

食品ロス削減のための



自治体施策集

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

（令和4年5月発行）

目次

1 自治体施策	1
施策概要	2
(1) 食べきり運動	
1-1 北海道	4
1-2 富山県	6
1-3 福井県	9
1-4 高砂市	11
(2) 30・10運動	
2-1 江戸川区	13
2-2 京都市	16
2-3 松山市	19
(3) フードバンク	
3-1 三重県	21
3-2 福岡県	23
(4) フードライブ	
4-1 さいたま市	26
4-2 金沢市	28
(5) 3きり運動・生ごみ削減	
5-1 青森県	30
5-2 小田原市	31
(6) 子どもたちへの啓発・教育	
6-1 岩手県	33
6-2 相模原市	36
6-3 松本市	38

(7) 食品ロス実態調査	
7-1 栃木県	40
7-2 京都市	41
7-3 神戸市	43
(8) エコ・クッキング	
8-1 越谷市	50
8-2 川崎市	52
8-3 美濃加茂市	53
(9) レシピ集作成	
9-1 秋田市	54
9-2 中野区	56
9-3 杉並区	59
(10) その他独自施策	
10-1 町田市	61
2 飲食店等施策	64
事例1 株式会社アレフ (店舗屋号「びっくりドンキー」)	65
事例2 星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート	67
事例3 株式会社ロスゼロ	68
3 協議会参加自治体の取組み状況	70

1 自治体施策

—施策概要—

(1) 食べきり運動

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」です。
主に家庭、外食時、買い物時等での食べきりを呼びかけています。
また、食べきり運動に取り組む店舗を登録する「食べきり運動協力店制度」を導入している自治体もあります。

(2) 30・10運動

宴会時の食べ残しを減らすために、
【乾杯後30分間】
席を立たずに食事を楽しみましょう
【宴会終了10分前】
自分の席に戻って再度食事を楽しみましょう
と呼びかけて、宴会時の食品ロスを削減するための取り組みです。
自治体によっては、独自の時間配分を設けている自治体もあります。

(3) フードバンク

安全に食べられるのに包装の破損や過剰在庫、印字ミスなどの理由で、流通に出すことができない食品を企業などから寄付してもらい、必要としている人や子ども食堂、福祉施設などに無償で提供する活動です。

(4) フードドライブ

家庭で眠っている未利用食品を持ち寄り、食品を必要としている人や子ども食堂、福祉施設などに寄付する活動です。
未利用食品の削減だけでなく、食品を必要としている人の支援にもつながります。

(5) 3きり運動・生ごみ削減

3きり運動とは、
1. 使いきり 2. 食べきり 3. 水きり
を推進する運動のことです。
このほか、生ごみ削減のために、「段ボールコンポスト」の活用など、生ごみの堆肥化を呼びかける方法もあります。

(6) 子どもたちへの啓発・教育

園や学校に直接出向く「出前講座」や、社会見学など、子どもたちに向けた啓発活動です。

また、子どもたちが保護者に話をすることによって、家庭全体への啓発効果も期待できます。

(7) 食品ロス実態調査

食品ロスの現状を把握する方法として、実態調査を実施する自治体もあります。住民へのモニター調査や、飲食店等と協働で実施する実態調査等、ヒントになる施策を探してみてください。

(8) エコ・クッキング

住民に対し、野菜の使いきりや、残り物のアレンジ料理など、食材をおいしく使いきるための教室等を開催し、実践してもらうことで、家庭での食品ロスの削減を目指します。

(9) レシピ集作成

食材の使いきりや非常食を活用したアイディアレシピなどを一冊にまとめたものです。

調理師学校の学生等に依頼してレシピを作成する方法もあります。

(10) その他独自施策

これまで紹介した施策とは別に、自治体独自で食品ロスの削減に向けて取り組んでいる内容です。

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 1-1

施策・事業名称	どさんこ愛食食べきり運動			
自治体名	北海道			
本件問合せ先	担当課	農政部食の安全推進局食品政策課		
	電 話	011-204-5427	メー ル	slow.food@pref.hokkaido.lg.jp
分野 (当てはまるものすべてに○を付けてください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成28年11月～			

立案の背景 (ねらい)	食品ロスの削減に向けた意識や行動が幅広く浸透するよう、「おいしく残さず食べきろう！」をスローガンに「どさんこ愛食食べきり運動」を推進。
内容	1 家庭5箇条の普及啓発 家庭での食品ロス削減の取組を促すため、家庭5箇条を定め、ポスターやリーフレットなどを活用し、普及啓発を実施。 【家庭5箇条】 ① 買いすぎない ★ お出かけ前に冷蔵庫確認 ② 作りすぎない ★ 残ったらリメイク・冷凍保存 ③ むきすぎない ★ 野菜の茎や皮も有効活用 ④ 捨てすぎない ★ 賞味期限を正しく理解 ⑤ 「もったいない」「ありがとう」を大切に 2 食品ロス削減セミナーの開催 食品ロス削減に係る主に『買物』での食品ロスを減らすためのセミナーを会場と Zoom により開催。 3 出前講座や講演会の実施 道の職員が大学などの教育機関で出前講座を実施したほか、消費者協会などの団体と連携して講演会を実施。

	4 幼児向け絵本の作成、配付 親子で食の大切さを学習できる幼児向け絵本「みーんなたべた みんなでたべた」を作成し、道内の幼稚園、保育所、公立図書館などに配付。 5 「どさんこ食べきり協力店」の登録 食品ロスの削減につながる取組を実施する食品関連事業者を「どさんこ食べきり協力店」として登録。
成果指標や目標とその確認方法	「北海道食品ロス削減推進計画」及び「第4次北海道食育推進計画」の指標として「食品ロス削減のために何らかの行動をしている道民の割合」を80%以上にする目標を設定。 成果指標については、アンケート調査により把握。
施策のポイント	食品ロスは様々な分野に関係するため、庁内の関係部局と連携して取り組んでいる。
効果や成果	アンケートでは、食品ロス問題の認知度や食品ロス削減の取組を実施している人の割合が増加している。
関連ホームページ	https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/advance/leftover.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 1 - 2

施策・事業名称	とやま食ロスゼロ作戦 ～使いきり すっきり エコライフ～		
自治体名	富山県		
本件問合せ先	担当課	農林水産部農産食品課	
	電 話	076 - 444 - 3282	メール anousanshokuhin@pref.toyama.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会
	1 住民啓発		2 キャンペーン・イベント
	3 食品ロスの実態調査		4 子供への啓発・教育
	5 協力店舗等の登録		6 事業者への働きかけ
	7 消費者団体または 住民団体との連携		8 食材使いきり、リメイク料理
	9 その他		
事業実施期間	平成 28 年度から事業開始		

立案の背景 (ねらい)	平成 28 年の G 7 富山環境大臣会合で採択された「とやま物質循環フレームワーク」を踏まえ、消費者、事業者、関係団体、行政等の連携協力のもと、県民の高い環境意識など本県の特徴を活かした循環型社会づくりに資する先進的な食品ロス等削減の取組みを推進する。
内容	<食品ロス・食品廃棄物実態把握調査の実施> 県内の事業系・家庭系食品ロス・食品廃棄物実態把握調査（H28～H29）を実施し、調査結果に基づいた削減対策を推進。 <食品ロス削減推進計画の策定> 食品ロス削減の取組みのより一層の加速化を図り、持続可能な社会の実現を目指すため、令和 2 年 4 月に「富山県食品ロス削減推進計画」を策定。 <各種施策> （１）推進体制の整備 ・ 県民会議、商慣習検討専門部会、市町村・関係団体実務者会議 庁内 PT 会議の開催 ・ 「使いきり」と「食べきり」を推進するため、県民になじみの深い立山の標高にちなみ、30 と 15 をキーワードにした富山型の食品ロス削減運動「3015（さんまるいちご）運動」（※）を展開 ※ 「使いきり 3015」とは、毎月 30 日と 15 日に冷蔵庫をチェックして食材を使いきる運動。 「食べきり 3015」とは、宴会開始後 30 分と終了前 15 分に食事を楽しむ時間を設定して食べきる運動。

	(2) 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 ・ 食品ロス削減をテーマにしたフォーラムやイベントの開催等により、消費者、事業者が食品ロス等の削減について考える機会を創出。 ・ 各種啓発資材（ポスター・チラシ・紙芝居・アニメ動画・テレビCM 等）の作成、配布等により、子どもやその親を中心とした若い世代に対して重点的な普及啓発を実施。 ・ 消費・賞味期限の2つの違いを重点的に普及啓発することで、賞味期限直後の廃棄を減らすとともに、小売店で期限間近商品の購入を促進。 ②家庭における食品ロス削減 ・ 消費者に対して「使いきり 3015」運動の実施による家庭内食品の定期的な在庫管理や食品ロスを防止する効果的な買い物の実践を呼びかけるなど、手付かず食品の削減を推進。（H29：パンフレットの作成、食品ロス削減アイデアの募集、H30：1 週間食品ロスゼロにチャレンジするキャンペーンの開催、R1：食品ロスモニター調査の実施、手つかず食品を使った料理の写真の募集） ・ 手付かず食品の削減に有効なサルベージ・パーティ（家で余っている食材を持ち寄って料理をする）の、県内での開催拡大や定着を図るため、その開催を支援。（H29：県によるモデル開催、H30：開催方法を学ぶセミナーに講師を派遣、R1：サルベージ・パーティを企画・運営できる県内の飲食店シェフなどをサポーターとして認定し、開催を希望する団体とマッチング） ③フードチェーンにおける食品ロス削減 ・ 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とされていることから、事業者、消費者及び行政が連携して、消費者理解のもと、フードチェーン全体で商慣習見直しの取組みを検討・実施。（H31.3 商慣習見直し等に関する共同宣言、H31.4～商慣習見直し宣言事業者の募集・登録） ・ 小売店と行政が連携し、消費者に対してすぐに食べる食品は期限が近いものから購入するよう呼びかける啓発キャンペーン（10・11 月）を実施し、消費者の消費・賞味期限間近商品の優先購入を促進。 ・ 「食べきり 3015」運動の実施や消費者が食事量を調節・選択できるメニューの導入促進を飲食店に働きかけ、飲食店における宴会・外食時の食べ残しの削減を推進（協力店の募集・登録）。
--	---

	(3)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未利用食品の有効活用 ・ 包装の印字のズレや外箱の変形など、食品衛生上の問題はないが、通常の販売が困難な食品を食品メーカー等から引き取り、福祉団体等に譲渡するフードバンク活動を促進。(R3:実証事業の実施) ・ 手付かず食品の削減に有効なフードドライブ（家庭で余っている食品を集め、福祉団体・施設へ寄付する活動）について、県内での取組拡大に向けた支援等を実施。(R2:県によるモデル実施、運用マニュアルの作成、R3：リレーキャンペーンの展開、無人化実証実験の実施) 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 ・ 事業者と畜産農家とのエコフィード需給マッチングを図るとともに、エコフィードの生産・利用の推進に向けた取組みを支援するなど、主に製造段階において発生する副産物など食品循環資源の有効活用を推進。																		
成果指標や目標とその確認方法	・ 食品ロス削減のための取組みを行っている人の割合を、現状の90.7%(2021 年)から増加させる。(県政世論調査等の方法により毎年把握) ・ 県民1 人1 日当たりの食品ロス発生量を、現状の約 110 g (2016 年) から 2030 年までの半減を目指して減少させる。(定期的な事業系・家庭系実態把握調査の定期的な実施(予定)により把握)																		
施策のポイント	食品ロスは、食品の生産・製造、流通、消費の各段階において多様な形態で発生しており、削減の推進には幅広い関係者の理解と協力が必要であることから、「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、県民、事業者、関係団体、行政等が一丸となった全県的な削減運動を展開している。																		
効果や成果	各種施策の推進により、「食品ロス削減のための取組みを行っている人の割合は、年々増加している。 <table><tr><th rowspan="2">2016 年度</th><th rowspan="2">2017 年度</th><th rowspan="2">2018 年度</th><th rowspan="2">2019 年度</th><th rowspan="2">2020 年度</th><th rowspan="2">2021 年度 (現況)</th><th colspan="2">目標</th></tr><tr><th>2025 年度 (計画中間年)</th><th>2030 年度 (計画目標年)</th></tr><tr><td>62.9%</td><td>64.0%</td><td>70.1%</td><td>80.9%</td><td>81.3%</td><td>90.7%</td><td>85%以上</td><td>90%以上</td></tr></table>	2016 年度	2017 年度	2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度 (現況)	目標		2025 年度 (計画中間年)	2030 年度 (計画目標年)	62.9%	64.0%	70.1%	80.9%	81.3%	90.7%	85%以上	90%以上
2016 年度	2017 年度							2018 年度	2019 年度	2020 年度	2021 年度 (現況)	目標							
		2025 年度 (計画中間年)	2030 年度 (計画目標年)																
62.9%	64.0%	70.1%	80.9%	81.3%	90.7%	85%以上	90%以上												
関連ホームページ	https://foodlosszero.jp/																		

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 1 - 3

施策・事業名称	おいしいふくい食べきり運動			
自治体名	福井県			
本件問合せ先	担当課	循環社会推進課		
	電 話	0776-20-0317	メー ル	junkan@pref.fukui.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	「おいしいふくい食べきり運動」 平成18年度～ 「食べきり運動協力店」 平成18年8月～ 「食べきり家庭応援店」 平成23年度～ 福井県連合婦人会との連携 平成25年度～			

立案の背景 (ねらい)	家庭から出されるごみの、約1/2を占める生ごみの減量化を図るため、家庭や宴会時における食べ残しを減らし、おいしい福井の食材を食べきることを目的に平成18年度から開始。
内容	1 「おいしいふくい食べきり運動」の呼びかけ 県民に「おいしいふくい食べきり運動」を浸透させるために、家庭、外食時、宴会時の3つのシーンに分けて、具体的な行動内容を掲載したちらしを作成し、飲食店、食品小売店、地域イベント等で配布。 2 「食べきり協力店」「食べきり家庭応援店」の登録 宴会時や外食時の食べ残し、家庭からの食品ロスを減らすため、飲食店や食品小売店から住民へ声かけを行ってもらう。 (1) 食べきり協力店 ハーフサイズや小盛など食べ残しが出ないメニュー設定や、お持ち帰りパックの提供など、県民に、おいしく食べきって食べ残しを減らしてもらうための取組みを行う飲食店やホテル等を登録。 (2) 食べきり家庭応援店 少量パック、ばら売りや食べきりレシピコーナーの設置など、県民が家庭で食品ロスを出さないよう手助けする取組みを行うスーパー等の食品販売店等を登録

	3 福井県連合婦人会との連携 平成25年度から、行政だけでは行き届かなかった県民一人ひとりへの「おいしいふくい食べきり運動」の声かけを、県内全域に会員がおり、最大の消費者団体である福井県連合婦人会と協働で実施。 (1) 婦人会会員の中から「食べきり推進員」を選出 ・令和3年度 約100名 ・食品ロスの現状や県の新たな取組みについて学習会開催 (2) 地域イベントでの啓発 ・アンケート、グッズ配布、パネル展示を実施 (3) 保育園等での食べきり運動学習会の開催 ・年間約50園で、食べきり寸劇、紙芝居、食べきり運動のダンスなどによる啓発を実施 ・ちらし、アンケートを家に持ち帰り、子どもたちから両親、祖父母に伝えてもらうことで、家族全体に周知														
成果指標や目標とその確認方法	県内の食のイベント時にアンケートを行い、「おいしいふくい食べきり運動」の県民の認知度を確認。														
施策のポイント	・啓発資材は、食べきり運動キャラクター「のっこさん」を使用し、イメージカラーのオレンジで統一感を持たせている。 ・店舗への呼びかけは、食品衛生講習会など飲食店が多く集まる機会に実施するとともに、福井県連合婦人会の「食べきり運動推進員」が地元の飲食店を1店舗ずつ訪問して依頼。 ・各地域の保育園訪問やイベントでの啓発を継続的に行うことができ、かつ、県連合婦人会のみなさんも自発的に活動をしており、運動の認知度が高まっている。  食べきり運動イメージキャラクター 「のっこさん」														
効果や成果	子どもたちには「のっこさん」とともに「おいしいふくい食べきり運動」を覚えてもらえるようになった。														
	「おいしいふくい食べきり運動」の認知度は年々上昇している。														
	<table><tr><td>年度</td><td>H25</td><td>H26</td><td>H27</td><td>H28</td><td>H29</td><td>H30</td></tr><tr><td>認知度</td><td>51%</td><td>56%</td><td>66%</td><td>71%</td><td>74%</td><td>80%</td></tr></table>	年度	H25	H26	H27	H28	H29	H30	認知度	51%	56%	66%	71%	74%	80%
	年度	H25	H26	H27	H28	H29	H30								
	認知度	51%	56%	66%	71%	74%	80%								
<table><tr><td>年度</td><td>R1</td><td>R2</td><td>R3</td></tr><tr><td>認知度</td><td>81%</td><td>83%</td><td>84%</td></tr></table>	年度	R1	R2	R3	認知度	81%	83%	84%							
年度	R1	R2	R3												
認知度	81%	83%	84%												
関連ホームページ	https://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/														



食べきり運動イメージキャラクター

「のっこさん」

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 1 - 4

施策・事業名称	たかさご食べきり運動		
自治体名	高砂市		
本件問合せ先	担当課	生活環境部エコクリーンピアはりま	
	電 話	079-448-5260	メール tact3420@city.takasago.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理
事業実施期間	たかさご食べきり運動 (H. 29～)		

立案の背景 (ねらい)	食品ロスの削減を推進し、排出者（市民、事業者）の意識向上を図り、生ごみの排出抑制・減量化・再資源化を図る。
内容	たかさご食べきり運動 ・市広報、HP、公式アプリ、SNSなどを活用した周知・啓発 ・たべきり運動協力店を募集、ホームページで紹介（協力店には、周知ポスター、メニュー受用ラミネート周知チラシ、ミニのぼり等を配布） ・宴会シーズンにおける30・10食べきりルール周知・啓発 ・小・中学校向け環境教育（給食の調理くずを堆肥化するダンボールコンポスト体験学習の実施） ・フードドライブの実施
成果指標や目標 とその確認方法	【目標】 ・高砂市一般廃棄物処理基本計画におけるごみ排出量の目標数値の達成状況（※目標達成に向けた具体的方策として生ごみの減量化、（食品ロスの削減）、コンポストの普及など実施している。） ・協力店の登録数の増加 【確認】 ・環境省一般廃棄物処理実態調査結果等の実績数値により判断 ・協力店の登録数 ・フードドライブの実施における提供者及び食品提供数量の増加
施策のポイント	・周知・啓発（市民、事業者の協力、意識向上） ・今後の展開（継続的な取組みの実施）

効果や成果 (令和3年)	・協力店の募集・登録 → 48店舗：令和3年2月末時点 ・市広報誌、公式アプリ、フェイスブック等のSNSの活用 ・フードドライブの実施に係るポスター及びチラシの配布 ・食べきり運動協力店における周知・啓発（啓発用ティッシュ 約5,000を配布） ・小学4年生対象に環境学習を実施（市内10校中6校で実施） ・市、社協、事業者等との連携によりフードドライブの取組みを9月と1月に実施した。 9月実施時：提供者数161人、990.92kg 1月実施時：提供者数138人、665.63kg
関連ホームページ	https://www.city.takasago.lg.jp/gyoseisite/kurashi_tetsuzuki/gomi_kankyo/2/2/index.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 2 - 1

施策・事業名称	30・10 運動			
自治体名	江戸川区			
本件問合せ先	担当課	環境部清掃課ごみ減量係		
	電 話	03-5662-1689	メー ル	seisou@city.edogawa.tokyo.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 29 年 4 月から			

立案の背景 (ねらい)	宴会での食べ残しや家庭からの食品ロスを減らすため区民や事業者に対し、区ホームページやポスター等での啓発活動を行い食品ロス削減、ごみ減量削減を図っていく。
内容	<u>①宴会版「30・10 運動」</u> 宴会での食べ残しによる食品ロスを削減するために、宴会開始後 30 分間と終了前 10 分間は、自席で料理を楽しむことに集中しようとする運動のこと。 <u>②家庭版「30・10 運動」</u> 毎月 30 日と 10 日を家庭での食品ロスを削減するために、冷蔵庫内の食品を整理したり、食材を無駄なく使って料理しようとする運動のこと。 ・30 日：「冷蔵庫クリーンアップデー」 冷蔵庫内にある食品を整理し、賞味期限や消費期限の近い食材等を使いきる日とする。 ・10 日：「もったいないクッキングデー」 今まで捨てていた野菜の茎や皮などの活用を意識した調理をする日とする。 【周知・推進方法】 ・「食べきりレシピ」の紹介 毎月 10 日に「もったいないクッキングデー」向けレシピ、30 日

	に「冷蔵庫クリーンアップデー」向けレシピをホームページで紹介していく。同時に、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会を通じ、クックパッド「消費者庁のページ」へも掲載していく。 ●「冷蔵庫クリーンアップデー」向けレシピ 内容：最後まで使いきれずに捨ててしまいがちな食材を活用したレシピ（冷蔵庫内以外の食材でも可とする） 食材例：余ってしまった調味料、買い込んだ缶詰、使いきれない乾物等を活用したレシピ ●「もったいないクッキングデー」向けレシピ 内容：野菜の皮など普段何気なく捨ててしまいがちな食材を活用したレシピ 食材例：にんじんの皮、きゃべつの芯、だし昆布、魚の骨等を活用したレシピ  ポスター、クリアファイル、卓上POP、コースター 30・10 運動マニュアル
成果指標や目標とその確認方法	【成果指標】 ポスター等配布先数、食べきりレシピアクセス数。 【目標】 特には設定していないが、イベント等でアンケート調査を実施し、課題や問題点等の把握を行っている。
施策のポイント	・事業の周知を目的にポスター、クリアファイル、卓上POP、コースター、30・10 運動マニュアルを作成。 ・毎月10日と30日に区ホームページで料理研究家監修の元、食べきりレシピを紹介し家庭からの食品ロス削減を図っている。
効果や成果	周知が主な事業なので効果や成果は見えにくい。

関連ホームページ	https://www.city.edogawa.tokyo.jp/e025/kurashi/gomi_recycle/gomigenryo/tabekirisuisin/3010undo.html
----------	---

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 2-2

施策・事業名称	3 0 1 0 運動による食べ残し減量効果の検証			
自治体名	京都市			
本件問合せ先	担当課	環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課		
	電 話	075-222-3946	メー ル	junkan@city.kyoto.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発		2 キャンペーン・イベント	
	3 食品ロスの実態調査		4 子供への啓発・教育	
	5 協力店舗等の登録		6 事業者への働きかけ	
	7 消費者団体または 住民団体との連携		8 食材使いきり、リメイク料理	
	9 その他			
事業実施期間	平成29年度			

立案の背景 (ねらい)	平成27年3月に策定した「新・京都市ごみ半減プラン」に掲げる削減目標である「食品ロス5万トン」の達成に向け、事業系食品ロスで最も多い「飲食店での食べ残し」の対策として「3010運動」が挙げられる。 この「3010運動」の実践による食品ロス削減効果を検証し、この効果を広く市民に周知することにより、実践を強く促していく。
内容	1 宴会での声かけによる食べ残し減量効果の検証 調査場所：市内の居酒屋（焼き鳥店）1店舗 調査時期：平成30年3月 幹事さんから「残さず食べよう！」の声かけ（開始時、お開き10分前の2回）：市内の居酒屋1店舗の協力を得て、取組あり・なしの食べ残し量を比較した。 <声掛けの例> 【宴会開始時】 みなさん。本日はお集まりいただきありがとうございます。本日は、鍋のコース料理と飲み放題になっています。飲み放題なので、つい飲み過ぎてしまいますが、せっかくのお料理もぜひ食べ残さずに楽しんでいただければと思います。突然、まじめな話になりますが、日本では年間なんと約630万トンもの「まだ食べられる食品」が捨てられていると言われています。食べ残しの量を少しでも減らせるよう、料理も楽しんでいただき、ぜひ食べ残しをしないようにお願いします。遠慮のカタマリも、食べ物を助けると思って、積極的に食べましょう！ 【お開き前10分くらい前（中締め前）】 さて、みなさま宴もたけなわではございますが、テーブルの上に残っている料理をぜひ楽しんでください。いったん自分の席に戻っていただくか、目の前のものでも構いませんので、残りの料理も食べてしまいましょう！遠慮のカタマリも、遠慮せずにお食べ頂ければと思います！

	2 修学旅行の夕食で「なるべく残さず食べよう」の声かけ 調査場所：市内の旅館 1 施設 調査時期：平成 2 9 年 1 1 月 市内の旅館の協力を得て、小学生の修学旅行夕食にて同一献立で 取組あり・なしの食べ残し量を比較した。															
成果指標や目標 とその確認方法	目標：食品ロス排出量（事業実施時点の目標） 平成 2 9 年度 6. 4 万トン→平成 3 2 年度 5 万トン 確認方法： ごみ細組成調査による推計															
施策のポイント	食品ロスが発生しやすい宴会での「3 0 1 0 運動」の実践に向けた 動機付けが必要であると考えた。															
効果や成果	1 宴会 <table><tr><th>取組の有無</th><th>あり</th><th>なし</th></tr><tr><td>宴会回数</td><td>4</td><td>3</td></tr><tr><td>参加総人数</td><td>59</td><td>50</td></tr><tr><td>食べ残し総量(g)</td><td>980</td><td>4,176</td></tr><tr><td>1 人あたり平均</td><td>16.6</td><td>83.5</td></tr></table>  食べ残しが 1 / 5 に ! 【取組あり】の場合食べ残しが ほとんどありません。	取組の有無	あり	なし	宴会回数	4	3	参加総人数	59	50	食べ残し総量(g)	980	4,176	1 人あたり平均	16.6	83.5
	取組の有無	あり	なし													
	宴会回数	4	3													
	参加総人数	59	50													
	食べ残し総量(g)	980	4,176													
1 人あたり平均	16.6	83.5														
2 修学旅行夕食 <table><tr><th>取組の有無</th><th>あり</th><th>なし</th></tr><tr><td>児童数</td><td>115</td><td>132</td></tr><tr><td>白飯以外食べ残し量(g/人)</td><td>53.5</td><td>79.5</td></tr><tr><td>白飯食べ残し量(g/人)</td><td>23</td><td>29</td></tr></table> 食べ残しが 2 / 3 に !	取組の有無	あり	なし	児童数	115	132	白飯以外食べ残し量(g/人)	53.5	79.5	白飯食べ残し量(g/人)	23	29				
取組の有無	あり	なし														
児童数	115	132														
白飯以外食べ残し量(g/人)	53.5	79.5														
白飯食べ残し量(g/人)	23	29														
これらの結果は、マスメディアに広報するとともに、3 0 1 0 運動 啓発ポスターや事業所へのニュースレターなど、あらゆる啓発媒体 にて活用している。																

関連ホームページ	<取組の結果詳細> http://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/cmsfiles/contents/0000239/239421/shiryo2.pdf
-----------------	---

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 2-3

施策・事業名称	松山市「3010（さんまるいちまる）運動」推進事業			
自治体名	松山市			
本件問合せ先	担当課	環境モデル都市推進課		
	電 話	089-948-6756	メー ル	kankyou-m@city.matsuyama.ehime.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 29 年 4 月～ 3010 運動推進事業開始 平成 29 年 10 月～ 「3010 運動」協賛店募集開始			

立案の背景 (ねらい)	松山市は平成 18 年度から 9 年連続で、人口 50 万人以上の都市の中で一人一日当たりのごみ排出量最少を達成してきたが、平成 27 年度の実績では前年度比プラス 4.5g となり、10 年連続ごみ排出量最少日本一達成はできなかった。 家庭系ごみは 1.3g 減った一方、事業系ごみは 5.8g 増えたことから、事業所から出た事業系一般廃棄物（生ごみなどの可燃ごみ）の減量のため、『3010（さんまるいちまる）運動』を推進し、食品ロス削減を図る。
内容	① 『3010 運動』推進ロゴの作成 『3010 運動』を市民に周知するため、ロゴを作成し、周知 ② 市民・事業者に対する啓発活動 ・宴席や会食が増える時期（暑気払い、忘・新年会）などに合わせて、あらゆる広報媒体（広報紙、テレビ・ラジオ・庁内放送・市のホームページ・ストリートビジョンなど）を活用して周知 ・環境イベントでの周知やアンケート調査 ・事業者向けのリーフレットに、食品ロス削減の取組みとして紹介 ③ 市職員への啓発 ・庁内システムログイン画面や庁内報でロゴや趣旨を表示し啓発 ・宴席や会食が増える時期（暑気払い、忘・新年会）に庁内放送や各課の幹事向けに積極的な実施を促した。 ④ 庁内ワーキンググループの設置 ・食品ロス削減に関わる各課（12 課）で、情報共有や意見交換を実施



	⑤ 飲食店等への協賛店募集、啓発物の配布 ・ 協賛店の募集を随時行い、取組みに協賛する店舗に、啓発グッズとしてポスターなどを配布し、店舗内での活用を依頼	
成果指標や目標とその確認方法	・ 環境イベント時にアンケートを行い、本市が行う「3010 運動」の認知度を確認 ・ 市民 1 人 1 日当たりのごみ排出量の減少 (平成 30 年度 772 g から令和 12 年度 722 g で 50 g の減少が目標)	
施策のポイント	・ 本市オリジナルロゴを作成し、周知・啓発媒体に広く活用することで、推進を図っている。 ・ ワーキンググループを設置し、本市全体の取組みとして実施することで、普及につなげる。	
効果や成果	・ 環境イベントで行ったアンケート調査では、約 2 割の市民が「3010 運動」を認知 ・ 協賛店からは、啓発グッズの活用により、「3010 運動」が実践され、ごみの排出量が減少したとの意見があった。	
関連ホームページ	http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/gomi/gomigenryou.html	

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 3 - 1

施策・事業名称	三重県食品提供システム「みえ〜る」の運用			
自治体名	三重県			
本件問合せ先	担当課	三重県 環境生活部 廃棄物対策局 廃棄物・リサイクル課		
	電 話	059-224-2385	メール	haikik@pref.mie.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	令和3年7月～			

立案の背景 (ねらい)	県では、食品ロスが年間約 8 万 2 千トン(令和元年度推計)発生・廃棄されている一方で、コロナ禍により食べる物が無く困っている生活困窮者が増えていることから、令和 2 年度に食品ロス削減と生活困窮者支援の同時解決を目指す事業に着手した。
内容	- 提供者である食品提供事業者と、受取者であるフードバンク活動団体等の団体とを web 上でマッチングする三重県食品提供システム「みえ〜る」を開発し、令和 3 年度から運用を開始した。 - 開発の際には、食品関係事業者やフードバンク活動団体・子ども食堂への訪問や意見交換会の開催等により、関係者意見を把握し、システムに反映した。
成果指標や目標 とその確認方法	令和 3 年度の目標値として、団体登録数を 20 団体以上、マッチング件数を 5 回以上と設定した。
施策のポイント	- SDGs の「誰一人取り残さない」の考え方を、三重県の「み」と「え」を含めた「<u>みんなでえがおに</u>」と表現し、「もったいないをありがとうに」をスローガンにして支援を呼びかけている。 - システムが活用されるには、提供される食品が多くある必要があるため、「食品ロス削減庁内連絡会」の構成委員である食品関連課と連携し、関係企業に広く周知して提供者を募集した。
効果や成果	- 令和 4 年 1 月 31 日現在で、48 団体(提供者 22+受取者 26)がシステムに参加し、食品ロスになる前の規格外品や更新後の災害備蓄食品等の食品 73 件(約 3,500kg)、118 回のマッチングが成立した。 - システム参加アンケート結果では、受取者だけでなく、提供者か

	らも「従業員の食品ロス削減の意識が高揚した」等の感謝の声が寄せられた。
関連ホームページ	• https://www.miefood.jp/ (ポータル) • https://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0012700095.htm (参加企業・団体募集)



システム概要図



システポータルp

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 3-2

施策・事業名称	食品ロス削減推進事業（福岡県食品ロス削減県民運動）			
自治体名	福岡県			
本件問合せ先	担当課	環境部 循環型社会推進課		
	電 話	092-643-3381	メー ル	recycle@pref.fukuoka.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発	2 キャンペーン・イベント	4 子供への啓発・教育	6 事業者への働きかけ
	3 食品ロスの実態調査		5 協力店舗等の登録	8 食材使いきり、リメイク料理
	7 消費者団体または 住民団体との連携		9 その他	
事業実施期間	平成 28 年度～			

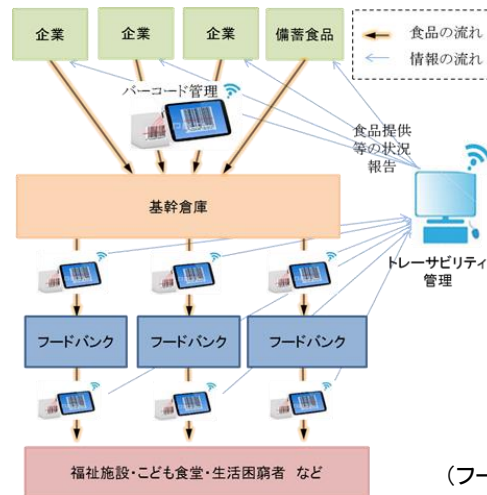
立案の背景 (ねらい)	製造・流通・小売・消費の各段階で発生する食品ロスの削減のため、フードチェーン全体の各主体の取組を促す。
内容	(1) フードバンク活動の普及・促進【製造・流通への取組】 食品ロス削減（資源の有効利用）と食に困っている人への支援にもつながるフードバンク活動の普及促進を図る。（期間等は全て年度） ○県内食品提供企業及び活動の担い手となるNPOの実態把握調査（H28） ・企業調査 県内の食品メーカー、卸業者を中心にアンケート、聞き取りでフードバンクに関する調査を実施 ・担い手調査 詳細のフードバンク活動主体の発掘を目指し、県内のNPO等を訪問し、聞き取り調査を実施 ○食品提供企業の開拓及びネットワークの構築（H28～H30） ・フードバンクへの食品提供について企業を訪問して依頼 ・協力を取り付け、フードバンク活動団体への食品の引渡しに関する具体的な当事者間協議を設定するとともに、他の企業へ情報発信 ○フードバンクモデル事業の実施（H28～H29） ※生活協同組合連合会グリーンコープ連合へ委託 ・食品製造企業等から食品の提供を受け、社会福祉施設等に届けるフードバンクのモデル事業を実施し、活動上の課題を検証 ・フードバンク活動への信頼、認知の一層の向上を狙う ・新たな担い手が活動を実践するための備えるべき要件等をまとめた「フードバンク活動ガイドライン」を作成

○フードバンク実践事業の実施（H29～H30）

- ・新しいフードバンク団体に対し、上記ガイドライン及び「企業開拓による食品提供」を通して、安定的・継続的なフードバンク活動の運営基盤の整備を支援

○フードバンク活動支援システムの構築（H30～）

- ・企業から提供された食品が生活困窮者等に渡るまでのプロセスと、その食品に係る情報を電子データとして保持・共有するシステムの構築



（フードバンク活動支援システムイメージ案）

○（一社）福岡県フードバンク協議会への支援（R 元～）

- ・食品提供企業の開拓やフードバンク団体の活動支援など、これまでの県事業の取組を協議会に継承するために、協議会の運営を支援

(2) 食品ロス削減推進協議会の設置・運営

食品関連事業者団体や消費者団体、学識者、自治体など 30 組織で構成し、啓発活動をはじめ、フードバンク活動の普及・促進、「食べもの余らせん隊」の展開などに取り組む。



（食べもの余らせん隊ステッカー）

成果指標や目標
とその確認方法

平成 28 年度から令和 3 年度までフードバンク活動への食品提供企業数、「食べもの余らせん隊」の登録店舗数に目標を定めている。

施策のポイント

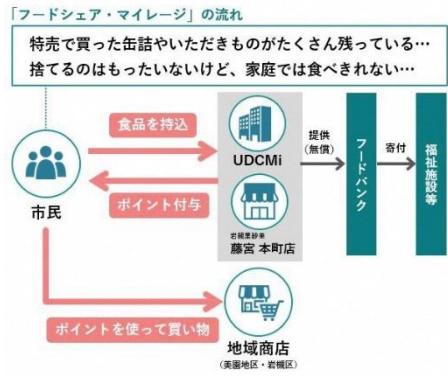
各主体へ食品ロス削減につながる取組を呼びかけると同時に、食品ロス削減推進協議会を通じた情報共有を行うことにより県民運動の推進につなげている。

効果や成果	成果指標		H28	H29	H30	R1	R2
	食品提供企業 の数	目標	20	40	60	80	100
		実績	26	50	58	91	116
	「食べもの余 らせん隊」の登 録店舗数	目標	400	700	1000	1300	1900
		実績	456	726	1057	1206	1192
※令和3年3.31時点							
関連ホームページ	○食品ロス削減全体 http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/shoku-loss.html						
	○「フードバンク活動」について http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/food-bank.html						
	○「食べもの余らせん隊」について http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/amarasentai.html						

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 4 - 1

施策・事業名称	フードドライブ（フードシェア・マイレージ）事業			
自治体名	さいたま市			
本件問合せ先	担当課	環境局 資源循環推進部 資源循環政策課		
	電 話	048-829-1338	メー ル	shigen-junkan@city.saitama.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 30 年 8 月 1 日～			

立案の背景 (ねらい)	- 食品ロス削減は、世界的な課題として注目されていることから、本市としても平成 30 年 3 月に策定・公表した「第 4 次さいたま市一般廃棄物処理基本計画」で施策の柱に位置付け、発生要因に応じた施策を展開していくこととした。 - 食品の「保存」の段階の食品ロス削減施策として、フードドライブ（フードシェア・マイレージ）事業を実施。
内容	- 家庭で余った食品を回収し、本市と協定を結んでいる特定非営利活動法人フードバンク埼玉を通じ、地域の福祉施設等に寄付することで食品ロス削減を図るもの。 - 平成 30 年 8 月に実証事業として常設の受付窓口 1 か所を開設（令和元年度より本格実施）。令和元年 8 月には 5 か所、令和 2 年 4 月以降には民間事業者との連携により窓口を 20 か所追加で開設した。（民間事業者により既に開設されていたものを含む。）

	• 窓口 26 か所のうち、2 か所で「フードシェア・マイレージ」事業を実施。本事業は、家庭の余剰食品を常設回収し、食品の「内容量」に応じて地域ポイント（たまぽん）を付与する取組。 • ポイントは食品の内容量に応じ、100 グラムにつき 1 ポイント付与する。  「フードシェア・マイレージ」の流れ 特売で買った缶詰やいただきものがたくさん残っている…捨てるのはもったいないけど、家庭では食べきれない… 市民 → 食品を持ち込 → UDCMi → ポイント付与 → 地域商店（美園地区・岩槻区） → ポイントを使って買い物 UDCMi → 提供（無償） → フードバンク → 福祉施設等
成果指標や目標とその確認方法	目標 「市民 1 人 1 日あたりの家庭系ごみ排出量（資源物除く）」の減量 確認方法 余剰食品の回収量は、回収拠点の記録表等で確認。
施策のポイント	• 「フードシェア・マイレージ」について、フードドライブに「地域ポイント」という本市独自のインセンティブを付与することで、積極的な市民参加を促すもの。 • 家庭に余っている食品を持ち込むだけで、地域商店等で使えるポイントがもらえるため、<u>取り組みに参加する市民にとってもメリットがある。</u> • 本事業は、上記の取組を通じて、<u>ついでに食品ロス削減に貢献できる</u>という点が大きな特徴。 • 本事業のポイント付与にあたっては、食品ロス削減の理念に賛同していただいた民間企業の協賛金を原資としている。
効果や成果	令和 2 年度は、フードシェア・マイレージで約 517kg の食品を回収することができた。
関連ホームページ	https://www.city.saitama.jp/001/006/012/004/p071949.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 4-2

施策・事業名称	フードドライブ窓口等委託事業			
自治体名	金沢市			
本件問合せ先	担当課	環境政策課　ゼロカーボンシティ推進室		
	電　話	076-220-2507	メー ル	kansei@city.kanazawa.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1　住民啓発 3　食品ロスの実態調査 5　協力店舗等の登録 7　消費者団体または 住民団体との連携 9　その他		2　キャンペーン・イベント 4　子供への啓発・教育 6　事業者への働きかけ 8　食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 30 年度～			

立案の背景 (ねらい)	・家庭での食品ロスをなくす行動を促し、食べものを大切にする意識の向上や生ごみの減量化につなげる。 ・市の施設で定期・常設開催することで、食品ロス削減に取り組むNPO 法人等を支援する。 ・地域コミュニティでのフードドライブを支援し、市民が食品を持ち込みやすい環境を整備する。 ・市民に広く食品の提供を呼びかけ、多くの食品を社会福祉施設等へ届ける。																	
内容	【フードドライブ】 ▶定期・常設窓口 <table><tr><th>場所</th><th>開設日</th><th>時間</th></tr><tr><td>保健所</td><td>毎週火曜日※¹</td><td>10 時から 14 時</td></tr><tr><td>泉野福祉健康センター</td><td>1・3・5 月曜日※¹</td><td>10 時から 14 時</td></tr><tr><td>元町福祉健康センター</td><td>2・4 金曜日※¹</td><td>12 時から 14 時</td></tr><tr><td>金沢市役所第二本庁舎</td><td>平日※²</td><td>9 時から 17 時 45 分</td></tr></table> ※1 お盆、祝日、年末年始を除く ※2 年末年始を除く ▶地域モデル事業 地域のイベントに合わせて婦人会などの地域団体が公民館などでフードドライブを実施するもの。 令和2年度は3団体、令和3年度は10団体に実施いただいた。 ▶不定期開催（イベントでの実施）			場所	開設日	時間	保健所	毎週火曜日※ ¹	10 時から 14 時	泉野福祉健康センター	1・3・5 月曜日※ ¹	10 時から 14 時	元町福祉健康センター	2・4 金曜日※ ¹	12 時から 14 時	金沢市役所第二本庁舎	平日※ ²	9 時から 17 時 45 分
場所	開設日	時間																
保健所	毎週火曜日※ ¹	10 時から 14 時																
泉野福祉健康センター	1・3・5 月曜日※ ¹	10 時から 14 時																
元町福祉健康センター	2・4 金曜日※ ¹	12 時から 14 時																
金沢市役所第二本庁舎	平日※ ²	9 時から 17 時 45 分																

	【食材レスキュー・クッキング教室】 ▶食材残り物アレンジレシピ集や食材使いきりをテーマに、食品ロスを減らすアイデアを学ぶ機会として開催。令和３年度からは、親子に限定し、こどもと親が同時に食品ロスを学ぶ教室としている。 令和２年度：新型コロナウイルスのため開催中止 令和３年度：７月、１０月、２月、 ３月
成果指標や目標とその確認方法	フードドライブや料理教室の実施により、家庭での食品ロスをなくす行動を促すとともに、食べものを大切にする意識の向上や生ごみ減量化につなげることが目標。回収量や参加人数の目標は設定していない。
施策のポイント	周辺地域への町会回覧、市内全域への班回覧や全公民館でのポスター掲示等により、広報の強化を図る。 地域モデル事業については、地域団体へ直接説明を行うことで、実施団体の増加を促す。
効果や成果	定期、常設窓口：令和２年度 のべ 803 人、11,652 個 (3,274 kg) 令和３年度 のべ 1,024 人、10,164 個 (4,314kg) 地域モデル事業：令和２年度 のべ 121 人、541 個 (160 kg) 令和３年度 のべ 421 人、2,803 個 (717kg)
関連ホームページ	https://www4.city.kanazawa.lg.jp/soshikikarasagasu/kankyoseisakuka/gyomuannai/6_1/7494.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例５－１

施策・事業名称	3つの「きる」キャラバン隊PR活動			
自治体名	青森県			
本件問合せ先	担当課	環境生活部 環境政策課		
	電 話	017-734-9249	メー ル	kankyo@pref.aomori.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成30年度～令和元年度			

立案の背景 (ねらい)	家庭から排出される食品ロス削減・生ごみの減量
内容	スーパーマーケットの店頭等において、買い物客をターゲットに、職員が直接、青森県のごみの現状や食品ロスの実態を伝え、その改善策として、家庭でできる『３つの「きる」』の取組を紹介する。
成果指標や目標 とその確認方法	年間２１回以上の活動実施を目標として実施し、平成３０年度は３０回、令和元年度は２０回開催した。
施策のポイント	職員が直接、県民と対話し、食品ロスの削減・生ごみの減量についてお願いしている。 市町村とも連携し、県職員と市町村職員が連携して実施している。
効果や成果	１回の活動当たり２００～５００世帯に普及啓発している。
関連ホームページ	https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kankyo/kankyo/namagomigenryo.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 5-2

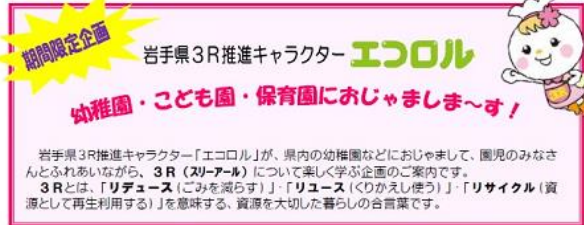
施策・事業名称	生ごみ堆肥化推進事業（「生（いき）ごみ小田原プロジェクト」）			
自治体名	小田原市			
本件問合せ先	担当課	環境政策課		
	電 話	0465－33－1471	メー ル	ka-gomigen@city.odawara.lg.jp
分野 （当てはまるもの すべてに○を付けて ください）	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 22 年度から事業開始、今後も継続予定			

立案の背景 (ねらい)	「生（いき）ごみ小田原プロジェクト」として、生ごみの堆肥化を推進し、燃せるごみの減量と「食」に対する意識づけを図る。
内容	「生（いき）ごみ小田原プロジェクト」は、段ボールコンポストの初期セットを市内の希望のあった世帯に無料で配布し、さらに登録してから 1 年間は基材を 3 回（初期セットを含む）無料で配布、それ以降は 1 個 3 0 0 円で販売している。 この取り組みは、市民団体「生（いき）ごみクラブ」と基材を作製する障がい者作業施設「第 3 ありんこホーム」と市の三者協力で成り立っている。生ごみクラブの協力のもと、生ごみ堆肥化に取り組む人の集いの場として定期的に市内各地域でサロンを行い、生ごみ堆肥化に関する情報交換や困りごと相談などの場として多くの人を集めている。また、生ごみ堆肥化の新規参加者をより増やすため、市内店舗の店頭での段ボールコンポストの実演も実施している。 一方、市内の小学校では、生ごみを堆肥にし、できた堆肥を学校農園などで使用して野菜などを育て、採れた食材を調理するなど、学校教育の場でも生ごみ堆肥化を通して資源循環を体験している。
成果指標や目標 とその確認方法	事業への参加登録世帯数を指標とし、市内 8, 0 0 0 世帯の登録を目標としている。令和 4 年 1 月 3 1 日現在の参加登録世帯数は、6, 3 5 4 世帯となっている。

施策のポイント	生ごみの堆肥化を進めることで、燃せるごみの減量と、市民の「食」とごみに対する関心が高まることにつながると考えている。 また、学校で生ごみ堆肥化に取り組むことで、子どもたちの食べ物を大切にする心を養う「食育」に活かすことができる。
効果や成果	計算上の効果として、1世帯が1日に投入可能な生ごみは500グラムとすると、現在の生ごみ堆肥化推進事業への参加登録者数約6,300世帯×500g×365日＝1,150トン／年に相当する。 成果としては、参加者の意識の向上につながっている。^{いき}生ごみ地域サロンなどの参加者からは、「食に対する意識が変わり、廃棄する食品が減った」などの声があった。
関連ホームページ	http://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/envi/refuse/jigyo/

食品ロス削減のための自治体施策集 事例6-1

施策・事業名称	岩手県 3 R 推進キャラクター『エコロル』の保育園等訪問事業			
自治体名	岩手県			
本件問合せ先	担当課	環境生活部 資源循環推進課		
	電 話	019-629-5367	メー ル	AC0003@pref.iwate.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	毎年 9 月頃（約 1 ヶ月間） ※新型コロナにより R 2 年度は中止。R 3 年度は 1 箇所を実施。			

立案の 背景 (ねらい)	県内の保育園等を訪問し、園児が親しみやすい岩手県3R推進キャラクター「エコロル」の着ぐるみを活用して、3Rについての関心への契機とするもの。 また、子どもから大人(家族)への波及効果により、3Rの浸透を期待するもの。なお、令和3年度においては、主に食品ロス削減の取組を推進するため、食育に関する内容として実施した。
内容	(1)案内チラシ  エコロル訪問メニュー(所要時間:25分) 3Rとは? 3Rってなんだろう? みんなにできることは何かな? エコロルと一緒に学びましょう! ダンス エコロルのイメージソング「エコロル・エコロジー」が「バブリカ」をエコロルと一緒に元気いっぱい踊りましょう! プレゼント エコロルから、園児の皆さん全員にエコロルの【ぬりえ】と【ブチタオル】をプレゼントします。 写真撮影 エコロルと一緒に記念撮影をしましょう。    (参考) 保育園訪問時の様子

内容

(2) 訪問スタッフ

当課職員 3 名（MC 1 名、エコロル 1 名、アテンド 1 名）

※令和 3 年度においては、食育を所管している県民くらしの安全課の職員（1 名）も参加している。

(3) 事業の構成は次のとおり

①エコロルの紹介と 3 R について

②紙芝居

「みんなでおいしくいただきます～お皿ピカピカ大作戦～」

（長野県松本市製作）

※令和 3 年度「あしたもよいこ」（岩手県資源循環推進課製作）

あ…朝ごはんをしっかり食べる

し…食事の前は手を洗う

た…食べたあとは歯をみがく

も…もったいないで残さず食べる

よ…よく噛んで食べる

い…いただきますは元気よく

こ…ごちそうさまは心をこめて

③歌とダンス

エコロルと園児と一緒にダンスを踊る

曲は、「エコロル エコロジー」または「パプリカ」

※令和 3 年度は「食育ダンス～おいしい岩手をたくさん食べよう～」

（令和 3 年度「第 16 回食育推進全国大会 in いわて」において製作）

④記念品贈呈

訪問を記念してエコロルのオリジナルプチタオルとぬりえを園児に贈呈する（保護者へのお知らせも併せて渡す）

⑤記念撮影

訪問を記念してエコロルと一緒に記念撮影をする

(4) 保育園訪問時の様子



成果指標 や目標 とその 確認方法	指標や目標は特に設定していないが、例年1ヶ月間で10箇所程度の保育施設を訪問することとしている。
施策の ポイント	子どもたちにもできる3Rの取組みをわかりやすく伝えること。例えば、リデュースであれば「ごはんは好き嫌いをしないで残さず食べる」、リユースであれば「おもちゃを大事にする」というふうに具体的に伝えるようにしている。 また、クイズ（H27・28年度実施）や紙芝居（H26・29・30・R1・3年度実施）を通して園児に興味・関心を持ってもらえるようにする。
効果や 成果	園児から両親等への波及効果を期待している。
関連ホームページ	https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/seisaku/recycle/1005646.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例6-2

施策・事業名称	4 R キッズスクール 夏休みエコクッキング教室			
自治体名	相模原市			
本件問合せ先	担当課	資源循環推進課		
	電 話	042-769-8334	メー ル	shigenjunkan@city.saga mihara.kanagawa.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	令和元年 8 月 2 0 日			

立案の背景 (ねらい)	夏休みの小学生とその保護者を対象に、食材を最大限使い切るための講座や実習を行うことを通じ、生ごみの4 Rや食品ロスの削減について身近に感じてもらい、ごみの減量化・資源化に対する市民の意識醸成を図るもの。
内容	○普段は捨ててしまう野菜の皮などを使って、調理体験をした。 ○市内の食品ロス削減に関係のある団体で活動中の方を講師として招き、食品ロスの現状に係る講座を開催した。 
成果指標や目標 とその確認方法	
施策のポイント	家庭や学校から出る身近な食品残さをテーマとして親子で調理体験をし、フードロスについて身近に感じてもらうとともに、ごみの減量化・資源化について考えるきっかけを作ることができる。

効果や成果	参加者アンケートの結果では、「普段は捨ててしまうニンジンの皮や玉ねぎの芽など工夫をすれば食べられることを知れてよかった」と感じた旨の回答が多く寄せられており、市民の食品残さに対する意識の醸成に繋がった。
関連ホームページ	https://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/kids/1018308.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例6-3

施策・事業名称	園児・小学生を対象とした参加型環境教育			
自治体名	松本市			
本件問合せ先	担当課	環境・地域エネルギー課 環境政策担当		
	電 話	0263-34-3268 (直通)	メー ル	s-kankyo@city.matsumoto.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発		2 キャンペーン・イベント	
	3 食品ロスの実態調査		4 子供への啓発・教育	
	5 協力店舗等の登録		6 事業者への働きかけ	
	7 消費者団体または 住民団体との連携		8 食材使いきり、リメイク料理	
	9 その他 (フードドライブ への協力)			
事業実施期間	園児を対象とした参加型環境教育 平成24年度～ 小学生を対象とした環境教育 平成27年度～ (平成27年度は環境省「学校給食の実施に伴い発生する廃棄物の 3R促進モデル事業」に採択されモデル的に実施)			

立案の背景 (ねらい)	・家庭での食品ロスを減らすため、感受性の豊かな子どもたちの意識変化や家庭での取組みを促す。
内容	園児を対象とした参加型環境教育 (1) 対象 年長児童 (2) テーマ 「ごみの分別と食べ残し」 (3) 時間 30分程度 (4) 内容 ア パワーポイントを使ったクイズと説明 「捨てたものはどうなる？」 「食べ残したものはどうなる？」 イ 実際に分別してみよう ウ 踊ってみよう (5) 講師 松本市環境・地域エネルギー課職員 (6) 実施日 園の都合の良い日を聞き取り調整 (7) その他 ア エコグッズの配付 環境教育終了後、リサイクルと食べ物の大切さを身近に捉えてもらうため、年長児のご家庭に、エコグッズを配布。 平成26年度～ ペットボトルをリサイクルして作られた布製のエコバッグ

	平成２９年度～ ペットボトルをリサイクルして作られた布製のエコ巾着 令和元年度～ 再生紙の塗り絵の絵本 令和３年度～ 再生紙の「もったいない隊員証」 イ アンケート調査 環境教育実施後、約１か月後に、年長児の世帯を対象にアンケート調査を実施 ウ 実施にあたって、可能な場合は保護者の参加をお願いしている。（保育参観日に実施するなど。） ２ 小学生を対象とした環境教育 (1) 対象 小学３年生（Ｈ２７のモデル事業で効果が高かったため） (2) テーマ 「食べものを捨ててしまうなんて“もったいない”」 (3) 時間 １時限（４５分） 学年またはクラス毎実施 (4) 内容 ア パワーポイントを使ったクイズや説明（約３０分） イ ３０・１０運動応援ソング（約５分） ウ 感想やできることなどを記入・発表（約１０分） (5) 講師 松本市環境・地域エネルギー課職員 (6) 実施日 学校の都合の良い日を聞き取り調整 (7) その他 ア 冊子配布 講座の振り返りと家庭への周知を図るため冊子を配布 イ アンケート調査 環境教育実施後、約１か月後にアンケート調査を実施
成果指標や目標とその確認方法	園児（小学生）を対象とした環境教育においては、アンケート調査により、子どもや保護者に意識等変化があったかを測っている。
施策のポイント	環境教育では、職員が主体的に行い、現場の園や学校になるべく手間をかけない。
効果や成果	周知啓発が主な事業であるため効果や成果が見えにくい。 環境教育の実施に伴い、子どもや保護者の意識変化等はある。
関連ホームページ	http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/haikibutu/syokuhin_loss/syokuhin_loss.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 7 - 1

施策・事業名称	家庭系食品ロス削減調査支援事業			
自治体名	栃木県			
本件問合せ先	担当課	廃棄物対策課 廃棄物対策担当		
	電 話	028(623)3107	メール	hai- tai@pref.tochigi.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発		2 キャンペーン・イベント	
	3 食品ロスの実態調査		4 子供への啓発・教育	
	5 協力店舗等の登録		6 事業者への働きかけ	
	7 消費者団体または 住民団体との連携		8 食材使いきり、リメイク料理	
	9 その他			
事業実施期間	令和元（2019）年度			

立案の背景 (ねらい)	家庭系食品ロスの削減に向けては、各市町の排出実態に応じた対策検討が重要であるため、モデル的に実態調査及び調査結果を踏まえた対策検討を実施し、当該プロセスをマニュアルとして整備・市町への提示を行うことで、市町の取組支援を図るもの。
内容	○次のフローによるモデル事業を実施。 ①モデル市町を選定し、家庭系食品ロスの実態調査を実施 ②市町職員の調査手法ノウハウ蓄積のため、現場見学会を開催 ③②とは別に、食品ロスの排出実態に関する住民啓発機会を創出 ④①の調査結果に応じた削減対策を検討 ○上記、①④の手順についてマニュアルを整備し市町へ提示。 ○その他県内市町の実態調査事例を踏まえ、本県の家庭系食品ロス量の推計値を算出。
成果指標や目標とその確認方法	○県内市町による家庭系食品ロス実態把握及び削減対策の推進。 ○毎年度、市町取組状況調査を通じた確認を実施。
施策のポイント	○実態調査手順は、環境省公表「家庭系食品ロスの発生状況のためのごみ袋開袋調査手順書」に準拠し、市町がより活用しやすい調査手順として整理。 ○実態調査結果を踏まえ、具体的にどのような削減対策が有効であるか検討手順を整理。 ○市町が自らの区域内の実態把握と対策検討を進められるよう、上記事項に関する技術的な支援を実施。

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 7-2

施策・事業名称	販売期限の延長による食品ロス削減効果に関する調査・社会実験			
自治体名	京都市			
本件問合せ先	担当課	環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課		
	電 話	075-222-3946	メー ル	junkan@city.kyoto.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会・食品小売	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成29年度			

立案の背景 (ねらい)	平成 27 年 3 月に策定した「新・京都市ごみ半減プラン」に掲げる削減目標である「食品ロス 5 万トン」の達成に向け、食品小売店での販売期限※を延長することによる直接廃棄抑制効果を検証し、効果を広く事業者にも周知することにより、取組の拡大を図る。 ※加工食品の販売期限は、製造日から賞味（消費）期限までの期間をおおむね 3 等分して設定されている場合（いわゆる 1 / 3 ルール）がある。食品の小売段階では 1 / 3 を超えて販売する動きが広まっているものの、消費者の鮮度志向への対応や商品の日付管理の問題から、賞味（消費）期限よりも前に販売期限を設定している実態がある。販売期限が過ぎた食品は賞味（消費）期限に達する前に廃棄され、食品ロス発生の一つの要因となっている。
内容	1 販売期限延長による食品ロス削減効果の検証 一部の加工食品を対象商品に、各店舗で定められている販売期限を、おおむね賞味期限・消費期限の当日まで延長して販売していただき、商品廃棄数量等を実験前と比較することで、販売期限延長による食品ロス削減効果を調査した。 調査場所：市内の食品スーパー 5 店舗 調査時期：平成 29 年 11 月 1 日～12 月 3 日 対象品目：豆腐・納豆など（協力店舗により異なる） 2 市民及び食品スーパーへのアンケート 市民約 1,000 名を対象に、賞味期限・消費期限に対する意識、許容できる販売期限の程度等についてアンケートを実施した。 また、市内に食品スーパーを展開する約 60 事業者を対象に、販

	売期限の設定状況や、販売期限の延長に対する考え方なども調査した。 調査時期：平成29年11月～平成30年1月																											
成果指標や目標とその確認方法	目標：食品ロス排出量（事業実施時点の目標） 平成29年度 6.4万トン→平成32年度 5万トン 確認方法： ごみ細組成調査による推計																											
施策のポイント	事業系食品ロスのうち、手つかず食品（直接廃棄）は小売業からの排出が多いため、対策が必要と考えた。																											
効果や成果	1 販売期限延長による食品ロス削減効果の検証 5店舗合計の結果 <table><thead><tr><th colspan="3">実験中4週(11/06-12/03)</th><th colspan="3">昨年同時期</th><th colspan="3">昨年同時期との差</th></tr><tr><th>廃棄数量率</th><th>廃棄金額率</th><th>値下金額率</th><th>廃棄数量率</th><th>廃棄金額率</th><th>値下金額率</th><th>廃棄数量率</th><th>廃棄金額率</th><th>値下金額率</th></tr></thead><tbody><tr><td>0.15%</td><td>0.28%</td><td>2.29%</td><td>0.17%</td><td>0.28%</td><td>2.92%</td><td>-0.02%</td><td>0.00%</td><td>-0.63%</td></tr></tbody></table> *廃棄金額率は、小数点第3位以下で良化。一部で値下数量率を補足しなかったため、廃棄数量率、廃棄金額率、値下数量率の3つの指標を掲載。 ○廃棄数量は、廃棄点数ベースで約10%の削減効果があった。	実験中4週(11/06-12/03)			昨年同時期			昨年同時期との差			廃棄数量率	廃棄金額率	値下金額率	廃棄数量率	廃棄金額率	値下金額率	廃棄数量率	廃棄金額率	値下金額率	0.15%	0.28%	2.29%	0.17%	0.28%	2.92%	-0.02%	0.00%	-0.63%
	実験中4週(11/06-12/03)			昨年同時期			昨年同時期との差																					
	廃棄数量率	廃棄金額率	値下金額率	廃棄数量率	廃棄金額率	値下金額率	廃棄数量率	廃棄金額率	値下金額率																			
	0.15%	0.28%	2.29%	0.17%	0.28%	2.92%	-0.02%	0.00%	-0.63%																			
	2 市民及び食品スーパーへのアンケート ○9割以上の市民から、「販売期限延長に取り組むことは良いこと」との賛成意見をいただき、取組を進めていくに当たっては、「適切な値引きの実施」、「行政や事業者からの積極的な情報発信」などが必要であるとの意見が多数となった。 ○事業者からも、販売期限延長に前向きな取組や意見が多く、取組を更に進めるに当たって、「消費者の理解が得られること」、「行政が後押ししてくれること」など、環境整備を望む意見が多くみられた。 これらの結果は、マスメディアに広報するとともに、市民、事業所に向けたリーフレットやニュースレターに掲載するなど、あらゆる啓発媒体にて活用している。 また、実験結果のほか、市民、事業者からのアンケート結果を基に、食品ロス削減に向け取り組む食品小売店を本市が認定し、PRするとともに市民に食品ロス削減につながる実践行動を呼びかける「食べ残しゼロ推進店舗認定制度（食品小売店版）」の創設を行った。																											
関連ホームページ	<結果の詳細> https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/cmsfiles/contents/0000258/258131/29results.pdf <平成30年度以降の取組> https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000258131.html																											

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 7-3

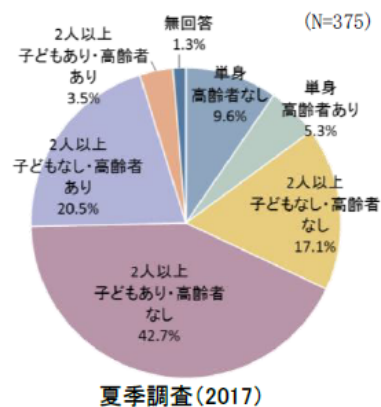
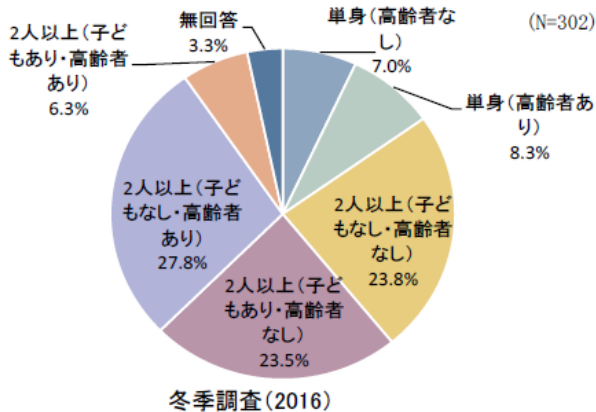
施策・事業名称	食品ロス削減調査・事業化計画検討業務			
自治体名	神戸市			
本件問合せ先	担当課	環境局環境政策課		
	電 話	078-595-6078	メー ル	3r@office.city.kobe.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発		2 キャンペーン・イベント	
	3 食品ロスの実態調査		4 子供への啓発・教育	
	5 協力店舗等の登録		6 事業者への働きかけ	
	7 消費者団体または 住民団体との連携		8 食材使いきり、リメイク料理	
	9 その他			
事業実施期間	平成 28 年度～29 年度			

立案の背景 (ねらい)	平成 28 年 3 月に策定した「第 5 次神戸市一般廃棄物処理基本計画」で掲げる食品ロス削減の実現に向けて、食品ロスの発生要因の把握と削減のためのアクションリストを検討し、それによる廃棄物の減量効果及び二酸化炭素削減効果の実証・効果分析と、その取組を進めるための実現可能性調査（F/S）及び同調査を踏まえた事業化計画の策定を目的に実施。
内容	1. 食品ロスの実態調査 (冬季：平成 28 年 11 月 28～12 月 25 日 夏季：平成 29 年 6 月 26 日～7 月 23 日) 家庭での食品ロスの詳細な実態調査として、市民モニターを公募して日記形式による食品ロス調査（冬季・夏季）を行いました。 2. フードドライブのモデル実施（実証実験） (平成 29 年 6 月～10 月) 小売店（生活協同組合コープこうべ、株式会社ダイエー）やフードバンク関西と連携し、小売店舗でのフードドライブモデル実施を行いました。 3. 食品ロス削減につながるライフスタイルの普及啓発効果（実証実験） 食品ロス実態調査（夏季）に併せて、食品ロス削減につながる具体的取り組み（冷蔵庫の整理・野菜の保存方法）の取り入れ方に関する情報をインプットしたうえで、「1 食品ロス調査（夏季）」と同時期に比較調査を実施しました。

	4. 小売店での情報発信効果（実証実験） （平成 29 年 10 月～11 月） 廃棄件数の約 4 割を占めている生鮮野菜の保存方法の工夫を小売店舗で啓発することにより、家庭での食品ロス削減効果を検証する事業を行いました。 5. 食品ロス削減ワークショップ （平成 29 年 2 月 11 日） 食品ロス調査結果をもとに調査に参加いただいたモニターや一般公募による市民、事業者によるワークショップを行い、家庭で食品ロスがよく発生する要因と、市民、事業者、行政が取り組めるメニューのアイデア出しを行いました。 6. 食品ロス削減に向けたアクションメニューの検討 食品ロス実態調査や実証実験の結果、食品ロス削減ワークショップで出た意見などを踏まえ、市民、事業者、学識経験者などで構成するステークホルダーミーティングにて各主体別のアクションメニューに取りまとめた。
成果指標や目標とその確認方法	目標 第 5 次一般廃棄物処理基本計画（目標年次：平成 37 年度）における目標の達成 ・家庭系ごみ…1 人 1 日当たり排出量 10%削減（資源物を除く） （平成 25 年度比）→食品ロス 17 g 削減（半減）が目安 ・事業系ごみ…ごみの排出量 10%削減（平成 25 年度比） 主に資源紙、厨芥類について、減量・資源化を促進
施策のポイント	実態調査や実証実験等を行うことで、市民の実態に合い、市民・事業者が取り組みやすい事業になるよう取り組んでいます。また、市民団体や事業者との連携や、環境面だけでなく食育など庁内他部局とも連携して取り組む必要があると考えています。
効果や成果	別添参照
関連ホームページ	「食品ロス削減調査・事業化計画検討業務」については、ホームページに掲載していないため、「神戸市食品ロス削減アクションメニュー」を参考掲載 https://www.city.kobe.lg.jp/documents/4924/koubeshiactionmenukaiteiban.pdf

食品ロス実態調査 結果概要

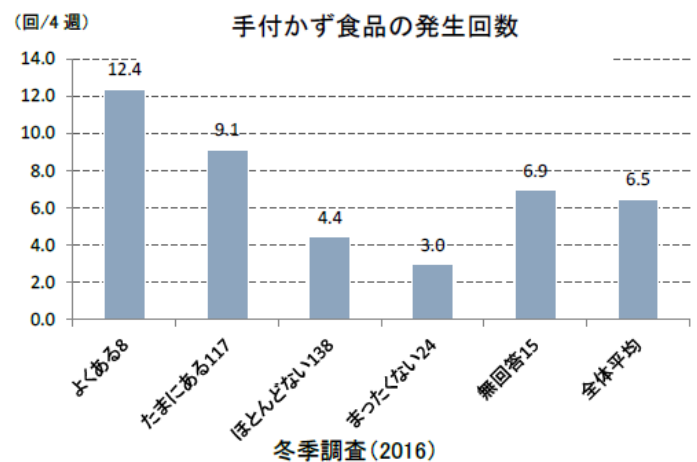
1. 世帯の属性



2. 食品ロスに対する市民の意識と効果

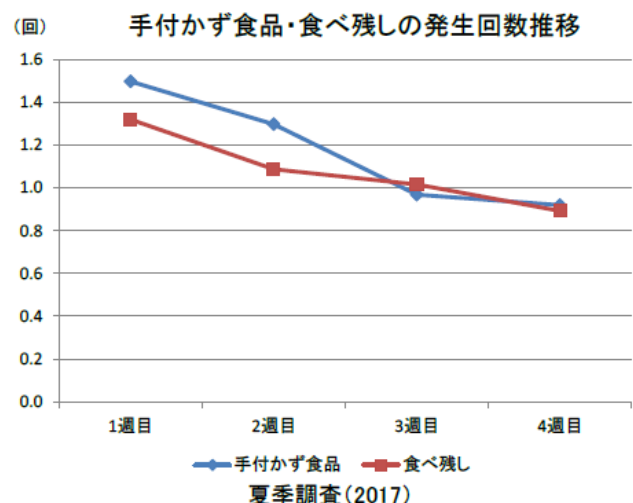
○自分の家から発生する食品ロス量は過小評価される傾向にある

・食品ロス調査では、事前アンケートで食品ロスは「まったくない」、「ほとんどない」と回答した世帯でも、4週間で平均3～4回、手付かず食品を捨てており、「記録して初めてかなり捨てていることがわかった」という人が多かった。このように食品ロス量を過小評価していると、削減につながる行動への動機が生じないと考えられるため、食品ロスを自覚し、自分自身の問題として認識することが第一歩である。



○食品ロスを記録することで、発生量は減少する

・食品ロス調査に取り組んだモニター世帯では、手付かず食品と食べ残しのいずれも、週を追うごとに発生量が減少していた。食品ロスの量や食品ロスにつながりやすい行動を自覚することで、減らす工夫が取り入れられ、削減につながったと考えられる。

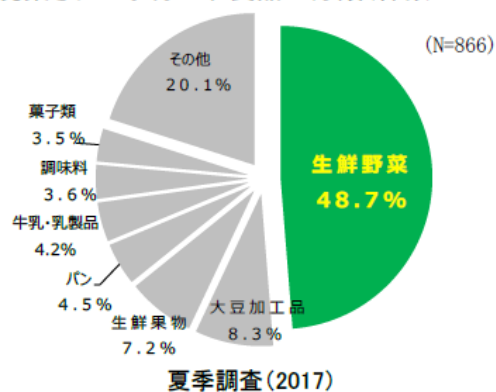


3. 廃棄された食品の品目

○手付かず食品は生鮮野菜が最も多い

- ・生鮮野菜の廃棄が48.7%で最も多く、夏季・冬季を通じて、きゅうり、レタス、キャベツ、もやし、ミニトマト、にんじん、だいこん、たまねぎの廃棄件数が多かった。

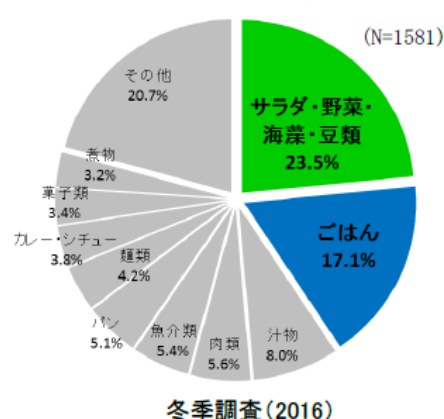
廃棄された手付かず食品の分類(件数ベース)



○食べ残しは副菜やごはんが多い

- ・「サラダ・野菜・海藻・豆類」(23.5%)や「ごはん」(17.1%)の廃棄が多かった。

廃棄された食べ残しの分類(件数ベース)



4. 食品ロスの発生や削減につながる行動

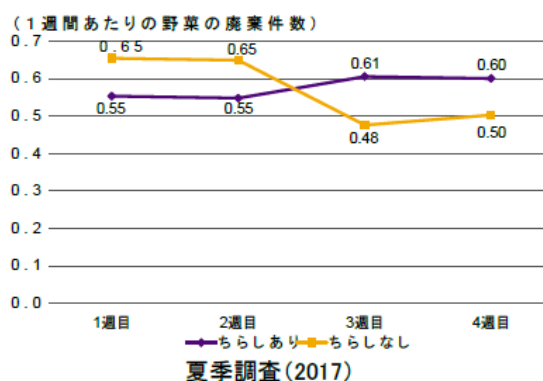
○冷蔵庫等の整理・在庫管理ができればロスを減らせる

- ・手付かず食品で廃棄回数が多かった生鮮野菜、生鮮果物、大豆加工品について、捨てずに済んだ方法は、「冷蔵庫等の整理・在庫確認」と「期限を早めに確認」が上位に挙げられた。

○保存の工夫だけでは生鮮野菜のロスは減らない

- ・廃棄回数の4割から5割を占める生鮮野菜について、保存の工夫を行っている世帯が生鮮野菜を廃棄した回数は、全ての工夫を行っていない世帯よりも約3割少なかった。一方で、食品ロス調査の対照実験の結果から、生鮮野菜の保存方法を情報提供するだけ

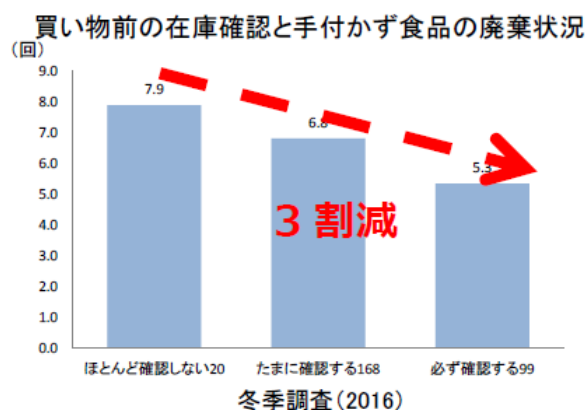
野菜の保存方法の情報提供の効果



では、保存期間が延びるものの、最終的に使い切れずに廃棄されてしまう可能性が高いことが明らかになった。上手な保存方法と併せて、使い切る方法の情報発信や、モチベーションづくりを行う必要がある。

○買い物前に在庫をチェックしている世帯はロスが少ない

- ・買い物前の食品・食材の在庫確認について、「必ず確認する」という世帯が手付かず食品を捨てた回数は、「ほとんど確認しない」世帯よりも約3割少なかった。しかし、買い物前の食品・食材の在庫確認を「必ず確認する」という世帯は、モニターの約3割と少ない状態にあるため、在庫チェックを促すことによる食品ロスの削減が期待できる。

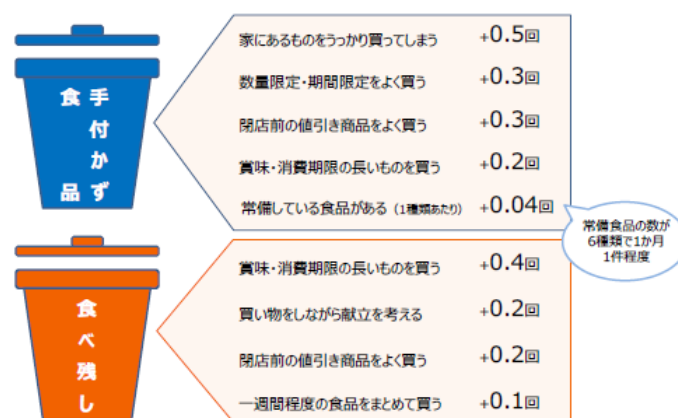


○「うっかり同じものを買う」はロスにつながる

- ・食品ロス調査の結果、「家にある物をうっかり買ってしま

食品ロスの増加につながる買い物行動

る物をうっかり買ってしま」、「閉店前の値引き商品をよく買う」といった行動が手付かずや食べ残しで廃棄回数の増加に影響していることが明らかになった。さらに、食べ残しでは「買い物をしながら献立を考える」という買い物行動も廃棄の増加につながっていた。これは、家にある物から献立を考えないことや、材料を計画的に使い切ることを考えないこと等が原因と考えられる。



夏季調査(2017)

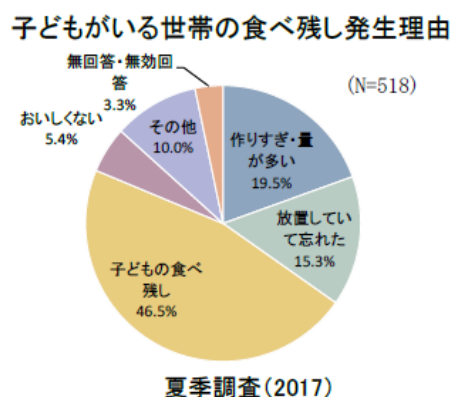
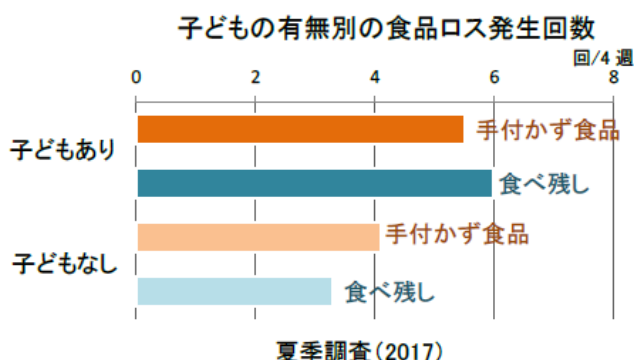
※回数、1週間あたりの廃棄回数への影響

5. 世帯の特徴について

(1) 子どもがいる世帯

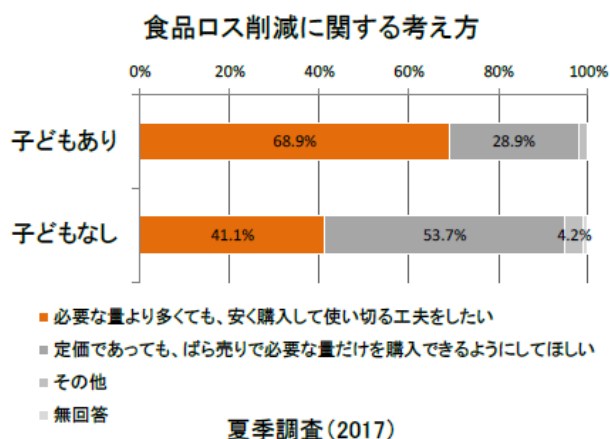
○子どもがいる世帯は食品ロスが多い傾向

- ・子ども（18歳未満）がいる世帯の方が、子どもがいない世帯よりも手付かず食品・食べ残しの廃棄が多い傾向にある。特に食べ残しは、子どもがいない世帯の2倍近く多く発生しており、発生理由の約5割は、子どもの食べ残しである。



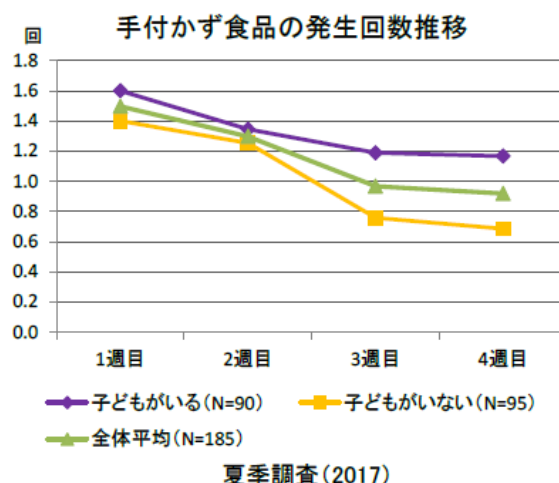
○子どもがいる世帯は使い切る工夫に対するニーズが高い

- ・子どもがいる世帯は、「必要な量より多くても、安く購入して使い切る工夫をしたい」と考える世帯が7割と多い。また、30・40代の世帯では、「野菜を美味しく食べられる期限を伸ばす方法」の認知度が低く（30代7.8%、40代13.9%）保存方法や使い切るための工夫の情報発信が、食品ロス削減に対する関心向上のきっかけになりやすいと考えられる。



○子どもがいる世帯は保護者の意識だけでは削減が難しい

- ・子どもがいる世帯は、食品ロスダイアリーに記録することによる削減効果が、子どものいない世帯に比べて低くなっている。子どもの予定外の行動等が食品ロスの発生要因となっており、買い物・調理を行っている人の意識改善だけでは削減することが難しいと考えられる。

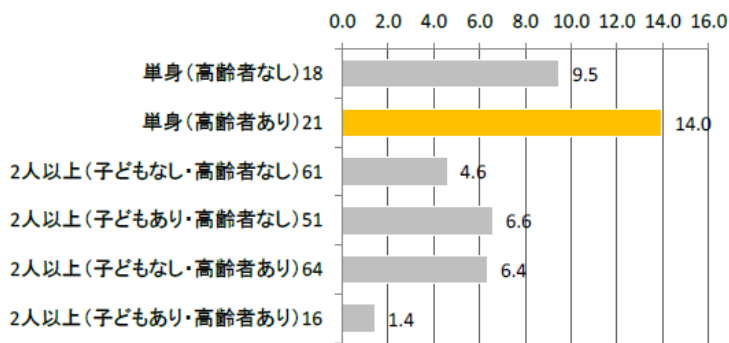


(2) 単身高齢者

○単身高齢者世帯は食べ残しが多い

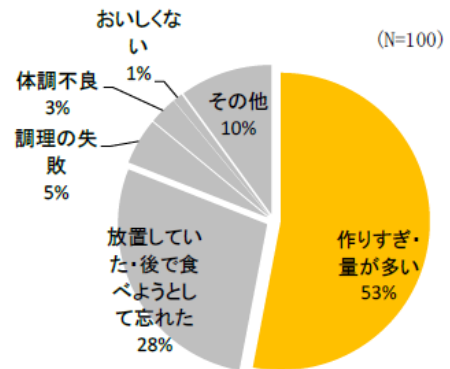
- ・単身高齢者世帯は、1人1日あたりの食べ残し量が他の世帯に比べて多く、その主な理由が「作りすぎ・量が多い」であった。これは、家族の人数の減少や自身が食べられる量の減少にも関わらず、以前と同じ量の食品を調理・購入してしまうことが背景にある。また、小売店舗においても、必要な量だけを購入することができていないと考えられる。

1人1日あたり食べ残し重量比較(世帯構成別)



冬季調査(2016)

単身高齢者世帯の食べ残しの発生理由



冬季調査(2016)

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 8-1

施策・事業名称	エコ・クッキング教室			
自治体名	越谷市			
本件問合せ先	担当課	環境経済部 資源循環推進課		
	電 話	048-963-9181	メール	shigenjunkan@city.koshigaya.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成30年度 第1回：平成30年10月19日 第2回：平成31年3月16日 令和元年度 第1回：令和元年8月28日（水） 第2回：令和元年10月8日（火） 第3回：令和2年3月に開催予定をしていたが中止 令和3年度 第1回：令和4年3月に開催予定をしていたが中止 （新型コロナウイルスの感染拡大防止のため）			

立案の背景 (ねらい)	・家庭での食品ロス削減を目的に「食材を使いきり」「残りものをアレンジ」した料理教室を体験してもらう。
内容	・市内にある料理教室の協力を仰ぎ、食材を残さず使い切る、残りものをアレンジした料理を作る。 ・各班に分かれ、ごみ（調理くず）など排出量を記録して競い合い、食材の使いきりを意識してもらう。 ・平成30年度の第1回は18歳以上の方を対象、第2回は親子（子供は小学生）を対象とした。 ・令和元年度は第1回は親子（子供は小学生）を対象、第2回は18歳以上の方を対象とした。

成果指標や目標とその確認方法	・ごみ排出量（調理くず）を記録していくことで、ごみの削減効果を測定する。 ・開催後にアンケートを行い、アンケートの意見を参考にして今後の教室の運営に反映していきたい。
施策のポイント	・料理の工夫次第で食品ロス削減に取り組めることを体験してもらう。 ・年配の方の参加が多かったことから、親子対象とすることで子育て世代など比較的若い世代に関心を持ってもらう。
効果や成果	・ごみの排出量（調理くず）を記録していくと、ごみ排出量が一番少ない班と多い班では約3倍近くの差があり、食材の使いきりの意識づけにつながった。 ・親子対象とした講座では、「子供がエコ・クッキング教室を体験したことで食品ロスが減るかもしれない」との意見が出されるなど、子供にも関心を持ってもらうことができた。 ・引き続きアンケートの意見を基に今後の開催や成果を検討する。
関連ホームページ	

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 8-2

施策・事業名称	地球に美味しい「エコ・クッキング」		
自治体名	川崎市		
本件問合せ先	担当課	川崎市環境局減量推進課	
	電 話	044-200-2605	メー ル 30genryo@city.kawasaki.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会
	1 住民啓発	2 キャンペーン・イベント	
	3 食品ロスの実態調査	4 子供への啓発・教育	
	5 協力店舗等の登録	6 事業者への働きかけ	
	7 消費者団体または 住民団体との連携	8 食材使いきり、リメイク料理	
	9 その他		
事業実施期間	平成17年11月～		

立案の背景 (ねらい)	生活の中で環境への配慮を行う「環境市民」の育成を図るため、「食」を通じ、「身近な題材で、体験的に環境の大切さを楽しく考える」というコンセプトのもと、買い物から料理、片づけにいたるまでの一連の流れを通して、食品ロスに関する事など環境に配慮した食生活の大切さを学ぶことを目的としている。
内容	東京ガス株式会社と締結した協定に基づき、市内学校PTA等を対象に開催している。 「使いきり」「食べきり」「水きり」の「3きり」の手法や、水やガスを効率的に使う手法などについて学ぶ。
成果指標や目標 とその確認方法	平成28年度に実施した講座の後のアンケートでは、「エコ・クッキングを続けたい(できることは続けたい含む)」と回答した人が98.2%と、普及啓発の効果が見て取れる。
施策のポイント	エコ・クッキングについてノウハウを蓄積している東京ガス株式会社と連携して実施しており、効果的な普及啓発を実施している。
効果や成果	平成28年度に実施した講座の後のアンケートでは、「エコ・クッキングを続けたい(できることは続けたい含む)」と回答した人が98.2%と、普及啓発の効果が見て取れる。
関連ホームページ	http://www.city.kawasaki.jp/kurashi/category/29-3-3-2-1-2-1-0-0-0.html (地球に美味しい「エコ・クッキング」)

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 8-3

施策・事業名称	食材持ち寄りの料理教室			
自治体名	美濃加茂市			
本件問合せ先	担当課	環境課		
	電 話	0574-25-2111（代表）	メー ル	kankyo@minokamo.lg.jp
分野 （当てはまるもの すべてに○を付けて ください）	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 2 9 年～			

立案の背景 (ねらい)	家庭で不要になりそうな食品を持ち寄ることにより、家庭から出る食品ロスを削減する。																	
内容	・料理教室参加者の家庭にあり、不要になりそうな食品を持ちより、使いきる料理を学ぶ。持ち寄られた食材は家庭で栽培されていて、食べきれない野菜、買い過ぎた加工食品等。 ・講師である美濃加茂市食生活改善連絡協議会が、持ち寄られた食材からメニューを考案し、参加者が調理を行う。 年2回ほど開催。																	
	<table><tr><td></td><td>参加人数</td><td>満足度</td></tr><tr><td></td><td></td><td>(アンケートでとてもよかった、よかったと回答した数)</td></tr><tr><td>第1回目</td><td>19人</td><td>100%</td></tr><tr><td>第2回目</td><td>18人</td><td>81%</td></tr><tr><td>第3回目</td><td>14人</td><td>100%</td></tr></table>				参加人数	満足度			(アンケートでとてもよかった、よかったと回答した数)	第1回目	19人	100%	第2回目	18人	81%	第3回目	14人	100%
	参加人数	満足度																
		(アンケートでとてもよかった、よかったと回答した数)																
第1回目	19人	100%																
第2回目	18人	81%																
第3回目	14人	100%																
施策のポイント	参加者自身の家庭にある不要になりそうな食品を持ち寄る。 実際に調理をすることで、調理法を学ぶことができる。																	
効果や成果	普段とは違った調理方法を学ぶことができ、食べきりへの意識を変えることができる。 野菜を育てている家庭が多く、時期により食べきれない量が収穫される。それらについて、料理法を知ることによってレパートリーが増えたと多く感想があった。																	
関連ホームページ																		

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 9-1

施策・事業名称	「非常食も残り野菜も使いきりレシピ集」の作成および活用			
自治体名	秋田市			
本件問合せ先	担当課	環境都市推進課		
	電 話	018-888-5708	メー ル	ro-evcp@city.akita.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	通年			

立案の背景 (ねらい)	「食品ロス」が社会的問題として取り沙汰されている現在、市民の関心も高まっているこの機をとらえ、非常食を含めた食品の活用を周知する。
内容	賞味期限の近づいた非常食や残り野菜を活用した使いきりレシピを作成し、各種イベントや講座等で配布。 また、このレシピを活用した食べきり「アイデアカフェ」を夏、冬2回開催するほか、試食会を実施する。 
成果指標や目標 とその確認方法	非常食の取り入れ方なども伝えることで、普段みおとしがちな食品に対する考え方も含め、食品ロスをあらゆる角度から削減する意識をたかめる。
施策のポイント	非常食という特別な食料としてとらえることで、食品ロスをうむ原因となることを防ぐ方法と、捨てられがちな野菜の使い切りを合わせて紹介することで、多方面から食品ロス削減について考えるきっかけとする。

効果や成果	デザインを工夫したことで、パンフレットそのものに魅力を感じ手に取ってもらえる機会が増えた。また、調理実習もとり入れた「食べきりアイデアカフェ」では、主旨も含め詳細な情報を伝えられ市民の関心を高めることができた。
関連ホームページ	https://www.city.akita.lg.jp/kurashi/recycle/1021994/1021995.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 9-2

施策・事業名称	新渡戸文化短期大学と連携した食品ロス削減対策事業（あまりにも美味しいあまりもののレシピ）			
自治体名	中野区			
本件問合せ先	担当課	ごみゼロ推進課		
	電 話	03-3228-5563	メール	gomizero@city.tokyo-nakano.lg.jp
分野 (当てはまるものすべてに○を付けてください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成 29 年 3 月から			

立案の背景 (ねらい)	区内短期大学との連携により、食材を無駄にしないで食べきるためのレシピの情報を区民に広く提供し、食品ロスへの興味・関心を喚起し、家庭におけるごみ減量の取組を促す。特に、親子向けには、家庭での実践の契機となるよう、楽しく学べる料理教室を開催し、意識変容と行動定着を促進する。
内容	①「食材を無駄にしないでおいしく食べきるためのワンポイント」のHP掲載 残った食材や賞味期限が近くなった食材も無駄にせず、最後まで使い切れるように、簡単にできるつくりおき・保存方法・レシピを区HPで紹介している。 ※平成 29 年 3 月に掲載。現在も公開中。 ②あまりにも美味しいあまりもののレシピ冊子作成 栄養士を目指す学生が考案した家庭であまりがちな食材を楽しく、おいしく使い切るためのレシピをまとめた冊子を作成して区民に配布し、データは区HPでも公開している。 ※平成 29 年度に作成、継続して配布・公開中 ③あまりにも美味しいあまりもののレシピ 親子クッキング 食材を無駄にしないで食べきるためのレシピを題材とした親子向け料理教室を実施している。導入講座として、食品ロス削減ミニ講座を行うとともに、後日の家庭での実践と「作ったよレポート」の提出を呼び掛け、提出分はパネル展等で区民に紹介している。

	なお、参加及び家庭での取り組み継続の動機付けとして、なかのエコポイントの付与、「食品ロス減らし隊長」の任命カード及び食育キャラクターのグッズの進呈を行っている。 ※平成 30 年度、令和元年度は会場参加型で夏休みに各 2 回実施したが、令和 2 年度は中止（新型コロナウイルス感染拡大防止のため）。令和 3 年度は会場参加型（夏休み）及びオンライン形式（食品ロス削減の日）で計 3 回実施。 ④我が家のあまりにも美味しいあまりもののレシピ募集 食材を無駄にしないで食べきるために各家庭で考えられたレシピを区民等から募集した。21 人の方から 33 レシピの応募があり、書類審査の後、最終審査として 13 レシピを再現調理し、実食審査を行って優秀レシピ 3 点を選考した。優秀レシピを含む最終審査に進出した 13 レシピは区ホームページで公開するなど、広く周知をしている。 ※平成 30 年度実施 ⑤情報誌への「あまりにも美味しいあまりもののレシピ」掲載 年 4 回発行するごみ減量・リサイクル情報誌「ごみのん通信」に、毎号「あまりもののレシピ」を掲載して、区ホームページでも公開し、家庭での取組を促している（一部は料理レシピサイトクックパッドにも掲載）。 ※令和元年度から継続して実施中
成果指標や目標とその確認方法	以下の指標の推移により成果を評価（令和 2 年度事業の評価まで） （１）区民対象の「健康福祉に関する意識調査」の中の「食べ残しや食材の廃棄を減らすようにしている」人の割合（令和 2 年度実績：56.6%） （２）ごみ組成分析調査による燃やすごみの中の厨芥類の割合（同：34.1%）
施策のポイント	様々な形で「あまりにも美味しいあまりもののレシピ」を広く区民に周知して実践してもらうことで、家庭での食品ロス削減、ごみ減量の取組のきっかけとなるよう啓発を行っている。
効果や成果	親子向け料理教室は大変好評で、特に会場参加型は毎回定員を上回る参加申し込みがあり、参加者アンケートでも「勉強になった」「ぜひレポートリーに加えたい」などの声を多数いただいた。楽しく学んだことを家庭でも実践してもらえるよう呼び掛け、「作ったよレポート」の提出を促すことで、継続的な効果が得られている。
関連ホームページ	①食材を無駄にしないでおいしく食べきるためのワンポイント https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/473000/d023610.html

	②あまりにも美味しいあまりものレシピ冊子作成 https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/473000/d024784.html ③あまりにも美味しいあまりものレシピ 親子クッキング https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/473000/d031758.html ④我が家のあまりにも美味しいあまりものレシピ募集 https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/473000/d026466.html ⑤情報誌への「あまりにも美味しいあまりものレシピ」の掲載 https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/dept/473000/d027239.html ※適宜更新していますので、最新情報をご確認ください
--	--

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 9-3

施策・事業名称	食べきりレシピの普及			
自治体名	杉並区			
本件問合せ先	担当課	環境部ごみ減量対策課		
	電 話	03-3312 - 2111 内 3727	メール	gomigen- k@city.suginami.lg.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	平成30年12月～			

立案の背景 (ねらい)	過剰除去をしない野菜の食べきりレシピを、「食べのこし^{ゼロ}応援店」のシェフおよび区内の料理研究家に作成してもらい、レシピを普及することで、家庭での食品ロス削減に取り組んでもらう。
内容	季節ごとの食べきりレシピを「食べのこし^{ゼロ}応援店」のシェフおよび区内の料理研究家に作成してもらい、清掃情報誌や、区ホームページ等への掲載および、イベント等でレシピ集を配布し、あわせてレシピ動画を作成した。  ▲フライド皮ごと里芋
成果指標や目標 とその確認方法	特に設けていない。
施策のポイント	食べのこし^{ゼロ}応援店のシェフに協力してもらうことで、「食べのこし^{ゼロ}応援店」事業のPRも同時に行い、食品ロス削減へのきっかけづくりとしてもらう。

効果や成果	レシピ集1000部作製
関連ホームページ	https://www.city.suginami.tokyo.jp/guide/gomi/seisou/1051401.html

食品ロス削減のための自治体施策集 事例 10-1

施策・事業名称	「食品ロス削減」をテーマにした 3R 推進月間キャンペーン			
自治体名	町田市			
本件問合せ先	担当課	環境資源部 3R 推進課		
	電 話	042-797-0530	メー ル	kshigen050_02@city.machida.tokyo.jp
分野 (当てはまるもの すべてに○を付けて ください)	家庭		外食・宴会	
	1 住民啓発 3 食品ロスの実態調査 5 協力店舗等の登録 7 消費者団体または 住民団体との連携 9 その他		2 キャンペーン・イベント 4 子供への啓発・教育 6 事業者への働きかけ 8 食材使いきり、リメイク料理	
事業実施期間	毎年 10 月頃			

立案の背景 (ねらい)	食品スーパーやコンビニエンスストアなどで食品ロスを減らすための行動を呼びかけるポスターの展開や買い物シーンにおける食品ロス削減行動の呼びかけを通じて、食品ロス発生抑制のための行動を啓発する。
内容	1. 食品ロス削減啓発ポスターによる周知 [掲示場所・協力事業者] ・リサイクル推進店（食品スーパーなど約50店舗） ・コンビニエンスストア（約70店舗） ・市施設、商店会などを通じた掲示（約150店舗） 2. 広報誌など各媒体を通じた周知の実施 [実施内容] ・環境情報誌「eco まちだ」への掲載 ・市ホームページでのPR実施 3. 今が食べごろ「めしあがれ」キャンペーンの実施 [実施場所] ・食品スーパーの店頭（概ね5店舗で実施） [実施内容] ・食品スーパーで賞味期限間近となって値下げされた商品に「今が食べごろめしあがれ」のシールを添付し、そのシールが添付された商品を購入した方に景品を進呈。 ・また、キャンペーン実施中に、来店者に対して食品ロス削減を呼び掛けるチラシを配布し、食品ロスが発生しないための行動啓発を行っている。

※2020年度以降は新型コロナウイルス感染症の対策のため、店頭での食品ロス削減のチラシ配布のみを実施。

[展開ポスター]



[キャンペーン実施状況]



商品に添付するシール



【店頭展開状況】



【チラシ配布】



【景品との交換】

成果指標や目標
とその確認方法

今が食べごろめしあがれキャンペーン参加者数
今が食べごろめしあがれキャンペーン店頭チラシ配布数

施策のポイント	買い物をされている方に対して、直接行動啓発を行うことができ、より効果の高い周知・PRを実施できる。
効果や成果	○今が食べごろめしあがれキャンペーン参加者数 2016年度 373人、2017年度 614人 2018年度 461人、2019年度 211人 ○今が食べごろめしあがれキャンペーン店頭チラシ配布数 2020年度 590枚、2021年度 400枚 お客様の反応も悪くなく、キャンペーンに関心を持たれる方や食品ロス削減行動の説明に耳を傾けてくれる方が多かった。
関連ホームページ	http://www.city.machida.tokyo.jp/kurashi/kankyo/gomi/genryou/event/ecobag.html

2 飲食店等施策

事例1 株式会社アレフ(店舗屋号は「びっくりドンキー」)



業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

北海道

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

各段階、各店舗・エリアで実施可能な食品ロス・食品廃棄物の低減、ならびにリサイクル活動を行っています。その一つに、お客様も参加ができる取り組みとして、子供の健やかな成長を願い、残さず食べる喜びを体験することに役立てて頂こうと企画したびっくりドンキーお子様完食応援活動も行っています【取組分野5】。

具体的な取組内容

- 【取組分野1】 食材仕入れ量あたり食品廃棄物の発生割合が2020年度5.4%(2017年度比で15.6%減)。
- 【取組分野2】 ハンバーグパティは来店予測に基づいて必要な分だけを全国8カ所にある一次加工場で製造し、冷蔵の状態で各店舗へ毎日配送。使い切るまでの時間を品質衛生管理の向上により60時間に改善。
- 【取組分野3】 直営店の食品廃棄物等の発生量や食品循環資源の再生利用等の状況を把握し、毎年担当省庁に定期報告。また例年SDGsレポート(旧:環境報告書)にも開示掲載。
- 【取組分野4】 ハンバーグパティのロス低減活動により、工場における成型及びスタッキング不良率の低減、X線ロス低減でさらに改善し、約23トン減(2020年度)。少量炊飯器の導入により廃棄ライスのロス削減。一部商品の販売期間延長や販売終了商品をフードバンクへ約27トン提供(2020年度)などにより前年より削減。
- 【取組分野5】 子供が残さず食べてお皿をピカピカにするチャレンジが成功したら、お店から表彰状をプレゼントする「もぐチャレ」を実施(※ チャレンジは小学生以下のお子様を対象。一部もぐチャレを実施していない店舗あり。)



- 【取組分野6】 食べ残しお持ち帰りルールの設定。
- 【取組分野7】 メニューにハンバーグのグラム数表記を実施。ライスのサイズ選択が可能。トッピングやディッシュサラダの追加などお客様の必要量に応じた選択ができます。

【 取組分野9 】 食品廃棄物のリサイクル①:全国で87台設置(2022年1月時点)している生ごみ粉碎乾燥処理機「ゼロワンダー」の稼働により、生ごみを約40%に減容化し、全国13か所の協力農場にて堆肥などへリサイクルしています。完成した堆肥は一部ディッシュサラダの大根畑や省農薬米の田んぼで使用され、リサイクルループを構築。また、生ごみのまま回収されリサイクラー施設で肥料化やメタンガス化などされる再生利用事業者との連携も実施。その他、出店先の商業施設との協力により食品廃棄物のリサイクルを行うことで、合計112店舗の生ごみが資源化されています。さらに北海道恵庭市にある自社施設で、バイオガスプラントにより食品廃棄物を原料として発電・自家消費し、副産物である液体肥料の活用をしています。

食品廃棄物のリサイクル②:全店から回収しているフライヤー油のすべてとグリドル油は97.7%を油脂製品などに再資源化しました。北海道恵庭市にある自社バイオディーゼル燃料化プラントでは、市内小学校や保育園などからも廃食用油を回収し、バイオディーゼル燃料を製造。車両や発電機で利用し、CO2排出抑制効果は48トンでした。また、廃食用油をリサイクルしたハンドソープを全国約70店舗の洗面所に導入しています。

実施効果

もぐチャレのほかライスの小盛メニュー(割引)など食べきり運動推奨やロス量の多いメニューの見直しなどを行った結果、1店あたりの生ごみ排出量が以前は1日50kgでしたが、現在は20～30kgに少なくなりました。食品廃棄物の再生利用等実施率が2020年度94.6%になりました。

事例 2 星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート



業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

長野県北佐久郡軽井沢町

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

キッチンカーでオーダーされた料理を目の前で調理。
好きなものを必要なだけオーダーしていただく。

具体的な取組内容

【ウエディングのガーデンパーティ会場に、キッチンカーを設置】

キッチンカーでは、シェフがその場でその季節のこだわりの食材を目の前で仕上げる。ゲストは、キッチンカーに行って、シェフにその場で料理をオーダー。例えば、牛肉を焼いてください、とか、ソーセージをお願いします、など…。メニューは、提示されていて、ゲストはそこから好きな料理をオーダー。牛肉のグリル、豚肉のロースト、鹿肉のソーセージ、鯛の丸焼き、帆立など。ゲストは、好きなものを必要なだけオーダーしていただくので、食べ残しにならない。



実施効果

- ①オーダーされた分だけ料理をするので、食材の無駄がない。
- ②焼きたて、出来立てを食べて頂けるので、ゲストの満足度も向上。

事例 3 株式会社ロスゼロ



業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

大阪府

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他(未利用原材料の活用)

取組の特徴とポイント

ロスゼロでは、食品メーカーで発生する食品ロスに着目し、規格外や在庫余剰などの理由で食品ロス予備軍となってしまう食品を、主にオンラインを活用し、直接消費者や企業へつなげる取り組みを行っています。

具体的な取組内容

①通販サイト「ロスゼロ」

EC サイトロスゼロを通して、行き場を失い食品ロスとなってしまう食品を最後まで販売。
常温商品から冷凍冷蔵品、スイーツから食材まで幅広く取り扱っています。



②食品ロスのサブスクリプション「ロスゼロ不定期便」

不定期に不定量で発生する食品ロスの実情に対応するサービスとして、食品ロスの定期購入システムを導入。食品ロスが発生したタイミングに合わせて、2 か月に 1 度、登録している会員に向け不定期にお届けします。中身は全てお任せ、お届け日は未定。食品ロスをネガティブなイメージではなく、いつ届くか分からないことをワクワクしながら楽しむサービスとして好評です。



②アップサイクル食品の開発・販売

日本の菓子業界を支えるために、原材料として輸入される高品質な「チョコレートの原材料」が製品化されることなく廃棄になることがあります。そんなもったいない原材料を使って、美しく美味しいチョコレートへと製品化しました。食品ロスを知るきっかけとなるアップサイクルチョコレートとして開発・販売しています(2021年1月)。また、気仙沼のいちご農家さんで発生している規格外の廃棄予定いちごを使い、商品化を行いました。(2022年1月)



③百貨店でのイベント出店

オンラインだけでなく、リアルイベントとして百貨店でのイベント出店やマルシェを行っています。

どうして食品ロスになったのかなどの背景を消費者へ直接丁寧にお伝えすることで、食品ロスを知り、理解し積極的な消費行動へつなげています。



実施効果

SDGsの浸透とコロナ禍で、食品ロスという言葉の認知が上がり、もったいないものを食する機会があるならぜひ購入したいと考える消費者が増えました。また一方で、廃棄予定の食品を積極的に削減するという姿勢の食品メーカーも増えました。

ロスゼロ不定期便(サブスクリプション)では、1回のお届けで約5キロの食品ロス削減につなげることができるサービスです。

3 協議会参加自治体の の取組み状況

食品ロス削減のための自治体施策集
各事業実施状況一覧

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
北海道	—	○					○	○	○		・食品ロス削減セミナー開催 ・年末年始食べきりキャンペーン ・絵本の配付 ・消費者教育啓発セミナー「学校訪問講座」 ・こども環境情報紙での啓発
	札幌市	○	○			○	○	○	○	○	学校給食のフードリサイクル
	函館市		○			○	○	○			てまえどり運動，家庭向け食品ロス削減啓発
	室蘭市	○	○		○		○	○			
	帯広市	○	○			○					
	岩見沢市						○		○	○	
	江別市	○	○			○			○	○	
	深川市	○	○								
	北広島市	○	○				○		○		
	音更町										町の広報、HP、ごみ分別手引き、ごみアプリ、パネル展などで食品ロス削減を周知
青森県	—	○	○			○	○	○	○	○	「てまえどり」普及啓発
	青森市	○	○			○	○	○	○		イベント等でエコレシピや食品ロス削減のエコグッズを配布
	弘前市	○	○	○		○	○	○	○	○	スーパー等での「てまえどり」啓発支援
	八戸市		○			○	○		○		
	黒石市	○	○			○					
	つがる市	○				○					
岩手県	—	○	○			○	○				
	盛岡市	○	○	○	○	○		○	○		
	紫波町				○				○		
宮城県	—	○	○		○	○	○				
	仙台市				○	○	○	○	○	○	
	栗原市										市広報、ウェブサイトによる周知
	村田町		○				○				広報紙への掲載や、チラシを全戸配布し、コロナ禍での食品ロスへの取組についてなど家庭で出来る取り組みを紹介
	柴田町	○				○					
	涌谷町										食べきり運動や宴会五箇条の周知
秋田県	—	○		○			○	○	○		食品ロス削減推進事業
	秋田市	○	○			○	○	○	○	○	
	能代市	○	○			○					
	湯沢市	○	○								
	大仙市	○	○								
山形県	—	○	○		○					○	テイクアウトボックス（食べきれなかった料理の持ち帰り）実証実験 高校生環境にやさしい料理レシピコンテスト開催 食品ロス削減啓発の専用ウェブページ開設
	山形市		○				○				
	酒田市	○	○		○						
福島県	—	○	○				○				ドギーバッグの配布、アプリによる食べ残しゼロの啓発
	福島市	○	○			○	○				食品ロス削減講演会
	いわき市	○	○			○	○	○		○	
	二本松市	○	○	○		○					食品ロスダイアリーの周知（市HPや市広報誌への掲載）
茨城県	水戸市	○	○		○	○	○				水戸市家庭における食品ロス削減取組アイディア募集
	土浦市	○	○				○	○			
	つくば市	○		○	○	○	○		○		

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
栃木県	—	○				○		○			事業系食品ロス対策普及啓発等実証事業
	宇都宮市	○	○		○	○	○	○	○	○	エコショップ等認定制度
	足利市	○				○	○		○		もったい9（ナイン）運動
	栃木市	○						○			
	鹿沼市	○				○	○				フードシェアリングサービス「タベスケ」実証実験の実施
	日光市					○		○			
	小山市	○			○	○	○				
群馬県	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	外食時の食べ残しの持ち帰り推進
	前橋市	○	○	○	○	○	○				
	渋川市				○	○	○	○			
	藤岡市	○	○	○	○	○					
	みどり市	○			○	○					
	川場村					○					
	千代田町				○	○	○				
埼玉県	さいたま市		○		○		○	○	○		チームEat All（食品ロス削減に取り組む事業者との連携）
	川越市	○	○	○	○	○	○				市内スーパーへの啓発ポスター掲示依頼
	川口市				○		○		○		
	所沢市	○	○		○	○	○	○		○	
	加須市	○			○	○					食品ロス削減のためのアイデア集作成
	狭山市	○	○	○	○				○		
	上尾市				○				○		上尾市職員福利厚生委員会レクリエーション部会 職員親睦事業 Let's・サルベージ・パーティ～おいしく楽しく食品ロスを減らそう～
	越谷市	○			○	○	○	○	○		食品ロス削減に関する専門家による市民対象の講演
	入間市				○						
	朝霞市	○	○			○			○		
	新座市	○			○		○				
	八潮市	○			○	○					ホームページ、広報やしお等による市民への情報提供
	富士見市	○	○		○	○					
千葉県	—	○			○		○				千葉県食品ロス削減ネットワーク会議の開催、事業者と連携した「てまえどり」啓発等
	千葉市	○	○		○	○	○	○	○		高校生・大学生を対象としたワークショップの開催
	市川市	○	○		○	○	○				
	船橋市	○	○		○		○				
	館山市	○									30・15（サンマル・イチゴ）運動
	木更津市	○	○		○	○					食品ロス削減に向けた啓発
	佐倉市		○		○						
	習志野市	○	○			○	○				
	柏市		○		○		○				
	勝浦市	○									
	八千代市	○	○	○	○	○	○	○			食品ロス削減アクションプランの策定
	鴨川市										出前講座の実施、鴨川市ごみの分け方・出し方（配布物）に記載
	鎌ケ谷市				○	○	○				消費生活パネル展にて啓発
	君津市	○	○			○					
	浦安市		○		○			○			食品ロス削減に関するムービーの公開
	四街道市	○			○	○	○	○	○	○	
	袖ケ浦市	○	○	○	○	○	○				
	白井市										ごみ減量講座

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
東京都	中央区				○						
	港区	○	○		○	○	○		○	○	年末年始・歓送迎会食べきり強化月間、食品ロス削減ハンドブックの作成
	新宿区	○		○	○			○	○		食品ロス削減講座
	文京区	○	○		○	○	○	○	○		食品ロス削減講座
	台東区	○	○		○	○	○	○	○		食品ロス削減講座
	墨田区	○	○		○	○	○				
	江東区	○	○		○	○	○	○			
	品川区	○	○		○					○	SHINAGAWA”もったいない”プロジェクト
	目黒区	○	○		○		○				食べきり協力店向け食品ロス削減講演会及び意見交換会
	大田区	○			○		○		○		地産地消型未利用食品マッチング（事業者排出の未利用食品活用事業）、食品ロス削減実践講座（区民向け食品ロス普及啓発事業）
	世田谷区	○	○		○	○	○	○			
	中野区	○	○		○	○	○	○	○	○	
	杉並区	○	○		○	○	○		○	○	フードシェアリングサービス（「TABETE」）加盟店舗の拡充
	豊島区	○			○		○	○			豊島区食品ロス削減対策
	北区	○	○		○		○	○	○	○	
	荒川区	○			○		○		○		
	板橋区	○	○		○		○				食品ロス対策講座
	葛飾区	○	○		○	○	○		○		
	江戸川区	○	○		○		○		○	○	食品ロス削減推進会議
	八王子市	○	○		○	○	○	○	○		てまえどりの推進
	立川市	○	○			○	○	○	○	○	
	武蔵野市	○	○	○	○		○	○	○	○	「てまえどりPOP」を作成し、市内小売店等にて掲示。
	三鷹市	○	○	○	○						
	青梅市		○		○	○					
	府中市		○		○	○	○		○		
	昭島市		○		○	○					
	調布市		○		○						
	町田市	○		○	○	○	○		○	○	てまえどりキャンペーン
	小金井市	○			○	○	○		○	○	食品ロス削減推進協力店・事業所認定制度
	小平市	○	○		○		○	○			てまえどり運動
	日野市	○	○		○	○	○		○		
	東村山市		○		○	○	○	○			エシカル消費講座
	国立市				○	○				○	食べ残しを減らす取り組みをしている飲食店の情報発信
	福生市	○	○		○	○		○			
	東大和市	○	○		○						食品ロス削減月間に市内3カ所に食品ロス削減に関する横断幕の設置。 「オリジナル手前取りPOP」を市内のコンビニで設置。
	東久留米市	○	○		○						
	武蔵村山市	○	○		○	○	○				
	多摩市	○	○			○	○	○	○	○	
	西東京市		○		○		○		○		
神奈川県	横浜市	○		○	○	○	○	○	○	○	・地域メディアとの連携事業 ・ナッジを活用した取組 ・冷蔵庫収納術、防災備蓄品等の講座
	川崎市	○	○		○	○	○	○	○	○	
	相模原市	○		○	○		○		○	○	オンライン講演会の開催
	横須賀市										
	鎌倉市	○	○		○		○				食品ロス削減協力店の登録
	小田原市	○	○			○	○	○		○	・食品ロス削減講演会の開催 ・食品ロスダイアリー提出世帯の募集
	座間市	○	○			○	○				

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
新潟県	—	○	○					○			食品ロス削減無人販売機「fuubo」の県庁内設置
	新潟市	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	長岡市		○								
	三条市	○	○	○	○		○		○		食品ロス対策啓発
	新発田市					○	○				
	小千谷市	○									
	妙高市		○		○	○					
	上越市		○				○				
	佐渡市		○			○					
	南魚沼市	○									
富山県	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	とやま食ロスゼロ作戦 ～使いきり すっきり エコライフ～
	富山市	○	○		○		○	○		○	お持ち帰りパック配布事業（令和3年度終了）
	氷見市				○		○				
	上市町					○					
石川県	—	○	○	○	○		○		○		・食品製造業において発生し、通常は廃棄されている規格外品を販売する「もったいない市」の開催 ・食べきり協力店と連携した「てまえどり」の推進
	金沢市	○	○		○	○	○	○	○	○	食品ロス削減のための買い物キャンペーン（「てまえどり」等）
	七尾市	○	○			○					
	小松市	○	○		○	○	○		○	○	
	加賀市	○	○						○		
	白山市	○	○								HP等による周知
	能美市	○	○		○						
福井県	—	○	○	○	○		○	○	○		フードロスマイスターの養成
	福井市	○	○		○	○	○	○	○	○	災害用備蓄食品を活用したローリングストックの啓発
	敦賀市	○	○		○						
	小浜市	○				○	○				
	大野市	○	○		○	○	○				
	鯖江市	○		○	○		○	○			
	あわら市	○	○				○				
	越前市	○	○		○	○	○				
	坂井市	○				○	○		○		
	永平寺町	○				○					
	南越前町	○				○	○				
	越前町	○						○			
	美浜町	○	○								
	若狭町	○	○		○	○					
山梨県	—				○			○	○		やまなし食ロス3ゼロ運動
	甲府市	○	○			○					・食品ロス削減マッチングサービス「甲府タベスケ」 ・もったいない！30・10運動
	北杜市	○	○			○	○	○	○	○	小売店と連携した「手前取り」の推奨キャンペーンの実施
	富士河口湖町	○	○				○				

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
長野県	—	○	○	○	○		○		○		消費期限・賞味期限間近の食品から順番に購入する（手前どり）ことを呼びかける「信州発もったいないキャンペーン」の実施
	長野市	○	○	○	○	○	○	○			
	松本市	○	○		○	○	○	○	○	○	フードシェアリングサービスの活用促進
	上田市		○			○	○		○		再資源化に関するパンフレット「生ごみダイエットチャレンジ」の作成
	諏訪市		○	○	○	○	○				
	須坂市		○		○			○			
	小諸市	○					○				全国キャンペーンにあわせ、広報誌に記事掲載。ごみカレンダーによる呼びかけ。
	伊那市		○	○	○	○		○			
	駒ヶ根市	○	○		○	○	○				駒ヶ根3010運動、広報などによる周知啓発
	佐久市	○	○		○	○	○		○		HPタイトル『もったいない！食べられるのに捨てられる「食品ロス」をなくしましょう』
	千曲市	○	○			○					
	軽井沢町		○								
	御代田町		○	○	○						新型コロナウイルスの影響で、余剰在庫を抱えた生産者のフードロス問題を助けるプロジェクトである「Rescue Hero」への参加。
	立科町	○	○		○	○					左記について、広報誌等で周知には努めているが、具体的な施策実施には至っていない。
	下諏訪町	○	○			○			○		よいさ運動
岐阜県	—	○	○				○	○		○	
	岐阜市	○			○	○	○	○	○		
	高山市	○	○			○		○			スーパーの店頭における買い物客への直接啓発
	関市	○	○	○	○			○	○		
	羽島市		○			○	○				
	美濃加茂市	○	○	○	○				○		
	各務原市	○	○	○		○	○	○	○		
	可児市	○	○		○						
	山県市	○	○								
	郡上市	○	○								Gumotta(郡上もったいないプロジェクト)
静岡県	—	○	○		○		○	○	○		手前取りの啓発
	静岡市	○	○		○	○	○	○			コンビニエンスストア、スーパーマーケット等と協働したPOP, ポスターによる啓発
	浜松市	○	○		○	○	○	○	○	○	
	沼津市	○	○		○	○	○		○	○	
	三島市	○			○		○				広報みしまに「ごみ減量 트렌디」を折り込み、食品ロス、年末年始の食べ切りの記事掲載し全戸配布した。
	富士宮市	○	○		○	○	○		○		
	裾野市	○	○	○	○						
	森町					○			○	○	住民団体や町内会等を対象とした食品ロス削減に関する講座
愛知県	—	○	○	○	○	○	○	○			
	名古屋市	○	○		○	○	○	○	○		
	刈谷市	○	○		○		○		○		
	豊田市	○	○		○	○	○	○	○		食品ロス削減全国大会の開催、食品ロス削減宣言で作るモザイクアート、手前どりの推奨、毎月ゼロのつく日は、冷蔵庫クリーンアップデー
	知多市	○	○								知多市いちごニャンコ運動（宴会時乾杯後15分、お開き前25分は自席で料理を楽しむ。毎月15日と25日は冷蔵庫の食材チェック）
	知立市		○		○	○					
	豊明市						○				豊明市食べ残しゼロ推進店制度
	幸田町				○			○			

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
三重県	—	○	○	○			○	○			・ 外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン ・ 三重県食品提供システム「みえ〜る」 ・ 食品ロス削減啓発プロジェクト「みんなえがおに！学んで削減、三重の食品ロス」 ・ スーパーマーケット、コンビニエンスストアとの連携による食品ロス削減の取組（レールポップの掲示）
	津市	○	○			○					三重県食品廃棄物細組成分析調査
	四日市市	○				○	○				小学4年生を対象とした食品ロスダイアリーの実施、啓発動画を用いた啓発
	伊勢市	○	○		○		○	○			「すぐ食べるならつれてって！」キャンペーン
	桑名市						○				・ 環境学習 ・ ”のこさずくわな”（事業者と消費者のマッチングアプリ）
	鈴鹿市		○			○	○	○			食品ロスゼロチャレンジ（食品ロスゼロマイスター）
	名張市	○	○				○		○	○	出前講座や市HPで周知啓発を行っている
	亀山市	○	○			○	○	○		○	食品ロス削減啓発ポスターの作成、イベントでの啓発活動など
	鳥羽市	○									
滋賀県	—	○	○		○		○			○	食品ロス削減優良取組表彰、食品ロス削減の県内取組事例収集、出前講座
	彦根市	○	○		○	○	○				
	近江八幡市	○				○		○			
	草津市		○	○	○	○	○		○		3010運動+の推進、賞味期限・消費期限に関する啓発（その他）
	守山市	○	○		○	○	○	○		○	
	甲賀市	○	○		○						
	高島市	○	○	○	○	○		○	○		
	東近江市										広報紙及び市ホームページでの食品ロス削減月間の周知
	米原市				○						
	甲良町	○	○			○					一般廃棄物処理基本計画に町民が実施する方策を示す。
	多賀町	○	○			○					
京都府	—	○	○		○		○	○		○	京都府食品ロス削減府民会議 京都府「食べ残しゼロ推進店舗」 映像教材の作成 食品ロス削減ポスターコンクール 府民向け講演会・研修会等の開催 「てまえどり」の推進
	京都市	○	○	○	○	○	○	○	○	○	「販売期限延長の取組」，「AI・IOT等を活用した食品ロス削減」 ※30・10運動はコロナ禍により実施を取りやめ
	八幡市	○	○			○	○				
	京丹後市						○				・ 食品ロス削減啓発講演会の実施 ・ 「食べきりポップ」「食品前取りポップ」の掲示について市内店舗への協力依頼を実施
大阪府	—			○	○		○	○		○	食品ロス削減機運醸成事業 食品ロス削減ネットワーク懇話会やおおさか食品ロス削減パートナーシップ制度の運営、飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験など
	大阪市	○	○		○	○	○		○	○	
	堺市	○	○		○	○	○	○			食品ロスダイアリーの実施
	豊中市		○		○	○	○	○	○		豊中エコショップ制度
	吹田市	○	○		○			○			市民向け講習会
	高槻市	○	○	○	○		○				高槻市エコショップ制度
	枚方市	○	○			○	○			○	
	茨木市	○	○		○	○	○	○	○		食品ロス対策リーフレット（家庭用・事業用）の配布、地域向け（推進員）の講習会の開催
	寝屋川市		○		○		○				
	摂津市	○	○		○	○	○		○		
	東大阪市	○	○				○	○			
	阪南市										食品ロス削減ポスターコンクール
	熊取町	○	○		○		○	○		○	「食べマンデー」をキャッチコピーとした週に一度は冷蔵庫をチェックするなどの啓発

都道府県名	市区町村名	食 べ き り 運 動	3 0 ・ 1 0 運 動	フ ー ド バ ン ク	フ ー ド ド ラ イ ブ	削 減 3 き り 運 動 ・ 生 ご み	育 子 ど も へ の 啓 発 ・ 教	食 品 ロ ス 実 態 調 査	エ コ ・ ク ツ キ ン グ	レ シ ピ 集 作 成	そ の 他
兵庫県	神戸市	○		○	○	○	○		○	○	食品ロスN0かるた https://foodloss-karuta.com/
	姫路市	○	○	○	○	○	○	○			姫路市食品ロスもったいない運動の普及啓発
	尼崎市		○		○		○	○	○		
	加古川市	○	○		○	○	○		○	○	
	宝塚市	○	○			○	○				クリーンセンター施設見学、市民講座時に児童、市民向け啓発マンガ広報、地域FMでの広報
	高砂市	○	○		○	○	○		○		
	朝来市	○	○				○				
奈良県	—				○						食品ロス削減を啓発するイベント、未利用食品の集配送にかかる費用の補助
	生駒市				○		○		○		
	斑鳩町				○		○	○	○		
和歌山県	—	○	○				○				
	和歌山市	○				○	○		○	○	
鳥取県	—	○	○		○	○	○	○			ごみゼロポスターコンクール
	鳥取市		○	○	○	○	○				
	米子市	○	○					○			
島根県	—	○	○				○			○	てまえどりの推進
	松江市		○				○	○			
岡山県	—	○	○	○			○		○	○	事業系食品ロス削減モデル事業
	岡山市		○		○	○	○	○	○	○	
	玉野市		○			○		○			
	笠岡市	○	○		○	○	○				広報紙、環境イベント、環境出前講座で啓発
	矢掛町	○	○			○					
広島県	—										市町が実施する一般廃棄物の展開検査（組成分析）を支援
	広島市	○	○	○	○	○	○	○	○	○	市民・事業者・行政で構成する広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会による食品ロス削減キャンペーン「スマイル！ひろしま」の実施。その一環として「ごみ減らそうデー」「てまえどり運動」等を実施。
	呉市	○	○		○		○		○		毎月10日と30日に冷蔵庫をチェックする「呉氏のおうちで3010運動」を実施。
	東広島市	○	○		○	○	○				
山口県	—	○	○	※○	※○	○	○			○	ぶちエコ食品ロス削減パートナー（飲食店以外の食品ロスに貢献する企業の登録制度） ※県内NP0法人の活動を支援
	宇部市	○	○	○		○	○		○	○	
	山口市					○					市ウェブサイトや地域情報誌での啓発
	防府市	○	○	○		○	○				
	下松市	○	○			○	○				
	岩国市	○	○		○	○	○		○		
	光市	○				○					出前講座や市HPで周知啓発を行っている
	長門市		○			○					
	周南市			○		○					市庁舎にフードバンクポスト設置、市HPで食品ロス削減の取組啓発
徳島県	徳島市	○	○			○	○				
	小松島市	○		○		○					食品ロス啓発パネルの設置（徳島県と共同、期間限定）
	阿南市					○	○				
	石井町					○					
	那賀町					○					
香川県	—		○	○	○		○	○	○	○	・かがわ食品ロス削減大賞 ・かがわ食品ロス削減協力店制度 ・SNSによる広報（イベントの開催案内やレシピの紹介など） ・ショッピングモールなどで普及啓発イベントを実施
	高松市		○		○	○	○	○			食品ロス対策等推進事業
	土庄町		○				○				
	多度津町	○	○				○				

都道府県名	市区町村名	食べきり運動	30・10運動	フードバンク	フードドライブ	削減3きり運動・生ごみ	子どもへの啓発・教育	食品ロス実態調査	エコ・クッキング	レシピ集作成	その他
愛媛県	—	○	○	○	○		○				【R3実施事業】食品ロス削減シンポジウムの開催、消費者向け啓発冊子・動画作成、事業系食品ロス削減トライアル補助事業、事業系食品ロス削減課題検証事業、県民への周知活動（生活情報誌、ラジオ番組、食品ロス削減に取り組む食品小売店でのプレゼントキャンペーン（抽選））
	松山市	○	○		○	○	○	○	○		・食品ロスになりやすい野菜のレシピや保存方法を啓発するチラシ作成 ・「毎週金曜日は冷蔵庫チェックの日」を呼び掛け
	今治市	○	○			○	○				
	宇和島市	○	○			○	○				
	八幡浜市	○				○					市内の菓子製造業者との連携協定（菓子製造工場から発生する、十分消費可能ではあるが製造や販売管理の都合上、廃棄される可能性のある菓子を、市内の保育所等は無償で提供する）
	西条市	○	○			○	○	○			
	大洲市	○	○								団体からの講演依頼に対応した普及啓発。
	四国中央市	○	○								
	西予市	○						○			
	東温市	○	○			○					広報誌等での周知及び食品ごみ減量のアイデア募集
	久万高原町	○	○			○					
	松前町	○					○	○			
	砥部町	○	○								
	内子町	○	○			○	○				
	伊方町	○									
	松野町	○	○							○	広報誌による住民・職員啓発活動
	鬼北町	○	○			○					
	愛南町	○	○								
高知県	—										1. 環境にやさしい買い物キャンペーン 「レジ袋を使用しない」「生鮮食品は産地が近いものを選ぶ」「消費・賞味期限が近いものを購入」の実践回数を集計し、CO2削減量を集計する。 2. 食品ロス削減普及啓発事業 ・食品ロス削減に向けたリーフレットを作成し、市町村等に配布。また、ラジオや新聞を活用し普及啓発を実施。 ・食品ロスの削減に向けたポスター・チラシ、CM動画を制作し、普及啓発を行う。（R3単発事業）
	高知市	○	○				○				
福岡県	—	○	○	○	○		○	○			食品ロス削減マイスターの養成
	北九州市	○	○			○	○	○	○		残しま宣言運動
	福岡市	○	○	※ ○	○	○	○	○	○	○	※自治体としてフードバンクは実施していないが、市内フードバンク団体の支援を行っている
	大牟田市	○	○			○	○				食品ロス啓発チラシ及び削減グッズの配布
	筑後市	○	○								フードロス削減啓発ポスター
	大野城市	○	○		○		○		○		
	古賀市					○	○				
	うきは市		○			○	○				
佐賀県	—	○	○		○		○		○	○	・環境副読本「わたしたちの環境」へ食品ロスの内容を記載し、児童への環境教育を実施 ・食品ロス削減推進啓発イベントの実施
	佐賀市	○	○			○	○				佐賀市もったいないプロジェクト
	唐津市	○	○			○	○		○		「食品ロス」削減出前講座 「唐津市てまえどり」活動
	小城市	○				○					

都道府県名	市区町村名	食 べ き り 運 動	3 0 ・ 1 0 運 動	フ ー ド バ ン ク	フ ー ド ド ラ イ ブ	削 減 3 き り 運 動 ・ 生 ご み	育 子 ど も へ の 啓 発 ・ 教	食 品 ロ ス 実 態 調 査	エ コ ・ ク ツ キ ン グ	レ シ ピ 集 作 成	そ の 他
長崎県	—	○	○	○	○	○	○	○			テレビCM放映、長崎県版手前どりPOP設置、イベント開催
	長崎市		○		○	○	○	○	○		
	大村市		○								ポスターを作成し配布
熊本県	八代市		○		○	○	○	○			食品ロスに関するアンケート
大分県	—	○	○		○		○	○	○	○	・ 家庭での在庫管理を行う「冷蔵庫スッキリ大作戦」 ・ 県内のスーパーと連携し、消費・賞味期限切れ食品を削減する「Good Choiceで食品ロスゼロキャンペーン」 ・ 県内の各主体を集めた大分県食品ロス削減推進協議会の設立
	大分市	○	○		○	○	○	○	○	○	食品ロスダイアリー
	津久見市	○	○								
宮崎県	—	○	○		○		○	○			
	宮崎市	○	○		○		○	○			
	都城市		○								
	日向市	○	○				○	○			
鹿児島県	—	○	○	※ ○			○				※フードバンク周知啓発
	志布志市		○								
沖縄県	—				○		○	○			沖縄県食品ロス削減県民運動ロゴマーク等の制定