

## 第8章 食品ロス削減推進計画

### 1. 総論

#### (1) 食品ロスの発生状況

国際的に食品ロスの削減は重要な課題です。世界の食料生産量の3分の1に当たる約13億トンもの食料が毎年廃棄されていると推計されます。

日本の食品ロスは年間約522万トン（令和2（2020）年度農林水産省推計）であったと推計され、日本人の1人当たりの食品ロス量は1年で約41kgとなります。これは、日本人1人が毎日お茶碗一杯分（約113g）のご飯を捨てているのと同程度です。一方、2019年に行われた国際連合世界食糧計画（国連WFP）による世界で飢餓に苦しむ人々に向けた食料援助量は約420万tであり、日本の年間食品ロスは世界全体の食糧援助量をはるかに超える量となっています。

世界の人口は増え続けており、2050年には約97億人に達すると推計されています。また、途上国を中心に8億人以上の人々が飢えや栄養不良で苦しんでいるとされています。食品ロス対策を行わず、今のままの状況が続くことは、人口増加により食料危機に拍車がかかり、貧困層の増加を招き、国際的な紛争にもつながりかねません。

食品ロスは、単に食品の無駄という身近な問題であるだけではなく、地球規模での気候変動や水問題、貧困や飢餓問題などに大きく関係しています。そのため、食品ロスの削減が、多面的な問題解決につながるという視点を持つことがとても大切です。食品ロスの削減は、国、自治体、事業者など様々な立場の人の協力が不可欠です。また、個人一人ひとりの意識と行動が大切です。

#### (2) 国内外の動向

国際的には、持続可能な開発目標（SDGs）のターゲット12.3に「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」、ターゲット12.5に「2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する」ことが盛り込まれ、食料の損失・廃棄の削減の目標が設定されています。

国では、家庭系食品ロス量については、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30（2018）年6月閣議決定）において、平成12（2000）年度比で令和12（2030）年度までに半減させる目標を設定しています。事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）」の基

本方針において、同様の目標値を設定しています。また、令和元（2019）年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、令和2（2020）年3月には、基本方針（「食品ロスの削減に関する基本的な方針」）が閣議決定されました。食品ロス削減推進法では、都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、「食品ロス削減推進計画」を策定することが努力目標とされています。

都では、「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」を令和3（2021）年3月に策定し、令和12（2030）年度に向けた主要目標として、平成12（2000）年度の食品ロス発生量76万トンを半減すると掲げています。また、食品ロスに関して考えるきっかけとなることを目的とした啓発冊子「東京食品ロス0（ゼロ）アクション」を作成し、普及啓発に努めています。さらに、CO<sub>2</sub>排出実質ゼロへのビジョンと具体的な取組・ロードマップをまとめた「ゼロエミッション東京戦略」において、2050年の目指すべき姿として、食品ロス発生量の実質ゼロを掲げています。

以上を踏まえ、小平市では「小平市食品ロス削減推進計画」を策定し、市民、事業者、市が、相互に連携・協力し、食品ロス削減の取組を進めます。

### （3）計画の位置付け

小平市食品ロス削減推進計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき市町村が国または都の基本方針等を踏まえて策定する「市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画」（市町村食品ロス削減推進計画）として位置付けます。

また、「小平市第四次長期総合計画」「小平市第三次環境基本計画」「小平市第四次一般廃棄物処理基本計画」「小平市食育推進計画」との調和を図るものとしします。

### （4）計画の期間

令和5（2023）年度から令和14（2032）年度までの10年間とします。

なお、今後の社会情勢の変化、食品ロス削減推進法その他の制度の改正などを踏まえ、必要に応じて見直しを行います。

## 2. 食品ロスの現状と課題

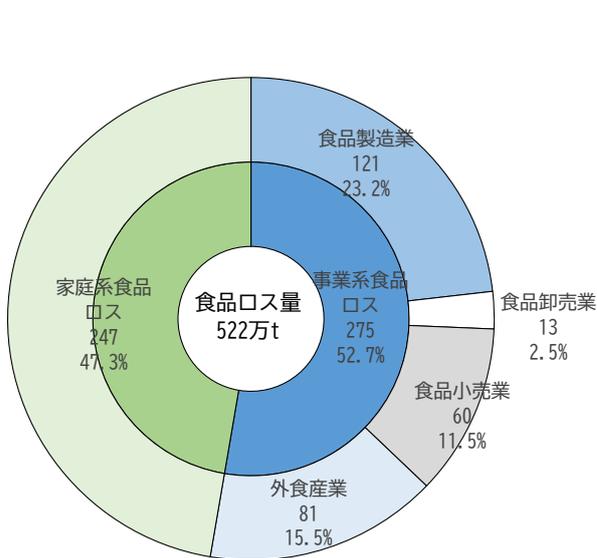
### (1) 国と都の食品ロスの現状

食品ロスは事業活動を伴って発生する「事業系食品ロス」と各家庭から発生する「家庭系食品ロス」の大きく2つに分けることができます。

令和2(2020)年度の日本の食品ロスの発生量は年間約522万t(令和2(2020)年度農林水産省推計)であったと推計されます。発生量の内訳は、522万tのうち事業系食品ロスは275万t、家庭系食品ロスは247万tです。さらに事業系食品ロスの業種別発生量の割合は食品製造業23.2%、外食産業15.5%、食品小売業11.5%、食品卸売業2.5%となっています。

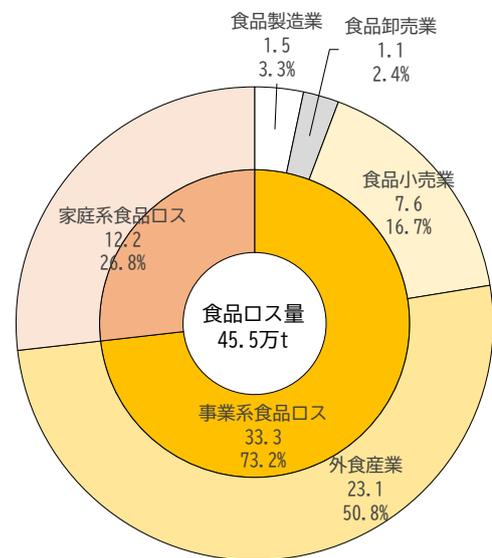
東京都においては、平成30(2018)年度の食品ロスの発生量は年間約45.5万t(平成30(2018)年度東京都環境局)であったと推計されます。発生量の内訳は、45.5万tのうち事業系食品ロスは33.3万t、家庭系食品ロスは12.2万tです。さらに事業系食品ロスの業種別発生量の割合は外食産業50.8%、食品小売業16.7%、食品製造業3.3%、食品卸売業2.4%となっており、外食産業が5割以上を占めています。

食品ロスを減らすためには、家で食品ロスが出ないようにするだけでなく、食品を買う店、外食をする店でも食品ロスを減らすことを意識する必要があります。



出典：令和2(2020)年度農林水産省

図8-1-1 日本の食品ロス量の内訳



出典：平成30(2018)年度東京都環境局

図8-1-2 東京都の食品ロス量の内訳

## (2) 小平市の食品ロスの現状

令和3(2021)年度に「小平市ごみ組成分析調査」を実施しました。その結果、市の収集ごみのうち家庭ごみの燃やすごみの38.6%は生ごみでした。また、食品ロスの内訳は直接廃棄※が7.7%、食べ残し※が3.2%で合わせて10.9%でした。小平市の令和3年度の燃やすごみの量31,644tから推計すると、このうち、3,449tが食品ロスとなります。

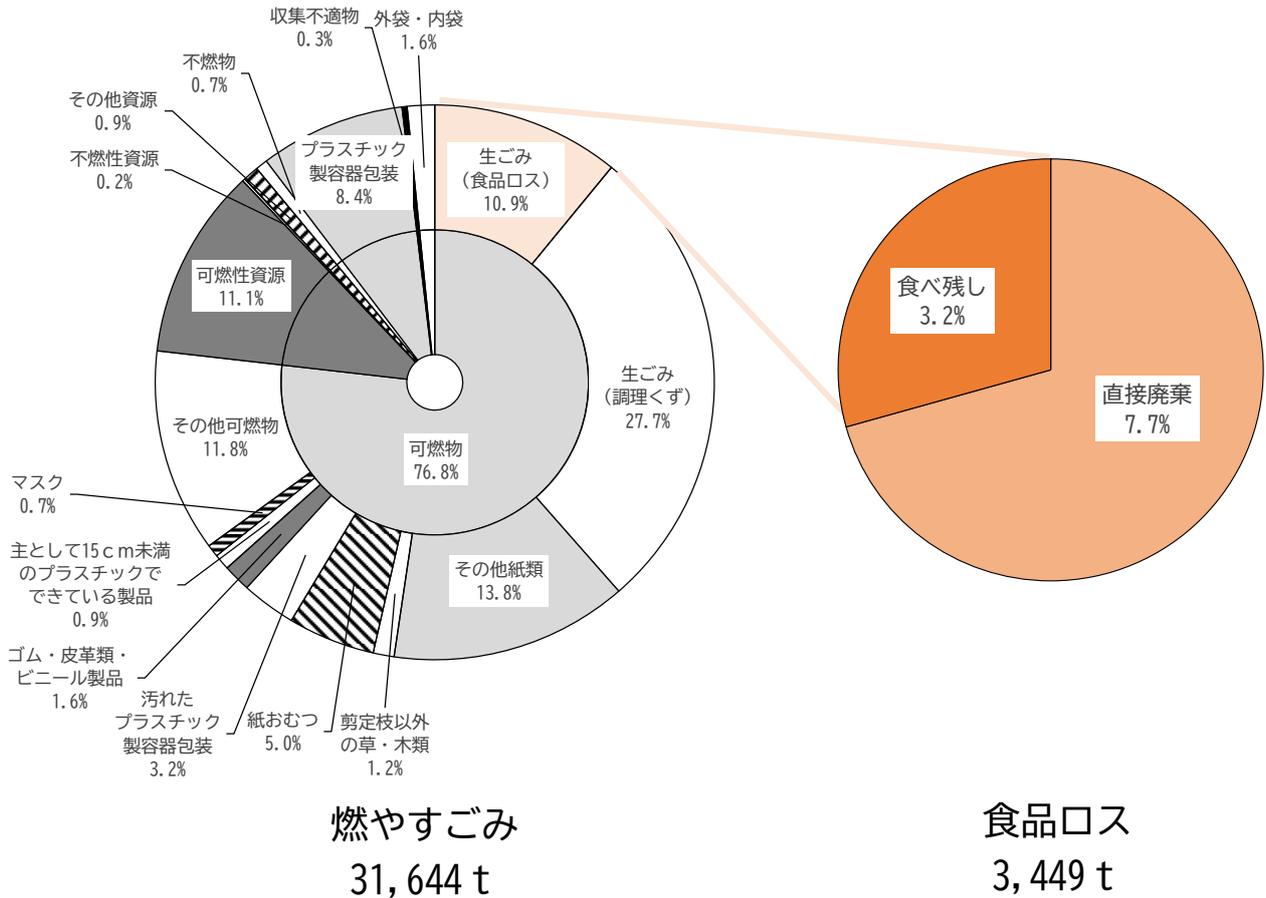


図 8-1-3 燃やすごみの食品ロスの量

### 食品ロス

まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことで、大きく3つに分類されます。

- 直接廃棄：賞味期限切れ等により食べられず・調理されずに直接廃棄されたもの。
- 食べ残し：食卓に出した食品のうち食べ切らずに廃棄されたもの。
- 過剰除去：野菜の皮を厚くむき過ぎるなどで、食べられるのに捨ててしまうもの。

### 3. 市の取組

食品ロスを減らすためには、市民一人ひとりや個々の事業者が主体的に食品ロスを減らすような行動を取るよう、促していく必要があります。

食品ロス削減に向けた取組として、次の施策を実施しています。

#### ①未利用食品を回収するフードドライブ

○平成 27 (2015) 年より行っているイベントや「リサイクルきゃらぼん」での未  
利用食品の回収

○持ち寄られた食品は小平市社会福祉協議会を通じて、「こども食堂」や生活困  
窮者等に提供



【イベントにおけるフードドライブのようす】

## ②啓発活動

- 市報や、ホームページでイベントのお知らせや、市の取組の掲載
- 商工会を通じて、飲食店やスーパーに食品ロスへの取組の周知
- 三角柱を作成し、市役所の食堂や市役所各課、出張所、地域センター、小学校に配布



【小平市オリジナルの三角柱】

- 「食品ロス削減月間」に合わせて「てまえどり運動」の実施



【小平市オリジナルのてまえどりポップ】

### ③全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会への加盟

○全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会（以下、「協議会」という。）とは、地方公共団体により広く全国で食べきり運動を推進し、3Rを推進するとともに、食品ロスを削減すること等を目的として設立された自治体間のネットワークです。小平市は平成29（2017）年6月に同協議会に参加し、現在では430以上の自治体に参加しています。

市は協議会と連携し、30・10（さんまる・いちまる）運動※など食べきり運動の普及啓発を行ってきました。

※30・10（さんまる・いちまる）運動

宴会時などにおける食べ残しを減らすため、開始の30分、最後の10分は皆で料理をしっかり食べきる時間を設ける取組のことで。

## 30・10(さんまる・いちまる)運動

乾杯後 30分は  
お食事タイム



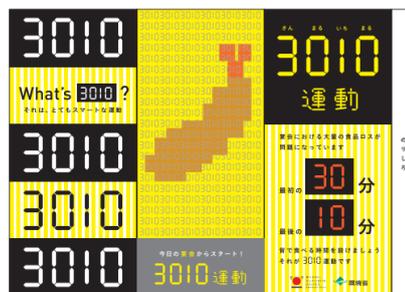
宴会なかばは  
歓談タイム



残り 10分は  
食べきりタイム



### 環境省 3010 運動普及啓発用三角柱POP



### ④生ごみを堆肥化するための事業

○家庭から出る食物資源（生ごみ）を分別収集し、再資源化業者に引き渡し、堆肥化を行う食物資源循環事業の実施

○ごみの減量及び生ごみの有効利用を図るため、食物資源処理機器購入費補助金の交付



【食物資源循環事業で生ごみを回収する専用のバケツ】

#### ⑤環境教育・環境学習

- 市内の小学生（主に4年生）や中学生（特別支援学級）を対象とした、ごみの減量や3Rについての出前授業の中で、給食の食べ残しを減らすように啓発
- 市内各小・中学校の食育リーダー（栄養士等）が学校ごとに食育指導計画を毎年作成しており、その中で食品ロス削減についても啓発
- 子ども向けホームページ「こだいらKID's ぶるべーのさんぽみち」で情報を発信



【市立小学校での出前授業のようす】

## ⑥防災備蓄食品も積極的な有効活用

- 賞味期限の近くなった防災備蓄食品については、地域の防災訓練での利用や小平市社会福祉協議会等を通じて「こども食堂」や生活困窮者等への提供による有効活用を行っています。

## 4. 基本指針

本計画の基本理念である「こつこつ小平 『もったいない』が 根づくまち」は食品ロス削減の主旨にも合致します。常に「もったいない」という意識を持って、日々の生活の中でこつこつと取り組んでいき、「もったいない」が根付き、あたりまえになることで、食品ロスは減らしていくことができます。

## 5. 指標

食品ロスを削減するためには、一人ひとりの地道な努力が必要です。そのため、進捗状況を評価する指標として、アンケート調査に市民の食品ロス削減に関する認知度・取組等に関する項目を設定し、中間見直し時期である令和9（2027）年度における目標値を次のように設定します。

質問	選択肢	令和4年度 (実績値)	令和9年度 (目標値)
1か月の間に食品（食材）を捨てたことはありますか。	あまりなかった	43.4%	60.0%
食品ロスを出さないために行っていることはありますか。	必要な分だけ買う	68.8%	80.0%
	食材を無駄なく使う	61.0%	70.0%
	飲食店では食べきれぬ量を注文する	54.1%	60.0%
	料理を作りすぎない	38.2%	40.0%
	特に何もしていない	2.7%	0.0%
買い物の際、奥から商品を取ることはありますか。	よくある	26.7%	20.0%

## 6. 行動指針

### (1) 市民の役割と行動

#### ●情報収集と学習

- 食品ロスを巡る状況の情報を収集し、学習します。
- 食品ロスに関する料理教室など興味のある分野を通じて食品ロスを考えます。

#### ●買うとき・作るとき・食べるとき

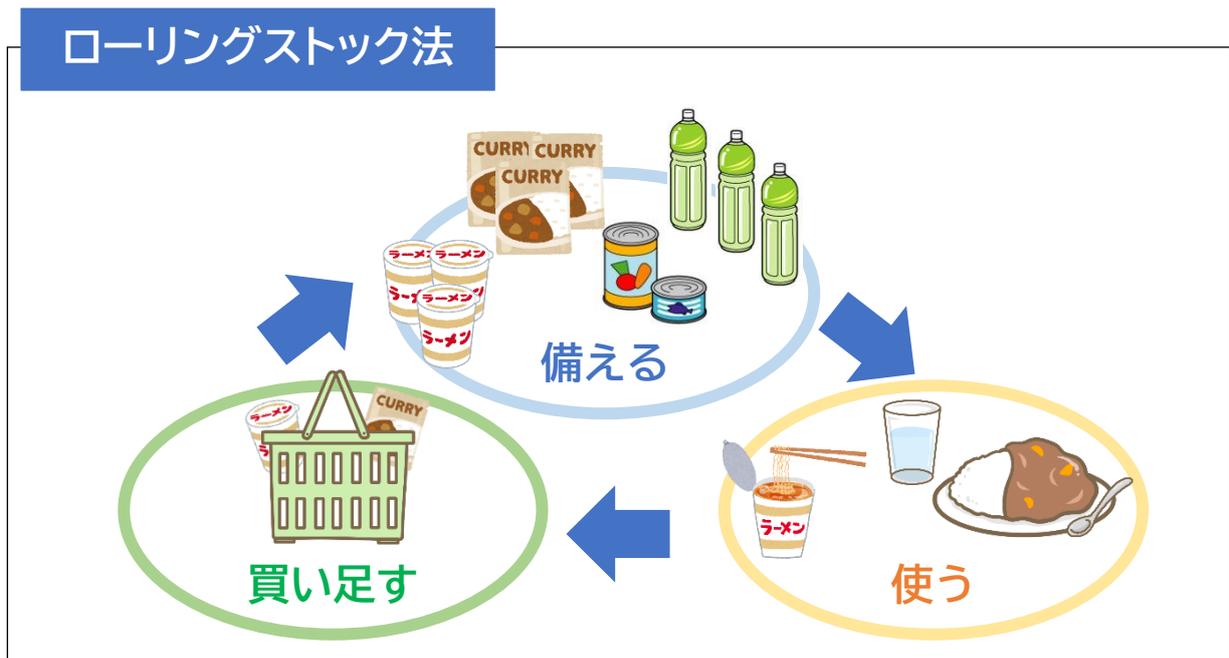
- 買い物前に冷蔵庫の中身を確認して無駄なものの購入を防ぎます。
- 「賞味期限」と「消費期限」をチェックして、食べきるようにします。
- 食べきる、使いきることを意識して調理し、食べ残しをしない、生ごみを出さないようにします。
- 食べられる量だけ注文し、残さず食べます。
- 料理が残ってしまったときは、飲食店に確認の上、自己責任の範囲で持ち帰ります。
- 宴会では「30・10 運動」を実践します。

#### ●食品の保存

- 定期的に冷蔵庫内を確認し、適切な保存と食材を使い切るようにします。
- 災害時用食料の備蓄については、「ローリングストック法※」で行います。

※ローリングストック法

普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法



- どうしても使い切れない場合は、フードドライブを活用します。

## ●生ごみの堆肥化

- 食物資源循環事業に参加します。
- 食物資源処理機器を利用して生ごみを堆肥化します。

## (2) 事業者の役割と行動

### ●一般事業者・従業者

- 従業員の昼食などで、市民と同様の取組を行います。

### ●飲食店や食品販売店

- 食品リサイクル法の対象事業者は、生ごみの減量やりサイクルを推進します。
- 小盛りメニューや少人数用メニューなど客層に応じた量を提供する工夫をします。
- ドギーバッグ※を用意するなど、可能な限りお客が自己責任で食べ残しを持ち帰る環境を整えます。  
※ドギーバッグ：飲食店などで、食べきれなかった料理を持ち帰るための容器。
- 調理くずを出さないように、調理方法などを工夫します。
- 宴会メニューなどは、お客と相談して量を決めます。
- 宴会では「30・10 運動」を働きかけます。
- 小分け商品を採用します。
- 賞味期限・消費期限が近いものは、お得感のある販売方法を工夫します。
- 食品販売店は、売れ残りや規格外商品をフードバンクに引き渡します。
- クリスマスや節分などイベントに関係する食品は、予約購入制等を採用し、需要に応じた販売を行い、ロスが出ないように努めます。

## (3) 市の役割と行動

- 多くの未利用食品がごみとして出されている実態を踏まえて、特に「もったいない」を強くアピールして、広報やイベントなどを通じて啓発します。
- イベントやりサイクルきゃらばんにおいて実施しているフードドライブを継続して行います。
- 協議会と連携し、30・10（さんまる・いちまる）運動など食べきり運動の普及、啓発を行います。
- 外食産業から出る食品ロスの削減を推進するため、食べ残し削減に取り組む飲食店を協力店として認定し、市からも広報を行うなど、市内飲食店に働きかけ、サポートを行い、連携を図ります。
- ごみ組成分析調査を定期的実施し、分析結果を市民へ周知するとともに、分析結果から得られたデータをもとに効果的な施策を検討します。

## 賞味期限と消費期限

### ■賞味期限…「おいしく食べられる期限」

記載されている保存方法を守っていた場合に、表示の「年月日」まで、品質が変わらずにおいしく食べられる期限です。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。スナック菓子、カップめん、レトルト食品、かんづめ、ペットボトル飲料など、いたみにくい食品に表示されています（作ってから3か月以上もつものは「年月」で表示することもあります）。



### ■消費期限…「安全に食べられる期限」

記載されている保存方法を守っていた場合に、表示の「年月日」まで安全に食べられる期限です。お弁当、おにぎり、サンドイッチ、総菜、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されています。



## 家庭で食品ロスを減らすコツ

### ■買う時

- 買い過ぎや買い忘れを減らすため、買い物前に冷蔵庫をチェックします。
- 量り売りを活用し、食べる分・使う分だけ買います。
- すぐに食べる・調理するときは、消費期限・賞味期限が近い商品を選びます。



冷蔵庫をチェック！

### ■保存する時

- 調理で余った食材は、食材に合わせた保存方法で鮮度を保ち使い切ります。
- 透明な容器に保存し、食材の名前と日付を記入するなど、何があるかひと目でわかるように整理し、使い忘れをなくします。



食材名と日付で  
わかりやすく！

### ■調理する時

- 捨ててしまいがちな葉っぱや皮、切れ端なども調理方法を工夫して使います。
- 先に買った食材や傷みやすい食材から先に使います。
- 食べ残した料理もリメイクレシピで新しいおかずを作ります。



リメイクレシピで新しいおかずに変身！

### ■食べる時

- 食べきれぬ量だけお皿に盛り付け、残さず食べます。
- サラダなどの傷みやすい料理を先に食べ、煮物などの日持ちのする料理を後に食べるなど、食べる順番を工夫して無駄なく食べきります。



きれいに食べきり、  
ごちそうさま！

## ダンボールコンポスト

### ■用意するもの

- しっかりしたダンボール（サイズの例：タテ 32cm、ヨコ 46cm、高さ 29cm）
- 基材 腐葉土 20ℓ、米ぬか 7ℓ
- ガムテープまたはクラフトテープ
- 底に敷く新聞紙またはダンボール
- 虫除け用布製カバー
- シャベル
- 通風のための台（プラスチックの網状の苗入れやブロックなど）
- 温度計



### ■準備

- ①ダンボールを組み立てます。
- ②次に底の内側も縦に 1 本、横に 2 本テープで貼り付けます。
- ③ダンボールの上の部分を中へ折り曲げ、その端をテープで貼り付けます。
- ④四隅の外側をテープでおさえます。
- ⑤底に新聞紙かダンボールを敷きます。
- ⑥基材の腐葉土と米ぬかをよく混ぜて床を作ります（深さは約 15cm）。

### ■生ごみを入れます

- ①生ごみを入れる量は、1 日に最大 1 kg くらいまで。
- ②生ごみを、2~3cm 程度に切ります。水分の多いものは干します。
- ③シャベルで床を掘り、その穴に生ごみを入れ、米ぬかを一握りか二握りかけ、よく混ぜて、その上に基材をかけてシャベルでつつき埋めならしめます。
- ④この作業を毎日繰り返します。
- ⑤床の温度は夏は 60℃、冬は 40℃くらいになります。

生ごみを投入する前と後で温度計で測り比べてみましょう。

### ■入れないほうが良い生ごみ

玉ねぎの皮・貝殻・鶏の骨・とうもろこしの皮や芯・梅干しの種・ナッツ類の殻・タケノコの皮など。柑橘類の皮も小さく切るか、投入を控えてください。

### ■入れてはいけないごみ

プラスチックの袋の切れ端や紙類などが紛れ込まないように注意しましょう。