

食品ロス削減の取組事例集

＜地方公共団体の取組＞

2018年から2020年2月までに、消費者庁ウェブサイト「[食品ロス削減] 食べもののムダをなくそうプロジェクト」で紹介した地方公共団体の取組について、事例集としてまとめました。

消費者庁消費者教育推進課 (2020年3月版)

目 次

取組内容・タイトル	地方公共団体名
食品ロス削減の普及啓発	1
○食品と家計のもったいないを減らすための取組を推進	岡山県 循環型社会推進課
○「伝える力」を学ぶ学生らが食品ロス削減動画を制作・配信	東京都板橋区・淑徳大学人文学部表現学科白寄ゼミ
小売店を巻き込んだ取組	2
○食品スーパーにおける食品ロス削減効果の検証	京都市
○商品棚「てまどり」で食品ロス削減に向けたキャンペーンを実施	神戸市・生活協同組合コープこうべ
飲食店での食べ残しの対策	3
○シェアバッグ「おいしい」と「もったいない」をシェアしよう	横浜市・ホットペッパーグルメ
備蓄食料の有効活用	4
○災害時用備蓄食料を活用して、おいしい給食に変身	東京都足立区・足立区立梅島小学校
○災害時用レトルトカレーを給食で食べて防災意識を高める	岐阜県土岐市・土岐市教育委員会

食品と家計のもったいないを減らすための取組を推進

(岡山県 循環型社会推進課)

「もったいない」という気持ちを大切に、家庭や外食時に実践できる食品ロス削減について、消費者向けに様々な取組を推進。

□ 「のこさずたべよう料理レシピコンテスト」を実施。

- ・コンテストの優秀作品を「のこさずたべよう料理レシピ集」に掲載。
- ・コンテストの優秀作品の試食やパネル展示など食品ロス削減展を実施

□ 大切な食べ物をムダなく使いきり、ごみを減らすごみ削減プロジェクトを実施。

□ サルベージ・パーティ®を実施。

サルベージ・パーティ®とは、シェフと一緒に「のこりもの食材」をおいしく変身させ、みんなで楽しく頂くパーティ。

□ 食品ロス削減ヒント集「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう！」を作成・配布。

〈岡山県作成「この一冊で食品と家計のもったいないを減らそう！」〉



□ 夏と冬の「おかやま30・10運動」を実施。

〈平成30年12月1日 山陽新聞掲載記事〉



□ 大学生が地域のよさや残さず食べる工夫をフィールドワークで研究し、小学生に伝える「地域を学んでのこさずたべよう事業」を実施

児童のみんなに、残さず食べてもらえるよう、替え歌の考案をした学生もいる。

〈大学生が小学校で出前講座を行った〉

〈替え歌を歌い踊った〉



〈替え歌の歌詞〉

岡山県 循環型社会推進課ウェブサイト: <http://www.pref.okayama.jp/soshiki/30/>

「伝える力」を学ぶ学生らが食品ロス削減動画を制作・配信

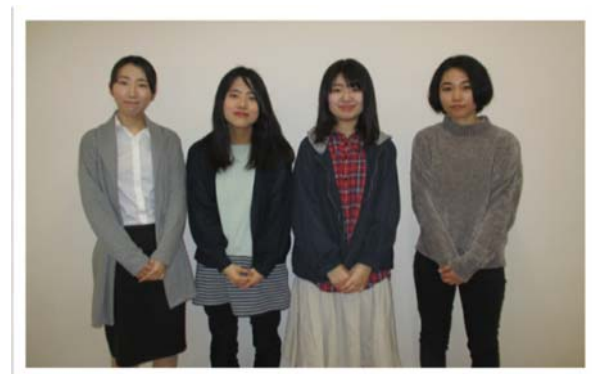
(東京都板橋区・淑徳大学人文学部表現学科白寄ゼミ)

自分の表現したいことを伝えるためには、他者の「幸せ(痛み)」を知ることが必要であることを学ぶ学生たちが、野菜の気持ちや食べ物の寿命について訴えかける動画CMを制作、発信。

□ 食品ロス削減に取り組む東京都板橋区からの依頼の下、淑徳大学人文学部表現学科の白寄ゼミの学生4名が、食品ロスの問題について訴える動画CM2本を制作。

「日々の暮らしの中で発生してしまう食品ロスを少しでもなくしたい! 多くの区民の方に食品ロスのことを気にかけていただきたい!」という思いから制作。

〈淑徳大学人文学部表現学科の学生(制作メンバー)〉



(写真左から) 大津安由子さん、浅田佑奈さん、置塩加菜子さん、山田果奈さん

〈動画CMの撮影の様子〉



□ 動画配信サービス「チャンネルいたばし」及び資源循環推進課チャンネル2で配信。

〈寿命編〉

〈ピーマン先輩とトマトちゃん編〉



食品スーパーにおける食品ロス削減効果の検証（京都市）

京都市では、平成29年度に食品スーパーの協力を得て、食品ロス削減効果の検証のための調査・社会実験を実施。

加工食品の販売期限の延長による食品ロス削減効果の検証

- 一部の加工食品の販売期限をおおむね賞味期限・消費期限の日まで延長し、廃棄数量の変化を調査。
- 前年同時期と比べ、対象品目全体(15品目)の廃棄数量が減少し、約10%の廃棄抑制効果を確認。

実験概要

- ・店舗：食品スーパー（5店舗）
- ・品目：日配品15品目（豆腐、ヨーグルト、洋菓子など）
- ・期間：平成29年11月1日～12月3日
- ・比較：前年同時期との廃棄数量等の比較

〈社会実験のイメージ図〉



市民意識調査結果

京都市民を対象に販売期限延長に関する消費者の意識を把握するためのアンケート調査を実施

- 「販売期限の延長により食品ロス削減に取り組むことは良いこと」との賛成意見が9割以上。
- 取組を進めていくに当たっては、「適切な値引き」、「行政や事業者からの積極的な情報発信」などが必要との意見が多数。

賞味期限・消費期限が迫った見切り商品の購入を促す啓発による食品ロス削減効果の検証

- 「値引き商品を買って頂くと、食品ロスが減るんです。」や「すぐ食べるならお得な商品でもう一品！」と書かれた啓発資材で、見切り商品の購入を促進。
- 前年同時期と比べ、青果、惣菜、パンの3部門とも廃棄率、廃棄個数が改善し、3部門合計での来店者1,000人当たりの廃棄個数は約6割減少。〈啓発ポスター〉

〈買物かごステッカー〉



〈啓発ポスター〉



「賞味期限は期限切れ直前でも十分に食べられる。捨ててしまうにはもったいない、という思いに共感している。」という声もあがっている。

京都市ウェブサイト：<http://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000235121.html>

2018年10月29日掲載

商品棚「てまえどり」で食品ロス削減に向けたキャンペーンを実施

（神戸市・生活協同組合コープこうべ）

生活協同組合コープこうべと神戸市は、商品棚の手前に並べる販売期限が近い「値引き商品」の購入を促すキャンペーンを実施。食べられるのに廃棄される「食品ロス」の削減が狙い。

- 商品棚手前の値引き商品などから購入する行動を「てまえどり」と銘打ち、市内34店舗で展開。

- 販売期限切れが近い商品に「なくそう食品ロス！ すぐに食べるなら是非！」と記した値引きシールを作成・貼付。

※貼付対象商品：値引きされる全ての商品（豆腐、うどん、パン、牛乳、鮮魚、精肉等）

- 買物かごにも「手前から取ってね」と呼び掛ける啓発ステッカーを貼付。

〈キャンペーン専用値引きシール〉



〈買物かご用啓発ステッカー〉



- コープ山手の店頭では、賞味期限が5日後の豆腐と1日後の豆腐の味比べを実施。

間違える人も多く、「味はほとんど変わらない」や「普段は後ろの商品を取ることが多い。その日に食べるものならもったいないので、手前から取るようにしたい」などという声も聞かれた。



コープこうべウェブサイト：<https://www.kobe.coop.or.jp/>

神戸市ウェブサイト（プレス）：<http://www.city.kobe.lg.jp/information/press/2018/09/20180921190601.html>

シェアバッグ「おいしい」と「もったいない」をシェアしよう

(横浜市・ホットペッパーグルメ)

横浜市資源循環局は、株式会社リクルートライフスタイルが運営する飲食店予約・グルメ情報サイト「ホットペッパーグルメ」と共同で、「食品ロス」を削減するため、食べきれない料理を持ち帰るためのシェアバッグ利用を促進する取組を実施。今回は第二弾にあたる取組で、最も外食回数が増える忘年会から春の歓送迎会シーズンまでを実施期間とし、店舗数や配布セット数を増やすことで、利用促進、食品ロス削減を目指す。

〈取組概要〉

〈シェアバッグ（持ち帰り用のボックスと紙袋）の開発〉

- 平成30年2月に実施した第一弾の結果を踏まえ、期間を6か月に延長して実施。
- 今回は、シェアバッグのほか、持ち帰りができる飲食店であることを示すオリジナルPOPやステッカーを横浜市内の参画飲食店約150店舗に配布。
- オリジナルPOPを店舗内に掲示し、さらに伝票受渡し時などに飲食店スタッフから来店客へステッカーをお渡しすることで、持ち帰りのできる飲食店であることを来店客へ伝え、食べきれなかった料理の持ち帰りを希望する来店客に「シェアバッグ」を無料配布。
- 本取組では、「ホットペッパーグルメ」は「シェアバッグ」制作や、飲食店への提案、特設サイトの制作・運営、広報活動などを行い、横浜市は市民の皆様への広報を行う。



※ステッカーと第一弾のシェアバッグ

〈実施内容（第一弾と第二弾）〉

		第一弾	第二弾
企画内容	店舗数	約100店舗	約150店舗
	配布セット数	各店舗200セット	各店舗300セット
実施時期	時期	平成30年2月22日～4月30日	平成30年10月25日～平成31年4月30日
	期間	約2か月	約6か月
	ターゲット	歓送迎会など	忘年会・新年会・歓送迎会など
グッズ	袋	W260×D160×H280	W220×D120×H270
	箱	W200×D140×H65	W170×D80×H55
	ステッカー		伝票受渡し時などに、持ち帰りができる飲食店であることを示すステッカーを渡す
対象店舗		横浜市 神奈川区・西区・中区の参画店舗	

小さく手頃な
サイズに変更

横浜市記者発表資料：<http://www.city.yokohama.lg.jp/shigen/top/pdf/seabag.pdf>

〈「ホットペッパーグルメ」の特設サイト〉



「ホットペッパーグルメ」の特設サイトでは、参画店舗の一覧、シェアバッグの紹介や食品を持ち帰る際の注意事項を掲載。また、食品ロスの問題についても紹介し、「シェアバッグで、まず私たちにできることから始めませんか。」と呼び掛けている。



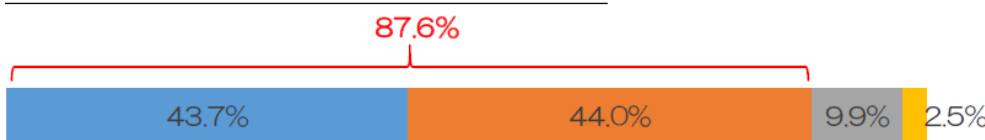
シェアバッグで、まず私たちに
できることから始めませんか。

「ホットペッパーグルメ」の特設サイト <https://www.hotpepper.jp/doc/sharebag/>

〈参考：シェアバッグ企画第一弾『シェアバッグ「おいしい」と「もったいない」をシェアしよう』の結果〉

- 『ホットペッパーグルメ』では、2018年2月22日(木)～2018年4月30日(月)に、横浜市と共同で、食べきれない料理を持ち帰るためのシェアバッグを配布し、外食の持ち帰りを推進。
- 横浜市内の飲食店約100店舗にシェアバッグを配布。その結果、飲食店からも「料理の廃棄量が減る」、「カスタマーサービスの向上につながる」といった前向きな声も聞かれた。
- 「ホットペッパーグルメ外食総研」の調査では、食べきれない外食の持ち帰りに賛成する人が87.6%と非常に多いことが分かり、この度、第二弾を実施することが決定。

■外食で食べきれなかった料理の持ち帰りについての賛否 (n=10,134/単一回答)



※小数点第2位を四捨五入しているため、合計が100%にならないことをご了承ください。

「ホットペッパーグルメ外食総研」調べ

災害時用備蓄食料を活用して、おいしい給食に変身

(東京都足立区・足立区立梅島小学校)

子供たちに災害に対する備蓄の重要性を伝えることを狙いとして、災害時用備蓄食料を活用し、おいしく開発した給食メニューを提供。

〈災害時用備蓄食料を活用した給食〉



□ 2018年2月1日、東京都足立区立梅島小学校で、児童631人に、災害時用備蓄食料を活用した給食を提供。

当日の給食メニュー

- ・ごまドレッシングサラダ
- ・ツナコッペ
- ・キャロットスープ
- ・果物 ・牛乳

児童たちからは「キャロットスープがまろやかでおいしい。おかわりしたい」と笑みがこぼれた。

※キャロットスープのとろみをつけるために、防災備蓄食料の「アルファ米」を使用。お米の香りがほんのり感じられる。

□ 給食を通して、児童に備蓄の必要性を伝えると同時に、家で「おいしかったよ」と話題になり、家族にも関心が高まることが狙い。

□ 東京都足立区では、区内で開催する防災イベント等で、賞味期限間近の災害時用備蓄食料を活用して、おいしく食べられるメニューや調理などの工夫を披露したり、試食をする機会も提供。

東京都足立区ウェブサイト： <https://www.city.adachi.tokyo.jp/hisho/ku/kucho/20180307-mainichi.html>

災害時用レトルトカレーを給食で食べて防災意識を高める

(岐阜県土岐市・土岐市教育委員会)

学校給食用非常食を備蓄する中、毎年1回、防災の日になんで、給食の一品として備蓄食料を提供。児童の防災意識を高めることができ、かつ提供したら買い足すことで、賞味期限切れすることなく、非常食を有効活用。

□ 岐阜県土岐市教育委員会は、小学校・中学校の給食で、「命を守る訓練・救給カレーの日」と題し、備蓄している非常食のレトルトカレーを、年1回提供。

※2015年から備蓄を始め、2016年から毎年1回、給食で提供を開始。

□ 土岐市立土岐津小学校では、校長先生が、昼の放送で、児童に向けて非常食について説明。

もしもの時は、思いもよらないことがたくさん起こります。非常食も実際に食べる体験をしておくことで、災害時でも安心して食べることができると言われています。今日は、災害について話し合ったり、非常食を実際に食べてみる体験をしましょう。

〈2018年9月6日に提供された給食メニュー〉



小・中学校の給食メニュー

小型パン・救給カレー・ウインナー・海藻サラダ・ヨーグルト・牛乳

〈レトルトカレー容器の裏面〉

温めずにそのまま食べられる。スプーン付き。立てられる容器なので、皿等に移し替える必要がない。



岐阜県土岐市ウェブサイト： <http://www.city.toki.lg.jp/docs/12354.html>