

食品ロスに係る現状等

食品ロスとは

食品廃棄物

食品ロス(食べられるのに廃棄された食品)

食べ残し

過剰除去

手つかずのまま廃棄

食品ロスの現状

- **国全体で年間約621万t(H26推計)。**
※事業者:約339万t、家庭:約282万t
- 全ての国民が毎日約134g(ご飯茶碗1杯分)捨てている計算になる。
- 世界全体の食糧援助量(約320万t(H26))より多い

もったいない

食品ロス削減により期待される効果

- 焼却する廃棄物の減少⇒温室効果ガス等の環境負荷低減
- 最終処分量の減少 ⇒最終処分場の延命化
- 運搬や焼却に使用する化石燃料の節減
- (市町・事業者にとっては)処理費用の低減

環境負荷低減をはじめとする効果が期待される

食品ロス削減等に係る世界や我が国の動き

SDGs (H27)

目標12 持続可能な生産消費形態を確保する

⇒12.3 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品ロスを減少させる。

食品リサイクル法基本方針 (H27)

国・地方公共団体・食品関連事業者・消費者等の関係者が連携して「食品ロス削減国民運動」を展開

⇒関係者は、次の取組に努める。

主体	役割
食品小売業者	①食品ロス削減に向けたコミュニケーション、②食品廃棄物の継続的な計量
外食事業者	①高齢者・女性等に合わせたメニュー開発、②食べきりの推進、③リスクに関する合意を前提としたドギーバッグの導入
消費者	①食品ロスの実態の認識、②賞味期限等の正しい理解、③過度な鮮度志向の改善、④量り売りの利用、⑤外食における適量な注文、⑥食べ残しの削減、⑦食べきり・使い切り
地方公共団体	①住民・食品関連事業者に対する食品ロス削減の取組に関する普及啓発

食品ロス削減の取組推進が必要

こうしたことを踏まえ、平成28年7月策定の『第四次滋賀県廃棄物処理計画』に「食品ロスの削減推進」を位置付け

滋賀県における食品ロス削減推進に係る取組の方向性

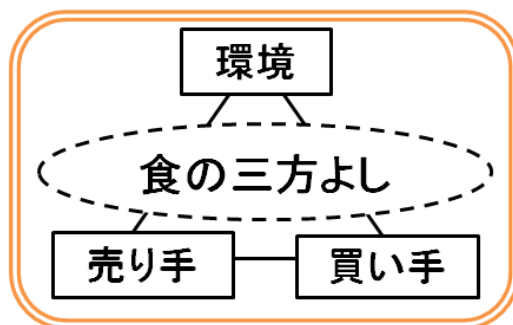
県民運動の展開

運動名称：三方よし！！でフードエコ・プロジェクト

食品ロスの削減に向けて、関係者が主体的に取り組む機運を醸成する。

運動名称は、「三方よし」の精神で食品ロス削減に取り組むこと、「食品(フード)」の「環境保護への取組(エコ)」に関する運動であることを表現。

※三方は「売り手」「買い手」「環境」を意味する。



＜プロジェクトオリジナルキャラクター＞

なまえ：よっしーくん
さんぽう よしお
(三方 善雄)
生まれ：滋賀県
口癖：よし！！
趣味：食べること
特技：指さし確認



「滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会(H29.8～)」の設置

事業者(小売店、飲食店、宿泊施設)、県民、行政(市町・県)の共通課題である買い物ごみ・食品ロスの削減に向けて、関係者間で現状把握・課題整理を行うとともに、連携した取組を推進するため、「買い物ごみ減量推進フォーラムしが」を改組して設置。

「三方よしフードエコ推奨店」制度の制定

食品ロス削減につながる取組を行う飲食店・宿泊施設、食料品小売店の店舗等を「三方よしフードエコ推奨店」として滋賀県ホームページ等で県民等に広く周知する。

「三方よしフードエコ推奨店」制度

制度の概要

食品関係事業者の食品ロス削減取組を促進する取組の一つとして構築・運用

①実施主体

滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会

②募集対象者

滋賀県内で営業する飲食店、宿泊施設、食料品小売店

料理の持ち帰りについては食品衛生上の課題も指摘されていることから、当面、取組項目には含めない。

③推奨店に実施いただく内容等

○食品ロス削減に係る取組項目(次スライドに記載)の積極的な実践

○取組目標を独自に設定(目標設定は任意)、当該目標に対する実績を上記協議会事務局へ年度ごとに報告

⇒目標は、店舗・宿泊施設単位または事業者単位で設定

⇒目標および実績は、公表しない

⇒目標を達成した場合、目標を新たに設定するか、据え置くかは、各推奨店で判断

⇒各推奨店は、目標達成に向けた取組を推進。団体および県・市は、消費者に対して、食品ロス削減に係る普及啓発等を行うことで推奨店の取組を支援

○推奨店ステッカーの掲示(店舗・施設の入口等)、必要に応じて自社HPへ掲載

○お客様への取組内容のPR(啓発ツール(チラシ、ポスター等)の活用)

○協議会または県・市が実施する調査(アンケート)への協力(取組の状況、客の反応、課題の把握等)

④推奨店のメリット

○食品ロス削減による廃棄物の排出量の低減(⇒処理費用の低減)

○県や市町のHP等で店舗・宿泊施設が推奨店であることが県民に広く紹介される

○店舗への掲示用の普及啓発品(ステッカー、ポスター、チラシ、卓上ポップ、フードレスキューシール)が提供される。 ※電子データと併せて提供

推奨店の取組

- ・推奨店は、次の取組項目のうち、「**必須項目■**＋**選択項目□**を1項目以上」実施できる事業者とする。
- ・店舗等の単位で設定するものとする。

飲食店・宿泊施設部門

■食品ロス削減の呼びかけ

(例)ポスター掲示、卓上POP配置、店内放送、自社の宣伝チラシ・HP等への掲載 など (何かひとつでも実施)

□食べ残しを少なくするメニュー設定・量の調節等

(例)小盛りメニューやハーフサイズメニューの設定
(例)注文受付時にご飯の小盛りの希望等を聞く など

□無駄のない食材の確保・食材の使い切り

(例)人数に応じた無駄の少ない食材確保
(例)ロスの少ない食材の確保(カット野菜等)
(例)野菜の芯等の有効活用(スープ等) など

□完食した来店者に対する独自サービス

(例)完食した場合にドリンク1杯無料、サービス券配布、飲食料金の割引、ポイント加算 など

□上記以外の食品廃棄物の削減につながる取組

()
※店独自のアイデアで取組を検討して記入するもの
(例)宴会等受付時にお客様の年齢構成や嗜好を確認
(例)生ごみの水切りの徹底
(例)食品廃棄物の飼料化・堆肥化 など

食料品小売店部門

■食品ロス削減の呼びかけ

(例)ポスター掲示、店内放送、自社の宣伝チラシ・HP等への掲載 など (何かひとつでも実施)

□ばら売り、量り売り、割引販売等による販売

(例)期限間近の食料品の割引販売、閉店間際の割引販売
(例)ばら売り・量り売り・少量パック等による販売 など

□賞味期限表示・消費期限表示に係る啓発

(例)賞味期限表示または消費期限表示についての正しい理解を伝える啓発(自社HPあるいはチラシ、表示でお知らせ、国等のチラシ配置でも可) など

□食品ロス削減レシピの情報提供

(例)家庭での食品ロス削減につながる調理の工夫などの情報提供(自社HPあるいはポスター・チラシ、県が作成するチラシ等の配置でも可) など

□上記以外の食品廃棄物の削減につながる取組

()
※店独自のアイデアで取組を検討して記入するもの
(例)フードバンクへの食料品提供
(例)学校飼育動物への野菜くずの提供
(例)食品廃棄物の飼料化・堆肥化 など

推奨店の参加申込み・登録

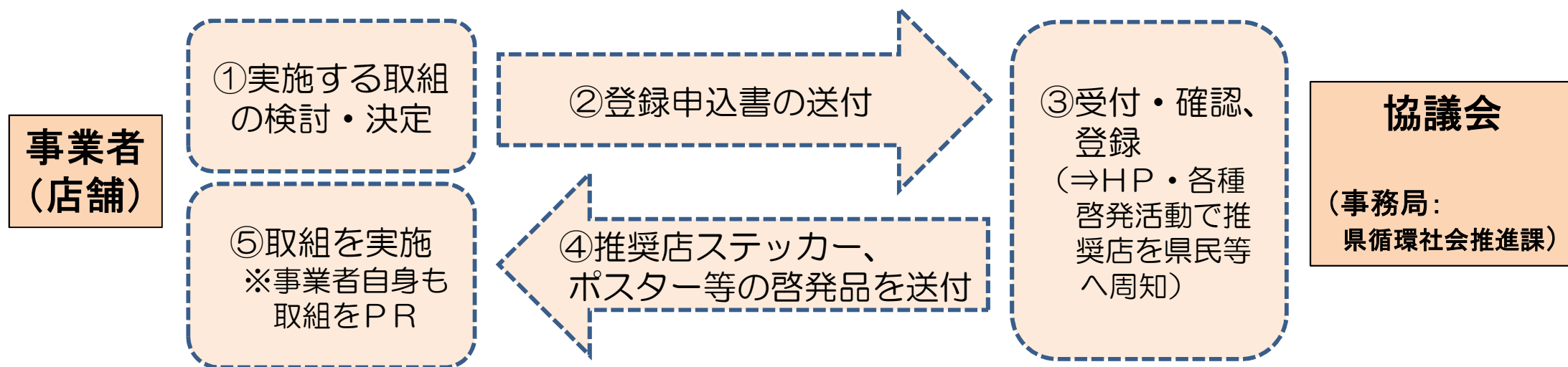
(1) 登録要件等

- 取組事項(前のスライド)のうち**必須項目■＋選択項目□**を1項目以上実施する事業者(飲食店、宿泊施設、食料品小売店)の店舗を「推奨店」として登録する。
- 登録内容の変更が生じた場合は登録の変更を行う。店舗の廃止や要件未充足となった場合は登録の廃止を行う。廃止の届出がなく要件未充足や信用失墜行為が判明した場合は登録を抹消する。

(2) 申込方法

- 推奨店登録を希望する事業者は、参加申込書に事業者名、店舗名(施設名)、所在地、取組可能な項目の記入を行い、メール・FAX・郵送等により「滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会事務局」(県循環社会推進課)へ提出。
- 登録は店舗・宿泊施設単位とするが、事業者単位で複数店舗・施設分をまとめて提出することが可能。

(3) 申込みから登録、取組実施までの流れ



啓発資材（推奨店に対して無償提供）

推奨店ステッカー（円状、直径9.7cm）



(1)の裏面向け A5チラシ(30×40mm×9720枚)

すぐできる!! 食の見直し

よし!! フードエコ



〈三方よしでフードエコプロジェクト〉ってなに?

産業界では、近江商人たちが昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもちに、(食品ロス)を減らす(三方よし)でフードエコ(プロジェクト)に取り組んでいます。ちょっとした心掛けで、売り手よし・買い手よし・世間よしとすべてが実現できる「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



よし!! よっしーくん プロジェクト
産業界では、近江商人たちが昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもちに、(食品ロス)を減らす(三方よし)でフードエコ(プロジェクト)に取り組んでいます。ちょっとした心掛けで、売り手よし・買い手よし・世間よしとすべてが実現できる「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。

三方よし!! フードエコ プロジェクト

産業界 食品ロス 減らす

消費者 食品ロス 減らす

もったいない!! 食べられるのに捨てられる(食品ロス)。

《食品ロス》とは、「食べられるのに消費される食品」のことで、日本では年間約2,800万トンの食品廃棄物が排出され、そのうち約821万トンが食品ロスとされています。その一方で日本の食料自給率は現在38%(平成28年度)で、大半を輸入に頼りながらも、食べられる食料を大量に捨てているという現実、本当にもったいないことだと思いませんか。



毎日茶碗1杯分ものご飯を捨てている?

約821万トンの食品ロスが全てお米であるとお算すると、なんと国民1人当たり、お茶碗1杯分程度を、毎日食べずに捨てている計算になります。家庭の生活のうち、約1割が平かなず食品との関係も深いため、家庭の食品ロスを減らすことは、環境にも節約にも嬉しいことなのです。まずは、簡単なことから始めてみましょう。



食品ロス削減は、いままでの習慣を見直すことから、そして食べ物を大切にすることから、はじまります!

家庭では

買い物前に冷蔵庫の中をチェックし、必要分だけ買いましょう。野菜や生ものなどの買いすぎは、使いきれず食材を傷めてしまうこと。必要なものを事前にメモして買い物は計画的に!



料理は食べきれず、余れば冷凍保存や別の用途にリメイク。料理は食べられる量だけ作り、残さないようにしましょう。食べきれなかったら冷凍保存し早急に食べるか、別の料理にアレンジして、おいしくいただくましょう!

飲食店では

注文した料理は残さずエコに食べ、食べきれない量が入っていないかや、量が多すぎないかなど注文内容に気を配りましょう。その際自分の食べきれない量を残して持ち帰り、少なめで、よく噛んでみましょう。飲食店では、こうした食べ残し(食品ロス)の主な原因です。食べ残しを減らす努力をしましょう。

小売店では

買い方の工夫で食品ロスを削減! 店方にある賞味期限の短い商品を売っていませんか? さらに食べられるなら、期限が短いものでも売ります。賞味期限・消費期限がせまった商品が手に入ること、期限切れで廃棄する商品を減らせます。
賞味期限・消費期限がせまった食品に貼られる「賞味・消費期限」のついた商品を買うこともフードエコに貢献していることとなります。買い切りとついで、「もったいない!!」ことを意識してください。

食品ロスのレシピは、こちらをチェック!

産業界 食品ロス レシピ 検索



啓発資材（推奨店に対して無償提供）

B2判ポスター（飲食店・宿泊施設向け）



お店でも残さず食べて

よし!! フードエコ



注文した料理は残さず食べて、フードエコに参加！

せっかくの美味しい料理を余らせて捨ててしまうなんてもったいない。ちょっとした心がけやほんの少しの行動が食べ物を無駄にしないことにつながります。あなたもフードエコに参加しませんか！

お店での食べ残しを防ぐための、ちょっとした心がけ



ボリュームが多いとか、アレルギーがあって食べられないとか、飲食店では、こうした食べ残しが「食品ロス」の主な原因です。そこで注文時に食べられない食材を抜いてもらったり「少なめで」とお願いしてみましょう。食べ残し削減につながるひと声です。



三方^{よし!!}で
フードエコ
プロジェクト

滋賀県では、2019年10月1日より食品ロス削減に関する法律が施行されました。食品ロス削減を推進するため、県民一人ひとりができることを実践していただきます。また、県民一人ひとりが、食品ロス削減を推進するために、食品ロス削減を推進するための取り組みを行います。

滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会

啓発資材（推奨店に対して無償提供）

B2判ポスター（食料品小売店向け）



食品の買い方ひとつで

よし!! フードエコ



期限のせまった食品から選んで、フードエコに貢献!

たとえばミルク。後ろにある賞味期限の長いものから買うのが、当たり前になっていませんか?でも、すぐに使うのなら、期限が短いものでもいいですね。賞味期限・消費期限のせまった商品から手にすることで、期限切れで廃棄する食品を減らせます。買い方ひとつで、食べられるのに捨てられる「もったいない」ことをしないうです。

「値引きシール」の食品で、お得になって、ロスも減る



賞味期限・消費期限がせまった食品に貼られる「値引きシール」のついた食品を買うことで、ちょっとお得にお買い物ができるだけでなく、捨てられてしまう前においしく食べて、廃棄を減らすことにもつながります。



三方よし!!
フードエコ
プロジェクト

滋賀県 食品ロス 撲滅

滋賀県食品ロス削減推進協議会

啓発資材（推奨店に対して無償提供）

卓上ポップ（14.4cm × 9.25cm × 3）（飲食店・宿泊施設向け）

 <p>食べられる分だけ注文で よし!! フードエコ</p>	 <p>お店でも残さず食べて よし!! フードエコ</p>	 <p>モットையை心がけ よし!! フードエコ</p>
<p>〈フードエコ〉に参加しませんか!</p> <p>おリユームがよいと、おしりきーがなくて食べられないとか、飲食店では、こうした食べ残しが「食品ロス」の主な原因です。そこでは実際に食べられない食材を捨ててしまうことが少なくないため、店舗にはお声がけください。ほんの少しの行動から、食べ残を削減しきれない（フードエコ）に貢献できるのです!</p>  <p>三方よしフードエコ推奨店 国産品の食品ロス削減運動に協力しています</p>	<p>よし!!</p>  <p>完食するって エコなんだな〜!</p> <p>三方よしフードエコ推奨店 国産品の食品ロス削減運動に協力しています</p>	<p>〈食品ロス〉ってなに?</p> <p>〈食品ロス〉とは、「食べられるのに廃棄された食品」のことです。日本では年間約2,800万トンの食品廃棄物が排出され、そのうち約821万トンが食品ロスになっています。食べられる食料を大量に捨てているという事実。本気で減らさないといいことだと感じませんか。</p>  <p>三方よしで フードエコ プロジェクト</p> <p>国産品 食品ロス 削減</p> <p>三方よしフードエコ推奨店 国産品の食品ロス削減運動に協力しています</p>

啓発資材（推奨店に対して無償提供）

フードレスキューシール(2cm×5cm)(食料品小売店向け)



<フードレスキューとは>

賞味期限・消費期限がせまった商品に貼られる値引きシールにフードレスキューシールを添えて、価格面だけでなく環境面からも購入を訴求する取組です。

例)

