

食品ロス等の削減に向けた県内の取組事例

凡例:【新】新規の取組み 【検】検討中の取組み 【継】継続の取組み

取組主体	考えられる取組み	団体等名称	県内の取組事例	
生産者	<ul style="list-style-type: none"> 農林水産物の栽培技術の向上 需要予測の向上 規格外品の活用 	富山県農業協同組合中央会	<ul style="list-style-type: none"> 【継】技術力アップによる廃棄量の削減 【継】規格外品を加工品へ利用 	
		全国農業協同組合連合会富山県本部	<ul style="list-style-type: none"> 【継】技術力アップによる廃棄量の削減 【継】規格外品を加工品へ利用 	
		富山県漁業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> 【継】鮮魚や加工品向けとして取引されない魚を肥料、飼料の原料として提供 【継】魚食文化の普及（魚のさばき方教室の開催） 	
		JA富山県女性組織協議会	<ul style="list-style-type: none"> 【継】技術力アップによる廃棄量の削減 【継】規格外品を加工品へ利用 	
製造業	<ul style="list-style-type: none"> 需要予測精度向上 製造ミスの削減 消費・賞味期限の適切な設定 	(一社)富山県食品産業協会	<ul style="list-style-type: none"> 【新】会員企業を対象とした食品廃棄物等の発生量や商習慣の実態等に関する調査を実施 【継】協会誌に県の食品ロス等削減に関する取組みを掲載して周知・啓発 	
流通	<ul style="list-style-type: none"> 需要予測の精度向上 配送時の汚破損削減 	富山県青果卸売市場連合会	【検】肥料化の再生利用を行う施設があれば、食品残さの提供を検討	
		富山県水産物商業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> 【新】団体内部等における30・10運動実施の協力依頼 【継】小容量販売、バラ売り、総菜等の値引き販売の実施 	
	<ul style="list-style-type: none"> 需要予測の精度向上 売れ残りの削減 	富山県生活協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> 【新】団体内部等における30・10運動実施の協力依頼 【新】会員生協を対象に食品ロス削減に関する学習会を開催 【検】県内におけるフードバンク活動実施団体と交流を行い、生協連としてできることを提案 【継】売れ残りによるロスを出さないため、データ（天候、曜日、時間帯等）を活用した仕入れの実施 【継】小容量販売、バラ売り、総菜等の値引き販売の実施 【継】青果物バックセンターの不良品を減らすよう、生産者や取引業者に働きかけ 	
		富山県米穀小売商業組合	【継】粗選機から弾かれた米や米ぬかを加工食品や肥料、飼料の原料として販売	
		日本チェーンストア協会	<ul style="list-style-type: none"> 【継】飲料・賞味期間180日以上菓子等の納品期限の緩和 【継】需要予測による仕入量の調整 	
	<ul style="list-style-type: none"> 需要予測精度向上 調理ロス削減 消費者に対する完食の推奨 	富山県生活衛生同業組合連合会	【継】飲食関係組合加盟店での小盛メニュー等の提供	
		富山県ホテル・旅館生活衛生同業組合	<ul style="list-style-type: none"> 【新】3015運動の提案 【継】宴会幹事との打合せによる30・10運動の協力依頼 【継】料理提供のタイミングの配慮 	
	その他	<ul style="list-style-type: none"> 会員への周知・啓発 	富山県商工会議所連合会	【新】30・10運動の実践、会員に対する周知、協力依頼
			富山県商工会連合会	【新】30・10運動の実践、会員に対する周知、協力依頼
	消費者（県民）	<ul style="list-style-type: none"> 手付かず食品の削減 外食時の食べ残しの削減 	(公社)富山県栄養士会	<ul style="list-style-type: none"> 【新】研究発表会に向けて傘下の栄養士会の食育事業部が「食品ロス削減」をテーマに調理、研究中 【継】機関紙、啓発チラシを活用した普及啓発 【継】生徒の買い物実習において、消費・賞味期限が近い商品から購入するよう指導
(福)富山県社会福祉協議会			【継】事業所内職員を対象にフードドライブを呼びかけ、収集食品を生活自立支援センターの相談者へ配布	
富山県PTA連合会			【検】県PTA連合会や単位PTAの広報紙を活用した周知・啓発	
富山県環境保健衛生連合会			<ul style="list-style-type: none"> 【新】食品ロス対策を今年度の重点事項とし、各市町村協会に取組みを働きかけ 【新】小中学校を対象とした「環境に関する壁新聞・ポスター募集」事業の内容に、「食品ロス」問題を加えて募集 【新】食品ロス等削減県民運動の愛称・標語募集の事業について、富山市内の小学校や各市町村事務局に周知 	
富山県消費者協会			【新】食品ロスに関するアンケートの実施	
富山県食生活改善推進連絡協議会			<ul style="list-style-type: none"> 【新】協議会が開催する事業において、過剰除去等、今まで捨てていた食材を使った料理をもう1品加え、住民への普及啓発 【新】各イベント（とやま環境フェア・市町村のフェスティバル等）において「食品ロス削減」をテーマとしたPRブースの出展及び普及啓発 【継】地域住民や各事業所職員に対する普及啓発の実施（講義及び調理実習・レシピ集・啓発チラシ等を作成し配布） 	
富山県婦人会			<ul style="list-style-type: none"> 【新】「定期的（毎月30日）な冷蔵庫チェック、食材の使い切り（毎月10日）」や宴会時における30・10運動実施を呼びかけ 【新】買い物方法の見直し（必要な量だけ購入するため、事前に在庫品をチェック）を呼びかけ 【新】サルベージ・パーティの開催（県との共催） 【継】機関紙、啓発チラシを活用した普及啓発 	

食品ロス等の削減に向けた県内の取組事例

取組主体	考えられる取組み	団体等名称	県内の取組事例	凡例:【新】新規の取組み 【検】検討中の取組み 【継】継続の取組み
行政	<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス等削減の機運醸成 ・周知啓発 	富山市	<ul style="list-style-type: none"> 【新】市主催等のイベント時にフードドライブを実施し、収集食品を母子家庭支援団体や被災地支援団体等に寄付 【継】おいしいとやま食べきり運動の展開 【継】食育の推進 	
		高岡市	<ul style="list-style-type: none"> 【新】市民団体との連携事業（30・10運動推進の三角柱制作等）の実施、大規模事業者への食品ロス関連のアンケート実施 【継】廃食用油を資源物として回収、再資源化 【継】食育の推進 	
		魚津市	<ul style="list-style-type: none"> 【新】啓発チラシの全戸配布 【新】学校給食の残食率を各学校に掲示して意識啓発 【新】食生活改善推進連絡協議会が作成した食品ロス抑制効果のあるレシピを講習会・ケーブルTVを通じて紹介 【継】食育の推進 	
		氷見市	(検討中)	
		滑川市	<ul style="list-style-type: none"> 【継】エコクッキング講座の開催 【継】生ゴミ処理機の購入費補助 	
		黒部市	【継】廃食用油を資源物として回収、再資源化	
		砺波市	【継】食育の推進	
		小矢部市	<ul style="list-style-type: none"> 【新】夏休みの応募作品として食品ロス削減啓発ポスター・壁新聞を募集 【新】小矢部食品衛生協会へ食品ロス対策助成 【検】啓発チラシの全戸配布 【継】食育の推進 【継】生ゴミ処理機の購入費補助 	
		南砺市	<ul style="list-style-type: none"> 【検】市内一般家庭の可燃ごみの組成調査について、平成30年度以降の実施を検討中 【検】2学期に福野小学校6年生を対象に食品ロスに関する授業を実施 【継】食育の推進 【継】生ゴミ処理機の購入費補助 	
		射水市	<ul style="list-style-type: none"> 【新】食育の一環で夏休みの応募作品として、食品ロス削減啓発ポスター・壁新聞を募集 【新】出前講座のメニューに「食品ロス・食品廃棄物の削減」を追加し普及啓発 【新】30・10運動の啓発用チラシとコースターを市内の飲食店に使用してもらい、お客に対して食べ残し削減を周知啓発 	
		舟橋村	(検討中)	
		上市町	【継】小中学生を対象に「かみいち食べきるゾウ運動」の実施	
		立山町	<ul style="list-style-type: none"> 【継】町内の学校給食、保育所、役場食堂等から食品残さを回収し、堆肥にして販売 【継】食育の推進 	
		入善町	<ul style="list-style-type: none"> 【継】ゴミの分別に関する出前講座等で食品ロス削減の周知・啓発 【継】食育の推進 	
		朝日町	<ul style="list-style-type: none"> 【検】町内の飲食店に対し、お客に対する食べ残し削減の周知啓発の協力依頼 【継】規格外を活用した商品開発への補助 【継】食育の推進 	

食品ロス・食品廃棄物削減の取り組み

■富山県生活協同組合連合会

(活動内容)

- ・4月25日(火)環境委員会において「食品ロス・食品廃棄物削減について」の学習会開催。会員生協より45名参加。
- ・会員生協での食品ロス削減の取り組み状況を環境委員会で確認をする。
- ・30.10運動の周知徹底。

(検討中)

- ・フードバンク活動を行っている団体との交流を行い、連合会として対応できることを提案する。

■生活協同組合CO・OPとやま

(活動内容)

●商品(物流)センター

- ・商品の破損や農産物の不良品などによる廃棄物の実態を、明確にできるよう日々記録し、不良品を減らすよう、生産者や取引業者に働きかけている。

●店舗

- ・日配品の廃棄物記録を継続し、食品廃棄物の量の把握と発生の原因を明確にしている。
- ・天候、曜日、時間帯等のデータを活用して、売れ残りによるロスが出ないように仕入を行っている。
- ・バラ売りを実施している。
- ・消費期限の短いお総菜について、夕方から夜にかけて値引きで売り切る。
- ・野菜・果物は傷んだものがあればパックして見切り品コーナーで販売する。
- ・農産品のくずや惣菜の油かすなどの生ゴミを、業者に持ち込んで引き取ってもらい、生ゴミの一部を工場で発電用の燃料としてリサイクルしている。
- ・組合員から家庭の廃油を回収し、それを回収業者に引き取ってもらい、BDFにリサイクルして、回収業者のパッカー車に活用されている。また、一部を洗剤に製品化し店舗で販売している。

●共同購入

- ・世帯人数が少ない方や、高齢者にも買いやすい規格の商品を増やしている。
- ・広報誌「虹の輪」9月号で情報提供。

●組合員活動

- ・生ごみリサイクル研究会が、ぼかし肥で生ごみを堆肥化する活動を、イベントを通じて紹介しリサイクルの啓発を行っている。
- ・11月に県下約60ヶ所で開催する組合員のつどいで、食品ロスについての情報提供、啓発を行う。

「食品ロス」削減のために 私たちができること

まだ食べられるにもかかわらず食品が廃棄されてしまうことを「食品ロス」といいます。日本では、年間621万トン(※)の「食品ロス」が出ています。食品ロスを国民一人当たり換算すると「お茶碗約1杯分(約134g)の食べ物”が毎日捨てられていることになるのです。「食品ロス」の現状と、私たちにできることはなにかを考えてみましょう。

(※)農林水産省「平成26年度推計」

「食品ロス」はなぜ起こる

出典:農林水産省資料
「食品ロス削減に向けて」(平成29年5月)

- 生産・製造過程で** 採れ過ぎや傷もの・規格外の野菜や果物、製造過多、印字ミスなどの規格外食品の廃棄
- 流過程で……** 流通過程での商品の汚損・破損、在庫商品の期限切れ、商品入替えなどによる店頭からの撤去
- 消費過程で……** 飲食店での客の食べ残し、客への未提供食材、家庭での食べ残し、食品の期限切れ、調理の際の可食部廃棄

身近なところから始めよう! 「食品ロス」を減らす取り組み

それでは、私たち一人ひとりが食品ロスを減らすためにどんなことができるか考えてみましょう。



買い物は必要な物だけ

- 買い物前に冷蔵庫の中をチェック!
- 食品の購入は必要な「量」だけ
- 調理する分量に応じて、自分で使い切れる少量パック、バラ売りを購入
- 家庭の利用予定にあわせた食品の選択(期限のチェック、値引き品利用など)

エコクッキング

- 料理を作りすぎない(家族や自分にあった食事の量を考えて)
- 残った料理を他の料理にリメイク
- 野菜の皮や芯なども調理に生かす
- 食材の保存方法を工夫する(冷凍保存など)



「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解しましょう
食品の期限表示は「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。2つの違いを理解し、賞味期限を過ぎてはすぐに廃棄せず、においや見た目から判断することも必要です。

賞味期限

おいしく食べることができる期間。(この時期を過ぎてもすぐ食べられなくなるということではない)品質の劣化が比較的遅い食品に表示。

◎ せんべい、レトルトカレーなど

※賞味期限や消費期限は定められた方法で保存した場合の密封前の期限です。一度開封したものは早めに食べましょう。

消費期限

期限を過ぎたら食べないほうがよい期間。品質の劣化が早い食品に表示。

◎ 豆腐、牛乳など

外食時は食べきれない量の注文・食べ残しなく味わう

- 自分や家族が食べられる量のメニューを注文
 - 苦手なもの、食べられないものがあれば事前に店に伝える
 - 宴会では始めと終わりに席について料理を味わう時間を設け、食べ残しをなくす
- (富山県でも、とやま環境財団が「30・10(さんまるいちまる)運動」(開始の30分とお開き前の10分を席について料理を味わう運動)を推進しています。



日本の「食品ロス」の内訳



農林水産省「平成26年度推計」

「食品ロス」は食べ物が生産されてから、私たちの口に入るまでのさまざまな過程で起こります。しかし、「食品ロス」の約半分は家庭から発生しているといわれています。

家庭内の「食品ロス」の内訳



私たちが普段の生活を振り返ってみると、思い当たることがあるのではないのでしょうか? これらは必要以上の買い物、家庭在庫の管理不足、食材に関する知識不足、食べ物に対する感謝の気持ちの減少が原因だと考えられます。

出典:平成26年度 農林水産省「食品ロス統計調査」

店舗での取り組み

CO・OPとやまでは、店舗での廃油リサイクルを行っています。2016年度はみなみ店で前年より約125%増の年間291.2Lの廃油を組合員の皆さんから回収し、BDF(バイオディーゼル燃料)や洗剤としてリサイクルしています。



CO・OPとやまの食育プログラム「食べる*たいせつ食育キッチン」での取り組み

7月1日(土)、8月10日(木)に開催したイベント「お買い物キッチン」では、食品ロスを減らす取り組みの一つとして、子どもたちが料理した際に出た使い残しの野菜や野菜の皮などを集めて、サポーターが野菜スープを作り、参加したみんなでおいしくいただきました。



今後、CO・OPとやまとして廃棄物の3R(減量、再利用、再利用)の推進に取り組むとともに、家庭で実行できる工夫などを紹介しながら、食品ロス・食品廃棄物の削減に向けてムダのない食生活を推進していきたいと考えています。

私たちが食品ロス削減のためにできることからまず始め、一人ひとりが「もったいない」を意識して行動していきましょう。



平成29年度 アンケート調査結果速報概要(抄)

富山県消費者協会・富山県消費生活研究グループ連絡協議会

食品ロスを減らしましょう！

～食品ロスを、食料問題にとどまらず、地球の環境や貧困問題としてとらえ、取り組めることから始めましょう！～

調査目的

この調査は、食品ロスに関する消費者の意識や行動を聞いて、今後の効果的・具体的な取組みを検討するために行ったものです。

調査時期

平成29年6月下旬～7月下旬

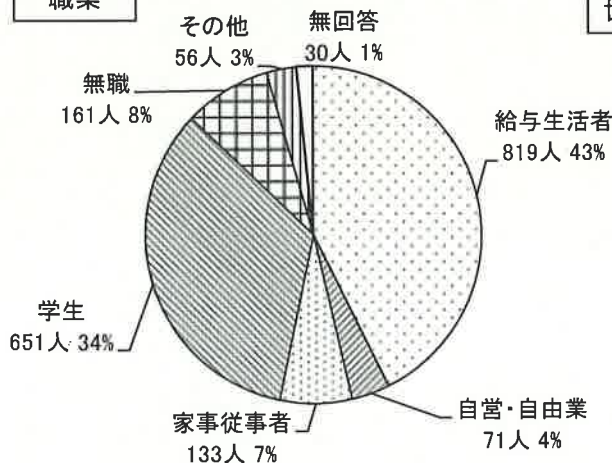
調査対象

配布2,189人 回答者1,920人【回収率 87.7%】

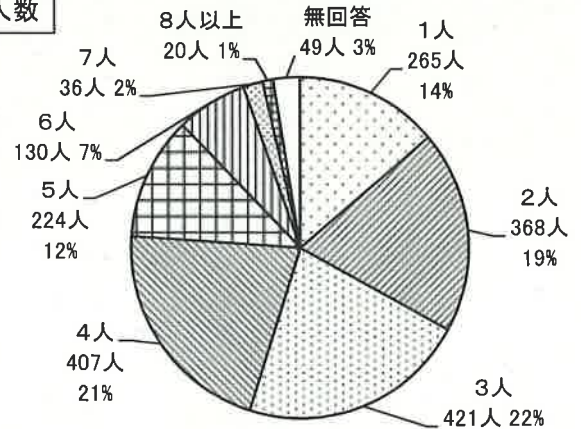
性別 男性684人(36%) 女性1213人(63%) 無回答23人(1%)

年代	20歳未満	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上	無回答
	436人 23%	343人 18%	163人 8%	258人 13%	265人 14%	241人 13%	199人 10%	15人 1%

職業



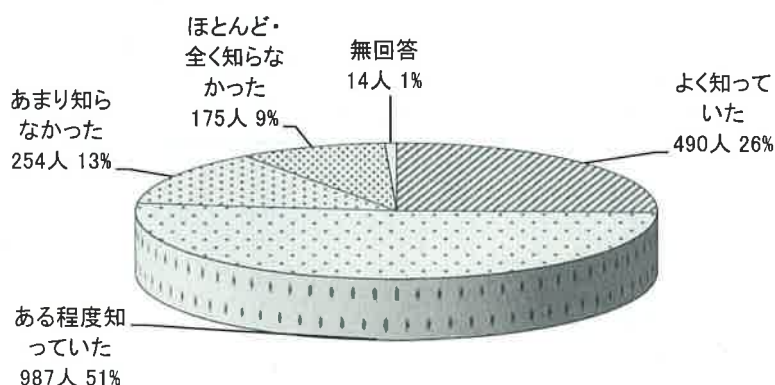
世帯人数



調査結果

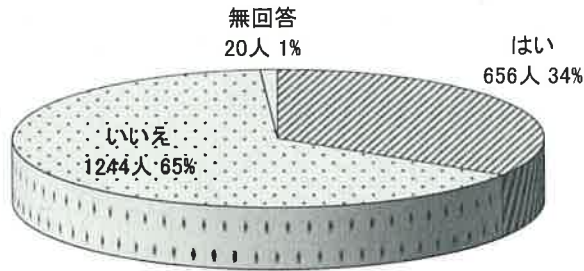
I 食品ロスに関する意識について

問1 「食品ロス」が問題になっていることを知っていましたか。



「よく知っていた」26%、「ある程度知っていた」51%、合わせて77%で、昨年8月の県政世論調査が、それぞれ15%、49%、合わせて64%と比べると、その当時より、認知度は高まっている。

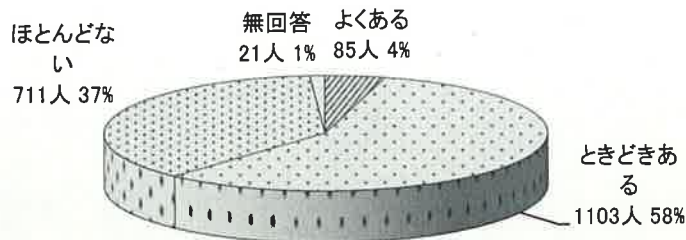
問3 富山県が今、「食品ロス」を減らすために積極的に取り組んでいることを知っていますか。



「はい」が34%、「いいえ」「無回答」が合わせて66%である。

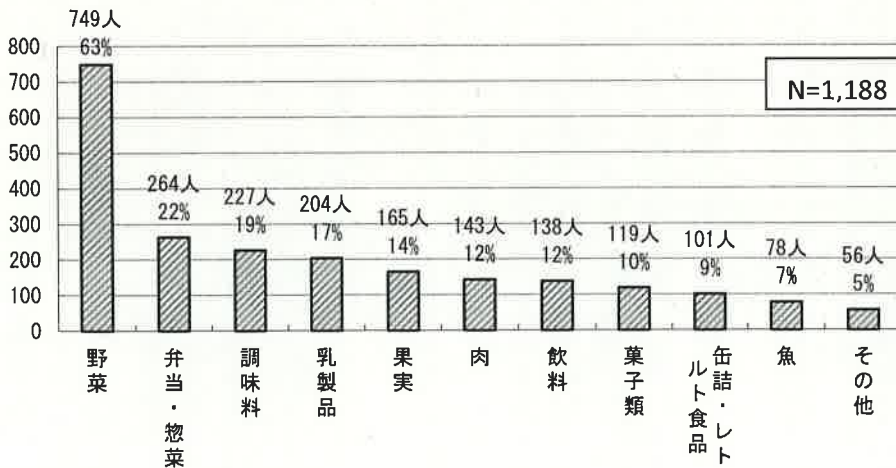
II 食品の廃棄の実施について

問4 購入した食品を捨ててしまうことがありますか。



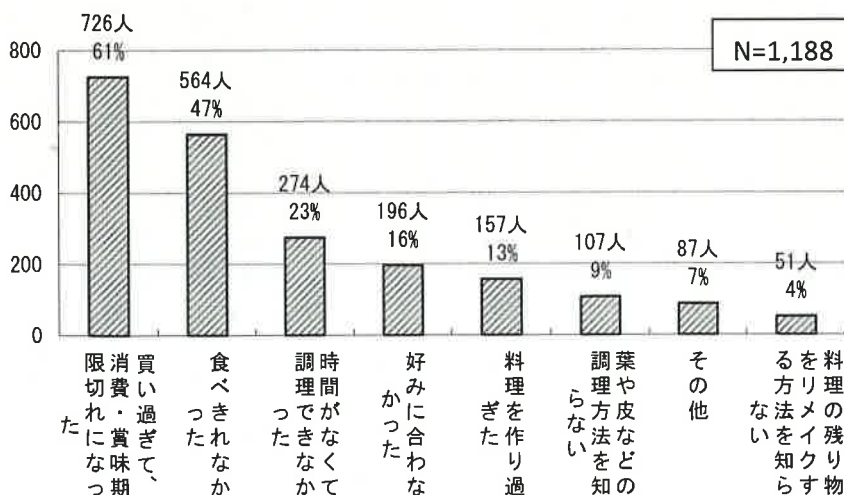
「ときどきある」が58%、「よくある」が4%、合わせて62%、「ほとんどない」が37%である。

問5 問4で①又は②と答えられた場合、どんな食品を捨てていますか。(いくつでも)



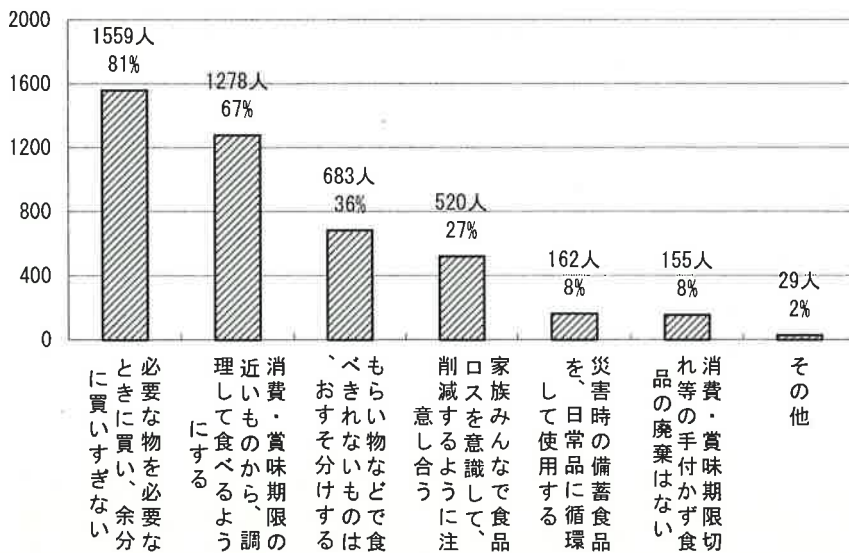
「野菜」が最も多く63%、「弁当・惣菜」22%、「調味料」19%、「乳製品」17%である。

問6 問4で①又は②と答えられた場合、食品を捨てる理由は何ですか。(いくつでも)



「買い過ぎて、消費・賞味期限切れになった」が最も多く61%、「食べきれなかった」が47%、「時間がなくて調理できなかった」が23%である。

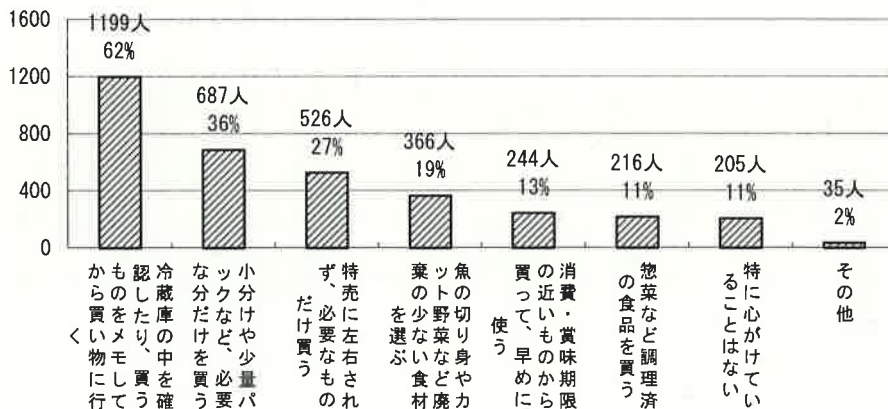
問7 県の28年度調査では、食品ロスに占める消費・賞味期限切れ等の手付かず食品の割合が、本県は77%と、全国51%と比べて高くなっています。手付かず食品の廃棄をなくすためにあなたができることは何ですか。(いくつでも)



「余分に買いすぎない」が最も多く81%、次いで「消費・賞味期限の近いものから、調理して食べる」67%、「食べきれないものは、おすそ分けする」36%である。

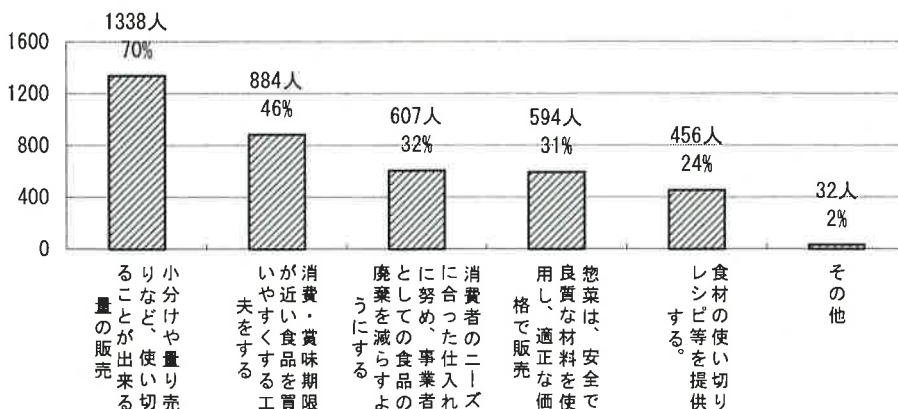
Ⅲ 買い物行動について

問11 食品ロスを減らすために、買い物をするとときに心がけていることは何ですか。(いくつでも)



「冷蔵庫の中を確認したり、買うものをメモしてから買い物に行く」が最も多く62%、「少量パックなど必要な分だけを買う」36%、「特売に左右されず必要なものだけ買う」27%である。

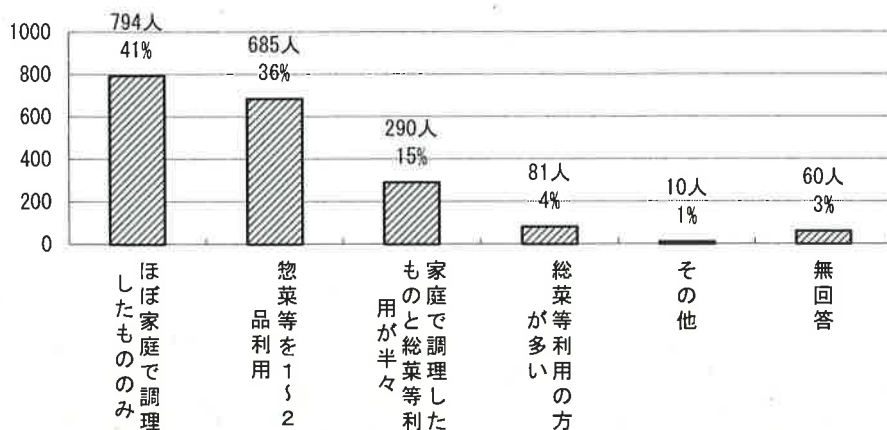
問12 食品ロスを減らすために、小売店等でどのような取組みが進めばよいと思いますか。(3つまで)



「小分けなど、使い切ることが出来る量の販売」が最も多く70%、「消費・賞味期限が近い食品を買いやすくする工夫をする」46%、「消費者のニーズに合った仕入れに努める」32%である。

IV 調理行動について

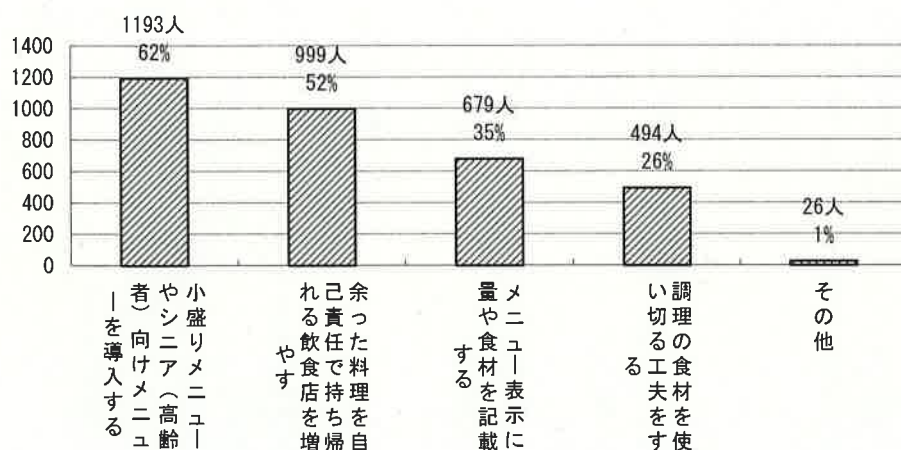
問13 あなたの家庭では、1週間の食事のうち、「家庭で調理した食事」と「総菜・弁当等調理済みのものを利用する食事」との割合は、次のどれですか。



「ほぼ家庭で調理したもののみ」が最も多く41%、次いで「惣菜等を1〜2品利用」が36%、「家庭で調理したものと惣菜等利用が半々」が15%である。

V 外食について

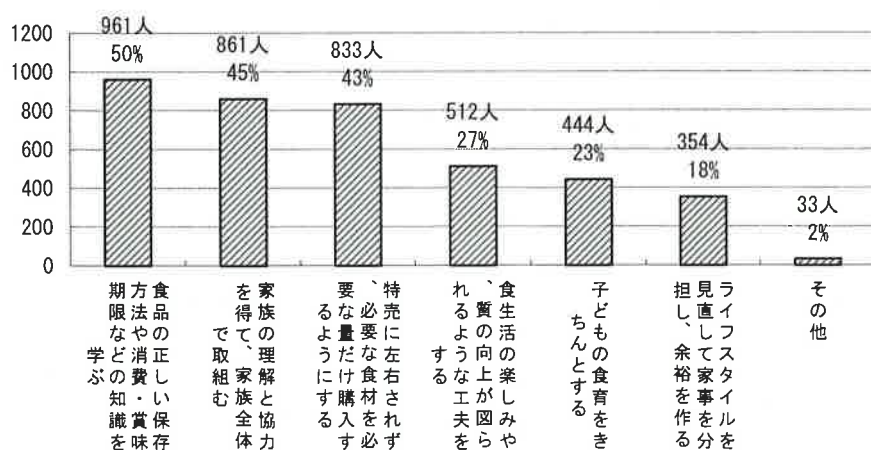
問17 食品ロスを減らすために、飲食店等でどのような取組みが進めばよいと思いますか。(3つまで)



「小盛りメニューやシニア向けメニューを導入する」が最も多く62%、「余った料理を自己責任で持ち帰れる飲食店を増やす」52%、「メニュー表示に量や食材を記載する」35%である。

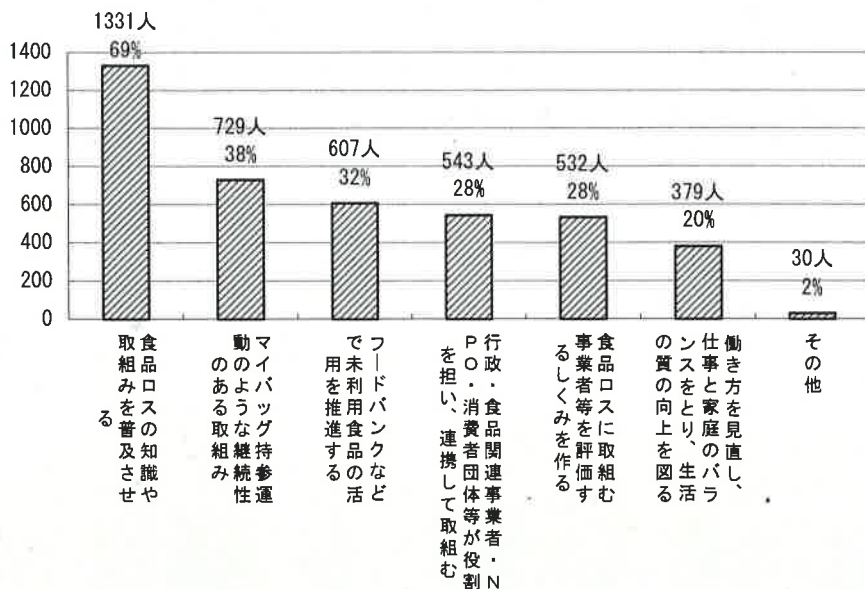
VI 効果的な取組み等について

問18 あなたの家庭で、食品ロスを減らすために効果的なことは、何だと思いますか。(3つまで)



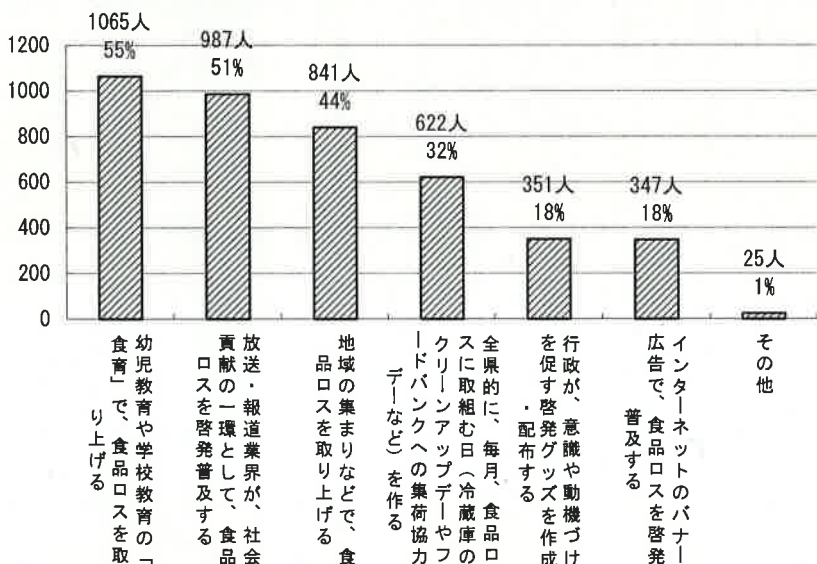
「食品の正しい保存方法や消費・賞味期限などの知識を学ぶ」が最も多く50%、次いで「家族の理解と協力を得て、家族全体で取組む」が45%、「特売に左右されず、必要な食材を必要な量だけ購入するようにする」が43%である。

問19 食品ロスを減らすために、社会全体でどのような取り組みが必要だと思いますか。(3つまで)



「食品ロスの知識や取り組みを普及させる」が最も多く69%、「マイバッグ持参運動のような継続性のある取り組み」38%、「フードバンクなどで未利用食品の活用を推進する」32%と続く。

問20 食品ロスを減らすための知識や取り組みを普及させるためには、どのような方法が効果的だと思いますか。(3つまで)



「幼児教育や学校教育の「食育」で、食品ロスを取り上げる」が最も多く55%、「放送・報道業界が、社会貢献の一環として、食品ロスを啓発普及する」51%、「地域の集まりなどで、食品ロスを取り上げる」44%、「全県的に、毎月、食品ロスに取組む日を作る」32%である。

今後の取り組みの方向性

- 1 消費者の取り組みとしては、家族全体が協力して、冷蔵庫内の確認などにより買い過ぎない、買った食品は適切に保存して使い切る、といった行動が大切であり、このため、消費生活研究グループの活動を通して普及啓発を進めるとともに、協会が実施している「くらしの相談会」の機会などを活用して、食品ロス削減に関する普及啓発に努めていきたい。
- 2 また、食品ロス削減を進めていくためには、様々な団体機関が、それぞれの立場から行動していくことが重要であり、事業者、行政に対して、次のような要望をしていきたい。
 - (1) 小売店や飲食店等に対しては、小分けなど使い切れる量の販売や、消費・賞味期限の近い食品を買いやすくする工夫をすること、小盛メニューの導入などを要望していきたい。
 - (2) 行政に対しては、食品ロスの知識や取り組みを普及させるため、食品の保存方法や消費・賞味期限などの正確な知識の普及、幼児教育や学校教育における食育の推進、放送・報道業界による普及啓発の働きかけ、普及の裾野を広げるため地域の集まりなどでの普及促進を要望していきたい。