食品廃棄物等の削減に係る市町村の取組事例

(神奈川県各市町村数：33)

1 給食残さの資源化（飼料化、堆肥化）：19

(例) 小学校での給食残菜堆肥化（小田原市）

- ・電動生ごみ処理機や段ボールコンポストを応用したもので、7校で実施
- ・堆肥を使って野菜を育て調理し、堆肥化や農業を指導するボランティアにふるまう

2 生ごみ処理機等設置の補助制度（個人又は事業者）：28、キエーロ※の補助：20

※ キエーロ

黒土の中にいる微生物が生ごみを分解するため、特別な菌等を購入する必要がない。また生ごみを入れても土の量が増えない。

土の力でお手軽消滅「バクテリアdeキエーロ」

どこでも置いて土の力でお手軽消滅「ペランダdeキエーロ」

出典：葉山町HP

3 食べきり協力店：2

食べ残しは **もったいない!**

ヨコハマ **食べきり協力店** データ & マップ

トップページ | 登録店舗検索・情報 | 「食べきり協力店」とは | オンライン登録 | 申請書類等のダウンロード

トップページ > 「食べきり協力店」とは

「食べきり協力店」とは

「食べきり協力店」の目的

国の統計（平成21年度実績）では、まだ食べられるのに捨てられているもの、いわゆる、「食品ロス」が年間500万トンから800万トンあると言われています。我が国の食料自給率は40%と先進国の中でも最低水準にあり、こうした点からも「食品ロス」を減らすことが重要となっています。

そこで、横浜市では、「ヨコハマ3R夢プラン」の中心的な取組であるリデュース（発生抑制）に取り組むべきと考え、飲食店等と連携して食品廃棄物を減らす取組として、「食べきり協力店」事業を始めました。

出典：横浜市HP

4 その他

- エコ・クッキング講座

市町村の環境事業等の推進員の方が、東京ガスが実施する講座で食品ロスを出さない調理方法を学び、地元で広報するもの。

- 家庭や観光客向けのパンフレット等の作成

(例)「もうムダにしない！食材の便利帳」「“MOTTAINAI” spirit In kamakura」
(鎌倉市)

- 環境学習

食品ロスを主なテーマに、小学生を中心に行う。