

中野区食品ロス削減推進計画

(令和5(2023)年度から令和12(2030)年度)

令和5(2023)年3月

中野区

目 次

第1章 計画の基本事項	1
1. 計画策定の目的	1
2. 計画の位置づけ	1
3. 計画期間	1
第2章 食品ロスについて	2
1. 食品ロスとは？	2
2. 食品ロスの現状	3
(1)食品ロスがもたらす環境への影響	3
(2)食品ロスとSDGs	3
(3)国の現状	4
(4)東京都の現状	5
(5)中野区の現状	5
第3章 計画の理念と達成目標	10
1. 基本理念	10
2. 達成目標	10
第4章 国・都の役割	12
第5章 区民・事業者・区の役割	14
1. 区民の役割	14
2. 事業者の役割	15
3. 区の役割	15
第6章 目標達成に向けた取組	17
取組1 食品ロス削減への理解の促進	17
取組2 家庭における食品ロス削減の推進	18
取組3 事業者との連携における食品ロス削減	19
取組4 他の自治体との連携	20
第7章 計画の推進体制	21

第1章 計画の基本事項

1. 計画策定の目的

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品のことです。

食品の生産・製造、流通、消費の各過程において発生し、日常的に食料が廃棄されます。

また、食品ロスの発生は、食品の無駄のみでなく、食事を十分にとることができない等の貧困や飢餓問題、廃棄された食品の生産、調理等の過程において発生した温室効果ガスの排出など環境問題にも関係していることから、世界的にも大きな問題となっています。

国や都は、SDGs（持続可能な開発のための2030アジェンダ）、「循環型社会形成推進基本計画」、「東京都食品ロス削減推進計画」において、2000年から2030年の30年間で食品ロスを半減させるという目標を掲げています。また、令和元(2019)年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、食品ロス削減推進計画の策定は区市町村の努力義務とされました。

中野区における食品ロス量は、家庭と事業所から発生する年間9,761トンと推計され、食品ロス削減は区として取り組むべき重点施策と捉えており、普及啓発や大学・区内事業者と連携した事業などを進めてきました。

今後、さらに、区民・事業者・行政が連携をとりながら食品ロス削減の取組を推進することを目指し、本計画を策定します。

2. 計画の位置づけ

本計画は、「食品ロスの削減の推進に関する法律」及び「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」に基づき策定します。また、区の計画的な廃棄物処理の基本方針である「中野区一般廃棄物処理基本計画」における重点施策のひとつとして位置付けるとともに、上位計画にあたる「中野区基本計画」「中野区環境基本計画」との整合を図ります。

3. 計画期間

計画期間は令和5（2023）年度から令和12（2030）年度までの8年間とし、必要に応じて内容の見直し、改定を行います。

第2章 食品ロスについて

1. 食品ロスとは？

「食品廃棄物」は、本来食べられるもの（可食部分）と、調理時に出る野菜の芯や魚の骨など元々食べることができないもの（非可食部分）に分けられます。

「食品ロス」は、「食品廃棄物」のうち、まだ食べられるにもかかわらず、捨てられてしまう食品のことをいいます。家庭から発生する「家庭系食品ロス」と、食品製造、外食産業など、事業活動によって発生する「事業系食品ロス」があります。

環境省の報告によると、家庭では、「食べ残し」、消費・賞味期限切れや未開封のまま食べずに捨ててしまう「直接廃棄」、調理過程において野菜の皮を必要以上にむくなどの「過剰除去」により発生しています。事業系は、食品製造業では、製造工程のロスや返品、食品卸売業では返品や納品期限切れ、売れ残り、外食産業では客の食べ残しや調理時のロスなどが主な原因となっています。

食品廃棄物と食品ロスの違い



2. 食品ロスの現状

(1) 食品ロスがもたらす環境への影響

食品ロスは、食料資源が無駄になるだけではなく、生産、加工、運搬、廃棄に多くのエネルギーが必要となること、各活動によって排出される温室効果ガス、廃棄物の埋め立て処理の問題など、様々な環境問題にもつながっています。

(2) 食品ロスと SDGs

世界共通の持続可能な開発目標である SDGs は、17 の目標、169 のターゲットから構成されています。「目標 12」において、食料廃棄の削減目標を掲げているほか、食品ロスに関連している目標があります。



目標 12 つくる責任 つかう責任 持続可能な生産消費形態を確保する

〈目標 12 を達成するためのターゲット 12.3〉

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を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーン（食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の工程）における食料の損失を減少させる。

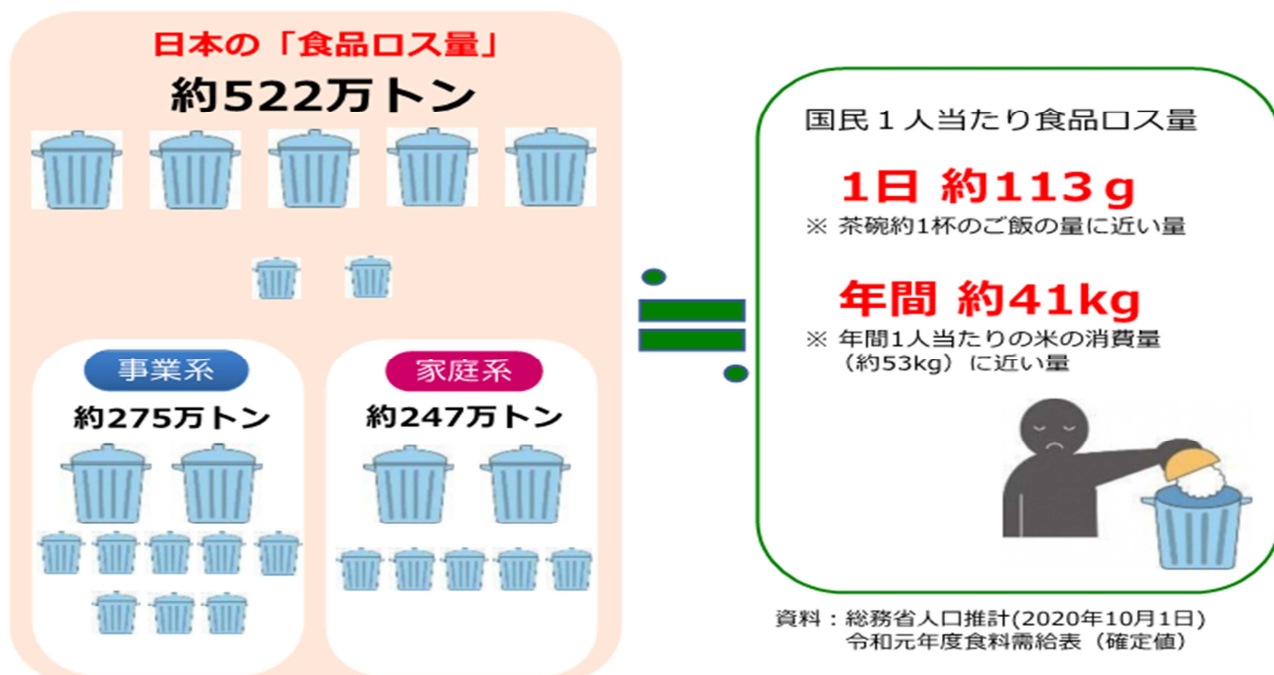


	【目標 1】貧困をなくそう あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる
	【目標 2】飢餓をゼロに 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する
	【目標 4】質の高い教育をみんなに すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する
	【目標 13】気候変動に具体的な対策を 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる
	【目標 14】海の豊かさを守ろう 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する
	【目標 15】陸の豊かさも守ろう 陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、ならびに土地の劣化の阻止・回復及び生物多様性の損失を阻止する
	【目標 17】パートナーシップで目標を達成しよう 持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

(3) 国の現状

国連食糧農業機関（FAO）の報告によると、世界全体では食料生産量の3分の1にあたる約13億トンもの食料が毎年捨てられています。国内においても、日本全体の食品ロス量は522万トン（令和2（2020）年度）と推計され、内訳は、家庭系が247万トン、事業系が275万トンとされています。

日本の食品ロスの状況（令和2年度）

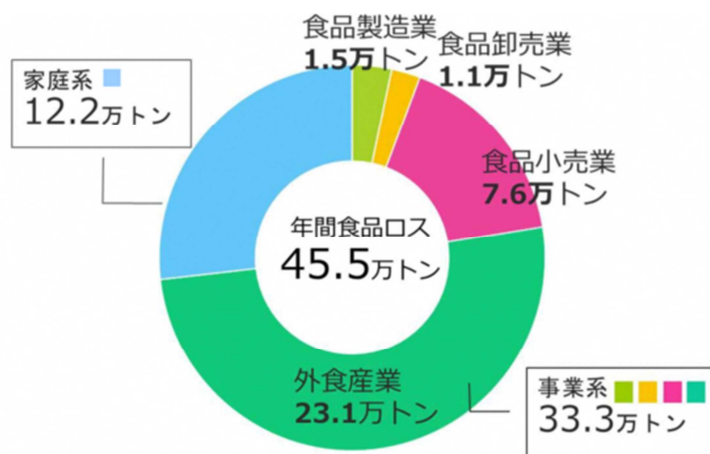


出典：農林水産省

(4) 東京都の現状

東京都の食品ロス量は年間約45.5万トン（平成30（2018）年度）と推計されています。内訳は、家庭系が12.2万トン、事業系が33.3万トンとなっており、事業系のうち、外食産業が23.1万トンと約7割を占めており、全国と比較すると、都内では事業系の占める割合が高くなっています。

東京都の食品ロス発生量（平成30（2018）年度）



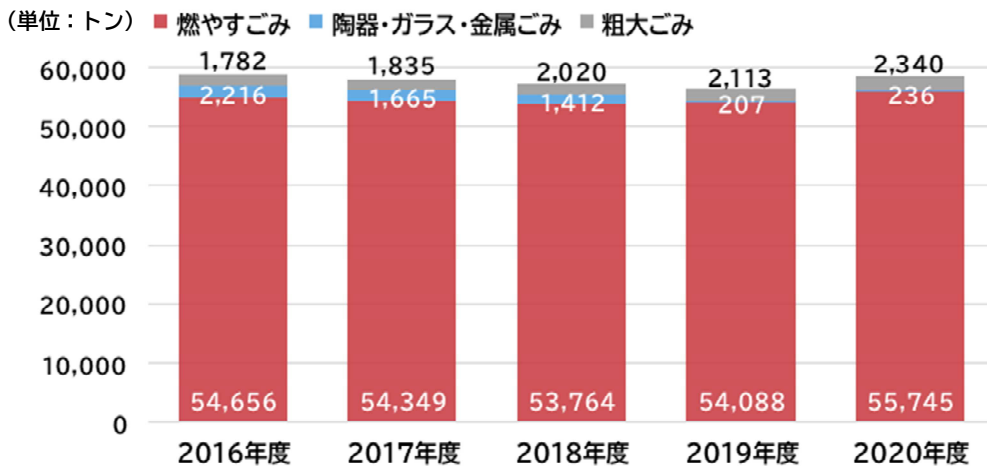
出典：「東京都食品ロス削減パートナーシップ会議」資料

(5) 中野区の現状

ア ごみ量の推移

中野区のごみ量は、資源化の推進などにより、令和元（2019）年度まで着実に減っていましたが、新型コロナウイルス感染症の影響等による生活様式の変化等により、令和2（2020）年度の排出量は増加しました。なお、区民一人あたりのごみ量は令和元（2019）年度以降、23区で1位（一番少ない）となっています。

中野区のごみの量



2019年度以降、
区民一人あたりのごみ量の少なさは
23区中、第1位！

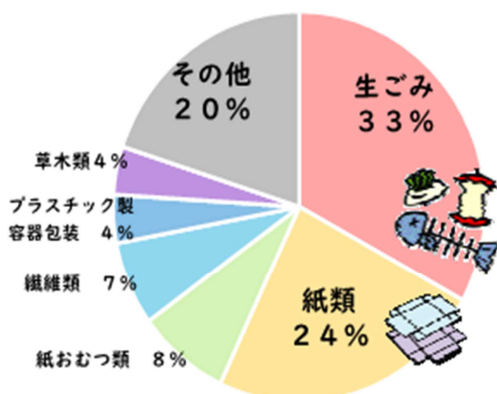


イ 家庭系食品ロス量の推計

令和3(2021)年度に実施した「中野区ごみ組成分析調査」によると、家庭から排出される燃やすごみ55,745トン（令和2年度のごみ量）のうち、厨芥類（生ごみ）は33%にあたる18,430トンと推計されます。

また、生ごみのうち、15.5%にあたる2,858トンが食品ロスであると推計されました。食品ロスの内訳は「直接廃棄（未開封や賞味期限切れ）」が2,196トン（11.9%）、「食べ残し」が662トン（3.6%）となっています。

燃やすごみの組成



生ごみにおける食品ロスの割合

燃やすごみの量(t/年)	55,745 (令和2年度)
--------------	----------------

厨芥類(生ごみ)の割合	33.1%
厨芥類の量(t)	18,430

			重量(t)	割合※
A 調理くず			15,573	84.5%
食品ロス合計(B+C)			2,858	15.5%
内訳	B	B1 直接廃棄(手つかず100%残存)	1,200	6.5%
		B2 直接廃棄(手つかず50%以上残存)	550	3.0%
		B3 直接廃棄(手つかず50%未満残存)	446	2.4%
	C 食べ残し		662	3.6%

※各割合は、厨芥類の量（18,430 t）に占める割合。

出典：「令和3年度中野区ごみ組成分析調査報告書」

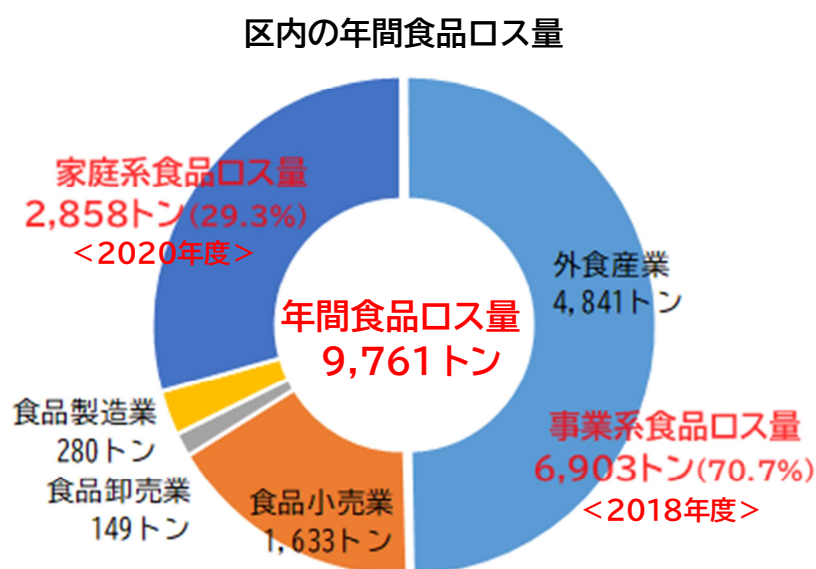
ウ 事業系食品ロス量の推計

事業系の食品ロス量は、東京都事業系食品ロス量33.3万トン（平成30(2018)年度推計）をもとに、都内における中野区の事業者数の割合※により、6,903トンと推計されます。

※ 総務省・経済産業省「経済センサス調査（2016年）」より

エ 年間食品ロス量の推計

区内の家庭と事業所から排出される食品ロスは、家庭系が2,858トン、事業系が6,903トンの合わせて9,761トンと推計されます。



オ 区民の意識

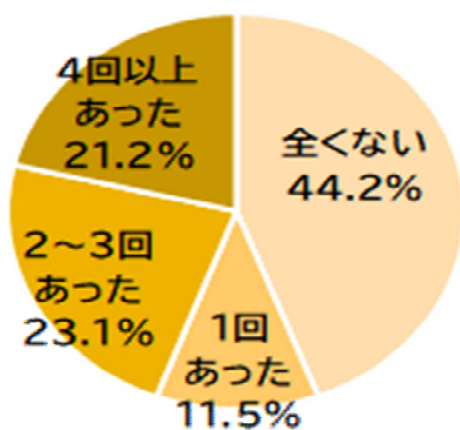
区環境事業「なかのエコフェア2021」会場で実施したアンケートの集計結果によると、「過去1ヶ月の間にまだ食べられる食品を廃棄した」という回答は、「1回あった」「2～3回あった」「4回以上あった」を合わせると55.8%となり、半数以上の方が食品ロスを発生させているという結果になりました。

また、「あまりがちな食品」については、調味料、防災備蓄品、野菜が多いという結果になりました。

「なかのエコフェア 2021」来場者アンケート集計結果

(令和3年11月13日(土)実施、回答者 52 名)

Q 1か月くらいの間にまだ食べられる食品を捨てたことがありましたか？



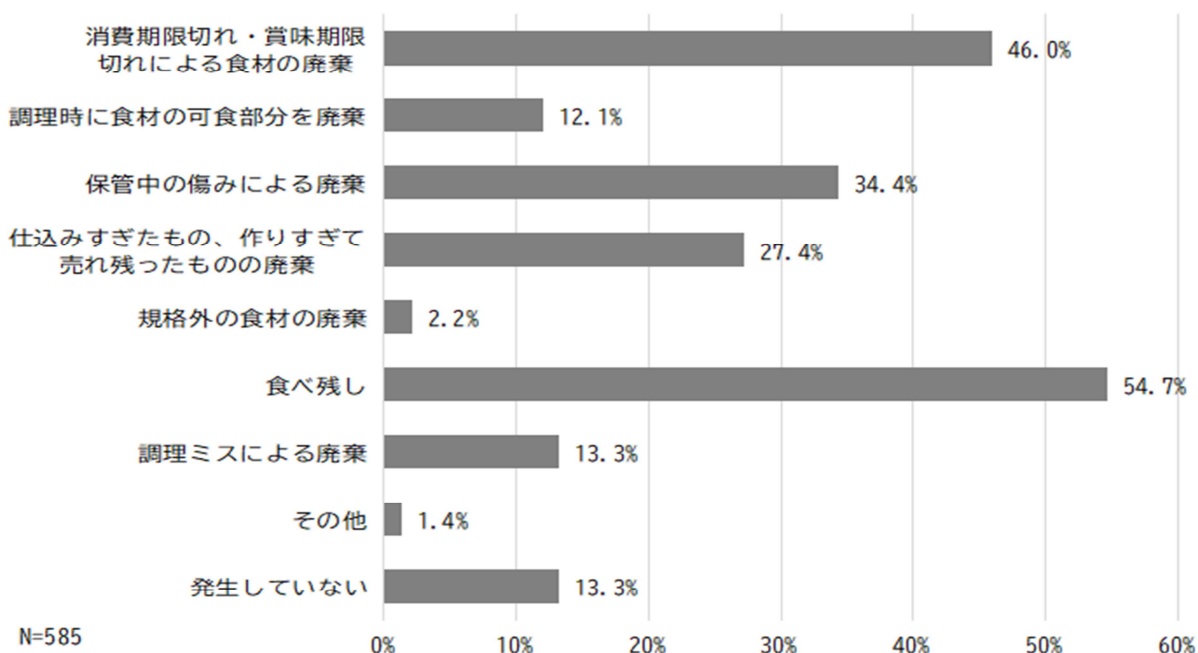
Q あまりがちな食品はなんですか？
(複数回答可)

調味料	25
防災備蓄品	10
キャベツ	9
もやし	8
レタス、大根、カボチャ、肉	各5
白菜、牛乳、納豆	各3
パン	2
トマト、きのこ、魚、豆腐	各1

カ 事業系食品ロスの発生原因、食品廃棄物・食品ロスの割合

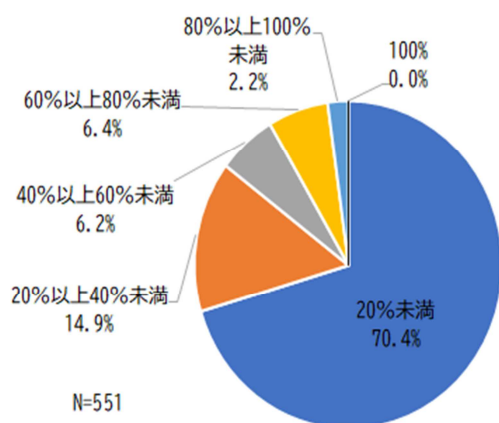
令和4（2022）年度に実施した「中野区事業系食品ロス実態調査」によると、事業系食品ロスの発生原因は「食べ残し」「消費・賞味期限切れによる食材の廃棄」「保管中の傷みによる廃棄」の順に高く、「調理時の可食部分の廃棄」「調理ミスによる廃棄」は低い割合となっています。

事業所内で発生する食品ロスの原因

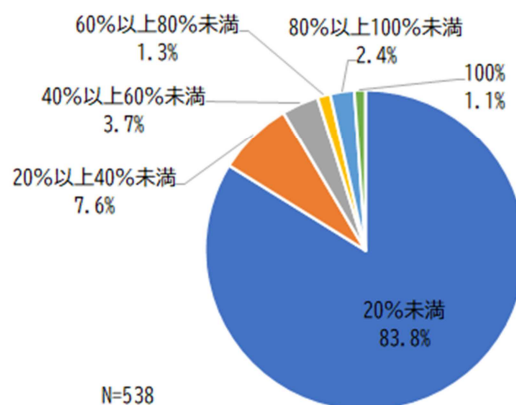


また、燃やすごみのうち食品廃棄物の割合は「20%未満」が70.4%、食品廃棄物における食品ロスの割合も「20%未満」が83.8%と最も高くなっています。

燃やすごみにおける食品廃棄物の割合



食品廃棄物における食品ロスの割合



キ 事業者の取組状況

区内事業者の食品ロス削減の取組は、飲食店業は「あまりものをまかない料理に活用する」「小盛り・ハーフサイズメニュー等の設定」（図1）、食品販売業では「閉店時間前の安売りやサービス」「量り売り、ばら売り、少量パックの販売」（図2）が高い結果となりました。各事業所での工夫が見られた一方で、「特に何もしていない」がそれぞれ、14.7%、18.2%という回答となりました。

Q 貴事業所において、食品ロスを減らすためどのような取組を行っていますか。

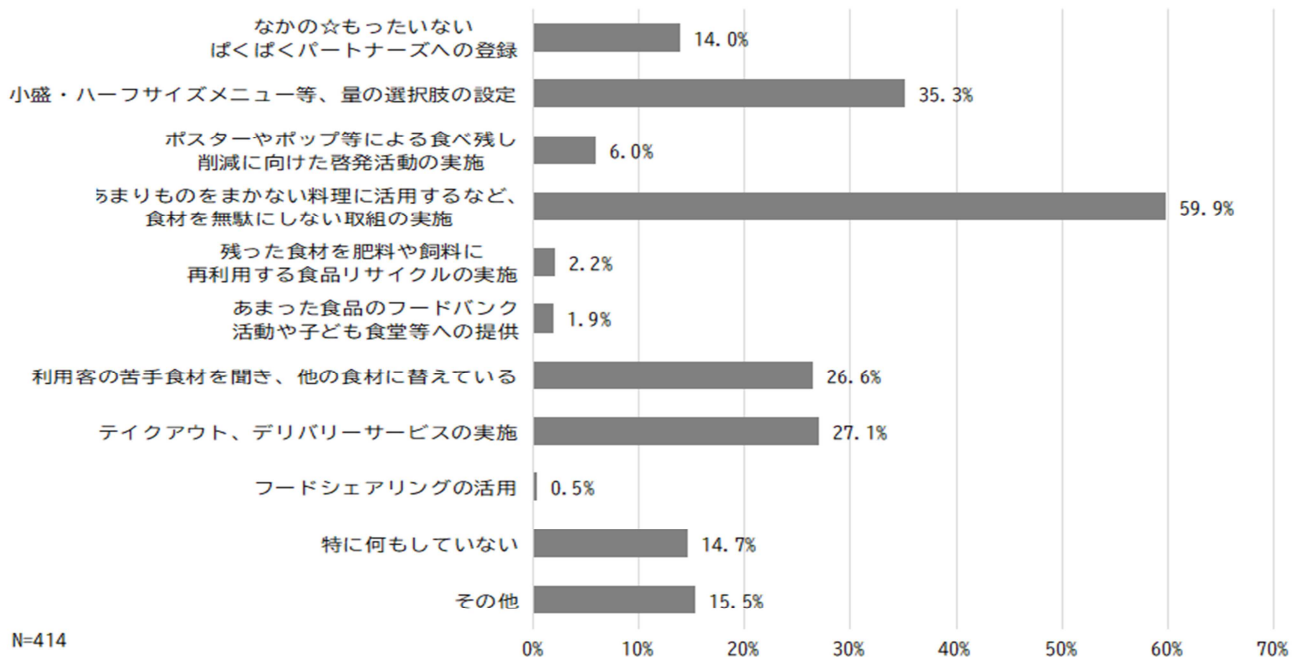


図1 食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業）

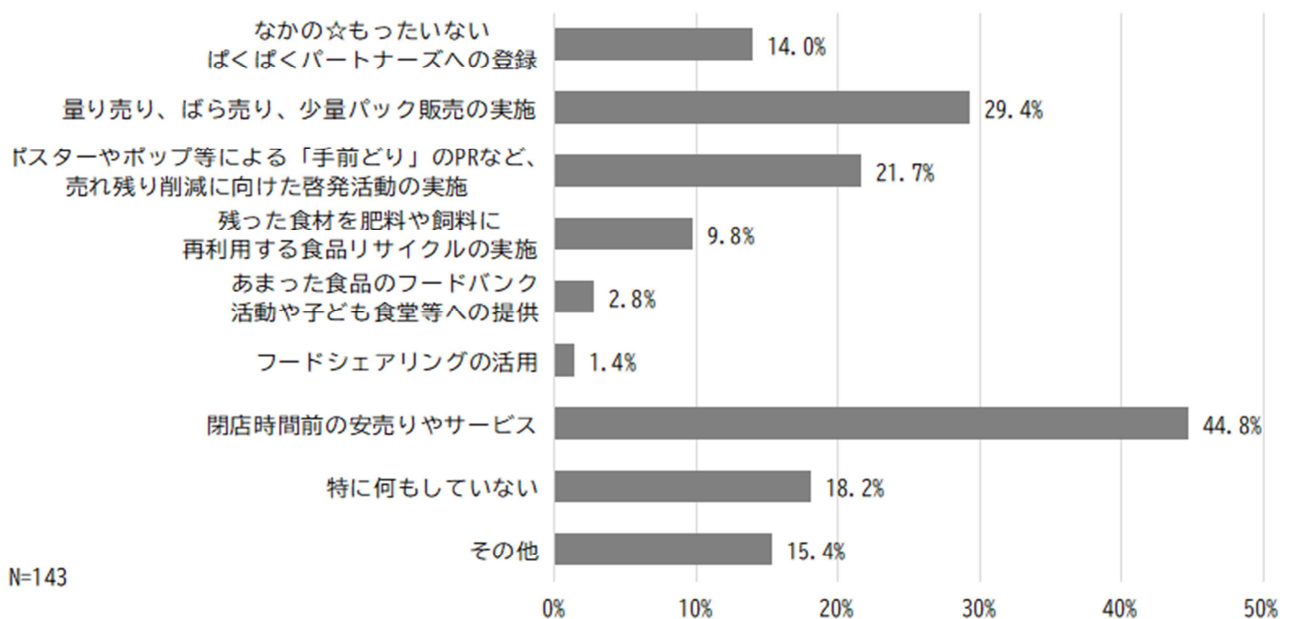


図2 食品ロス削減のために実施している取組（食品製造業、食品販売業）

第3章 計画の理念と達成目標

1. 基本理念

食べ物を大切にして食品ロスを削減することにより、
環境負荷の少ない持続可能な社会をめざします。

食品ロスを減らすには、一人ひとりが食べ物を大切にし、無駄にしないという意識を持つことが大切です。

区民、事業者、区が、「食べ物を無駄にしない」「食べ物を廃棄することなく、できるだけ食品として活用する」ことを意識して行動することにより、食品ロスを削減し、環境負荷の少ない持続可能な社会をめざします。

2. 達成目標

本計画における目標は次のとおりとします。

(1) 食品ロスの削減

2030年度までに食品ロスの量を1,961トン（年2％）減らします。

【食品ロス量】

9,761トン（令和5（2023）年度）⇒ 7,800トン（令和12（2030）年度）

	現状値	2030 年度 目標値	削減量
中野区食品ロス量 （家庭系＋事業系）	9,761 トン	7,800 トン	1,961 トン
家庭系食品ロス量	2,858 トン	2,383 トン	475 トン
事業系食品ロス量	6,903 トン	5,417 トン	1,486 トン

目標達成に向けて

家庭系食品ロスは区民一人あたり年間178グラム、事業系食品ロスは区内飲食店・小売店等食品事業所1か所あたり年間47.8キログラムの食品ロスを削減することで目標値が達成できる見込みです。

(2) 区民の取組の推進

中野区区民意識・実態調査における「食べ物を無駄にしないようにしている」と回答する区民の割合を90%にします。

【区民の行動】

「食べ物を無駄にしないようにしている」と回答する区民

69.1%（令和3（2021）年度）⇒ 90%（令和12（2030）年度）

	現状値	2030 年度 目標値	増加値
中野区区民意識・ 実態調査 「食べ物を無駄にしないようにしている」	69.1%	90%	20.9 ポイント

第4章 国・都の役割

「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年10月1日に施行され、「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」が令和2年3月閣議決定されました。国や地方公共団体の責務等について、以下のように記載されています。

「食品ロスの削減の推進に関する法律」（抜粋）

（国の責務）

第3条 国は、食品ロスの削減に関する施策を総合的に策定し及び実施する責務を有すること。

（地方公共団体の責務）

第4条 地方公共団体は、食品ロスの削減に関し、国及びほかの地方公共団体との連携を図りつつ、その地域の特性に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（関係者相互の連携及び協力）

第7条 国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならないこと。

「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（抜粋）

Ⅱ 2 基本的施策

国においては、食品の生産から、製造、販売、消費に至る一連の過程において、食品ロス削減の取組を強力に推進する。地方公共団体においては、地域の特性に応じた取組を推進する。

また、「東京都食品ロス削減推進計画」（令和3年3月策定）において、以下のように記載されています。

「東京都食品ロス削減推進計画」（抜粋）

Ⅲ 2030年の目標達成に向けた施策

5. 各主体の役割

【都の役割】

都は、本計画に定めた各施策が着実に進むよう、消費者、事業者、関係団体等と連携を図りながら、食品ロスの削減を推進します。また、地域ごとの特性に応じた取組や工夫を凝らした取組を展開する区市町村を支援するとともに、連携した取組を進めていきます。

【区市町村の役割】

区市町村は、国の食品ロス削減の推進に関する基本方針や本計画を踏まえ、当該区市町村の区域内における食品ロス削減の推進に関する計画（食品ロス削減推進法第13条に定める「市町村削減推進計画」）の策定に努めるとともに、地域の特性に応じた施策を実施していくことが求められます。

IV 施策の進め方

2. 区市町村との連携
3. 九都県市※等による普及啓発
4. 先進的な技術・ビジネスモデルの導入促進
6. 食品ロスの実態把握調査、調査研究の実施

※九都県市とは

埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・横浜市・川崎市・千葉市・さいたま市・相模原市

中野区は、国や東京都と連携・協力し、食品ロス削減の推進に必要な情報の収集、効果的な取組を推進していきます。

第5章 区民・事業者・区の役割

食品ロスの削減を推進するには、区民、事業者、区がそれぞれの役割を理解し、取り組んでいく必要があります。

共通の役割として、食品ロスの現状と削減の必要性を理解した上で、それぞれの役割を実践します。

《区民・事業者・区 共通の役割》

食品ロスの現状と削減の必要性を理解し、それぞれの役割を実践します。

1. 区民の役割

「賞味期限」「消費期限」を正しく理解します。

○「賞味期限」とは

「おいしいめやす」。期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。
見た目や「におい」で判断しましょう。例：缶詰、スナック菓子、カップ麺など

○「消費期限」とは

「安全の期限」。期限までに食べきりましょう。例：お弁当、ケーキなど

食品の食べられる部分を無駄にしません。

・野菜などの皮むきや芯とりなどをする際は、「むきすぎ」や「切りすぎ」に注意して、食べられる部分までカットせず、調理に使用します。

食品を無駄にしないため、「使いきり」「食べきり」を意識します。

・冷蔵庫の中を定期的にチェックし、賞味期限、消費期限の近いものは手前に置く、期限の近いものは紙に書いて冷蔵庫に貼るなど、食材を使い切る工夫をします。

・食品を買いに行く前に冷蔵庫や在庫のチェックを行い、食べきれない量や余分なものは買わないように気をつけます。

・「ローリングストック※」を心がけます。

※ローリングストックとは

防災等に備え、保存性の優れた食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が備蓄されている状態を保つための方法

・すぐに食べるものは「手前どり」を意識して賞味期限、消費期限の近いものを購入します。

食品事業者の食品ロス削減に貢献します。

・飲食店では食べきれる量だけ注文します。
・食品販売店で目当ての食材が売り切れていた時は、代用の食材で献立を考えます。そのことにより（食材を有効に活用することで）、過剰在庫、過剰仕入れによる食品廃棄を防ぐことになります。

区の実施する事業に参加します。

・どうしても使い切れない食品は「フードドライブ」を活用します。
・出前講座や料理教室など、食品ロス削減に関する事業に参加し、情報収集や学習を行います。

2. 事業者の役割

事業活動から排出される食品廃棄物・食品ロスの削減に努めます。

・食べきれる小分けメニュー・少量販売などを採用します。
・賞味期限や消費期限が近い商品や、規格外の商品を売り切るための取組を行います。
・フードドライブを実施している団体を通じて寄付を行う、フードシェアリングを検討するなど、食品廃棄を減らす取組を行います。
・「まかないレシピ」の開発など、食品ロスに関する取組や情報発信を行い、従業員への啓発を行います。

来店者等、消費者への働きかけを行います。

・来店者への食べきりの声かけなどを通じた食べ残し削減を行います。

区の実施する事業に参加します。

・「食品ロス削減協力店」に登録し、自社の食品ロス削減の取組を区のホームページを通じて広報します。
・「手前どりキャンペーン」など、区が実施する事業に参加し、消費者に食品ロス削減を呼びかけます。

3. 区の役割

食品ロス削減のための情報発信、啓発に努めます。

- ・食品ロス削減が推進されるよう、必要な情報を発信していきます。
- ・出前講座やイベント等を通じて、普及啓発を行います。

庁内で連携して食品ロス削減に取り組めます。

- ・学校教育を通じて食品ロスに理解を深められるよう、関係部署と連携し、取組を検討していきます。
- ・出前講座や環境学習のさらなる活用について、庁内関係部署と連携し取り組めます。
- ・環境問題や食育などの事業において、食品ロス削減の効果的な情報発信を行います。

大学・事業者等と連携して食品ロス削減に取り組めます。

- ・大学の専門性を活かして食品ロス削減に取り組めます。
- ・事業者と連携した食品ロス削減に取り組めます。
- ・社会福祉協議会と連携してフードドライブ事業に取り組めます。

第6章 目標達成に向けた取組

中野区では、食品ロス削減に向け、様々な取組を行ってきました。

各取組と、区民、事業者等のご協力により、食品ロスの量は着実に減少しています。本計画の目標達成や第5章に記載した区民や事業者のみなさんの「役割」が果たせるよう、以下の取組を推進するとともに、事業の改善や新たな取組の検討を進めます。

取組 1

食品ロス削減への理解の促進

1. 情報発信・普及啓発の充実

(1) 多様な広告媒体による普及啓発

情報誌「ごみのん通信」や各種リーフレット、区ホームページで食品ロス削減に関する様々な情報を掲載しています。

今後も「ごみ分別アプリ」を活用した情報発信など新たな方法を検討し、様々な方法で情報発信を行います。

(2) 出前講座、環境学習の充実

出前講座・環境学習は、月間イベント、区環境事業の際に行うとともに、町会・自治会や小・中学校、各種団体等からの依頼に応じて実施しています。従来の実施方法に加え、新たに電子資料や動画を作成・活用し、啓発内容の充実を図ります。

(3) イベントでの啓発

食品ロス削減推進月間（10月）、外食時等の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン（12月～1月）に実施するパネル展や、区環境事業「なかのエコフェア」（11月）等で食品ロス削減に関する情報を周知することで、啓発を図ります。

また、事業実施時のアンケート結果や参加者の声を参考に、事業の改善や新たな取組を検討します。

2. 学校教育を通じた取組の推進

小学校の教育課程に食品ロス削減について学ぶ時間を設けることを検討します。授業のほか、給食の時間や給食だよりなどでも食品ロスについて取り上げます。

また、小学生向け啓発冊子「減らそうごみ」の食品ロス関連情報の充実を図ります。食品ロスについて理解を深め、個人や家庭での取組につながるような内容を検討します。

取組2

家庭における食品ロス削減の推進

1. 区内大学と連携した取組

区と協定を締結している新渡戸文化短期大学と連携し、各事業を進めます。

(1) 食品ロス削減対策レシピの考案・紹介

学生が考案した、家庭であまりがちな食材を活用したレシピを「あまりにも美味しいあまりものレシピ」として情報誌「ごみのん通信」やホームページで紹介しています。野菜や牛乳など、食品ロスになりやすい食材を中心に上げるよう工夫し、調理方法や食材を使い切るコツを掲載しています。

今後は、区内飲食店考案の「まかないレシピ」のアレンジ料理など、新たな取組を検討します。

(2) 親子料理教室の実施

食品ロスへの興味・関心を喚起して家庭での食品ロス削減を促すため、親子で参加する料理教室を実施しています。食品ロスについて学ぶミニ講座の後、食材を無駄にせず、美味しく食べるコツを教わりながら料理を行います。また、教室参加後に家庭での実践を促すため、「作ったよ！レポート」の提出を呼びかけています。

今後は、参加者アンケートの意見等を参考に、実施内容の改善を検討します。

(3) 「あまりにも美味しいあまりものレシピ」集の発行

学生考案の食品ロスを意識したレシピや、おいしく食べきるためのワンポイントをまとめたものを平成29(2017)年度に発行し、区が実施する事業等で配布しています。今後も、学生考案のレシピをまとめ、発行することを検討します。

2. フードドライブの拡充

「フードドライブ」とは、家庭で食べきれずに余ってしまう食品を持ち寄り、福祉団体等へ寄付する活動のことです。中野区では、令和2(2020)年度から区内2か所（リサイクル展示室、区役所環境課）に受付窓口を設け、区民の皆様から寄付を募り、受け取った食品は、社会福祉協議会を通じて区内の子ども食堂等へ提供しています。

食品受付の際には食品ロス削減に関する資料を配布し、啓発を行うほか、区内子ども食堂等の情報提供を行い、団体への直接寄付も促しています。

今後は、提供先や受領方法の検討など、現状の問題点等を分析しつつ、規模の拡大に向けて検討していきます。

取組3

事業者との連携による食品ロス削減

「中野区事業系食品ロス実態調査」によると、食品ロス削減への課題について「仕入れ量の予測が難しい」「来店客の満足感を得ることとの両立が難しい」「消費者の意識改革も必要」という回答の割合が高く、また、「食品ロス削減へ協力はしたいがどのようにしたらよいか分からない」といったご意見もありました。

食品ロス削減に向け、以下の事業を進めるほか、調査結果や各事業者のご意見を踏まえ、効果的な取組を検討し、推進していきます。

1. 食品ロス削減協力店との連携

食品ロスの削減に積極的に取り組む飲食店、食品小売店等の事業所を協力店（なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ）として登録し、各事業所の取組やコメントを区ホームページで紹介しています。また、令和2(2020)、3(2021)年度の、外食時等の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン期間には、協力店利用者向けの啓発資材を各店舗に配布し、啓発を行いました。

今後も様々な機会を捉え、登録店舗の拡大を図ることで、事業系食品ロスの削減を推進します。また、登録店同士の情報交換など、各店舗の取組の促進につながるような事業を検討します。

2. 「まかないレシピ」の募集、活用

食品ロス削減協力店登録店舗を対象に食品ロス削減を意識したまかないレシピを募集し、一部を「お店自慢のまかない☆レシピ」として、区情報誌「ごみのん通信」で紹介しました。今後は大学と連携したレシピのアレンジ料理紹介など、新たな取組を検討します。

3. 店内掲示物による啓発

令和3(2021)年6月の環境月間に、協力店登録店舗を含む区内の一部コンビニエンスストア、スーパーマーケット等へ「手前どり」（手前に置いてある、賞味期限・消費期限が近い商品を取る購買行動）を促すため、ポップおよびポスターを掲示し啓発を行いました。今後も、「賞味期限と消費期限」「ローリングストック」など、事業者・消費者双方へ効果のある情報の掲示等を検討します。

4. 区内事業者への情報提供、情報発信

事業系食品ロス削減に効果的な情報、取組や他自治体の先進事例等の情報収集を行い、新たな取組について検討します。

食品ロス削減協力店や区内事業者へ情報提供し、連携して事業を実施することで、食品ロス削減を推進します。

取組 4

他の自治体との連携

1. 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会への参加

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会とは、地方公共団体により、全国で食べきり運動等を推進し、3Rを推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワークです。

中野区は平成30(2018)年度から参加し、他自治体と情報交換を行っています。

今後も、先進自治体の事例について学ぶなど、近隣区と連携した効率的な食品ロス削減事業の展開についても検討していきます。

2. 23区連携による情報発信

令和4(2022)年度に、23区合同で食品ロス削減をテーマにしたパネル展を実施しました。今後も、情報交換を行い、連携した取組を検討していきます。

3. 近隣区との連携による情報発信

杉並区・新宿区と連携し、各区ホームページの食品ロス削減協力店の記事内に、相互のリンクを貼り、紹介しています。

今後も、類似事業を実施している自治体と情報交換を行い、さらなるPR効果の拡大を図ります。

第7章 計画の推進体制

各取組の推進にあたっては、ごみゼロ推進課が中心となり、環境、学校教育、産業振興、保健、福祉等の庁内関係部署及び関係団体と情報共有及び連携協力しながら実践していきます。

社会状況や中野区の地域特性に合った事業を展開していけるよう、庁内及び他自治体等から情報収集及び分析を行うほか、区民、事業者、関係団体等の意見に耳を傾けます。

また、PDCAサイクルにより、施策の進行管理を行い、スパイラルアップにつなげていきます。

