現状と課題

- ・現在、日本の食料自給率(カロリーベース)は38%(R5年度)で、海外からの食料輸入に大きく頼っている一方、まだ食べることができる食品が生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生している。
- ・H27年に国連総会で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」では、2030年までに食料の損失 及び廃棄を削減させることが掲げられるなど、国際的にも重要な課題となっている。
- ・R元年に「**食品ロスの削減の推進に関する法律**」が成立し、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ことが定められた。
- ・日本の食品ロス発生量は、R4年度推計では事業系の削減目標(2000年度比で2030年度までに50%削減)を達成するなど堅調に減少しつつあり、R7年3月には国が新たな削減目標 (2000年度比で2030年度までに、家庭系食品ロスは50%削減の早期達成、事業系食品ロスは60%削減)を掲げた。
- ・県内の食品ロス発生量は、令和5年度推計においては約6万トンであり、令和元年度から約20%(約1万5千トン)減少している。
- ・食品ロス削減には、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において各主体が協働し、社会全体の課題としてこれまで以上に食品を無駄にしない意識を醸成し、食品ロス削減に向けた行動の実践が不可欠である。
- ・環境や社会に配慮した「エシカル消費」や、健全な食生活を実践することができる人を育てる「食育」等、様々な側面から食品ロスの削減を推進していくことも重要となる。

検討項目④ 食品ロス削減の推進

施策の展開

※「施策の展開」の下線は追加項目

- ○食べ残しを減らそう県民運動~e-プロジェクト~
- ・食品ロス削減に取り組む店舗等の拡大、食べきりの推進等による取組の強化促進
- ・食べ残しの持ち帰りに関する留意事項の事業者への周知、消費者の理解と協力の促進
- ・外食や宴会、家庭での「残さず食べよう!30・10運動」
- ・消費期限・賞味期限間近な食品購入(てまえどり)の呼び掛け
- ○未利用食品の有効活用
- ・県庁舎でのフードドライブの実施、フードバンク活動の活性化
- ○食品関連事業者等の取組の支援
- ・食品廃棄物の再生利用の促進
- ・<u>商慣習見直し等の事業者の取組支援及び事業者の取組に対する</u> 消費者理解の促進
- ○食品ロスに関する教育及び学習の振興
- ・学校における環境教材の作成、環境問題に対する意識の醸成
- ・食育、エシカル消費の推進
- ○その他
- ・食品ロス発生量の推計・発生要因の分析
- ・市町村食品ロス削減推進計画の策定支援
- ・食品ロス削減に資する情報発信
- ・食品ロス削減推進サポーターの活用



事業者、市町村、部局間連携により、施策効果の拡大を図る。

県による食品ロス削減の取組

生産

●規格外農産物、未売農産物等未利用資源の活用



- ●フードバンク活動団体との連携、フードドライブの実施
- ●しあわせバイ信州運動(エシカル消費)の推進
- ●フードテック活用等の産業間の食品ロス削減に向けた連携支援
- ●規格外農産物等の未利用飼料資源の利用促進
- ●「エコフィード(食品製造副産物等を利用して製造された畜産 飼料)」の利用拡大
- ●商慣習の見直し等の食品ロス削減に向けた取組支援



- ●フードバンク活動団体との連携、フードドライブの実施
- ●しあわせバイ信州運動(エシカル消費)の推進
- ●信州発もったいないキャンペーン(てまえどりの推進)
- ●eプロ協力店数の拡大、食べきりの推進等による取組の強化促進
- ●食べ残しの持ち帰り促進
- ●給食残渣の飼料化・肥料化
- ●商慣習の見直し等の食品ロス削減に向けた取組支援



- ●フードバンク活動団体との連携、フードドライブの実施
- ●しあわせバイ信州運動(エシカル消費)の推進
- ●残さず食べよう!30·10運動(宴会・家庭)
- ●信州発もったいないキャンペーン(てまえどりの推進)
- ●食べ残しの持ち帰りに係る留意事項等の啓発
- ●食育・エシカル消費の推進
- ●商慣習の見直し等の事業者の取組に対する消費者理解の促進



- ●食品ロス発生量の推計・発生要因の分析
- ●市町村食品ロス削減推進計画の策定支援
- ●食品ロスの削減に資する情報の発信、サービスの紹介
- ●食品ロス削減推進サポーターの活用

生産から消費までの流れで取組を整理

検討項目④ 食品ロス削減の推進

各主体の取組

〇消費者の取組

消費者は、食品ロス削減の重要性について理解を深め、 日々の生活の各場面で食品ロス削減に向けた行動を実践す ることが重要。また、商慣習の見直しなど、食品ロス削減 に向けた食品関連事業者の取組を理解することが望まれる。

消費者による食品ロス削減の取組

買い物

- □手持ちの食材を確認し、必要な分だけ購入する
- □購入してすぐ食べるなら商品棚の手前からとる(てまえどり)
- □見切り品等を購入する
- □フードシェアリングサービスを活用する

調理 保存

- □食べきれる分だけ作る
- □食材の食べられる部分をできる限り使う
- □食べきれなかったものはリメイク等の工夫をする
- □冷蔵庫の中を定期的に整理し、賞味期限・消費期限をチェックする
- □食品が長持ちするように食材に応じた適切な保存を行う
- □賞味期限が過ぎた食品であっても、食べられるかを個別に判断する
- □未利用食品をフードドライブ等で寄附する

外食

- □食品ロス削減に取り組むお店を選ぶ
- □食べきれる量を注文する
- □残さずに食べる
- □食べきれない時は、お店と相談した上で自己責任の範囲で持ち帰る

その他

- □食品ロスについて理解を深めるとともに日々の暮らしにおいて食品 ロス削減に向けた行動に取り組む
- □ 商慣習の見直し等、食品ロス削減に向けた食品関連事業者の取組を 理解する

○事業者の取組

食品関連事業者は、食品の生産から製造、卸売、小売、外食の各段階において食品ロスが発生していることを理解し、各段階で削減に向けた取組を行うほか、業種を超えた協働・連携により食品ロスを削減していくことが望まれる。

事業者による食品ロス削減の取組



- ○規格外農産物、未売農産物等未利用資源の活用
- ○需要を考慮した生産
- ○食品廃棄物を利用して生産された飼料・肥料の利用



- ○原料の無駄のない利用、製造・出荷での適正管理・鮮度保持
- ○賞味期限の延長・年月表示化
- ○適正受注の推進による過剰生産の抑制
- ○小分け包装等、消費実態に合わせた容量の適正化
- ○規格外品の寄附等による有効活用
- ○食品廃棄物を利用した飼料化・肥料化



- ○厳しい納品期限(3分の1ルール等)の緩和
- ○需要予測に基づいた適正な発注の推進
- ○予約制・小分け販売・量り売りなど需要に応じた販売の工夫
- ○賞味期限・消費期限に近い商品から購入するよう啓発
 - (てまえどりの推進)
- ○フードシェアリングの活用
- ○未利用食品の有効活用
- ○食品廃棄物を利用した飼料化・肥料化

外食産業

- ○需要を考慮した仕入れ、提供等の工夫
- ○小盛メニューや要望に応じた量の調整
- ○食べきりの呼びかけ(30・10運動等)
- ○食べ残しの持ち帰りの促進
- ○フードシェアリングの活用
- ○未利用食品の有効活用
- ○食品廃棄物を利用した飼料化・肥料化

検討項目④ 食品ロス削減の推進

〇 市町村の取組

市町村は、前述の取組を実践する消費者や食品関連事業者が増えるように、以下の取組を推進することが望まれる。

【取組例】

- ・消費者、事業者、県等との連携による食品ロスの削減に向けた幅広い取組
- ・国の基本方針及び本計画を踏まえた市町村食品ロス削減推進計画の策定
- ・食品ロス発生量の実態調査や分析
- ・食品ロス削減に向けて部署連携による取組
- ・消費者や事業者等に食品ロスの削減に資する情報提供
- ・地域の特性に応じた個別的な取組の実施や広報・啓発
- ・生ごみ処理機の補助制度等による食品ロス削減の支援
- ・堆肥化施設等における生ごみの堆肥化

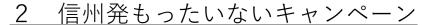
検討項目④ 参考資料

1 食べ残しを減らそう県民運動~e-プロジェクト~ 協力店登録制度

小盛りメニューの導入、持ち帰り希望者への対応、ばら売り・量り売り、食品 ロスを減らすための呼び掛け等の取組を1つ以上実践している事業者を協力店と して登録している(協力店では右のステッカーを表示)。

各協力店の取組内容等の情報は、長野県魅力発信ブログ「えこすた信州!」で紹介

- ・発信している。
 - ※R7年3月末現在店舗:994店舗(飲食店:680、小売店:208、宿泊施設:106)



10月の食品ロス削減月間を中心に、消費者に身近な小売事業者と連携し、食品ロス予備軍である消費期限・賞味期限間近な食品の購入を呼び掛け、食品ロスの発生抑制を図っている。

(R6年度:32事業者1179店舗が協力)







検討項目④ 参考資料

さんまる・いちまる

3 残さず食べよう!30・10運動

宴会が始まった最初の30分間と最後の10分間は自分の席について料理を楽しみ、食べ残し(食品ロス)を減らす運動を実施している。

特に宴会の開催が多い時期(歓送迎会、暑気払い、忘新年会)には、「宴会食べきりキャンペーン」により、重点的な呼びかけを実施している。

さんまる・いちまる

4 家庭(おうち)で実践!残さず食べよう!30・10運動

- ・毎月30日は冷蔵庫クリーンアップデー 冷蔵庫の中にある賞味期限・消費期限間近な食材を使い、冷蔵庫の中を整理 するよう呼び掛けている。
- ・毎月10日はもったいないクッキングデー 今まで捨てていた野菜の皮や茎などを使って、食材をできる限り余すことな く使い切ることを呼び掛けている。

5 フードドライブ統一キャンペーン

夏休み、年末年始、食品ロス削減月間に、フードバンク活動団体と連携して食品の寄付を呼び掛けている。

令和6年度において県庁・合同庁舎に寄付いた だいた食品の総重量は以下のとおり。

- ・夏休み前:4,238kg
- ・食品ロス削減月間:5,137kg
- ·年末:8,505kg







検討項目④ 参考資料

つ 長野県内の食品ロス発生量(令和5年度推計値)





