

本庄市食品ロス削減推進計画



概要版

本庄市マスコット「はにぼん」

食品ロスとは

「食品ロス」とは、家庭や事業活動において、本来食べられるのにごみとして捨てられてしまう食品のことをいいます。

- ▶ 家庭系食品ロスの例
食べ残し、消費期限切れ、皮等の過剰除去
- ▶ 事業系食品ロスの例
飲食店等の食べ残し、売れ残り・返品・規格外品の廃棄

国内における食品ロス量は、令和 3（2021）年度で年間 523 万 t と推計されています。

国民 1 人当たり食品ロス量

1日 約114g

※ 茶碗約1杯のご飯の量(約150g)に近い量

年間 約42kg

※ 年間1人当たりの米の消費量(約51kg)に近い量



資料：総務省人口推計(2021年10月1日)
令和2年度食料需給表(確定値)

背景

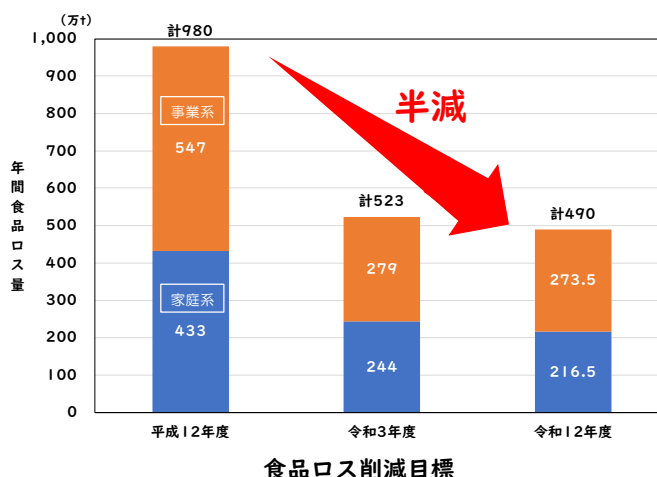
- ▶ 平成12（2000）年、食品関連事業者による取組の促進を目的とする、通称「食品リサイクル法」が制定
- ▶ 平成27（2015）年、国連サミットにおいて、持続可能な開発目標（SDGs）の中で、食料の損失や廃棄を削減することを目標に設定
- ▶ 令和元（2019）年、食品ロスの削減に向けた行動の総合的な推進を目的とする、通称「食品ロス削減推進法」が施行



国の目標

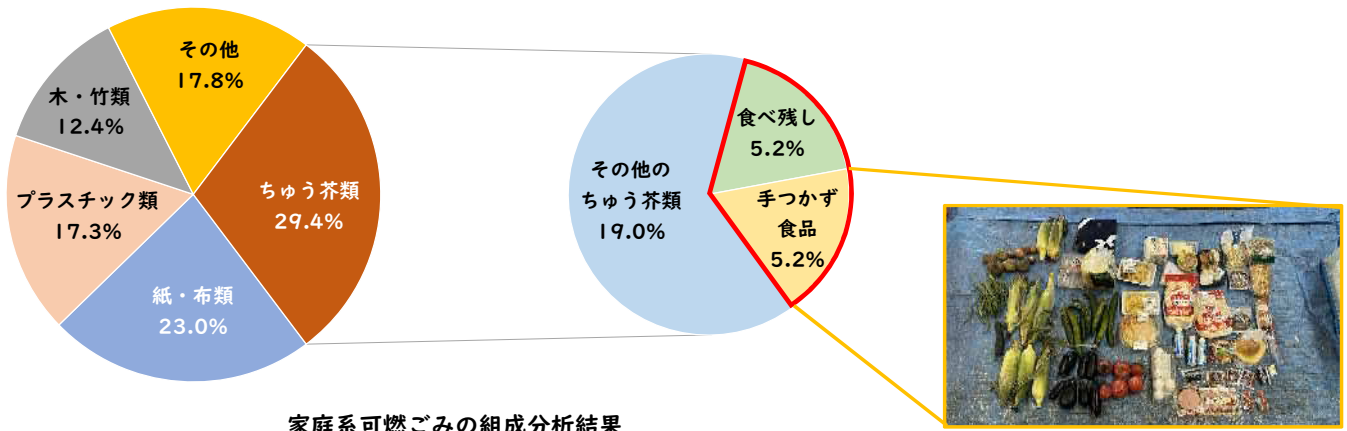
食品ロスは貴重な食料資源の喪失や、生産から処分までの過程で使用されるエネルギー資源の無駄な消費であるばかりでなく、地球温暖化を加速させる要因にもなっているため、解決を図るべき重要な問題となっています。

国では食品ロス量について、平成12年度の実績と比較して、令和12（2030）年度までに半減させるという目標を設定しています。

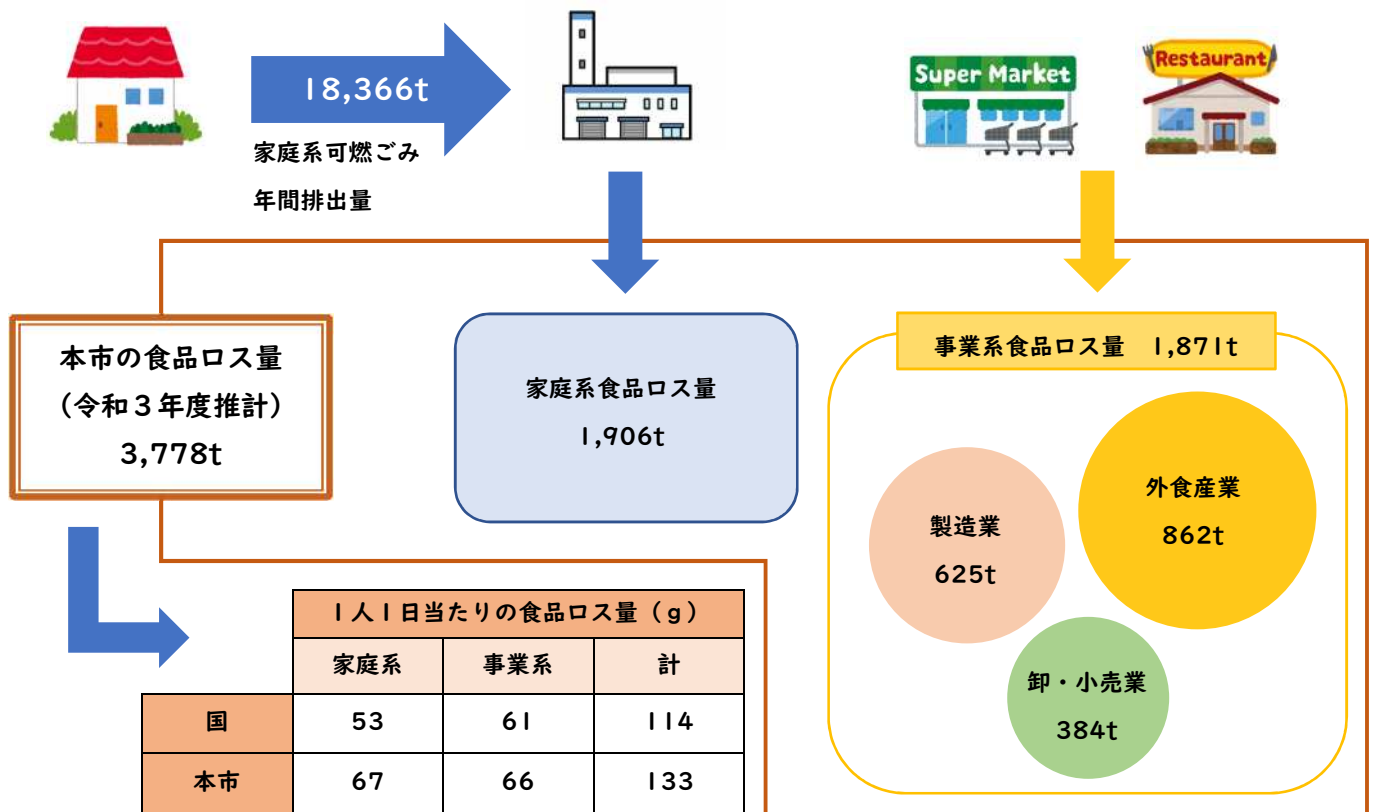


市の現状

本市の家庭系ごみについて組成分析調査を実施したところ、可燃ごみには、29.4%のちゅう芥類（生ごみ）が含まれており、このうち計10.4%が食品ロスであることがわかりました。



本市の年間食品ロス量を推計し、1人1日当たりの発生量を国の数値と比較すると、家庭系・事業系ともに大きく上回っていることがわかります。



市の目標

本市では、国の目標と同様、家庭系、事業系を合わせて、平成12年度比で令和12年度までに食品ロス量を半減（令和3年度を基準とすると6.3%削減）することを目標とし、様々な取組を通じて食品ロスの削減を推進していきます。

市民の取組

買い物

- ▶ 事前に家にある食材をチェックし、手前取り、見切り品等の活用など、使用時期を考慮した購入を心がけましょう。
- ▶ 商品の欠品を許容する意識を持ちましょう。



食品の保存



- ▶ 食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行い、計画的に食材を使い切りましょう。
- ▶ 賞味期限が過ぎた商品であっても、すぐに食べられなくなるわけではないことを理解し、それぞれの食品が食べられるかどうかを個別に判断しましょう。

調理

- ▶ 食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにしましょう。
- ▶ 料理は食べきれぬ量を作り、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものもリメイク等の工夫をして食べきりましょう。



外食



- ▶ 食べきれぬ量を注文し、提供された料理は食べきりましょう。
- ▶ 宴会時には、料理を楽しむ時間を設ける「3010運動」等を実践しましょう。
- ▶ やむを得ず料理を残してしまった場合には、外食事業者の説明をよく聞いた上で、自らの責任の範囲で持ち帰りましょう。

生ごみの排出

- ▶ 水きりを徹底し、ごみを軽くして出す意識を持ちましょう。
- ▶ 生ごみ処理容器等を活用した堆肥化など、生ごみの排出を減らす意識を持ちましょう。



食品関連事業者の取組

卸業・小売業

- ▶ 天候や曜日等を考慮するほか、季節商品は予約制とするなど、需要に応じた販売を行いましょう。
- ▶ 賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促すための値引きやポイント付与等の工夫を行いましょう。



外食産業



- ▶ 天候や曜日、消費者の特性等を考慮した仕入れ、提供などの工夫を行いましょう。
- ▶ 小盛りや小分けメニューの対応等、消費者が食べきれぬ量を選択できる仕組みを導入しましょう。

- ▶ フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）の活用等による売りきりの工夫を行いましょう。
- ▶ 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いましょう。

市の取組

家庭系食品ロスの削減

- ▶ 食品ロスを削減するための周知・啓発を行うほか、食品ロスの削減に取り組む事業者と連携した講座やイベントを実施します。



事業系食品ロスの削減



- ▶ 「彩の国エコぐるめ協力店」登録制度を、市内の商店や飲食店へ広め、外食等による食品ロスの発生抑制を促進します。
- ▶ 廃棄の危機にある食品を抱える飲食店と購入希望者をマッチングさせるフードシェアリングについて、導入を検討します。

食品の有効活用の推進

- ▶ フードバンク団体や子ども食堂活動を行う団体と連携し、家庭で余っている食品を提供するフードドライブを実施することで、未利用食品の活用を推進します。