

「岩手県食品ロス削減推進計画」 骨子（案）

1 現状と課題

（１）世界における食品ロスの現状

- ・世界では、生産された**食料のおおよそ3分の1**、年間約**13億トン**が損失又は廃棄
- ・食料の生産・製造に伴う**温室効果ガス排出量**は全体の21～37%、**食品ロス及び廃棄による排出量は8～10%**
- ・世界人口は2050年には約98億人に達すると予測され、**食料の飛躍的な増産が必要**
- ・食品ロスの削減は、**温室効果ガス排出量の削減**、食料生産地の土地利用や大気・水環境の悪化による**自然破壊の回避**、**発展途上国の飢餓の撲滅や栄養改善**につながる重要な課題

（２）日本における食品ロスの現状

- ・我が国では、**家庭や事業所から年間2,531万トンの食品廃棄物が発生**しており、そのうち24%にあたる**600万トン**は、**本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品ロス**
- ・これは、**国民1人1日当たり約130グラム**であり、**茶碗1杯分のご飯の量に相当し**、カロリーベースで見ると130億食、17歳以下の子ども全員が1日3食9か月食べていける量
- ・一方で、**子供の7人に1人が貧困状態**にあり、食品ロスの削減は**重要な課題**

（３）本県における食品ロスの現状

- ・**本県の食品ロス発生量を一定の条件下で算出すると、家庭系が約2.5万トン（全国の約0.9%）、事業系※が約1.8万トン（全国の約0.9%）と推計** ※年間の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の事業所
- ・実態調査を実施した市町村の状況を見ると、1人1日当たりの食品廃棄物発生量は202グラム（全国平均167グラム）、食品ロス発生量は83グラム（68.6グラム）となっており、**いずれも全国平均より高い状況**

（４）食品ロスの発生要因

【生産】規格外の廃棄、需要を上回る生産

【製造】加工トラブル・調理ミス、賞味・消費期限切れ、作り過ぎ、加工・調理くず、返品

【流通】返品、賞味・消費期限切れ、輸送中の破損

【小売】賞味・消費期限切れ、販売期限切れ

【買物】鮮度志向、買い過ぎ

【飲食】作り過ぎ

【外食】急な予約キャンセル、食べ残し

【調理】過剰除去、作り過ぎによる食べ残し

【保存】保存方法や期限切れ

- ・家庭系食品ロス推計量（R1）
家庭系ごみ（粗大ごみ除く）22.5万トン
× 31.5% × 34.9% ≒ 2.5万トン
- ・事業系食品ロス推計量
食品廃棄物等発生量13.2万トン × 13.7%
≒ 1.8万トン

2 基本目標

（１）施策展開に当たっての基本的考え方

- ① 食品ロス削減の「**我が事**」化の推進
- ② 消費者、事業者、行政等の**多様な主体の連携による県民運動の展開**
- ③ 生産、製造、流通、消費など**フードサプライチェーン全体を見据えた取組**の推進

（２）基本目標

消費者、事業者、行政等の**多様な主体が食品ロス削減を「我が事」として捉え、相互に連携・協力し、フードサプライチェーン全体で食品ロスの削減を推進することにより、持続可能な生産と消費が行われる社会を岩手から実現**する。

3 具体的施策

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等

- ・消費者が食品ロスを意識する取組の推進 ・期限表示の正しい理解の促進
- ・季節ごとの消費の機会を捉えた情報発信や外食時の食べきり・持ち帰り等に係る啓発
- ・県民の意識の醸成、社会的な機運を高める取組の推進
- ・学校の教科や給食等を通じた食品ロスの削減に関する理解と実践の促進

(2) 食品関連事業者等の取組に対する支援

- ・規格外や未利用の農林水産物の活用（加工・販売等）の促進
- ・季節商品の予約販売等需要に見合った販売の推進
- ・食品関連事業者における消費者啓発の促進 ・外食事業者の取組の促進
- ・食品流通の合理化やICT、AI等の新技術の活用
- ・食品ロス削減に積極的な食品関連事業者等の取組の見える化
- ・食品衛生法における自主回収制度の適切な運用
- ・食品表示基準違反があった場合の適切な表示の是正 ・エコフィードの推進

(3) 表彰

- ・食品ロス削減の取組を促進する表彰の実施

(4) 実態調査及び調査・研究の推進

- ・食品ロスの実態把握や効果的な削減方法に関する調査・研究の推進

(5) 情報の収集及び提供

- ・先進的な取組や優良事例の情報提供

(6) 未利用食品を提供するための活動の支援等

- ・関係者相互の連携のための取組を含めたフードバンク活動の支援

(7) 施策の基盤づくり

- ・企業、大学、団体と連携した県民運動の展開 ・市町村との連携強化 ・県の率先実行

4 計画の推進

(1) 推進体制

【庁内】 食品ロス削減に向けた庁内連携組織を活用し、定期的に取り組の成果を検証し、計画を推進

【庁外】 多様なステークホルダーと連携し、オールいわてで取組を展開

(2) 各主体に期待される行動

【農林漁業者】 規格外や未利用の農林水産物の有効活用

【食品製造業者】 無駄のない原料利用、適正管理・鮮度保持、賞味期限の延長、適正受注、容量の適正化等

【食品卸売・小売業者】 商慣習の見直し、需要に応じた仕入れ・販売、売り切り・小分け少量販売等

【外食事業者】 仕入れ・提供の工夫、小盛り・小分けメニュー、持ち帰りへの適切な対応

【食品関連事業者以外の事業者】 社員等への普及啓発、災害時用備蓄食料の有効活用

【消費者】 期限表示の理解、欠品の許容、冷蔵庫の在庫管理、食材の有効活用、3010運動の実践等

【関係団体】 上記の各主体の行動を促進する普及啓発活動の実施

【行政】 上記の各主体の行動を促進する施策の実施、主催イベント等での食品ロスの削減

(3) 計画の進行管理

- ・施策の実施状況を定期的に点検し、進捗を評価し、必要に応じて施策を見直し
- ・施策の実施状況や社会経済情勢の変化等を踏まえて、おおむね5年を目途に計画の見直しを検討

(4) 施策推進指標

- ・計画の基本目標達成に向けた具体的施策の実施状況を把握する「施策推進指標」を設定