もったいない』だけじゃない、食品ロスと環境問題」 [<https://www.env.go.jp/guide/info/ecojin/feature1/20241030.html>]（最終検索日：2026年3月19日）

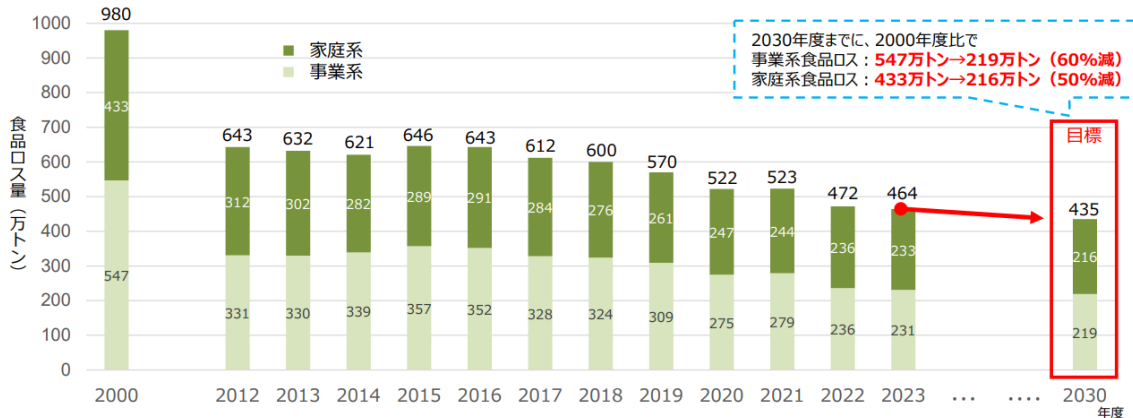
⁶ United Nations, THE 2030 AGENDA FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT 12-2 [<https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>]（最終検索日：2026年1月6日）

⁷ 消費者庁「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education/cms201_250325_01.pdf]（最終検索日：2026年3月19日）

⁸ 農林水産省「事業系食品ロス量（2023年推計値）を公表」（2025年6月27日発行） [<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250627.html>]（最終検索日：2026年3月12日）

⁹ 消費者庁「食品ロス削減に向けた取組について」—食品ロス削減関係参考資料全体版 P 23より引用 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education/cms201_260114_01.pdf]（最終検索日：2026年3月19日）

表 1 - 1 食品ロス量の推移と削減目標¹⁰



(1) 事業系食品ロス量について

事業系食品ロスについては、2023 年度の食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は 231 万トンとなり、前年度 (236 万トン) から減少した¹¹。

(2) 家庭系食品ロス量

家庭系食品ロスについては、2023 年度の一般家庭から発生する家庭系食品ロス量は 233 万トン となり、前年度 (236 万トン) から減少した¹²。

2 食品ロス削減の課題

食品ロスの削減は、重要な課題である一方、更なる推進にはいくつかの障壁や課題が存在する。以下は、食品ロスを削減にあたって、課題と考えられる事項である。

(1) 事業系食品ロスの原因

食品業界では、製造・卸・小売事業者において規格外品、返品、売れ残りなどが食品ロスになるとされている¹³

【参考：消費期限の 3 分の 1 ルールについて】¹⁴

食品流通において、賞味期限の残存期間を「納品期限 (卸売業者が小売店に商品を

¹⁰ 脚注 9 に同じ

¹¹ 同上

¹² 同上

¹³ 消費者庁「食品ロス削減ガイドブック概要版」P3 [https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.caa.go.jp%2Fpolicies%2Ffuture%2Fproject%2Fproject_008%2Fmaterial%2Fassets%2Fcaa_futurer201_250721_01.pptx&wdOrigin=BROWSELINK] (最終検索日：2026 年 3 月 6 日)

¹⁴ 農林水産省「商慣習検討」(最終検索日：2026 年 3 月 9 日) [https://www.maff.go.jp/j/s/hokusan/recycle/syoku_loss/161227_3.html]

納品する期限)」「販売期限 (小売店が商品を店頭で陳列できる期限)」「賞味期限 (消費者が商品を美味しく食べられる期限)」に3等分し、賞味期間の3分の1以内で小売店舗に納品するという商慣習のこと。このルールのもとでは、賞味期限まで十分な期間が残っていても、納品期限を過ぎた商品は廃棄されるケースがある。

農林水産省は、2012年度、「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、常温流通の加工食品については、「納品期限の緩和」、「賞味期限の年月表示化」、「賞味期限の延長」を三位一体で推進できるよう、ルールの緩和を促進しており、製造日から賞味期限までの期間の半分(1/2)が過ぎるまでに小売店へ納品する「2分の1ルール」への移行も進められている。他方で、導入事業者は37.7%にとどまっているという調査結果もある¹⁵。

(2) 家庭系食品ロスの原因¹⁶

家庭系食品ロスは、家庭での調理・保存・食事の過程で生じる食品廃棄のうち、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまうものを指す。主な要因として、「食べ残し」、「直接廃棄(使い忘れ等による廃棄)」、「過剰除去(野菜の皮や茎など本来食べられる可食部分を厚くむき過ぎたり、必要以上に取り除いたりすること等)の三つが挙げられる。

¹⁵ 株式会社クラダシ「1/2ルール浸透度は低いことが明らかに〜クラダシの意識調査で、食品関連事業者の7割以上が「1/2ルールへの完全移行でフードロス削減が可能」と回答〜」(2023年5月29日発行) [<https://corp.kuradashi.jp/news/23-05-29/>] (最終検索日: 2026年3月19日)

¹⁶ 脚注4に同じ

第2章 食品ロス対策にかかる取組

英国の持続可能な資源利用を推進する非営利団体である（The Waste and Resources Action Programme）の調査によると、英国では年間約 1,000 万トンの食品が廃棄されている。中でも家庭からの食品廃棄物は 640 万トンであり、全体の 60%以上を占めている。食品廃棄物に対する個人の意識については、86%が「食品廃棄は国家的課題」と認識している一方で、実際に「実削減に取り組んでいる」と答えた人は 63%にとどまっている。¹⁷

本研修においては、食品ロス対策におけるロンドン市内の取組として、ロンドン市長とロンドンの 33 区によるパートナーシップ組織で、都市全体の廃棄物管理と資源循環を改善し、低炭素・循環型都市への移行を加速することを目的とした「ReLondon」へインタビューを行った。

第1節 「ReLondon」の活動について

1 「ReLondon」について

「ReLondon」とは、ロンドン市長と 33 区によるパートナーシップ組織で、建築資材の再利用、食品ロス削減、衣類のエコデザイン、電子機器の修理・リサイクル、プラスチックの代替素材開発など、循環型社会の構築に向けた支援・啓発・実証プロジェクトを展開している団体である。中でも主に持続可能で循環型の食料システムを構築し、フードロス（食品廃棄）を削減することを目的とした取組みであるフード・フラッグシップ・イニシアティブ（Food Flagship Initiative）では、ロンドン市長と ReLondon、そしてサーキュラーエコノミー¹⁸（廃棄物をなくし、資源を循環させ、自然を再生するための循環型の経済システム）の推進を目的として立ち上げられた団体であるエレン・マッカーサー財団が連携し、「地元農業の推進」・「持続可能な食の普及」・「食品ロスの最小化」¹⁹を目的に、都市型の循環型フードシステムを構築する 20 のプロジェクトを実施している。

本研修では、食品ロスの削減、健康的で持続可能な食生活の促進に関する担当者である Sarah Malone-Symonds 氏へ聴き取りを行った。以下（1）～（3）に、同氏による各項目に係る説明を記す。

¹⁷ WRAP, Understanding household food waste in the UK: the Household Food Management Survey (2025 年 5 月 19 日発行) [<https://www.wrap.ngo/resources/report/understanding-household-food-waste-uk-household-food-management-survey>]（最終検索日：2026 年 2 月 18 日）

¹⁸ NTT, Beyond Our Planet [<https://www.rd.ntt/se/media/article/0066.html#:~:text=%E3%82%B5%E3%83%BC%E3%82%AD%E3%83%A5%E3%83%A9%E3%83%BC%E3%82%A8%E3%82%B3%E3%83%8E%E3%83%9F%E3%83%BC%E3%81%A8%E3%81%AF%E3%80%81%E5%BB%83%E6%A3%84,%E6%95%B4%E5%82%99%E3%81%A8%E4%B8%8D%E5%8F%AF%E5%88%86%E3%81%AB%E3%81%AA%E3%82%8B%E3%80%82>]（最終検索日：2026 年 1 月 23 日）

¹⁹ ReLondon, Food, [<https://ReLondon.gov.uk/food>]（最終検索日：2026 年 1 月 6 日）

(1) 食品ロス削減の主な取組について

地方自治体、企業、市民との連携により、様々なプロジェクトが展開されている。代表的な取組として「ロンドン食品購買コミットメント」があり、2030年までに食品ロスを2022年と比較して50%削減することを目標²⁰に、各区が共通の環境負荷低減目標を設定している。ReLondonは、各区への政策助言や、実証支援などを行っている。

また、地域密着型のパイロットプロジェクトとして「循環型食品コミュニティ」が立ち上げられ、企業からの余剰食品を活用したコミュニティカフェや食品再分配の活動が行われている。

企業向けには、廃棄物を原料とした新素材や、循環型の機能を備えた革新的な素材を開発するロンドンのスタートアップ等を支援する「Circular Materials Innovation Awards」²¹や、ロンドンの活気ある商店街（ハイストリート）に所在する中小企業や飲食店など20事業者が、廃棄物削減（Beyond Waste）に向けた新たなアイデアを試行できるよう支援する助成事業「High Streets Beyond Waste」²²など、小規模イノベーターを支援する助成プログラムが展開されており、現在も新たな支援ラウンドが進行中である。

市民向けには「Eat Like a Londoner」キャンペーンを通じて、若者や子育て世代に向けて食品ロス防止のヒントやレシピをウェブサイト、SNS、街頭広告などで紹介している。

(2) 地元レストラン・スーパーマーケットとの連携について

ReLondonは、過去にレストラン向けのパイロットプロジェクトを実施し、食品安全担当者を対し、食品ロス削減のための技術教育を行っている。食品安全担当者がレストラン訪問時に、レストランに対し食品安全と併せて食品ロスに関する助言ができるよう支援した。この取組は複数の区で実施され、内容は地域に応じて調整されている。スーパーマーケットに対しては、市長主導でラウンドテーブル（円卓を囲んで少人数で自由に意見交換する会議形式やイベント）を開催した。

(3) 食品ロス削減アプリの活用について

英国ではイギリスのロンドンで始まった、個人間や地元の商店で余った食料を「おすそ

²⁰ ReLondon, Circular food procurement [<https://relondon.gov.uk/circular-food-procurement>]（最終検索日：2026年1月19日）

²¹ ReLondon, Explore and apply for our current support streams, [<https://relondon.gov.uk/business/access-our-support/circular-material-innovation-awards/#:~:text=This%20programme%20is%20designed%20to,Who%20is%20this%20for?>]（最終検索日：2026年3月19日）

²² ReLondon, High Streets Beyond Waste: Grants [<https://relondon.gov.uk/business/wp-content/uploads/2024/02/20240206-Application-guidance-High-streets-beyond-waste.pdf#:~:text=ReLondon%20are%20offering%20%20businesses%20grants%20of,whole%20into%20a%20low%20carbon%2C%20circular%20city!>]（最終検索日：2026年3月19日）

わけ」する無料のフードシェアリングアプリである「OLIO」、料理のレシピ検索や管理、毎日の献立に特化した料理支援アプリである「Kitch」、廃棄予定の食材を店舗が安く販売するマッチングアプリである「Too Good To Go」などの食品ロス削減アプリが広く利用されており、一定の需要がある。ロンドンの各区では、これらのアプリの利用促進キャンペーンを実施し、認知度向上に努めている。最近では廃棄物の削減、資源の有効活用、地域コミュニティの活性化を目指す取り組みである「Circular Community Neighbourhood」や、アプリ「Too Good To Go」を活用した食品再分配の支援も行われており、アプリを通じた食品ロス削減に積極的に取り組んでいる。



図1-1 オンラインインタビューの様子²³

2 筆者による考察

Sarah氏は学生時代に「People and Planet（人と地球）」という課外活動グループに参加していたことや、大学で経済学を専攻し「持続可能な開発」に関する科目を履修していたこと、さらに田舎で育った経験から、ゴミや汚染に対して強い関心を持つようになったという。また、これらの経験が環境保護への意識を高めるきっかけとなり、現在も環境に関する活動に継続的に取り組んでいるとのことである。学校での課外活動が契機となって環境問題に関心を持ち、その後も実践的な活動を続けているという点は、非常に興味深く、課外活動も含めた教育の重要性を改めて認識させられた。

また、今回のインタビューでは、ReLondonがロンドン全体の循環型食品システムの転換を支える基盤的な役割を果たしていることが看取できた。特に食品ロス削減に関しては、①行政・各区・民間企業・市民をつなぐ協働の“ハブ”としての役割、②政策助言により施策の実効性を高めていること、③スタートアップ企業、地域事業者などの小規模イノベーターを支援する仕組みにより食品ロス削減を地域経済の成長につなげていること等が、特徴として挙げられる。

こうした状況から、食品ロス削減を推進するうえでは、行政が単独で進めるのではなく、第三者的な立場の団体等を調整役として活用し、地方自治体、企業、市民の各主体間連携を促す仕組みづくりが重要であると見受けられる。

第2節 英国におけるフードバンク運営の一例

英国におけるフードバンク制度の基礎は、2000年にサリスベリーで創設されたSalisbury

²³ 2025年9月5日オンラインミーティングにて筆者撮影。

Foodbank にさかのぼる。同フードバンクは、創設者が地域住民から「家族の食料を十分に確保できない」との切実な訴えを受けたことを直接の契機として設立された。自宅の庭やガレージを活用し、三日分の緊急食料を地域住民に提供するという小規模な取組が出発点となっている²⁴。

その後、この活動モデルは英国内に広がり、英国議会調査局 (House of Commons Library) の報告によれば、英国の 2024/25 年度 (2024 年 4 月 1 日から 2025 年 3 月 31 日まで) において、英国最大のフードバンク支援団体である Trussell 系のフードバンクは 1,711 か所存在し、これとは別に少なくとも 1,172 の独立系フードバンクが確認されている。²⁵

フードバンクの具体的な運営形態を示す参考例として、英国・オックスフォードに拠点を置く「Asylum Welcome」を挙げる。同団体は、難民や移民など社会的に脆弱な立場にある人々への支援を行う民間団体である。同団体は、地域住民との共生を支える活動の一環としてフードバンクを運営しており、スーパーマーケットや地域住民から寄付された食品を生活困窮者に提供している。



図 2-2²⁶



図 2-3²⁷

第 3 節 “インクレディブル・エディブル (Incredible Edible)” について

2008 年に英国・カルダーデール区のとッドモーデンで始まった「Incredible Edible Todmorden (以下、「IET」という)」は、市民が道端や公共スペースに食べられる植物を植え、自由に収穫できるという都市型農業プロジェクトであり、食とコミュニティを結びつけ、地域での食料生産を促進することで、持続可能な社会の実現を目指している。

筆者は、IET の活動に関し、必要なときに街中の公共スペースに植わっている作物を気軽

²⁴ Trussell, Our story [<https://www.trussell.org.uk/our-work/what-we-do/our-story>] (最終検索日：2026 年 1 月 23 日)

²⁵ House of Commons Library, Food banks in the UK, P.19 [<https://researchbriefings.files.parliament.uk/documents/CBP-8585/CBP-8585.pdf>] (最終検索日：2026 年 3 月 19 日)

²⁶ 2025 年 9 月 17 日イギリス・オックスフォード「Asylum Welcome」にて筆者撮影。

²⁷ 「Asylum Welcome」における食品提供の様子。同日「Asylum Welcome」にて筆者撮影

に収穫して利用できる点や、住民が自ら作物を育てる経験を通してその大変さを実感することで、食材を無駄にせず大切に使う意識の情勢を目指している点は、過剰な買い物を抑え、食材を無駄にしない意識が自然と生まれ、食品ロスの削減にも寄与しているのではないかと考えた。

そこで、本プロジェクトの活動内容や運営体制、地域への影響を調査するため、IETの発祥地であるトッドモーデン及び同モデルを参考に活動するドイツ・ケルン市の団体にインタビューを行った。

1-1 英国・トッドモーデンでの事例

英国・トッドモーデンでは、IETにより、「食べられるガーデン(エディブルガーデン)」を創り出す地域活性化運動が行われている。毎月第1・3週の週末には、「ガーデニング・サンデー」というガーデニング活動を行っている。

今回は筆者も「ガーデニング・サンデー」に参加し、実際の活動を体験した後、IET代表である Catherine Moore 氏、Chris Bax 氏へのインタビューを行った。以下(1)～(6)に、同氏の回答内容を記す。



図3-1²⁸



図3-2²⁹



図3-3³⁰

²⁸ 運河沿いのガーデンにて、収穫を終えた果樹の土壌に生える雑草の除去作業。2025年9月7日英国・トッドモーデンにて筆者撮影。

²⁹ ひまわりの種の採取作業の実施。収穫後の花の一部は野鳥の餌として塀に設置し、残りは翌年の播種用として保存している。同日英国・トッドモーデンにて筆者撮影。

³⁰ 花弁の根元に感じられる胡椒のような辛味を活かし、サラダや料理のアクセントとして利用。担当の Chris 氏は、通行人が気軽に摘み取り調理に活用できるよう、今後は食べ方を紹介する案内看板の設置を検討している。同日英国・トッドモーデンにて筆者撮影。



図 3 - 4³¹



図 3 - 5³²

(1) IET実施の背景と目的について

人々の収入が減り、物価が高騰する中で、日常生活に必要な食料を確実に手に入れられるようにすることを目的として始まった。2008年の発足当初は友人同士の小さな集まりであったが15～16年の歳月をかけて、常に30～50人程が参加する組織的な市民活動へと成長した。活動の中心には「食べ物を通じて人をつなぐ」という理念があり、単なる農作物の栽培にとどまらず、地域の社会的孤立の解消や、持続可能な暮らしへの意識改革を促す役割も果たしている。

(2) 運営体制とボランティアの役割について

活動は全てボランティアによって支えられており、園芸、木工、建築など多様なスキルを持つ人々が自然に集まり、ネットワークを形成している。特筆すべきは、特別な訓練や資格が不要で、誰でも参加できる点である。活動の中でスキルを学び、互いに教え合う文化が根付いている。各エリアにはリーダーが配置され、責任を持って管理する体制が整っており、活動の継続性と主体性が保たれている。また、公共スペース（庭）ごとに道具を分散配置することで物流面の負担を軽減し、効率的な運営が可能となっている。

(3) 食育と食品ロスへの取組について

IETでは、スーパーで簡単に手に入る食材が、実際には多くの手間と自然の力によって育てられていることを、参加者が体験を通じて食べ物の大切さや食の流れを理解し、学ぶことで、その意識が大きく変化すると考えている。また、「食品廃棄を減らしましょう」とただ広報するのではなく、利用可能な食材を「どう使うか」について教えるという姿勢が特徴的である。例えば、余ったトマトを別の料理に活用する方法や、少し古くなった食材でも美味しく調理する工夫を共有することで、前向きな食品ロス対策を実現

³¹ 大学の敷地を借りて集会やガーデニング等を行っている。同日英国・トッドモーデンにて筆者撮影。

³² 公的機関の敷地内の空き地スペースを使用したガーデニングリラックス効果のあるハーブなど効能別に分けて育てている。同日英国・トッドモーデンにて筆者撮影。

している。

(4) 地域社会への影響について

活動を通じて、地域住民の間に新たな友情やつながりが生まれており、実際、家族を亡くし孤立していた高齢者が参加をきっかけに友人を得た事例や、食事の準備や料理を通じて役割を持つことで、自己肯定感を高める事例も多く見られるとのことである。特に、週末に行われるイベントである「ガーデニング・サンデー」では、参加者が一堂に会し、活動後に共に食事をするすることで、コミュニティの絆が深まっている。このような場合は、単なる作業の場ではなく、心の交流の場としても機能している。

(5) 都市部での課題と工夫

【筆者補足：トッドモーズンでは、小規模な空き地、公園、警察署前などの公共スペースを活用し、地域住民によるガーデニング活動が展開されている。筆者の地元の名古屋市においては、アーバンガーデニング³³を導入するにあたり、屋上庭園を活用している支援団体はあるが、複数の屋上庭園間で資材を共有することには課題があるように感じている。この課題について、IETのメンバーに助言を求めてみたところ、メンバーからは以下のとおりアドバイスとして回答をいただいた。】

都市部が多い場所での導入方法については、都市部であっても視点を改めて探せば栽培に適したスペースは数多く存在し、植物を適切に選べば交通量が多い場所でも十分に育つ。また、小さなスペースでも「ここを私たちが手入れする」と決め、継続的に管理することで地域住民の理解と信頼を得られるだろう。

【また、その他いただいた示唆については、次の通り】

- ・屋上庭園の活用方法については、屋上庭園ごとにグループごとに管理することで、同様の活動が可能ではないか。
- ・自治体と団体との関係性においては、自治体は「支援するが邪魔しない」という姿勢が最も望ましいのではないか。
- ・助成金などの経済的支援も重要である一方で、活動における障壁を取り除くことがボランティアの意欲を高め、持続可能な活動につながる鍵となるのではないか。

(6) 継続の秘訣と拡張性

活動の継続には、団体内における運営者の「信頼性」が不可欠である。決まった日に必ず実施すること、参加人数に関わらず活動を続けること、そして参加者に感謝を伝えることが、長期的な運営を支えている。【筆者補足：代表の Catherine 氏は、インタビュー

³³ ビルの屋上、ベランダ、地下空間、公園の一角など都市の限られたスペースを活用して行う園芸や農業のこと。

一中でも、帰宅する参加者一人一人に声を掛けながら感謝を伝えているところが印象的であった。】

IET のモデルは既に国内外に広がっており、IET を視察・訪問した者が自分の地域に持ち帰って展開するケースも多い。

1-2 感想とまとめ

IET は、食を通じて地域社会を再構築する革新的な取り組みであり、日本においても、都市部・地方を問わず、住民の主体性を活かした活動として導入する余地があるように感じた。そのためにも、自治体は、経済的支援もさることながら活動の自由度を高める環境整備や制度整備にも注力することが効果的ではないか。

また、IET のような教育・交流・食育を組み合わせた包括的なアプローチは、持続可能な地域づくりに貢献するとも考えられる。参加者に話を聞くと、進学のため他の都市に移ったが、都会に地域コミュニティがなく寂しい思いをして地元に戻ってきたと述べる人や、マンチェスターなどの都心部からの移住者が多くいた。コロナ禍以後、企業のリモートワークも進み、自然豊かな郊外へ移り住みたいと考える人が多く、空き家もすぐに埋まってしまうという。現に Chris 氏は、元々野生植物の識別や食用可能な植物に関する知識を教える企業で講師をしていたが、友人の紹介で7年前からこのプロジェクトに参加し、昨年トッドモーデンに移住をしたという。このプロジェクトは、地方部における移住者の呼び込みにも大きな影響を与えていると感じた。また、親子で参加している家族も多く、子どもが自ら食事の配膳の手伝いを行ったり、ハーブを摘んだりするなど、各自で自信を持って役割を全うしている姿が印象的だった。

2-1 ドイツ・ケルン市でのインクレディブル・エディブルの事例について

ドイツ・ケルン市では、ケルン栄養委員会 (Ernährungsrat Köln) が、英国・トッドモーデンのモデルを参考に、食べられる町ケルンとして「食べられる街」プロジェクトを展開している。今回の調査では、同市の栄養委員会や教会や空き地を利用したアーバンガーデニングの実践事例について、ケルン栄養委員会「食べられる街」の広報担当兼「ケルン市とその周辺地域の栄養協議会」理事、「食べられる街ケルン」プロジェクトマネージャーである Mildred Utku 氏と、「Kartäuserkirche」代表 Peter Lang 氏へ聞き取りを行った。以下、(1) で同協会の概要を示すとともに、(2) ~ (4) において両氏からの聞き取り内容を記す。

(1) ケルン栄養委員会について

ケルン栄養委員会は、2016 年に設立され、ケルン市の食に関する政策を統括する組織で、「教育・食育」、「農業・環境」、「都市と食」、「公共・集団給食」の4つの柱で構成されている。³⁴

³⁴Ernaehrungsrat 公式 HP “Die Arbeit des Ernährungsrates” 「Willkommen beim Ern

ケルン栄養委員会は、ドイツ初の「栄養委員会」³⁵として地域の食政策に取り組み、グローバル化による食料供給の中央集権化に対抗し、市民、行政、農業者、教育機関などが協力し、地域の食の自立性を高め、都市空間を活用した食の生産と教育を推進するためのプラットフォームとして発展した。地域の食料自給力を高めるとともに、公共空間を活用した食物栽培を通じて市民の食への理解と関心を深めることを目的とし、都市の緑化、環境保全、食品ロスの削減、地域住民の交流促進を同時に実現することを目指している。2030年までの長期計画に基づき、市民参加型の都市農業を推進している。³⁶

(2) ザクセンリング地区の事例（団体名：Stadt Jemös）について

ア 概要

若者や学生が中心となり、2020年に「Stadt Jemös」という団体を設立³⁷し、「Wachsenring」というプロジェクトとして公共空間を活用したガーデニング活動を展開している。地元住民、自治体、Stadt Jemösの三者が協力しており、花壇や雨水タンクなどを設置し、地域住民が自由に収穫できるトマトやズッキーニなどを栽培している。「Wachsenring」というプロジェクト名称は、「wachsen（育つ／成長する）」＋地名「Sachsenring（ザクセンリング）」を掛け合わせた造語であり、地域のつながりや循環の意味が込められている。

イ 組織運営と財源

基本的にはボランティアによって運営されているが、一部のプロジェクトにおいては、市からの助成金等からの資金提供を受けている。ケルン栄養委員会が各他団体をつないで活動の調整や支援を行っており、教会や地域イベントを通じた広報活動も積極的に実施されている。

ährungsrat für Köln und Umgebung e.V.!] [<https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/>]
(最終検索日：2026年3月19日)

³⁵ Ernährungsrat 公式 HP “Die Arbeit des Ernährungsrates”
[<https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/die-arbeit-des-er/>]

³⁶ Stadt Köln, Aktionsplan Essbare Stadt Köln[<https://www.stadt-koeln.de/politik-und-verwaltung/presse/mitteilungen/27109/index.html>] (2025年10月25日発行) (最終検索日：2026年3月19日)

³⁷ Stadt Jemös, Unsere Vision[<https://www.stadtjemoes.de/projekt>] (最終検索日：2026年1月23日)



図 3 - 7³⁸



図 3 - 8³⁹

(3) 教会を利用した事例（団体名：Kartäusergarten）について

ア 概要

ケルン市内にある約 700 年前（1334 年）に建てられたカートイザー教会（Kartäuserkirche）の敷地を活用した市民参加型ガーデンである。教会、幼稚園、老人ホームが隣接する複合的な空間で、地域住民によるガーデニング活動が展開されている。

イ ガーデンの運営体制と経緯

かつては教会の神父が中心となって管理していたが、2018 年以降は、庭師の導入や市民による自主運営が進められている。現在は 10～12 名の市民グループが主体となり、植栽計画や管理を自主的に行っている。高齢者や障害を持つ方も積極的に参加しており、信仰も関係なく開かれた活動となっている。教会敷地内の 2 区画（ガーデニングエリアと池のある区画）を使用し、中庭にはドイツの古典的な様式で整備されたバラ庭園があり、文化財として登録されている。【筆者補足：インタビュー中も親子連れが遊びに来るなど、市民の憩いの場となっている印象であった。】

ウ 教育・交流の場としての機能

ワークショップを通じて、園芸技術の共有や学びの場を提供している。教会という閉じられた空間であるが、地域住民の交流・参加を促進する場として機能している。

³⁸ 2025 年 9 月 10 日ドイツ・ケルン市ザクセンリング地区にて筆者撮影。

³⁹ 道路の間のスペースを使ってミニトマトなどを育てている。2025 年 9 月 10 日ドイツ・ケルン市ザクセンリング地区にて筆者撮影。



図 3 - 9⁴⁰

(4) ファイゲンハイナー地区の事例（団体名：neuesneuland）（図 18）

ア 概要

未利用地を活用した市民参加型の都市農業・環境教育の場であり、多様な人々が関わり、持続可能な食と地域づくりを目指している。

イ 土地利用とガーデンの構造と設備

当初は、かつて醸造所であった大規模な空き地を暫定利用可能な土地として活用し、2012年から活動していたが、⁴¹使用していた土地に土壤汚染の可能性もあったこともあり、現在の場所へ移転した。とはいえ、現在の場所は、土壤の質は良好とは言えず、不要土やウッドチップなどを混ぜて改良を行っている。

また、雨水タンクと水道の二重供給体制を整備しており、コンテナを活用した資材保管や作業スペースの設置、柵や自然素材（枯れ枝や大きな葉の植物等）を用いた区画分け、ビニールハウス、蜂蜜採取のための蜂の巣箱、果樹（あんず・リンゴなど）、卵を得るために飼育している鶏用の小屋等を設置している。

ウ 栽培と環境配慮

野菜（ジャガイモ、マンゴールド、フェネルなど）や薬草を栽培し、湿度・温度管理のため、藁やウッドチップで土壤を覆っている。食品ロス対策や気候変動への対応としての土地利用を、意識して活動を行っている。

エ 運営体制と人材

基本はボランティアによる運営であり、SNS を通じて参加者を募っている。メン

⁴⁰ 同日ドイツ・ケルン市 Kartäuserkirche（カートイザー教会）にて筆者撮影

⁴¹ NeuLand Köln 公式ホームページの掲載情報をもとに筆者作成。[<https://www.neuland-koeln.de/10-jahre-neuland/>]（最終検索日：2026年1月21日）

バーは多種多様な業種（看護師、大工、教師、ジャーナリストなど）で構成されており、ワークショップや外部講師を招いた学びの場も提供している。ドイツでは NGO 設立には法的に 7 人以上のメンバーが必要である⁴²ため、メンバーであるジャーナリストが中心となって組織化を行っている。

オ 地域連携と社会的役割

ここでは、地元農家及び市民が収穫物を持ち寄り、協力者が収穫物を持ち寄った地元農家及び市民に毎月一定額を支払う仕組みとなっている。作物の収穫の有無にかかわらず協力者から農家・農業を行っている市民への定額の支払いは継続されるが、収穫が得られた場合には、協力者に対して野菜などの農産物が提供される。これは、農業の不確実性を共有しながら、地域の食料自給とコミュニティの連帯を促進するモデルとして機能している。

neuesneuland の活動拠点は自転車修理団体とも共有されており、同団体は壊れた自転車を修理・再組立した上で、移動手段の確保が困難な移民の方々に無償で提供する支援活動を行っている。

教育・交流・社会包摂の場として機能するように運営が行われている。

また、拡張工事や設備整備を継続しており、実験的な栽培や環境教育の場としての活用をさらに推進する予定とのことである。気候変動や都市の持続可能性に対応したモデルとして、発展が期待される。

⁴² WINHELLER Rechtsanwälte & Steuerberater [<https://www.winheller.com/en/nonprofit-organizations/forms-nonprofit-organizations.html>]（最終検索日：2026年3月19日）
Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz「BGB（ドイツ民法）第 56 条」 [https://www.gesetze-im-internet.de/bgb/_56.html]（最終検索日：2026年3月19日）



図 3 - 10⁴³



図 3 - 11⁴⁴



図 3 - 12 (左から、「ケルン栄養委員会」プロジェクトマネージャーMildred 氏、筆者、「Kartäusergarten」代表 Peter Lang 氏、「neuesneuland」代表 Judith Levold 氏) ⁴⁵

2 - 2 感想とまとめ

ケルン市における食と都市農業に関する複数の事例からは、「食」を都市政策の重要な柱として位置付け、市民参加を軸に多様な主体が連携する仕組みが体系的に構築されることを目指していることが看取できる。

ケルン栄養委員会は、地域の食政策を俯瞰的に整理・調整する中核的な存在として機能しており、「教育・食育」「農業・環境」「都市と食」「公共・集団給食」という 4 つの柱を通じて、都市における食の課題を包括的に捉えている。同委員会は、市民、行政、農業者、教育機関など多様な主体をつなぐプラットフォームとして、地域の食の自立性を高めることを目指していると思われる。

ザクセンリング地区の「Stadt Jemös」や教会敷地を活用した「Kartäusergarten」、ファイゲンハイナー地区の「neuesneuland」の事例では、公共空間や未利用地、教会といった既存の都市資源を柔軟に活用し、市民が主体となって食や緑に関わる場を創出していることが共通して確認できる。これらの活動はいずれも、ボランティアを基盤としながらも、行政の支援や助成制度、他団体との連携によって持続性を確保している点が特徴的

⁴³ neuesneuland 入口。現在は移転の作業の関係で多くの機材があるため管理者がいない時間には鍵をかけている。

⁴⁴ 同日ドイツ・ケルン市にて筆者撮影

⁴⁵ 同日ドイツ・ケルン市にてロンドン事務所職員撮影

である。

また、これらの取り組みが、単なる食料生産や緑化にとどまらず、教育、交流、社会包摂、環境保全といった多面的な機能を併せ持つ点も着目に値すると思われる。ワークショップの実施や高齢者・障害者・移民の参加、宗教や年齢を超えた交流の場づくりなどを通じて、都市農業は地域コミュニティを再構築する媒介として機能していると考えられる。

また、「neuesneuland」において見られる、収穫の有無に左右されない支援を通じて、農業の不確実性を地域で支え合うモデルや、移動手段の確保を支援する他団体との連携は、食を通じた新たな社会的連帯の形を示していると考えられる。

このように、ケルン市の取組は、都市における持続可能な食システムの構築と、市民参加型の地域づくりを両立させる点が示唆に富んでいると考えられる。

第4節 自由価格制小売店（The Good Food）について

1 「The Good Food」の事例について

ドイツ・ケルン市を拠点に、規格外や、ラベルが旧デザインのもの、賞味期限切れの商品など、流通に乗せられなかった食品を活用し、自由価格制で販売するサステナブル食品店「The Good Food」が活動を行っている。同店は、所得に関係なく、誰でも食料にアクセスできる仕組みである自由価格制を導入することで、経済的な理由で商品購入が難しい人々を含む幅広い層を受け入れる社会的包摂を実現しつつ食品ロス削減を目的としている。また、市民ボランティアの参加や地域の農家・消費者をつなぐ取組を通じて、地域コミュニティの形成にも貢献している。

今回は、創業者である Nicole Klaski 氏に聴き取りを行った。以下、(1)～(5)に聴き取り内容を記す。

(1) 設立の経緯と運営理念

まだ食べられる食品が、スーパーで廃棄されている現状に疑問を抱いたことをきっかけに、食品ロス削減に向けた取組を始動した。農家や食品メーカーと連携し、廃棄される可能性のある食品を活用するため、自由価格制を導入した店舗を立ち上げた。この店舗では、商品の価格を固定せず、来店客とスタッフの対話によって決定され、食品の背景や価値を考える機会を提供している。

(2) 商品と品質管理

野菜、果物、パン、飲料などを扱い、賞味期限切れでも安全性が確認されたものは販売対象となる。農家から直接搬入される規格外品も多く、見た目にも問題があっても調理に活用できるものが中心となっている。消費期限が切れた商品については、味覚・嗅覚・視覚等で随時チェックを行い、問題がなければ店頭に出している。

(3) 運営体制と人材

店舗は約 140 名のボランティアと 4 名の有給スタッフで運営されており、ボランティアは SNS や口コミで募集され、シフト管理も自主的に行われている。ルクセンブルクなど他国の団体とも協力を行っており、自治体からの助成金は避けつつ、各種団体やそのほかネットワークを活用した持続可能な社会づくりを目指している。

(4) 地域連携と社会的役割

学校や職業訓練生との連携により、持続可能性教育の場として活用されている。また、低所得者層に対しては、支払いが困難な場合には次回の支払いを約束することで、当面は無償で食品を提供する仕組みを採用しており、社会的包摂の場としても機能している。企業からの食品提供も増加傾向であり、地域内での支援体制が広がっている。【筆者補足：筆者が訪問した際にも、先進的な取組を学ぶために学生が集団で視察に訪れていた。】

(5) 物流と資源活用

週 4 回、1 回あたり約 500～800kg の食品を搬入している。搬入している野菜や果物は農家で発生する規格外品で、店側が定期的に引き取りに出向き、倉庫で受け入れている。処理費用の削減を目的に、企業側からキャンペーン終了後に残った在庫品などを譲り受けるなどの協力も得ている。



図 4 - 1⁴⁶



図 4 - 2⁴⁷

⁴⁶ 店舗正面。同日ドイツ・ケルン市にて筆者撮影。

⁴⁷ 同日ドイツ・ケルン市にて筆者撮影。



図 4 - 3⁴⁸



図 4 - 4⁴⁹

2 感想とまとめ

「The Good Food」における、規格外品や賞味期限切れ、旧ラベル商品など、本来は廃棄されがちな食品を柔軟に受け入れ、「まだ食べられる食品」を的確に社会へ戻す仕組みが構築されている点は、まさに「食品ロス」の削減そのものであり、注目に値すると思われる。食品の再流通を前提としたこの仕組みは、特定の技術や大規模インフラに依存するものではなく、地域の事業者や市民の協力によって成立している点が特徴的である。

一方で、自由価格制という仕組みには、運営上の課題も内包されている。創設当初には、極めて少額の硬貨のみを支払い、大量の商品を購入する来店者が見られたという。店舗運営を支えるボランティアは、商品の陳列や管理といった作業を無給で担っており、こうした状況に対して複雑な心境を抱いたとのことであった。この経験を踏まえ、現在では支払いに際して1ユーロ硬貨以上とするルールが設けられており、自由価格制の理念と、運営の持続可能性とのバランスを図る工夫がなされている。

また、食品ロス削減と社会的包摂を同時に目指すにあたって、理念だけでなく、現場での運用ルールや調整を通じて実践されていることも示唆に富む。

⁴⁸ 青果物売り場。価格は一切記載されていない。同日ドイツ・ケルン市にて筆者撮影。

⁴⁹ 各小売店から集めた商品を備蓄している倉庫。売り切れずに残ることはないという。同日ドイツ・ケルン市にて筆者撮影。

第3章 考察とまとめ

本章では、英国、ドイツで実施した調査の成果を踏まえ、食品ロスに対する課題と今後の方向性を考察する。

(1) 消費者の意識改革について

英国・トッドモーデンでのインタビューにおいて印象的だったのは、『「食べ物を捨けないで」とただ相手に伝えるだけではなく、どう活用するかを教えることが大切である』という考え方であった。これは、持続可能な社会づくりにおいて、住民の主体的な関与を促す上で必要なことのように思われた。

例えば、野菜の収穫体験イベントを実施するにしても、トッドモーデンやドイツ・ケルン市の「The Good Food」を参考にすると、収穫体験に加え、収穫された野菜がスーパーに届くまでの流れや、生産・流通に要する手間、食糧資源について理解を深めてもらうための一貫した食育の機会として考えることができるのではないかと。

また、食品ロスの背景を理解するためには、同じ対象者（住民）に継続的に体験してもらい、かつ、生産から収穫、販売（価格設定）まで考えるプログラムの導入が有意であると感じた。

(2) 空き地の活用について

ドイツ・ケルン市の教会敷地内の区画を活用した事例では、曰く「アルコール依存症や薬物依存者の集まりの場」となっていた前庭が、アーバンガーデンにより地域活動の場へと転換されている。場所を求める運営側と、空き地の有効活用を望む土地所有者との相互利益に基づく連携が成功の鍵となっていると考えられる。

、行政が私有地の調整や交渉に積極的に関与することは容易ではないが、公的機関の空きスペースを活用した区画貸し出しや、空き地等の所有者等とボランティア団体のマッチングの場の設定等の取り組みは可能ではないかと。

(3) 自治体とボランティア団体との関係性について

今回のインタビュー先の反応としては、新たな事業を展開しようとしている地域団体の多くが、自治体に対して、資金援助や積極的な支援ばかりを求めているわけではなく、手続の簡素化や過度な干渉を避けてほしいという声が多く見られた。これは、地域団体が自立的かつ柔軟に活動を進めたいという意向の表れであると思われる。

日本国内でも、サラリーマン家庭や都市住民の方々が、レクリエーションや生きがいづくり、生徒・児童の体験学習などの多様な目的で、小面積の農地を利用して野菜や花を育てるための農園として、「市民農園」が様々な場所で開設されている⁵⁰。名古屋市内でも市や民間業者がビルの屋上などを利用したアーバンガーデンを展開するなど、都市

⁵⁰農林水産省 HP「都市農業の振興・市民農園について」[https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/tosi_nougyo/index.html]（最終検索日：2026年3月12日）

部でも市民の環境意識や地域活動への関心が高まりつつある。

こうした都市部における市民参加型の環境活動は、食や資源を「管理する対象」ではなく「自ら扱うもの」として捉え直す契機となり、その結果、日常行動の変化を通じて食品ロス削減への主体的な関与を促す重要な基盤となり得ると考えられる。

(4) 地域社会への広がり

英国・トッドモーデンの事例では、住民主体の活動が移住者の増加や空き家問題の抑制に寄与しているとのことであった。また、活動を通じて地域住民間に新たなつながりが生まれ、高齢者の孤立防止や自己肯定感の向上などの効果も期待されているとのことであった。

日本においては、2050年には総人口が9,515万人となり、2005年と比べ、約3,300万人（約25.5%）減少し、高齢人口は31.6%増加する見込みである⁵¹。今後の人口減少や高齢化の進展を踏まえると、食を軸としたコミュニティ形成は、地域活性化や福祉政策の観点からも重要な意味を持つと考えられる。

⁵¹ 総務省「我が国における総人口の長期的推移」 [https://www.soumu.go.jp/main_content/000273900.pdf]（最終検索日：2026年3月12日）

おわりに

本研修では、食品ロスの削減対策について理解を深めることを目的に、主に英国、ドイツにおける実際の取組について調査を行い、現地では、各国の行政機関や民間団体を直接訪問し、現地の事例や施策について話を伺う機会を得た。

インタビュー先では、企業・市民が連携した実践的な活動が展開されており、持続可能な社会の実現に向けた多角的なアプローチをしているのが印象的であった。また、現地で直接対話を行ったことで、当初想定していた以上に多くの疑問や関心が生まれ、食品ロスの課題をより広い視点から捉えることができたように思う。また、今後の国内施策への応用可能性や、国際的な連携の重要性についても考察を深めるきっかけとなった。

食品ロスを削減するためには、消費者、企業、行政それぞれが取り組むだけでなく、相互に協力することが不可欠であり、個人の意識改革に加え、企業側での在庫管理やフードバンクへの寄付促進、行政による政策・アーバンガーデンの整備、教育活動の実施など連携して進められることが、食品ロス削減に向けた大きな一歩となるのではないかと。本稿が自治体における食品ロスを削減に向けて一助となることを願う。

最後に、本稿の執筆にあたり、インタビューや視察にご対応くださった皆様、そして、現地情報の提供やドイツへのインタビューの同行等、調査に係る数々のサポートをしてくださったロンドン事務所の皆様に、心より感謝申し上げます。

参考文献

- ・国連 HP「SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS “Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns” 12-3
[<https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>]（最終検索日：2026年3月12日）
- ・消費者庁 HP「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月31日閣議決定、令和7年3月25日変更）
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf]（最終検索日：2026年3月12日）
- ・名古屋市「名古屋市第6次一般廃棄物処理基本計画」（令和6年1月作成）
[https://www.city.nagoya.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/008/419/00_6ji_all.pdf]（最終検索日：2026年1月23日）
- ・環境省「食品ロスポータルサイト」
[<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/general.html>]（最終検索日：2026年3月4日）
- ・環境省「『もったいない』だけじゃない、食品ロスと環境問題」
[<https://www.env.go.jp/guide/info/ecojin/feature1/20241030.html>]（最終検索日：2026年3月19日）
- ・United Nations, THE 2030 AGENDA FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT 12-2
[<https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>]
（最終検索日：2026年1月6日）
- ・消費者庁「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250325_01.pdf]（最終検索日：2026年3月19日）
- ・農林水産省「事業系食品ロス量（2023年推計値）を公表」（2025年6月27日発行）
[<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250627.html>]（最終検索日：2026年3月12日）
- ・消費者庁「食品ロス削減に向けた取組について」—食品ロス削減関係参考資料全体版
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_260114_01.pdf]（最終検索日：2026年3月19日）
- ・消費者庁「食品ロス削減ガイドブック概要版」
[https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.caa.go.jp%2Fpolicies%2Ffuture%2Fproject%2Fproject_008%2Fmaterial%2Fassets%2Fcaa_futurer201_250721_01.pptx&wdOrigin=BROWSELINK]（最終検索日：2026年3月6日）

- ・ 農林水産省「商慣習検討」（最終検索日：2026年3月9日）
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_3.html]
- ・ 株式会社クラダシ「1/2ルール浸透度は低いことが明らかに〜クラダシの意識調査で、食品関連事業者の7割以上が「1/2ルールへの完全移行でフードロス削減が可能」と回答〜」（2023年5月29日発行）
[<https://corp.kuradashi.jp/news/23-05-29/>]（最終検索日：2026年3月19日）
- ・ WRAP, Understanding household food waste in the UK: the Household Food Management Survey（2025年5月19日発行）
[<https://www.wrap.ngo/resources/report/understanding-household-food-waste-uk-household-food-management-survey>]（最終検索日：2026年2月18日）
- ・ NTT, Beyond Our Planet
[<https://www.rd.ntt/se/media/article/0066.html#:~:text=%E3%82%B5%E3%83%BC%E3%82%AD%E3%83%A5%E3%83%A9%E3%83%BC%E3%82%A8%E3%82%B3%E3%83%8E%E3%83%9F%E3%83%BC%E3%81%A8%E3%81%AF%E3%80%81%E5%BB%83%E6%A3%84,%E6%95%B4%E5%82%99%E3%81%A8%E4%B8%8D%E5%8F%AF%E5%88%86%E3%81%AB%E3%81%AA%E3%82%8B%E3%80%82>]（最終検索日：2026年1月23日）
- ・ ReLondon, Food
[<https://ReLondon.gov.uk/food>]（最終検索日：2026年1月6日）
- ・ ReLondon, Circular food procurement
[<https://relondon.gov.uk/circular-food-procurement>]（最終検索日：2026年1月19日）
- ・ ReLondon, Explore and apply for our current support streams
[https://relondon.gov.uk/business/access-our-support/circular_material_innovation_awards/#:~:text=This%20programme%20is%20designed%20to,Who%20is%20this%20for?]（最終検索日：2026年3月19日）
- ・ ReLondon, High Streets Beyond Waste: Grants
[https://relondon.gov.uk/business/wp-content/uploads/2024/02/20240206-Application-guidance_High-streets-beyond-waste.pdf#:~:text=ReLondon%20are%20offering%20%20businesses%20grants%20of,whole%20into%20a%20low%20carbon%2C%20circular%20city!]（最終検索日：2026年3月19日）
- ・ Trussell, Our story [<https://www.trussell.org.uk/our-work/what-we-do/our-story>]（最終検索日：2026年1月23日）

- ・ House of Commons Library, Food banks in the UK
[\[https://researchbriefings.files.parliament.uk/documents/CBP-8585/CBP-8585.pdf\]](https://researchbriefings.files.parliament.uk/documents/CBP-8585/CBP-8585.pdf) (最終検索日 : 2026 年 3 月 19 日)
- ・ Ernaehrungsrat 公式 HP “Die Arbeit des Ernährungsrates” 「Willkommen beim Ernährungsrat für Köln und Umgebung e.V.!!」
[\[https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/\]](https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/) (最終検索日 : 2026 年 3 月 19 日)
- ・ Ernaehrungsrat 公式 HP “Die Arbeit des Ernährungsrates”
[\[https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/die-arbeit-des-er/\]](https://www.ernaehrungsrat-koeln.de/die-arbeit-des-er/)
- ・ Stadt Köln, Aktionsplan Essbare Stadt Köln
[\[https://www.stadt-koeln.de/politik-und-verwaltung/presse/mitteilungen/27109/index.html\]](https://www.stadt-koeln.de/politik-und-verwaltung/presse/mitteilungen/27109/index.html) (2025 年 10 月 25 日 発行) (最終検索日 : 2026 年 3 月 19 日)
- ・ Stadt Jemös, Unsere Vision
[\[https://www.stadtjemoes.de/projekt/\]](https://www.stadtjemoes.de/projekt/) (最終検索日 : 2026 年 1 月 23 日)
- ・ NeuLand Köln
[\[https://www.neuland-koeln.de/10-jahre-neuland/\]](https://www.neuland-koeln.de/10-jahre-neuland/) (最終検索日 : 2026 年 1 月 21 日)
- ・ WINHELLER Rechtsanwälte & Steuerberater
[\[https://www.winheller.com/en/nonprofit-organizations/forms-nonprofit-organizations.html\]](https://www.winheller.com/en/nonprofit-organizations/forms-nonprofit-organizations.html) (最終検索日 : 2026 年 3 月 19 日)
- ・ Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz 「BGB (ドイツ民法) 第 56 条」
[\[https://www.gesetze-im-internet.de/bgb/_56.html\]](https://www.gesetze-im-internet.de/bgb/_56.html) (最終検索日 : 2026 年 3 月 19 日)
- ・ 農林水産省 HP 「都市農業の振興・市民農園について」
[\[https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/tosi_nougyo/index.html\]](https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/tosi_nougyo/index.html) (最終検索日 : 2026 年 3 月 12 日)
- ・ 総務省 「我が国における総人口の長期的推移」
[\[https://www.soumu.go.jp/main_content/000273900.pdf\]](https://www.soumu.go.jp/main_content/000273900.pdf) (最終検索日 : 2026 年 3 月 12 日)