



三島市 食品ロス削減 推進計画

令和6年3月

目次

第1章 計画の基本的事項	1
第1節 計画策定の背景	1
第2節 計画の目的	2
第3節 計画の位置付け	2
第4節 計画の期間	2
第5節 計画の対象	3
第2章 食品ロスの現状と課題	4
第1節 日本の食品ロスの現状	4
第2節 本市の食品ロス量	5
第3節 市民・事業者の意識	9
第4節 課題	17
第3章 計画の目標	19
第1節 基本理念	19
第2節 基本方針	19
第3節 数値目標	20
第4章 食品ロス削減に向けた取り組み	22
第5章 計画の推進体制・進行管理	26
第1節 計画の推進体制	26
第2節 計画の進行管理	28



FRONT COVER

表紙

食品ロスに関連する写真を中心に掲載しています。

- ①食品ロス削減に向けた料理講座
- ②冷蔵庫残り物一掃グラタン（食品ロス削減レシピ）
- ③市内の家庭から排出された食品ロス（ごみ組成分析調査より）

第1章 計画の基本的事項

第1節 計画策定の背景

1 SDGs と食品ロス

食品ロスとは、「まだ食べられるのに廃棄される食品」のことであり、世界中で大きな問題となっています。

平成27年（2015年）9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」では、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標として「SDGs（持続可能な開発目標）」が掲げられました。このSDGsの17目標のうち、「12. つくる責任 つかう責任」では、「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廃棄の半減」が目標設定される等、食品ロスの削減は世界的にも重要な課題となっています。

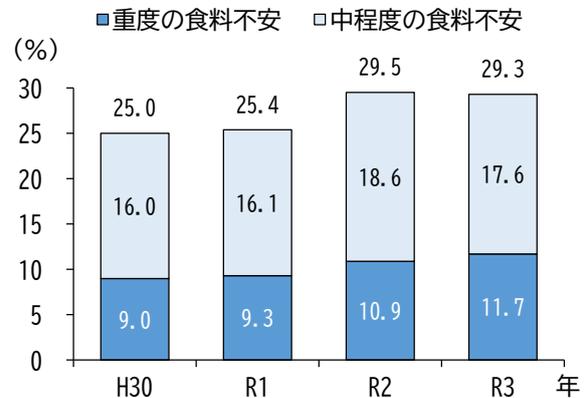


SDGs（持続可能な開発目標）

2 食料不安と食品ロス

国連食糧農業機関（FAO）等が共同で発表した「世界の食料安全保障と栄養の現状」報告書（令和4年（2022年））によると、令和3年（2021年）には、約23億人（世界人口の29.3%）が中程度または重度の食料不安に陥っていると推定しています。

その一方で、日本では令和3年度（2021年度）の食料自給率が38%（カロリーベース）と、食料を海外からの輸入に依存しているにも関わらず、大量の食品ロスが発生しています。



世界の食料不安に陥っている人口割合
【資料：国連食糧農業機関等】

3 食品ロス削減に向けた国内の動向

このような食品ロスの問題に対して、国、地方公共団体、事業者、消費者等の様々な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進することを目的として「食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）」が令和元年（2019年）10月に施行されました。これを受け、同法律に基づく食品ロス削減推進計画の策定や、食品ロスに関する各主体の取り組みが全国で進められています。

第2節 計画の目的

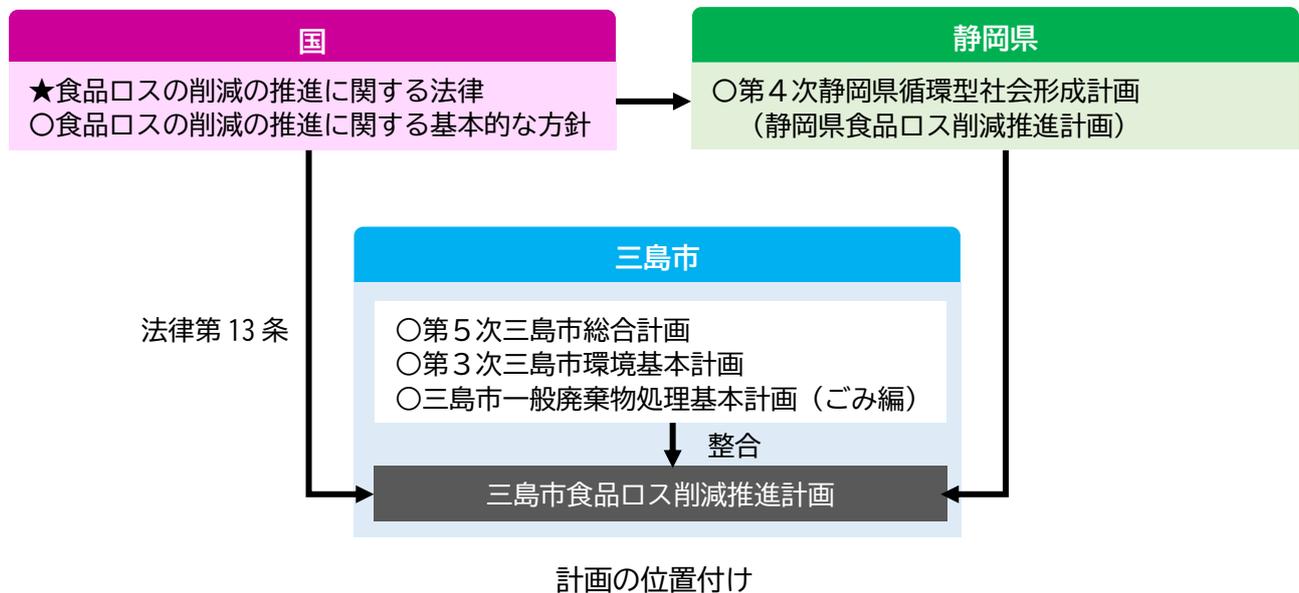
本市における食品ロス削減の取り組みは、「三島市一般廃棄物処理基本計画」（平成31年（2019年））において、重点的な取り組み内容として位置付けられています。

そこで、食品ロス削減の取り組みをより一層充実させ、総合的かつ計画的に推進するために「三島市食品ロス削減推進計画」を策定します。

第3節 計画の位置付け

本計画は、「食品ロスの削減の推進に関する法律」第13条第1項に基づき策定する「市町村食品ロス削減推進計画」として位置付けます。

また、国の「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年（2020年））、「第4次静岡県循環型社会形成計画」（静岡県食品ロス削減推進計画）を踏まえつつ、「第5次三島市総合計画」「第3次三島市環境基本計画」「三島市一般廃棄物処理基本計画（ごみ編）」等の上位計画との整合を図るものとします。



第4節 計画の期間

計画の期間は、「三島市一般廃棄物処理基本計画（ごみ編）」の計画期間と合わせて、令和6年度（2024年度）～令和12年度（2030年度）の7年間とします。

計画名	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12
	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
三島市一般廃棄物処理基本計画（ごみ編）	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
三島市食品ロス削減推進計画						■	■	■	■	■	■	■

食品ロス半減
(2000年度比)

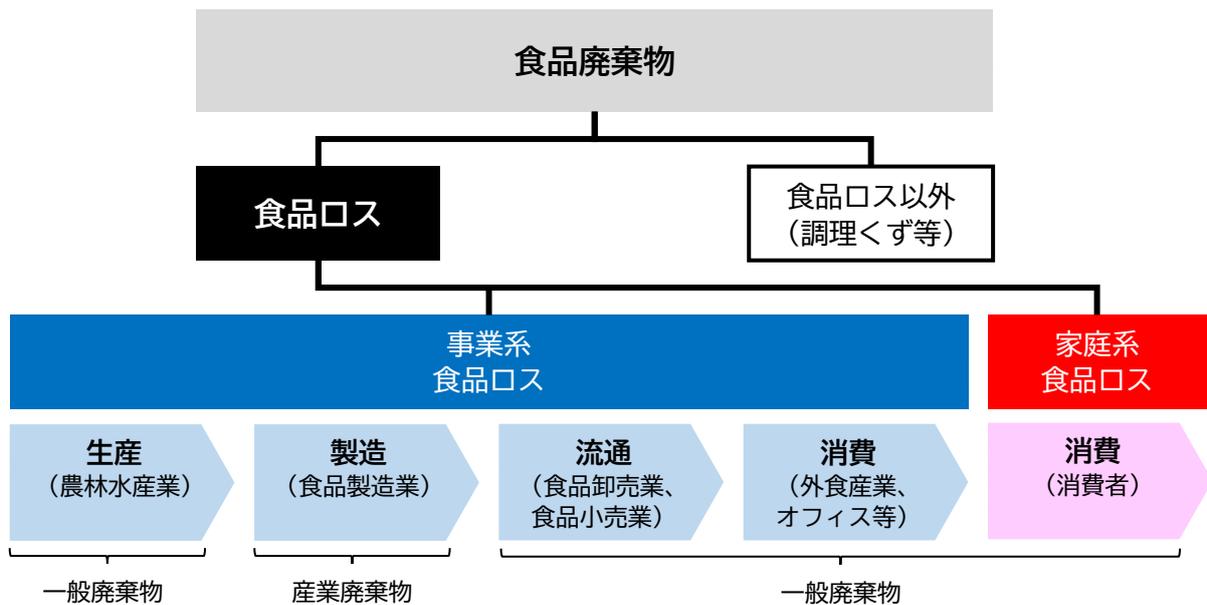
第5節 計画の対象

本計画の対象区域は、三島市全域とします。

本計画の対象物は、「食品廃棄物」から調理くず等の不可食部を除いた「食品ロス」とします。食品ロスには、日常生活で生じる「家庭系食品ロス」と、事業活動で生じる「事業系食品ロス」があります。

事業系食品ロスを生産、製造、流通、消費という流れでみると、生産には農林水産業、製造には食品製造業、流通には食品卸売業、食品小売業、消費には外食産業（飲食店、宿泊施設）、オフィス等が含まれます。これらのうち、製造（食品製造業）は産業廃棄物、その他は事業系一般廃棄物に分類されます。

また、本計画では、食品ロスを「直接廃棄（手つかず 100%残存）」「直接廃棄（手つかず 100%未満残存）」「食べ残し」の3つに分類します。



本計画の対象物（体系図）

食品廃棄物と食品ロスの分類

分類		概要	具体例	
食品廃棄物	不可食部	調理くず 	調理過程から排出された不可食部 野菜・果物の皮、芯、魚の骨・内臓、エビの殻、貝の殻、鳥獣の骨、卵の殻、出汁用の昆布 等	
	可食部	直接廃棄（手つかず 100%残存） 	全く手がつけられずに捨てられたもの	野菜、果物、卵、魚介類、肉類、パン類、菓子類、麺類、缶詰・びん詰め、大豆製品（納豆、豆腐）、乳製品（ヨーグルト）、調味料（マヨネーズ、ソース） 等
		直接廃棄（手つかず 100%未満残存） 	ほとんど手がつけられずに捨てられたもの	袋に半分だけ残ったもやし、半分のりんご、容器に半分だけ残ったドレッシング 等
		食べ残し 	調理され、または生のまま食卓にのぼったもの	野菜、果物、卵、魚介類、肉類、パン類、菓子類、麺類 等
その他		生ごみとともに排出され易く、上記に分類されないもの	ペットフード 等	

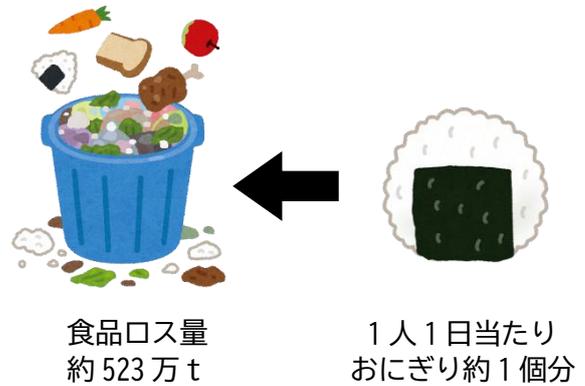
【資料：家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書（令和元年5月版、環境省）をもとに作成】

第2章 食品ロスの現状と課題

第1節 日本の食品ロスの現状

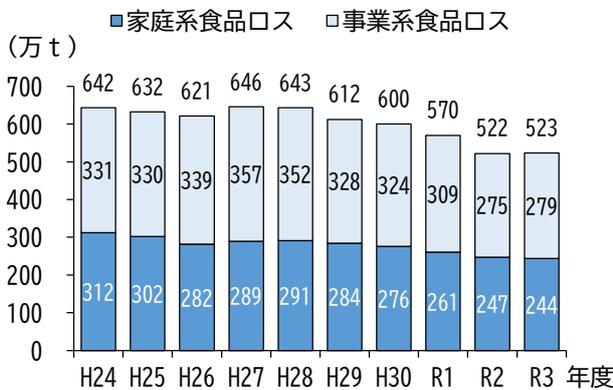
1 日本の食品ロス量

農林水産省及び環境省の推計値によると、日本の令和3年度（2021年度）の食品ロス量は合計 523 万トンと推計されています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(令和3年(2021年)で年間約 440 万トン)の 1.2 倍に相当します。また、食品ロスを国民一人当たりで換算すると「おにぎり約 1 個分(約 114g)の食べもの」が毎日捨てられていることとなります。

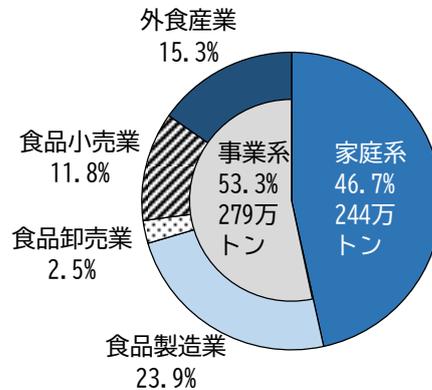


2 家庭系と事業系の食品ロス量

日本の令和3年度(2021年度)における食品ロス量の内訳は、家庭系食品ロスが 244 万トン(46.7%)、事業系食品ロスが 279 万トン(53.3%) 発生しています。家庭系食品ロスは、買いすぎ、皮等の過剰除去、期限切れ、食べ残し等、事業系食品ロスは規格外品、小売店での返品や売れ残り、飲食店での食べ残し等があります。



日本の食品ロス量の推移
【資料：環境省】



日本の食品ロス量の内訳 (令和3年度)
【資料：環境省】

コラム

気候変動（地球温暖化）と食品ロス

国立環境研究所等によると、日本の温室効果ガス排出量（消費ベース）のうち、食（食品ロスを含む）に由来するものは全体の 11%を占めるとされています。環境省が推進する「デコ活」※においても、食品ロスの削減は、気候変動（地球温暖化）対策につながる重要な取組として位置付けられています。

※デコ活…脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動

デコ活アクション まずはここから

🔌 電気も省エネ 断熱住宅

🌿 こだわる楽しさ エコグッズ

🍴 感謝の心 食べ残しゼロ

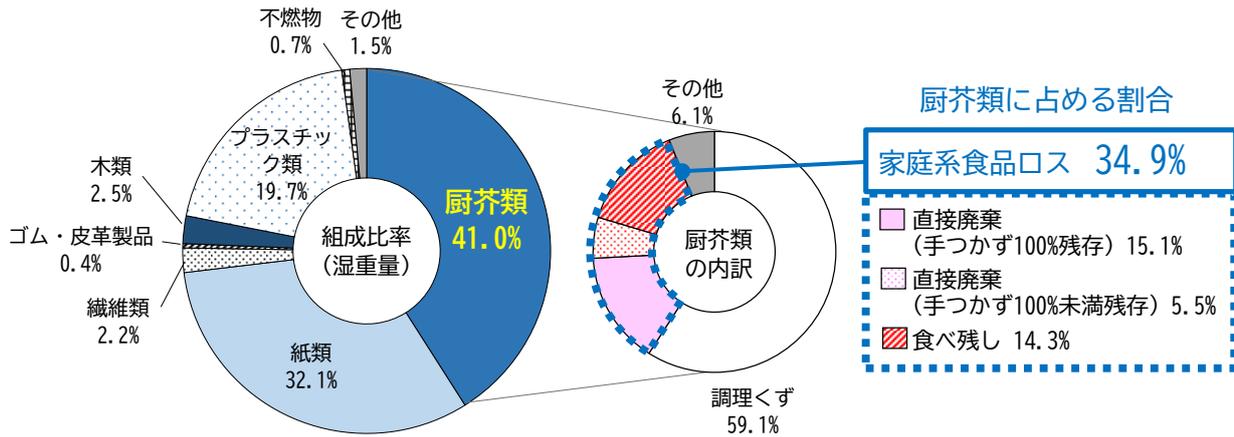
👥 つながるオフィス テレワーク

第2節 本市の食品ロス量

1 家庭系の厨芥類に占める食品ロスの割合

本市の家庭系一般廃棄物のうち、湿重量が特に多かったのは、「厨芥類」(41.0%)、「紙類」(32.1%)、「プラスチック類」(19.7%)でした。このうち、「厨芥類」は「調理くず」、「紙類」は「紙オムツ・ティッシュ等」、「プラスチック類」は「袋類」が最も多くなりました。

また、「厨芥類」の内訳をみると、食品ロスにあたる「直接廃棄(手つかず100%残存)」(15.1%)、「直接廃棄(手つかず100%未満残存)」(5.5%)、「食べ残し」(14.3%)の合計は**34.9%**であり、家庭系一般廃棄物の湿重量に占める食品ロスの比率は**14.3%**(41.0%×34.9%)でした。



市内のごみ集積所に排出された燃えるごみの組成比率(令和4年度)



直接廃棄(手つかず100%残存)



直接廃棄(手つかず100%未満残存)



食べ残し

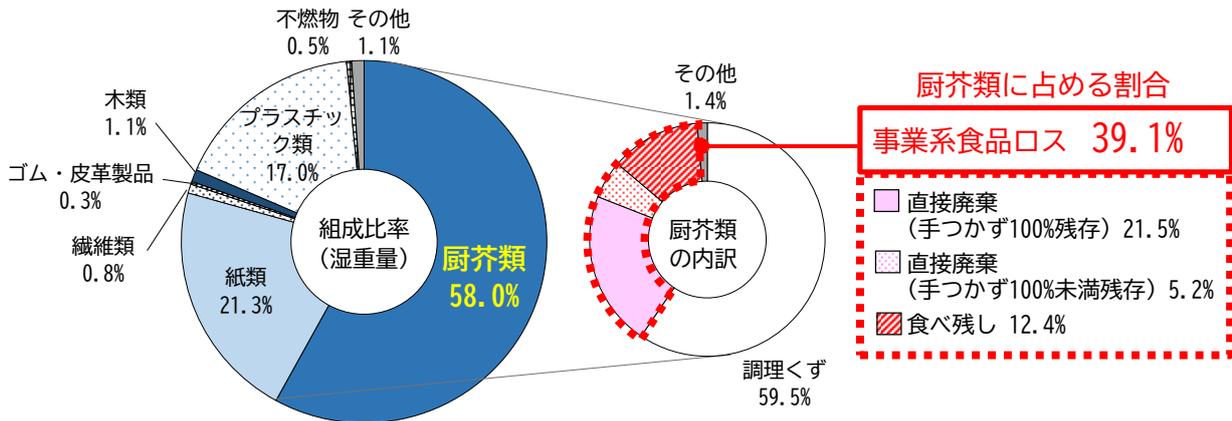


調理くず

2 事業系の厨芥類に占める食品ロスの割合

本市の事業系一般廃棄物のうち、湿重量が特に多かったのは、「厨芥類」(58.0%)、「紙類」(21.3%)、「プラスチック類」(17.0%)でした。このうち、「厨芥類」は「調理くず」、「紙類」は「紙オムツ・ティッシュ等」、「プラスチック類」は「袋類」が最も多くなりました。

また、「厨芥類」の内訳をみると、食品ロスにあたる「直接廃棄(手つかず100%残存)」(21.5%)、「直接廃棄(手つかず100%未満残存)」(5.2%)、「食べ残し」(12.4%)の合計は**39.1%**であり、事業系一般廃棄物の湿重量に占める食品ロスの比率は**22.7%**(58.0%×39.1%)でした。



市内の食品関連事業者が排出した一般廃棄物の組成比率(令和4年度)



直接廃棄(手つかず100%残存)



直接廃棄(手つかず100%未満残存)



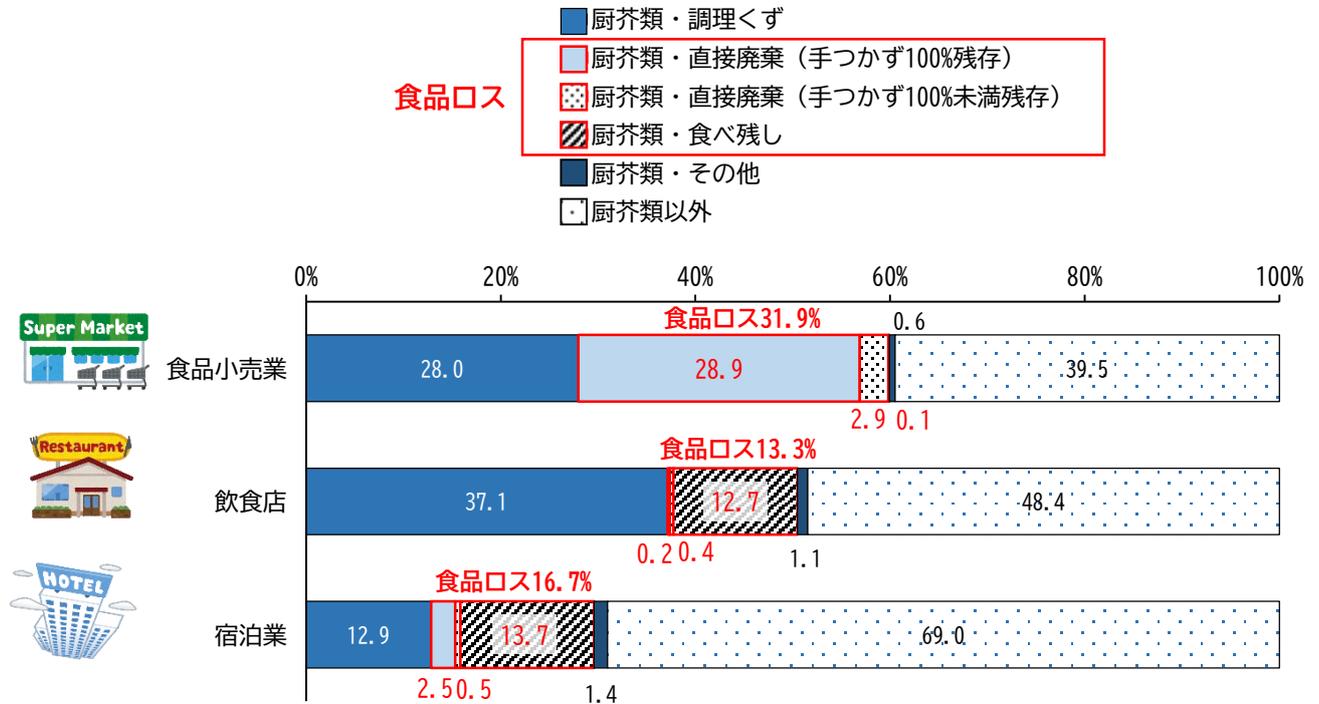
食べ残し



調理くず

3 業種別の食品ロスの割合

本市の事業系一般廃棄物における食品ロスの割合を業種別にみると、食品小売業が 31.9%、飲食店が 13.3%、宿泊業が 16.7%であり、食品小売業が最も多くなりました。このうち、食品小売業は「直接廃棄（手つかず 100%残存）」（28.9%）が多く、飲食店及び宿泊業は「食べ残し」（それぞれ 12.7%、13.7%）が多くなっています。



本市の事業系ごみ組成調査における業種別の食品ロスの割合（令和4年度）



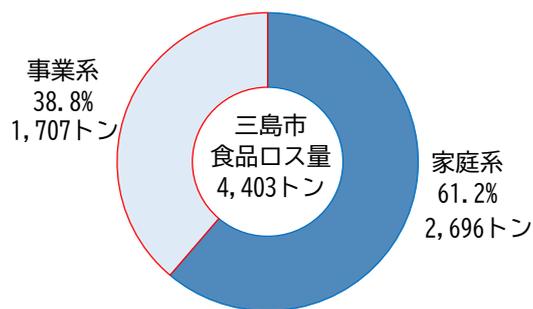
食品小売業に多い直接廃棄（手つかず 100%残存）



飲食店・宿泊業に多い食べ残し

4 三島市の食品ロス量

食品ロス量は、「ごみ排出量（可燃ごみ※1）」×「一般廃棄物の湿重量に占める食品ロスの比率」により算出します。本市における令和3年度（2021年度）のごみ排出量（可燃ごみ※1）は、生活系ごみが18,851トン、事業系ごみが7,519トンです。令和4年度（2022年度）に実施したごみ組成分析調査では、可燃ごみ※1の湿重量に占める食品ロスの比率は生活系ごみが14.3%、事業系ごみが22.7%でした。この結果、令和3年度（2021年度）の食品ロス量は家庭系が2,696トン、事業系が1,707トンで合計は4,403トンと推計されます。



三島市の食品ロス量の年間推計値 (令和3年度)

食品ロス量の推計

ごみの種類	①令和3年度 ごみ排出量 (可燃ごみ※1)	②令和4年度 可燃ごみ※1の湿重量に占める食品ロスの比率	③食品ロス量 (①×②)
家庭系ごみ	18,851トン (平成12年度: 30,899トン)※2	14.3%	2,696トン (平成12年度: 4,419トン)※2
事業系ごみ	7,519トン (平成12年度: 8,710トン)※2	22.7%	1,707トン (平成12年度: 1,977トン)※2
合計	26,370トン (平成12年度: 39,609トン)※2	—	4,403トン (平成12年度: 6,396トン)※2

※2 国は、平成12年度（2000年度）比で令和12年度（2030年度）までに食品ロス量を半減させるという目標を掲げていることから、平成12年度（2000年度）の食品ロス量を参考として記載。

コラム

ごみ排出量（可燃ごみ※）と最終処分場

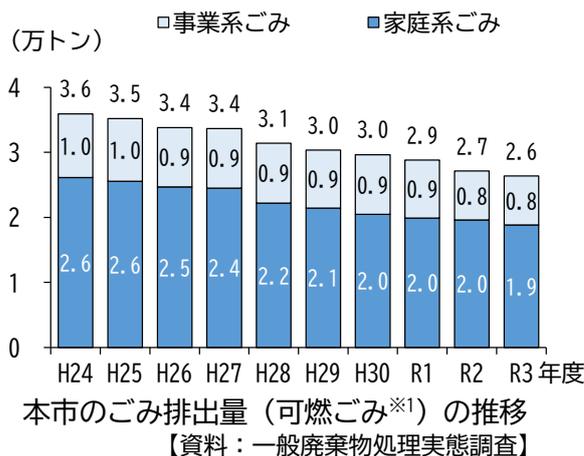
■ごみ排出量（可燃ごみ※1）は減少傾向

令和3年度（2021年度）における本市のごみ排出量（可燃ごみ※1）は26,370トンであり、そのうち生活系ごみが18,851トン（71.5%）、事業系ごみが7,519トン（28.5%）です。

近年、ごみ排出量は減少傾向にあります。県内人口10万人以上の10都市の中では、4番目にごみ排出量が多いため、引き続きごみの減量が必要です。

■最終処分場のひっ迫

清掃センターで発生した焼却灰等は、最終処分場に埋め立てています。最終処分場の残余容量は、約7.6%（令和5年4月現在）であり、ひっ迫している状況です。そのため、焼却灰等の一部を県外に搬出して延命化を図るとともに、新しい最終処分場の整備を進めています。



最終処分場（埋立前）



最終処分場（現在）

※1 可燃ごみとは、清掃センターで焼却した事業系ごみ及び家庭系ごみを指す。

第3節 市民・事業者の意識

令和4年度（2022年度）に実施した「食品ロスに関する意識調査」では、市民、事業者を対象としたアンケート調査を行いました。

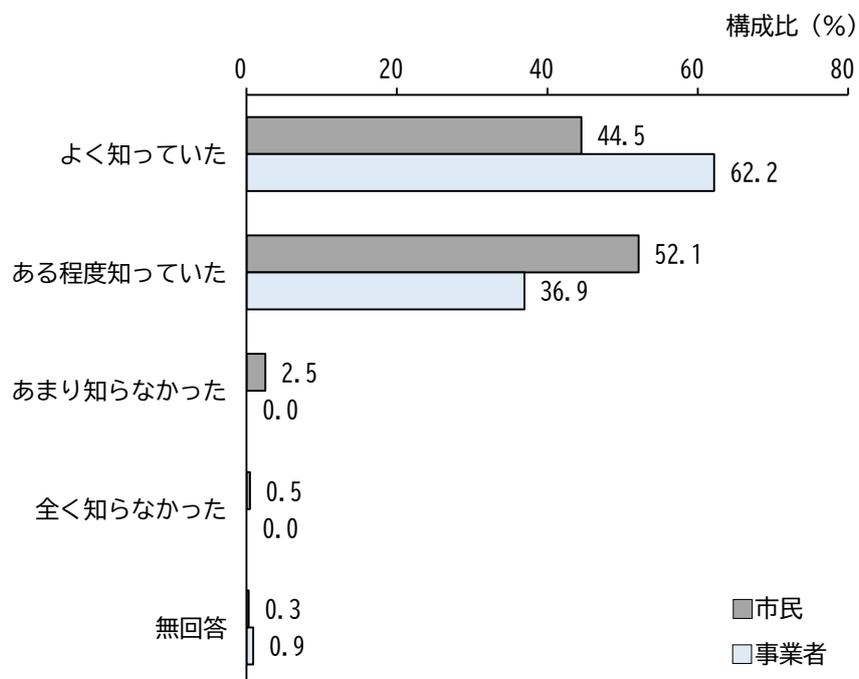
■市民アンケート	配布数：1,500人	回収数：631人	回答率：42.1%
■事業者アンケート	配布数：300社	回収数：111社	回答率：37.0%

※四捨五入により合計値が100%にならない場合があります。

※複数回答が可能な設問の場合、回答率の合計が100%を超える場合があります。

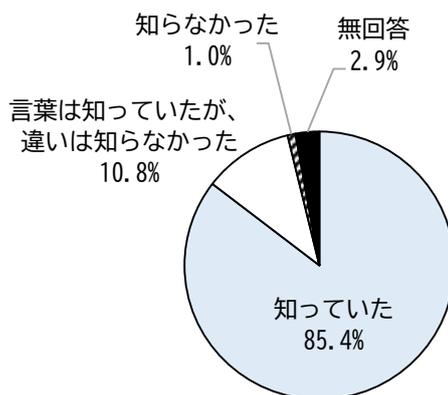
1 食品ロスが問題となっていることの認知度【市民・事業者】

- ◇ 食品ロスが問題となっていることを知っていたかについて、「よく知っていた」と「ある程度知っていた」を合わせて、市民（96.6%）、事業者（99.1%）はともに「知っていた」という回答が多くなりました。
- ◇ 「よく知っていた」の回答は、市民（44.5%）よりも事業者（62.2%）のほうが多く、事業者の食品ロスへの意識がより高いことがわかりました。



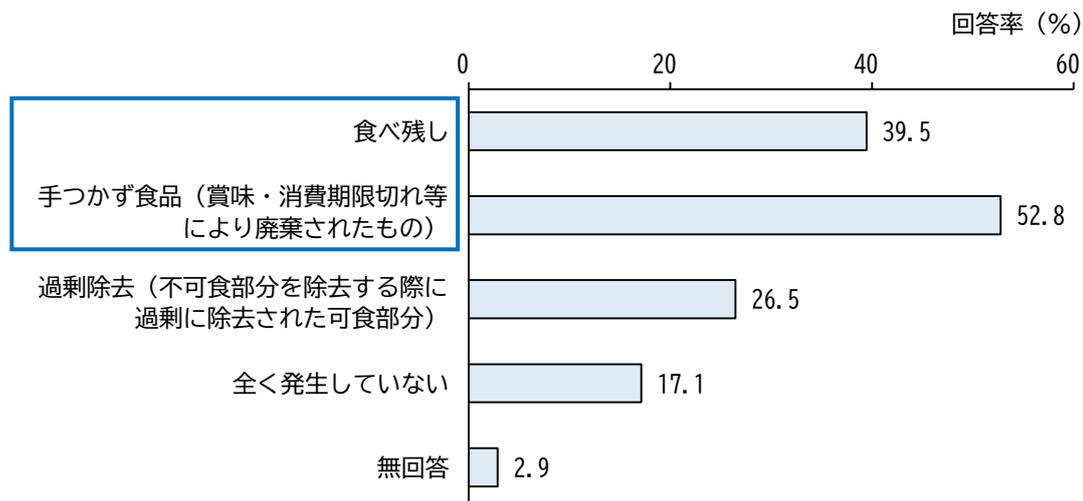
2 「賞味期限と消費期限」の違いの認知度【市民】

- ◇ 「賞味期限と消費期限」の違いについて、「知っていた」（85.4%）の回答が最も多く、約85%の市民が「知っていた」と回答しました。
- ◇ 「言葉は知っていたが、違いは知らなかった」（10.8%）と回答した市民も約1割程度いることがわかりました。

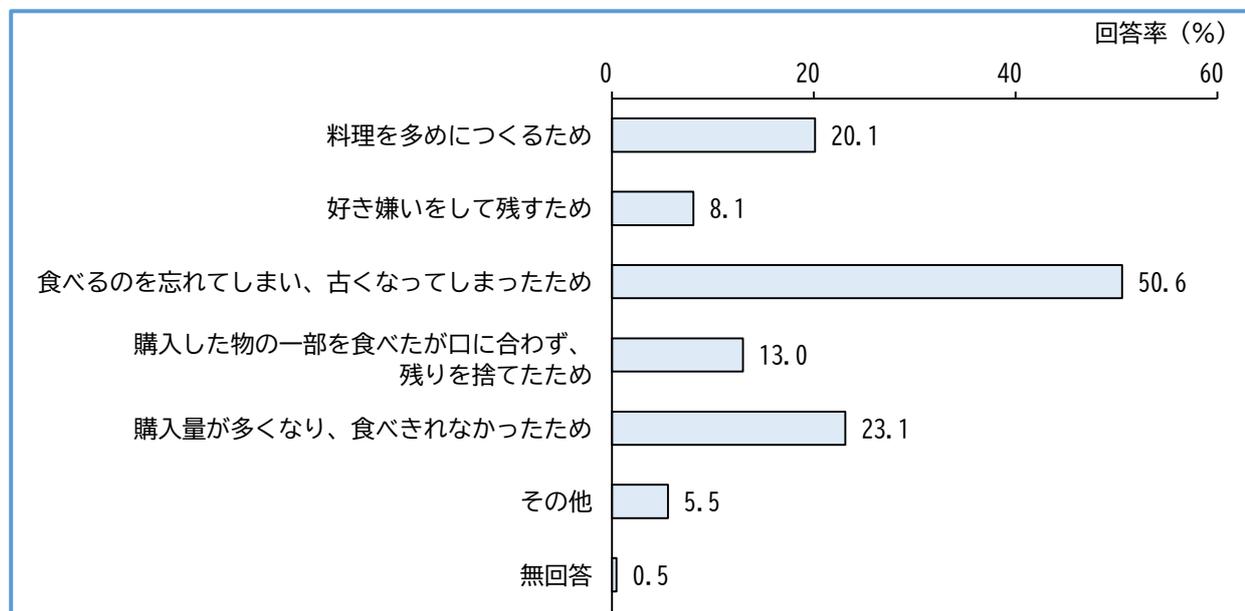


3 家庭（外食を除く）での食品ロスの発生状況とその理由【市民】

- ◇ 家庭（外食を除く）では、どのような食品ロスが発生しているかについて、「手つかず食品（賞味・消費期限切れ等により廃棄されたもの）」（52.8%）が最も多く、次いで「食べ残し」（39.5%）、「過剰除去（不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分）」（26.5%）となっています。
- ◇ 家庭で「食べ残し」や「手つかず食品」が発生している主な理由は、「食べるのを忘れてしまい、古くなってしまったため」（50.6%）が最も多く、次いで「購入量が多くなり、食べきれなかったため」（23.1%）、「料理を多めにつくるため」（20.1%）等が多くなっています。

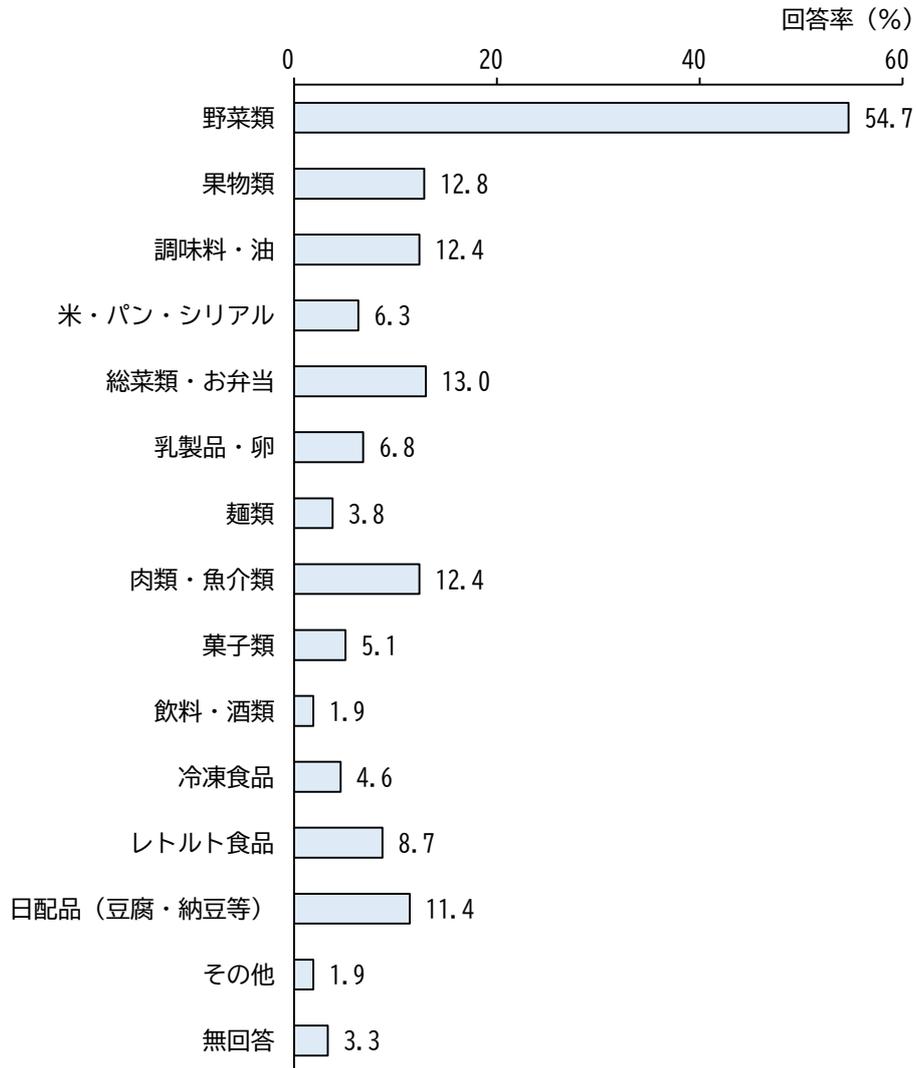


食品ロス（食べ残し・手つかず食品）が発生する理由



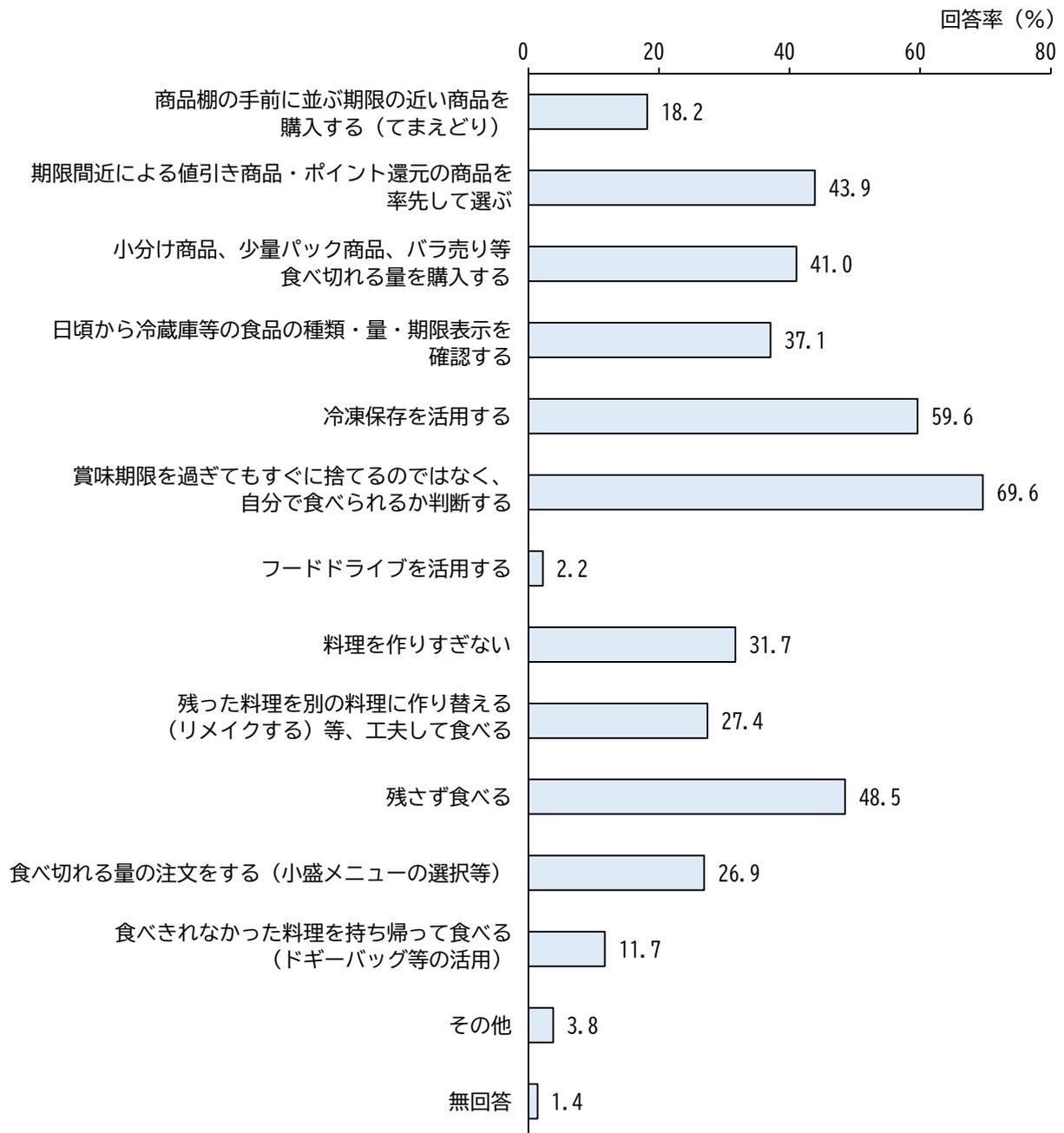
4 捨ててしまいがちな食品【市民】

◇ 捨ててしまいがちな食品は、「野菜類」(54.7%) が最も多く、次いで「総菜類・お弁当」(13.0%)、「果物類」(12.8%)、「調味料・油」(12.4%)、「肉類・魚介類」(12.4%) 等が多くなっています。



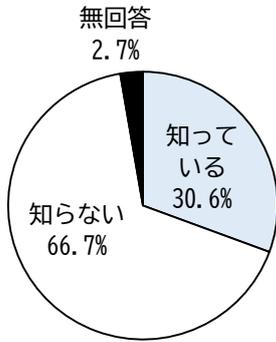
5 食品ロスを減らすための取り組み【市民】

◇ 食品ロスを減らすための取り組みは、「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」(69.6%)が最も多く、次いで「冷凍保存を活用する」(59.6%)、「残さず食べる」(48.5%)等が多くなっています。

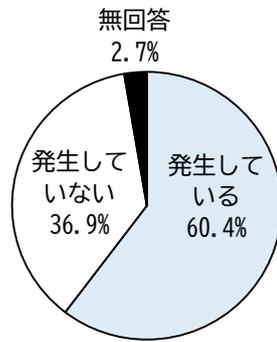


6 食品ロス削減目標の認知度、食品ロスの発生状況、食品ロス量の把握状況【事業者】

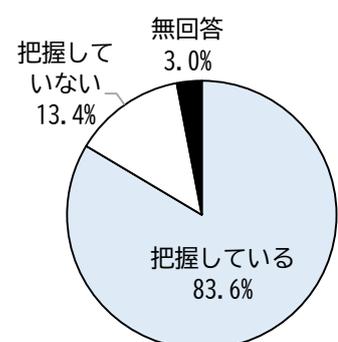
- ◇ 事業系食品ロスを令和12年度（2030年度）までに、平成12年度（2000年度）比で半減する目標について、「知らない」（66.7%）が「知っている」（30.6%）を上回っています。
- ◇ 食品ロスの発生状況について、「発生している」（60.4%）が「発生していない」（36.9%）を上回っています。
- ◇ 発生している食品ロス量の把握状況について、「把握している」（83.6%）が「把握していない」（13.4%）を上回っています。



事業系食品ロス削減目標の認知度



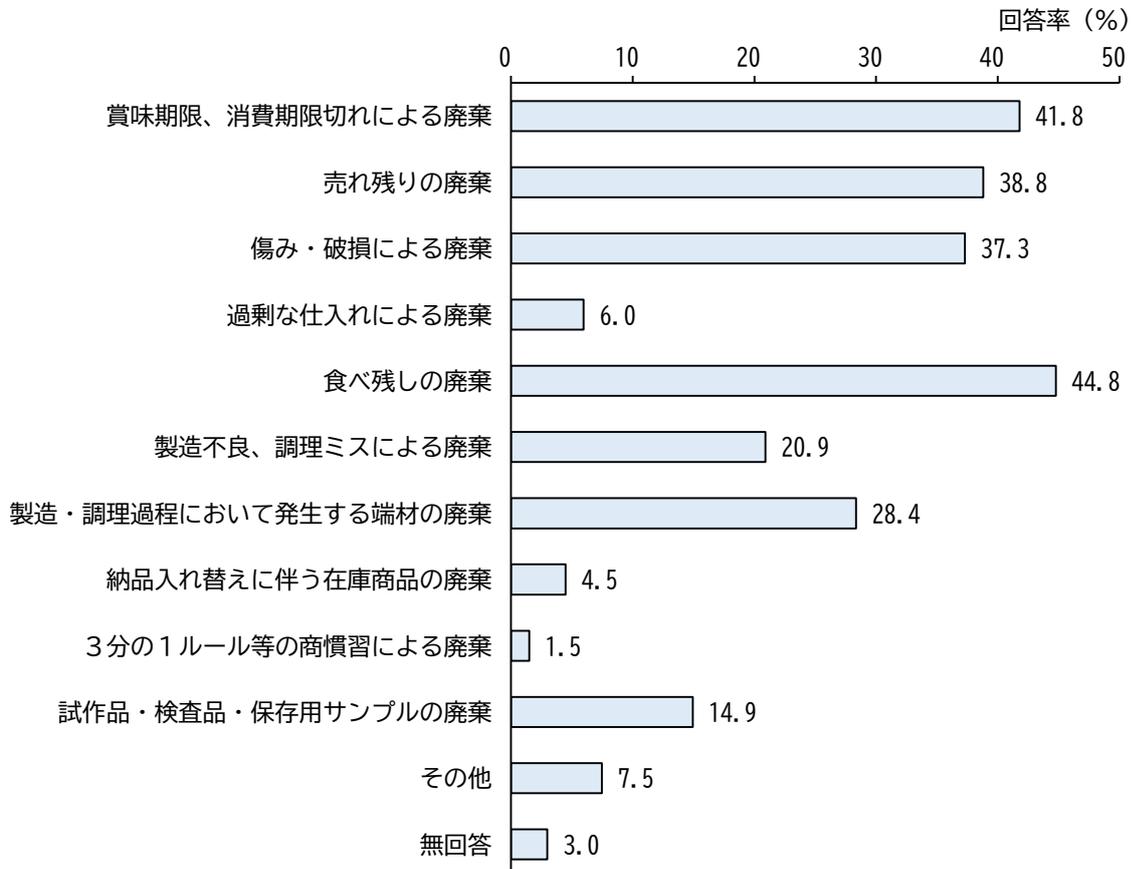
食品ロスの発生状況



食品ロス量の把握状況

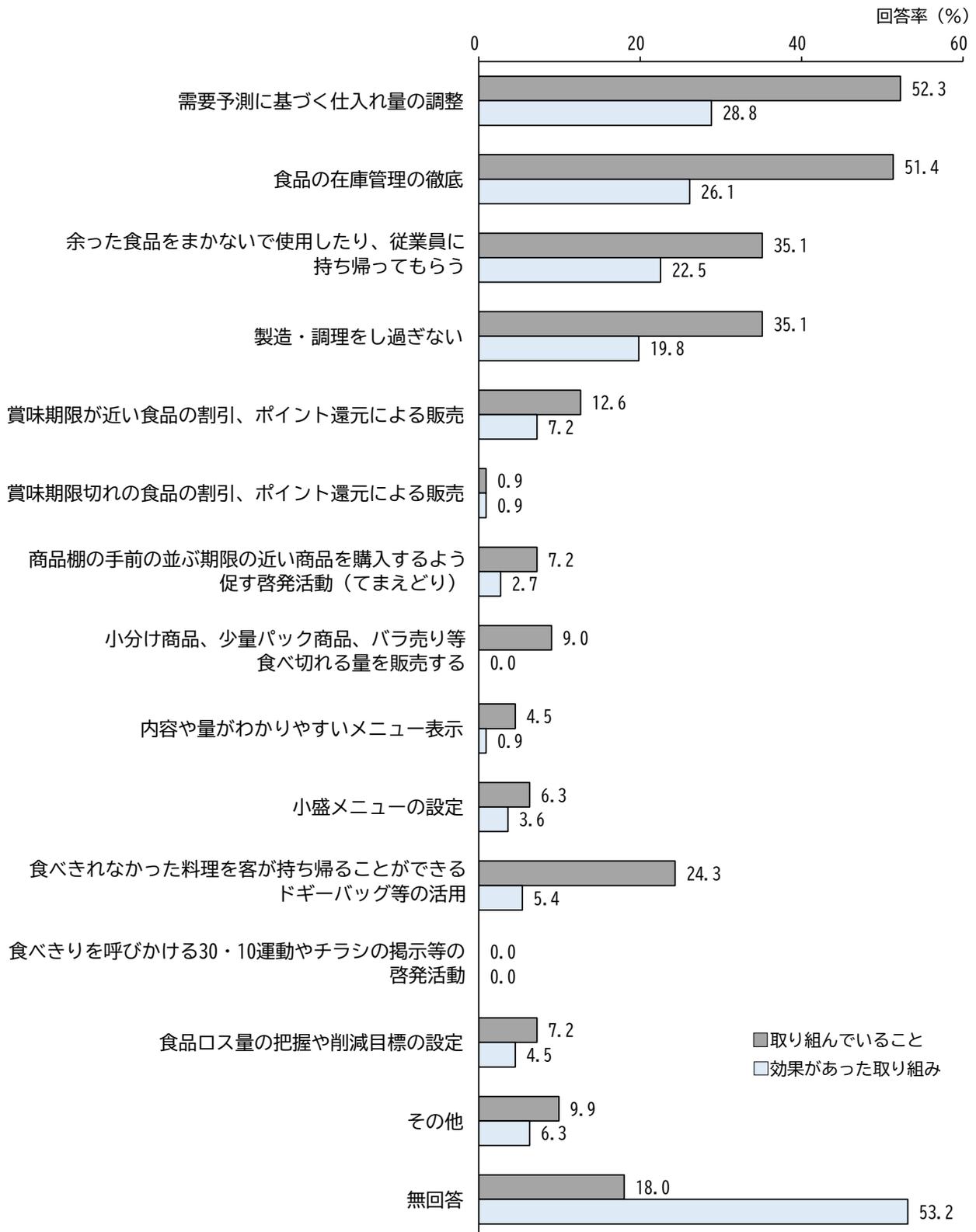
7 食品ロスが発生している主な理由【事業者】

- ◇ 食品ロスが発生している主な理由は、「食べ残しの廃棄」（44.8%）が最も多く、次いで「賞味期限、消費期限切れによる廃棄」（41.8%）、「売れ残りの廃棄」（38.8%）が多くなっています。



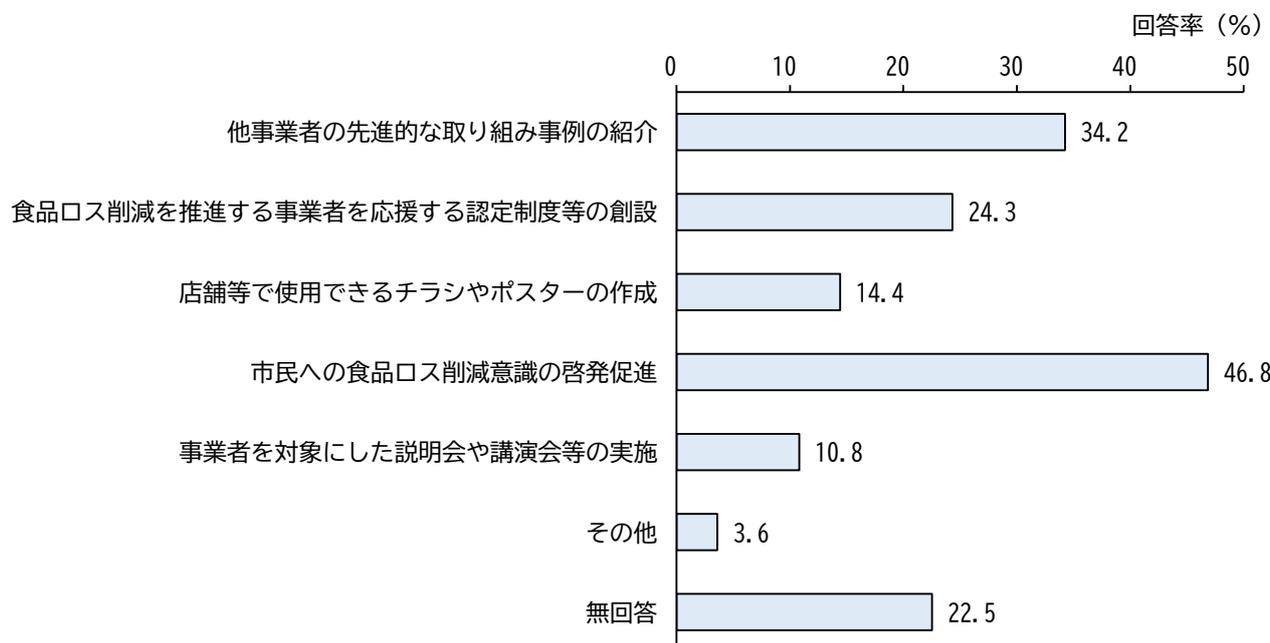
8 食品ロスを減らすための取り組み・効果があった取り組み【事業者】

- ◇ 食品ロスを減らすために取り組んでいることは、「需要予測に基づく仕入れ量の調整」(52.3%)が最も多く、次いで「食品の在庫管理の徹底」(51.4%)、「余った食品をまかないで使用したり、従業員に持ち帰ってもらう」「製造・調理をし過ぎない」(35.1%)が多くなっています。
- ◇ 食品ロスを減らすために効果があった取り組みは、「需要予測に基づく仕入れ量の調整」(28.8%)が最も多く、次いで「食品の在庫管理の徹底」(26.1%)、「余った食品をまかないで使用したり、従業員に持ち帰ってもらう」(22.5%)が多くなっています。



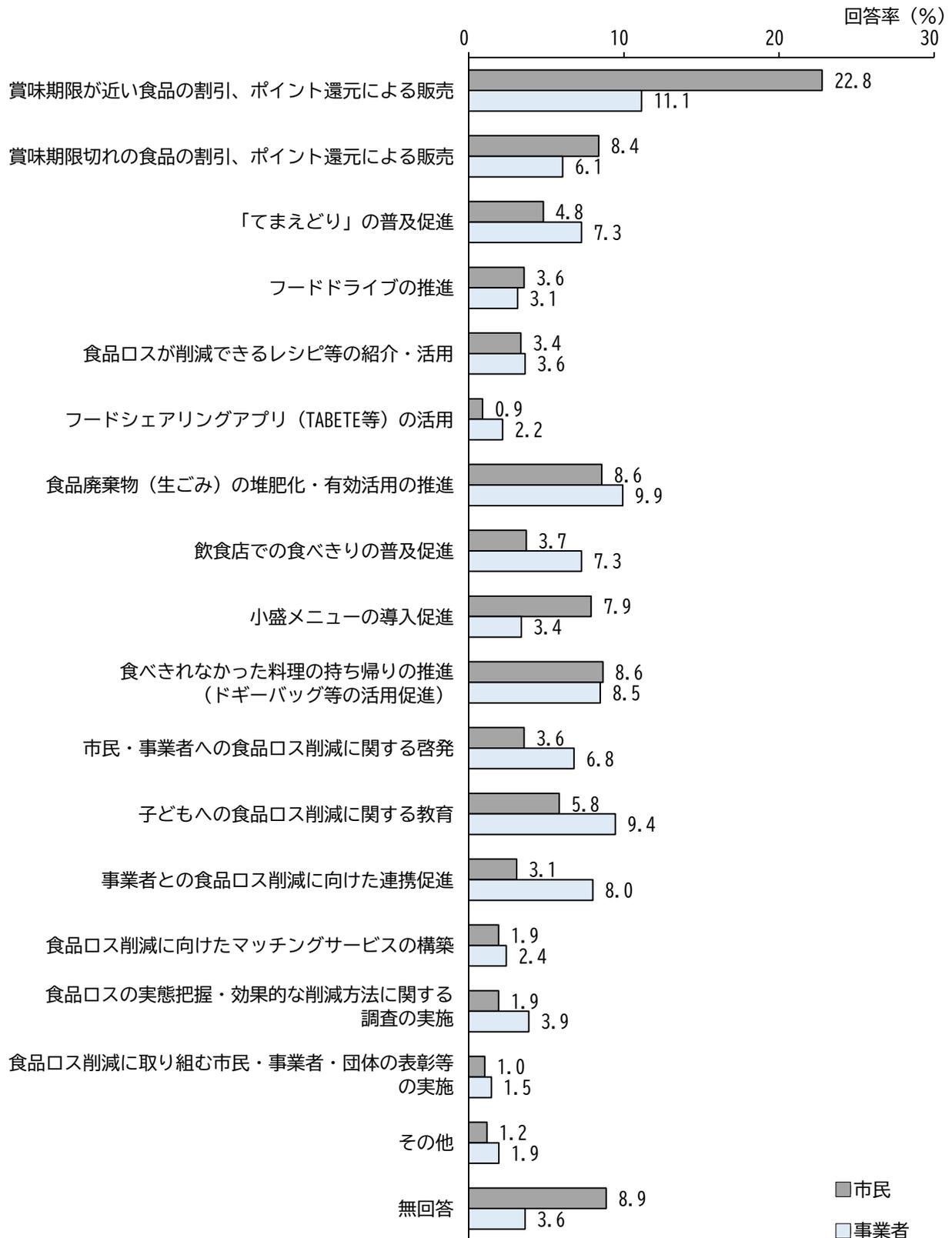
9 食品ロス削減推進に関して、市に期待すること【事業者】

◇ 食品ロス削減推進で市に期待することは、「市民への食品ロス削減意識の啓発促進」(46.8%)が最も多く、次いで「他事業者の先進的な取り組み事例の紹介」(34.2%)、「食品ロス削減を推進する事業者を応援する認定制度等の創設」(24.3%)が多くなっています。



10 食品ロスを削減するために必要な取り組み【市民・事業者】

◇ 食品ロスを削減するために必要な取り組みは、「賞味期限が近い食品の割引、ポイント還元による販売」(市民 22.8%、事業者 11.1%)、「食品廃棄物(生ごみ)の堆肥化・有効活用の推進」(市民 8.6%、事業者 9.9%)、「食べきれなかった料理の持ち帰りの推進(ドギーバッグ等の活用促進)」(市民 8.6%、事業者 8.5%) 等が市民・事業者ともに多くなっています。



第4節 課題

1 食品ロス全体

- ◇ 食品ロスの実態調査・本計画の進捗管理を行うためには、ごみ組成分析調査を定期的を実施していく必要があります。
- ◇ 市民・事業者アンケートによると、食品ロスが問題となっていることについて市民の 96.6%、事業者の 99.1%が知っていたことから、市民・事業者の食品ロスに対する認知度は非常に高いといえます。しかし、食品ロス削減のための取り組みの実施状況（回答率）は市民が 2.2%～69.6%、事業者は 0.9%～52.3%であることから、まだ取り組んでいない市民や事業者向けに食品ロス削減に向けた情報提供や環境教育の推進を図る必要があります。

2 家庭系食品ロス

【ごみ組成分析調査】

- ◇ 家庭系一般廃棄物のうち、「厨芥類」が 41.0%と最も多くなっており、ごみの減量にあたっては厨芥類の削減が特に重要です。「厨芥類」のうち 34.9%は食品ロスであり、特に「直接廃棄（手つかず 100%残存）」「食べ残し」が多くなっていることから、消費期限・賞味期限切れ食材や食べ残しの削減を図っていく必要があります。
- ◇ 家庭系食品ロス量は、令和3年度（2021年度）2,696トンと推計されており、平成12年度（2000年度）4,419トンと比較すると、39%削減されています。国は、平成12年度（2000年度）比で、令和12年度（2030年度）までに食品ロス量を半減させるという目標を掲げていることから、今後も食品ロス削減に向けた取り組みの推進を図る必要があります。

【市民アンケート】

- ◇ 家庭からの食品ロスは、「手つかず食品（賞味・消費期限切れ等により廃棄されたもの）」が最も多く、その理由としては「食べるのを忘れてしまい、古くなってしまった」という理由が最も多いことから、賞味・消費期限切れ食品への対策が特に重要と考えられます。また、捨ててしまいがちな食品は圧倒的に「野菜」が多いことから、特に野菜についての食品ロス削減がポイントとなります。
- ◇ 食品ロスを減らすための取り組みは、「賞味期限を過ぎてもすぐに捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する」「冷凍保存を活用する」「残さず食べる」等が多くなっていることから、今後は、これら以外のあまり実施されていない取り組みを中心に情報提供を行っていく必要があります。

3 事業系食品ロス

【ごみ組成分析調査】

- ◇ 事業系一般廃棄物のうち、「厨芥類」が 58.0%と最も多くなっており、ごみの減量にあたっては厨芥類の削減が特に重要です。また、「厨芥類」のうち 39.1%は食品ロスであり、特に「直接廃棄（手つかず 100%残存）」「食べ残し」が多くなっていることから、消費期限・味期限切れ食材や食べ残しの削減を図っていく必要があります。
- ◇ 業種別にみると、事業系一般廃棄物の食品ロスの割合は、食品小売業が 31.9%、飲食店が 13.3%、宿泊業が 16.7%でした。このうち、食品小売業は「直接廃棄（手つかず 100%残存）」（28.9%）、飲食店及び宿泊業は「食べ残し」（それぞれ 12.7%、13.7%）が多くなっていることから、食品小売業では直接廃棄を減らす取り組み、飲食店・宿泊業では食べ残しを減らす取り組みが重要です。

- ◇ 事業系食品ロス量は、令和3年度（2021年度）1,707トンと推計されており、平成12年度（2000年度）1,977トンと比較すると、13%削減されています。一方、家庭系食品ロスは、平成12年度（2000年度）比で、39%削減されており、事業系食品ロスは、家庭系に比べて削減率が低い状況にあります。国は、平成12年度（2000年度）比で、令和12年度（2030年度）までに食品ロス量を半減させるという目標を掲げていることから、事業系食品ロスの削減に向けた取り組みを強化する必要があります。

【事業者アンケート】

- ◇ 食品ロスが発生している主な理由は、「食べ残しの廃棄」「賞味期限、消費期限切れによる廃棄」「売れ残りの廃棄」が多いことから、食べ残し、賞味期限・消費期限切れ、売れ残りの対策が特に重要と考えられます。
- ◇ 食品ロスを減らすための取り組みとして、「需要予測に基づく仕入れ量の調整」「食品の在庫管理の徹底」「余った食品をまかないで使用したり、従業員に持ち帰ってもらう」等が特に効果があったという報告があることから、これらを他の事業所にも普及していく必要があります。
- ◇ 市に期待することは、「市民への食品ロス削減意識の啓発促進」「他事業者の先進的な取り組み事例の紹介」「食品ロス削減を推進する事業者を応援する認定制度等の創設」が多かったことから、市民への啓発、先進事例の紹介、認定制度の創設等を検討していく必要があります。
- ◇ 食品ロスを削減するために必要な取り組みは、「賞味期限が近い食品の割引、ポイント還元による販売」、「食品廃棄物（生ごみ）の堆肥化・有効活用の推進」、「食べきれなかった料理の持ち帰りの推進（ドギーバッグ等の活用促進）」等が市民・事業者アンケートともに多いことから、これらの取り組みを市民・事業者・市が協働で実践していく必要があります。

第3章 計画の目標

第1節 基本理念

「三島市環境基本条例」では、環境の保全及び創造についての4つの基本理念を掲げています。本計画では、それら4つの基本理念のうち、上位計画である「三島市一般廃棄物処理基本計画（ごみ編）」との整合を図り、ごみ処理に関連する以下の基本理念を掲げるものとします。

【「三島市環境基本条例」の基本理念】

環境への負荷が少ない持続的に発展が可能な社会の実現

「持続的に発展が可能な社会」とは、将来世代が享受することができる健全で恵み豊かな環境を維持しながら、持続的に発展できる社会のことです。このような社会の実現には、市民・事業者・行政がそれぞれの責任に応じた公平な役割分担のもとに、自主的かつ積極的に取り組むことが必要です。

第2節 基本方針

基本理念の実現に向けて、以下の基本方針を定めます。

基本方針1 多様な世代に向けた環境教育・情報提供の推進

多くの市民・事業者が食品ロス問題を認識し、食品ロス削減の取り組みを始めるきっかけをつくるため、子どもから大人まで多様な世代に向けた環境教育、情報提供を推進します。

基本方針2 食品ロス削減に向けた仕組みづくり

食品ロスの発生を未然に防止するため、市民・事業者等と連携し、食品ロス削減に向けた持続可能な地域の仕組みづくりを推進します。

基本方針3 食品の有効活用の推進

未利用食品等の廃棄を防止するため、市民・事業者等と連携した食品の有効活用を推進します。

第3節 数値目標

本計画の進捗管理を行うため、以下のとおり数値目標を設定します。

◆指標1 食品ロス量

指標名	単位	基準	現状	目標
		平成12年度 (2000年度)	令和3年度 (2021年度)	令和12年度 (2030年度)
食品ロス量 (家庭系+事業系)	トン	6,396	4,403	3,198

【指標設定の考え方】

国は、平成12年度(2000年度)比で令和12年度(2030年度)までに食品ロス量を半減させるという目標を掲げていることから、本計画でも同様の目標を掲げることとします。

平成12年度(2000年度)の食品ロス量は、平成12年度(2000年度)の燃えるごみ排出量に令和4年度(2022年度)のごみ組成調査結果(燃えるごみ中の食品ロスの割合:家庭系14.3%、事業系22.7%)を乗じて算定しました。

令和12年度(2030年度)の食品ロス量は、平成12年度(2000年度)の食品ロス量の半減として設定しました。

【評価方法】

本指標は、燃えるごみ排出量、ごみ組成調査結果(燃えるごみ中の食品ロスの割合)から食品ロス量を計算して評価を行います。

<参考>

	単位	基準	現状	目標
		平成12年度 (2000年度)	令和3年度 (2021年度)	令和12年度 (2030年度)
家庭系食品ロス量	トン	4,419	2,696	2,210
事業系食品ロス量	トン	1,977	1,707	989

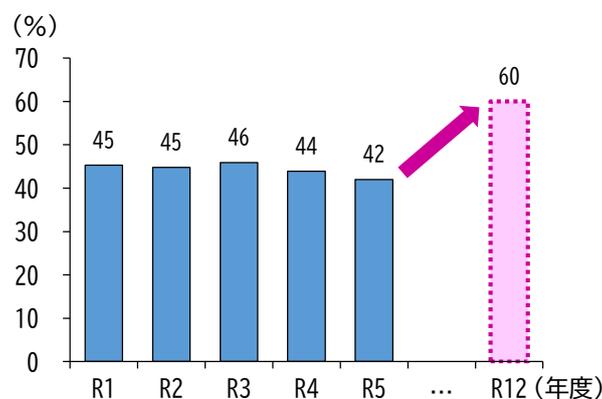
◆指標2 食品ロス削減に取り組む市民の割合

指標名	単位	現状	目標
		令和5年度 (2023年度)	令和12年度 (2030年度)
食品ロス削減に取り組む市民の割合	%	42	60

※食品ロス削減に取り組む市民の割合は、市民意識調査「ゴミの減量やりサイクルについて、どのような取り組みをしていますか（食品ロス（食べ残しや食材の廃棄等）の削減）」における食品ロス削減に取り組む市民の割合を指します。

【指標設定の考え方】

市民意識調査の結果によると、食品ロス削減に取り組む市民の割合はここ数年、横ばい傾向であり、令和5年度（2023年度）は42%となっています。本計画に掲載した取り組みの推進により、年間約3%ずつ上昇させることで、令和12年度（2030年度）には60%とすることを目標値として設定しました。



市民意識調査における食品ロス削減に取り組む市民の割合と目標値

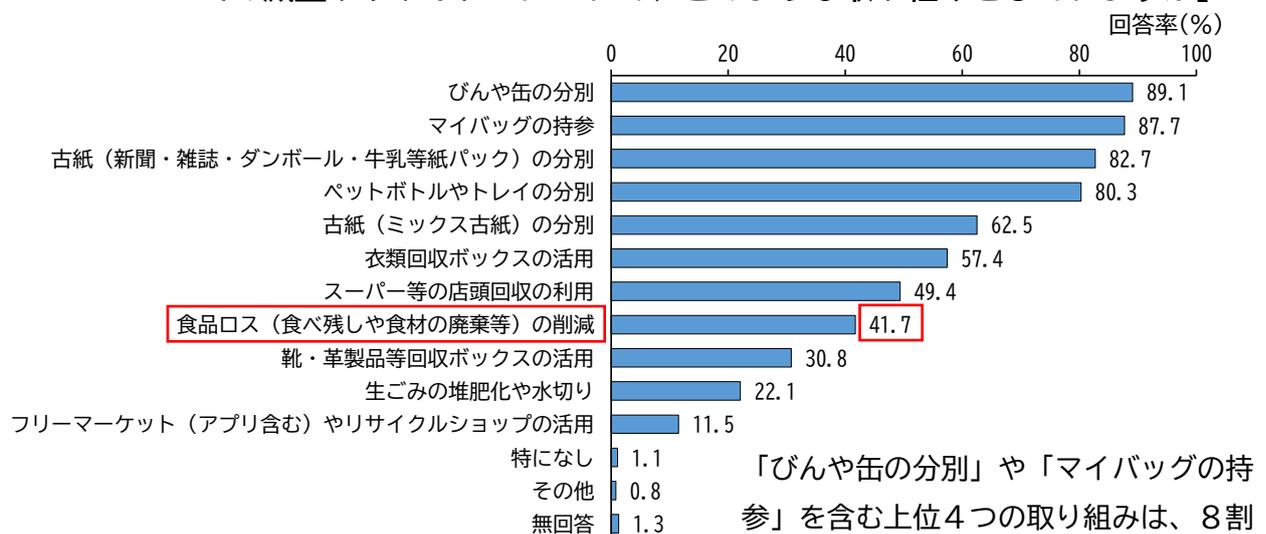
【評価方法】

本指標は、市が実施する市民意識調査の調査項目に設定されており、目標年度に至る毎年度の数値を確認し、評価します。

コラム

令和5年度 市民意識調査

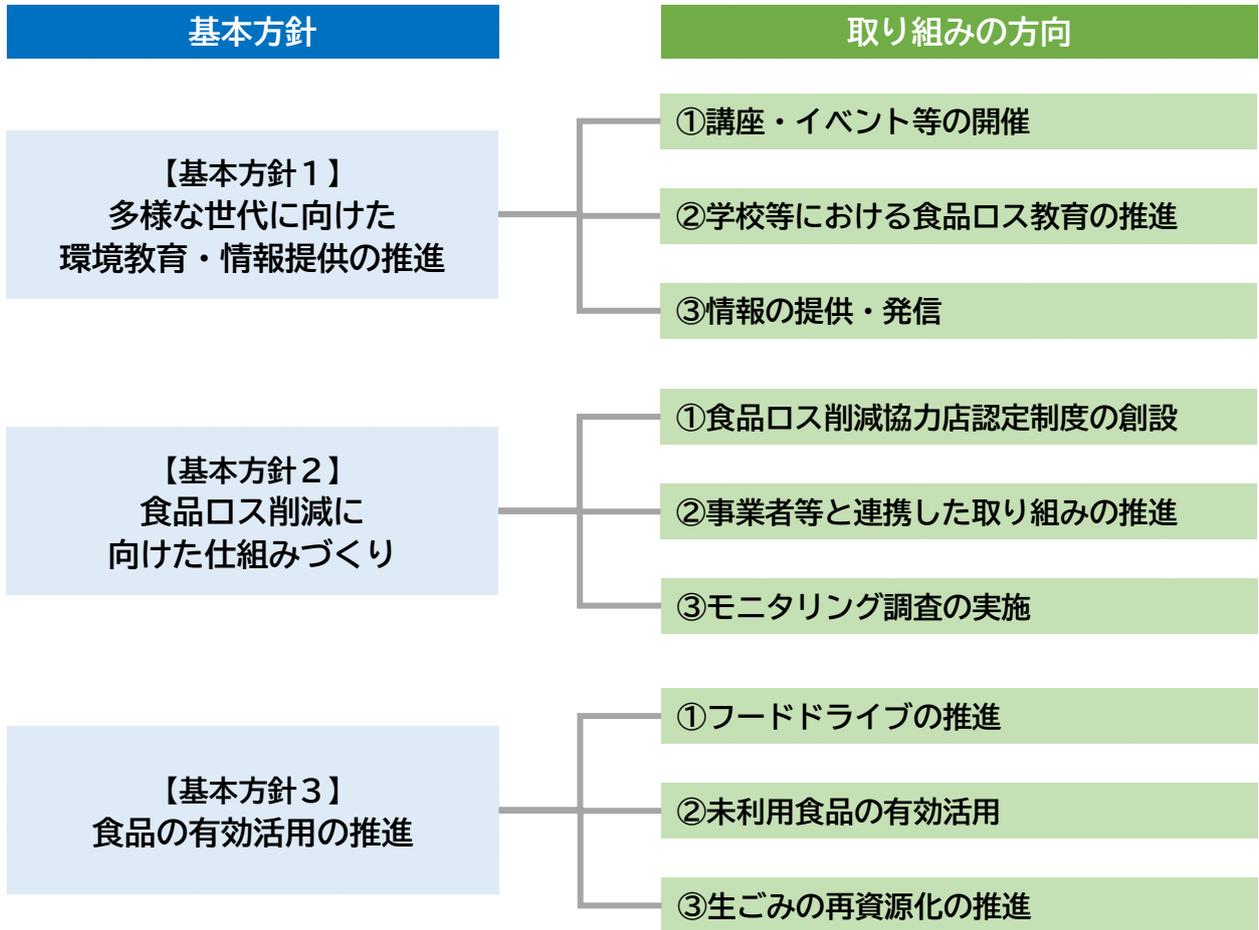
「ゴミの減量やりサイクルについて、どのような取り組みをしていますか」



「びんや缶の分別」や「マイバッグの持参」を含む上位4つの取り組みは、8割以上の方が実践していますが、その他の取り組みとは、大きな差がある状況です。

第4章 食品ロス削減に向けた取り組み

目標を達成するため、基本方針ごとに取り組みの方向を設定します。



市民・事業者・行政の取り組み



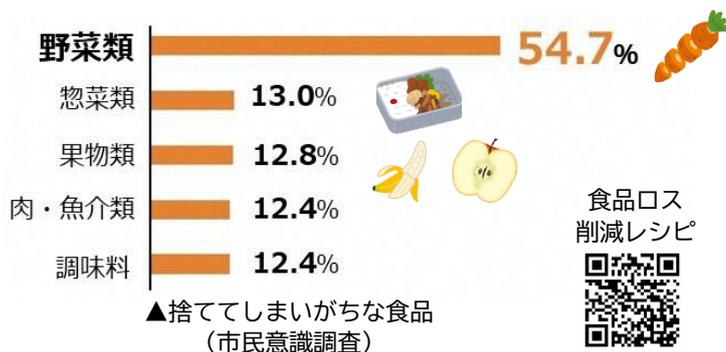
食品ロスを削減するためには、多くの市民・事業者が食品ロス問題を認識し、できることから少しずつ取り組みを始めることが重要です。市民意識調査（令和4年度）によると、食品ロス削減に取り組む市民の割合は約 42%にとどまっています。このため、子どもから大人まで多様な世代に向けた環境教育・情報提供を、これまで以上に積極的に行います。

取り組みの方向	取り組み
①講座・イベント等の開催	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品ロス削減に向けた料理講座を開催します。 ○ 食品ロスの現状や削減方法・食品の選び方・食育等について学習する出前講座を開催します。 ○ 食品ロスの現状や削減方法について紹介し、意識の醸成を目的とした講演会等を開催します。
②学校等における食品ロス教育の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 小学生に、三島市環境読本（食品ロスに関する情報を含む）を配布します。 ○ 幼稚園や保育園等において、絵本等を活用した食育教室、保護者を対象とした食育教室を開催します。 ○ 学校において、栄養士や生産者等の講師を招いた給食の食べ残しを含む食品ロス削減につながる授業を実施します。
③情報の提供・発信	<ul style="list-style-type: none"> ○ ごみ減量情報紙「ごみ減量トレンディ」や、地域環境情報誌「エコライフ三島」で食品ロス削減について周知します。 ○ 食品ロス削減レシピや食品を長持ちさせる保存方法等を市ホームページや広報誌等で紹介します。 ○ 食品ロス削減に向けた取り組みについて、学校と連携して情報発信手法を検討します。

コラム

捨ててしまいがちな食品と食品ロス削減レシピ

食品ロスに関する市民意識調査（令和4年度）で「捨ててしまいがちな食品」（食品ロスが発生しやすい食品）を質問したところ、「野菜」が一番多い結果となりました。「野菜」の食品ロスを減らすには「食品ロス削減レシピ」を知っていると便利です。



基本方針 2

食品ロス削減に向けた仕組みづくり

食品ロスの削減を実現させるためには、市民・事業者・行政が連携し、食品ロスを発生させない環境・経済・社会が統合的に向上した持続可能な地域づくりが求められます。このため、食品ロスを発生させない仕組みづくりの第一歩として、食品ロス削減協力店認定制度（仮称）を創設するとともに、事業者等と連携した取り組みを推進します。

取り組みの方向	取り組み
①食品ロス削減協力店認定制度の創設	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「食品ロス削減協力店認定制度（仮称）」を創設し、「食品ロス削減協力店」を募集します。 ○ 「食品ロス削減協力店」に認定された事業者を市ホームページや「ごみ減量トレンドィ」等で紹介します。
②事業者等と連携した取り組みの推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 事業者（小売店）と連携し、消費期限・賞味期限が近い商品の割引、ポイント還元による販売を促進します。 ○ フードシェアリングアプリの導入を検討します。 ○ 事業者（小売店）と連携し、「てまえどり」を推進します。 ○ 事業者（外食産業）と連携し、食べきれなかった料理の持ち帰り（ドギーバッグの活用）や小盛メニューを推進します。 ○ 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携により、食べきりを推進します。 ○ 「ごみ減量アドバイザー」等の環境ボランティアを育成し、その活動を支援します。
③モニタリング調査の実施	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家庭や事業者が排出するごみ組成を把握し、効果的な取り組みを行うため、定期的にごみ組成分析調査を行います。 ○ 学校給食の食べ残しを減らすため、毎月残食量等の調査を行い、量の調整やメニューの変更等を行います。

コラム てまえどり

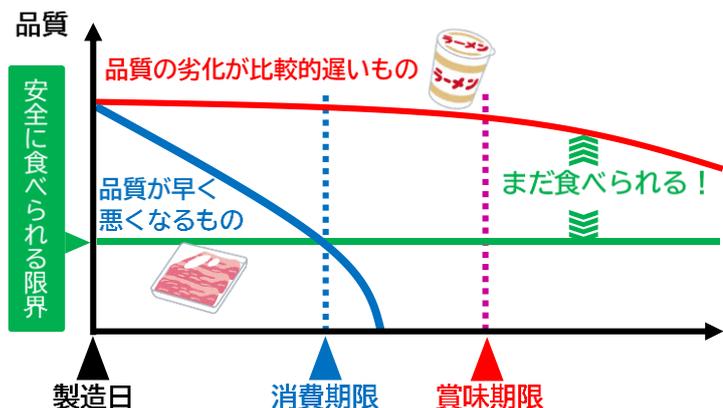
てまえどりは、消費者が食品を購入する際に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を選ぶ行動のことです。

購入してすぐに食べる場合は、てまえどりを行うことで、食品ロス削減につなげることができます。



コラム 消費期限・賞味期限の違い

消費期限は、食品を安全に食べることができる期限を示し、期限が過ぎたら捨てることとなります。賞味期限は、食品をおいしく食べることができる期限を示し、期限が過ぎたら、食べられるかを判断する必要があるものです。



基本方針 3

食品の有効活用の推進

ごみ組成分析調査（令和4年度）によると、本市の家庭系・事業系一般廃棄物のうち食品ロスにあたる廃棄物は、未開封食品が多くなっています。このため、フードドライブの推進、未利用食品の有効活用、生ごみの再資源化等、食品の有効活用を推進します。

取り組みの方向	取り組み
①フードドライブの推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 事業者等が実施するフードドライブを支援します。 ○ イベント会場等においてフードドライブを実施します。
②未利用食品の有効活用	<ul style="list-style-type: none"> ○ 災害用備蓄食料を、賞味期限が切れる前に自治会・町内会への配布やフードバンクへの寄付により、有効活用します。 ○ 災害用備蓄食料を活用したレシピを市ホームページ等で紹介します。 ○ 規格外野菜の活用を推進します。
③生ごみの再資源化の推進	<ul style="list-style-type: none"> ○ 市民を対象に生ごみ処理容器を無償貸与し、生ごみを堆肥化します。 ○ 日の出町大型生ごみ処理機を活用し、生ごみを堆肥化します。

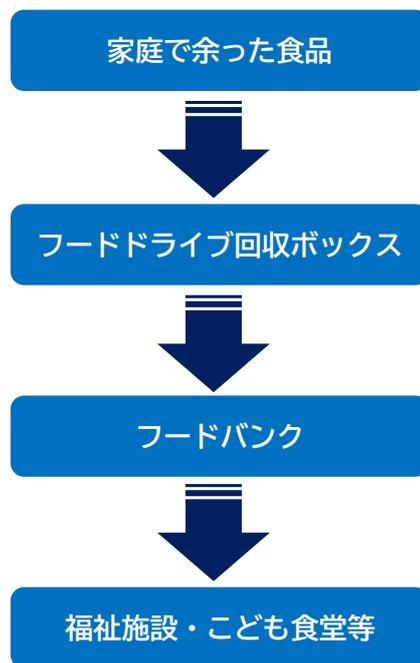
コラム

フードドライブとフードバンクを活用しよう

フードドライブとは、家庭でまだ食べられるのに余っている食品を集めて、食品を必要としている地域のフードバンク等の生活困窮者支援団体、子ども食堂、福祉施設等に寄付する活動です。食品ロスに関する市民意識調査（令和4年度）では「フードドライブを活用する」と回答した人は、約2%と非常に少ない状況でした。

また、市内ではフードドライブ回収ボックスが市役所・社会福祉協議会等に、時期により設置されています。

なお、フードバンクとは、「食料銀行」とも呼ばれ、食べられるのに余っている食品を寄付してもらい、必要としている人のもとに届ける活動や団体を意味しています。



※フードドライブで回収された食品が直接福祉施設等に寄付される場合もあります。

第5章 計画の推進体制・進行管理

第1節 計画の推進体制

本計画に掲げられた目標を達成するためには、市民・事業者・行政がそれぞれの役割を認識し、その役割を果たすとともに、三者が協働して、計画に位置付けられた基本方針や具体的な取り組みを推進していくことが重要です。

【市民】

食品ロスの状況や食品ロス削減の必要性について理解を深めるとともに、食品ロスを削減するために自らができることを一人ひとりが考え、行動に移します。

また、食品ロスの削減に取り組む事業者の商品や店舗を積極的に利用するほか、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取り組みに協力します。

【事業者】

食品ロスの状況や食品ロス削減の必要性について理解を深めるとともに、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、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ます。また、発生してしまう食品ロスについては、再生利用に努めます。

市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とともに、市民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します。

【行政】

食品ロスの削減につながる施策を総合的かつ計画的に推進するための計画の策定・推進を図るとともに、食品ロス削減を実践する市民や事業者が増加する施策を推進します。

【廃棄物処理対策審議会】

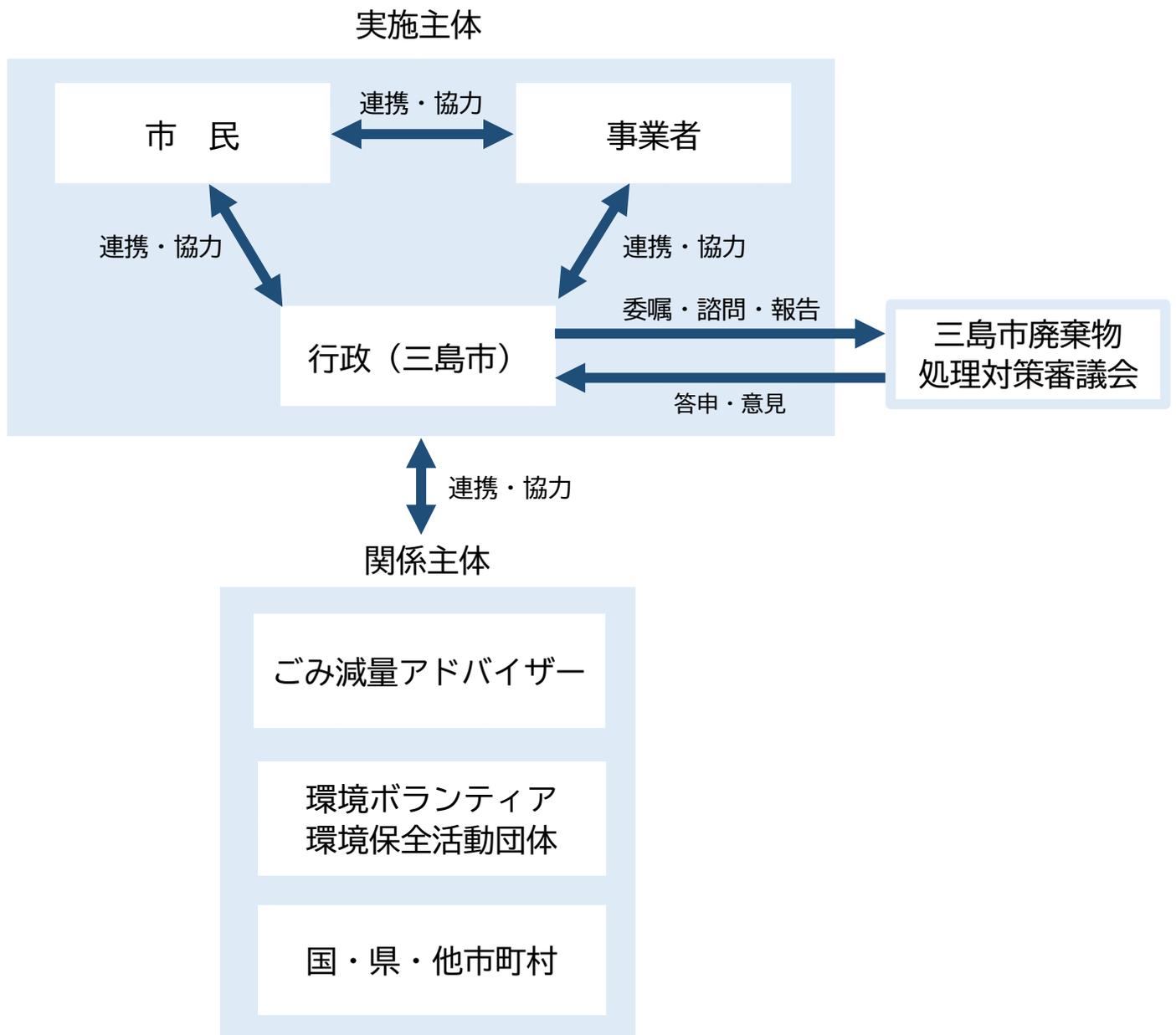
「三島市廃棄物の処理及び清掃に関する条例」第6条の規定により、市長の諮問に応じ、一般廃棄物の減量及び処理に関する事項、その他市の清掃事業に係る重要な事項について調査・審議します。市長が委嘱する委員（知識経験を有する者、市内の各種団体を代表する者）により組織されています。

【ごみ減量アドバイザー】

食品ロス削減を含めたごみの減量やリサイクルに関する活動を率先して行うとともに、自らまたは市と協働して周知啓発活動等を行います。なお、ごみ減量アドバイザーは、市が実施するごみ減量アドバイザー養成講座を受講し、市長が委嘱した方々です。

【環境ボランティア、環境保全活動団体】

環境に関するボランティア団体や、市民や事業者で組織された環境保全活動団体が、食品ロス、地域の環境美化活動や3Rに関する活動に取り組み、市はそれらの活動を支援します。



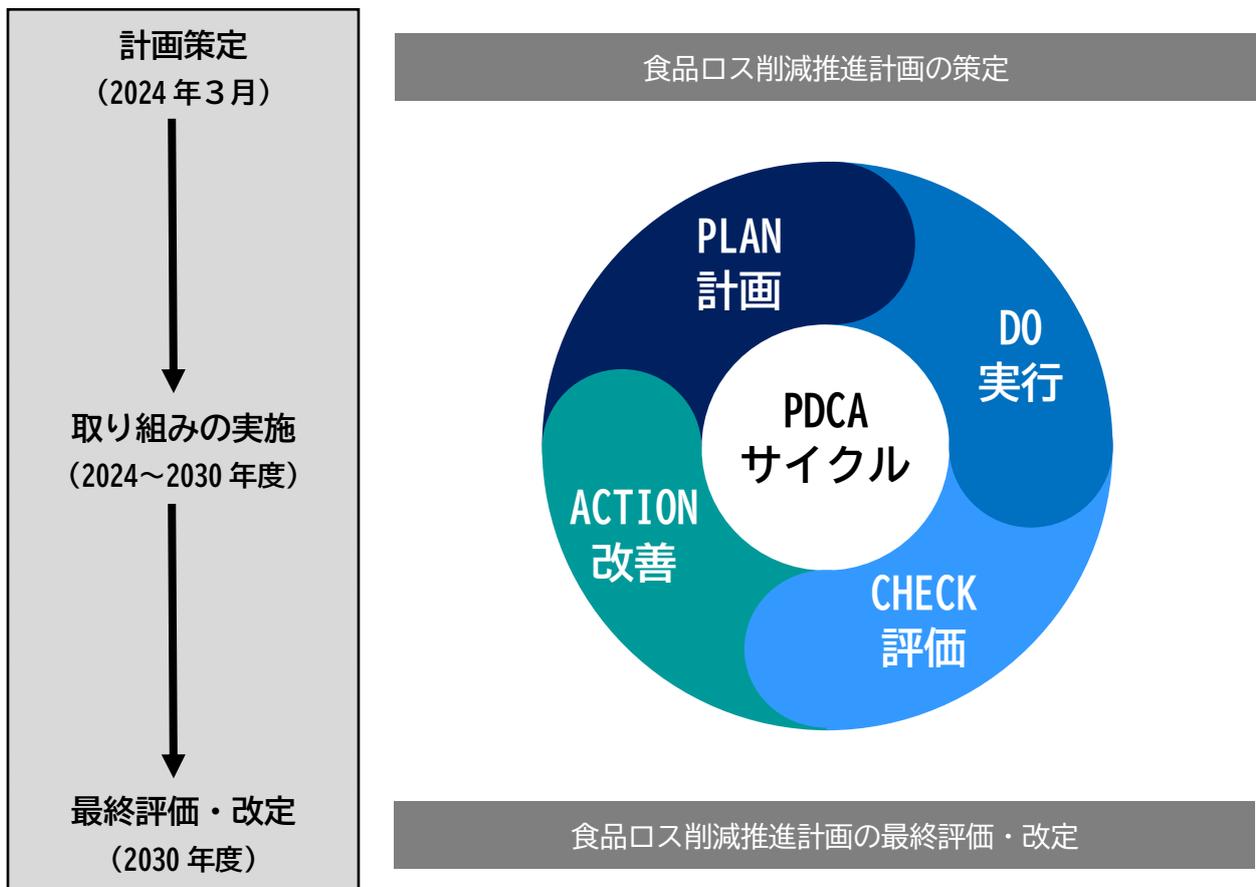
計画の推進体制

第2節 計画の進行管理

■PDCA サイクルによる進行管理

本計画は、本市における食品ロスの削減を推進する上での基本となる計画です。本計画を着実に推進していくためには、施策や取り組みの進捗状況を定期的に点検、評価し、計画を見直していく必要があります。食品ロスを取りまく社会情勢が日々変化していることから、新たな知見や情報を随時取り入れていくことも重要となります。このため、PDCA サイクル（計画（Plan）、実行（Do）、点検・評価（Check）、見直し（Action））を活用し、計画の進行管理を行います。

なお、本計画の点検・評価については、三島市廃棄物処理対策審議会の意見を伺うこととします。また、必要に応じて三島市廃棄物処理対策審議会の意見を聞き、必要に応じて計画の見直しを行います。



本計画における PDCA サイクル

三島市食品ロス削減推進計画

令和6年3月

三島市環境市民部廃棄物対策課

〒411-0000 三島市字賀茂之洞 4703-94

TEL 055-971-8993 FAX 055-971-8994

e-mail haitai@city.mishima.shizuoka.jp

