

岩手県食品ロス削減推進計画 (改訂案)



令和6年度いわて・ごみゼロ3R推進ポスターコンクール
特別賞食品ロス部門 受賞作品

令和3年12月

(令和〇年〇月改訂)

岩手県

目 次

第1章 総論	1 ページ
（1）計画策定の趣旨	1 ページ
（2）計画の位置付け	2 ページ
（3）計画期間	2 ページ
 第2章 現状と課題	 3 ページ
（1）日本における食品ロスの現状	3 ページ
（2）本県における食品ロスの現状	3 ページ
（3）食品ロスの発生要因	6 ページ
 第3章 目指す姿	 8 ページ
（1）基本目標	8 ページ
（2）計画の主要指標	9 ページ
 第4章 具体的な施策	 11 ページ
（1）教育及び学習の振興、普及啓発等	11 ページ
（2）食品関連事業者等の取組に対する支援	16 ページ
（3）表彰	20 ページ
（4）実態調査及び調査・研究の推進	21 ページ
（5）情報の収集及び提供	21 ページ
（6）未利用食品の有効活用に資する活動	22 ページ
（7）施策の基盤づくり	22 ページ
 第5章 計画の推進	 23 ページ
（1）推進体制	23 ページ
（2）各主体に期待される行動	23 ページ
（3）計画の進行管理	26 ページ
（4）計画の施策推進指標	27 ページ
 参考資料	 28 ページ

第1章 総論

(1) 計画策定の趣旨

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず、廃棄されている食品をいい、我が国において、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に発生し、魚・肉の骨等の食べられない部分とともに、食品廃棄物として廃棄されています。

世界では、年間約 11 億トンの食料が廃棄され、これは人の消費のために生産された食料のおよそ 5 分の 1 に上る¹とされています。また、世界人口が 2050 年には約 97 億人に達すると推計²される中、約 7.5 億人の人々が飢えや栄養不足で苦しんでいると推計³されています。

こうしたことから、平成 27（2015）年 9 月 25 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 2030 アジェンダ」に基づく「持続可能な開発目標（SDGs）」の「目標 12.持続可能な生産消費形態を確保する」⁴では、食料廃棄の削減が国際的にも重要な課題とされました。

一方で、我が国における食料自給率（カロリーベース）は 38%⁵であり、食料を海外からの輸入に依存していながら、多量の食品廃棄物・食品ロスを発生させており、子どもの 9 人に 1 人が貧困状態にあることや市区町村及び一部事務組合における一般廃棄物処理に要する経費が年間約 2 兆円（岩手県では約 162 億円、県民一人当たり約 14,000 円。）⁶に上っていることから、食品ロスの削減は真摯に取り組むべき課題となっています。

さらに、食品ロスが発生すると、食品の生産及び製造に投じた資源やエネルギーが無駄になってしまう上、廃棄物として処分する場合は、運搬及び焼却処理に伴い、CO₂が発生することから、食品ロスの削減は、地球温暖化対策の観点からも重要な課題です。

こうした状況から、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、令和元（2019）年 5 月 24 日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第 19 号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が成立し、5 月 31 日に公布、10 月 1 日に施行され、令和 2（2020）年 3 月 31 日、食品ロス削減推進法第 11 条の規定に基づき、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が閣議決定されました。

¹ [国際連合環境計画（UNEP）\(2024\)「Food Waste Index Report 2024」](#)

² United Nations (2022) 「World Population Prospects 2022:Summary of Results」

³ Food and Agriculture Organization (2023) , THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD 2023

⁴ 「目標 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・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。」

⁵ 農林水産省（2024）「食料需給表 令和 5 年度」

⁶ [環境省（2025）「一般廃棄物処理実態調査 令和 5 年度」](#)

そして、令和7年3月には「第2次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。）が閣議決定され、フードバンク活動の支援強化や、消費者教育の充実、先進的な取組の情報共有が盛り込まれました。

食品ロス削減推進法第12条の規定に基づき、都道府県は、基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされており、また、市町村は、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされています。

こうしたことから、本県において、県や県民が一丸となって食品ロス削減に取り組むため、「岩手県食品ロス削減推進計画」を策定します。

（2）計画の位置付け

この計画は、食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づき、都道府県が基本方針を踏まえて策定する「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（都道府県食品ロス削減推進計画）」に位置付けられるものです。

また、次の計画との調和を図ります。

- ・ 「いわて県民計画（2019～2028）」
（計画期間：令和元（2019）年度から令和10（2028）年度までの10年間）
- ・ 「岩手県環境基本計画」
（計画期間：令和3（2021）年度から令和12（2030）年度までの10年間）
- ・ 「第四次岩手県循環型社会形成推進計画（第六次岩手県廃棄物処理計画・岩手県ごみ処理広域化計画）」
（計画期間：令和8（2026）年度から令和12（2030）年度までの5年間）
- ・ 「第2次岩手県地球温暖化対策実行計画」
（計画期間：令和3（2021）年度から令和12（2030）年度までの10年間）
- ・ 「第五次岩手県食育推進計画」
（計画期間：令和8（2026）年度から令和12（2030）年度までの5年間）
- ・ 「岩手県消費者施策推進計画（2025～2029）」
（計画期間：令和7（2025）年度から令和11（2029）年度までの5年間）

（3）計画期間

計画期間は、国の基本方針における削減目標年度の設定を踏まえ、令和3（2021）年度から令和12（2030）年度までの10年間とします。

なお、国による基本方針の改訂や社会経済情勢、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況の変化を踏まえ、計画期間内であっても必要な見直しを行うものとします。

第2章 現状と課題

(1) 日本における食品ロスの現状

我が国では、家庭や事業所等から、年間 **2,232** 万トンの食品廃棄物が発生しており、そのうち **21** %にあたる **472** 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です（**令和4年度**推計⁷⁾。

食品ロスのうち、家庭から排出される家庭系食品ロス量が **236** 万トン（**50** %）、事業所等から排出される事業系食品ロス量が **236** 万トン（**50** %）です（図1参照）。また、食品ロス発生量を国民一人1日あたりに換算すると約 **103** グラムであり、**おにぎり1個分**のご飯の量に相当します。また、この食品ロス発生量は、国連世界食糧計画（WFP）による **2023** 年の食料援助量約 **370** 万トン⁸⁾の約 **1.3** 倍に相当します。

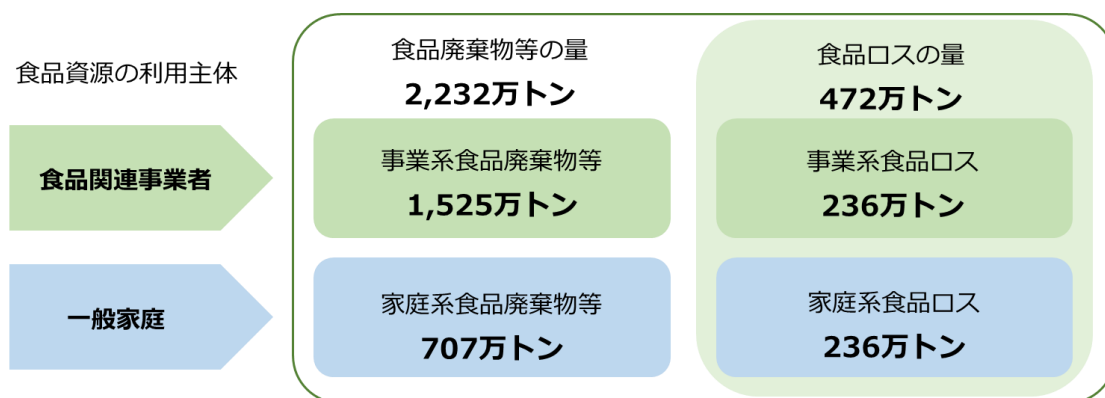


図1 食品廃棄物等及び食品ロスの発生状況（令和4年度）
（出典：農林水産省・環境省公表資料を基に作図）

(2) 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、家庭系食品ロスが約 **2.2** 万トン（全国の約 **0.9** %）、事業系食品ロスが約 **2.6** 万トン（全国の約 **1.1** %）となり、合計約 **4.7** 万トン（全国の約 **1.0** %）の食品ロスが発生しているものと推計されます（図2（次ページ）参照）。

本県の食品ロス発生量は、事業系食品ロスの割合が高く、中でも食品製造業の割合が高くなっており、削減率が全国平均を下回っています。⁹⁾

⁷⁾ 環境省・農林水産省推計「食品廃棄物等及び食品ロスの発生量の推計値（令和4年度）」

⁸⁾ 国連世界食糧計画（WFP）2023年実績

⁹⁾ 農林水産省（2023）「都道府県ごとの食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量」※ 年間の食品廃棄物の発生量が100t以上の事業者の排出量を集計したもの

本県における食品ロス発生量の推計

1 家庭系食品ロス（令和4年度）

$$\begin{aligned}\text{「家庭系ごみ」}^{10} &= \text{生活系ごみ} - (\text{資源ごみ} + \text{集団資源回収量}) \\ &= 261,512 \text{ t} - (37,697 \text{ t} + 1,658 \text{ t}) \\ &= 222,157\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「家庭系ごみ} - \text{粗大ごみ」【A】} &= 222,157 \text{ t} - 6,887 \text{ t} \\ &= 215,270 \text{ t}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「食品廃棄物発生量」【B】} &= \text{【A】} \times \text{家庭系収集ごみに対する食品} \\ &\quad \text{廃棄物の発生量の割合（平均値）}^{11} \\ &= 215,270 \text{ t} \times 30.3\% \\ &= 65,227 \text{ t}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= \text{【B】} \times \text{食品廃棄物に占める食品ロスの平均割合}^{11} \\ &= 65,227 \text{ t} \times 33.5\% \\ &= 21,851 \text{ t}\end{aligned}$$

2 事業系食品ロス（令和4年度）

$$\begin{aligned}\text{「全国の事業系食品廃棄物発生量に占める岩手県の発生量の割合」【C】} &= \text{岩手県発生量} / \text{全国発生量}^{12} \\ &= 155,181 \text{ t} / 14,313,136 \text{ t} \\ &= 1.084\%\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= \text{全国の事業系食品ロス発生量}^7 \times \text{【C】} \\ &= 236 \text{ 万 t} \times 1.084\% \\ &= 25,587 \text{ t}\end{aligned}$$

3 総食品ロス発生量

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= 21,851 \text{ t} + 25,587 \text{ t} \\ &= 47,438 \text{ t} \quad (\text{県民一人1日当たり約 } 110 \text{ グラム})\end{aligned}$$

図2 家庭系及び事業系食品ロス発生量に係る推計

また、県内では、家庭系食品廃棄物及び食品ロスの発生量を把握し、有効な対策を講じることを目的とし、令和元年度から令和2年度にかけて、奥州市、北上市及び八幡平市で、環境省の支援事業を活用した食品ロス実態調査^{13、14}が行われました（表1参照）。

¹⁰ 環境省（2024）「令和4年度一般廃棄物処理実態調査」

¹¹ 環境省（2025）「令和6年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査報告書」

¹² 農林水産省（2023）「都道府県ごとの食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量」※ 年間の食品廃棄物の発生量が100t以上の事業者の排出量を集計したもの

¹³ 環境省（2020）「令和元年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」

¹⁴ 環境省（2021）「令和2年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」

調査の結果、一人1日当たりの食品ロス量は、調査を実施した各市において 39.9～82.8 g/人・日であり、人口比を考慮した加重平均では 63.6 g/人・日となっています。

実態調査では、試料採取日数が短く、調査時期も異なるため、これらの数値を単純に比較することはできませんが、調査結果からは、家庭ごみ処理手数料の有料化を行っている北上市において一人1日当たりの食品ロス発生量が低くなるなど、市や調査地区によって食品廃棄物や食品ロスの発生の傾向が異なっていることがわかります。

表1 食品ロス実態調査結果の概要

自治体名	奥州市	北上市	八幡平市
人口	114,246 人 ¹⁵ (R 元. 10. 1 現在)	92,292 人 ¹⁶ (R2. 10. 1 現在)	23,939 人 ¹⁶ (R2. 10. 1 現在)
調査 年月日	R 元. 11. 14 (木) 及び 11. 15 (金)	R3. 1. 28 (木)	R3. 2. 18 (木)
地区名	(1) 市街地 (2) 郊外の住宅地 (3) 農村部	(1) 市中心部 (2) 郊外 (3) 農村	(1) 市街地 (2) 戸建て住宅地 (3) 農村部
燃えるご み中の食 品廃棄物 の割合	合計 41.2% (1) 39.2% (2) 39.3% (3) 44.4%	合計 28.3% (1) 32.9% (2) 35.3% (3) 17.8%	合計 34.6% (1) 28.2% (2) 45.4% (3) 31.1%
食品廃棄 物中の食 品ロスの 割合	合計 41.0% (1) 44.7% (2) 37.9% (3) 40.1%	合計 38.3% (1) 27.9% (2) 32.5% (3) 67.9%	合計 32.7% (1) 44.3% (2) 26.1% (3) 31.7%
一人1日 当たりの 食品ロス 発生量※	82.8 g/人・日 〔主な内訳〕 ・ 直接廃棄 (100%手 付かず): 20.2 g/人・日 ・ 食べ残し: 49.4 g/人・日	39.9 g/人・日 〔主な内訳〕 ・ 直接廃棄 (100%手 付かず): 16.0 g/人・日 ・ 食べ残し: 16.9 g/人・日	63.3 g/人・日 〔主な内訳〕 ・ 直接廃棄 (100%手 付かず): 21.9 g/人・日 ・ 食べ残し: 35.8 g/人・日

※：【参考】令和元年度調査：全 14 市町 一人1日当たりの食品ロス発生量平均 68.6 g/人・日
令和2年度調査：全 18 市町 一人1日当たりの食品ロス発生量平均 55 g/人・日
⇒ 全 32 市町 一人1日当たりの食品ロス発生量平均 61.0 g/人・日

¹⁵ 岩手県 (2019)「令和元年 (2019 年) 岩手県人口移動報告年報」

¹⁶ 岩手県 (2020)「令和2年 (2020 年) 岩手県人口移動報告年報」



収集試料の搬入



組成調査の様子（ごみ袋計量）



組成調査の様子（分別作業）



調理くず（野菜・果物の皮、卵の殻など）



食べ残し



直接廃棄（市街地）

図3 食品ロス実態調査の様子（令和元年度、奥州市）

（3）食品ロスの発生要因

食品ロスの主な発生要因としては、次のようなものが考えられます（表2参照）。

食品ロスの発生を抑制するためには、出来る限りこうした状態にならないよう、各主体が食品ロス問題の重要性を認識し、それぞれ、あるいは、相互に連携を図って対応していく必要があります。

表2 食品ロスの主な発生要因

発生主体	発生工程	主な発生要因
食品関連事業者	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
	流通	仕入れ時・保管中の痛み・腐れ、賞味・消費期限切れ、返品、輸送中の破損
	小売	賞味・消費期限切れ、販売期限切れ
	飲食	賞味・消費期限切れ、作り過ぎ
消費者	買物	鮮度志向、買い過ぎ
	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	保存方法の誤りや期限切れ

★ 知っていますか？「賞味期限」と「消費期限」¹⁷の違い ★

① 賞味期限とは？

⇒ 「おいしく食べることができる期限」です。

消費者庁のコンテストでは「おいしいめやす」が大賞として選ばれました。

賞味期限を過ぎても、すぐに食べられなくなる、ということではありません。においなどによって本当に食べられないかを判断しましょう。

※ 該当食品の例：菓子・カップめん・缶詰など

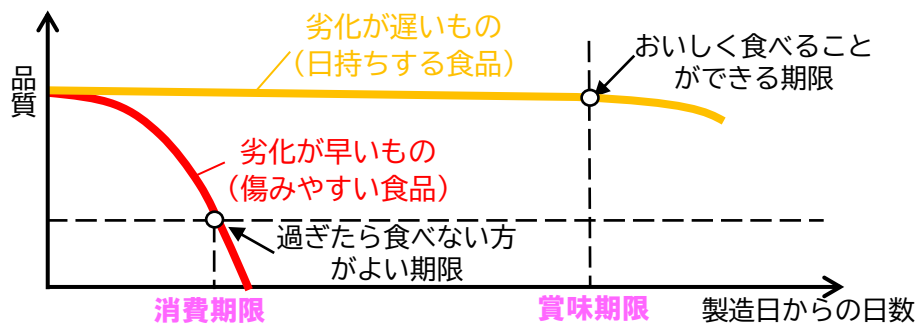


② 消費期限とは？

⇒ 「過ぎたら食べない方がよい期限」で、定められた方法により保存した場合、安全性が保証できる期限です。

※ 該当食品の例：弁当、サンドイッチ、惣菜など

<賞味期限と消費期限のイメージ>



¹⁷ 消費者庁ホームページ「食品ロス削減関係参考資料」を基に作成

第3章 目指す姿

(1) 基本目標

県民みんなでトライ！なくそう食品ロス

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¹⁸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ことを目的とします。

<計画の推進により達成に寄与するSDGs¹⁹目標>

「目標2 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 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8 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセント・ワーク)を促進する」

「目標9 強靱(レジリエント)なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及びイノベーションの推進を図る」

「目標12 持続可能な生産消費形態を確保する」

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・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

「目標13 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17 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」



¹⁸ 食品が消費者の手元に届くまでの、調達、製造、在庫管理、配送、販売、消費といった一連の流れ。

¹⁹ 外務省ホームページ「JAPAN SDGs Action Platform」

(2) 計画の主要指標

ア 食品ロス発生量の削減

食品ロス削減について、国の基本方針において、SDGs（2030年までに半減）を踏まえた目標設定を行っていることを踏まえ、本県では次のとおり主要指標を設定します。

「2030（令和12）年度の食品ロス発生量を2018（平成30）年度比で18%削減する」

（2030（令和12）年度における食品ロス発生量を4.3万トン以下にする）

本指標の設定に当たって、本県における2000年度の食品ロス発生量を推計することは困難であることから、[「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（第一次）」](#)において、全国における食品ロス排出量が2030年度に2000年度比で半減（489万トン以下）を達成するために、2018年度比で18%の削減が必要であるとしたことを踏まえ、2018年度現在の岩手県の食品ロス排出量（上記第2章（2）

「本県における食品ロスの現状」参照）に削減率18%をかけることで数値目標を設定します。この目標達成のためには、県民一人1日当たりの食品ロス排出量約115グラム（2018年度）を約95グラムにまで減少させる必要があります。

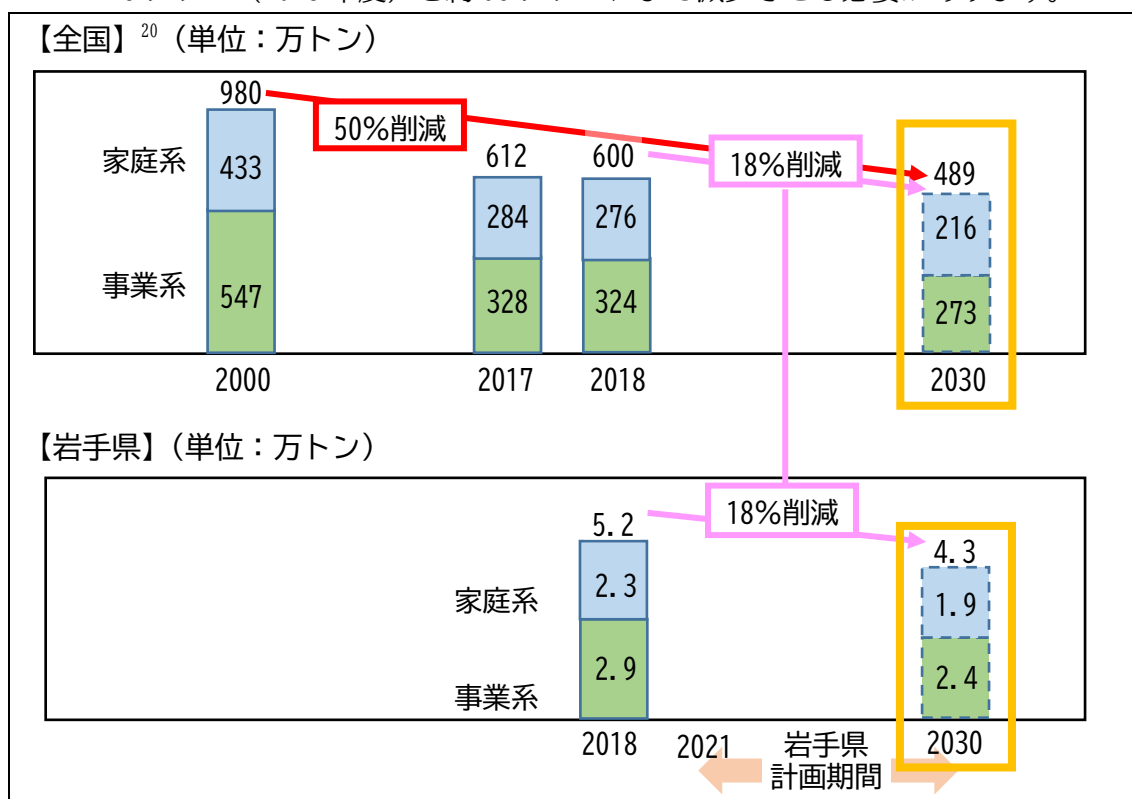


図4 主要指標設定（食品ロス発生量）に係る考え方

²⁰ 消費者庁ホームページ「食品ロス削減関係参考資料」を基に作図

イ 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合

消費者庁の実施した消費者意識調査²¹において、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合²²は、平成 30 年度調査では 71.0% (N=3,000)、令和元年度調査では 76.5% (N=3,000)、令和 2 年度調査では 76.6% (N=5,000) でした。また、そのうち、岩手県内在住の方の回答は、平成 30 年度調査では 74.2% (N=31)、令和元年度調査では 84.2% (N=19)、令和 2 年度調査では 76.7% (N=43) でした。

このことから、本県において次のとおり主要指標を設定します。




「2030（令和 12）年度における『食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者』の割合を 90%にする」

本指標実績値の測定については、上記消費者庁調査の結果の分析及び毎年実施している県民意識調査において、実施することとします。

★ 家庭で発生する食品ロスはどのようなものがある？ ★

⇒ 年間約 472 万トン発生している食品ロスは、家庭系・事業系合わせて一人 1 日あたり約 103 グラムで、おにぎり 1 個分の量に相当します。

家庭系の食品ロスは、大きく 3 つに大きく分類されると言われています。

食べ残し	食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの	
直接廃棄	賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの	
過剰除去	厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分	

<環境省ホームページから抜粋>

²¹ 消費者庁（2019～2021）「消費者の意識に関する調査報告書」

²² 問「あなたは、『食品ロス』が問題となっていることを知っていますか？」

について、「よく知っている」または「ある程度知っている」と回答した方のうち、

問「あなたは、『食品ロス』を減らすために取り組んでいることはありますか？」

について、「取り組んでいることはない」と回答した方を除いた方が、回答者全体に占める割合

第4章 具体的施策

本県における食品ロス削減に向け、多様な主体の参画により、以下の具体的施策を推進します。

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等

ア 消費者に関する取組

- 家庭系食品ロスの削減に向け、毎年10月の「食品ロス削減月間」に合わせた「家庭でのおいしい食べきりキャンペーン」を実施し、「もったいない」意識の醸成に向けた普及啓発活動を行います。

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 全国キャンペーン

10月は食品ロス削減月間！

おいしく 楽しく 食べきろう！

食べ物を無駄にするのは、もったいない！
食品ロスを減らすために、一人ひとりができることから始めましょう！

家庭でできる食品ロス削減

- ☆お買い物では
 - ・安いからといって買すぎないように注意しよう！
 - ・買い物前に冷蔵庫をチェックしよう！
- ☆食品の保存では
 - ・冷蔵庫を整理しよう！
- ☆調理するときは
 - ・食べきれぬ分だけ作ろう！
 - ・残った料理はリメイクしよう！

～食品の期限表示を正しく理解しよう！～
「賞味期限」は、おいしく食べることのできる期間。過ぎてもすぐに食べられないということではありません。
※「消費期限」とは異なります。

～てまえどりを実践しよう！～
購入してすぐに食べる場合には、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ「てまえどり」にご協力ください。

【問い合わせ先】
岩手県環境生活部資源循環推進課
〒020-8570 盛岡市内丸10番1号 TEL 019-629-5368

岩手県

「岩手県」は「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に参加しています。

～食べ物の「もったいない」をなくす～
「知ろう！減らそう！食品ロス」

日本の食品ロス発生量は年間約472万トン
※農林水産省及び環境省2022年度実績推計値
国民全員が毎日おにぎり1個分に近い量の食べ物を捨てていることに…

食品ロス 約472万t

【家庭系】食品ロス 約236万トン (50%)
【事業系】食品ロス 約236万トン (50%)

家庭から出る食品ロスが半分も？それは大変だ！
なんてもったいないことを！

そばっち

エッソル

知ろう！食品ロス

「賞味期限」と「消費期限」のちがい
賞味期限は「おいしく食べられる期間」
→期限を過ぎたからといってすぐに食べられなくなるわけではありません。
消費期限は「安全に食べられる期間」
→期限を過ぎたら食べない方がよいです。この2つのちがいを正しく認識しましょう！

世界の食料援助量の1.5倍も捨てている
世界では多くの人々が深刻な食料不足により飢えに苦しんでいます。
国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量は年間約40万トン。これに対して日本の食品ロスは約472万トンで、食料援助量とほぼ同量の食料を捨てていることとなります。
10月14日は「世界食料デー」です。この機会に食品ロスについて考えてみましょう。

減らそう！食品ロス

空欄のまま買ったまま買物に行かない
お腹が空いたまま買物に行くと、なんでもおいしそうに見えて、ついつい食べきれない量の食料を買ってしまい、結局食べきれずに捨ててしまったという経験はありませんか？
買いすぎを予防するために、空腹のまま出かけないことも食品ロス削減の一歩です。

フードドライブに協力しよう
「フードドライブを知っていますか？」
フードドライブとは、家庭で使いきれず余っている未使用食品を職場などに持ち寄って、フードバンクなどに寄付する活動です。
産内のスーパーや公共施設にもフードバンクポスト（食品回収ポスト）が設置されています。余ったものを捨てずに必要とする方へ、フードドライブにご協力をお願いします。

図5 「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」チラシ
(岩手県資源循環推進課作成)

- 家庭内での食品ロスの発生抑制に向け、エシカル消費²³に関するセミナー開催や情報提供により、その普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、食品ロスの削減に関する啓発資材を配付するなど、消費者の自主的な行動を促進します。
- 食品衛生指導員研修会等を通じ、賞味期限の考え方や愛称について周知を図ります。

²³ 地域の活性化や雇用なども含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動。

★ 「エシカル消費」とは？ ★

⇒ エシカル※消費とは、地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のことです。

私たち一人ひとりが、日々のお買物を通して、社会的課題に気付き、その課題の解決のために、自分は何ができるのかを考えてみることで、これが、エシカル消費の第一歩です。

※ エシカル = 倫理的な・道徳的な

『環境への配慮』

「地球」というスケールで社会を考えると、私たちが多様な動植物と共存していることや多くのエネルギー資源、原材料、食料品などを海外から輸入していることに気付かされます。

大量生産・大量消費・大量廃棄の暮らしによって、地球温暖化や海洋汚染などが発生し、生態系が破壊され、エネルギー資源が減少し、異常気象による農作物への被害などが深刻化しています。

日々の暮らしの中で、「もったいない」と思うことは何ですか？

地球環境の現状や問題を「自分には関係ない遠い話」と見過ごすのではなく、よりよい未来に向かって、一步を踏み出しましょう。



- エコ商品を選ぶ
- お買物のときにレジ袋の代わりにマイバッグを使う
- 資源保護の認証がある商品やCO2(二酸化炭素)削減の工夫をしている商品を購入する
- マイボトルを利用する
- 食品ロス※を減らす ※まだ食べられるのに廃棄される食品のこと
- 電球を省エネLEDに交換する
- 地域のルールに沿ったゴミの分別を徹底する など

<消費者庁パンフレット「エシカル消費とは」から抜粋>

○ 食品ロス削減を、温室効果ガス排出削減の推進の一環として捉え、全県的な団体・機関で構成する「温暖化防止いわて県民会議」を核として、県民、事業者等の各主体が温室効果ガスの排出削減目標の達成に向けて連携・協働し、具体的行動に取り組む県民運動を展開します。

- 食の大切さに対する理解や感謝の気持ちを養うため、食育月間（毎年6月）等に行う食育普及啓発キャラバンにおいて、県内の保育園等における3Rに関する啓発活動等を実施します。
- 外食時における食べ残しの削減に向け、忘新年会シーズン等に「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」を実施し、宴会時における3010運動²⁴の実践や外食時の適量注文を呼びかけます。
- 県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」²⁵として登録し、小盛メニュー等の導入やポスターの掲示、呼びかけ等による普及啓発活動を実施します。

「もったいない・いわて☆食べきり協力店」

～登録店を募集します～

岩手県では、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として、外食時や宴会における食べ残しを減らす取組に協力いただける飲食店や宿泊施設（ホテル・旅館）を募集します。登録いただいた店舗は、食べきり協力店として県のホームページ等で紹介させていただきます。食品ロスの削減を目指してわたしたちと一緒に取り組みましょう！

対象店舗


岩手県内で営業している
飲食店及び宿泊施設（ホテル・旅館）等

取組内容

下の【取組項目】のうち1つ以上の実践をお願いします

【取組項目】

- 小盛メニュー等の導入
- （例：ハーフサイズや小盛メニューの設定、ご飯や料理の量の調整等）
- ポスターの掲示や呼びかけ等による普及啓発の実践
- （例：宴会時の「30・10運動」の実践や適量注文の呼びかけ等）
- ※「3010（さんまるいちまる）運動」とは宴会開始後30分間と終了前10分間は自分の席で料理を食べることにより食べ残しを減らす取組です。
- 上記以外の食べ残しを削減する取組の実践
- （例：食べきった特典としてクーポン発行やポイントの付与等）



エコロール

図6 「もったいない・いわて☆食べきり協力店」募集チラシ（抜粋）
（岩手県資源循環推進課作成）

²⁴ 長野県松本市が考案した取組で、宴会の際に、乾杯後の30分間とお開きの前の10分間は、料理を楽しむ時間にする運動

²⁵ 食品ロスの削減に取り組む飲食店及び宿泊施設等を登録する制度（登録店舗数：県内 172店舗（令和7年7月末現在））

- 飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、食材への感謝の気持ちを持ち、外食時にはドギーバッグ等を用いて食品ロスを削減するよう普及啓発を図ります。なお、持ち帰りについては、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」²⁶（以下、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」という。）に基づき、食中毒のリスクを十分理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう、飲食店及び消費者へ県ホームページ、SNS 等で普及啓発を行うなど、理解の促進を図ります。

★ 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインとは？ ★

⇒ 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインとは、食品ロス削減の観点から、飲食店と消費者が協力して安全・衛生的に食べ残しを持ち帰ることを促進することができるよう、事業者の留意すべき事項及び消費者に求められる行動を整理したものです。

<ガイドラインのポイント>

項目	内容
事業者求められる行動	持ち帰り容器の提供、衛生的な食品の判断、注意事項の説明
消費者求められる行動	自己責任での持ち帰り、保存方法の遵守、速やかな喫食



★ 「mottECO」 ★

環境省主催「NEW ドギーバッグアイデアコンテスト」ネーミング部門の大賞作品で、「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

- 食品ロス削減月間に合わせて、ポスター等の配布や各種広報媒体を活用した普及啓発を実施します。

イ 事業者に関する取組

- 各種啓発活動、食の安全安心に関するリスクコミュニケーション及び出前講座等により、消費者や食品関連事業者に対し、賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を促進します。また、改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」²⁷（令和7年3月28日）の周知を図り、ガイドラインに沿った行動を行うよう事業者へ促します。

²⁶ 消費者庁、厚生労働省（2024）「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」

²⁷ 消費者庁（2025）「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

★ 食品期限表示の設定のためのガイドラインとは？ ★

⇒ 食品の安全性と品質を消費者に正しく伝えるため、「消費期限」と「賞味期限」の表示が義務付けられています。

このガイドラインは、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する観点から、食品関連事業者が消費期限や賞味期限を科学的かつ合理的な根拠に基づいて設定し、適切に表示するためのルールや役割を明確にすることを目的としています。

<ガイドラインのポイント>

項目	内容
表示区分	<ul style="list-style-type: none"> ・消費期限：安全性に関わる期限 (過ぎたら食べない方がよい期限) ・賞味期限：品質保持の目安 (おいしく食べることができる期限)
設定方法	各種試験・検査等の科学的・合理的な根拠に基づき期限を設定
安全係数	過度に短い期限を避け、適正な余裕を持たせる
事業者に求められること	科学的根拠に基づいた期限表示の設定と適切な表示を行い、食品ロス削減に取り組む
消費者に求められること	期限表示を正しく理解し、食品を無駄にせず活用する

○ 食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコ協力店いわて認定店」²⁸及び「もったいない・いわて☆食べきり協力店」に対し、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」による取組を推奨していきます。

○ 食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコ協力店いわて認定店」及び「もったいない・いわて☆食べきり協力店」等における食品ロス削減の先進的な取組等を事例集としてとりまとめ、県ホームページで公表するなど、優良事例の共有により関係者の取組を促進します。

ウ 教育・学習を通じた取組

○ 各種の環境学習において、食品ロス問題をテーマに取り上げるなど、食品ロス問題に対する取組の必要性について県民理解を促進します。

²⁸ 「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律（プラスチック資源循環促進法）」の施行に合わせ、令和4年4月1日から「エコ協力店いわて認定制度」に名称を変更し、認定対象を従来の「小売店及び飲食店」から、「小売店、サービス業を営む営業所、飲食店及び宿泊施設」に拡大

- 学校の教科や給食等を通じ、児童生徒等に対する、食べ残しを減らす意義や地場産物を活用し地域の食文化への理解促進を図るなど、食への感謝の意識を醸成する取組を推進します。
- 学校給食や教科学習等を通じ、食品ロスを含めた食に関する現代的な課題の理解と実践を促すため、児童生徒等に対する指導の充実を図るとともに、食育推進の中核的な役割を担う栄養教諭をはじめ教職員の指導力の向上にむけた研修の充実に取り組みます。

(2) 食品関連事業者等の取組に対する支援

- 流通段階での品質低下を防止し、販売できずに廃棄する農林水産物の発生を抑制するため、高鮮度保持技術の導入を促進します。
- 食品流通や加工等の専門家を事業者に派遣するなどの取組により、規格外や未利用の農林水産物を活用した 6次産業化等による²⁹商品開発等を支援します。
- 関係団体と連携し、食品サプライチェーンの各段階において、返品や廃棄を招き、食品ロスの発生につながっている商慣習（3分の1ルールによる返品等）の見直し等に向けた取組を推進します。
- 食品製造事業者を対象に希望に応じて専門家を派遣し、商品開発や製造工程へのカイゼン導入に係る指導等を通じて食品ロス削減等を支援します。
- 商品の量り売り・バラ売り等や、過剰仕入の抑制等に取り組む食品関連事業者を支援するとともに、恵方巻やクリスマスケーキなどの季節商品の予約販売等について、需要に見合った販売が行われるよう働きかけを行います。
- 飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、食材への感謝の気持ちを持ち、外食時にはドギーバッグ等を用いて食品ロスを削減するよう普及啓発を図ります。なお、持ち帰りについては、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、食中毒のリスクを十分理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう、飲食店及び消費者へ県ホームページ、SNS等で普及啓発をおこなうなど、理解の促進を図ります。（再掲）

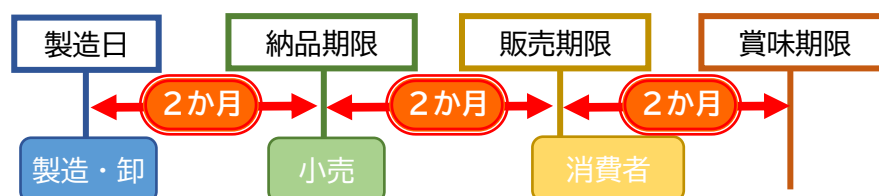
²⁹ 一次産業としての農林漁業と、二次産業としての製造業、三次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組

★ 商慣習における「3分の1」ルール³⁰とは？ ★

⇒ 「製造日」から「賞味期限」までの期間を製造者、販売業者、消費者が1／3ずつ分け合うという商慣習です。

例えば、賞味期限が6か月の商品だと、製造・卸業者の納品期限2か月までに小売店に納品できなければ、賞味期限に達していなくとも、返品や廃棄となってしまいます。販売期限についても同様です。

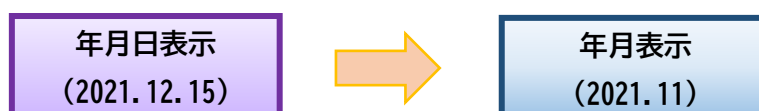
食品ロスの発生抑制のため、農林水産省が商慣習の見直し（納品期限の緩和）を働きかけています。



★ 賞味期限の「年月表示化」³¹とは？ ★

⇒ 小売店舗に納入済商品の賞味期限よりも、新たに納入しようとする商品の賞味期限が短い場合は納入できないという商慣習です。

農林水産省では、賞味期限が比較的長い食品については、年月表示も可能とするよう納品期限の緩和と併せた働きかけを行っています。



- 「[エコ協力店いわて](#)」認定店の店頭に「食品ロス削減等」を呼び掛けるPOP広告を掲示するなど、食品関連事業者と連携した消費者啓発に取り組みます。

³⁰ 農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」を基に作成

³¹ 農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」を基に作成



図7 エコショップに配付したPOP広告（令和6年度資源循環推進課作成）

- 県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として登録し、小盛メニュー導入などの飲食店による食品ロス削減に向けた取組を促進します。
- 外食時における食べ残し削減に向け、忘新年会シーズン等に「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」を実施し、宴会時における 3010 運動の実践や外食時の適量注文を呼び掛けます。（再掲）
- 食品等の過剰な自主回収を予防するため、自主回収報告の対象となる食品等について周知を図ります。
- 食品表示に関する店舗への指導を行い、食品表示制度の普及・定着を図ります。
- 食品衛生講習会や監視指導等を通じ、食品事業者に対し「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の周知を図ります。
- 食材管理やフードシェアリング（何もしなければ廃棄されてしまう商品を消費者のニーズとマッチングさせること）により食品ロス削減を促進するアプリの開発等について、事業者の3Rの取組に対する支援制度「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」による支援を行います。
- 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のため、「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（第一版）」³²（以下、「食品寄附ガイドライン」という。）の普及啓発を図ります。

³² 食品寄附等に関する官民協議会（2024）「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（第一版）」

★ 食品寄附ガイドラインとは？ ★

⇒ 日本では、年間約 472 万トンもの食品ロスが発生しています。その一方で、食の支援を必要とする人々も存在します。こうした状況を背景に、令和 6 年 12 月に「食品寄附ガイドライン」が策定されました。


このガイドラインは食品を寄附する際のルールや役割を明確にし、信頼性の高い寄附活動を推進することを目的としています。

<各主体の役割>

<u>関係者の区分</u>	<u>求められる役割</u>
<u>食品寄附者</u>	<u>・ 寄附する食品を適切な手段でフードバンク等に提供する</u>
<u>ファシリテーター</u>	<u>・ フードバンク等から受け取った食品の提供・配布実績を食品寄附者に伝える</u>
<u>フードバンク</u>	<u>・ 食品寄附者から受け取った食品を管理し、適切に提供・配布する</u> <u>・ 提供・配布実績を食品寄附者やファシリテーターに報告する</u>
<u>フードパントリー等 及び子ども食堂等</u>	<u>・ 食品寄附者やフードバンクから受け取った食品を適切に管理又は調理し、寄附を求める人に提供する</u>
<u>資源提供者</u>	<u>・ フードバンク等の中間支援組織の食品寄附に係る活動資金について支援を行う</u>

- 食品ロス発生抑制の徹底を原則に、なお残る食品残渣等については、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（「食品リサイクル法」）に基づき、飼料・肥料・堆肥への有効利用が図られるよう、「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」等による支援を行います。

表3 「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」活用例（食品ロス削減関係）

事業者	所在地	年度	実施内容
太子食品工業(株)	雫石町	R 2	<p>新型もやし除水システムを導入し、除水工程でのもやし良品の落下等を防止し、廃棄物発生を抑制する。</p> 

- 食品残渣の飼料への有効利用に向け、食品事業者と畜産経営体とのマッチングやTMRセンター³³での活用を促進します。
- 食品残渣等のバイオマスのエネルギー利用について、事業者の取組を促進します。

（3）表彰

- 食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組むエコ協力店いわて認定店に対し、優れた取組を行う認定店の表彰を継続して行います。
- いわてごみゼロ・3R推進ポスターコンクールにおいて、令和2年度から食品ロスに関する作品を特別賞として表彰しており、表彰制度の継続により、引き続き、県内小中学生の食品ロスに関する課題意識の醸成を促進します。
- 食品ロス削減に積極的に取り組む県内の個人や事業者、学校等を顕彰するための方策の検討を行います。

³³ 粗飼料と濃厚飼料等を適切な割合で混合し、乳牛の養分要求量に合うように調製した飼料(TMR:Total Mixed Rations)を地域の酪農家に供給する組織

★ いわてごみゼロ・3R推進ポスターコンクール ★

⇒ 岩手県内の小・中学生を対象に「いわてごみゼロ・3R推進ポスターコンクール」を実施しています。令和2年度から特別賞食品ロス部門を設定し表彰を行っています。



【令和4年度受賞作品】
盛岡市立青山小学校4年 関優和さん



【令和5年度受賞作品】
盛岡市立見前中学校2年 吉田芽衣さん



【令和6年度受賞作品】
一戸町立一戸小学校5年 田之岡幸輝さん

(4) 実態調査及び調査・研究の推進

- 食品ロス実態調査に係る環境省事業の活用を支援するとともに、県においても、食品ロス実態把握や効果的な削減方法に関する調査・研究の推進に努めます。
- 「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合（本計画主要指標）」を把握し、県民の食品ロスに係る意識改革に向け、働きかけを継続して実施します。

(5) 情報の収集及び提供

- 県ホームページやX等のSNSにおいて、食品ロス削減等の3R普及啓発動画や関係情報を配信し、幅広い世代に、食品ロス問題への理解に係る働きかけを行います。
- 家庭内での食品ロスの発生抑制に向け、エシカル消費に関するセミナー開催や情報提供によりその普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、

食品ロスの削減に関する啓発資材を配付するなど、消費者の自主的な行動を促進します。(再掲)

- 「もったいない・いわて3R運動」により実施される市町村等の3R関連事業を支援するとともに、県ホームページで事業計画及び結果を公表し、優良事例の共有を図ります。

○ 温室効果ガス排出削減対策の推進の一環として、「岩手県地球温暖化防止活動推進センター」において、県民・事業者等への普及啓発活動や情報提供等を行います。

(6) 未利用食品の有効活用に資する活動

- 「子どもの居場所ネットワークいわて」において、食品の提供等を行いたい個人・団体等とのマッチングを行うなど、子どもの居場所での未利用食品の活用を推進します。

○ 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のため、「食品寄附ガイドライン」の普及啓発を図ります(再掲)

- 県及び市が設置する生活困窮者自立相談支援機関において、フードバンク活動団体等と連携し、緊急対応が必要な困窮世帯等へ食料品の提供を実施することにより、引き続き未利用食品等の有効活用を図ります。また、フードバンク活動団体等と連携した県庁舎へのフードバンクポストの設置により、生活困窮者支援の一環として、県庁利用者や県職員等からの食料品の提供を促進します。

- 未利用食品の有効利用の増加のため、「子どもの居場所ネットワーク」や「フードバンク」関係団体の活動の周知に取り組みます。

- 県の災害備蓄物資について、食料については、消費期限等の到来前に、関係団体等に無償譲渡(同時に譲渡数量と同数を調達)等を行い、ローリングストック³⁴の実現に努めるとともに、活用事例の普及に努めます。

(7) 施策の基盤づくり

- 関係施策の実施に当たっては、市町村、企業、学校教育機関及び関係団体が一丸となった取組を推進します。
- 県庁内関係部局で構成する「食品ロス削減等関係部局連絡会議」を運営し、適切な情報共有に努めるとともに、関連事業の連絡・調整を行います。
- 県や県職員の食品ロス削減に係る率先行動を推進します。

³⁴ 普段から少し多めに物資を購入しておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の物資を備蓄しておく方法

第5章 計画の推進

(1) 推進体制

【県】

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、計画を推進します。

【県以外の主体】

多様な関係者と連携し、オールいわてで取組を展開します。

(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を推進することとします。

【食品製造業者】

- ・ 食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努めます。
- ・ 食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組めます（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組めます。
- ・ 食品小売業者と連携し、AI等を活用した需要予測の高精度化や納品リードタイムの調整や受注締め時間の前倒し等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進します。
- ・ 消費実態に合わせた容量の適正化を図ります。
- ・ 製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について有効活用を促進します。

【食品卸売・小売業者】

- ・ サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組めます。
- ・ 天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をします。また、季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をします。
- ・ 賞味期限、消費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（値引き・ポイント付与等）を行います。小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行います。
- ・ 食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについて、本部と加盟店とが協力して、削減に努めます。

【外食事業者】

- ・ 天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をします。
- ・ 消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入します。
- ・ おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等の取組を行います。
- ・ 外食事業者は mottECO のポスターを提示するなど、消費者が食べ残しの持ち帰りを行いやすい環境を醸成するとともに、消費者から持ち帰りを求められた際は、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき対応する。
- ・ 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨分かりやすい情報提供を行います。
- ・ また、外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあっては、食品ロス削減のための可能な取組を行います。

【食品関連事業者等に共通する事項】

- ・ 包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあったとしても、商品である中身が毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することを許容します。
- ・ フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）の活用等による売り切りの工夫を行います。
- ・ 規格外、納品期限、余剰生産、返品、包装資材（段ボール等）の破損、法令違反とならないパッケージへの誤記載、売れ残り等の理由により販売には至らないが、まだ食べることができる未利用食品を、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提供するための活動（いわゆるフードバンク活動団体や子どもの居場所づくりに取り組む団体等を通じた食品寄附活動）とその役割を認識し、「食品寄附ガイドライン」に基づき積極的に未利用食品の提供を行う。
- ・ 食品ロスの削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示します。
- ・ 食品のパッケージの工夫や食材の使いきり・食べきりに関する情報発信を通じて、家庭内での食品使い切りを積極的に推進する。

【食品関連事業者以外の事業者】

- ・ 食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深め、社員等への啓発を行います。
- ・ 災害時用備蓄食料のフードバンク活動団体や子どもの居場所づくりに取り

組む団体等への提供等の有効活用に努めます。

- ・ 食品寄附の持続的かつ面的な拡大を図るため、食品寄附に貢献する財・サービスの提供の必要性について理解を深める。

【消費者】

① 買物の際

- ・ 事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解の上、使用時期を考慮し（手前取り、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入します。
- ・ 食品ロスを削減するため、小売業者や外食事業者が、需要予測に基づく仕入れや販売・提供、季節商品の予約販売・提供、適量販売等の取組を行った結果、場合により売り切れなどによる欠品が生じることについて許容する意識を持ちます。

② 食品の保存の際

- ・ 食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行い、食材を使い切るようにします。
- ・ 賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行います。

・ 自然災害等の発生に備え、家庭において食品を備蓄する場合には、普段から食品を少し多めに買い置きしておき、古いものから消費し、消費した分を買い足すなど「ローリングストック法」を実践する。

・ 家庭で余っている未開封の未利用食品は、フードドライブ活動を通じて寄附したりするよう努める。

③ 調理の際

- ・ 余った食材を活用した「一汁一菜」なども含め、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにします。
- ・ 食卓に上げる食事は食べきれる量とし、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をします。

④ 外食の際

- ・ 食べきれる量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時においては、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等を実践します。
- ・ 料理が残ってしまった場合には、外食事業者の説明をよく聞いた上で、自己責任の範囲で持ち帰ります。

【学校教育機関・関係団体】

各主体の行動を促進する普及啓発活動等に取り組みます。

【県】

市町村及び関係団体等と連携し、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に取り組みます。

【市町村】

食品ロス削減推進法第 13 条の規定に基づき、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めます。

また、県と連携し、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に取り組みます。

(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すこととします。

(4) 計画の施策推進指標

本計画の基本目標及び主要指標達成に向け、具体的施策の実施状況を把握する「施策推進指標」を次のとおり設定します（表4参照）。

なお、各施策推進指標については、いわて県民計画（2019～2028）の政策推進プラン（第Ⅱ期アクションプラン計画期間：令和5（2023）年度～令和8（2026）年度）の改訂等に伴い、目標値が見直された場合は、その時点で、本計画の目標値を当該目標値に置き換えることとします。

表4 食品ロス削減推進に係る関係施策及び施策推進指標一覧

No	指標名	単位	現状値 R6	目標値 R12	県庁担当 室課
1	消費者教育関連セミナー受講者数 <u>（累計）</u>	人	<u>32,725</u>	<u>65,310</u>	県民生活 センター
2	食育普及啓発キャラバンの参加者 数（累計）	人	<u>1,061</u>	<u>2,110</u>	県民くらし の安全課
3	<u>6次産業化等による商品開発件数³⁵</u> （累計）	件	<u>72</u>	<u>144</u>	流通課
4	企業等のビジネス支援件数	件	<u>51</u>	<u>60</u>	産業経済 交流課
5	<u>エコ協力店いわて認定</u> 店舗数	店舗	<u>321</u>	<u>323</u>	資源循環 推進課
6	災害備蓄食品の廃棄量	kg	<u>4,440³⁶</u>	<u>0</u>	防災課
7	子ども食堂など子どもの居場所づくりに取り組む市町村数	市町村	<u>30</u>	<u>33</u>	子ども 子育て 支援室

³⁵ 6次産業化等により、規格外や未利用の農林水産物の活用につなげるもの。

³⁶ 従前、消費期限等の到達前に譲渡する等廃棄しないようにし、廃棄量はゼロとなっているものだが、令和6年度については、飲料水の保存状況が悪く、譲渡に耐え得る状態ではなくなったため、廃棄せざるを得なかったもの。

【参考資料】本文注釈の出典等

注釈 1	国際連合環境計画（U N E P）（2024）「Food Waste Index Report 2024」 https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024
注釈 2	United Nations（2022）, World Population Prospects 2022:Summary of Results https://www.un.org/development/desa/pd/content/World-Population-Prospects-2022
注釈 3	Food and Agriculture Organization（2023）, THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD 2023 https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f1ee0c49-04e7-43df-9b83-6820f4f37ca9/content/cc3017en.html
注釈 5	農林水産省（2024）「食料需給表 令和 5 年度」 https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/attach/pdf/index-26.pdf
注釈 6	環境省（2025）「一般廃棄物処理実態調査 令和 5 年度」 https://www.env.go.jp/recycle/waste_tech/ippan/index.html
注釈 7	環境省（2024）「我が国の食品ロスの発生量の推計値の公表について」 https://www.env.go.jp/press/press_03332.html 農林水産省（2024）「食品ロス量（令和 4 年度推計値）を公表」 https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/240621.html 農林水産省（2024）「食品廃棄物等の年間発生量及び食品循環資源の再生利用等実施率について」 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html 消費者庁（2024）「令和 4（2022）年度食品ロス量推計値の公表について」 https://www.caa.go.jp/notice/entry/038363/index.html
注釈 8	国連世界食糧計画（W F P）2023 年実績 https://www.jawfp2.org/annual/2023/
注釈 9、 13	環境省（2020）「令和元年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」 http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r9sljth.pdf
注釈 10	環境省（2024）「令和 4 年度一般廃棄物処理実態調査」 https://www.env.go.jp/recycle/waste_tech/ippan/r4/index.html
注釈 11	環境省（2025）「令和 6 年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査報告書」 https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/houkokusyo_r06.pdf

注釈 12	農林水産省（2023）「都道府県ごとの食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量」 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s_houkoku/kekka/gaiyou.html
注釈 14	環境省（2021）「令和2年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」 http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r2shikusyokujittai.pdf
注釈 15、 16	岩手県「岩手県人口移動報告年報」 https://www3.pref.iwate.jp/webdb/view/outside/s14Tokei/tyosaBtKekka.html/I002
注釈 17、 20	消費者庁ホームページ「食品ロス削減関係参考資料」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_210826_0001.pdf
注釈 19	外務省ホームページ「JAPAN SDGs Action Platform」 https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/index.html
注釈 21、 22	消費者庁（2019～2021）「消費者の意識に関する調査報告書」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/#opinion
注釈 25	『もったいない・いわて☆食べきり協力店』 https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/seisaku/recycle/1005659.html
注釈 26	消費者庁、厚生労働省（2024）「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_02.pdf
注釈 27	消費者庁（2025）「食品期限表示の設定のためのガイドライン」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf
注釈 28	エコ協力店いわて認定制度 https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/seisaku/recycle/1019306.html
注釈 29	農林水産省ホームページ「農林漁業の6次産業化」 https://www.maff.go.jp/j/nousin/inobe/6jika/index.html
注釈 30、	農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」

31	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-207.pdf
注釈 32	食品寄附等に関する官民協議会（2024）「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（第一版）」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education/cms201_241225_01.pdf