

## 第4節 食品ロス削減推進計画



## 4.1 食品ロスの現状

### 4.1.1 食品ロスとは

食品ロスとは、売れ残りや食べ残し、期限切れ食品など、本来は食べることができたはずの食品が廃棄されることであり、食品の廃棄や損失の原因は多様で、生産、加工、小売、消費の各段階において日常的に大量に発生しています。

国内における平成30（2018）年度の食品ロス発生量は600万トンと推計され、この量は世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量である約420万トン（世界食糧計画、令和元（2019）年実績）の1.4倍に相当します。また国民1人当たり換算すると毎日130グラム（お茶碗1杯分のご飯と同程度）の食べ物を廃棄していることとなります（図2-4-1）。

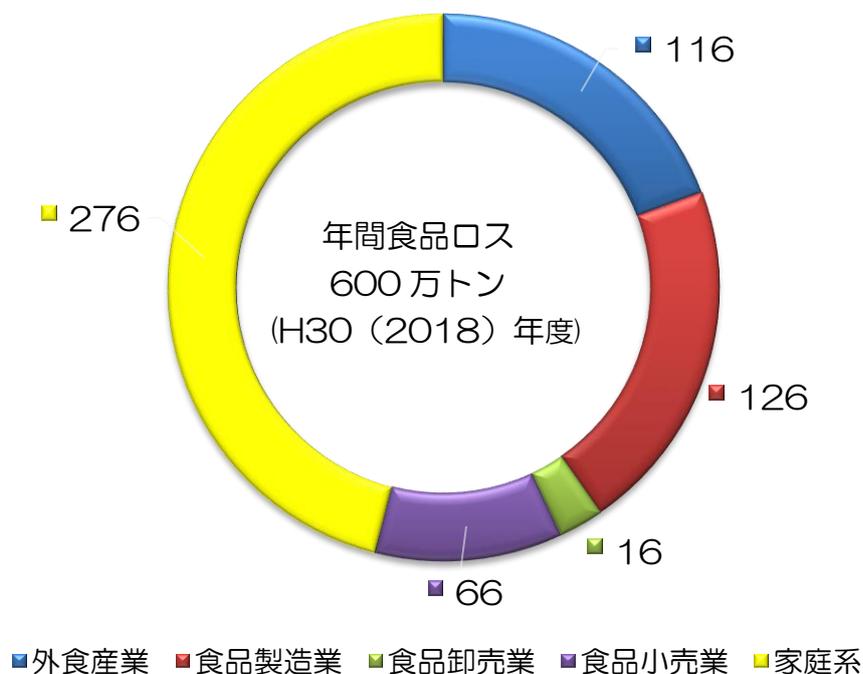


図2-4-1 国内における年間食品ロス発生量の内訳  
(単位：万トン) (農林水産省、環境省推計)

## 4.1.2 船橋市の現状

市の令和元（2019）年度のごみ組成調査（以下、「ごみ組成調査」という。）によると、家庭から出る可燃ごみの33.63%を占める生ごみ（厨芥類）のうち手つかず食品（※1）が2.62%、食べ残し（※2）が4.18%含まれていました。これは、生ごみの中に『本来は食べられるのに捨てられてしまった食べ物』が約20%含まれていたこととなります（図2-4-2）。

なお、令和元（2019）年度の家庭から出た可燃ごみ量は約115,102トンであり、これを同年の家庭系可燃ごみ組成調査結果に当てはめると、手つかず食品が約3,016トン、食べ残しが約4,811トンになります。

（※1）手つかず食品…未開封の食材や食品、若しくは開封済みで半分以上残ったもの

（※2）食べ残し…開封済みの食材や食品で半分未満のもの

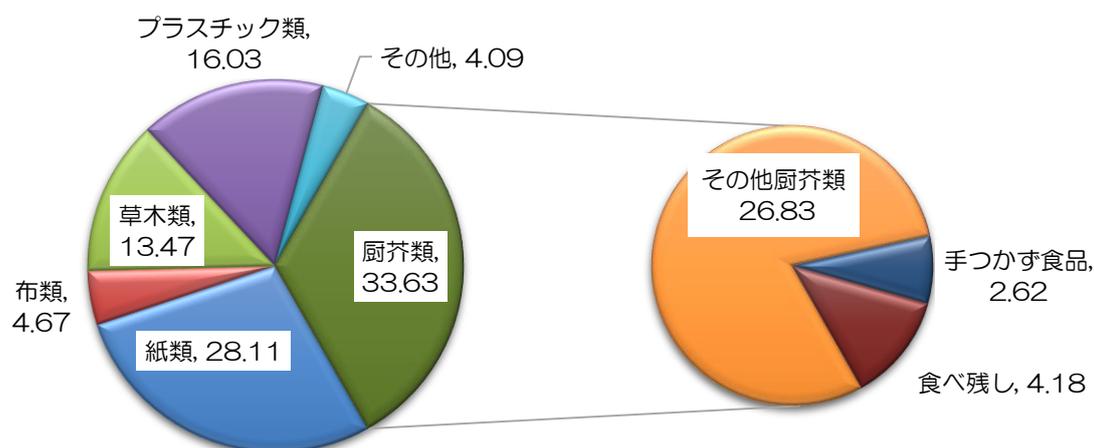


図2-4-2 令和元（2019）年度 家庭系可燃ごみ組成調査（単位：%）

### 4.1.3 発生要因

#### (1) 家庭から発生する食品ロス

農林水産省および環境省による推計によると、国内における家庭から発生する食品ロスの量は年間 276 万トン（平成 30（2018）年度時点）であり、農林水産省の「食育に関する意識調査報告書」（平成 31（2019）年 3 月）によると、主な発生要因として「期限切れ」、「食べ残し」、「調理時の過剰除去」等が挙げられます（図 2-4-3）。

買い物の際には、冷蔵庫の中身を確認し、消費期限・賞味期限の把握をすることや必要な食材だけを買う、調理の際には、残さず食べられる量を作るといった行動が必要です。

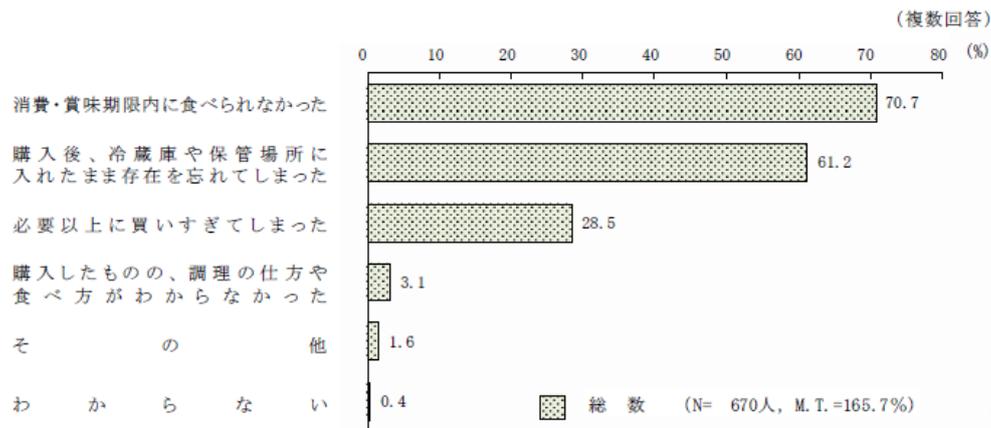


図 2-4-3 食品ロスの原因

(出典：農林水産省「食育に関する意識調査報告書」, 平成 31（2019）年 3 月)

### コラム：消費期限と賞味期限の違いを知って、食品ロスを減らそう

#### 【消費期限】

→期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう

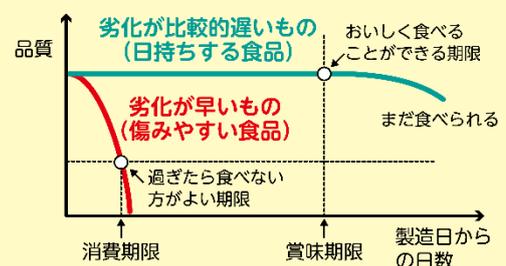
袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、**「安全に食べられる期限」**のことです。(例：お弁当、サンドイッチ、生麺、ケーキ等)

#### 【賞味期限】

→おいしく食べることができる期限です

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、**「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」**のことです。(例：スナック菓子、カップ麺、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料等)

#### 消費期限と賞味期限のイメージ



通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が 3 か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

出典：消費者庁

## (2) 事業者から発生する食品ロス

事業者から発生する食品ロスについては、3分の1ルール（※1）などの商慣習による食品廃棄やサプライチェーン（※2）の各段階における過発注による廃棄、規格外商品の廃棄、外食産業による食べ残し等が主な発生要因とされています。食品ロスの発生を抑制するためには、商慣習の見直しや需要予測に基づいた適正受注、規格外商品の有効活用等、食品ロスや期限表記に対する消費者の適切な理解促進が必要となります。

（※1）3分の1ルール：賞味期限の1/3以内で小売店舗に納品する商慣習。

賞味期限の1/3を超えて納品できなかった商品は廃棄される。

（※2）サプライチェーン：商品が消費者の手元に届くまでの一連の流れのこと。

（調達、製造、在庫管理、配送、販売、消費）



写真 ごみ組成調査で見つかった手つかず食品

## コラム：食品ロスを減らすためにできること

すぐ食べるなら手前を選ぶ

### 「てまえどり」

購入後にすぐに食べる食品は、賞味期限、消費期限が長い商品を選択するのではなく「手前にある商品」を購入しましょう。



食べ残しを減らす

### 「3010運動」

会食時には、最初の30分、終わりの10分は料理を楽しむ時間として、出された食材の食べ残しを減らしましょう。



外食時の持ち帰り

### 「mottECO」

外食時には食べきれぬ量を注文しましょう。食べきれず残ってしまう場合は、お店の方に確認のうえ食べ残しの持ち帰りをしましょう。



## 4.2 数値目標

国は、SDGsを踏まえ、家庭系食品ロスについては、「第4次循環型社会形成推進基本計画」（平成30年6月閣議決定）、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基本方針」（令和元年7月公表）において、ともに令和12（2030）年度までに、平成12（2000）年度と比較して、食品ロス発生量を半減するという目標を設定しています。

国の平成30（2018）年度の食品ロス発生量は、家庭系食品ロスが276万トン、事業系食品ロスが324万トン、計600万トンと推計しています。令和12（2030）年度目標値を達成するためには、平成30（2018）年度比で家庭系食品ロスを21.8%、事業系食品ロスを15.8%、計18.5%削減する必要があります。

本市においては、国の半減目標に準じて、令和13（2031）年度までに、家庭系については【手つかず食品と食べ残しの発生量】を7,827tから6,125tへ、【厨芥類のうち手つかず食品と食べ残しの割合】を20.2%から15.8%へ、また事業系については【手つかず食品と食べ残しの発生量】を8,131tから6,851tへ、【厨芥類のうち手つかず食品と食べ残しの割合】を49.9%から42.1%へ減らすことを数値目標として設定します（表2-4-1）。

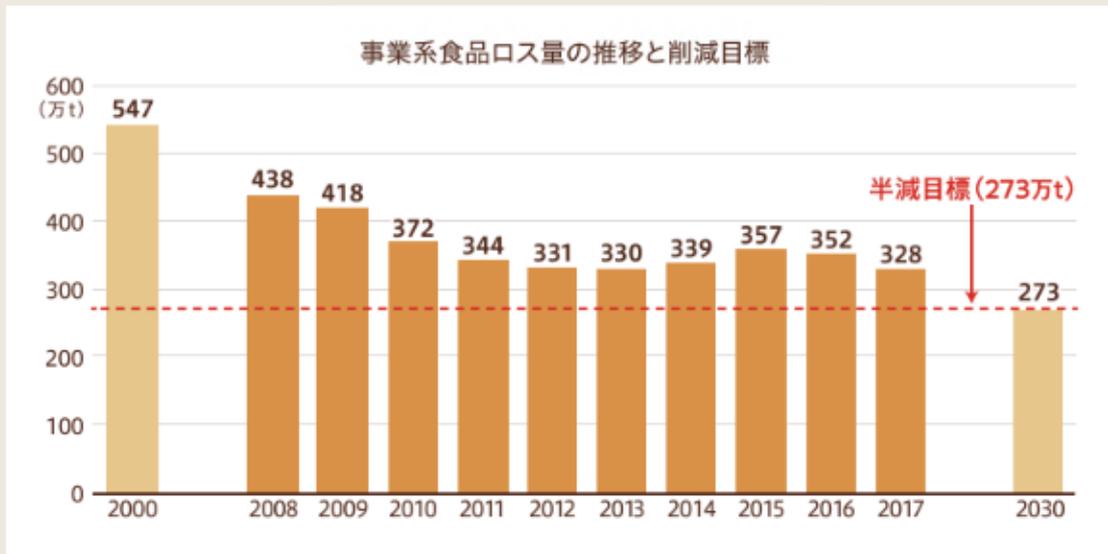
表2-4-1 食品ロスに関する数値目標

数値目標		基準年度	中間目標	最終目標
		令和元 (2019) 年度(実績)	令和8 (2026) 年度	令和13 (2031) 年度
家庭系	手つかず食品と 食べ残しの発生量 (t)	7,827 t	6,834 t	6,125 t
	厨芥類のうち 手つかず食品と 食べ残しの割合(%)	20.2%	17.7%	15.8%
事業系 (※1)	手つかず食品と 食べ残しの発生量 (t)	8,131 t	7,385 t	6,851 t
	厨芥類のうち 手つかず食品と 食べ残しの割合(%)	49.9%	45.3%	42.1%

(※1 事業系の手つかず食品と食べ残しの発生量は、他市事例より推計)

## 日本の目標

国は事業系食品ロスを、2030年度までに2000年度比で半減するとの目標を立てています。同様に家庭系食品ロスについても2030年度までに半減させる目標を設定しています。私たち一人ひとりが身近なところから食品ロス削減を意識する事が、目標達成には必要不可欠です。



出典／食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢（農林水産省）

### ろすのん (♂)

食品ロス削減国民運動のロゴマークで、食品ロスをなくす (non) が命名の由来です。話すときに語尾に「のん」がつくのが口グセで、好きな言葉は「残り物には福がある」。



NO-FOODLOSS PROJECT

## 4.3 求められる役割と行動

### 4.3.1 市民の役割

---

食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて適切に理解・把握する必要があります。その上で、日々の生活の中で食品ロスを削減するために自らができることを一人一人が考え、行動に移すことが必要です。また、自身の消費行動を通じた食品ロスの発生が、環境や他の国々・地域の人々に影響を及ぼすことを踏まえ、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者の商品、店舗を積極的に利用する等、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取り組みを支援することが望まれます。

### 4.3.2 事業者の役割

---

#### 農林漁業者、食品関連事業者

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取り組みに関する情報提供や啓発を実施することが必要です。また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら、見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努めることが必要です。なお、これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行うとともに、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めることが求められます。

#### 事業者（農林漁業者、食品関連事業者以外の事業者を含む。）

食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深め、社員等への啓発を行うことが必要です。また、事業における備蓄や防災備蓄食料品の適切な管理に努める（フードバンクへの提供を含む。）とともに、事業者同士が連携することで食品ロスを削減することが求められます。

### 4.3.3 市の役割

---

市民の役割および事業者の役割についての理解を促進し、各主体において能動的に実践ができるよう、「4. 4 食品ロス削減に向けた取り組み」に掲げる取り組みを推進していきます。

## 4.4 食品ロス削減に向けた取り組み

### 4.4.1 現在の取り組み

#### (1) ごみの減量に関する周知・啓発

##### 食品ロス削減に向けた情報提供 【環境部】

市ホームページや広報、リサちゃんだよりプラス等にて、食品ロスに関する説明や食育、食品ロス削減に関する取り組みについて情報提供を行っています。

##### <紹介している取り組み例>

##### ・冷蔵庫内、消費（賞味）期限確認

買い物に行く前に冷蔵庫の中に消費（賞味）期限が切れそうな食品がないかを確認し、家庭から出る期限切れ食品の廃棄や不要な食材の買い出しを抑制します。

##### ・食べ残しの防止

宴会などでは最初の 30 分と最後の 10 分は食事に集中し、食べ残しを減らす事（3010 運動）を周知しています。また、外食時における食べきれる量の注文や食べ残しの持ち帰り（ドギーバック、mottECO（もってこ））について周知しています。

##### ・食品ロス削減レシピ

食品ロスになりがちな野菜の皮などを使った食品ロス削減レシピを写真つきで紹介しています。

##### ・フードバンク

生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取り組みを行う団体（フードバンクふなばし）を紹介し、サプライチェーンの各段階における食品廃棄を抑制しています。

##### ・フードドライブ

食品ロス削減のため、家庭や職場などで余っている未使用食品の提供を受け、それらをまとめてフードバンクふなばしへ寄付をしています。市では、コロナ禍により食に不安を抱く子育て世帯を支援するため、令和 2（2020）年度より事業規模の拡充を行いました（表 2-4-2）。

表 2-4-2 フードバンクふなばしへの提供実績：資源循環課実施分

年 度	実施回数	提供量
平成 29 (2017) 年度	計 1 回	53.5 kg
平成 30 (2018) 年度	計 4 回	173.8 kg
令和元 (2019) 年度	計 5 回	20.9 kg
令和 2 (2020) 年度	計 2 回	1314.0 kg

### 防災備蓄品等の適切な管理 【市長公室】

備蓄食料品等の消費期限の管理を徹底し、普段の生活で消費する、「ローリングストック法」をうまく活用するなどをホームページ等で周知・啓発しています。

## (2) 食育を通じた周知・啓発

### 食育推進計画の推進 【保健所】

船橋市の食育推進計画は、「食を通して望ましい食生活を実践するとともに、地域への愛着を深める」を基本理念とし、生産から食卓まで及び地域や関係者がつながり、各世代に応じた食育を推進しています。

食に関する知識を得るほか、食に対する感謝の念を深めることで、持続可能な食の循環を含めた食育の推進を図ります。

食育に関心がある人の割合	一般	高校生	中学生
	85.6%	41.4%	39.2%

—食育に関するアンケート（令和元（2019）年度）—

食品ロス削減のための何らかの取り組みを行っている市民の割合：87.2%

—市民意識調査結果（平成 30（2018）年度）—

### 園児への食育 【子育て支援部】

公立保育園における食育の取り組みとして、子ども達に食べ物への興味関心を促すため、野菜栽培や食育指導を行っています。また、食材ロスがなるべく出ないように日々の食材発注、食品の在庫管理等の調整等を行っています。子どもの苦手な食材を使用した献立は、喫食がよくなるよう調理面の工夫や分量の見直し等も行っていきます。

## 児童生徒への食育 【学校教育部】

食育だよりや給食一口メモを活用し、児童生徒および保護者への周知・啓発を行っています。

<主な内容>

- ・ローリングストック法の紹介
- ・10月「世界食料デー月間」
- ・10月16日「世界食料デー」
- ・ろすのんの紹介 など

## (3) 事業者へのアプローチ

### ふなR連携事業者認定 【環境部】

①小盛りメニューなど食べきれぬ量の提供、②衛生面に配慮した持ち帰り運動（ドギーバッグ、mottECO（もってこ））の実施、③3010運動による食べきりの実施、④食品ロスに係る啓発や情報提供のいずれかを実施する事業者について認定し、市ホームページ等で紹介しています。

## (4) 発生した食品ロス対策

### フードドライブ 【環境部】（再掲）

食品ロス削減のため、家庭や職場などで余っている未使用食品の提供を受け、それらをまとめてフードバンクふなばしへ寄付をしています。市では、コロナ禍により食に不安を抱く子育て世帯を支援するため、令和2（2020）年度より事業規模の拡充を行いました。

写真 フードドライブで集まった食品（左）とフードバンクへの提供（右）



### 防災備蓄品（食料・飲料水）の有効活用 【市長公室】

賞味期限のある備蓄食料品等の更新・入れ替えの際に、回収した備蓄食料品等を廃棄しないため、町会・自治会等の自主防災組織、フードバンクや市内の保育園等の希望する団体に配布しています。

## 4.4.2 実施を検討する取り組み

### (1) 市民へのアプローチ

#### 消費者講座 【経済部】

専門家による消費生活に関する各種講座を開催する中で、食品ロスに関する講座を開催します。

#### 防災教育との連携 【学校教育部】

賞味期限間近の防災備蓄食品を取り入れた給食レシピの開発を行い、児童生徒の食品ロスと防災に対する意識を高めます。

#### 教科等における指導（授業展開） 【学校教育部】

学習指導要領においても「持続可能な社会の創り手の育成」が明記されていることから、今後 SDGs の視点からの教育の推進をしていきます。

<具体的な取り組み>

- ・各教科の目標と発達段階に応じた指導の実践

### (2) 事業者へのアプローチ

#### 事業者への指導 【環境部】

一般廃棄物減量等計画書を提出している事業者に対し、ごみとして排出された食品廃棄物について、再生利用（堆肥化、飼料化等）を検討するよう、食品ロス削減に向けた処理について指導していきます。また、食品衛生講習会に参加する事業者に対し、食品ロス削減に向けた取り組みについて周知・啓発を行います。

#### 食品関連事業者への周知・啓発 【経済部】

農林漁業者や食品製造業者に対し、規格外や未・低利用を含む商品の加工・販売等に向けた周知・啓発を行います。また、フードバンク活動に関する情報提供を行うことにより、3分の1ルールにより廃棄されることとなる商品の活用を促進します。

## ～ごみを減らそう チャレンジ7～

### 食品ロス削減につながる取り組み

(54pから抜粋)

#### 4. 買い物の前に冷蔵庫の中身を確認しましょう！

買い物の前に冷蔵庫の中の食材を確認し、買い過ぎに注意しましょう。また、消費期限が切れそうな食品がないか確認し、食品を無駄にしないようにしましょう。



#### 5. すぐに使う食材は「てまえどり」しましょう！

すぐに使う予定の食材は、賞味期限や消費期限の長い商品を選択するのではなく、お店の食品棚の手前から取ることで食品ロスが減らせます。食品の「てまえどり」にご協力ください。



#### 6. 外食の食べ残しをなくしましょう！

宴会などでは最初の30分と最後の10分は食事に集中し、食べ残しを減らしましょう。小盛りを頼んだり、お店の方に確認して持ち帰りも利用しましょう。



#### 7. 余った食材は寄付をお願いします！

フードバンクとは、賞味期限前の未利用食品を個人や団体などから引き取り、子ども食堂や子育て家庭など、食料を必要としている人へ届ける団体です。買いすぎた食材や贈答品などで、食べきれずに家で眠っている賞味期限前の未利用食品は、フードバンクなどへの寄付をお願いします。

