

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
参考資料	22

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。

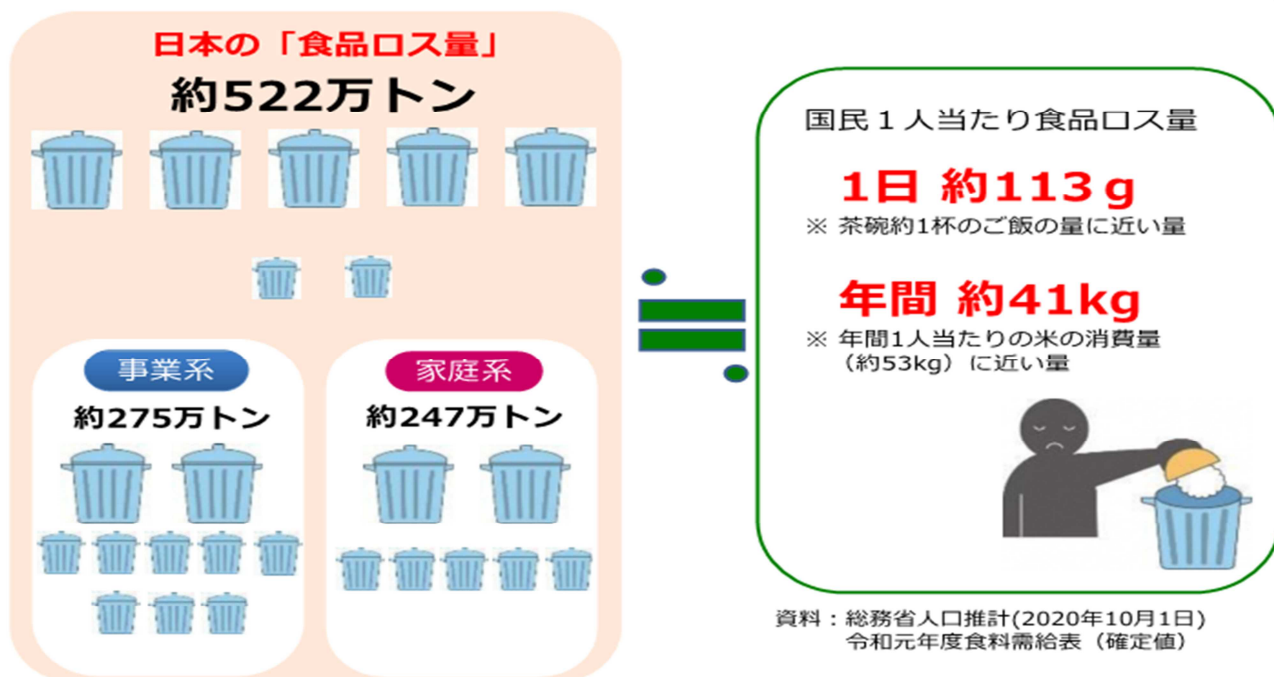


	【目標 1】貧困をなくそう あらゆる場所のあらゆる形態の貧困を終わらせる
	【目標 2】飢餓をゼロに 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する
	【目標 4】質の高い教育をみんなに すべての人に包摂的かつ公正な質の高い教育を確保し、生涯学習の機会を促進する
	【目標 13】気候変動に具体的な対策を 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる
	【目標 14】海の豊かさを守ろう 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する
	【目標 15】陸の豊かさも守ろう 陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の推進、持続可能な森林の経営、砂漠化への対処、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）

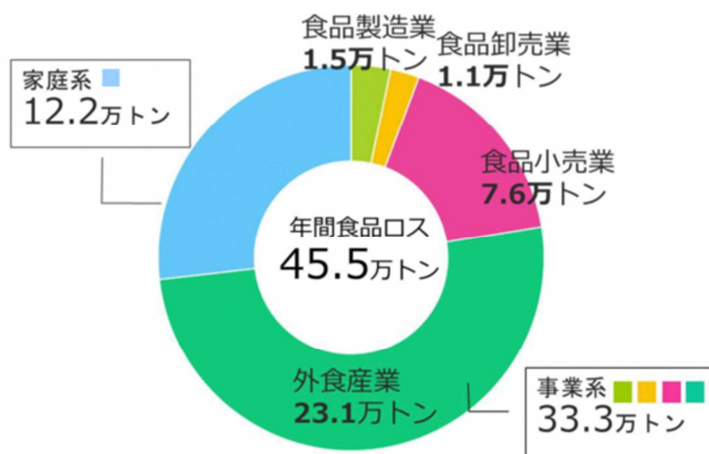


出典：農林水産省

(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

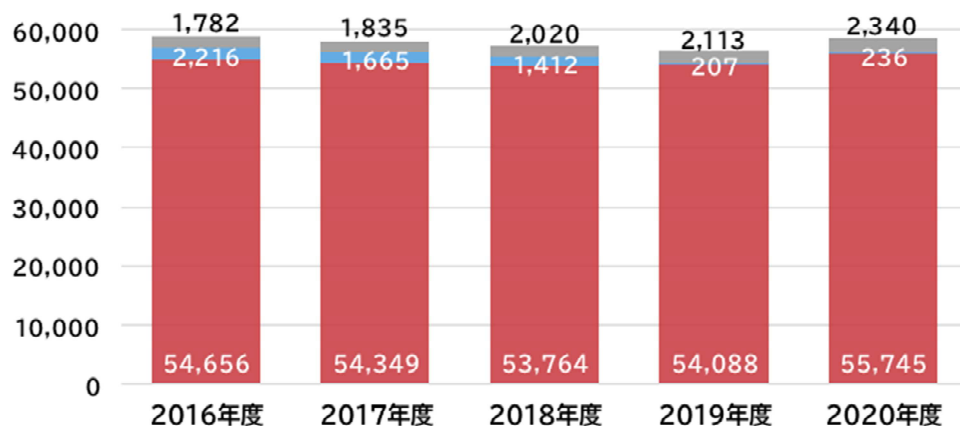
(5) 中野区の現状

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

(単位：トン) ■ 燃やすごみ ■ 陶器・ガラス・金属ごみ ■ 粗大ごみ



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！

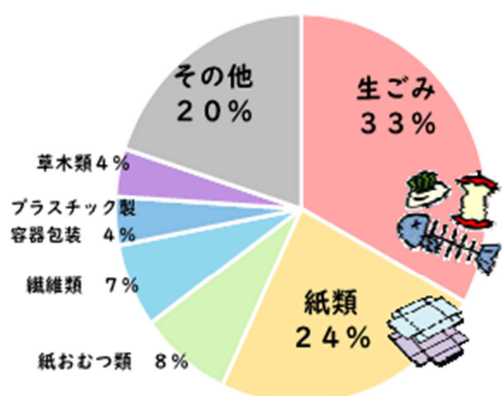


イ 家庭系食品ロス量の推計

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」

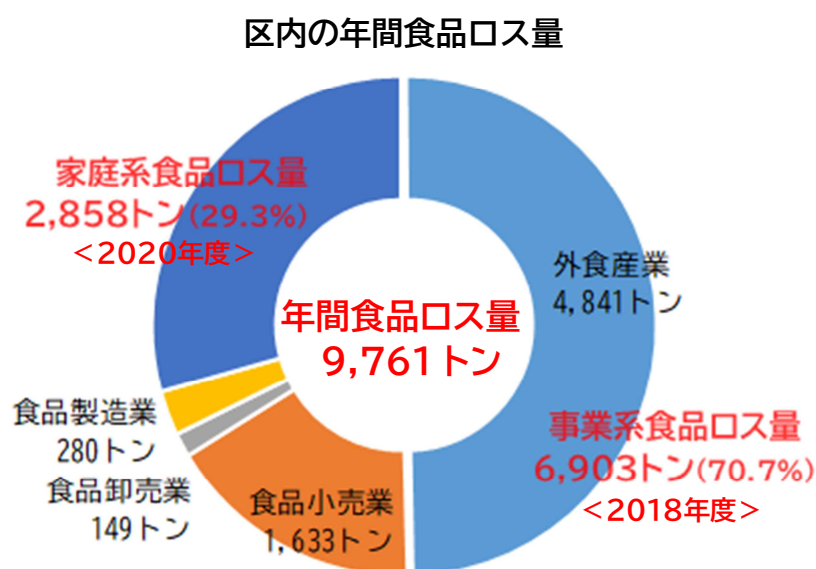
ウ 事業系食品ロス量の推計

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

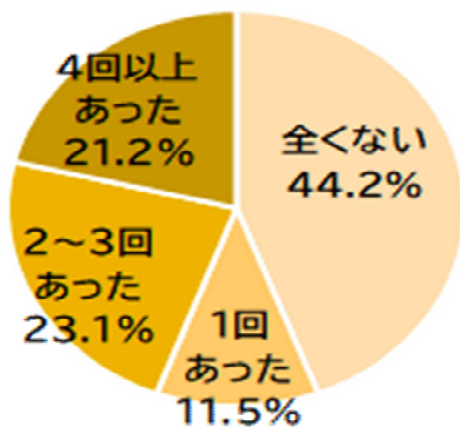
区環境事業「なかのエコフェア2021」会場で実施したアンケートの集計結果によると、「過去1ヶ月の間にまだ食べられる食品を廃棄した」という回答は、「1回あった」「2～3回あった」「4回以上あった」を合わせると55.8%となり、半数以上の方が食品ロスを発生させているという結果になりました。

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？



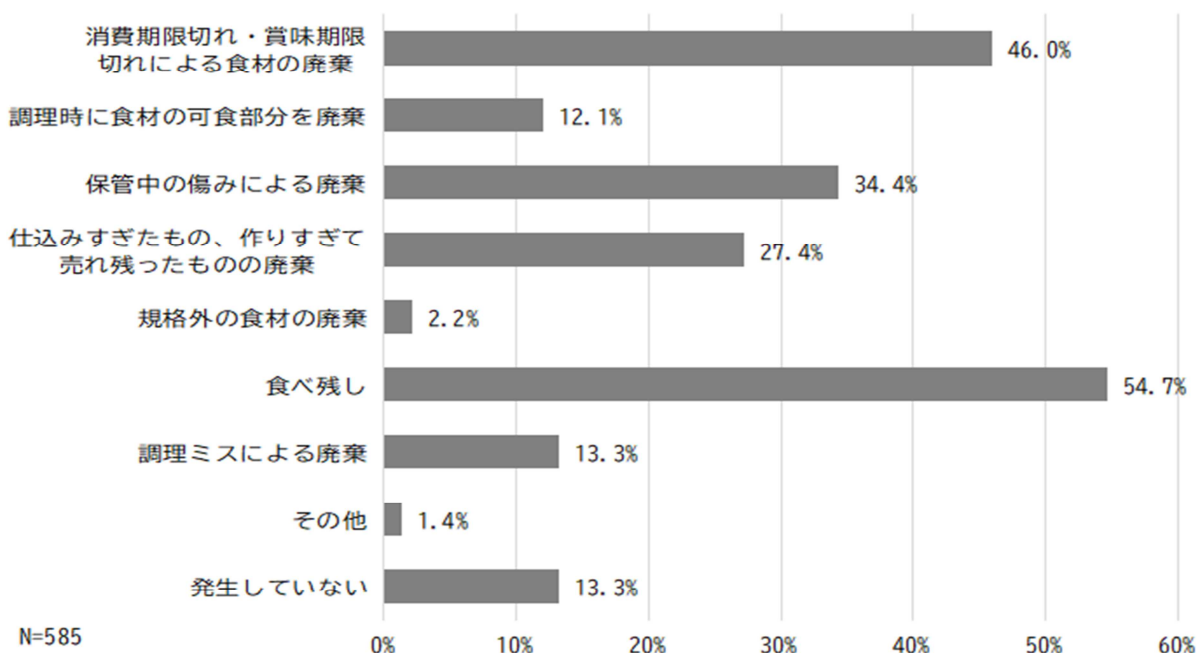
Q あまりがちな食品はなんですか？
(複数回答可)

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

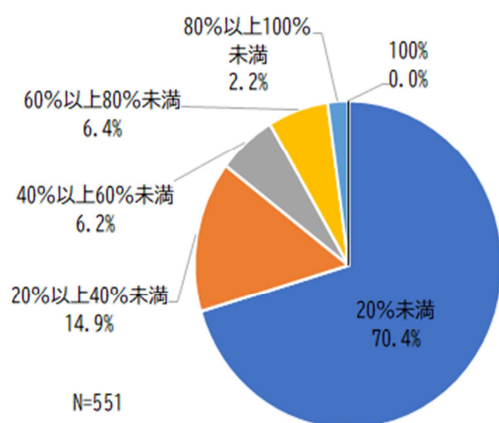
令和4（2022）年度に実施した「中野区事業系食品ロス実態調査」によると、事業系食品ロスの発生原因は「食べ残し」「消費・賞味期限切れによる食材の廃棄」「保管中の傷みによる廃棄」の順に高く、「調理時の可食部分の廃棄」「調理ミスによる廃棄」は低い割合となっています。

事業所内で発生する食品ロスの原因

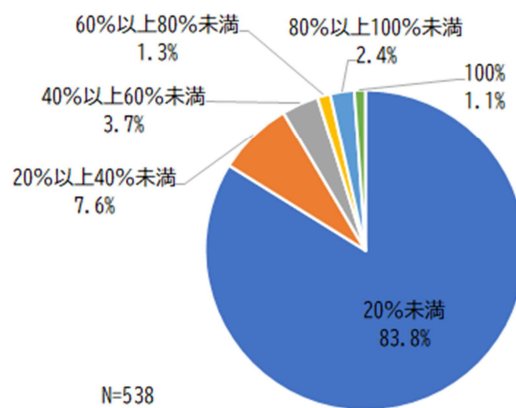


また、燃やすごみのうち食品廃棄物の割合は「20%未満」が70.4%、食品廃棄物における食品ロスの割合も「20%未満」が83.8%と最も高くなっています。

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。

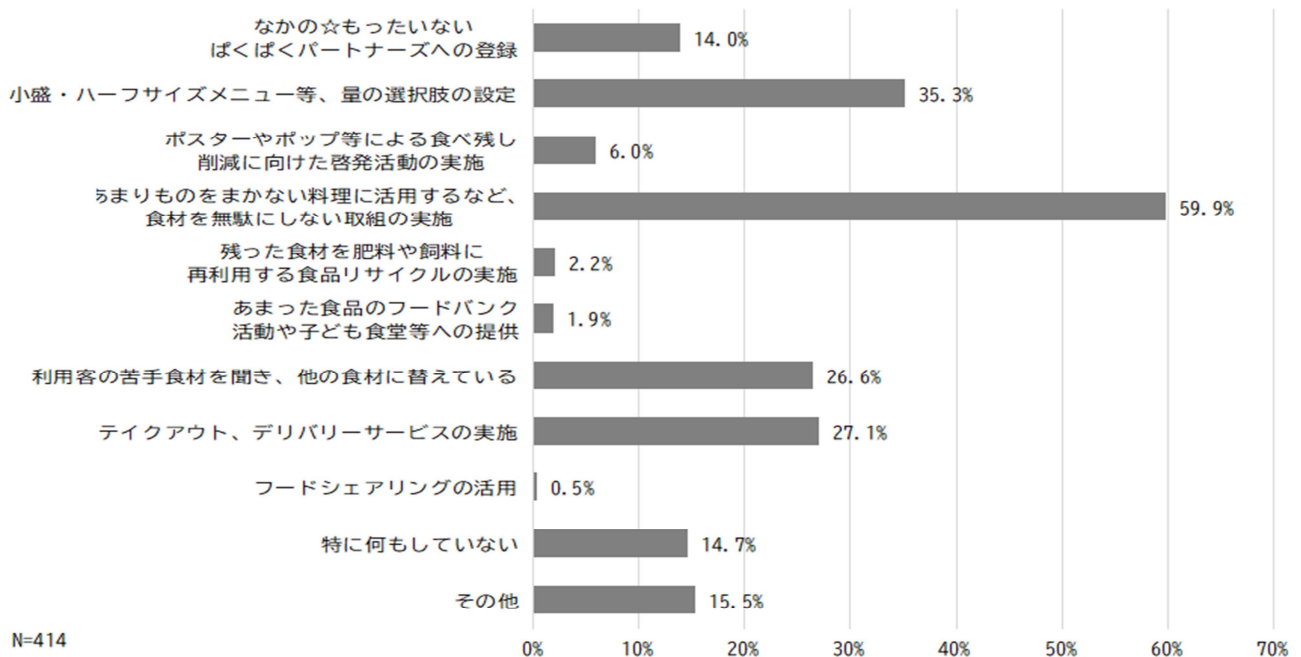


図1 食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業）

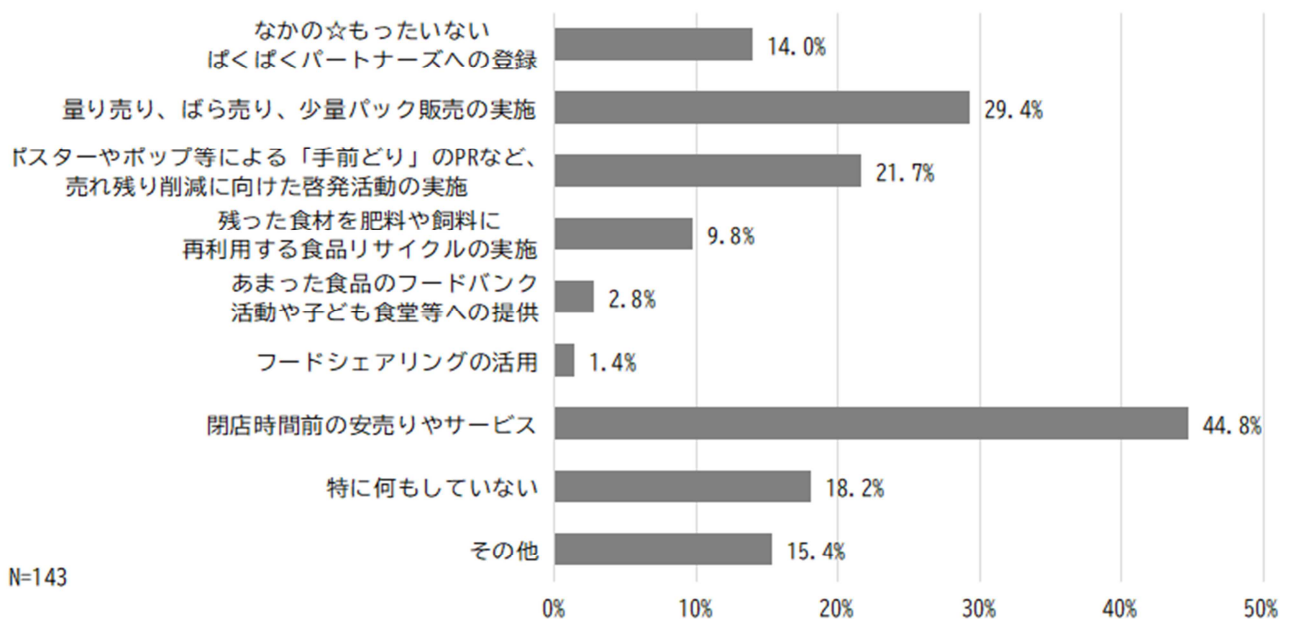


図2 食品ロス削減のために実施している取組（食品製造業、食品販売業）

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。

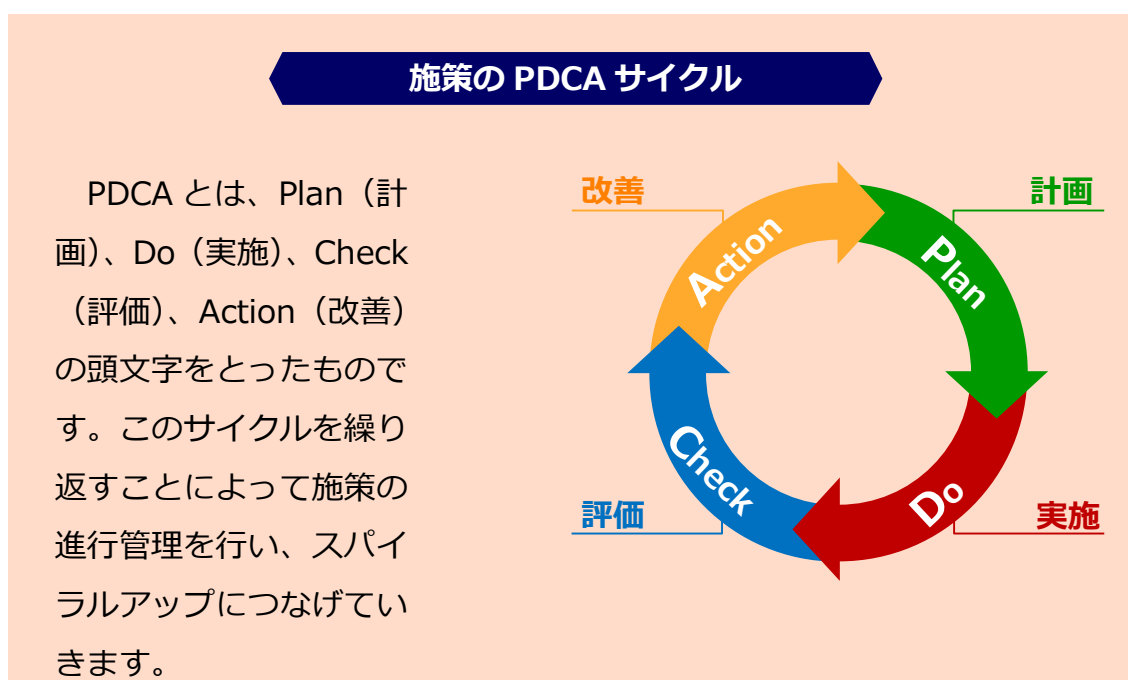
今後も、類似事業を実施している自治体と情報交換を行い、さらなるPR効果の拡大を図ります。

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。



食品ロスの削減の推進に関する法律

令和元年法律第十九号

目次

前文

第一章 総則（第一条—第十条）

第二章 基本方針等（第十一条—第十三条）

第三章 基本的施策（第十四条—第十九条）

第四章 食品ロス削減推進会議（第二十条—第二十五条）

附則

我が国においては、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。食品ロスの問題については、二千十五年九月二十五日の国際連合総会において採択された持続可能な開発のための二千三十アジェンダにおいて言及されるなど、その削減が国際的にも重要な課題となっており、また、世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題である。

食品ロスを削減していくためには、国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことが重要である。また、まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々に提供することを含め、できるだけ食品として活用するようにしていくことが重要である。

ここに、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ため、この法律を制定する。

第一章 総則

（目的）

第一条 この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。

（定義）

第二条 この法律において「食品」とは、飲食料品のうち医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和三十五年法律第百四十五号）第二条第一項に規定する医薬品、同条第二項に規定する医薬部外品及び同条第九項に規定する再生医療等製品以外のものをいう。

2 この法律において「食品ロスの削減」とは、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組をいう。

（国の責務）

第三条 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。

（地方公共団体の責務）

第四条 地方公共団体は、食品ロスの削減に関し、国及び他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。

（事業者の責務）

第五条 事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

（消費者の役割）

第六条 消費者は、食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深めるとともに、食品の購入又は調理の方法を改善すること等により食品ロスの削減について自主的に取り組むよう努めるものとする。

（関係者相互の連携及び協力）

第七条 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。

（食品廃棄物の発生の抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進）

第八条 国及び地方公共団体は、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成十二年法律第百十六号）その他の関係法律に基づく食品廃棄物の発生の抑制等に関する施策を実施するに当たっては、この法律の趣旨及び内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進しなければならない。

（食品ロス削減月間）

第九条 国民の間に広く食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間を設ける。

2 食品ロス削減月間は、十月とし、特に同月三十日を食品ロス削減の日とする。

3 国及び地方公共団体は、食品ロス削減の日をはじめ食品ロス削減月間において、その趣旨にふさわしい事業が実施されるよう努めるものとする。

（財政上の措置等）

第十条 政府は、食品ロスの削減に関する施策を実施するため必要な財政上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

第二章 基本方針等

（基本方針）

第十一条 政府は、食品ロスの削減に関する施策の総合的な推進を図るため、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）を定めなければならない。

- 2 基本方針は、次に掲げる事項について定めるものとする。
 - 一 食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向に関する事項
 - 二 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項
 - 三 その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項
- 3 内閣総理大臣は、基本方針の案につき閣議の決定を求めなければならない。
- 4 内閣総理大臣は、前項の規定による閣議の決定があったときは、遅滞なく、基本方針を公表しなければならない。
- 5 前二項の規定は、基本方針の変更について準用する。

（都道府県食品ロス削減推進計画）

第十二条 都道府県は、基本方針を踏まえ、当該都道府県の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（以下この条及び次条第一項において「都道府県食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

- 2 都道府県は、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるに当たっては、廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和四十五年法律第百三十七号）第五条の五第一項に規定する廃棄物処理計画その他の法律の規定による計画であって食品ロスの削減の推進に関連する事項を定めるものと調和を保つよう努めなければならない。
- 3 都道府県は、都道府県食品ロス削減推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するよう努めるものとする。
- 4 前二項の規定は、都道府県食品ロス削減推進計画の変更について準用する。

（市町村食品ロス削減推進計画）

第十三条 市町村は、基本方針（都道府県食品ロス削減推進計画が定められているときは、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画）を踏まえ、当該市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（次項において「市町村食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

- 2 前条第二項から第四項までの規定は、市町村食品ロス削減推進計画について準用する。この場合において、同条第二項（同条第四項において準用する場合を含む。）中「第五条の五第一項に規定する廃棄物処理計画」とあるのは、「第六条第一項に規定する一般廃棄物処理計画」と読み替えるものとする。

第三章 基本的施策

（教育及び学習の振興、普及啓発等）

第十四条 国及び地方公共団体は、消費者、事業者等が、食品ロスの削減について、理解と関心を深めるとともに、それぞれの立場から取り組むことを促進するよう、教育及び学習の振興、啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

- 2 前項の施策には、必要量に応じた食品の販売及び購入、販売及び購入をした食品を無駄にしないための取組その他の消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発が含まれるものとする。

（食品関連事業者等の取組に対する支援）

第十五条 国及び地方公共団体は、食品の生産、製造、販売等の各段階における食品ロスの削減についての食品関連事業者（食品の製造、加工、卸売若しくは小売又は食事の提供を行う事業者をいう。第十九条第一項において同じ。）及び農林漁業者並びにこれらの者がそれぞれ組織する団体（次項において「食品関連事業者等」という。）の取組に対する支援に関し必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食品の生産から消費に至る一連の過程における食品ロスの削減の効果的な推進を図るため、食品関連事業者等の相互の連携の強化のための取組に対する支援に関し必要な施策を講ずるものとする。

（表彰）

第十六条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関し顕著な功績があると認められる者に対し、表彰を行うよう努めるものとする。

（実態調査等）

第十七条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関する施策の効果的な実施に資するよう、まだ食べることができる食品の廃棄の実態に関する調査並びにその効果的な削減方法等に関する調査及び研究を推進するものとする。

（情報の収集及び提供）

第十八条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減について、先進的な取組に関する情報その他の情報を収集し、及び提供するよう努めるものとする。

（未利用食品等を提供するための活動の支援等）

第十九条 国及び地方公共団体は、食品関連事業者その他の者から未利用食品等まだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者にこれを提供するための活動が円滑に行われるよう、当該活動に係る関係者相互の連携の強化等を図るために必要な施策を講ずるものとする。

2 前項に定めるもののほか、国及び地方公共団体は、民間の団体が行う同項の活動を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

3 国は、第一項の活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査及び検討を行うよう努めるものとする。

第四章 食品ロス削減推進会議

（設置及び所掌事務）

第二十条 内閣府に、特別の機関として、食品ロス削減推進会議（以下「会議」という。）を置く。

2 会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 基本方針の案を作成すること。

二 前号に掲げるもののほか、食品ロスの削減の推進に関する重要事項について審議し、及び食品ロスの削減に関する施策の実施を推進すること。

（組織）

第二十一条 会議は、会長及び委員二十人以内をもって組織する。

(会長)

第二十二條 会長は、内閣府設置法（平成十一年法律第八十九号）第十一条の二の特命担当大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十三條 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣

二 環境大臣

三 前二号に掲げる者のほか、会長以外の国务大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者

四 食品ロスの削減に関し優れた識見を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2 前項第四号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第二十四條 前条第一項第四号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第四号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第二十五條 この章に定めるもののほか、会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

中野区事業系食品ロス実態調査報告書

※一部抜粋

◆調査の目的

本調査は、区内の食品事業者の食品ロスの現状や課題、取組状況等を把握し、事業者における食品ロスの削減に向けた施策検討及び「中野区食品ロス削減推進計画」策定の基礎資料とすることを目的とする。

◆調査の実施内容

調査地域	中野区全域
調査対象	区内飲食店・小売店等食品事業所
対象数	3,886
調査方法	郵送調査、郵送回収
調査期間	令和4年5月10日（火）～5月30日（月）
調査機関	株式会社ダイナックス都市環境研究所

◆調査項目

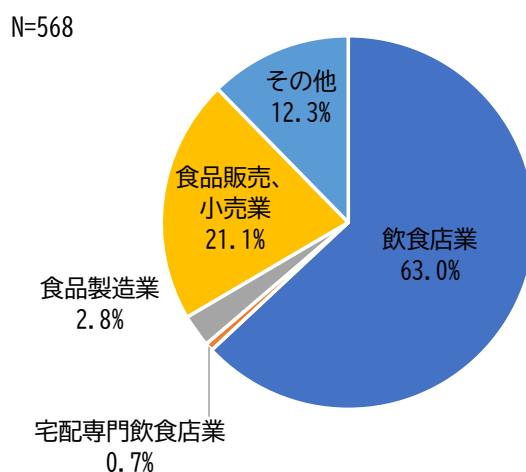
食品ロスの発生要因について
食品ロス削減の取組について
食品ロス削減への課題について
フードシェアリングの利用について
中野区食品ロス削減協力店登録事業の認知度について
各事業所から排出される可燃ごみのうち、食品廃棄物、食品ロスの割合
各事業所における1ヶ月あたりの食品廃棄物、食品ロス発生量

◆調査票の回収率

発送数（A）	3,886 件
宛先不明の事業者数（B）	384 件
有効発送数（A-B）	3,502 件
返答数（C）	591 件
回答率（C/A-B）	16.8%

◆営業形態

○業種

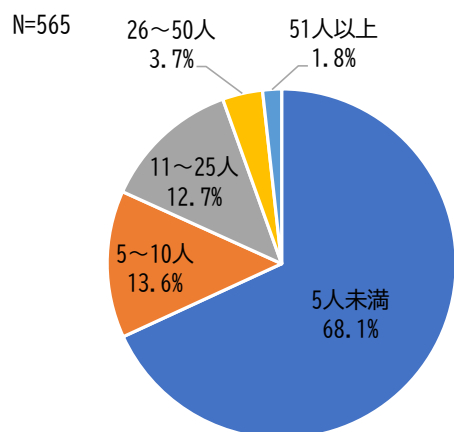


回答した事業所の業種

回答した事業所の業種は「飲食店業」の割合が最も高く、約 63.0%となった。次いで「食品販売、小売業」からの回答の割合が高い。

「その他」の回答としては、学校給食調理業や寮での食事提供業、カラオケ店やバーやスナックといった主業務ではないが飲食物を提供している店舗、病院やデイサービスなどの業種が挙げられた。

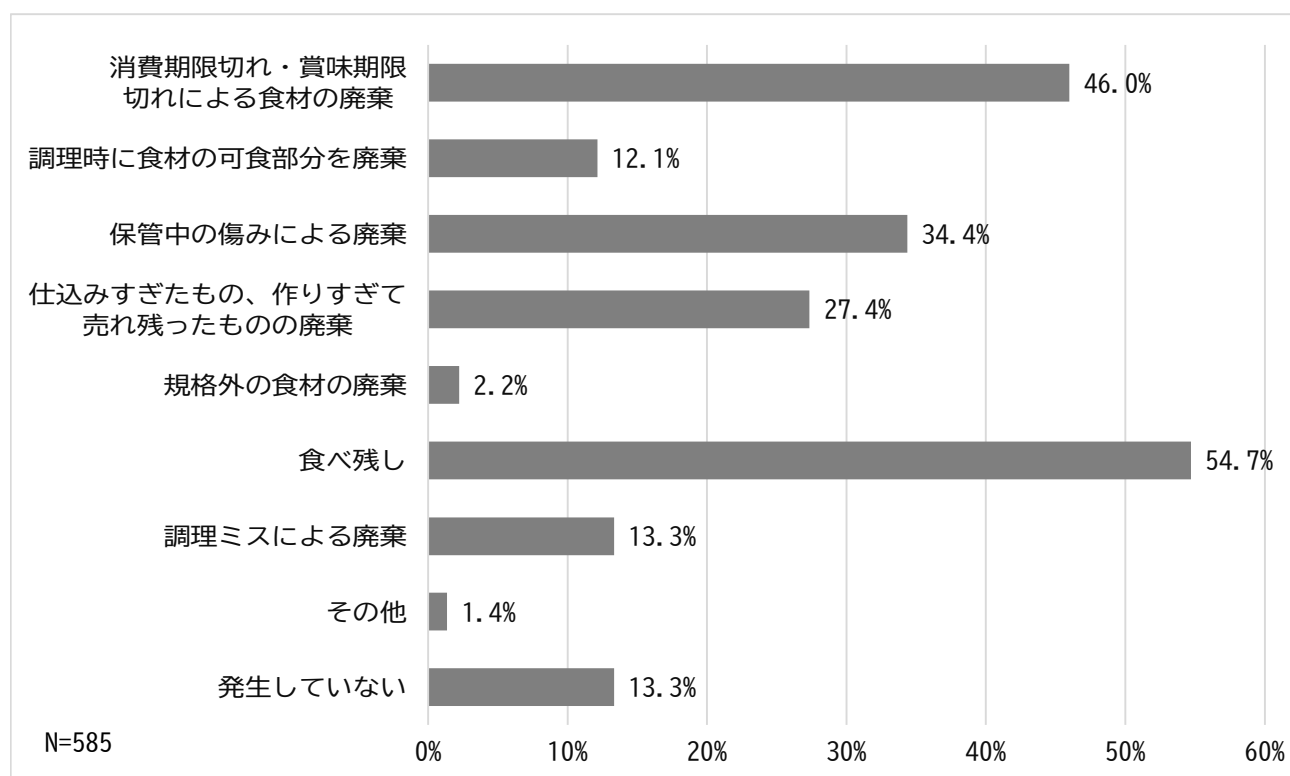
○従業員数



回答した事業所の従業員数

従業員規模は、「5人未満」の回答の割合が約 68.1%と最も高く、次いで「5～10人」の回答の割合が高い結果となった。従業員数5名未満の小規模事業者が、回答者の約7割を占めている。

問2 貴事業所ではどのような食品ロスが発生していますか。(複数回答可)



事業所内で発生する食品ロス

食品ロスの排出要因としては「食べ残し」の回答の割合が約 54.7%と最も高く、次いで「消費期限切れ・賞味期限切れによる食材の廃棄」が高い結果となった。一方で、食品ロスが「発生していない」の回答は約 13.3%であった。その他の内容としては、陳列中での転落による廃棄（商品の破損や落下）や、予約していた客の急なキャンセルなどが要因として挙げられた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

保存用食品の廃棄。

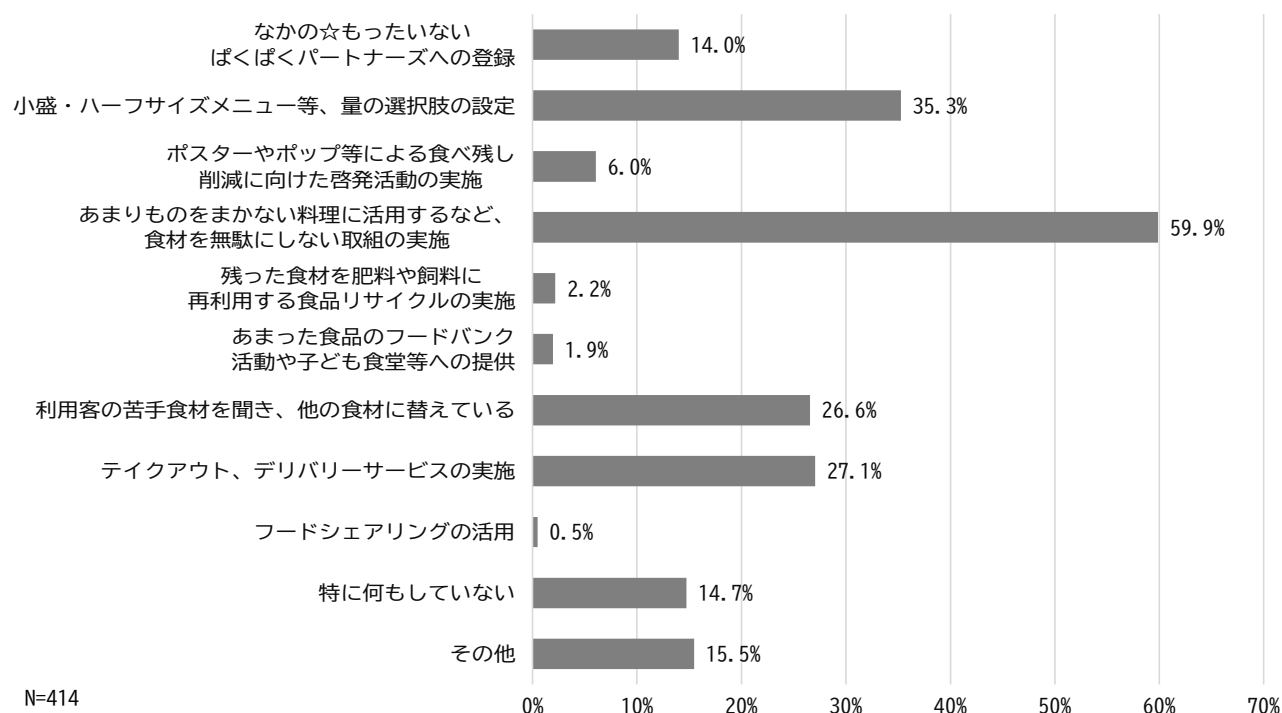
破損による廃棄。

ロスはありません。

前日予約制を取り入れ食品ロスを少なくしているが、当日キャンセルが出た場合などに発生する。

問3 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。
(複数回答可)

【飲食店業、宅配飲食店業など、食事を提供している事業者のみ回答】



食品ロス削減のために実施している取組（飲食店業）

飲食店業において食品ロス削減のために実施している取組としては、「あまりものをまかない料理に活用するなど、食材を無駄にしない取組の実施」の回答の割合が約 59.9%と最も高い結果となった。次いで「小盛・ハーフサイズメニュー等、量の選択肢の設定」、「テイクアウト、デリバリーサービスの実施」の回答の割合が高い。一方で「特に何もしていない」が約 14.7%となった。「その他」の内容としては、天候を踏まえた需要予測やテイクアウトの推奨のほか、素材の食材を少なくすることで在庫コントロールを容易にしている工夫などが見られた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

【調理時、料理を提供する際の工夫】

お客様には常に残しは禁止を連呼しています。少なめに出し、おかわりしたければ呼びかけていただくようにしています。

ごはん少なめのお客様にサービス券を渡している。

調理を失敗したものはサービスとしてお客様に提供している。

日持ちのする食材へのメニュー転換。

食材ロスが出ないように同一食材を複数のメニューに使うようなメニュー構成している。

食材の端材は二次加工を行い、小鉢にまわしています。

ロス食材の食品化。

定休日の前日で生鮮食品はサービスメニューで提供し、消費するようにしている。

冷凍食品のみを提供しているので、食べ残し以外のフードロスは出ていない。

女性や高齢の方の注文時、内容の説明をしている（比較的量の多いメニュー時）。

【仕入れ時の工夫、需要予測】

残食量を計量する。

天気予報を見て仕込み食材量調整をしている。消費期限前、食材が傷む前に新メニュー開発材料として活用している。

ストックを持たないで仕入れを減らしています。

量の調整など出来ないなので、できるだけ少ないロットのものを仕入れ時に頼むようにしている。

【その他】

バランス良く食べる（残さず食べる）ことの大切さを伝える食育。

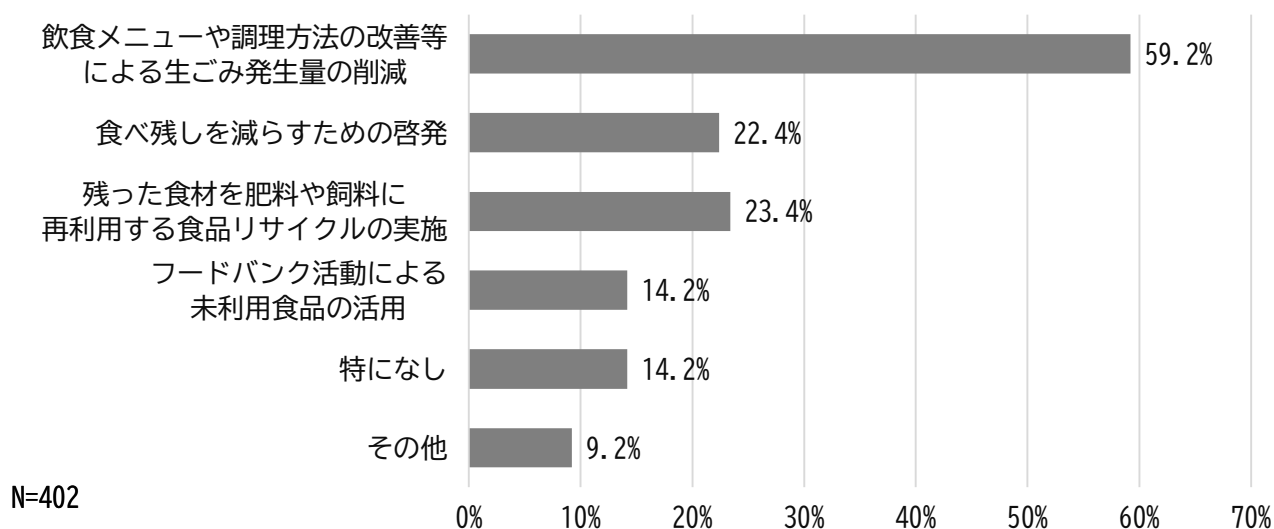
野菜のヘタなどの調理くずを、飼育しているモルモットのエサにする。

学校栄養職員と日々の残菜量を確認し、調理方法の工夫など打ち合わせを行い、食べ残しを減らす取組をしている。

担任や栄養士、給食委員会などから食べ残しに向けた啓発活動。

問4 食品ロス、および食品廃棄物の削減のため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。（複数回答可）

【飲食店業、宅配飲食店業など、食事を提供している事業者のみ回答】



食品ロス、食品廃棄物削減に効果のある取組（飲食店業）

飲食店における食品ロス、および食品廃棄物の削減のための効果的な取組としては、「飲食メニューや調理方法の改善等による生ごみ発生量の削減」の回答の割合が約 59.2%と最も高い結果となった。次いで「残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクルの実施」、「食べ残しを減らすための啓発」の割合が高い結果となった。

○「その他」の内容（一部抜粋）

注文が少ないメニューは削除している。

まちがえたオーダーや本来は提供できないような物は従業員のまかないへ回すか、常連さんにサービスとして0円で提供している。

パンの耳（サンドイッチ等の）の残パンは、お客様に引きとって頂いている。

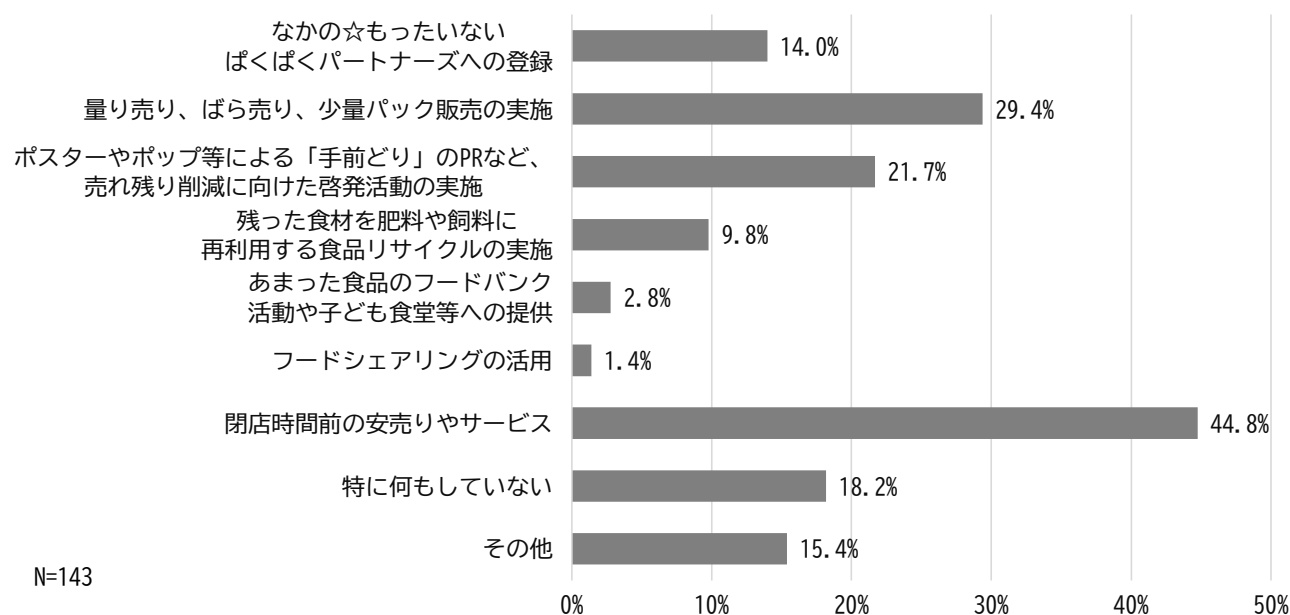
献立の変更。消費期限、賞味期限内に使い切れるように、献立内容を工夫している。

賞味期限・消費期限制度の見直し。使える、食べられるのに切れてしまうものがあまりに多い。

問5 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。

(複数回答可)

【食品製造業、食品販売業など、食品を販売している事業者のみ回答】



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）

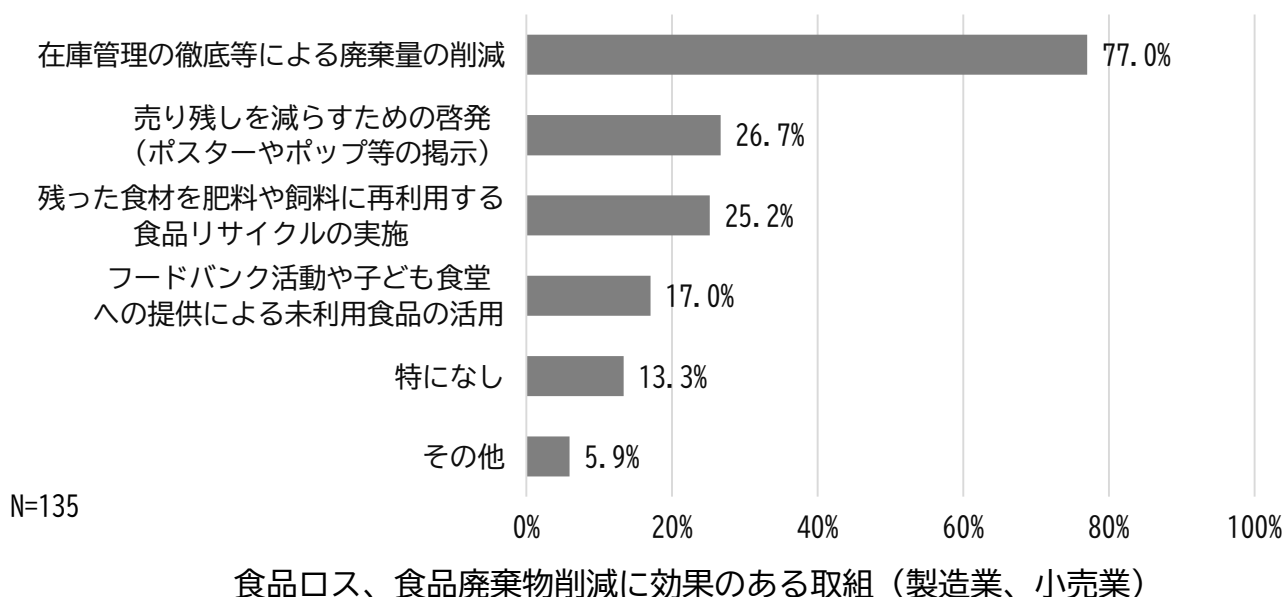
小売店において食品ロス削減のために実施している取組としては、「閉店時間前の安売りやサービス」の回答の割合が約44.8%と最も高い結果となった。次いで「量り売り、ばら売り、少量パック販売の実施」、「ポスターやポップ等による「手前どり」のPRなど、売れ残り削減に向けた啓発活動の実施」が高い結果となった。飲食店業向けの問3とほぼ同じ内容の選択肢となるが、飲食店業と比較すると「啓発活動」に関する回答の割合が食品製造業、食品販売業のほうが高い。一方で「特に何もしていない」の回答も、食品製造業、食品販売業のほうが高い。

○「その他」の内容（一部抜粋）

申し込み分以上の発注をしない、在庫管理の徹底。
 お客様からの受注商品を扱うので、在庫を無くすようにしている。
 注文での製造販売でロスは発生していない。
 天気によって来店客が変動するので、天気予報を見ながら仕込みの量を加減して製造している。
 賞味期限を早く確認して先に販売できるよう前に配置する。
 余分に炊いたごはんが残るケースが多いので、売り切れ終了にする様にしている。
 残った食材で新たなお菓子を作っている。
 再利用して違う商品に加工する。

問6 食品廃棄物や食品ロスを削減するため、効果のある取組は以下のうちどれだと思いますか。（複数回答可）

【食品製造業、食品販売業など、食品を販売している事業者のみ回答】

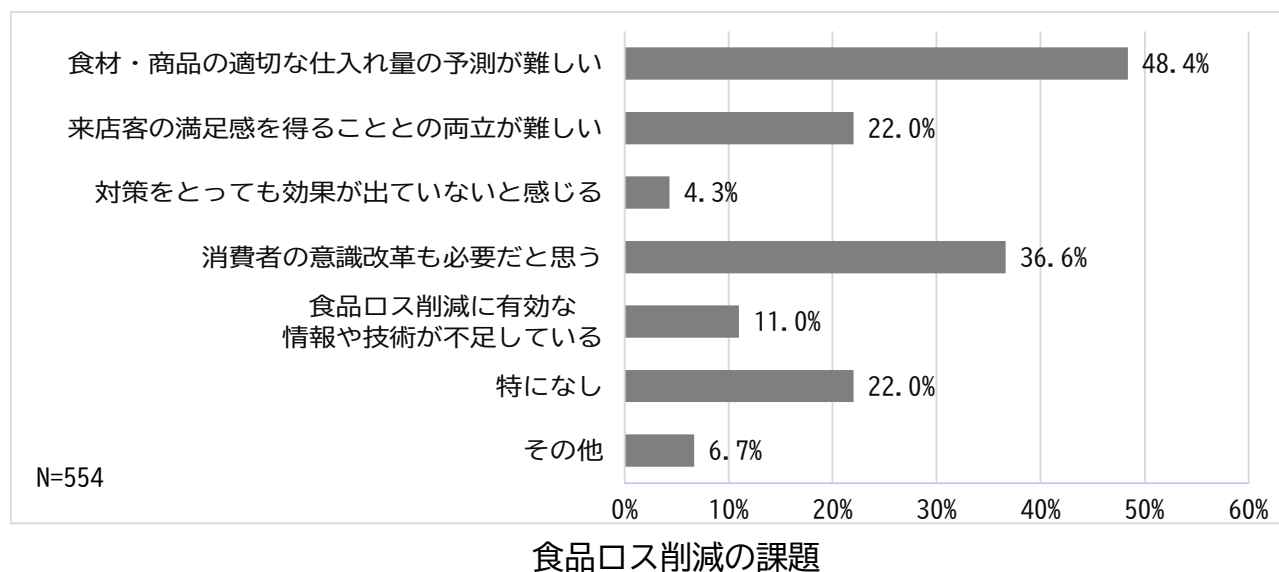


食品製造業、食品販売業における食品ロス、および食品廃棄物の削減のための効果的な取組としては、「在庫管理の徹底等による廃棄量の削減」の回答の割合が約77.0%と最も高い結果となった。次いで「売残り減らすための啓発」、「残った食材を肥料や飼料に再利用する食品リサイクルの実施」が高い結果となった。飲食店業が対象の間4と比較すると、それぞれの業種に寄る選択肢（飲食店業：調理方法の改善等による生ごみ発生量の削減 食品製造業、食品販売業：在庫管理の徹底等による廃棄量の削減）が最も高く、それ以外の共通の選択肢も同様の傾向となった。

○「その他」の内容（一部抜粋）

定価からの値引き販売
天気などを踏まえた需要予測

問7 貴事業所において、食品ロス削減に取り組むに当たり課題はありますか。
(複数回答可)



食品ロス削減に取り組むに当たっての課題としては、「食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい」の回答の割合が約 48.4%と最も高い結果となった。次いで「消費者の意識改革も必要だと思う」、「特になし」が高い結果となった。

「その他」の内容としては需要予測に関する意見が目立ち、特に新型コロナウイルス感染症の影響により需要予測がしにくい、という意見が見られた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

食品リサイクルのコストが高い。

食品ロスになりそうな手前の食材でアドリブメニューを作成して販売するなど、事業者が楽しく取り組める仕組みづくり。

生鮮食材、乳製品の食品ロスがあるものの、加工にかかる作業時間を捻出できない。フードバンクも考えてはいるものの、その手続きや毎回の対応に時間が作れない。

食品ロスが出ない様に、少しずつ買い出しに行っている。

鮮魚類はコロナ以前より仕入れ量の予測が困難となった。

コロナで来客数が減り、売れ残りが日常的に出てしまう。問屋も kg 単位でしか仕入れ出来ないため、困っている。

仕入れと来客のバランスが難しく、料理として作った物が残ってしまう

当日の天気のみが課題、今は予報がしっかりしていて助かります。

利用者に「残さず食べることを強制することは出来ない。

販売にあった仕入れに気を付ける。

ラーメンスープの残量を捨てる時にもったいないと思うのでスープの提供を少な目に行っているが、麺とのからみもあり少々難しい。

コロナ前の客数どころか前年の客数も戻って来る様子はなく、仕入れや仕込み量に苦慮

している。
 日によって来店客の予測が難しい
 元々来客が不規則で予測しづらい立地ですが、コロナ禍になりさらに来客数にむらがあり、仕入れ量が難しくなっております。
 ツーオーダーで対応するのは手間と時間がかかるので、お客さんの動向を予測しながら作り置きとバランスを取ること。
 手間でも少量ずつの仕込みにて売り切れ御免を理解していただいています。

○クロス集計：問7 食品ロス削減の課題 × 問1 業種

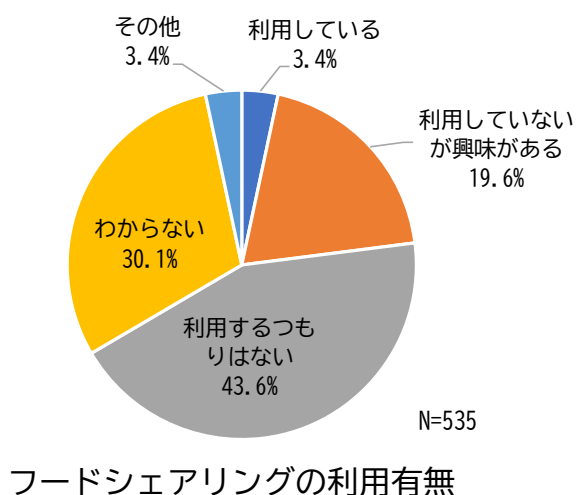
食品ロス削減の課題×業種

	飲食店業 N=329	宅配専門 飲食店業 N=4	食品 製造業 N=14	食品販売、小売 業 N=110	その他 N=63
食材・商品の適切な仕入れ量の予測が難しい	47.7%	75.0%	28.6%	56.4%	46.0%
来店客の満足感を得ることとの両立が難しい	18.2%	0.0%	14.3%	34.5%	17.5%
対策をとっても効果が出ていないと感じる	3.0%	0.0%	0.0%	9.1%	1.6%
消費者の意識改革も必要だと思う	37.1%	0.0%	21.4%	44.5%	25.4%
食品ロス削減に有効な情報や技術が不足している	11.2%	0.0%	7.1%	12.7%	9.5%
特になし	24.9%	25.0%	35.7%	12.7%	14.3%
その他	5.2%	0.0%	14.3%	5.5%	14.3%

業種別の、食品ロス削減に向けての課題はのとおり。

全回答の傾向と比べると、「食品販売、小売業」でほぼ全ての項目において回答の割合が上回っており、「食材・商品の適切な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だと思う」で8～10%程度上回る結果となった。課題を「特になし」と回答している割合も低く、小売業の事業者において食品ロスへの課題意識が高いと考えられる。

問8 貴事業所においてフードシェアリングを利用していますか。



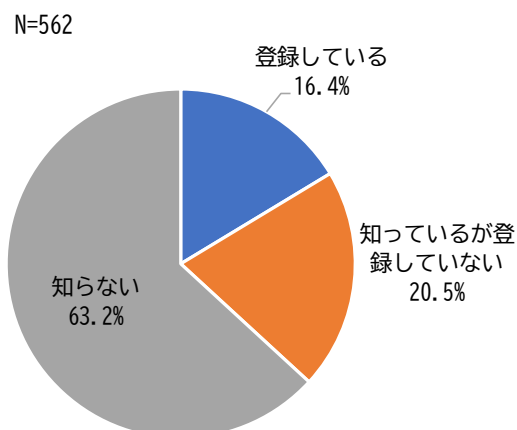
フードシェアリングの利用有無としては、「利用するつもりはない」の回答の割合が約43.6%と最も高い結果となった。次いで「わからない」、「利用していないが興味がある」が高い結果となった。「利用している」の割合は約3.4%となった。

その他の内容に利用できない理由を記載している回答があり、フードシェアリング自体がよくわからないことや店舗のみの判断では実施ができないこと、扱っている品物の関係で対応が難しいことなどが挙げられた。

○「その他」の内容（一部抜粋）

フードシェアリングの内容がよくわからない。
フードシェアリング自体を知らない。
食品ロスは出ていないので利用していない。
大量の売れ残りが無いことと、調理終了から2時間以内に喫食するというルールがあるため利用は難しい。
受注による調理のため、フードロスは少ない。
ロスの量が多くないので今のところ検討していない。
入量も少ないのでシェアリングする程でない。
期間間近の商品を値引きすることで、適正価格が崩れてしまう。
レストランなのでお店のホスピタリティでできない。
当事業所だと、賞味期限こえるとまかないにするだけ。コンビニ、弁当屋等で出るものはフードシェアリングにむいていると思う。
廃棄登録処理した食品の一部を従業員の食事としている。
食中毒につながるようなことがないのなら利用してみたい。

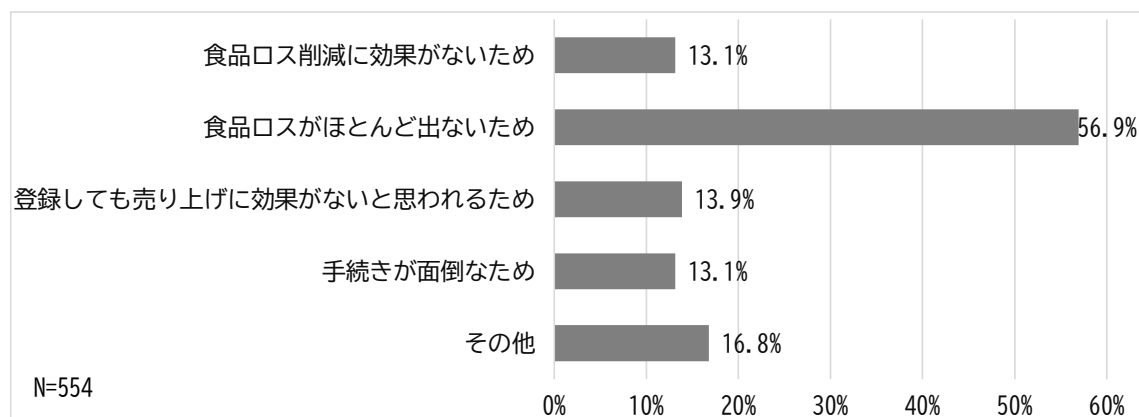
問9-1 中野区の食品ロス削減協力店登録事業「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」をご存知ですか。



「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」の認知

「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」の認知については、「登録している」の回答の割合が約 16.4%、「知らない」の割合が約 63.2%となった。

問9-2 「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録をしていない理由は何ですか。（複数回答可）



「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録しない理由

「なかの☆もったいない ぱくぱくパートナーズ」に登録しない理由としては、「食品ロスがほとんど出ないため」の回答の割合が約 56.9%と最も高い結果となった。

○「その他」の内容（一部抜粋）

登録要件に微妙に合致しない。

登録条件にあてはまらない気がする為。

品数が少量の為。

会社の事業として別の取組に取り組んでいるので。

手続きの仕方を知らなかったため。

情報が入っていないため。

検討段階には至っていない。

チェーンストアだと個人の判断だけでの加入が出来ないため。

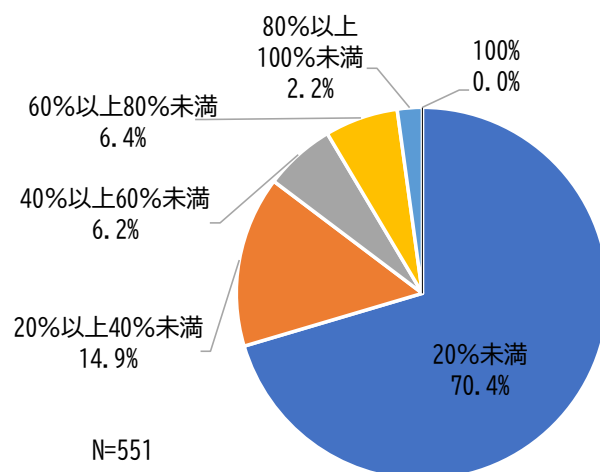
コロナで維持するだけでせいっぱい。

学校の判断に任せているため。

登録しようと思いながら、忘れてそのままになっていました。今回の事で再度登録しようと思いました。

今回の案内で申し込みました。

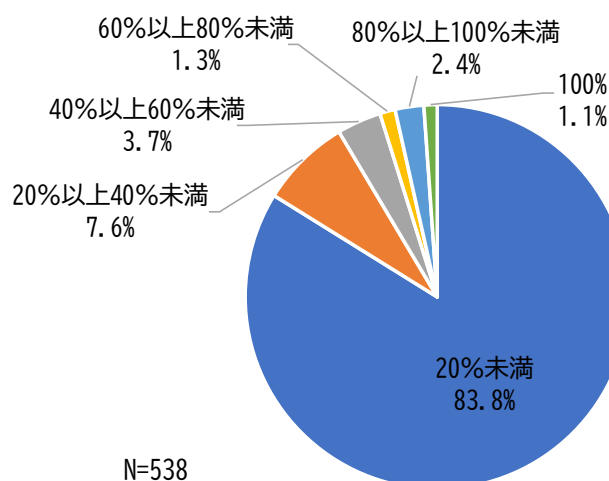
問 10-1 貴事業所において、燃やすごみのうち食品廃棄物はどの程度排出されますか。



燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合

燃やすごみのうちの食品廃棄物の割合は、「20%未満」の回答の割合が約 70.4%と最も高い結果となった。

問 10-2 貴事業所において、食品廃棄物のうち、食品ロスはどの程度排出されますか。



食品廃棄物のうちの食品ロスの割合

食品廃棄物のうちの食品ロスの割合は、問 10-1 と同様に「20%未満」の回答の割合が約 83.8%と最も高い結果となった。

問 11 貴事業所における食品廃棄物、および食品ロスの発生量について、分かる範囲でご記入ください。

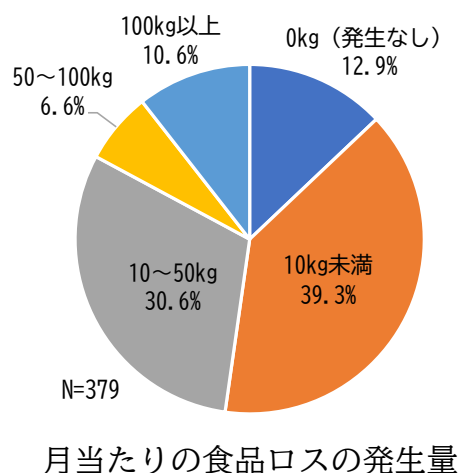
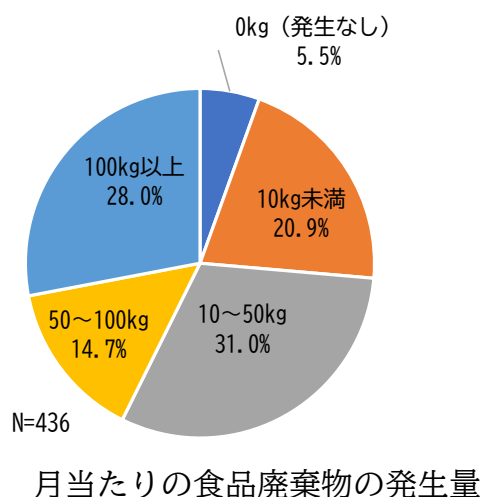
本設問では月あたりの回答事業所における食品廃棄物の量、および食品ロスの量（キログラム）について訪ねているが、重量が不明の場合は、月あたりの袋数（容量・枚数）で回答することとしている。袋数の回答は、以下の考え方でキログラムに換算し、集計することとした。

【考え方】

環境省 容器包装廃棄物の使用・排出実態調査において公開されている最新の容積換算係数（平成 22 年度調査）を使用。

https://www.env.go.jp/recycle/yoki/c_2_research/research_H22.html

同資料中では容積換算係数（kg/l）が 0.4 となっていることから、1 リットル中に 0.4kg の食品廃棄物・食品ロスが含まれていると換算する。



食品廃棄物は月当たり「10～50 キログラム」の回答の割合が最も高く、食品ロスは「10 キログラム未満」の回答の割合が最も高い結果となった。

○クロス集計：問 11 月当たりの食品廃棄物・食品ロスの発生量 × 問 1 業種

月当たりの食品廃棄物の発生量 × 問 1 業種

	飲食店業 (N=278)	宅配専門 飲食店業 (N=3)	食品 製造業 (N=12)	食品販売、 小売業 (N=75)	その他 (N=53)
0kg（発生なし）	4.0%	0.0%	16.7%	4.0%	13.2%
10kg 未満	20.5%	0.0%	8.3%	29.3%	17.0%
10～50kg	34.5%	0.0%	50.0%	26.7%	17.0%
50～100kg	17.6%	0.0%	0.0%	12.0%	7.5%
100kg 以上	23.4%	100.0%	25.0%	28.0%	45.3%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

月当たりの食品ロスの発生量 × 問 1 業種

	飲食店業 (N=239)	宅配専門 飲食店業 (N=2)	食品 製造業 (N=10)	食 品 販 売、小 売 業 (N=62)	その他 (N=52)
0kg（発生なし）	11.7%	0.0%	20.0%	11.3%	17.3%
10kg 未満	41.4%	0.0%	30.0%	45.2%	26.9%
10～50kg	36.4%	100.0%	30.0%	17.7%	19.2%
50～100kg	5.9%	0.0%	0.0%	8.1%	9.6%
100kg 以上	4.6%	0.0%	20.0%	17.7%	26.9%
合計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

業種ごとの月当たりの食品廃棄物・食品ロスの発生量はおよびのとおり。問 10 のクロス集計と同様に、食品廃棄物の量では全体と比較して大きな傾向は見られないが、食品ロスの量においては食品製造業や食品販売、小売業において、「100 kg 以上」の回答の割合が飲食店業と比較して高い。「その他」の業種においても「100 kg 以上」の回答が高く、「その他」ので挙げられる業種は学校給食の提供や老人福祉施設などであった。

問12 自由記述

アンケートの最後に設けた自由記述欄で挙げた意見は以下のとおり。

【自店舗（飲食店）での食品ロスの排出に関する意見】

店では乾物がほとんどで食品というよりは袋、入れ物のパック等が多い。

真空パックを使って小分けに保存してます。調理ミスが無い限り、ロスはほぼでません。ごみのほとんどは不可食分です。

メニューの工夫と考え方で食品ロスはほとんどなくせると思う。

当社では食品ロスという問題は皆無に近いです。売れない物は自家消費で解決しております。

当店は食品ロスを出さないように営業しています。ただスープを作る上で骨を使いますので、それがロスと言われてしまうとそれはなかなかむずかしいです。

サンプルを作らない。テイクアウト希望の場合は、電話などで予約を受けた分でその都度作る。作っても売れないものが存在しない様にする。そのため少々お客さまを待たせてしまう事もあるが、理解は得られると思う。

【自店舗（小売店）での食品ロスの排出に関する意見】

スーパー、コンビニなど、販売期間が長いとそれだけロスにつながるので、営業時間の見直しが必要。フードロスを出したらペナルティーをつけるなどを行わないと、いつまでたっても減らないと思われる。

食品ロスは契約業者が回収し、家畜の餌や肥料として再利用している。容器等のプラスチックは再生可能化が進んでいるが、まだまだ改善の余地有り。

とにかくコンビニが多く、飽和状態です。各自治体で店舗数の制限や営業時間、営業日の統一などを行えば、自ずとロスは減ると思います。コンビニだけに限らず大手の企業の意識改革が必要不可欠だと思います。

手前取りのPOPを貼ったところで、正直に手前から取っていく人は少ない。本気で食品ロスを減らしたいなら、食品の税金を上げるしかないと思う。販売期限が近い古い物を値引きするより、新しい物は倍の税がかかるなどしないと、食品ロスは減らないと思う。

【消費者、利用者の認識に関する意見】

消費者が食品ロス削減の取組をどの程度認知しているのかわからない。飲食店もそうだが、消費者への実施調査も必要だと思う。

お客様の食べ残しは予測不能で難しいです。基本的には売り切っているのに、捨てる事は少ないです。

ごみを減らすという意識が少し低いように感じるのも、もっと広めてほしい。中野区はごみの分別が楽な分、減らすことを意識しなくなる気がします。

店舗によっては野菜の使用しない部分が廃棄されることもあるため、その野菜を活用してもらえればと思う。また、お店ごとでロスになりそうなものを売るのではなく、

駅前には区役所などでロスとなりそうな食材を安く売る場などを作ってもらえるならば、参加したいと思う。

【その他の食品ロスそのものに関する意見】

協力はしたいのですが、内容がわからないので詳しくおしえてほしい。

子供食堂への食材提供を行いたいと考えていますが、生鮮食材での対応が難しいので、何か良い方法をさがして下さい。

直営店のため個別の対応は難しいが、フードシェアなどの取組には参加したいと思っている。

【調査そのものに関する意見】

紙がもったいないので、ウェブ調査にすべき。

これらの取組に対応できる業種とそうでない業種があり、特にコンビニはむずかしいと思う。こういったアンケートも正直コンビニでは対応できる事が決まっており、対応が難しいのが答えづらい。