

大分市食品ロス削減推進計画

令和4年3月

大 分 市

目 次

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置付け	2
3 計画の期間	2

第2章 本市における食品ロスの現状と課題

1 本市における食品ロスの発生状況	3
(1)家庭系食品ロス	3
(2)事業系食品ロス	3
2 本市における食品ロスの発生抑制の課題	4

第3章 計画の基本的な考え方及び推進施策

1 基本的な考え方	5
2 推進施策	5
(1)食品ロス削減のための環境整備	5
(2)発生抑制の推進	7
(3)再生利用の推進	12

第4章 各主体の役割と行動

1 消費者の役割と行動	13
2 事業者の役割と行動	13
3 消費者団体等の役割と行動	14
4 市の役割と行動	14

第5章 計画の推進

1 計画の目標設定	15
2 計画の行動指標	15
3 計画の進行管理	16

参考資料

食品ロスの削減の推進に関する法律の概要	17
大分市における食品ロス量の推計方法及び目標値の設定	18
用語解説	19

※ 本文中の「*」が付いている用語については、巻末の「用語解説」を参照して下さい。

第1章 計画の策定にあたって

1 計画策定の趣旨

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品のことで、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において、様々な形で発生しています。

近年、食品ロスに関する国際的関心が高まる中、2015（平成27）年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^{*1}」に基づくSDGs^{*2}（持続可能な開発目標）の、「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の減少が重要な柱として位置付けられ、「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^{*3}などの生産・サプライチェーン^{*4}における食料の損失を減少させる。」が国際目標として設定される等、食品ロスの削減は、非常に重要な世界的問題であり喫緊の課題となっています。

我が国においては、多くの食料を海外からの輸入に依存しているにも関わらず、売れ残りや食べ残し等の理由で、食品が日常的に廃棄され大量の食品ロスが発生しています。

2019（令和元）年度推計では年間570万トンもの食品ロスが発生しており、事業系（食品関連事業者から排出されるもの）が309万トン、家庭系（各家庭から排出されるもの）が261万トンとなっています。

【国内の食品ロスの現状】

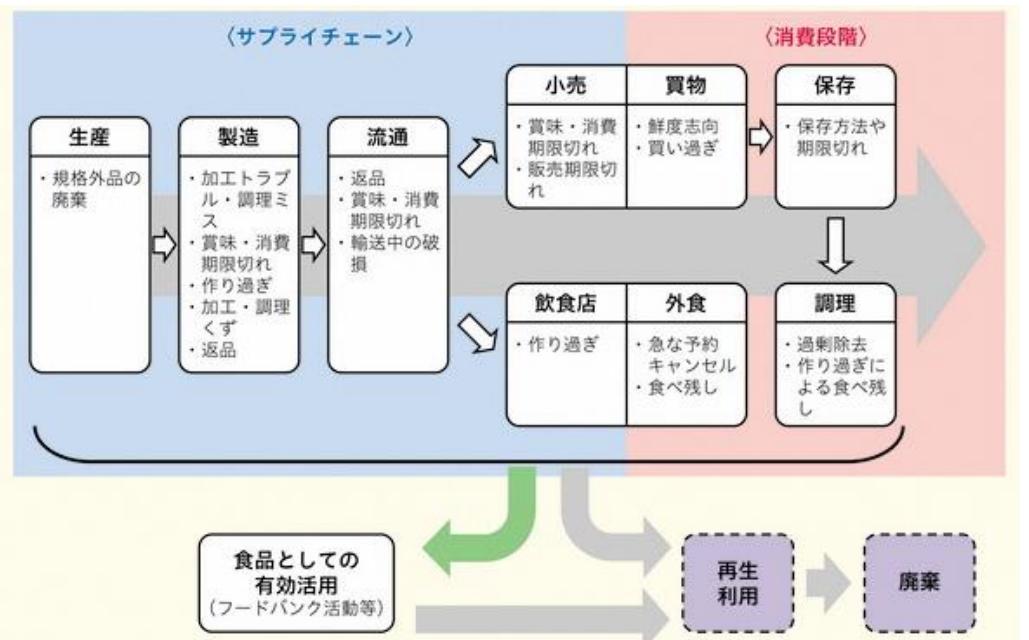
「食品ロス」とは	売れ残りや食べ残しなどの理由で、本来食べられるのに捨てられる食品
国内の食品ロス量	年間570万トン （2019年度推計） ≒国連世界食糧計画(WFP)による食料援助量420万トン(2020年度実績)の1.4倍
食品ロス量の内訳	<ul style="list-style-type: none">・事業系食品ロス量: 309万トン(54%) 事業活動に伴って発生するもの(規格外品や売れ残り、飲食店での食べ残しなど)・家庭系食品ロス量: 261万トン(46%) 各家庭から発生するもの(食べ残し、直接廃棄など)

こうした現状を踏まえ、国内における食品ロスの削減を総合的に推進するため、2019（令和元）年10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。）が施行され、2020（令和2）年3月には、食品ロス削減推進法第11条の規定に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（以下、「国の基本方針」という。）を策定しました。

県においては、県民生活や事業活動等における食品ロスの削減を図るため、食品ロス削減推進法第12条に基づく「大分県食品ロス削減推進計画」を2021（令和3）年3月に策定し、取組を進めています。

本市においても、市民生活や事業活動等における食品の生産から消費の過程で発生する食品ロスを計画的に削減するために「大分市食品ロス削減推進計画」を策定し、消費者、事業者、関係団体、行政等が連携・協働して取組を進めています。

【食品ロスの主な発生要因(フロー図)】



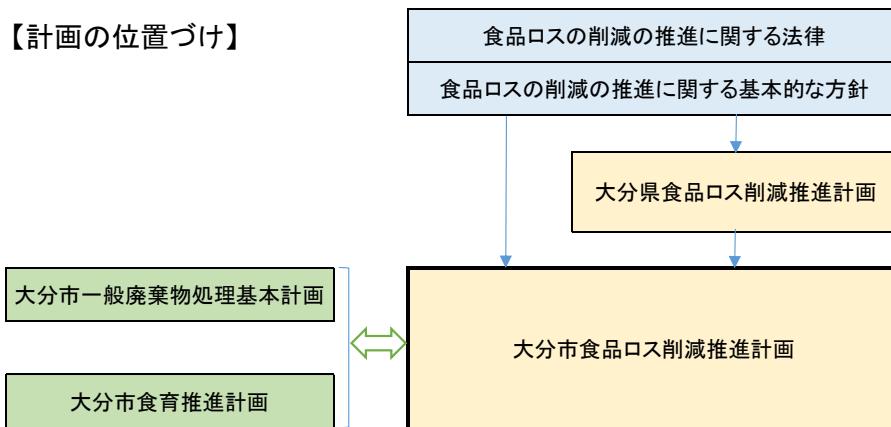
出典：消費者庁「令和2年版消費者白書」

2 計画の位置付け

この計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき、市町村が国的基本方針を踏まえて策定する「市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画」（市町村食品ロス削減推進計画）として位置付けます。

また、この計画は、「大分市一般廃棄物処理基本計画」及び「第3期大分市食育推進計画」との調和を図ります。

【計画の位置づけ】



3 計画の期間

この計画の期間は、2022（令和4）年度から2030（令和12）年度までとします。なお、計画の期間中に社会情勢の変化や食品ロス削減推進法などの関係法令や制度の改正等が行われ、計画の改正の必要がある場合には、必要な見直しを行います。

第2章 本市における食品ロスの現状と課題

1 本市における食品ロスの発生状況

市内の食品ロス量のうち、家庭系については本市で実施した食品ロス実態調査⁵の結果を基に推計し、事業系については国及び県の推計方法を参考に2017（平成29）年度の市内の食品ロス量を推計しています。

その結果、市内の食品ロス量は2017（平成29）年度推計で、家庭系が12,680トン、事業系が7,871トン、合計20,551トンでした。これを市民一人当たりに換算すると、年間43.0kgとなり、一日当たりでは118gの食品ロスが生じていることとなります。

【食品ロス発生状況】 2017(平成29)年度推計結果

市内の食品ロス量		割合
家庭系	12,680トン	62%
事業系	7,871トン	38%
合計	20,551トン	100%
市民一人当たり		
年間排出量		43.0kg
1日あたり排出量		118g

（1）家庭系食品ロス

大分市食品ロス実態調査の結果、家庭系食品ロスの内訳は、多い順に、食べ残し、手つかず食品（直接廃棄）となっています。

原因としては、購入したことを忘れたり、買物の前に冷蔵庫の中を確認していなかったため、同じ物をまた買ってしまうことなどにより、消費・賞味期限切れ等の手つかず食品が生じてしまっていることが挙げられます。



食品ロス実態調査の様子



手つかずの食品（直接廃棄）

（2）事業系食品ロス

事業系食品ロス量を業種別にみると、外食産業が3,799トン（48%）、食品小売業が2,045トン（26%）、食品製造業が1,832トン（23%）、食品卸売業が195トン（2%）となっています。

2 本市における食品ロスの発生抑制の課題

これまで、食品ロスの削減に向けて、家庭系を対象にした3きり運動（使いきり・食べきり・水きり）や、事業系を対象にした宴会等での食べ残しを減らす3010運動⁶をはじめ、各種啓発（テレビ・ラジオ・新聞広告等、広報誌・市ホームページ、公式SNS、啓発チラシ・ポスター、家庭ごみ分別事典、街頭啓発、イベント、懇談会等）を実施してきました。

食品ロス削減のためには、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すことが必要であることから、食品ロスに関する認知度の向上を図るだけでなく、市民・事業者の具体的な行動に繋がるよう行動の変容を促すための周知啓発に取り組む必要があります。

第3章 計画の基本的な考え方及び推進施策

1 基本的な考え方

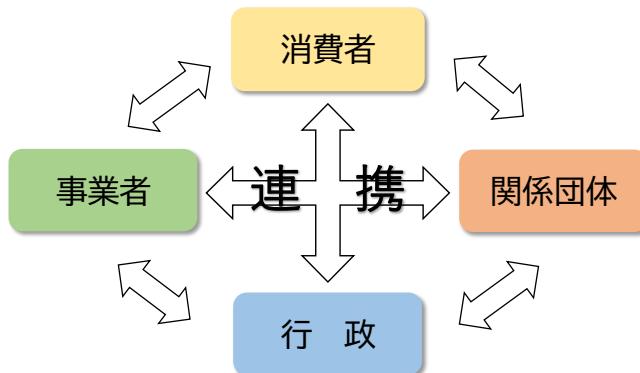
食品ロスを削減するためには、私たち一人ひとりがこの問題を認識し、行動に移すことが必要です。そのためにも、消費者、事業者、関係団体、行政等が協働し、食品ロスの削減を推進していきます。

2 推進施策

(1) 食品ロス削減のための環境整備

① 多様な主体が連携した市民参加の食品ロス削減運動の展開

食品ロスの削減を推進するため、消費者、事業者、関係団体、行政等の関係機関で組織された「大分市食品ロス削減推進計画策定委員会」（以下、「策定委員会」という。）を中心に、食品ロス削減に向けた気運の醸成や削減対策に連携・協働して取り組みます。

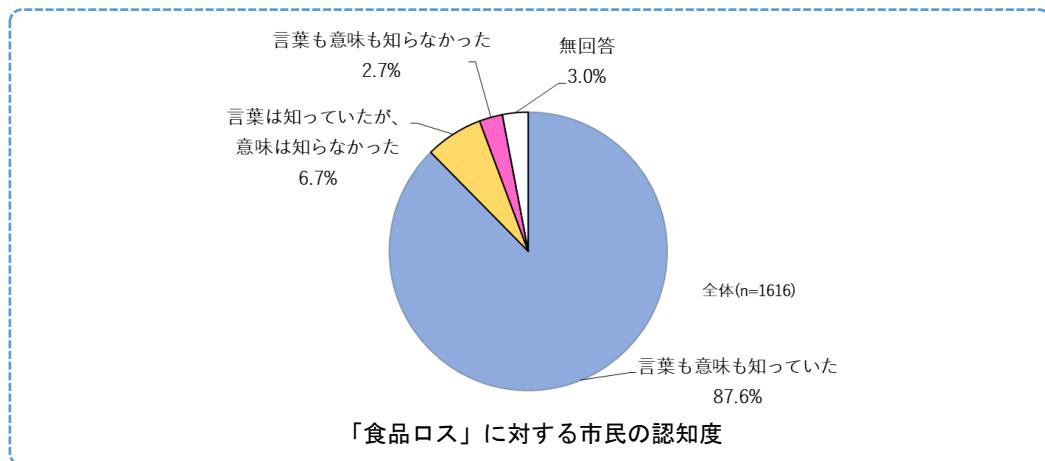


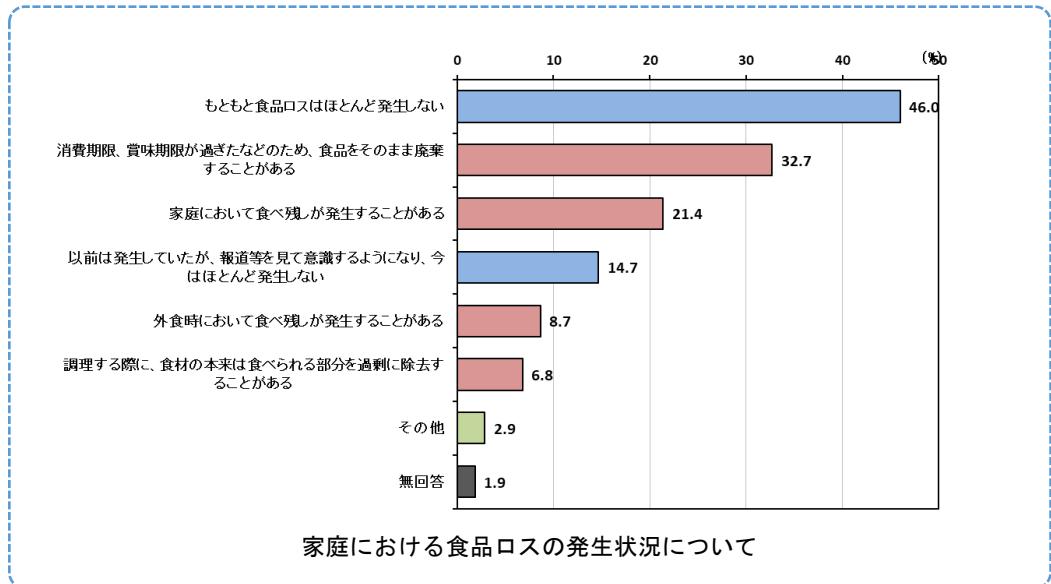
② 実態把握のための調査や効果的な削減施策の検討

市内の食品ロスに関する実態調査やアンケート等の実施により、現状把握に努めるとともに、調査結果を基により効果的な削減施策を検討し、その施策を推進します。

事業者と行政が連携し、効果的な食品ロス削減の方法等、情報収集に努めるとともに、その情報を消費者、事業者、関係団体で共有するなど積極的に活用していきます。

【食品ロスに関するアンケート結果】





抜粋：大分市「ごみ減量・リサイクル」及び「家庭ごみ有料化制度」に関する市民意識調査報告書（令和2年度）

③ 先進的な取組事例等の情報収集・優良事例等の情報発信

市ホームページや公式SNSなどの各種広報媒体を活用し、食品ロス削減の取組に関する先進的な事例等を収集し、模範となる取組をしている個人・団体や優良事例等を情報発信することで、食品ロス削減に関する意識啓発や気運の醸成を図ります。

八百屋んおいさん×フードアナリストによる「親子で食べきり使いきりクッキング」を開催しました！

11月22日（白曜日）J-COMホリデーホール大分キッチンスタジオにて、講師に「八百屋んおいさん」とこと三浦青果店の三浦 奉志さんと、「フードアナリスト」の木村 真理さんをお迎えし、八百屋んおいさん×フードアナリストによる「親子で食べきり使いきりクッキング」を開催しました。

大分市が市の監修において実施している、食品ロス・ごみ減量のための「3きり運動」（使いきり・食べきり・水きり）をご家庭でも実践していただけたあの料理教室です。今回の親子でチャレンジ！
大分市田の穂子12組が参加しました。

市ホームページ（3きり運動・食品ロス削減）

Instagram (インスタグラム)

Twitter (ツイッター)

@ recyclen_oita
で検索！

公式 SNS(インスタグラム・ツイッター)



市報内リサイクルおおいた (2020. 10. 1 号の一部抜粋)

(2) 発生抑制の推進

① 食品ロスの削減にむけた普及・啓発

行政や関係団体により、消費者・事業者等に対する幅広い知識の普及・啓発を行い、食品ロスについて考える機会を創出し、消費者・事業者等がそれぞれの立場で実践できる取組を促進します。

(具体的な取組)

- ア. 10月の食品ロス削減月間を中心に、食品ロスの削減をテーマにした各種イベントの開催や、市民を対象とした「ごみ減量・リサイクル推進懇談会」等の開催、環境展等のイベントへ食品ロス削減ブースの出展などにより、消費者や事業者が食品ロスの削減について考える機会を創出します。
- イ. 環境教育の実施や、食品ロスの削減に関する啓発用品の作成・配布、市ホームページや公式SNSを活用し、子どもやその親を中心とした若い世代に対して重点的な普及・啓発を行います。
- ウ. 食品の期限表示である「消費期限⁷」と「賞味期限⁷」の違いを周知啓発することにより、賞味期限直後の廃棄を減らすとともに、消費・賞味期限前食品の購入を促すキャンペーンの実施などにより小売店での期限間近の商品の購入を促します。

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）の理解の促進

消費期限と賞味期限のイメージ		意味
品質	賞味期限	
劣化が遅いもの（日持ちする食品） 菓子、カップ麺、缶詰等		おいしく食べること ができる期限 まだ食べられる
劣化が早いもの（傷みやすい食品） 弁当、サンドイッチ、そう菜等		過ぎたら食べない 方がよい期限
消費期限 賞味期限 製造日からの日数		
賞味期限の表示例		
名称 いちごジャム 原材料名 いちご、砂糖、... 添加物 増粘多糖類、... 内容量 400g 賞味期限 框外下部に記載 保存方法 直射日光を避け、常温で保存 製造者 ○○株式会社 東京都千代田区△△	賞味期限 2021.10.31	上記は、未開封の状態で定められた方法により保存した場合です。 開封した場合は、消費期限又は賞味期限まで安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

出典：消費者庁食品ロス削減関係参考資料（令和3年8月26日版）

- 工. 「第3期大分市食育推進計画」の基本目標の1つである「食と農に関する知識を養い、環境に配慮する」において、食品ロスを減らす食生活を推進します。
- 才. 食品ロス削減の優良事例について、市ホームページや公式SNSで、情報発信を行います。

② 家庭における食品ロスの削減

家庭における食品ロスの現状への理解を深めるとともに、日々の生活での食品ロス削減につながるよう、わかりやすい取組を展開します。

（具体的な取組）

- ア. 「3きり運動」による「使いきり」「食べきり」「水きり」を実践することにより、家庭内食品の在庫管理や、食品ロスを削減する効果的な買い物の実践を呼びかけるなど、食べ残しや手つかず食品の削減を推進します。



イ. 市民一人ひとりが、食品ロス削減を意識した生活を送るため、「食品ロスダイアリー^{*8}」を市ホームページや市民を対象とした「ごみ減量・リサイクル推進懇談会」等で活用します。「食品ロスダイアリー」は、記録することにより食品ロス削減の効果があるといわれており、「食品ロスダイアリー」に取り組むことで、家庭における食品ロスの発生状況を自ら把握し、食品ロス削減の意識向上を図ります。



1週間 チャレンジ!
食品ロスダイアリー

「食品ロス」とは?
⇒本来は食べられるのに、
すぐられてしまう食べ物のこと
例えば、お皿の上に残してしまう食べ物のことです。
一口も食べてないのに、すぐられることもあります。

今、世界中の国が、食品ロスを減らすために取り組んでいます。

どんな食品ロスが出てるのか? 食品ロスダイアリーで点検しよう。

たとえばこんな時にさがそう!

ごはんを食べ終わった後...
食べ残しは無いかな?
ごみをすてに行く前...
もともとは食べられたはずなのに
すぐられている食べ物がないかな?

食品ロスを見つけたら、
①食べ残しと②手つかず食品のどちらに当たるかはまるか考えよう!

①食べ残し
少し食べかけた、残してしまった食べ物
例: お皿の上に残ったおかず
ふくろを開けたおかし
作りすぎた料理

②手つかず食品
少しも食べずにすててしまつた食べ物
例: 買ったままの野菜・魚・肉
開けていない牛乳・おかし

消費期限とは、開封していない状態で、表示されている保存方法によって保存したときに、食べても安全な期間を示しています。賞味期限とは、開封している状態で、表示されている保存方法によって保存したときに、おいしく食べられる期間を示しています。

食品ロスを見つけたら、裏の表にかましまよ。

食品ロスダイアリー			
日付	捨てた物 または料品名 〇の日	食ロス (数量でよい)	捨てた量(㌘) (数量でよい)
例 6月10日	芋焼	○	④
例 6月12日	刻身	100g	① ③
例 6月12日	ロースハム	400g	③ ②
1 月 日			
2 月 日			
3 月 日			
4 月 日			
5 月 日			
6 月 日			
7 月 日			
8 月 日			
9 月 日			
10 月 日			
11 月 日			
12 月 日			
13 月 日			
14 月 日			
小計	日期	個	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭

大分市食品ロスダイアリー(市ホームページよりダウンロードできます。)

ウ. 「使いきりクッキング^{*9}」を開催し、食材の無駄をなくす調理方法や、食材を長持ちさせる保存方法などを普及・啓発します。

エ. 家族や自分自身の食事の適正量を考慮した調理を呼びかけるなど、「3きり運動」の“食べきり”を推進します。

オ. 災害に備え備蓄していた食材が食品ロスに繋がらないようにローリングストック法^{*10}「備える。食べる。買い足す。」の活用を周知啓発します。

③ 食品の流通段階での食品ロスの削減

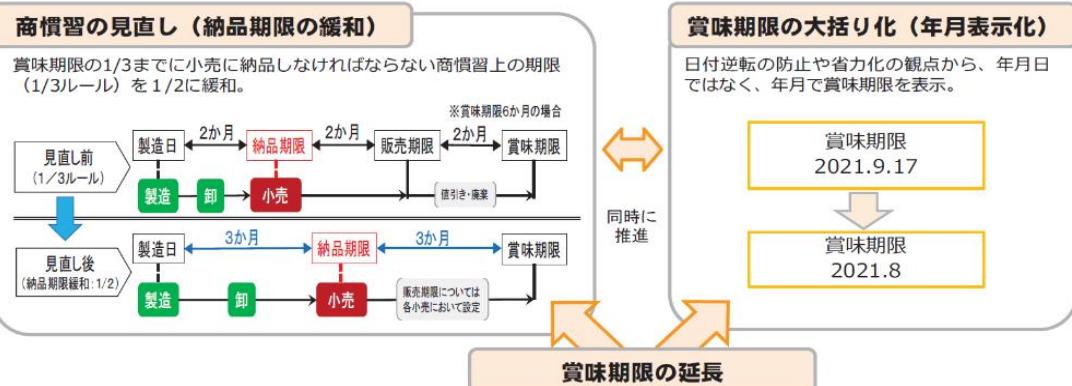
食品の流通段階における食品ロスの発生は、個々の事業者の取組だけでは解決が難しいため、食品の一次生産から販売に至るまでの、食品供給の全体として解決を図ることや、その取組に対する消費者の理解が必要となります。そのため、消費者、事業者、行政が連携し取り組むことが重要です。

(具体的な取組)

ア. 食品ロスを削減するための「納品期限の緩和」や「賞味期限表示の大括り化」といった商慣習見直しを推進する事業者の取組を、市ホームページ等で周知啓発します。

● 商慣習の見直し

- 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
- このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置。
- 平成24年度から、常温流通の加工食品は「納品期限の緩和」、「賞味期限の年月表示化」、「賞味期限の延長」を三位一体で推進。



【納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化を推奨する品目】
○清涼飲料、菓子（賞味期限180日以上）、カップ麺

【取組事業者数】（令和2年3月時点。予定を含む。）

○納品期限の見直し (108社 うち公表100社: 総合スーパー12社、食品スーパー47社、生協25社、コンビイエンスストア8社、ドラッグストア・薬局8社)

○賞味期限表示の年月表示、日まとめ表示

(120社 うち公表69社※: 清涼飲料7社、菓子23社、風味調味料1社、レトルト10社、調味料10社、冷凍食品4社、その他30社)

※複数品目に対応する事業者がいるため、合計は69社と一致しない。

出典：消費者庁食品ロス削減関係参考資料（令和3年8月26日版）

イ. 農林漁業者から発生する規格外や未利用の農林水産物や、食品製造事業者から発生する破損品や製造過程で発生する食品廃棄物等を活用し、加工等により新たな価値のある商品として販売する仕組みの構築を推進します。

規格外野菜や食品を活用した食品ロス削減

● 規格外の野菜や獲れすぎた魚等を救済するプラットフォームの開発

一次産業で発生する産地ロスや事業で発生する食品ロスを削減するプラットフォーム「tabeloop (たべるーぶ)」(パリュードライバーズ株式会社)

流通規格外の野菜、自然災害等で傷ついた果物、獲れすぎた魚等を始めとした産地ロスや食品業界特有のルール（1/3ルール等）で発生する事業系食品ロスを削減するためのプラットフォームを開設。

□ 一次産業の現場を知り、生産者の思いを理解する。そして生産者と積極的にコミュニケーションを図ることが可能。



□ プラットフォームでの展開以外にも、不動産事業者・JA全農との連携による対面での規格外野菜の販売マルシェ「たべるーぶマルシェ」も展開。



● 規格外食品を新たな価値あるものへ生まれ変わらせて食品ロス削減

『もったいない』を次の笑顔へ。食品メーカーのロスを減らす『ロスゼロ』(株式会社ピューティフルスマイル)

商慣習上の期限（1/3ルール）や製造余剰、販路不足などにより賞味期限が近づいた食品、規格外食品等を買い取り、オンラインや地域イベント、カフェ等で販売。



□ ソーシャル・マーケットプレイス

メーカーの食へのこだわりや想い、ロスが発生した理由などを、ロスゼロが丁寧にHPに掲載して顧客に販売。

「作ったものを最後までわいしく食べてほしい」という、食品ロスに対するメーカーの姿勢を全面に出し、SDGs時代の新しい「ランク」価値向上につなげる。

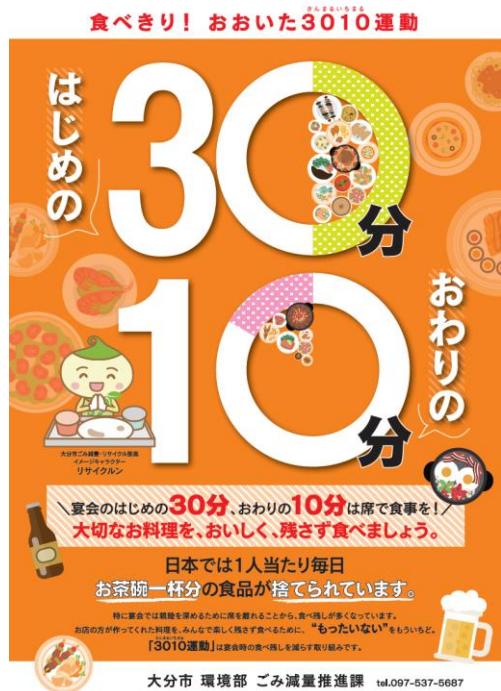


出典：消費者庁食品ロス削減関係参考資料（令和3年8月26日版）より抜粋

- ウ. 事業者と行政が連携し、消費者に対してすぐに食べる食品は、期限が近いもの（消費・賞味期限間近の食品）から購入を促すキャンペーンの実施などにより、売れ残り食品の削減を進めます。
- エ. 3010運動の実施や、消費者が量を調節・選択できるメニュー（ハーフサイズメニューなど）の導入に努めます。



環境省すぐたべくんポスター



3010運動ポスター

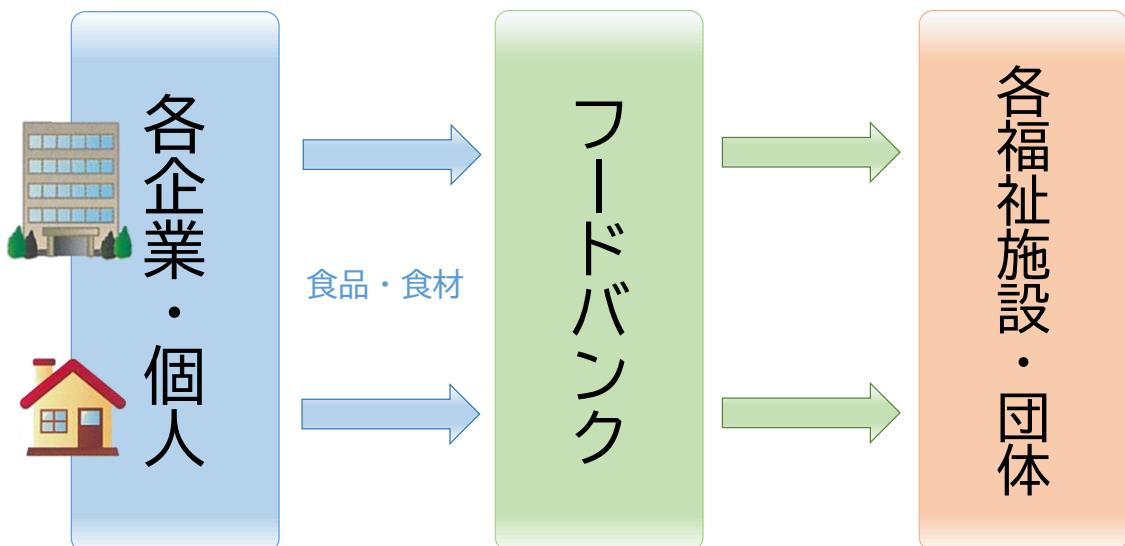
- オ. 外食時の食べ残しの持ち帰りについては、食品衛生面に留意したうえで、自己責任での持ち帰り容器を利用するなど、食べ残しの削減について周知に努めます。
- カ. 各事業者の食品ロス削減に寄与する取組を、市のホームページ等で紹介し、食品ロスの削減を推進します。

④ 未利用食品等を有効活用するための活動の支援

フードバンク^{*11}活動は、食品ロスの削減に直結する取組であるため、フードバンク活動への理解を促進します。また、未利用食品等の有効活用としてフードドライブ^{*12}活動の取組を推進します。

（具体的な取組）

- ア. 事業者等から発生する余剰在庫や納品・販売期限切れなどの食品、家庭で余っている食品など未利用食品等を、フードバンク活動団体を通じて各福祉施設・団体などに寄付するフードドライブ活動の取組を推進します。
- イ. 賞味期限切れ前の災害備蓄食料について、自治会に配布し防災訓練時の活用や、フードバンク活動団体を通じて各福祉施設・団体へ寄付するなど、有効活用を図ります。



（3）再生利用の推進

事業者から排出される食品廃棄物については、家畜用飼料（エコフィード^{*13}）への有効活用や、肥料化を行う再生利用事業者と農林漁業者等が連携し、食品リサイクルループ^{*14}の構築を推進します。

（具体的な取組）

- ア. 事業者から排出される食品廃棄物については、肥料化を行う再生利用事業者と農林漁業者等の各関係者が連携し、食品リサイクルループの構築を推進します。
- イ. 畜産業と食品産業の連携を図るとともに、食品製造副産物（食品の製造過程で得られる副産物）や、売れ残った食品、調理残さ、規格外や未利用の農産物等を利用して製造される家畜用飼料（エコフィード）の生産・利用の取組など県と連携し、主に製造段階において発生する副産物の有効活用を促進します。
- ウ. 学校給食用調理施設においては、食品ロス削減等の取組を実施するとともに、可能な限り調理くずや食べ残しなどの食品残さのリサイクルを推進することが必要です。

第4章 各主体の役割と行動

1 消費者の役割と行動

消費者は、まず食品ロスの現状を知ること、次にその問題の重要性を理解すること、そして食品ロス削減につながる具体的な行動を実践することとします。

(具体的な取組)

- ア. 食品ロス削減に関する行政や各種団体の施策に協力をすることとします。
- イ. 食品関連事業者が取り組む商慣習の見直し（納品期限の1／3ルール^{*15}・賞味期限表示の大括り化）について理解し、小売店舗での手前どり（期限間近の商品の優先購入）などを実践することとします。
- ウ. 家庭内食品の在庫管理や食品ロスの削減に効果的な料理などを実践することとします。
- エ. 外食の際には、食べきれる量の注文や、宴会時には3010運動等を実践することとします。

2 事業者の役割と行動

事業者は、食品リサイクル法に基づき食品ロスの削減や食品リサイクルを推進し、食品ロス削減の重要性について理解を深め、社内における普及・啓発や職場でのフードドライブの取組など未利用食品の活用にも取り組むよう努めます。

また、食品ロス削減に関する施策に積極的に協力するとともに、消費者と協力して社会全体で食品ロスの削減が推進されるよう努めるものとします。やむを得ず発生する食品廃棄物については、飼料や肥料への利用、エネルギーの回収利用などの再生利用を推進することとします。

(具体的な取組)

- ア. 規格外や未利用の農林水産物などは、加工品への利用など有効活用を促進し、生産段階で発生する食品ロスの削減に取り組むこととします。
- イ. 商慣習の見直し（納品期限の1／3ルール）や、消費・賞味期限の延長に努めるとともに、賞味期限表示の大括り化（年月表示・日まとめ表示）を推進します。また、消費者に対して消費期限や賞味期限の設定方法等について情報開示するなど安全面に対する信頼性の向上に努めることとします。
- ウ. 需要予測に基づく仕入れや販売など、商品の売り切りに努め、小分け販売・少量販売など、消費者が購入量を調節・選択可能な方法について工夫をすることとします。
- エ. 宴会等の利用客に対する食べきりの呼びかけ（3010運動の推進）や、食事量の調節が可能なメニューを導入するなど、食べ残しの削減を働きかけることとします。また、食べ残した料理の持ち帰り希望者には、食品衛生面に留意したうえで、自己責任での持ち帰り容器を利用するなど、食べ残しの削減について周知に努めることとします。

- オ. フードバンク活動団体の役割を理解し、未利用の食品等を積極的に提供するなど、有効活用を図ることとします。
- カ. 売れ残った食品や食品残さなど、やむを得ず発生する食品廃棄物については、食品リサイクルループの構築を推進し、食品ロスの削減に取り組むこととします。

3 消費者団体等の役割と行動

消費者団体などの民間団体は、これまで実践してきた食品ロス削減に関する活動で得られた知見やネットワーク等を活用し、市と連携しながら、食品ロス削減の取組を広く消費者に普及・啓発していくように努めることとします。

4 市の役割と行動

市は、全市的な食品ロス削減の運動を展開するため、推進体制を整備して、消費者、事業者、関係団体との連携強化を図るとともに、削減の気運醸成や積極的な普及・啓発など各種施策を実施し、食品ロスの削減を推進します。また、消費者、事業者、関係団体などの取組を支援することとします。

第5章 計画の推進

1 計画の目標設定

国の「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」では、家庭系食品ロス及び事業系食品ロスの両方を2000（平成12）年度比で2030（令和12）年度までに半減させるという目標を設定しています。

県においては、「大分県食品ロス削減推進計画」の中で家庭系食品ロス及び事業系食品ロスの両方を2000年度比で2030年度までに半減させることを目標としています。

本市においては、国・県と同様に、家庭系食品ロス及び事業系食品ロスの両方を、2000年度比で2030年度までに半減させることを目標とし、本計画の最終年度となる2030年度の食品ロス量の目標を、家庭系食品ロス量11, 614トン、事業系食品ロス量6, 563トン、合計18, 177トンとします。

【削減目標】

市内	基準年度 2000(平成12)年度	現状値 2017(平成29)年度	目標年度 2030(令和12)年度
家庭系 食品ロス量	23, 229トン	12, 680トン	11, 614トン
事業系 食品ロス量	13, 126トン	7, 871トン	6, 563トン
合計	36, 355トン	20, 551トン	18, 177トン

2 計画の行動指標

食品ロスの削減に向けた取組が進むよう、行動指標を設定し、進捗状況を把握していきます。また、目標の達成状況の検証結果などについては、広く情報提供するとともに、その結果を踏まえ、必要に応じ、行動指標や施策の見直しなどを行うこととします。

【行動指標】

指標		内容	現状値 2020(令和2)年度	目標 2030(令和12)年度
1	食品ロスに関する認知度	食品ロスに関する認知度について、アンケート調査を行う。	言葉も意味も知っている 87.6%	言葉も意味も知っている 95%
2	ごみ減量・リサイクル推進懇談会及びまちづくり出張教室の実施回数及び参加した市民(人)	懇談会及び出張教室を開催し、食品ロスの削減について講演を行う。	12回:275人	24回:600人
3	食品ロスダイアリー及びアンケート調査に協力した市民(人)	食品ロスダイアリーに1週間取り組み、アンケート調査を実施する。	食品ロスダイアリーアンケート調査の回答者数 69人	計画期間累計1, 500人
4	3010運動に協力した店舗数	店舗に3010運動のポスターを掲示するなど、「食べきり運動」への協力を依頼する。	協力店舗数 114店舗 (令和元年度)	200店舗

③ 計画の進行管理

この計画の推進にあたっては、「大分市食品ロス削減推進計画策定委員会」を中心に、消費者、事業者、関係団体との意見交換、情報共有・発信を積極的に行う中で、得られた意見や情報などを具体的な取組に反映させるなど、食品ロス削減施策の一層の充実を図りながら、この計画の進行管理を行うこととします。

二参考資料二

食品ロスの削減の推進に関する法律の概要

<食品ロスの問題>

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ(2015年9月国連総会決議)でも言及

資源の無駄(事業コスト・家計負担の増大)、環境負荷の増大等の問題も

前文

- ・世界には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ことを明示
- ・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

→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、本法を制定する旨を宣言

食品ロスの削減の定義(第2条)

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等(第3条～第7条)

国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進(第8条)

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間(第9条)

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間(10月)を設ける

基本方針等(第11条～第13条)

- ・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定(閣議決定)
- ・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

基本的施策(第14条～第19条)

- ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等

※必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入した食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む

- ②食品関連事業者等の取組に対する支援

- ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰

- ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究

- ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供

- ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に
関する調査・検討

食品ロス削減推進会議(第20条～第25条)

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議(会長：内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全))を設置

施行期日：公布日から起算して6月を超えない範囲内において政令で定める日

出典：消費者庁食品ロスの削減の推進に関する法律資料

大分市における食品ロス量の推計方法及び目標値の設定

家庭系食品ロス量		事業系食品ロス量	
基準年 2000(平成12)年度	23,229トン	基準年 2000(平成12)年度	13,126トン
現状値 2017(平成29)年度	12,680トン	現状値 2017(平成29)年度	7,871トン
目標年 2030(令和12)年度	11,614トン	目標年 2030(令和12)年度	6,563トン

※ 国・県の推計方法を参考に、大分市内の食品ロス量を推計したものです。

家庭系食品ロス量
<ul style="list-style-type: none"> ● 国(環境省)・県の推計方法に準じる。 <ul style="list-style-type: none"> ① 「食品ロス量」の推計 <p>市内の粗大ごみを除く可燃物排出量に、市の食品ロス実態調査によって得られた「可燃物排出量に占める食品ロス率」を乗じて、「食品ロス量」を推計。</p>

事業系食品ロス量
<ul style="list-style-type: none"> ● 国(農林水産省)・県の推計方法に準じる。 <ul style="list-style-type: none"> ① 「食品廃棄物量」を推計 <ul style="list-style-type: none"> ・食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者[年間100トン以上]の定期報告実績(大分県分)に、食品廃棄物等[年間100トン未満]の排出事業者の発生量(国の統計調査結果)に大分県分を按分した推計値を加えた「大分県内の食品廃棄物量」に、大分市分を按分して「食品廃棄物量」を算出。 ・按分には、経済センサス活動調査の「従業員数」を用いた。 ※中小企業庁の審議会で、「製造業やサービス業においては、従業員50人程度までは、従業員規模と営業利益に正の相関が見られる。」とされている。 ② 「食品ロス量」を推計 <p>上記で推計した食品廃棄物量に国のアンケート調査等で得られた「可食部割合(食品ロス割合)」を乗じて「食品ロス量」を推計。</p>

◆ 用語解説◆

*1 【2030アジェンダ（二ーマルサンマルアジェンダ）】1ページ

正式名称は「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ」といい、国連持続可能な開発サミットの成果文書である。前文には「このアジェンダは、人間、地球及び繁栄のための行動計画である。」と書かれており、SDGsは、2001年に策定されたミレニアム開発目標Millennium Development Goals (MDGs) の後継となる目標である。

*2 【SDGs（エス・ディー・ジー・ズ）】1ページ

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。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」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指すための17のゴールと169のターゲットから構成される国際目標。経済・社会・環境をめぐる広範囲な課題を不可分なものとして統合的に解決することを目指している。

*3 【収穫後損失（シュウカクゴソンシツ）】1ページ

青果における「収穫後」とは農地での生産から、食卓に上るまでのバリュー・チェーン(事業活動)のあらゆる時点を指し、収穫、出荷、貯蔵、加工、包装、輸送、そして販売までを含む。青果物のロスは収穫後の流通過程における重大な問題であり、栽培条件から小売店での取り扱いまでのさまざまな要因が原因で起こる。明らかな食べものの無駄であるばかりでなく、生産にかけられた人の手間、農場に投入された資源、暮らし、投資や水のような貴重な資源の無駄でもある。

*4 【サプライチェーン】1ページ

個々の企業の役割分担にかかわらず、原料の段階から製品やサービスが消費者の手に届くまでの全プロセスの繋がり。生産や調達などの体制を柔軟に対応することで、余剰在庫の削減など適正な生産体制を整えられる。

*5 【食品ロス実態調査（ショクヒンロスジッタイショウサ）】3ページ

家庭系廃棄物から、食品廃棄物(厨芥類)を分類し、当該厨芥類の中に含まれる食べ残し、手付かず(直接廃棄)等の組成を実態調査すること。

*6 【3010運動（サンマルイチマルウンドウ）】4ページ

飲食店等での会食や宴会時に、乾杯(開始後)30分間と終了前10分間は、離席せずに食事を楽しむことで食べ残しをなくす取組。本市では、2016(平成28)年度から「食べきり！おおいた3010運動」の普及・啓発を行っている。

*7 【「消費期限（ショウヒキゲン）」「賞味期限（ショウミキゲン）】7ページ

いずれも未開封で定められた方法に従って保存した場合に、「消費期限」は、品質が劣化しやすく、速やかに消費すべき食品で、腐敗や、変敗、その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。「賞味期限」は、品質の劣化が比較的緩やかな食品で、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

*8 【食品ロスダイアリー（ショクヒンロスダイアリー）】9ページ

食品ロスのなかで最も身近な一般家庭から排出される食品ロスに着目し、食べ残しや消費期限切れ等で廃棄する食品を毎日記録することで、食品ロスの「見える化」を図り、食品ロス削減につなげる取組。

*9 【使いきりクッキング（ツカイキリクッキング）】9ページ

食品ロス・生ごみ減量のための「3きり運動」（使いきり・食べきり・水きり）を、家庭で実践できるための料理教室。大分市が市民を対象に実施している。

*10 【ローリングストック法（ローリングストックホウ）】9ページ

日常的に非常食を食べて、食べたら買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法。

*11 【フードバンク】11ページ

賞味期限内にもかかわらず、様々な理由により食品関連事業者等による販売が困難となつた食品やフードドライブ活動で集まつた食品などの寄付を受けて、福祉施設や食べ物に困っている方々に無償で提供する取組。

*12 【フードドライブ】11ページ

家庭で余っている食品を地域のイベントや学校、職場などに持ち寄り、それを必要としているフードバンク等の福祉団体や施設等に寄付する活動。

*13 【エコフィード】12ページ

“環境にやさしい”(ecological) や“節約する”(economical) 等を意味する“エコ”(eco)と“飼料”を意味する“フィード”(feed)を併せた造語。食品製造副産物(醤油粕や焼酎粕等、食品の製造過程で得られる副産物)や売れ残った食品(パンやお弁当等、食品として利用がされなかつたもの)、調理残さ(野菜のカットくず等、調理の際に発生するもの)、農場残さ(規格外や未利用の農産物等)を利用して製造された家畜用飼料。

*14 【食品リサイクルループ（ショクヒンリサイクルループ）】12ページ

食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の取組の一環で、地域で完結する循環型モデル。食品製造工場や食品販売店等で排出された食品残渣を回収、飼料や肥料にリサイクルし、それを利用し家畜や野菜を育て、販売するというように食品廃棄物を資源として循環させるもの。

*15 【1／3ルール（サンブンノイチルール）】13ページ

賞味期間の1／3以内で小売店舗に納品する商慣例。賞味期間の1／3を超えて納品できなかつたものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き先がないまま廃棄となる可能性が高い。

＜問い合わせ先＞
大分市 環境部 ごみ減量推進課
〒870-8504 大分市荷揚町2番31号
電話 097-537-5687