

背景・食品ロスを取り巻く動き

○国内では、食品廃棄物等は年間約2,797万トン、食品ロスは年間約632万トン発生しており、食品ロス発生量は世界全体の食料援助量(約320万トン)の2倍

○2015年9月に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」で、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定(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廃棄物を半減)

○2016年5月に本県にて開催されたG7富山環境大臣会合で、「富山物質循環フレームワーク」が採択され、具体的な取組みとして食品ロス・食品廃棄物対策が掲げられた。

**食品ロス・食品廃棄物の削減は、経済・環境・社会において非常に重要な世界的問題であり喫緊の課題**

本県の現状・課題

○本県の食品ロス・食品廃棄物実態把握調査(中間報告)では、食品廃棄物等は年間約16.9万トン、食品ロスは年間約3.8万トン発生

○事業系調査による主な推計結果  
・事業系の食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、本県では19.4%であり、全国の17.1%よりやや高い。

＜食品産業全体の食品ロス量に対する業種別割合＞

食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
30.4%	8.5%	24.8%	36.3%

食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、64.2%と4業種の中で最も高く、食品ロスの発生抑制に取り組む上では、外食産業に対して働きかけることが効果的と考えられる。

○家庭系調査の主な結果  
・組成調査(平成28年11月、1月、3月の速報)では食品ロスは6.7%(全国10.4%)、それ以外の食品廃棄物は37.4%(全国33.0%)であった(継続調査中)。  
・アンケート調査では、61.5%が買い物の際に日付の新しい食品を購入したり、32.4%が賞味・消費期限が近い値引き品の購入に抵抗があると回答あり。また、88.0%が家庭で賞味・消費期限切れの手付かず食品を廃棄したと回答あり。

○食品ロス問題に関する認知度(H28県政世論調査)  
「よく知っていた」+「ある程度知っていた」と回答した人の割合=64.1%  
県民に対する幅広い周知・啓発が必要。また、若い世に早くから食品ロスを学び、考える機会を提供することが重要。

基本方針

農林水産物の生産者、食品関連事業者(食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業)、消費者、行政などがそれぞれの立場で創意工夫をこらして、食品ロス・食品廃棄物の削減に取り組むとともに、お互いが情報共有し連携し合うことで、完食、完売の取り組みについて、県民一丸となって進めていく。

1 食品ロス・食品廃棄物の実態把握と推進体制の整備

- ① 食品ロス・食品廃棄物の削減に向けたより効果的な取組みを検討・実施するため、県内の食品ロス・食品廃棄物の発生状況に関する実態を把握する。
- ② また、食品ロス・食品廃棄物は食品の生産・製造、流通、消費の各過程において発生しており、削減を推進するためには幅広い関係者の理解と協力が必要であることから、「富山県食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議」を核として、生産・製造、流通、消費者が一体となった実践を推進する。

2 食品ロス・食品廃棄物の削減に関する周知・啓発

- ① 食品ロス・食品廃棄物の削減を推進するためには、県民一人ひとりの意識を変えて、余分なごみを出さないようにすることが重要であることから、県民に対して幅広い周知・啓発を行い、食品ロス・食品廃棄物について考える機会を創出する。
- ② また、県民が気軽に食品ロス・食品廃棄物の削減に取り組める内容を提案するなど県民総参加の機運を醸成し、一人ひとりの行動を促す。
- ③ 一人ひとりが食べ物に対する敬意・感謝(リスペクト)の気持ちを持ち、日々行動することが食品ロス等の削減に繋がっていくことから、食べ物を大切にすることを醸成する。

3 発生抑制(リデュース)の重点的な取組み

食品ロス・食品廃棄物の削減を推進するためには、発生抑制(リデュース)、リユース、リサイクルの3Rの取組みをそれぞれ実践すべきであるが、食品ロス・食品廃棄物を極力排出しないことが大切であることから、発生抑制(リデュース)に重点的に取り組む。

# 食品ロス・食品廃棄物削減対策の主な取組み

## 実態把握・推進体制の整備

食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議の開催

PR用Webサイトの開設

食品ロス・食品廃棄物削減に関するシンポジウムの開催

家庭系食品ロス・食品廃棄物の組成調査

## 食品ロス等の発生抑制

## リユース

## リサイクル

### 家庭、学校など

<各家庭> 冷蔵庫の在庫管理、計画的な買い物など

<普及啓発>

- ★食品ロス等削減運動の名称・標語募集
- ★食品衛生大会での普及啓発
- ★食品ロス削減の啓発グッズ作成
- ★啓発チラシ、ポスター等の作成
- ★食品ロス削減のアイデア募集、情報発信
- ★サルベージ・パーティーのモデル開催

<食育など>

- ★食育推進計画への位置づけ〔県、市町村〕
- ★家庭内食材ロス削減実践事業

### 家庭、学校など

<各種活動>

- 残り物リメイク料理の促進〔各種団体〕

<普及啓発>

- ★食品ロス削減の啓発グッズ作成【再掲】
- ★啓発チラシ、ポスター等の作成【再掲】
- ★食品ロス削減のアイデア募集、情報発信【再掲】
- ★サルベージ・パーティーのモデル開催【再掲】

### 肥料化、飼料化

<肥料化>

- 学校給食等の生ごみの堆肥化〔市町村(立山町)〕
- 生ごみの堆肥化〔各家庭〕
- ★農業生産資材推進事業(肥料流通指導)  
【継続】

<飼料化>

- 食品残さの飼料化(養豚)〔事業者〕
- ★「とやまのエコフィード」利用推進支援事業  
(食品残さ等の飼料化推進)

### 外食、小売

<販売など>

- 需要予測精度の向上、調理ロス削減、小盛サービス、小分け販売

<普及啓発>

- 食べ残しゼロ運動(30・10運動等)の展開〔市町村、団体等〕
- ★食品ロス等削減運動協力事業者の募集・登録
- ★消費・賞味期限が近接する商品の購入促進
- ★食の健康づくり推進事業
- ★啓発チラシ、ポスター等の作成【再掲】
- ★モデル活動の支援

### 外食・小売

<各種活動>

- 食材の有効活用
- フードバンクへの食品提供(例:コストコ)

<普及啓発>

- ★啓発チラシ、ポスター等の作成【再掲】
- ★モデル活動の支援【再掲】

### エネルギー化、再生利用

<エネルギー化>

- メタン発酵によるバイオマス発電〔事業者〕
- ★産学官連携推進事業  
(再生可能エネルギー分野の研究開発支援)  
【継続】
- ★再生エネルギー利用促進資金  
(再生可能エネルギーの発電整備導入への融資)  
【継続】

<再生利用など>

- ★中小企業環境施設整備資金  
(廃棄物の再生利用施設整備に対する融資)  
【継続】

### 製造、生産(農業、漁業等)

<製造・生産>

- 需要予測精度の向上、製造ミス削減、賞味期限延長・年月表示化

<普及啓発>

- ★食品ロス等削減運動協力事業者の募集・登録【再掲】
- ★衛生管理手法の導入支援
- ★モデル活動の支援【再掲】

### 製造・生産(農業・漁業等)

<製造・生産>

- 食材の未利用部分を活用した商品開発
- 加工品への利用促進  
(例:魚津漁協が未利用魚をすり身として活用)
- フードバンクへの食品提供

<普及啓発>

- ★モデル活動の支援【再掲】

## 取組み例

### 食品ロス等発生抑制の主な取組内容

取組主体	考えられる取組み	具体的な例
生産者	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	・規格外品を加工品へ利用
食品関連事業者	製造業 需要予測精度向上、製造ミスの削減、賞味期限・消費期限の適切な設定、期限設定の情報開示	・官能検査等による適切な賞味期限の設定
	卸売業 需要予測の精度向上、配送時の汚破損削減	・配送時の汚破損を防ぐ梱包材の提案
	小売業 需要予測の精度向上、売れ残りの削減	・消費・賞味期限が近い商品の購入促進
	外食産業 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	・小盛りサービスの実施
消費者(県民)	手付かず食品の削減、外食時の食べ残しの削減	・買い物方法の見直し ・冷蔵庫等の在庫管理 ・宴会等における30・10(さんまる・いちまる)運動(※)の実施
行政	食品ロス等削減の機運醸成、周知啓発	・シンポジウム等の開催 ・チラシ・ポスター等による周知

※ 開宴後30分間と閉宴前10分間は自席で料理を楽しむ運動

### 県民が消費者として行う身近な取組み例

#### 1 食材の「使い切り」

- ・定期的に冷蔵庫等の食品の在庫状況を確認する。
- ・買い物では必要な時に必要な量を購入する。
- ・保存方法を工夫して、食材を長持ちさせる。
- ・料理方法の工夫などにより、食材を無駄なく使う。

#### 2 「食べきり」

- ・賞味期限は美味しさの目安。五感を使って判断する。
- ・自分や家族に適した量で料理をつくる。
- ・飲食店では食べきれる量を注文する。
- ・宴会では料理を味わう時間を設定する。(30・10運動)

#### 3 ○○○○○○○○○○○

- ・
- ・
- ・