

## 第5章 防府市食品ロス削減推進計画

### 第1節 計画策定の趣旨

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず廃棄される食品であり、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、この食品ロスが大量に発生しています。

平成27年9月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2030アジェンダ」に基づく「持続可能な開発目標（SDGs）」で食料廃棄の減少が重要な柱と位置付けられているなど、食品ロスの削減が重要な課題となっています。また、世界には飢えや栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、日本は大量の食料を輸入し、廃棄しており、食品ロスの問題は、真摯に取り組むべき課題となっています。

国において、食品ロス量を令和12年度までに平成12年度比で半減させる目標を設定しており、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、「食品ロス削減推進法」が令和元年10月に施行されました。この法律において、国、地方公共団体、事業者の責務や消費者の役割が定められています。

県は、令和3年3月に「山口県循環型社会形成推進基本計画（第4次計画）」に盛り込む個別計画として、「山口県食品ロス削減推進計画※」を策定し、消費者や事業者等への普及啓発や教育、フードバンク活動※の支援など食品ロス削減の取組を推進することとしています。

本市では、こうした国・県の動向を踏まえ、市民・事業者・市の三者が連携し、本市の区域内における食品ロスの削減を計画的に推進するため、「防府市食品ロス削減推進計画」を策定します。

### 第2節 計画の位置付け

本計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針及び山口県食品ロス削減推進計画を踏まえ、本市が策定する「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」（市町村食品ロス削減推進計画）として位置付けます。

また、本計画は、「第5次防府市総合計画」を上位計画とし、「防府市ごみ処理基本計画」における食品ロスの削減に関する事項の個別計画として位置付けるとともに、「防府市環境基本計画（第三次）」、「第二次防府市健康増進計画※」等と調和を図ります。

### 第3節 計画の期間

本計画の期間は、「防府市ごみ処理基本計画」に合わせ、令和4年度から令和13年度までの10年間とし、令和8年度に計画を見直すこととします。

なお、国の制度や社会経済情勢など、本計画の推進に当たり大きな変化が生じた場合にも、必要に応じて見直しを行います。

## 第4節 食品ロスの現状と課題

### 1 食品ロス量の状況

環境省及び農林水産省の推計によると、平成30年度の日本国内における食品廃棄物等の発生量は年間約2,531万t、このうち食品ロス量は約600万t（家庭系食品ロス量276万t、事業系食品ロス量324万t）発生しているとされています。これは国民1人1日当たりに換算すると約130g、茶碗約1杯分のご飯の量に相当します。

本市では、可燃ごみの組成調査及び環境省実態調査を基に算出すると、令和元年度の家庭系食品ロス量は、約989tと推計しています。

### 2 食品ロス削減に関する課題

本市の1人1日当たり家庭系ごみ排出量は全国平均、山口県平均を上回っていることから、多くの食品ロスが発生していると考えられ、削減の余地が残されています。

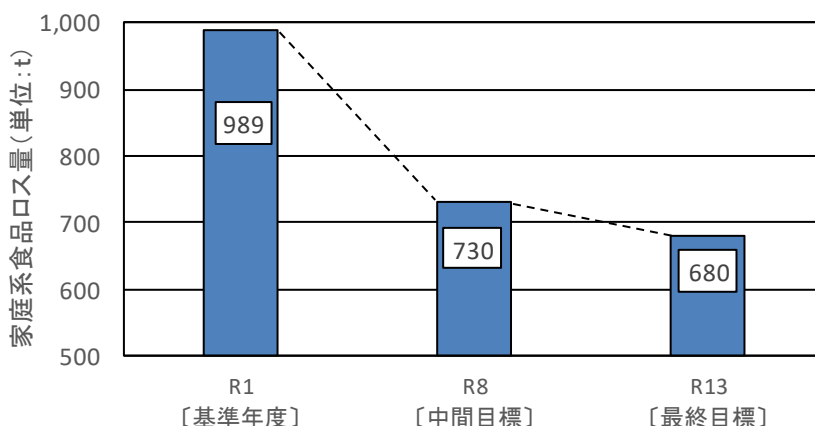
家庭から発生する食品ロスは、料理の作りすぎなどで食べ残されるもの（食べ残し）や、野菜の皮の厚むきなど食べられる部分まで取り除くもの（過剰除去）、賞味期限切れ等により食べずにそのまま廃棄されるもの（直接廃棄）が主な要因です。

食品ロスの発生抑制や食品の有効利用などに向け、市民や事業者等が理解と関心を深め、自ら行動に移すことが求められています。そのため、市民、事業者、市が連携し、食品ロス削減の取組の普及啓発や、更なる意識の醸成を図る必要があります。

## 第5節 食品ロス削減の目標

国の削減目標を踏まえ、食品ロス削減の目標を、家庭系食品ロス量を令和8年度までに730t以下、令和13年度までに680t以下にすることとします。

**家庭系食品ロス量を  
最終目標年度（令和13年度）までに  
令和元年度に比して約31%削減  
することを目指します。**



※家庭系可燃ごみ量に、本市の可燃ごみの組成調査による厨芥類の割合(令和元年度)を乗じて、食品廃棄物発生量を推計。  
 ※食品廃棄物発生量に、環境省実態調査による食品廃棄物に占める食品ロス量の割合(令和元年度)を乗じて食品ロス量を推計。

図 46 家庭系食品ロス量の目標

## 第6節 基本方針

市民、事業者等が、食品ロスの削減について、理解と関心を深め、それぞれの立場から自発的な取組が進展することを目指します。そのためには、「もったいない」という意識を再認識し、食品ロス削減の必要性を理解し、行動に移すことができるよう、市民、事業者、市が連携し、施策を実施します。なお、食品ロスの削減を十分に取り組んだ上でも生じる食品廃棄物については、再生利用するように努めます。

## 第7節 施策の展開

食品ロスの削減を進めるため、市民・事業者・市の三者が連携し、以下の施策を展開していきます。

<b>基本施策1</b>	<b>発生抑制の推進</b>
食品ロス削減の必要性を理解し、自ら行動に移すことができるよう、市民・事業者と連携し、普及啓発に取り組みます。	
<b>基本施策2</b>	<b>未利用食品等有効活用の推進</b>
未利用食品の有効活用や、フードバンク活動への理解を促進します。	
<b>基本施策3</b>	<b>再生利用の推進</b>
食品ロスの削減に取り組んだ上でも生じる食品廃棄物については、再生利用に取り組めます。	
<b>基本施策4</b>	<b>推進体制の整備</b>
市民、事業者、関係団体、協議会等と連携し、食品ロス削減の意識醸成や施策を実施します。	

1 発生抑制の推進

	市民(消費者)	事業者	市
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しをしないなど、食への感謝や食品ロス削減の必要性の理解を深め、自らが考え行動に移す。</li> <li>・「やまぐち3きっちる運動」(食べきり、食材の使いきり、生ごみの水きり)へ協力する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品ロス削減の必要性の理解を深める。生産、製造、販売等の各段階において、食品原料の無駄のない利用や適正管理など、食品ロス削減に努める。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食への感謝の心を育むための情報提供、食品ロス削減の取組事例の提供や意識して実践できる内容の普及啓発</li> <li>・県民運動として展開の「やまぐち3きっちる運動」の推進</li> <li>・可燃ごみの種類別組成(生ごみ等)の分析、公表による意識高揚</li> <li>・市広報やホームページ、ごみ分別アプリ等のほか、イベントにおける情報発信</li> <li>・食品ロス削減月間(10月)、食品ロス削減の日(10月30日)等の周知による意識醸成</li> <li>・出前講座や学校等における環境副読本の活用等による環境教育・環境学習の実施</li> </ul>
(行動例) 買物の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>・期限表示を理解の上、使用時期を考慮し、期限の近いものから購入する。</li> <li>・食材の適切な保存を行い、必要量購入する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・期限に近い食品から購入するよう促し、売り切るための取組を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の賞味期限・消費期限の理解向上、陳列順(手前取り)の優先購入の促進(啓発資材等の活用、提供)</li> </ul>
(行動例) 調理の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生ごみの水切りを徹底する。</li> <li>・食材を無駄なく使い切り、過剰除去を減らす。</li> <li>・食べきれぬ量を作り、残さず食べきる。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・水切りの徹底とその必要性の周知</li> </ul>
(行動例) 外食の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品ロス削減に取り組む店舗等を利用する。</li> <li>・食べきれぬ量を注文する。</li> <li>・宴会時に最初と最後に料理を楽しむ時間を設け食べきりを呼び掛ける「3010(さんまるいちまる)運動」等を実践する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品ロス削減に取り組む「やまぐち食べきり協力店」(※1)に登録する。</li> <li>・仕入れ、品出しの工夫、小盛・小分けメニューや要望に応じた量の調整等を行う。</li> <li>・「3010運動」等の取組を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・山口県食品ロス削減推進協議会が実施する「やまぐち食べきり協力店」の登録推進、登録店舗の紹介</li> <li>・宴会シーズンなど季節にあわせた「3010運動」の周知</li> </ul>

※1 「やまぐち食べきり協力店」とは、食べきりメニューの提示や食材の使い切りなど、食品ロスの削減に向けた取組を実践する旅館・ホテル、飲食店を協力店として登録する制度です。

2 未利用食品等有効活用の推進

市民(消費者)	事業者	市
<ul style="list-style-type: none"> <li>未利用食品を寄附する（フードバンク活動とその役割を理解）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>規格外や未利用食品、災害時用備蓄食料を有効活用する（フードバンクへの提供を含む。）。</li> <li>未利用食品を活用するための活動（フードバンク活動）の役割と普及啓発を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>災害時用備蓄食料の有効活用（防災訓練等で提供）</li> <li>市民や事業者に対するフードバンク活動への理解促進</li> <li>フードバンクと連携した「フードドライブ」の実施や「フードバンクポスト」の利用周知</li> </ul>

3 再生利用の推進

市民(消費者)	事業者	市
<ul style="list-style-type: none"> <li>堆肥として再利用できるよう、コンポスト等を使用する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>発生する食品廃棄物の再生利用（飼料、肥料化等）に努める。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生ごみ減量容器及び電動生ごみ処理機購入助成の継続実施、生ごみ減量化の必要性や助成制度の周知</li> <li>ダンボールコンポスト講習会の開催等による、生ごみ堆肥化の普及促進</li> <li>食品廃棄物のリサイクル推進</li> <li>事業者への訪問指導等による食品廃棄物の減量化促進</li> <li>生ごみ等からのバイオガス回収を行い、クリーンセンター処理施設におけるリサイクルを継続実施</li> <li>学校給食センターにおいて、給食の食品残渣の堆肥化を継続実施</li> </ul>

4 推進体制の整備

市民(消費者)	事業者	市
<ul style="list-style-type: none"> <li>事業者の取組の理解を深め、食品ロス削減を意識して実践する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自ら行う食品ロス削減に資する取組を情報提供し、消費者理解を促進する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>事業者、消費者団体、フードバンク等の連携による食品ロス削減の意識醸成、取組推進</li> <li>「山口県食品ロス削減推進協議会」や「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会（※2）」と連携した施策の実施</li> </ul>

※2 「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」とは、「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、3Rを推進するとともに、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。