

計画策定の趣旨

1 食品ロスの主な課題と期待される削減効果

- ・日本は食料の約6割を海外に依存する一方で、大量の食品ロスを排出
- ・食品廃棄物の焼却処理には燃料が使われることから、地球温暖化にもつながる。
- ・食品ロス等の削減により、家計負担や地方公共団体の財政支出の軽減、CO₂排出量の削減による気候変動の抑制などの効果が期待される。

2 削減に向けた世界の動き

「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(2015年9月国連サミットで採択)では、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の半減を国際目標として設定

3 国の取組み

- ・食品ロスの削減の推進に関する法律の制定・施行(R1.10)
- ・食品ロス削減の推進に関する基本方針を閣議決定(R2.3)

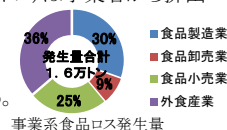
4 県の取組み

- ・G7富山環境大臣会合(H28.5)で採択された「富山物質循環フレームワーク」を踏まえ、庁内プロジェクトチームを立ち上げ、「富山県食品ロス・食品廃棄物削減推進県民会議」(H29.5)を設置し、県民総参加の運動を推進
- ・食品流通段階における「1/3ルール」等の商慣習が、食品ロス発生の大きな要因であることから、事業者、消費者、行政が連携して商慣習の見直しに向けて取り組むことを共同宣言(都道府県単位では全国初の取組み)(H31.3)
- ・全国初となる県単位でのレジ袋無料配布の廃止やとやまエコ・ストア制度の創設、食品ロス等削減県民運動等のSDGsの理念を先取りした環境施策の取組みが評価され、「SDGs未来都市」に選定(R1.7)



【参考】本県の食品ロスの現状(平成28年～29年の県の実態把握調査結果)

- ・県全体の食品廃棄物等の量は年間17万トン、うち食品ロスの量は4.3万トンと推計
- ・食品ロスのうち約60%(2.7万トン)は家庭から、約40%(1.6万トン)は事業者から排出
- ・県内の家庭から発生する食品ロスのうち、69%が手付かず食品で、全国平均46%に比べてかなり多い。
- ・食品関連事業者から発生する食品ロスは、外食産業からの発生量が36.3%と最も多く、食べ残しが5割以上を占める。



推進事項と推進施策

＜推進事項と推進施策＞		＜評価指標＞	
I 推進体制の整備	①消費者、事業者、関係団体、行政が連携した県民総参加の食品ロス等削減運動の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・県民会議を核とした全県的な食品ロス等削減運動の展開 ・食品ロス等削減に関する機運の醸成 	食品ロス削減のための取組みを行っている人の割合 県民1人1日当たりの食品ロス発生量
	②食品ロス等の実態把握調査や効果的な削減方法等に関する調査研究の実施	<ul style="list-style-type: none"> ・県内の食品ロス等の発生状況に関する実態把握調査の実施(定期的な実態把握調査による削減対策の効果の検証) ・効果的な削減方法等に関する調査研究の実施(製造業者と県食品研究所の連携による賞味期限の延長に向けた研究等) 	
	③食品ロス等削減に関する先進的な取組事例等の情報収集・発信、表彰	<ul style="list-style-type: none"> ・県内の食品ロス等削減に関する情報を一元的に集約・情報発信(中による情報発信) ・食品ロス削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰 	
II 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進	①消費者、事業者等に対する知識の普及啓発等	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者、事業者が食品ロス削減について考える機会の創出(フォーラム・イベント開催等) ・子どもを中心とした若い世代に対する重点的な普及啓発(啓発資料の作成・配布等) ・消費・賞味期限の違いに関する重点的な普及啓発 ・食育との連携による食べ物に対する敬意・感謝の気持ちの育成 ・各種イベント等で食品ロス削減対策を推進 	商品選択時に消費行動が環境に及ぼす影響を考慮する人の割合 食品ロス削減について学習した子どもの人数 高慣習見直し宣言事業者の登録数 「食べきり3015」協力店の登録数 「食べきりサイズメニュー」提供店の登録数
	②家庭における食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> ・手付かず食品の削減(「使いきり3015」運動の推進、計画的な買い物の実践等) ・サルベージ・パーティの開催による食品ロス削減 ・食材の使いきりの推進(食材の保存方法や調理方法の工夫等) ・食べ残しの削減(家族の予定等を考慮した食べきり可能な量の調理等) 	
	③フードチェーンにおける食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> ・商慣習の見直しによる流通段階の食品ロス削減(納品期限の緩和、販売期限の延長等) ・小売店における消費・賞味期限間近商品の優先購入促進(店頭での啓発キャンペーンの実施等) ・宴会・外食時の食べ残し削減(「食べきり3015」運動の推進、食べきりサイズメニュー導入促進、ドギーバッグの利用促進等) ・HACCP導入による食品ロス等削減(異物混入等の不良食品の発生や食品表示の記載ミスによる回収等を未然に防止) ・事業者の取組みの支援(各事業者の食品ロス削減に寄与する取組みを支援) 	
III 循環型社会を意識した食品ロス削減の推進と適正な再生利用の推進	①未利用食品等の有効活用	<ul style="list-style-type: none"> ・フードバンク活動や子ども食堂等の実施主体と連携した未利用食品等の有効活用 ・災害備蓄食料の有効活用(フードバンク等への寄付など有効活用を促進し、廃棄を抑制) 	災害備蓄食料の活用率 エコフィードの供給に取り組む事業者数
	②食品廃棄物の飼料化・肥料化・エネルギー化等による適正な再生利用の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・エコフィードとして有効活用 ・肥料としての利用 ・エネルギー化(バイオマス発電等) 	

施策の推進体制

○推進体制

「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、消費者、事業者、関係団体、行政がそれぞれの立場で削減対策に取り組むとともに、連携することで、県民総参加の食品ロス等削減運動「とやま食ロスゼロ作戦」を展開する。

○各主体の役割

【消費者】食品ロスの削減の重要性について理解を深め、食品ロス等の削減を実践

消費行動のあらゆる場面において、使いきり・食べきりに取り組み、事業者の取組みを理解し、過剰な鮮度志向の改善や期限間近商品の優先購入などに努める。

【事業者】事業活動を通じた食品ロス等の削減につながる取組みを実践

規格外農林水産物の有効活用、賞味期限の延長や年月表示化、1/3ルール等の商慣習の見直し、季節商品の予約販売等需要に応じた販売、外食店での小盛りメニュー等の導入などに努める。

【食品関連事業者以外の事業者】食品ロスの削減の重要性について理解を深め、食品ロス等の削減を実践

【関係団体】これまでの活動で得たネットワーク等を活用した取組みの拡大

【行政】食品ロス等の削減に向けた取組みが進むよう啓発等を推進

県民、事業者、関係団体等との連携強化を図り、機運の醸成や、各種施策を積極的に推進する。

○計画の進行管理

目標の達成状況を評価指標を用いて継続的に検証する。



基本的事項

1 計画の理念

「富山物質循環フレームワーク」の実現に向けた先進的な食品ロス等削減の推進

2 基本目標

持続可能な社会の実現に向け、消費者・事業者・行政等の連携協力のもと、県民生活や事業活動等において食品ロス等の削減に繋がる取組みが進んだ社会を目指す。

3 計画の位置付け

- (1)食品ロスの削減の推進に関する法律第12条第1項の規定に基づく都道府県食品ロス削減推進計画
- (2)「元気とやま創造計画」の食品ロス等削減に関する個別計画
- (3)「富山県SDGs未来都市計画」、「富山県廃棄物処理計画」、「富山県食育推進計画」及び「富山県消費者教育推進計画」等と調和を図る。

4 計画の期間 令和2年度～令和11年度(10年間 中間年に改定(※))

※中間年以外であっても、社会情勢の変化等により、必要な見直しを行う。