

令和元年度地方公共団体における 食品ロス削減の取組事例

〔飲食店での啓発促進の状況〕

食べ残しを減らす取組を実施している飲食店の店舗数を把握している地方公共団体数は161、店舗数の合計は 17,139。

食べ残しを減らす取組を実施している飲食店の
店舗数を把握している地方公共団体数及び店舗数

	店舗数を把握している 地方公共団体数	店舗数
令和元年度	161	17,139
平成30年度	149	13,650
平成29年度	89	9,914

〈（参考）食べ残しを減らす取組を実施している
飲食店数の多い地方公共団体〉

自治体名	活動名及びステッカー	店舗数
福井県	おいしいふくい食べきり運動協力店 http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/020_about/what.php 	1,094
京都市	京都市食べ残しゼロ推進店 （飲食店・宿泊施設版） http://sukkiri-kyoto.com/ 	1,069
横浜市	ヨコハマ食べきり協力店 http://tabekiri.city.yokohama.lg.jp/ 	909
福岡県	食べもの余らせん隊 （飲食店・宿泊施設） https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/amarasentai.html 	858
長野県	食べ残しを減らそう県民運動 ～e-プロジェクト～協力店 https://www.shinshu-gomigen.net/shop 	743

店舗数：令和2年3月末時点（横浜市は令和2年3月時点）

〔住民・消費者への啓発・その他〕

東京都の取組事例

東京都では、食品ロスを削減するためには、事業者の取組だけでなく、消費者の食品ロスに対する理解と削減行動が不可欠なことから、都民に食品ロスに関して考えるきっかけとしてもらうことを目的として、食品ロス削減キャンペーン「東京食品ロス0アクション」を実施。都内ショッピングモールでのイベントの実施や啓発冊子を作成・公表。

《東京都作成
啓発冊子「東京食品ロス0アクション」》



《お得に食品ロス削減！タイムセール特集の実施例》
キャンペーン期間中、都庁議会レストランで、宴会終了時にテーブルを確認。コース料理食べきり確認で50円×人数分の額を割引。

《東京都HP 食品ロス削減キャンペーン
「東京食品ロス0（ゼロ）アクション」》

https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/resource/rcycle/tokyo_torikumi/promotion.html

仙台市の取組事例

仙台市は、消費者に食品ロス削減の解決のヒントや情報、食品ロス削減につながるプロの料理人のレシピを、ホームページ『食への愛で、「捨てる」を減らす モッタイナイキッチン』で発信。

《仙台市運営 食品ロス削減を進めるHP
「モッタイナイキッチン」》



<https://www.mottainai-kitchen.com/about.html>

長崎県壱岐市の取組事例

長崎県壱岐市におけるSDGs推進事業の一環として、地域課題の解決のための市内の高校生と市外の大学生等とのイノベーションプログラムにおいて、食べられる状態で廃棄される食品ロスを減らすために期限の迫った食品の購入を促す「食べてほしい。」が考案され、市内のスーパーマーケットで検証を実施。

《生徒らが考案した
「食べてほしい。」》



市内のスーパーマーケットで多く廃棄される賞味期限切れの食品を減らすために、賞味期限が迫っている商品に当該シールを貼ることで、消費者に環境についての意識付けを行い、シールが付いている商品を積極的に購入してもらう取組を実施。

高校生たちがシールのデザインを自ら考えることで、環境について学び、理解を深める機会となった。

《長崎県壱岐市HP
イノベーションサマープログラム 発表会》
<https://www.city.iki.nagasaki.jp/soshiki/sdgs/6113.html>

【子どもへの啓発・教育】

茨城県の取組事例

茨城県は、家庭における食品ロス削減に向けた取組の1つとして、環境部局と教育部局が協力して、食品ロス削減啓発用の教材（小学校高学年用）を作成。

調理実習の授業が始まる小学校5年生以上を対象として、食品ロスを身近な問題として捉え、削減するためにはどうすればよいのか考えてもらうことが狙い。

社会科の学習時間や給食の時間、栄養教諭等による指導、学校行事、ホームルームの時間等での活用も促進。

《茨城県作成

食品ロス削減啓発用教材（小学校高学年用）》



《茨城県HP

食品ロス削減のために身近なことから始めましょう！》

<https://www.pref.ibaraki.jp/seikatsukankyo/haitai/kikaku/syokuhinrosu/syokuhinrosu.html>

相模原市の取組事例

相模原市では、食品ロス削減の考え方や実践方法を広めるために、夏休みに親子を対象に「夏休みエコクッキング教室」を開催。

参加者には、市の一般ごみの排出状況、生ごみ・食品ロスの説明をし、身近な食材で作れていろいろ入れられる、食材使い切りレシピを実際に調理しました。

《夏休みエコクッキング教室の様子》



人気の講座で予約はすぐにいっぱい。

《相模原市作成「家DE出さない！フードロス×リメイクレシピ」》

相模原市ホームページでは、学校給食の人気メニューを活用したリメイクレシピをリーフレットで紹介。

《相模原市HP 食品ロス》

<https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/kurashi/recycle/1013636/index.html>



兵庫県姫路市の取組事例

兵庫県姫路市は、市内の小学校3・4年生の児童を対象に、出前講座「合言葉はもったいない～みんなで減らそう、食品ロス～」を実施。

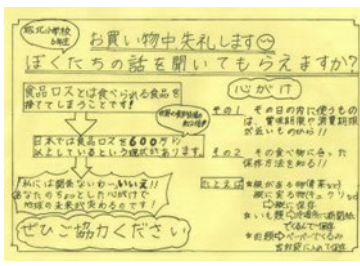
《講座を受講した太市小学校3・4年生の児童22名》



事前に食品ロスについて勉強していた児童が、「食品ロスって何？」という質問に、正確に答える場面もあった。

平成30年度の城北小学校6年生の活動（総合的な学習において、「食品ロスを減らしたい！」という思いで、チラシの作成、配布等を実施）の事例も、ホームページで紹介。

《城北小学校6年生作成のチラシの例》



《兵庫県姫路市HP 食品ロス削減の取り組みについて》

<https://www.city.himeji.lg.jp/bousai/0000000297.html>

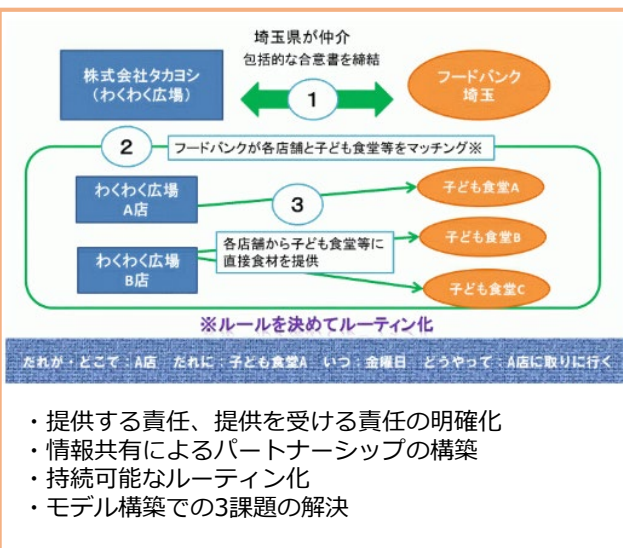
〔フードバンク活動との連携〕

埼玉県の実事例

埼玉県は、食品ロスとなりそうな食品を地域内で活用する「地産地消型食品ロス削減モデル」を構築。

このモデルは、各地域に店舗展開する事業者と各地域で活動する子ども食堂などを直接マッチングすることで実現。また、フードバンクや子ども食堂などが抱える運搬、保管場所といった課題を解決するとともに、生鮮食品の活用を可能にする初めての取組。

《埼玉県HP
地産地消型食品ロス削減モデル（概要）》



<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0507/chisan-chisyo-foodloss-sakugen.html>

福岡市の取組事例

福岡市は、フードバンクへの理解の促進と企業内において発生する食品ロスの有効活用を図るため、福岡市内フードバンク団体と共働し、食品関連企業へのアンケート調査を実施。

その結果を基に、「フードバンク活用ガイドブック」を作成し、ガイドブックを活用して企業向け説明会を実施。

《令和元年度福岡市共働事業提案制度採択事業
「フードバンクを活用した食品ロス削減啓発事業」
フードバンク活用ガイドブック》



食品ロスの現状やフードバンクを活用する上での留意点等、分かりやすく紹介

《福岡市HP
“もったいない！”食品ロスをフードバンクへ》
https://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/jiqyoukeigomi/hp/foodloss_wo_foodbank.html

東京都調布市の取組事例

東京都調布市は、家庭で余っている食品の有効活用とフードバンク活動の促進のため、調布市消費者団体連合会、調布市社会福祉法人地域公益活動連絡会と共に、フードドライブを実施し、市民に呼び掛け。

令和元年度は、4回実施。

《フードドライブ活動の様子と結果》

第1回フードドライブ活動の結果報告

- ・缶詰190点
- ・インスタント食品 141点
- ・レトルト食品 546点
- ・調味料 151点
- ・嗜好品 526点
- ・乾物 69点
- ・菓子 203点

合計 1,826点



《東京都調布市HP
令和元年度第1回フードドライブ活動の結果》
<https://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1560302412378/index.html>

〔食品関係事業者との連携〕

岐阜県の実践事例

岐阜県では、「ぎふ食べきり運動推進冊子」を作成し、「ぎふ食べきり運動」の概要、食べきり運動で実践してほしい行動の紹介、食べきりレシピ集、「ぎふ食べきり運動」協力店・協力企業の取組事例などを掲載。

《岐阜県作成「ぎふ食べきり運動推進冊子」》



食品関連事業者に参考となるよう、既に食品ロス削減に取り組む事業者の取組事例を詳しく紹介。

《岐阜県HP ぎふ食べきり運動について》

<https://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/gomi/recycle/11225/tabekiri.html>

神戸市の取組事例

神戸市では、食べ物を大切にする新しい購買行動「てまえどり」を普及。

平成30年10月に、小売店1事業者と連携し、市内34店舗で啓発キャンペーンを実施。

令和元年10月には、市内の複数の小売店事業者と連携し、市内約130店舗において、啓発POPを掲示。

《神戸市 てまえどり啓発POP》



《神戸市と大手コンビニが連携したてまえどり啓発POP》



「買物の時、ついつい賞味期限・消費期限の長い棚の奥の商品を選んでしまうことありませんか? 「てまえどり」とは、買ってすぐに食べる食品は、商品棚の手前にある商品を積極的に選ぶ、新しい購買行動」と呼び掛け。

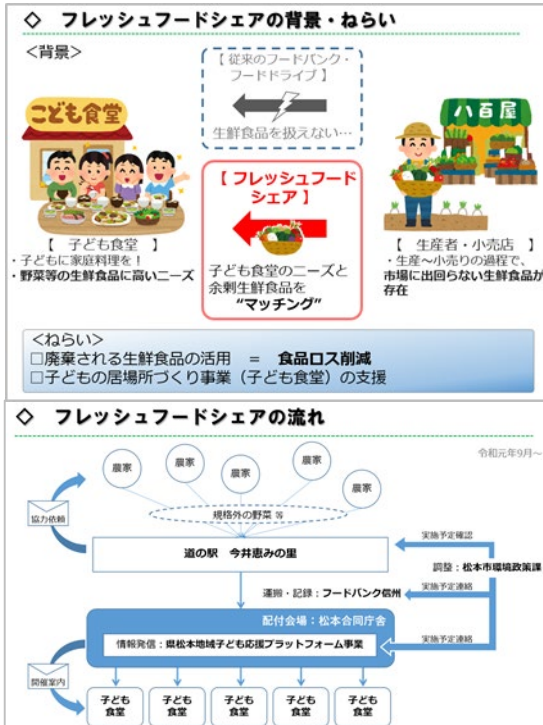
《神戸市HP 新しい購買行動「てまえどり」》

<https://www.city.kobe.lg.jp/a48889/business/kankyotaisaku/enterprise/temaedori/index.html>

長野県松本市の実践事例

長野県松本市では、食品ロスの削減と子どもの居場所づくり事業への支援を目的とし、規格外等の理由で市場に出回らない生鮮食品等を事業者から提供してもらったフレッシュフードシェア事業を実施。

《長野県松本市「フレッシュフードシェア事業」》



令和元年度は、延べ12回開催。寄付された野菜等は1,036 kgで、全量を子ども食堂等の活動で活用。

《長野県松本市HP フレッシュフードシェア》

http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/haikibutu/syokuhin_loss/fresh-food-share.html

〔災害時用備蓄食料の有効活用〕

長野県の実施事例

長野県では、県民の皆様へ最低3日分の備蓄食料や食品ロス削減の観点での賞味期限の確認及び賞味期限前の有効活用を呼び掛けるため、令和元年から8月23日を「食料備蓄確認デー」として、啓発を実施。また、フードドライブ活動を実施し、県内の子ども食堂等へ無償提供。

《長野県作成チラシ「食料備蓄確認デー」》

あなたの家は大丈夫？

賞味期限の確認とフードドライブの重要性が説かれている。

8月23日は食料備蓄確認デー

賞味期限の確認とフードドライブの重要性が説かれている。

食料の備蓄はどうしたらいいの？

賞味期限の確認とフードドライブの重要性が説かれている。

フードドライブへ

賞味期限の確認とフードドライブの重要性が説かれている。

- ◎「食料備蓄確認デー」に実施した主な取組
- ・フードドライブ、保存食の試食及び展示即売会
 - ・市町村社会福祉協議会での食料備蓄品の受付
 - ・子ども食堂等への備蓄食料の無償提供

《長野県HP 食料備蓄確認デーについて》

<https://www.pref.nagano.lg.jp/bosai/kurashi/shobo/bosai/bichiku.html#kakinunday>

横浜市の実施事例

横浜市では、市の備蓄食料の周知や家庭内備蓄の促進など防災意識の啓発及び食品ロス削減の観点から、賞味期限内の食料を、必要とする法人・団体へ無償で配布する取組を実施。

また、賞味期限が切れた備蓄食料は、廃棄せず、資源化（肥料化・飼料化）。

《災害用備蓄食料の配布のお知らせ》

災害用備蓄食料を無償でお配りします！

横浜市の備蓄食料の周知や家庭内備蓄の促進などの防災意識の啓発や食品ロス削減の観点から、賞味期限内の備蓄食料を無償でお配ります。

1 お配りする備蓄食料

非常災害用クラッカー
300 箱程度 (21,000 食程度)

2 対象

横浜市内の法人・団体（自治会・町内会、NPO、社会福祉法人、企業等）

3 申込方法

(1) 申込期間
令和元年 10 月 21 日（月）から 11 月 1 日（金）まで

配布した備蓄食料
非常災害用クラッカー約300箱（約21,000食）

《横浜市HP

災害用備蓄食料を無償でお配りしています！》

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/somu/2019/1011yukokatuyo.html>

秋田県秋田市の実施事例

秋田県秋田市では、備蓄食料として大量に買った缶詰や乾パンを、期限が過ぎて食べずに捨ててしまわないよう、日常の食生活にも取り入れる備蓄食料の有効活用と食品ロス削減の両方を意識して無駄なく使うことを住民へ啓発するため、「使いきりレシピ集」を作成。

《秋田県秋田市作成の「使いきりレシピ集」》

「使いきりレシピ集」の紹介。左側には「使いきりレシピ集」の表紙があり、右側には様々なレシピの写真を掲載している。下部には「使いきりレシピ集」の活用方法が示されている。

使いきりレシピ集

「使いきりレシピ集」の活用方法が示されている。

「使いきりレシピ集」の活用方法が示されている。

家庭で、備蓄食料を無駄なく使いきるローリングストック法の説明、アルファ米や缶詰を活用したレシピを掲載。

《秋田県秋田市HP

非常食も 残り野菜も「使いきりレシピ集」》

<https://www.city.akita.lg.jp/kurashi/recycle/1021994/1021995.html>

〔食品ロスの実態把握〕

愛知県の取組事例

愛知県では、地理的なバランスを考慮した県内の6市において家庭系食品ロス量の調査を実施し、同県ホームページで公表。

《調查概要》

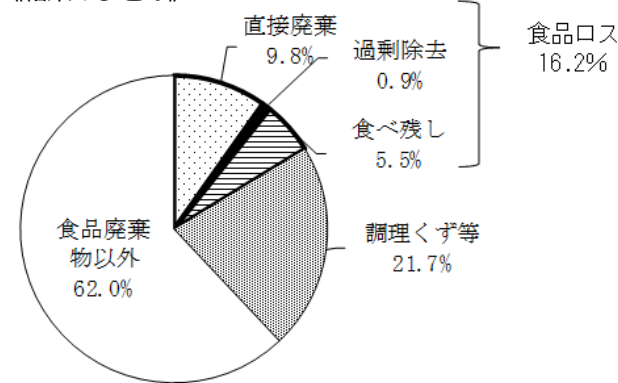
ア 調査市：豊橋市、岡崎市、一宮市、半田市、春日井市及び豊田市

イ 方法：環境省「家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書」による

《調査の手順》

- ・夏季（8、9月）及び冬季（11、12月）の2回
- ・4つの代表的な地域（新興住宅地、既存市街地、集合住宅地及び農家地区）の家庭から排出される可燃ごみ（生活系可燃ごみ）を採取
- ・各地域約100kgのごみ袋を開袋し、食品ロス等を計量

《結果のまとめ》



※合計は、四捨五入のため一致していません。

《愛知県HP

愛知県の家庭系食品口入量の調査結果》

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/junkan/foodloss-r2.html>

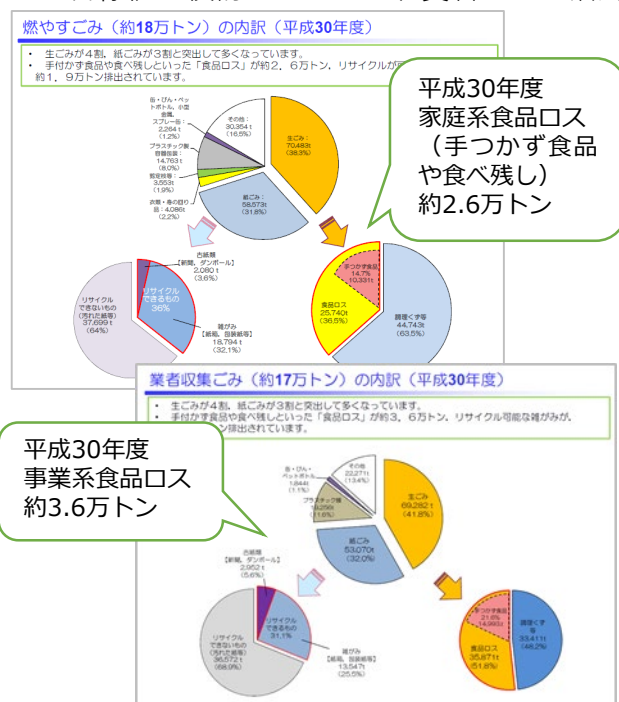
京都市の取組事例

京都市では、家庭ごみを対象として、昭和55年度から毎年1回継続的に調査を実施。

また、事業ごみを対象として、昭和58年度から不定期に、平成27年度からは毎年調査実施。

いずれも、ごみの質・量（食品ロスを含む）の実態を確認し、同市ホームページで公表。

調査結果は、同市のごみ減量施策やごみに関する目標値の検討のための基礎資料として活用。



《京都市HP ごみ処理に関する統計》

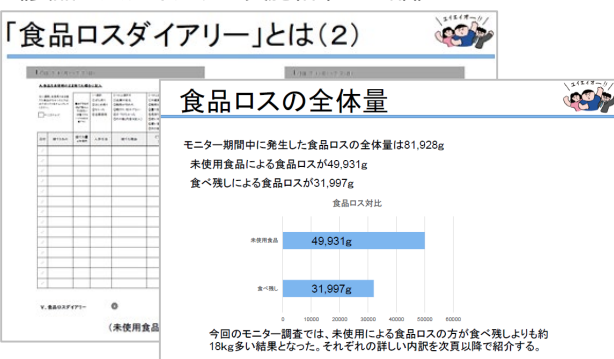
<https://www.city.kyoto.lg.jp/menu1/category/1-15-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

東京都立川市の取組事例

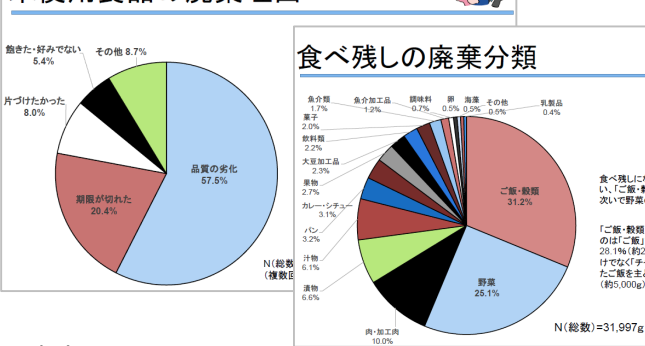
東京都立川市では、同市作成の食品ロスダイアリー（食品ロス量を計る日記）を使って、家庭での食品ロス量の調査を実施。市内のモニター家庭の協力を得て、食品ロス量を計測。

調査の結果のほか、食品ロス削減の工夫も、同市ホームページで公表。

《食品ロスダイアリー実施結果の一部》



未使用食品の廃棄理由



《東京都立川市HP

食品ロスダイアリー実施報告》

https://www.city.tachikawa.lg.jp/gomitaisaku/syoku_hinloss/documents/loss_monitor.pdf

〔食品ロス削減推進計画の新規策定の事例（富山県）〕

富山県は、令和2年4月に、食品ロス削減推進計画を策定したことを公表。

富山県食品ロス削減推進計画の概要

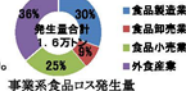
計画策定の趣旨

- 食品ロスの主な課題と期待される削減効果**
 - 日本は食料の約6割を海外に依存する一方で、大量の食品ロスを排出
 - 食品廃棄物の焼却処理には燃料が使われることから、地球温暖化にもつながる。
 - 食品ロス等の削減により、家計負担や地方公共団体の財政支出の軽減、CO₂排出量の削減による気候変動の抑制などの効果が期待される。
- 削減に向けた世界の動き**

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(2015年9月国連サミットで採択)では、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料の廃棄の半減を国際目標として設定
- 国の取組み**
 - 食品ロスの削減の推進に関する法律の制定・施行(R1.10)
 - 食品ロス削減の推進に関する基本方針を閣議決定(R2.3)
- 県の取組み**
 - G7富山環境大臣会合(H28.5)で採択された「富山物質循環フレームワーク」を踏まえ、庁内プロジェクトチームを立ち上げ、「富山県食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議」(H29.5)を設置し、県民総参加の運動を推進
 - 食品流通段階における「1/3ルール」等の商慣習が、食品ロス発生の大きな要因であることから、事業者、消費者、行政が連携して商慣習の見直しに向けて取り組むことを共同宣言(都道府県単位では全国初の取組み)(H31.3)
 - 全国初となる県単位でのレジ袋無料配布の廃止やとやまエコ・ストア制度の創設、食品ロス等削減県民運動等のSDGsの理念を先取りした環境施策の取組みが評価され、「SDGs未来都市」に選定(R1.7)

【参考】本県の食品ロスの現状(平成28年～29年の県の実態把握調査結果)

- 県全体の食品廃棄物等の量は年間17万トン、うち食品ロスの量は4.3万トンと推計
- 食品ロスのうち約60%(2.7万トン)は家庭から、約40%(1.6万トン)は事業者から排出
- 県内の家庭から発生する食品ロスのうち、69%が手付かず
- 食品で、全国平均46%に比べてかなり多い。
- 食品関連事業者から発生する食品ロスは、外食産業からの発生量が36.3%と最も多く、食べ残しが5割以上を占める。



基本的事項

- 計画の理念**

「富山物質循環フレームワーク」の実現に向けた先進的な食品ロス等削減の推進
- 基本目標**

持続可能な社会の実現に向け、消費者・事業者・行政等の連携協力のもと、県民生活や事業活動等において食品ロス等の削減に繋がる取組みが進んだ社会を目指す。
- 計画の位置付け**
 - 食品ロスの削減の推進に関する法律第12条第1項の規定に基づく都道府県食品ロス削減推進計画
 - 「元氣とやま創造計画」の食品ロス等削減に関する個別計画
 - 「富山県SDGs未来都市計画」、「富山県廃棄物処理計画」、「富山県食育推進計画」及び「富山県消費者教育推進計画」等と調和を図る。
- 計画の期間** 令和2年度～令和11年度(10年間 中間年に改定※)

※中間年以外であっても、社会情勢の変化等により、必要な見直しを行う。

推進事項と推進施策

＜推進事項と推進施策＞		＜評価指標＞	
Ⅰ 推進体制 の整備	①消費者、事業者、関係団体、行政が連携した県民総参加の食品ロス等削減運動の展開	・県民会議を核とした全県的な食品ロス等削減運動の展開 ・食品ロス等削減に関する機運の醸成	食品ロス削減のための取組みを行っている人の割合
	②食品ロス等の実態把握調査や効果的な削減方法等に関する調査研究の実施	・県内の食品ロス等の発生状況に関する実態把握調査の実施 (定期的な実態把握調査による削減対策の効果の検証) ・効果的な削減方法等に関する調査研究の実施 (県産食品と食品ロス削減の推進による実態把握の延長に向けた研究等)	県民1人1日当たりの食品ロス発生量
	③食品ロス等削減に関する先進的な取組事例等の情報収集・発信、表彰	・県内の食品ロス等削減に関する情報を一元的に集約・情報発信 (IPRによる情報発信) ・食品ロス削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰	
Ⅱ 発生抑制に 重点を置いた 食品ロス削減 の推進	①消費者、事業者等に対する知識の普及啓発等	・消費者、事業者が食品ロス削減について考える機会の創出 (フォーラム・イベント開催等) ・子どもを中心とした若い世代に対する重点的な普及啓発 (情報資料の作成・配布等) ・消費・賞味期限の違いに関する重点的な普及啓発 ・食育との連携による食べ残しに対する敬意・感謝の気持ちの育成 ・各種イベント等で食品ロス削減対策を推進	商品選択時に消費行動が環境に及ぼす影響を考慮する人の割合
	②家庭における食品ロス削減	・手付かず食品の削減(「食べきり3015」運動の推進、計画的な買い入れの奨励等) ・サブスクリプション・パーティの開催による食品ロス削減 ・食材の使い回りの推進(食材の保存方法や調理方法の工夫等) ・食べ残しの削減(定食の予定等を考慮した食べきり可能な量の提供等)	食品ロス削減について学習した子どもの人数
	③フードチェーンにおける食品ロス削減	・商慣習の見直しによる流通段階の食品ロス削減 (納品期限の短縮、販売期限の延長等) ・小売店における消費・賞味期限間近商品の優先購入促進 (店頭での情報発信やキャンペーンの実施等) ・宴会・外食時の食べ残し削減 (「食べきり3015」運動の推進、食べきりサイズのメニュー導入促進、ドバイバッグの利用促進等) ・HACCP導入による食品ロス等削減 (異物混入等の不良食品の発生や食品廃棄物の削減による回収等を未然に防止) ・事業者の取組みの支援(各事業者の食品ロス等削減に寄与する取組みを支援)	商慣習見直し宣言事業者の登録数 「食べきり3015」協力店の登録数 「食べきりサイズメニュー」提供店の登録数
Ⅲ 循環型社会を 意識した 食品ロス削減 の推進や適正 な再生利用の 推進	①未利用食品等の有効活用	・フードバンク活動やこども食堂等の実施主体と連携した未利用食品等の有効活用 ・災害備蓄食料の有効活用 (フードバンク等への寄付など有効活用を促進し、廃棄を抑制)	災害備蓄食料の活用率
	②食品廃棄物の飼料化・肥料化・エネルギー化等による適正な再生利用の推進	・エコフィードとして有効活用 ・肥料としての利用 ・エネルギー化(バイオマス発電等)	エコフィードの供給に取り組む事業者数

施策の推進体制

○推進体制

「富山県食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議」を核として、消費者、事業者、関係団体、行政がそれぞれの立場で削減対策に取り組むとともに、連携することで、県民総参加の食品ロス等削減運動「とやま食ロスゼロ作戦」を展開する。

○各主体の役割

- 【消費者】食品ロスの削減の重要性について理解を深め、食品ロス等の削減を実践
消費行動のあらゆる場面において、使いきり・食べきりに取り組み、事業者の取組みを理解し、過剰な鮮度志向の改善や期限間近商品の優先購入などに努める。
- 【事業者】事業活動を通じた食品ロス等の削減につながる取組みを実践
規格外農林水産物の有効活用、賞味期限の延長や年月表示化、1/3ルール等の商慣習の見直し、季節商品の予約販売等需要に応じた販売、外食店での小盛りメニュー等の導入などに努める。
- 【食品関連事業者以外】食品ロスの削減の重要性について理解を深め、食品ロス等の削減を実践
- 【関係団体】これまでの活動で得たネットワーク等を活用した取組みの拡大
- 【行政】食品ロス等の削減に向けた取組みが進むよう啓発等を推進
県民、事業者、関係団体等との連携強化を図り、機運の醸成や、各種施策を積極的に推進する。

○計画の進行管理

目標の達成状況を評価指標を用いて継続的に検証する。

