

食品ロス削減推進計画の概要について

1. 食品ロスとは

○食品ロス

本来食べられるにもかかわらず、捨てられている食品。

食品ロス	食品ロスにあたらないもの
 <p>買いすぎ </p> <p>期限切れ </p> <p>食べ残し </p>	<p>魚や肉の骨、野菜くずなど食べられない部分</p> 

2. 食品ロス削減推進計画とは

(1) 食品ロス削減推進計画

地域の特性を踏まえた食品ロスの削減取組を推進し、国民運動とするため、食品ロス削減推進法に基づき、各都道府県及び市町村が策定する計画（策定は努力義務）。

(2) 国の状況

令和元年10月 食品ロス削減推進法施行

令和2年 3月 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針策定

(3) 県の状況

令和3年 3月 第4次青森県循環型社会形成推進計画策定

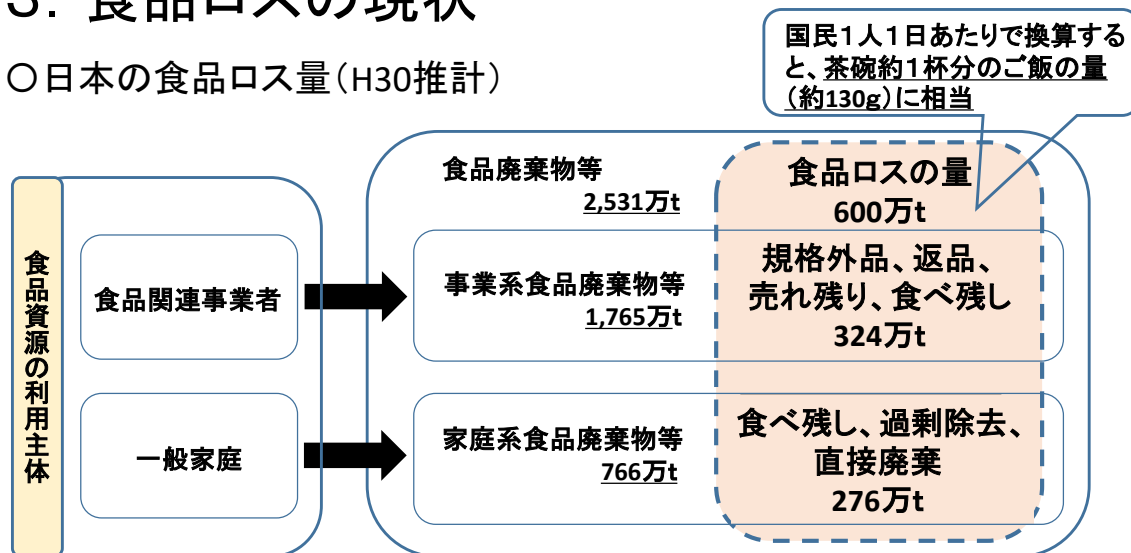
（計画内に食品ロス削減推進計画を盛り込む）

(4) 本計画の構成と考え方

構成	考え方
現状	県の調査、推計をもとに、当市の食品ロス量を推計し、国及び県と比較することで、当市の現状を把握します。
基本的な方向	法の目的を達成するため、どのような考え方で目標を設定し、削減の取組を進めていくのか、基盤となる方向性を示します。
目標	基本的な方向に従い、国及び県の計画を踏まえ、市民、事業者、市等の多様な主体が連携し、目指すべき目標を設定します。
目標を達成するための主な取組	目標を達成するために、市、市民、事業者等がそれぞれ果たすべき役割と行うべき取組を定め、また、これらの多様な主体がコミュニケーションを活性化し、連携して取組を推進することの重要性を記述します。

3. 食品ロスの現状

○日本の食品ロス量(H30推計)



4. 国・県・市の比較

○国・県・市の食品ロス量

	国(H30推計)	青森県(R1推計)	当市(R1推計)
年間の食品ロス量	6,000,000t	85,565t	10,649t
1人1日あたり換算	約130g	約182g	約128g
(うち家庭系)	約60g	約62g	約51g
(うち事業系)	約70g	約120g	約77g

1人1日あたりの食品ロス量は、青森県が約182gで全国平均の1.4倍となっている。県の分析によると、青森県は他県に比べて食品関連事業者が多いことが原因となっている。

当市については、約128gで全国平均と同程度の水準となっている。

5. 計画の基本的な方向

食品ロス削減のため、計画が目指す基本的な方向は、国、県の計画を踏まえ、次のとおりとする。

市民、事業者、行政等の多様な主体が、

①食品ロスの削減について、その必要性と自らの役割を理解する。

②自らの役割を理解した上で、具体的に行動する。

③上記の取組が連携した市民運動となるよう推進する。

6. 目標

(1)市の目標

	目標(令和12年度)	基準値(令和元年度)
目標 1	市内の一般廃棄物における可燃ごみの中に含まれる未使用食品と食べ残しの割合を令和元年度比の50%とする。	18.6%
目標 2	食品ロス問題を認知して削減に取り組む市民の割合を80%とする。	—

(2)設定の理由

県と協調、連携し、「第4次青森県循環型社会形成推進計画」で設定した目標を達成するため、県と同水準の目標設定とした。なお、国は「第4次循環型社会形成推進基本計画」において、基準年度を平成12年度としているが、県、市ともに当時のデータが無いことから、令和元年度と設定した。

7. 目標を達成するための主な取組

目標1 市内の一般廃棄物における可燃ごみの中に含まれる未使用食品と食べ残しの割合を令和元年度比の50%とする。

(主な取組)

取組者	取組内容
市	・「3つのきる」、「食品の期限表示」、「3010運動」等の普及啓発 ・家庭系の組成調査において、食品ロス量の調査を実施 ・フードバンク活動に取り組む事業者等の支援 など
市民	・「てまえどり」や「3010運動」の実践 ・期限表示(賞味・消費)の理解、食材の定期的な管理 など
事業者	・3分の1ルール(作った食品は、賞味期限までの期間の3分の1以内に小売店に納品)の緩和 ・フードシェアリングの活用による売り切りやフードバンクへの未利用食品の提供 ・小盛・小分けメニュー等の導入や残した料理を持ち帰れる仕組みの導入 など

目標2 食品ロス問題を認知して削減に取り組む市民の割合を80%とする。

(主な取組)

取組者	取組内容
市	・地域や子どもなど、食品ロスの削減を担う人材の育成 ・事業者の良い取組について、水平方向への展開を促進 ・市民の認知度や取組状況についてのアンケート調査等の実施を検討 など
市民	・「てまえどり」や「3010運動」の実践 ・期限表示(賞味・消費)の理解、食材の定期的な管理 など
事業者	・消費者に対して、期限表示(賞味・消費)の近い食品から購入するように促し、売り切るための値引きやポイントの付与等の実施 ・料理の持ち帰りについて、衛生上の注意事項の分かりやすい説明と情報の提供 など