



私たち一人ひとりの行動が、
未来につながる。
SDGs 未来都市 神奈川県



神奈川県食品ロス削減推進計画

2022年3月

神奈川県環境農政局環境部

資源循環推進課

目次

第1章 計画策定の趣旨等	
第1節 計画策定の趣旨	1
第2節 計画の位置付け	2
第3節 計画期間	2
第2章 食品ロスの現状と課題	
第1節 全国の食品ロスの状況	4
第2節 神奈川県における食品ロスの状況	5
第3節 食品ロスの削減に向けた神奈川県の課題	7
第3章 計画の目指す姿と施策の方向性	
第1節 計画の目指す姿（基本目標）	10
第2節 施策の方向性	10
第4章 食品ロスの削減目標	
第1節 削減目標の考え方	11
第2節 削減目標	11
第5章 推進施策	
第1節 教育及び学習の振興・普及啓発等	13
第2節 食品関連事業者等の取組に対する支援	16
第3節 実態調査等の推進	18
第4節 情報の収集及び提供	19
第5節 未利用食品を提供するための活動の支援等	19
第6章 各主体の役割	
第1節 消費者の役割	21
第2節 農林漁業者・食品関連事業者の役割	22
第3節 事業者（農林漁業者・食品関連事業者以外の事業者を含む） の役割	24
第4節 関係団体（マスコミ、消費者団体、NPO）等の役割	24
第5節 行政の役割	24
第7章 計画の推進	
第1節 推進体制の整備	25
第2節 計画の進行管理	25

第1章 計画策定の趣旨等

第1節 計画策定の趣旨

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず廃棄される食べ物のことであり、我が国においては、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階で日常的に大量の食品ロスが発生し、食料資源の過剰な利用や経済的損失が生じています。

また、食品の生産から廃棄に至る各過程では、エネルギーを消費して二酸化炭素を排出することから、食品ロスは、大量の食べ物を無駄にするだけでなく、地球温暖化の一因にもなっています。食品ロスを放置することは、地球温暖化による環境の悪化を招き、将来の世界的な人口増加による食料不足問題をさらに深刻化することになります。

食品ロスの削減は、世界に栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であるとともに、2015年9月の国際連合総会で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に基づく「持続可能な開発目標（SDGs）」では、ターゲットの1つに「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の1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」と設定されるなど、国際的にも重要な課題となっています。

全国有数の事業所数と人口を抱え、全国と比較しても、多くの食品ロスが発生している本県において、食品ロスの削減は率先して取り組むべき課題です。

本県では、これまで、食品ロス削減対策を「循環型社会づくり計画」や「食育推進計画」等に位置付けて、取組を推進してきました。

また、国においても、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、2019年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「食品ロス削減推進法」という。）が制定されるとともに、2020年3月には、同法第11条の規定に基づく「食品ロスの削減に関する基本的な方針」が閣議決定され、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項が定められました。

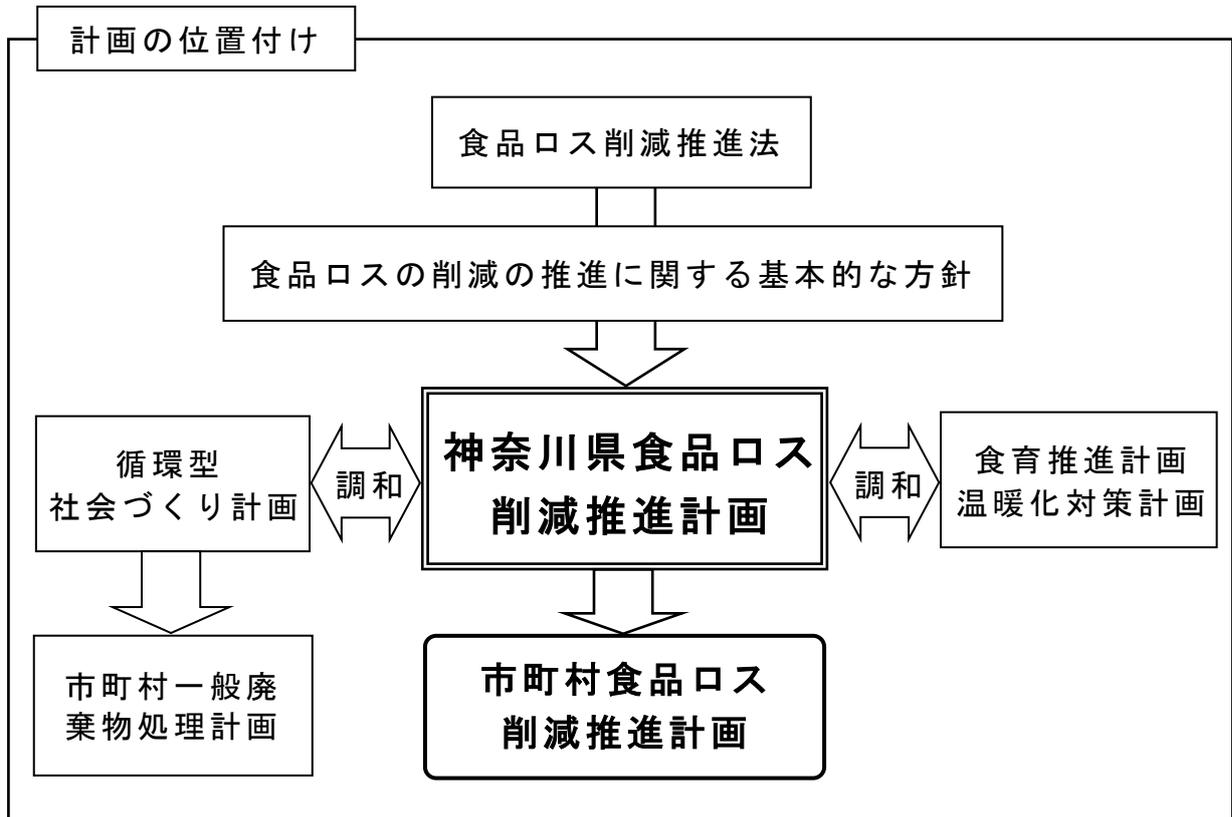
こうした状況を踏まえ、本県における食品ロスの削減を総合的かつ計画的に推進するため、「神奈川県食品ロス削減推進計画」を策定しました。

今後は、本計画に基づき、消費者、事業者、NPO等の関係団体、行政等の多様な主体が連携・協働して、本県の現状や特性に応じた取組を実施し、食品ロスの削減をより一層推進していきます。

第2節 計画の位置付け

本計画は、食品ロス削減推進法第12条第1項に基づく都道府県食品ロス削減推進計画として策定します。

また、計画の作成に当たっては、「神奈川県循環型社会づくり計画」、「神奈川県食育推進計画」及び「神奈川県地球温暖化対策計画」との調和を図ることとします。



第3節 計画期間

計画期間は、2022年度から2030年度の9年間とします。

ただし、社会経済情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況等に応じて、計画期間内であっても必要な見直しを行うものとします。

「SDGs」について

「SDGs=Sustainable Development Goals」とは、2015年、国際連合で採択された持続可能な開発目標のことです。

本県では、県の総合計画「かながわグランドデザイン基本構想」の基本理念に、「いのち輝く神奈川」を掲げ、県民の「いのち」を輝かせるために、医療だけでなく、環境、エネルギー、農業などの施策を関連させ総合的に施策を展開しています。

SDGsの理念は、これまで県が進めてきた「いのち輝く神奈川」の取組と軌を一にするものと考えています。

こうした本県の先進的な取組が評価され、2018年6月には、国の「SDGs未来都市」と「自治体SDGsモデル事業」の両方に全国で唯一、都道府県として選定されました。今後もSDGs先進県として先頭を走っていきます。



第2章 食品ロスの現状と課題

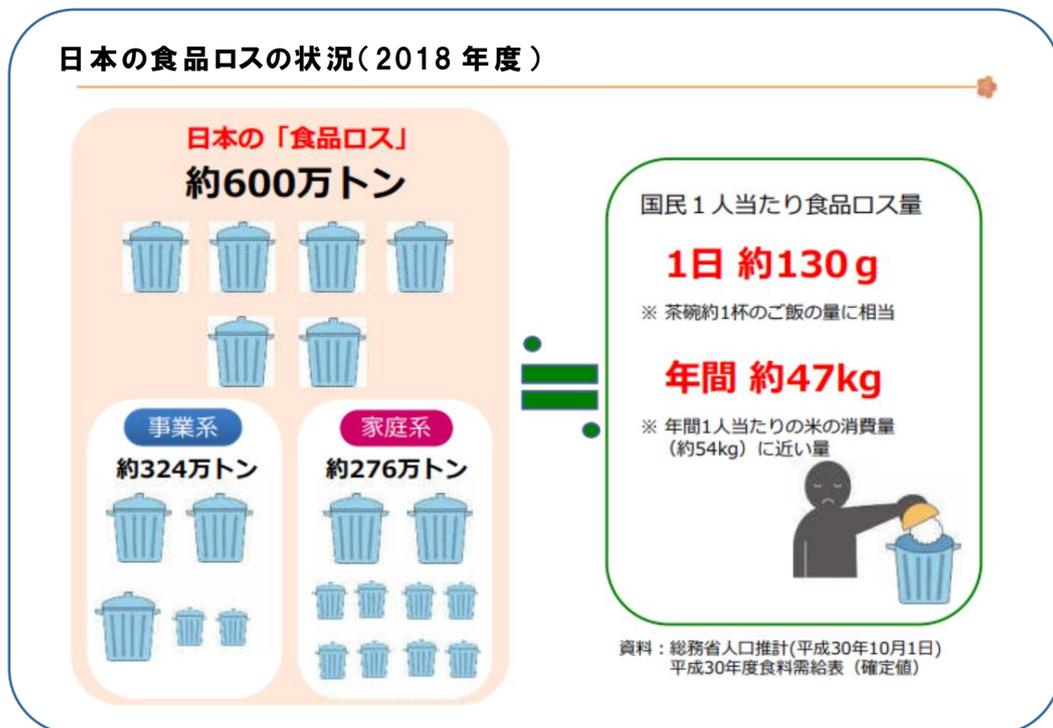
第1節 全国の食品ロスの状況

食品ロスの発生量は、国全体で600万トン（2018年度推計）と推計され、国民1人当たり1日約130g、年間約47kg発生しています。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量（2019年で年間約420万トン）の1.4倍に相当します。

発生量の内訳は、家庭系食品ロスが276万トン、事業系食品ロスが324万トンと推計されています。また、事業系食品ロスの業種別の内訳をみると、食品製造業と外食産業がそれぞれ約4割を占めています。

主な発生要因としては、食品製造・卸売・小売業では「規格外品」、「返品」、「売れ残り」、外食産業では「作りすぎ」、「食べ残し」等が挙げられます。

また、家庭系食品ロスの内訳は、「直接廃棄（未開封の食品、未加工の食材等）」、「過剰除去（過剰に除去された可食部分）」、「食べ残し（開封済の食品、加工済の食材等）」となっています。



出典：農林水産省ホームページ

第2節 神奈川県における食品ロスの状況

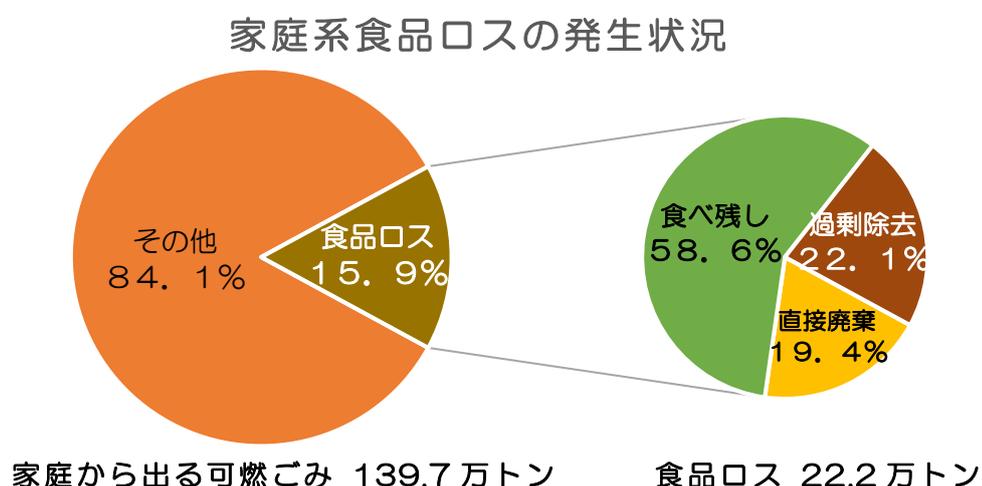
1 家庭系食品ロス

本県では、家庭から出る食品ロス量を把握するため、県内市町村と共同で、2018年3月に「家庭から排出される食品廃棄物に占める食品ロスの調査マニュアル」を策定しました。

同マニュアルに基づき調査を実施した市町村のデータをもとに、県内の家庭系食品ロスの発生量を推計した結果、2018年度における家庭から出る可燃ごみの発生量139.7万トンのうち、食品ロスは22.2万トン（全体の15.9%）でした。

県民1人当たりの食品ロス量に換算すると、“お茶碗半分（66g）の食べもの”が毎日捨てられていることとなります。

食品ロスの内訳は、未開封の食品などの直接廃棄が4.3万トン（全体の19.4%）、過剰除去が4.9万トン（同22.1%）、食べ残しが13.0万トン（同58.6%）でした。



コラム

「家庭から排出される食品廃棄物に占める食品ロスの調査マニュアル」について

県と県内市町村で構成する「神奈川県ごみ処理広域化推進会議」において、市町村が収集する家庭系食品廃棄物の量を調査するための具体的な手順等を検討し、2018年3月に調査マニュアルとして整備しました。

調査を実施する市町村を増やすとともに、食品廃棄物の実態を把握し、今後の食品ロスの削減に取り組むための施策検討の基礎となる情報を収集することを目的としています。

掲載 URL :

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/p3k/cnt/f537758/index.html>

2 事業系食品ロス

国が公表する全国の食品ロス量や、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」（以下「食品リサイクル法」という。）に基づく食品廃棄物等の発生量調査などの結果をもとに、国の推計方法に準じて県内の事業系食品ロスの発生量を推計した結果、2018 年度に事業者から排出された食品ロスの発生量は 27.7 万トンでした。

事業系食品ロス発生量 [万トン]		主な発生要因
食品産業 合計	27.7	
食品製造業	9.0	規格外品、返品、売れ残り
食品卸売業	1.7	
食品小売業	4.5	
外食産業	12.5	作りすぎ、食べ残し

3 食品ロスに対する県民意識

2020 年度に県が実施した県民ニーズ調査※によると、食べ残しや買いすぎなどに気をつけている人の割合は 51.8%、ある程度気をつけている人の割合は 39.8%となっています。

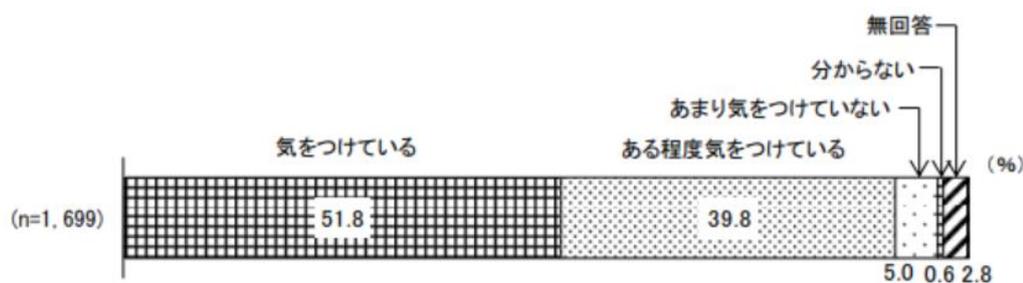
一方、あまり気をつけていない人の割合は 5.0%、わからないが 0.6%、無回答が 2.8%となっています。

※ 県民の意識・価値観などの変化や多様化する生活ニーズを的確に把握し、その結果を施策に反映するため、県が毎年度実施する調査。

※ 2020 年度は、県内在住の満 18 歳以上の方 3,000 人を対象に実施。

県民ニーズ調査（2020 年度）（抜粋）

【問】 食べ残しや買いすぎなどに気をつけているか。



第3節 食品ロスの削減に向けた神奈川県の記事

本県における食品ロスの発生源は、家庭系が44%、事業系が56%で、全国とほぼ同じ割合ですが、県民1人1日当たりの食品ロス発生量については、家庭系・事業系ともに全国平均を上回っています。

家庭系食品ロスについては、全国と同様、「食べ残し」の割合が最も高く、また、県民ニーズ調査においても、「食べ残しや買いすぎなどに気をつけている」と回答した人の割合は、51.8%に留まっています。

家庭系食品ロスを削減するためには、日常生活において、買いすぎ・作りすぎの抑制、食べきる習慣に関する意識啓発など、買いすぎや食べ残しによる食品ロスの削減に向けた取組を進める必要があります。

一方、事業系食品ロスについては、全国有数の事業所数と人口を抱える本県では、全国に比べて外食産業から発生する割合が高くなっています。

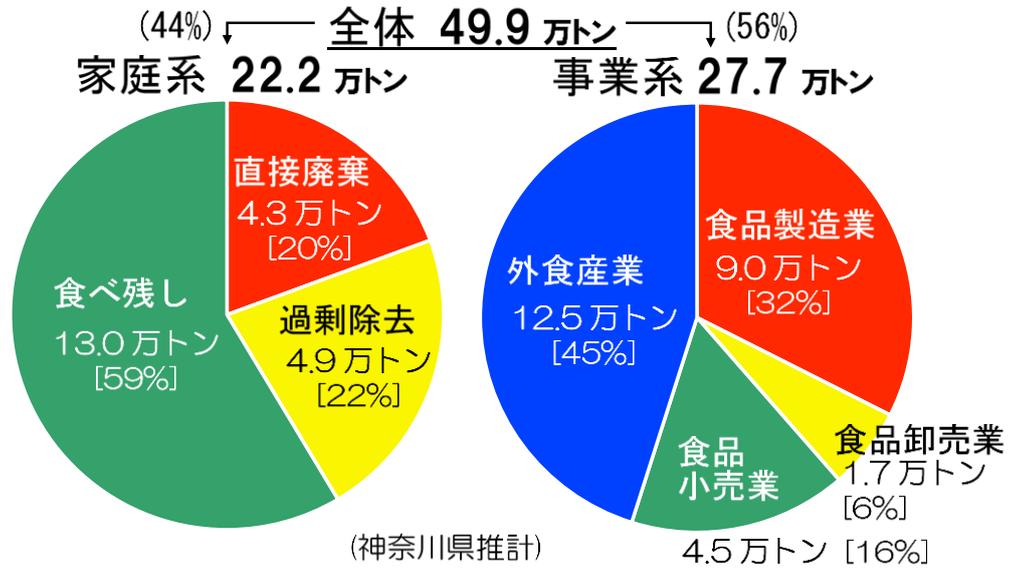
本県の事業系食品ロスを削減するためには、外食産業から発生する食品ロスの削減に向けた取組を積極的に進める必要があります。また、食品関連事業者が排出する規格外品等の未利用食品についても、フードバンク団体へ提供を推進するなど、多様な取組を進める必要があります。

本県ではこれまで、食品ロス削減対策を「循環型社会づくり計画」や「食育推進計画」等の各種施策に位置付け、宴会等での食べきりを促す「3010運動」の推進や、啓発動画による普及啓発等に取り組んできました。

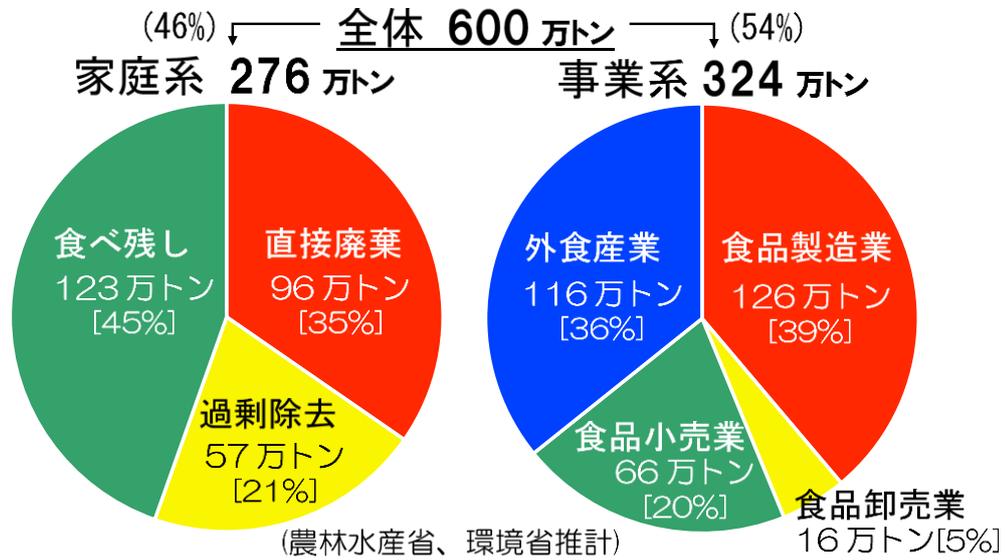
県は、食品ロスの一層の削減に向け、事業者及び県民が食品ロスの問題を「自分事」として捉え、削減に向けた「行動」に移せるよう、取組を推進する必要があります。

		神奈川県	全国	全国比
		(2018年度)	(2018年度)	
家庭系 食品ロス	発生量	22.2万トン	276万トン	8.0%
	1人1日当たり	66g	60g	110%
事業系 食品ロス	発生量	27.7万トン	324万トン	8.5%
	1人1日当たり	83g	70g	117%
合計	発生量	49.9万トン	600万トン	8.3%
	1人1日当たり	149g	130g	115%

【本県の食品ロスの内訳】 (2018年度実績)



【全国の食品ロスの内訳】 (2018年度実績)



コラム

「3010 運動」について

3010 運動は、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンです。
＜乾杯後 30 分間＞は、席を立たずに料理を楽しみましょう。
＜お開き 10 分前＞になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

と呼びかけて、食品ロスを削減するものです。

職場や知人との宴会から始めていただき、1人ひとりが「もったいない」を心がけ、楽しく美味しく宴会を楽しみましょう。



出典：環境省ホームページ

コラム

食品ロスの削減に向けた動画配信について

食品ロスの削減に向けた活動の一環として、料理レシピサイトを運営するクックパッド株式会社を中心とした CCB 実行委員会が開催した「クリエイティブ クッキング バトル」に県庁チームが参加しました。

かながわの魅力を伝えるインターネット動画サイト「かなチャンTV」で「食材を使い切って勝ち残れ！ CREATIVE COOKING BATTLE 県庁チーム参戦！」を公開しています。



第3章 計画の目指す姿と施策の方向性

第1節 計画の目指す姿（基本目標）

食品ロスは、食品の生産・製造・販売・消費等の各段階で日常的に発生していることから、これを削減していくためには、全ての消費者や事業者が、普段の生活や事業活動の中で食品ロスの削減に取り組むことが重要です。

そのため、県民1人ひとりが、食べ物を無駄にしない意識を持ち、食べ物を無駄にすることが、資源やそれまでにかけてられたエネルギーを無駄にするだけでなく、地球温暖化の一因にもなることを自覚することにより、食品ロスの削減を「自分事」として捉え、削減の取組を「実践」する社会の実現を目指します。

第2節 施策の方向性

食べ物を育んだ自然の恵みや、食べ物を作ってくれた人への感謝の気持ちは、「もったいない」という意識や無駄にしない行動につながるものです。

また、食品ロスを削減する行動は、地球温暖化を抑制し、良好な環境を次世代に継承していくという持続可能な社会の実現に貢献するものです。

そのため、県民1人ひとりが「食」への感謝の気持ちと、環境への高い意識を持つことにより、食品ロスの削減に向けた行動の変革が社会全体に広がるよう、県、市町村、事業者、NPO等の関係団体、消費者等の多様な主体が連携し、県民運動として食品ロスの削減を推進していきます。



第4章 食品ロスの削減目標

第1節 削減目標の考え方

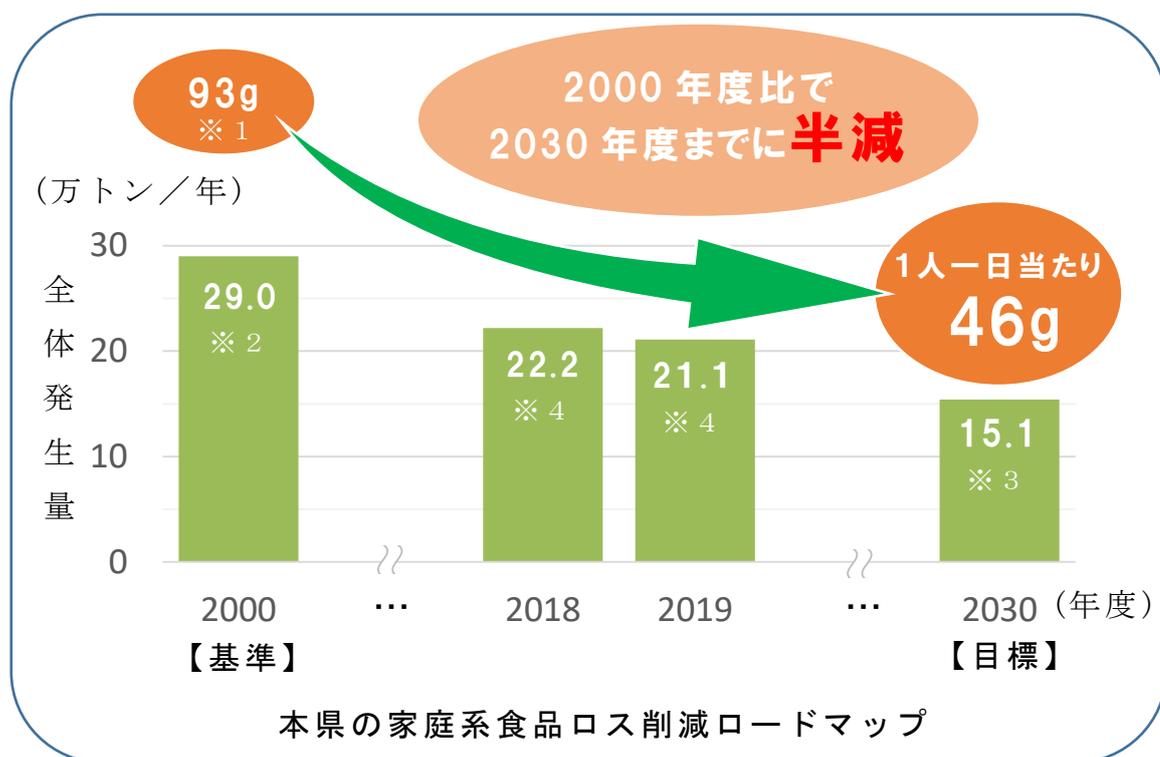
国においては、SDGsも踏まえて、家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（2018年6月閣議決定）、事業系食品ロスについては「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（2019年7月公表）において、ともに2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定しています。

国の数値目標を踏まえ、本県においても、次のとおり削減目標を設定し、食品ロスの削減に向けた取組を推進していきます。

第2節 削減目標

1 家庭系食品ロス量

県民1人1日当たりの家庭系食品ロス量を、2000年度比で2030年度までに半減させます。

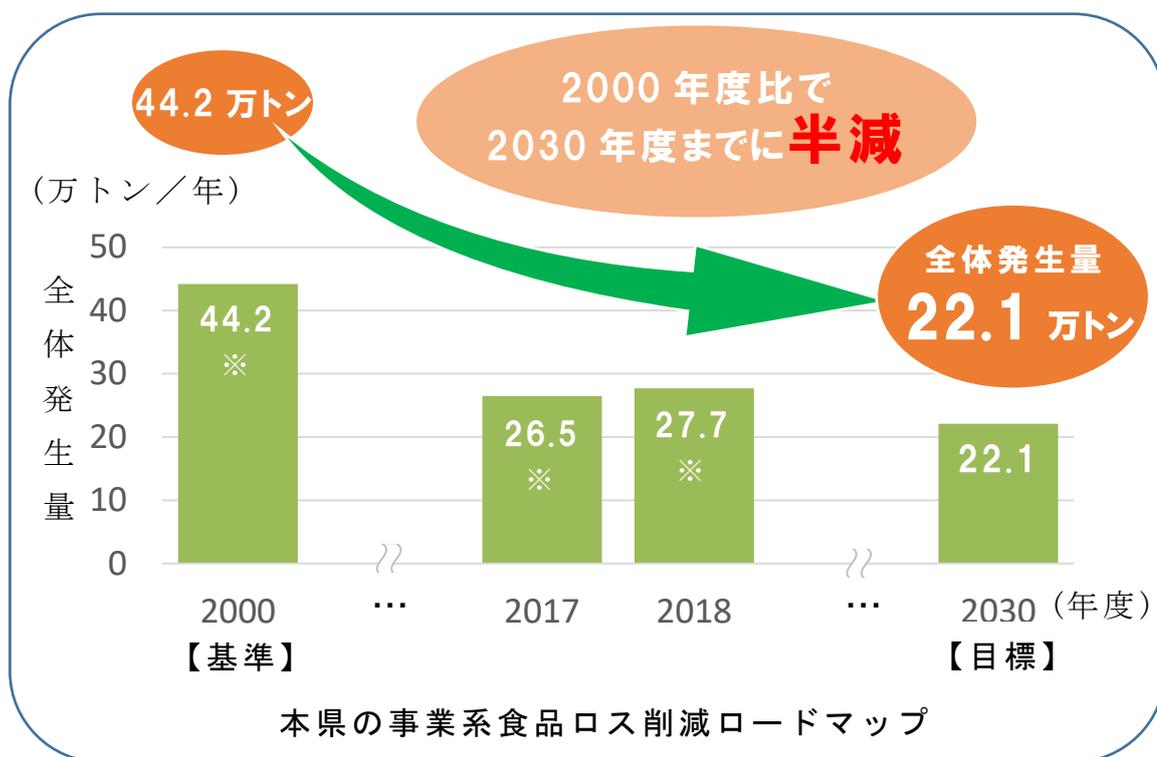


【家庭系食品ロス量推計方法】

- ※1 2000年度の全国の家庭系食品ロス量(433万トン)を基に、当時の全国の人口(12,693万人)から推計
- ※2 2000年度の全国の家庭系食品ロス量(433万トン)を基に、当時の本県の人口(849万人)から推計
- ※3 2030年度の県民1人1日当たり発生量(46g)を基に、2030年度の予測県内人口(905万人)から推計
- ※4 「家庭から排出される食品廃棄物に占める食品ロスの調査マニュアル」に基づく調査を実施した県内市町村のデータをもとに推計

2 事業系食品ロス量

県内で発生する事業系食品ロス量を、2000年度比で2030年度までに、半減させます。



【事業系食品ロス量推計方法】

※ 食品リサイクル法に基づく多量発生事業者の定期報告の都道府県別集計結果（農林水産省公表）等から推計

第5章 推進施策

国の基本方針の基本的施策及び本県の特性や食品ロスの状況、課題を踏まえ、県民の意識啓発などによる家庭系及び事業系の食品ロスを削減する取組のほか、外食産業から発生する食品ロスを削減する取組や食品関連事業者が排出する規格外品等の未利用食品を有効活用する取組を重点的に推進していきます。

第1節 教育及び学習の振興・普及啓発等

県民が、それぞれの立場で食品ロスの削減に自発的に取り組んでいくようにするため、その重要性についての理解と関心の増進等のための教育や普及啓発の施策を推進するとともに、消費者、事業者等が各自の役割を実践するために必要な情報を提供することにより、家庭系及び事業系の食品ロスの削減を推進していきます。

1 食品ロスの削減に対する県民意識や社会的機運の醸成

食品ロスの削減に関する知識や理解を広めるとともに、県民が食品ロスの削減を「自分事」としてとらえ、「理解」するだけにとどまらず、「行動」に移すことができるよう、関係機関と連携し、県民意識や社会的機運の醸成に向けた普及啓発に、ナッジの手法等を活用して取り組みます。

《主な取組》

- 毎年10月の食品ロス削減月間において、県の広報「県のたより」やカナフルTVにより食品ロス削減に関する県の取組を紹介するなど、県民に対する普及啓発を行います。
- 食品表示セミナー等を実施し、賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を推進します。
- 市町村と連携した情報発信などにより、食材は使い切れる分だけ購入し、食べきるといった食品ロスを削減する身近な取組が、地球温暖化の抑制や資源の無駄を減らすことにつながるという意識啓発を行い、県民の自発的な取組を推進します。
- 九都県市で連携し、食品ロスの削減をテーマとしたリーフレットや動画を活用したPRにより、県民の意識啓発を行います。
- 外食事業者等から排出される食品ロスを削減するため、宴会シーズンや季節商品の予約時期など、季節ごとの消費の機会を捉えた情報発信等を行うとともに、「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」により、外食時の食べきり・持ち帰り（持ち帰り用容器の活用を含む。）等に係る普及啓発を行います。

- 家庭における災害時用備蓄食料について、賞味期限切れで廃棄してしまう食品ロスを減らすため、「ローリングストック法※」の普及啓発を行います。

※ 普段食べている食品を少し多めに買い置きして、食べたならその分を買い足す方法。特別なものを買わずに、簡単に備蓄可能で、賞味期限切れで廃棄する食品ロスを防ぐこともできる。

コラム

消費期限と賞味期限について

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

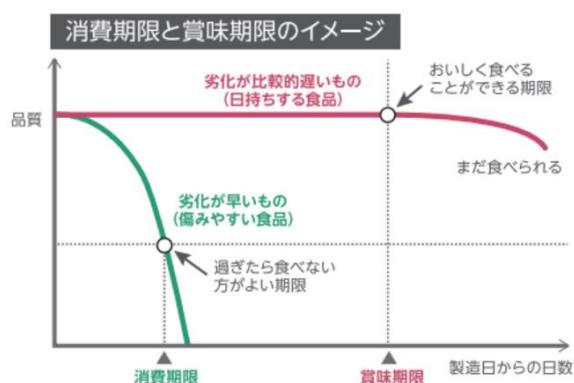
【消費期限】

「食べても安全な期限」であり、表示されている保存方法に従った場合、腐敗やその他の品質の劣化により安全性を欠くおそれのない期限です(弁当、サンドイッチ、惣菜などのいたみやすい食品に表示)。

【賞味期限】

「おいしく食べることができる期限」であり、表示されている保存方法に従った場合、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限です(スナック菓子、カップ麺、缶詰など劣化が比較的遅い食品に表示)。

賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。



出典：消費者庁ホームページ

九都県市の取組について

九都県市（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・横浜市・川崎市・千葉市・さいたま市・相模原市）では、3Rの普及啓発キャンペーンの取組の一つとして、食品ロス削減をテーマとしたリーフレットや動画を作成し、県民の意識啓発を図っています。

掲載 URL :

<https://www.re-square.jp/eco/foodloss/>



2 地域等において食品ロスの削減を担う人材の育成

県民の食品ロスの削減についての理解と関心の増進等のため、地域等において食品ロスの削減を担う人材の育成を推進します。

《主な取組》

- 環境保全活動を実践する人材を育成・支援するため、環境学習リーダー養成講座、環境スキルアップ講座等を開催します。



環境学習リーダー養成講座

- 学校が効果的な授業を展開するための支援として、教職員の環境教育への理解を深めるための研修や環境問題に関する体験型出前授業を実施します。

3 学校の教科等を通じた食品ロス削減に関する理解と実践

教育機関、市町村等と連携し、神奈川県食育推進計画に基づき食育を推進する中で、食べ物を無駄にしない意識、命の大切さや食への感謝の気持ちを育てます。

《主な取組》

- 主に公立学校の教育において、学習指導要領に基づき、社会科、公民科、家庭科、技術・家庭科などの教科を中心に、消費者教育を実施します。
- 「PTA 活動のためのハンドブック」や「家庭教育ハンドブックすこやか」等の啓発冊子を活用し、食品ロスの削減に関する理解を促進します。

第2節 食品関連事業者等の取組に対する支援

食品ロス削減に向けた事業者の取組事例の共有・周知を図りながら、生産、製造、販売等の各段階において発生している事業系食品ロスを削減するための取組を推進していきます。

1 商慣習見直し等の推進及び事業者の取組に対する消費者理解の促進

食品関連事業者等が行う、食品ロス削減に資する取組を推進するとともに、県民に対する普及啓発を行うことにより、消費者の理解を促進します。

《主な取組》

- 食べきりサイズの商品の製造・販売や、まだ食べられる食品をフードバンク団体へ提供する取組などを促進します。
- 小盛り・小分けメニューの導入や、消費者の希望に沿った量で料理を提供する取組を促進します。
- 食品ロス削減のための商慣習の見直し（賞味期限表示の大括り化、納品期限の緩和等）を推進する事業者の取組に対して、消費者理解が促進されるよう啓発を実施します。
- 消費者に対して、外食時の食べ残しを減らす、スーパー等で消費期限が近い商品から購入するといった、食品関連事業者から排出される食品ロスを削減するための意識啓発に取り組みます。

「てまえどり」運動について

「てまえどり」とは、購入してすぐに食べる場合に、商品陳列棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動です。

県では、県内の食品小売店舗と連携し、令和3年10月より「てまえどり運動」を開始し、買物をされる消費者の方に対して、「てまえどり」を周知いただけるよう、商品陳列棚等に掲示する啓発資材※として、スイングPOP、レーンPOP及びポスターを用意しました。

多くの方が商品陳列棚の奥から商品を取ってしまうと、手前の商品には早く期限が来て廃棄されることとなります。

購入してすぐに食べる予定があるときは、手前から順番に取るようにして、食品ロスの削減に取り組みましょう。

(写真)

上段：スイングPOP、中段：レーンPOP
下段：ポスター



※ 啓発資材は、食品ロスの削減に取り組んでいただける方であれば、どなたでもダウンロードしてご使用いただけます。

掲載 URL：

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/p3k/temaedori.html>

2 規格外や未利用の農林水産物の活用促進

規格外や未利用の農林水産物の活用（加工・販売等）を促進します。また、やむを得ず発生した食品廃棄物については、飼料化、たい肥化及びメタン発酵などの再生利用に関する情報を県ホームページ等で周知し、取組を促進します。

《主な取組》

- キャベツウニ、まぐろコンフィ、カマスボー等の未利用・低利用の農林水産物の活用を促進します。

- 食品関連事業者から排出される食品残さの家畜飼料としての活用を推進するため、食品関連事業者の相談窓口を設けるとともに、飼料の製造業者とのマッチングを推進します。
- 食品リサイクル再生利用事業計画認定制度を活用し、再生利用品の農業（畜産）利用を推進するなど、農業者との連携に関する情報を県ホームページ等で周知します。

コラム

「キャベツウニ※1」について

磯焼け※2対策で駆除されたムラサキウニに、流通規格外のキャベツを2か月間ほど与えて身入りをよくしたものです。その身は、甘味成分のグリシンが多い一方で苦み成分のバリンが少なく、天然のムラサキウニと比べて磯臭さが少ないのが特徴です。

現在、県内の漁協や民間企業により養殖試験が始められ、一部では販売まで行われるようになりました。また、県外でも磯焼けは問題であり、アスパラガスや白菜、ブロッコリーなどの地元野菜を餌として、ウニの養殖が進められています。



(写真)

キャベツを食べるムラサキウニ

※1 「キャベツウニ」は神奈川県の商品

※2 海に生える海藻類が海水温上昇や食害等によって消失する現象

第3節 実態調査等の推進

事業者から発生する食品ロスの発生量調査を継続して行うとともに、家庭系の食品ロス発生量の継続的な把握のため、市町村が行う家庭系食品ロスの発生量調査を支援します。また、これらの結果から食品ロスの発生状況の変化等を分析します。

また、県民の食に関する実態を把握するため、県民ニーズ調査等により、食べ物を無駄にしないように気をつけている県民の割合について、継続的に調査を実施し、食品ロスの削減に対する県民意識等の向上に向けたさらなる取組を検討します。

第4節 情報の収集及び提供

食品ロスの削減に資する先進的・効果的な取組やアイデア等を積極的に情報収集するとともに、県ホームページ等の各種媒体を通じて、広く提供・発信します。

第5節 未利用食品を提供するための活動の支援等

1 フードバンク活動の推進

フードバンク活動は、家庭系及び事業系の食品ロスの削減に寄与するものであるほか、生活困窮者への支援などの観点からも意義のある取組であることから、フードバンク活動への理解や協力を促進するための普及啓発を積極的に実施します。

また、フードバンク活動が県内全域で活発に行われるよう、市町村や関係団体と連携しながら、フードドライブの推進や、食品関連事業者とフードバンク活動団体とのマッチング、提供される食品の情報共有等の関係者相互の連携を促進するための取組を含めたフードバンク活動の支援を行います。

2 災害時用備蓄食料の有効活用

災害時用備蓄食料の更新にあたり、賞味期限が切れる一定期間前にフードバンク活動団体等へ提供するなどの有効活用を促進します。

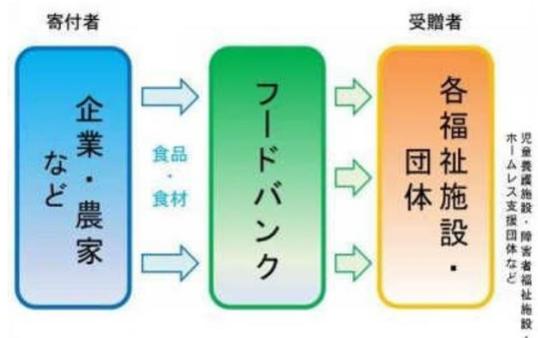
コラム

「フードバンク活動」について

「フードバンク活動」とは、食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する活動です。

この活動には、食品ロスの削減と、生活に困っている人への支援という2つの意義があり、「誰1人取り残さない」社会の実現というSDGsの理念にもつながる活動です。

出典：農林水産省ホームページ



「フードドライブ活動」について

「フードドライブ活動」とは、学校や職場、グループ等、様々な機関・団体が拠点となり、一般家庭にある未利用食品を集め、集まった食品をフードバンク団体や福祉施設等に寄付する活動です。ドライブとは、「寄付」という意味です。

県内では、食品ロスの削減だけでなく、生活困窮者等への支援として、NPOや市町村等を中心にフードドライブ活動が行われていますが、活動の認知度が低いことが課題となっています。

(写真)
フードドライブ活動で集まった食品



第6章 各主体の役割

第1節 消費者の役割

消費者は、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把握することとします。

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1人ひとりが考え、行動に移すとともに、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者等に協力・支援することで、事業者が食品ロスの削減に取り組みやすい環境を作ることとします。

また、県や市町村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とします。

《具体的な行動例》

【買物の際】

- 出かける前に家にある食材をチェックし、使い切れる量を考えて購入する。
- 過度な鮮度志向を改め、商品陳列棚の手前から購入する。
- 規格外品の販売や、欠品を許容する意識を持つ。

【食品の保存の際】

- 冷蔵庫の中を定期的に整理し、手持ちの食材を確認しやすくする。
- 保存方法の表示を確認し、食材に応じた適切な保存を行う。
- 一度で食べきれない量の食材は、小分けにするなどの保存を行い、使い切るようにする。
- 冷凍保存など、自宅のできる長期保存方法を実践する。
- 消費期限と賞味期限の違いを理解し、賞味期限を過ぎた食品であっても、食べられるかどうか個別に判断する。

【調理の際】

- 家にある食材を計画的に使いきる。
- 「食べきりレシピ」等を活用し、手持ちの食材で作れるメニューを考える。
- 過剰除去（野菜の皮を厚くむき過ぎたりすること）に気を付ける。
- 食卓に上げる食事は食べきれぬ量にする。
- 食べきれなかったものは、別の料理の材料にするといった工夫をする。

【外食の際】

- 食べきれぬ量を注文し、提供された料理を食べきる。
- 宴会等においては「3010運動」を実践する。
- 料理が残った場合は、外食事業者の説明をよく聞き、衛生上の注意事項を理解したうえで、自己責任の範囲で持ち帰る。

第2節 農林漁業者・食品関連事業者の役割

事業者は、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、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施することとします。

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とします。

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よう努めることとします。

また、県や市町村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とします。

《具体的な行動例》

【共通事項】

- 段ボール等の包装資材に傷や汚れがあったとしても、商品である中身が毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することを許容する。
- フードバンク活動とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行う。
- 食品ロスの削減に向けた体制を整備するとともに、取組内容や進捗状況等について積極的に開示する。

【農林漁業者・食品製造業者】

- 規格外や未利用の農林水産物について、直売所による販売など有効活用を促進する。
- 食品原料の無駄のない利用や製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努める。
- 食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長等に取り組む。
- 食品小売業者と連携し、需要予測の高度化等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受発注を推進する。
- 製造時に生じる規格外品の有効活用を促進する。

【食品卸売業者・小売業者】

- 納品期限等を定めた「3分の1ルール」等の商慣習の見直しに取り組む。
- 天候や曜日などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等を工夫する。
- 季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行う。

- 消費者に対して、消費期限・賞味期限の迫った食品から購入するよう促し、売り切るための取組（値引きやポイント付与等）を行う。
- 小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行う。

【外食事業者】

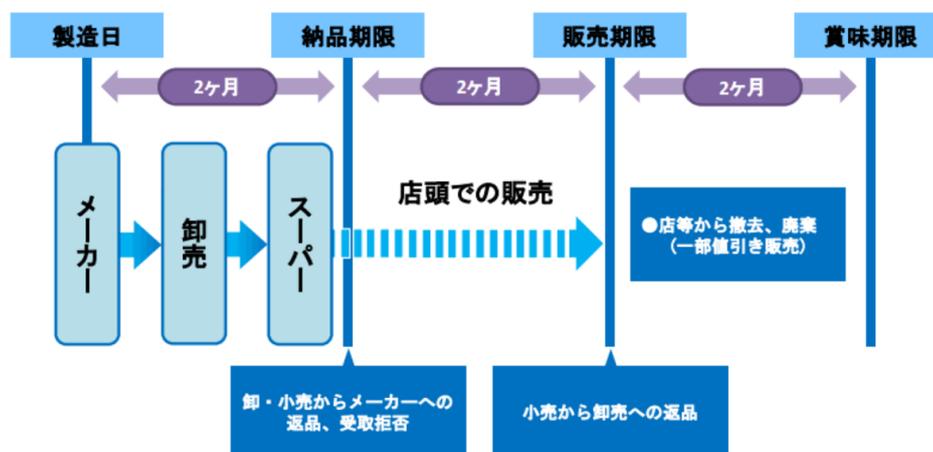
- 天候や曜日、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等を工夫する。
- 小盛りや小分けメニューなど消費者が食べきれぬ量を選択できる仕組みを導入する。
- 「3010 運動」の実施を呼びかける。
- 消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明したうえで可能な範囲で持ち帰りをできることとし、情報提供を行う。

コラム

「3分の1ルール」について

食品小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限のことで、製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して設定される商慣習のことをいいます。食品廃棄が発生するひとつの要因とされ、見直しには、フードチェーン全体での取組が必要です。

【賞味期限6カ月の場合】



出典：消費者庁ホームページ

第3節 事業者（農林漁業者・食品関連事業者以外の事業者を含む）の役割

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とします。また、災害時用備蓄食料をフードバンク活動団体へ提供する等の有効活用に努めるなど、食品ロスの削減につながる取組を実践することとします。

第4節 関係団体（マスコミ、消費者団体、NPO）等の役割

第1節から第3節までに記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、積極的な普及啓発等を行うこととします。

第5節 行政の役割

【県・市町村共通事項】

- 第1節から第3節までに記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、相互に連携を図りながら食品ロスの削減に係る普及啓発等の施策を推進する。
- 県民や事業者、関係団体等の取組に対し、積極的に支援を行う。
- イベント等で食品を提供する場合には、自ら率先して食品ロスの削減に取り組むとともに、災害時用備蓄食料の有効活用に努める。

【市町村】

- 国の基本方針及び本計画を踏まえ、当該市町村の域内における、食品ロス削減推進法第13条の規定に基づく計画（市町村食品ロス削減推進計画）の策定に努める。

【県】

- 市町村、関係団体、食品関連事業者等の各主体によるネットワークを構築し、積極的な情報・意見交換による連携を推進する。
- 必要な情報提供や技術的助言等により、市町村食品ロス削減推進計画の策定を支援する。

第7章 計画の推進

第1節 推進体制の整備

県は、庁内関係課等からなる「食品ロス削減対策庁内会議」を設け、食品ロスの実態及び関係部局における削減への取組等の情報交換を行い、部局横断的な施策や普及啓発の方策等を検討・協議します。

また、実効性のある施策を推進するため、消費者、関係団体、事業者及び市町村との意見・情報交換を積極的に行い、得られた意見や情報等を適切に施策に反映させることとします。

第2節 計画の進行管理

本計画に記載した施策を着実に推進するため、毎年度、目標の達成状況及び施策の実施状況について把握するとともに、その結果を県ホームページや県の広報媒体等を利用して、広く県民に対して広報を行います。