

岐阜県食品ロス削減推進計画

令和4年3月

岐阜県

目次

I 基本的事項

- 1 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 3 計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

II 食品ロスの現状と課題

- 1 食品ロスの現状と削減の意義・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
 - (1) 食品ロスの現状
 - (2) 食品ロス削減の意義
- 2 岐阜県の現状と今後の課題・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
 - (1) 岐阜県における食品ロスの状況
 - (2) これまでの主な取組状況等
 - (3) 今後の課題

III 計画の方向性

- 1 計画の理念・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
- 2 目指すべき将来像と目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
 - (1) 目指すべき将来像
 - (2) 基本的な目標
- 3 推進事項の基本的方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

IV 各主体の役割

- 1 消費者の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
- 2 事業者の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- 3 関係団体（消費者団体、NPO等）の役割・・・・・・・・・・・・ 26
- 4 行政の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 26

- (1) 県
- (2) 市町村

V 推進施策

- 1 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進・・・・・・・・・・ 2 8
 - (1) 食品ロス問題に関する知識や意識の向上
 - (2) 消費者、事業者等の行動変容の促進
 - (3) フードサプライチェーンにおける食品ロス削減
- 2 未利用食品等の有効活用及び適正な再生利用の推進・・・・・・・・ 3 2
 - (1) フードバンク活動、フードドライブ等の支援
 - (2) 防災備蓄食品の有効活用
 - (3) 食品リサイクル等の推進（食品廃棄物の飼料化、肥料化等）
- 3 食品ロス削減推進体制の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 3
 - (1) 多様な主体が連携した食品ロス削減「県民運動」の推進
 - (2) 食品ロスの実態把握や県民の意識等に関する調査の実施
 - (3) 優良事例等の情報収集・発信

VI 計画の推進

- 1 推進体制の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 4
- 2 計画の進行管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 4
- 3 計画の進捗を管理する指標・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 5

○ コラム

- 1 持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロス・・・・・・・・・・ 3
- 2 ぎふ食べきり運動・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
- 3 学校における食品ロス削減の取組み・・・・・・・・・・ 9
- 4 子どもの居場所（子ども食堂・学習支援等）における食料支援の取組み・・・1 4

5	「生活協同組合コープぎふ」が行う食品ロス削減の取組み・・・・・・・・・・	15
6	食品ロス削減の取組みを長く続けるためには・・・・・・・・・・	21
7	「消費期限」と「賞味期限」の違い・・・・・・・・・・	22
8	商習慣の見直し（3分の1ルールの見直し、賞味期限の年月表示化）・・	25
9	東海学院大学における食品ロス削減の取組み・・・・・・・・・・	27
10	県と事業者が連携した「てまえどり」の啓発・・・・・・・・・・	30



I 基本的事項

1 計画策定の趣旨

本来食べることができるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」と言い、日本においては、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階で日常的に食品ロスが発生しています。

食品ロスの問題については、平成 27 年（2015 年）に国際連合総会で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ¹」に基づく「持続可能な開発目標（SDGs）」において、食料廃棄を減少させることが目標の一つとして設定される²など、その削減が国際的にも重要な課題となっています。

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、食料の多くを輸入に依存している日本において、食品ロスは真摯に取り組むべき課題です。

このような背景から、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、令和元年（2019 年）10 月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下、「食品ロス削減推進法」という。）が施行されました。また、令和 2 年（2020 年）3 月には行政、事業者、消費者等の取組みの指針となる「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。）が策定されました。食品ロス削減推進法において、都道府県は、国の基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画の策定に努めることとされています（法第 12 条第 1 項）。

こうした状況を踏まえ、本県においても、食品ロスの削減を総合的かつ計画的に推進するため「岐阜県食品ロス削減推進計画」を策定し、行政、事業者、消費者、関係団体等による取組みを促進するとともに、各主体間の連携強化を図ることと、「オール岐阜」による食品ロス削減の取組みを展開していきます。

¹ ミレニアム開発目標の後継となる 2016 年以降 2030 年までの国際開発目標（17 のゴールと 169 のターゲット）。平成 27 年 9 月に国連で開催された首脳会議にて採択。

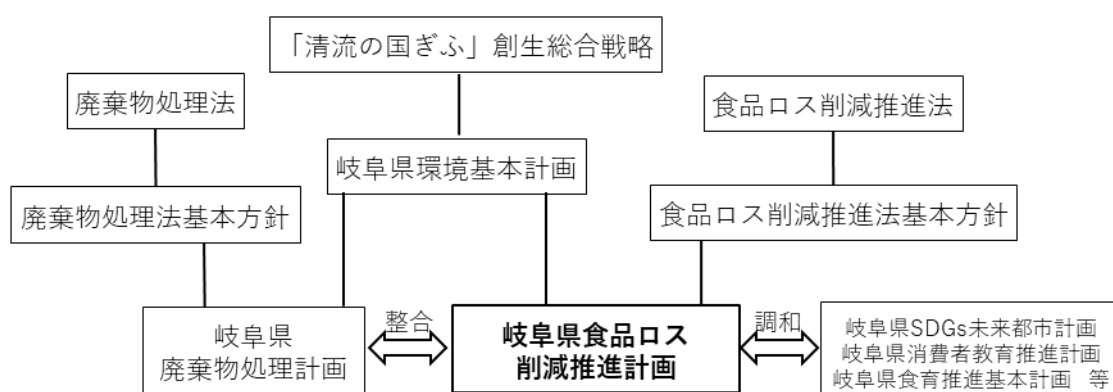
² 目標 12.3 2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

2 計画の位置づけ

本計画は、食品ロス削減推進法第 12 条第 1 項の規定に基づき、都道府県が国の基本方針を踏まえて策定する都道府県食品ロス削減推進計画として位置づけます。

また、本県の環境に関する最上位の計画にあたる「岐阜県環境基本計画」及び関連計画である「岐阜県廃棄物処理計画」との整合性を確保するとともに、「岐阜県SDGs未来都市計画」、「岐阜県消費者教育推進計画」及び「岐阜県食育推進基本計画」等の計画との調和を図ります。

図表 1 主な関係法令・関係計画等



3 計画期間

本計画の期間は令和 4 年度（2022 年度）から令和 12 年度（2030 年度）までの 9 年間とし、始期から 4 年後の令和 7 年度（2025 年度）に見直しを行います。

なお、今後の社会経済情勢の変化や食品ロスに関連する法制度の改正等が行われた場合には、計画期間中であっても必要に応じて見直しを行うものとします。

【コラム1】 持続可能な開発目標(SDGs)と食品ロス

■ 持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals:SDGs)

持続可能な開発目標(SDGs)とは、2015年9月の国連サミットで採択された持続可能でよりよい世界を実現するための国際目標で、17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残されない(no one will be left behind)」ことを誓っています。

目標を達成するためには、私たち一人ひとりが身の回りの社会問題や環境問題などの様々な課題を「自分ごと」として捉え、積極的に行動することが大切です。

■ 食品ロス関係の記載

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

・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・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

・ターゲット 12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Ⅱ 食品ロスの現状と課題

1 食品ロスの現状と削減の意義

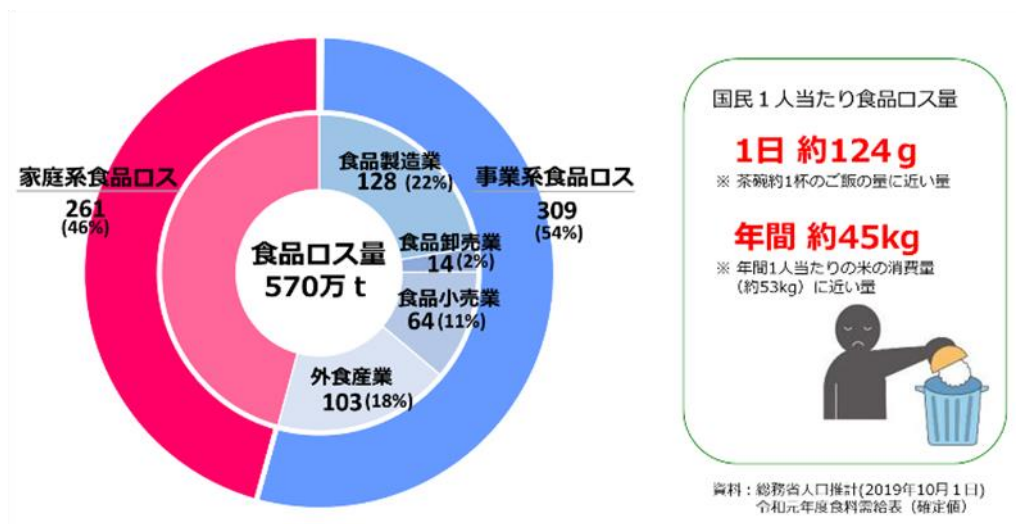
(1) 食品ロスの現状

日本全体の食品ロス量は、令和元年度（2019年度）推計で年間 570 万トン、このうち食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は 309 万トン（54%）、家庭から発生する家庭系食品ロス量は 261 万トン（46%）で、国民一人当たりの食品ロス量は 1 日約 124 グラムです。これは茶碗約 1 杯分のご飯の量に相当します。

事業系食品ロスの業種別の内訳をみると、食品製造業が約 4 割、外食産業が約 3 割を占めています。主な発生要因は、食品製造・卸売・小売業では「規格外品³」、「返品」、「売れ残り」、外食産業では「作り過ぎ」、「食べ残し」等が挙げられます。

また、家庭系食品ロスの主な発生要因は、「食べ残し」と賞味期限切れ等による「直接廃棄⁴」がそれぞれ約 4 割を占め、その他に厚く剥き過ぎた野菜の皮などの「過剰除去⁵」も挙げられます。

【図表 2】 日本の食品ロス発生状況



出典：農林水産省ホームページ

³ 重量・容量や色・形状が当該商品の標準と異なるものや包材の不良が発生した商品等。

⁴ 賞味期限切れ等により、料理の食材として使用又はそのまま食べられる食品として使用・提供されずに直接廃棄されたもの。手付かず食品。

⁵ 不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分（例えば、厚く剥き過ぎた野菜の皮など）。

(2) 食品ロス削減の意義

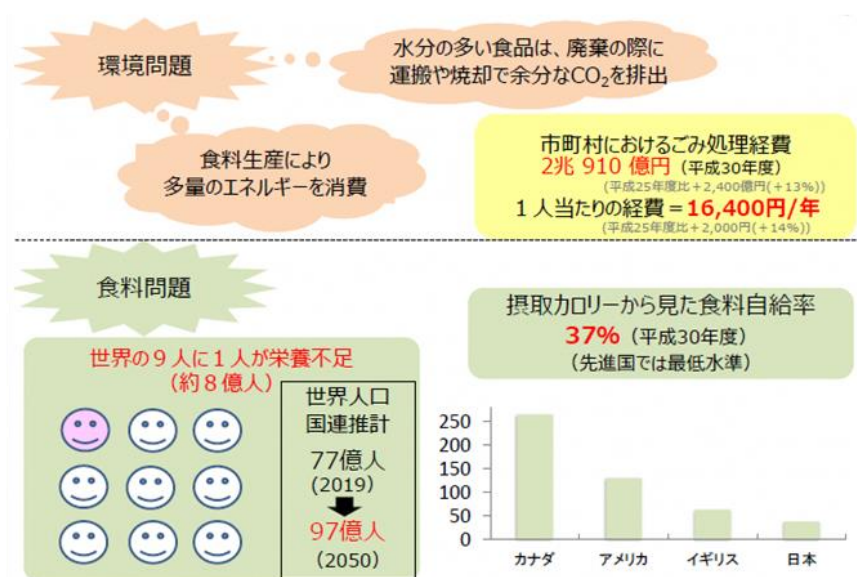
日本においては、食料自給率（カロリーベース）が37%⁶と先進国の中で最低水準であり、食料を海外からの輸入に大きく依存するなか、大量の食品ロスが発生しています。日本全体の食品ロスの量（年間570万トン）は、国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（年間約420万トン⁷）の約1.4倍に相当します。

一方、世界でも人口が急増し、深刻な飢えや栄養不良の問題が存在する中、大量の食品が廃棄されており、SDGsにおいても、その削減が重要な課題となっています。このため、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す。

また、食品ロスの削減により、家計負担や地方公共団体の財政支出の軽減、CO₂排出量の削減による気候変動の抑制が図られ、食品の生産や廃棄に関わるエネルギーや労働力等の無駄が少なくなることや、生物多様性の損失を抑えることも期待されます。

こうした中で、国は、SDGs等を踏まえ、家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30年6月閣議決定）、事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年7月公表）において、ともに2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定し、基本方針においてもこれらの削減目標の達成を目指し、総合的に取組みを推進することとしています。

【図表3】 食品ロスが引き起こす問題



出典：農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢<令和3年9月時点版>」

⁶ 農林水産省「令和2年度食料需給表（概算）」

⁷ 国連世界食糧計画（WFP）2020年実績

2 岐阜県の現状と今後の課題

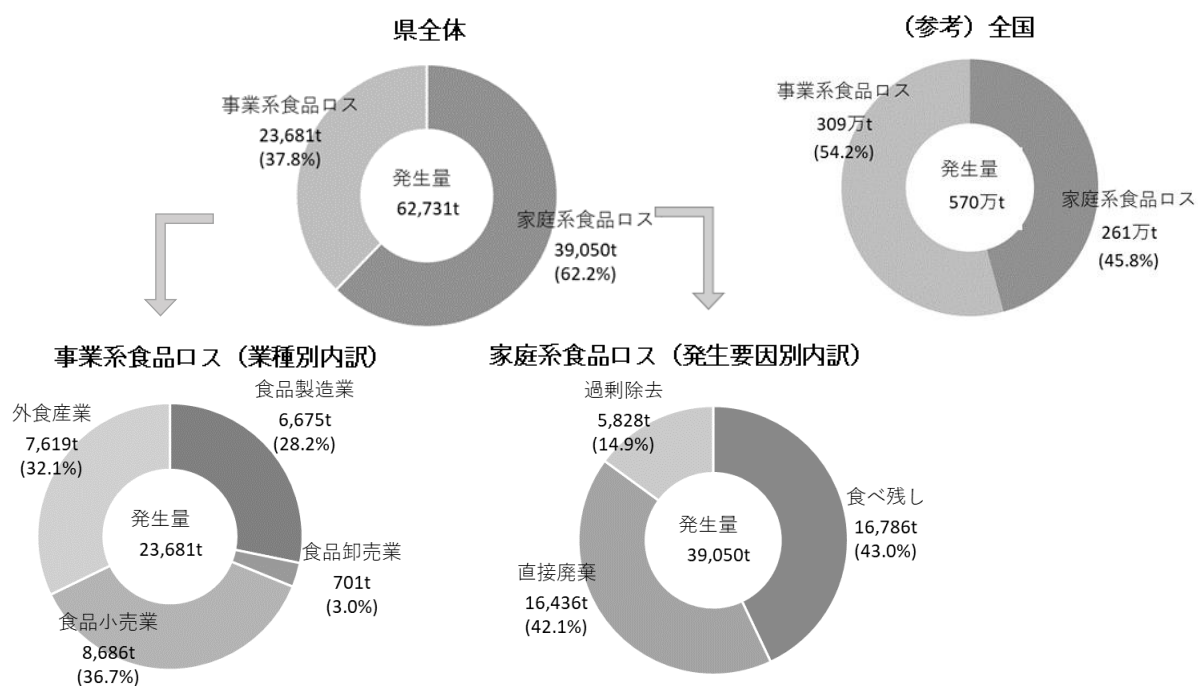
(1) 岐阜県における食品ロスの状況

① 食品ロス発生量（令和元年度推計）

本県における、食品ロス発生量を国の推計方法等を基に試算すると、令和元年度(2019年度)推計で年間62,731トン、うち事業系23,681トン(37.8%)、家庭系39,050トン(62.2%)であり、国と比較して家庭系食品ロスの占める割合が高くなっています。また、事業系食品ロスの業種別の内訳では、食品小売業及び外食産業が大きな割合を占めています。

県民一人当たりの食品ロス量は1日約86グラム⁸と推計され、全国平均の約124グラムと比較すると低い値となっています。

【図表4】 岐阜県の食品ロス発生量（令和元年度推計）



食品ロス発生量の推計方法

■家庭系食品ロス

県内の生活系ごみ収集量^{※1}に全国の食品廃棄物発生量の平均割合及び食品廃棄物に占める食品ロス量の割合^{※2}を乗じて算出。

■事業系食品ロス

事業系食品廃棄物の発生量^{※3、4}に、全国の食品廃棄物の発生量に占める可食部率（業種別）^{※5}を乗じて算出。

※1 「一般廃棄物処理実態調査（令和元年度）」環境省

※2 「令和2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」（環境省）

※3 「食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告（令和元年度実績）」（農林水産省）

※4 「食品循環資源の再生利用等実態調査（平成31年3月）」（農林水産省）

※5 「令和2年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書（令和3年3月）」（農林水産省委託事業）

⁸ 県食品ロス量 62,731 t（令和元年度推計）及び県総人口 1,987 千人（総務省人口推計(令和元年10月1日)より推計）。

② 食品ロスに対する県民意識等

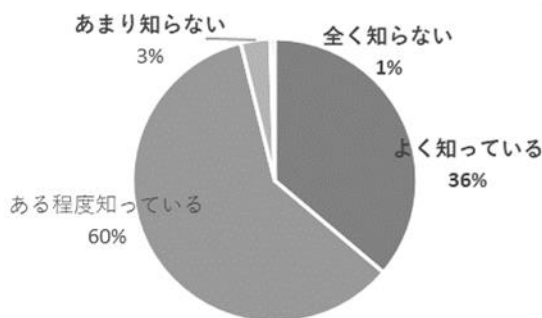
令和3年に実施した県政モニターアンケート結果によると、96%の人が食品ロスの問題を認知しており、消費者庁の全国調査結果79%⁹を上回っています。また、家庭において食品ロス削減のために何らかの取組みをしている人の割合も99%と全国調査結果77%¹⁰より高くなっています。

食品ロス削減のために取り組んでいる項目としては、「冷凍保存を活用する」(70%)、「残さず食べる」(61%)、「賞味期限切れの食品について自分で食べられるか判断する」(61%)と5割以上の人実践している取組みがある一方で、「飲食店等で注文しすぎない」(37%)、「お店に了解を得て残った料理を持ち帰る」(21%)、「「30・10運動」の実践」(2%)など、実施割合が低い取組みもあります。

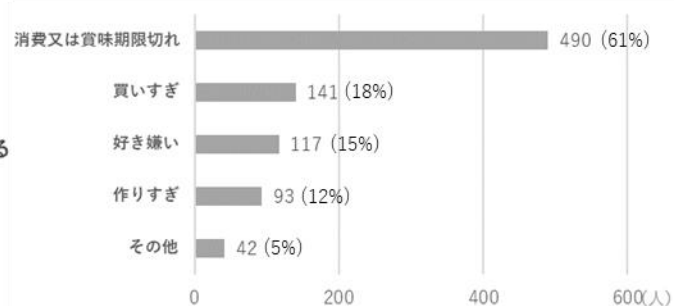
また、家庭において食品ロスが発生する理由は、「消費又は賞味期限切れ」と回答した人の割合が61%と最も高く、「買いすぎ」、「好き嫌い」、「作りすぎ」がそれぞれ10%台となっています。

【図表5】 県政モニターアンケート結果（令和3年6月）

食品ロス問題の認知度（回答者807人）



食品ロスの発生理由（複数回答 回答者799人）



食品ロス削減の取組み内容（複数回答 回答者805人）



⁹ 消費者庁「令和2年度消費者の意識に関する調査結果報告書」

¹⁰ 消費者庁調査（注9の調査）で「食品ロス問題を認知して、食品ロス削減のために行動している」と回答した人の割合。

【参考】30・10 運動とは

30・10 運動は、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、

- ・乾杯後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう
- ・お開き 10 分前になったら、自分の席に戻って再度料理を楽しみましょう

と、主に幹事から呼びかけて、一人ひとりが「もったいない」を心がけ、楽しく美味しく宴会を楽しみ、食品ロスを削減する取り組みです。

(2) これまでの主な取組状況等

県では、平成 30 年度（2018 年度）から県内の飲食店、宿泊施設、食品小売店等の企業・団体等とともに、「食べきり」意識の高揚と実践を図る「ぎふ食べきり運動」を推進し、県内の飲食店等及び家庭から排出される食品廃棄物の発生抑制や減量を推進してきました。

さらに、令和 3 年度（2021 年度）からは、市町村と一体となって食品ロス削減を推進するため、「ぎふ食べきり運動」協力市町村を募集し、市町村間の情報交換や連携を促進しています。

また、学校においても授業や給食の時間を活用するなど、食品ロス削減の取組が行われています。

【コラム2】ぎふ食べきり運動

本県では、県民の食品ロスに対する「食べきり」意識の高揚を図り、その実践を促進することを目的として、食品をおいしく食べきることを呼びかける「ぎふ食べきり運動」を推進しています。

この運動では、「ぎふ食べきり運動」協力店・協力企業として食品ロスの削減に取り組んでいただいている飲食店や宿泊施設、食品小売店等の食品取扱事業者と連携し、店舗での啓発の他、家庭で気軽に実践いただける取組みや食べきりレシピ等を県ホームページやInstagramで情報発信しています。

また、飲食店では、宴会時の開始 30 分間と終了前 10 分間は料理を楽しむ時間を作るよう呼びかける「30・10(さんまる・いちまる)運動」などの取組みを進めています。



【「ぎふ食べきり運動」Instagram】



食べきりレシピも掲載
しています♪



【コラム3】 学校における食品ロス削減の取組み

■授業や給食の時間における学び

小・中学校では、社会、家庭科、保健体育などの授業で、食べ物を無駄にしないことや環境の悪化、将来的な人口増加による食糧危機など「食品ロス削減」について、学んでいます。

学級活動や給食の時間に行われる食に関する指導では、食育の視点の一つである「食べ物を大事にし、食物の生産等に関わる人々への感謝の心をもつ」こと、また、総合的な学習の時間では、実際に、自分たちで食材を育て収穫し、調理することなどを通して「食の重要性」について学んでいます。

■学校給食施設での取組み

学校給食を提供している学校給食調理場においては、調理残菜の削減を目的として、食材のカットの工夫など調理方法の改善を行っています。また、栄養バランスを確保し、子供たちが残さず給食を食べることができるようメニューの工夫を行っています。

■保護者への啓発

定期的に発行する「食育だより」において、食品ロス削減にふれ、保護者に啓発活動を行っています。例えば、「旬の食べ物を使う」「家族で一緒に料理する」「買い物は計画的に」など、食品ロスの削減につながる行動を紹介しています。



食に関する指導の手引き
第二次改訂版
(平成31年3月 文部科学省)



学校給食で食べきった後の食缶

(3) 今後の課題

本県における食品ロスの発生量の割合は事業系が37.8%、家庭系が62.2%と、全国値と比較して家庭系食品ロスの占める割合が高いものの、食品ロスは事業者、家庭双方から発生しており、その削減には事業者と家庭それぞれに向けた対策が必要です。また、県民一人当たりの食品ロス発生量（1日約86グラム）も、全国平均（1日約124グラム）を下回っていますが、県全体では年間62,731トン、一日当たり170トンを超える食品ロスが発生しています。

食品ロスの削減に向けては、県民や事業者等がこうした食品ロスの現状や問題点、削減の意義について理解するとともに、一人ひとりがその削減のためにできることを考え、行動に移すことが重要です。

また、県は、こうした理解と行動が広がるように、これまで以上に消費者、事業者、関係団体、市町村等の多様な主体と連携を図り、「オール岐阜」体制で食品ロスの削減に向けた取組みを進める必要があります。

① 家庭から発生する食品ロスの削減について

県政モニターアンケート結果によると、家庭における主な食品ロスの発生要因は「期限切れ」、「買いすぎ」、「好き嫌い」、「作りすぎ」であり、食品ロスを削減するためには、県民の食品ロス問題に関する理解を深めるとともに、理解することにとどまらず具体的な行動変容につなげることが重要です。

県政モニターアンケートでは96%の人が食品ロスの問題を認知している一方で、「よく知っている」と回答した人の割合は36%でした。そのため、食品ロス問題や削減の意義等について、理解を促進するための普及啓発や学びの機会の提供を行っていく必要があります。

また、現状においても、多くの県民が各家庭で食品ロス削減の取組みを実施しているところですが、家庭系食品ロスの発生量は平成30年度（2018年度）推計で年間4万トンを超えており、さらなる取組みの拡大が求められます。日常生活でのちょっとした工夫が食品ロス削減につながることから、県民に対して、気軽にできる取組みや効果的な取組みなど、行動変容のきっかけとなる情報を積極的に発信していく必要があります。

特に、本県においては、食品ロスの発生理由として「消費又は賞味期限切れ」の占める割合が大きいことから、食品に応じた適切な保存や食材の有効活用、適切な買い物方法など有効な取組み事例を情報発信し、直接廃棄される食品の発生を抑制していく必要があります。

② 食品関連事業者から発生する食品ロスの削減について

事業系食品ロスについては、食品製造業、卸売業、小売業、外食産業などそれぞれの業種によって主な発生要因が異なることから、業種に応じた対策を講じる必要があります（図表6参照）。

例えば、フードサプライチェーンの各段階における「過剰在庫」、小売店への納品期限を賞味期限の3分の1とする等の商習慣（3分の1ルール）による「返品」、外食産業における「調理時のロス」や「食べ残し」等に対して、国と連携した商習慣の見直しの働きかけ¹¹や、他の事業者等の先進的な取組み（ICTを活用した需要予測や高度な保存技術等）の共有を行っていくことが必要です。

なお、事業系食品ロスの発生要因には、消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足等が関係しているため、事業者が食品ロス削減に取り組むことができるよう、消費者の理解を増進する取組みも併せて行っていく必要があります。

本県における食品ロス発生量の業種別の内訳をみると、食品小売業及び外食産業の占める割合が大きいことから、食品ロスの削減に向けて、事業者と連携して、店舗での「てまえどり」や、飲食店等での「食べきり」の啓発を行うことが有効と考えられます。

具体的には、消費者に対して、購入してすぐ食べる場合には、商品棚の手前にある販売期限が近い商品を積極的に選ぶ「てまえどり」を呼びかけることで、販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを削減する効果が、また、飲食店で個々のニーズに合わせた料理量の調整や小盛りメニューの導入、利用者への食べ残し削減の呼びかけなどを行うことで、食べ残しによる食品ロスの削減が期待できます。併せて、こうした取組みを通じて消費者の理解を促し、日常生活における行動変容のきっかけとなることも期待できます。

¹¹ 農林水産省では、10月30日（「全国一斉商慣習見直しの日」）に合わせて「全国一斉」商慣習見直し運動」を実施。令和3年度は、業界団体を通じた納品期限の緩和や賞味期限表示の大括り化等の呼びかけや、これらに取り組む事業者名の公表、事業者の食品ロス削減やリサイクルの取組みのHP掲載等を行った。

【図表6】 事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

- 食品ロスの発生要因としては、商慣習や消費者の賞味期限への理解不足など。
- 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない 	○商慣習の見直し
食品卸売業		
食品小売業		
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○需要に見合った販売の推進
	○消費者の賞味期限への理解不足	○フードバンクとの連携
		○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○消費者への啓発

出典：農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢<令和3年9月時点版>」

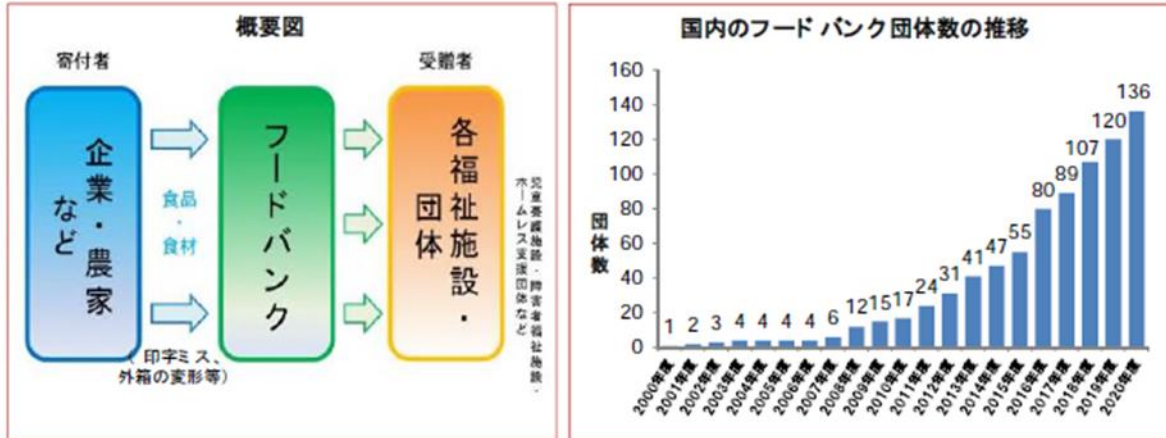
③ 未利用食品等の有効活用について

事業所等から発生する余剰在庫や規格外品、納品・販売期限切れなどの食品、家庭での余剰食品など、未利用食品については、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、廃棄することなく、できるだけ食品として活用していくことが重要です。

フードバンク活動は、食品ロスの削減に直結するものであるほか、生活困窮者への支援などの観点からも意義のある取組みです。県政モニターアンケート結果によると、本県におけるフードバンク活動の認知度は43%に留まっており、未利用品の有効活用を推進していくにあたって、こうした取組みを周知し、事業者や県民の理解を増進するなど、未利用食品の提供者と受取り手をつなぐことが必要です。

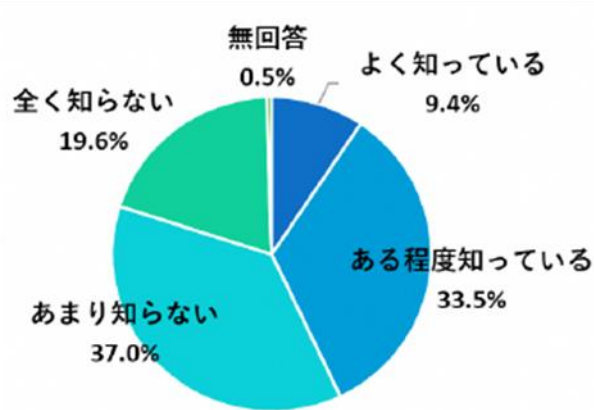
【図表7】 フードバンク活動の概要

- 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組み。
- もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。（日本では北海道から沖縄まで令和3年3月時点で136団体が活動）



出典：消費者庁「食品ロス削減関係参考資料（令和3年8月26日版）」

【図表8】 岐阜県におけるフードバンク活動の認知度



県政モニターアンケート結果（令和3年6月） 回答数808人

【コラム4】 子どもの居場所(子ども食堂・学習支援等)における食料支援の取組み

岐阜県では、コロナ禍でつらい思いをしている子どもや保護者が必要な支援を受けられるよう、緊急支援事業として、令和3年7月から9か月間、NPO等が運営する子どもの居場所15か所において、食料支援や悩み事相談など生活に寄り添った支援を提供しています。

※緊急支援事業において企業や地元住民から寄贈された食品等
→約17トン(令和3年7月~10月の4か月間)



■子どもの居場所「NPO法人みんなで子育てドロップス」(所在地:恵那市)

「NPO法人みんなで子育てドロップス」では、月1回、ひとり親家庭や生活困窮世帯を対象とした「子育てフードパントリー」を実施しています。団体の呼びかけに賛同した地元の企業や農家、フードバンク等から提供された食品や野菜を、利用者の世帯人数や子どもの年齢などを考慮したうえで、無駄のないように仕分け、スタッフが利用者の様子を見ながら配付するとともに、積極的に悩み事の相談を受け付けています。

受け取った子どもや保護者からは「経済的に助かる」「新鮮な野菜もあってうれしい」「おなか一杯食べられる」「スタッフのやさしさに触れることができ、気持ちが救われた」等の感想が寄せられています。

このような「地域の子どものために地元の団体や人々が支える」活動は、県内全域に広がりつつあります。



寄贈された食品等を分けるスタッフの皆さん

食品ロスの提供などを通じた県民の皆様の善意が、県内の子どもたちの支えとなっています

県内の子どもの居場所一覧はこちらです



※食品等を寄贈いただける場合は、各居場所担当者にご連絡ください

【コラム5】 「生活協同組合コープぎふ」が行う食品ロス削減の取組み

生活協同組合コープぎふは、県内全域を事業エリアとし、宅配事業(9 支所)、店舗事業(6 店舗)、その他、共済・介護・住宅・葬祭・夕食宅配のくらしをサポートする事業や、地域の困りごとに応える活動を幅広くすすめています。

食品ロス削減に向けて、主に次の3つの取組みを行っています。

■冷蔵予備品の提供

注文品をお届け用の箱にセットしている商品セットセンターでは、組合員の注文数に加え、予備品を一定数用意し商品の不具合に備えています(約200品/日)。このうち、使わずに廃棄せざるを得ないものをNPO法人フードバンクぎふに提供し、食料を必要としている人への支援に活用していただいています。

■フードドライブ¹²

コープぎふ恵那店と多治見店でフードドライブの実証実験を行いました。令和3年7月実施の恵那店では、88点(19.6kg)の食品が集まりました。これらの実験結果を踏まえ、今後の定期開催に向け準備をすすめています。

■フードバンクへの提供

コープぎふの宅配事業所には、注文後止むを得ない理由でキャンセルされ、引き取る商品があります。そのような商品を地域の社会福祉協議会やNPO法人へ提供し、食品を必要としている方の支援に活用していただいています。

- ・NPO法人みんな子育てドロップス(恵那中津支所)
- ・多治見市社会福祉協議会(多治見支所)
- ・各務原市社会福祉協議会(各務原支所)
- ・山県市社会福祉協議会(岐阜西支所)
- ・NPO法人フードバンクぎふ(西濃支所)
- ・関市社会福祉協議会(中濃支所)



冷蔵庫予備品の提供(フードバンクぎふ)



フードドライブ(恵那店)

¹² 家庭にある余剰食品を回収拠点(自治体やスーパーなど)やイベント等で回収し、フードバンク等を通じて支援を必要とする個人や団体に寄付する取組み。

Ⅲ 計画の方向性

1 計画の理念

自分事で行き組む食品ロス削減
～「清流の国ぎふ」を未来につなぐその一歩～

食品ロスの削減は「清流の国ぎふ」を未来につなぐために、誰もが取り組める身近な課題であり、持続可能な「清流の国ぎふ」の実現に向けて、県民一人ひとりが食品ロスの問題を「自分事」として捉え、食品ロス削減に向けて具体的な行動に移すことが求められます。

2 目指すべき将来像と目標

(1) 目指すべき将来像

- ① 消費者、事業者、関係団体、行政等の各主体が、自身の行動が環境に与える影響を理解し、食品ロス削減のための取組みをはじめ、環境に配慮した行動を実践する社会
- ② 消費者、事業者、関係団体、行政等の連携協力のもと、食品ロスの削減につながる取組みが「県民運動」として展開される社会

(2) 基本的な目標

国においては、SDGsを踏まえ、家庭系食品ロス、事業系食品ロスともに「2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させる」という目標を設定¹³し、その達成を目指して取組みを推進することとしています。また、国の基本方針において、「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とする」という目標を設定しています。

このことから、本県においても、「食品ロスの発生量の削減」及び「食品ロスの削減に取り組む県民の割合」について次のとおり目標値を設定することとします。



¹³ 家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30年6月閣議決定）、事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年7月公表）で設定。

① 食品ロスの発生量^{*}の削減

家庭系、事業系ともに平成 12 (2000) 年度比で令和 12 (2030) 年度までに食品ロス発生量を半減させる。

区 分	基準年(H12) 2000 年度	現状値(R 元) 2019 年度	中間目標(R7) 2025 年度	目標値(R12) 2030 年度
家庭系 食品ロス量	64,784 トン	39,050 トン	35,300 トン	32,300 トン
事業系 食品ロス量	41,915 トン	23,681 トン	22,100 トン	20,900 トン
合 計	106,699 トン	62,731 トン	57,400 トン	53,200 トン

※食品ロス発生量(家庭系、事業系)は県による推計値

② 食品ロスの削減に取り組む県民の割合^{*}

令和 12 (2030) 年度までに食品ロス削減の取組みを 3 つ以上行う県民の割合を 100%にする。

区 分	現状値 (R3) 2021 年度	中間目標(R7) 2025 年度	目標値(R12) 2030 年度
食品ロス削減の取組みを 3 つ以上行う県民の割合	78%	85%	100%

※県民を対象としたアンケート調査結果

【取組みの例】

- ・小分け商品、少量パック商品、バラ売り等、食べきれる量を購入する
- ・冷凍保存を活用する
- ・料理を作りすぎない
- ・日頃から冷蔵庫内等の食材の種類・量・期限表示を確認する
- ・残さず食べる
- ・賞味期限を過ぎてもすぐ捨てるのではなく、自分で食べられるか判断する
- ・飲食店等で注文し過ぎない
- ・お店に了解を得て残った料理を持ち帰る
- ・宴会時には、最初の 30 分間と最後の 10 分間に料理を楽しむ時間を設ける「30・10 運動」を実践する

3 推進事項の基本的方向性

県における食品ロスを削減し、目指すべき将来像を実現するために、消費者、事業者、関係団体、行政等の多様な主体と連携した「オール岐阜」体制で、次の3つの基本的方向性に沿って取組みを進めていきます。

(1) 発生抑制に重点を置いた食品ロスの削減

- ・ 食品ロス問題に関する知識や意識の向上と具体的な行動の実践
- ・ 家庭、事業者等による食品ロス削減の取組み拡大

(2) 未利用食品等の有効活用及び適正な再生利用

- ・ フードバンク活動、フードドライブ等の支援
- ・ 食品リサイクルの推進（食品廃棄物の飼料化、肥料化等）

(3) 食品ロス削減推進体制の整備（食品ロス削減「県民運動」の推進）

- ・ 有識者、事業者、関係団体、行政等の多様な主体による連携、協力
- ・ 優良事例等の共有と展開

IV 各主体の役割

食品ロスは消費者及び事業者双方から発生しており、その削減に向けては、消費者や事業者等が以下に掲げる役割を理解し、実践すると同時に、事業者は自らの取組みを消費者に伝え、消費者は、食品ロスの削減に取り組む事業者を積極的に利用するなどの双方のコミュニケーションを活性化していくことが重要です。

さらに、関係団体や行政が参画し、それぞれの役割を果たしながら連携・協働することにより、先進的な取組事例が創出されることが期待されます。

1 消費者の役割

消費者は、食品ロスの現状や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の暮らしの中（買い物、食品の保存、調理、外食など）で自身が排出している食品ロスについて適切に理解・把握することが求められます。その上で、日々の生活の中で食品ロスを削減するために自らができることを一人ひとりが考え、以下に示す行動例をヒントに行動に移すよう努めることとします。

また、自身の消費行動を通じた食品ロスの発生が、環境や他の国々・地域の人々に影響を及ぼすことを踏まえ、食品ロス削減に関する県や市町村の施策に協力するとともに、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者の商品、店舗を積極的に利用する等、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取組みの支援に努めることとします。

具体的には以下のような行動が期待されます。

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（てまえどり、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入する。
- ・ 欠品を許容する意識を持つ。 ※消費者の欠品意識は事業者の過剰生産、過剰在庫と関連

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する。
- ・ 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、個別に判断を行う。

③ 調理の際

- ・ 余った食材を活用した献立など、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する。

- ・ 食卓に上げる食事は食べきれぬ量とし、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する。

④ 外食の際

- ・ 食べきれぬ量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時等においては、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりと呼び掛ける「30・10運動」等を実践する。
- ・ 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る。

【参考】賞味期限の愛称・通称「おいしいめやす」



「賞味期限」は、「おいしく食べることができる期限」です。

消費者庁では、期限表示の正しい理解を促進するため、スーパーマーケット、コンビニエンスストア等の店舗に掲示するポスターを作成し、普及啓発キャンペーンを行っています。

出典：消費者庁ホームページ

【参考】食べ残し料理の「持ち帰り」について

食べ残し料理を持ち帰る時は、お店に確認した上で、以下の点に注意してください。
※県では「ぎふ食べきり運動」協力店・協力企業で以下のチラシを配布しています。



食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で【持ち帰り注意7箇条】

- 1 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行いましょう。
- 2 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- 3 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- 4 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 5 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- 6 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 7 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

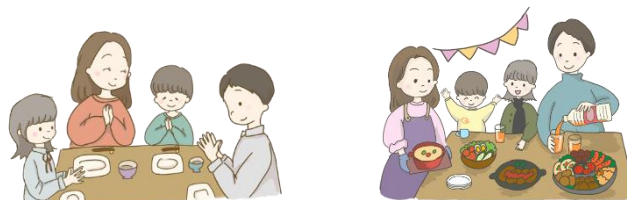
【コラム6】 食品ロス削減の取組みを長く続けるためには

当県全体の約6割を占める家庭からの食品ロス。私たち一人ひとりが取組みを進めることが大切ですが、成果や効果が目に見えづらいため、モチベーションを保つのが難しいという課題もあります。

環境のため、世界の食糧問題のためという理由はもちろん大切ですが、「食費が減った」「親子で残り物を使って料理をした」「自分で決めた取組みが達成できた」「食品ロスをきっかけに暮らし方を変えてみた」など、楽しく前向きに捉えることも、取組みを長く続けるためのコツです。

■メリハリをつけてみる

「食」は毎日のことであり、何かを犠牲にしたり我慢ばかりしては長続きしません。普段は食品ロスを生まないライフスタイルに配慮した生活を送りつつ、正月やクリスマス、誕生日などはごちそうを食べ、思い切り楽しむ。生活にメリハリをつけることで、ロスを減らすだけでなく、「食」を通じた満足感や、家族や仲間とのコミュニケーションを得ることも大切です。



■暮らしや考え方を考えてみる

「冷蔵庫に同じ食材があるのにまた買ってしまった」「お買い得品になっていたから購入したけど結局食べきれなかった」という経験がある人も多いのではないのでしょうか。近年、「ミニマリスト」という言葉が流行るなど、シンプルな暮らしに注目が集まっています。ミニマリストとは「minimal(最小の)」から派生したとされており、持ち物をできるだけ減らし、必要最小限の物だけで暮らす人を指す言葉です。

ここで大切なのは、単に物を持たないということではなく、自分にとって真に必要な物かどうかを判断し、その物を大事にする考え方です。

買い物の際は、本当に必要かどうかを考えて「買いすぎない」、食材は無駄にせず「使いきる」など食品ロスを減らす取組みも、こうした考え方に通じるところがあるのではないのでしょうか。



■できることから取り組んでみる

家庭の状況や各個人のライフステージによって、「子育てや仕事で忙しく、食品ロスのことまで気が回らない」など取り組める範囲が異なるのが現実です。

取組みに唯一の正解はありません。それぞれが置かれた状況の中で、無理をせず、できることから取り組みましょう。

【コラム 7】「消費期限」と「賞味期限」の違い

お店で買った商品には、袋や容器に「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが表示されています。ふたつの違いを理解して、適切に美味しく食べましょう。

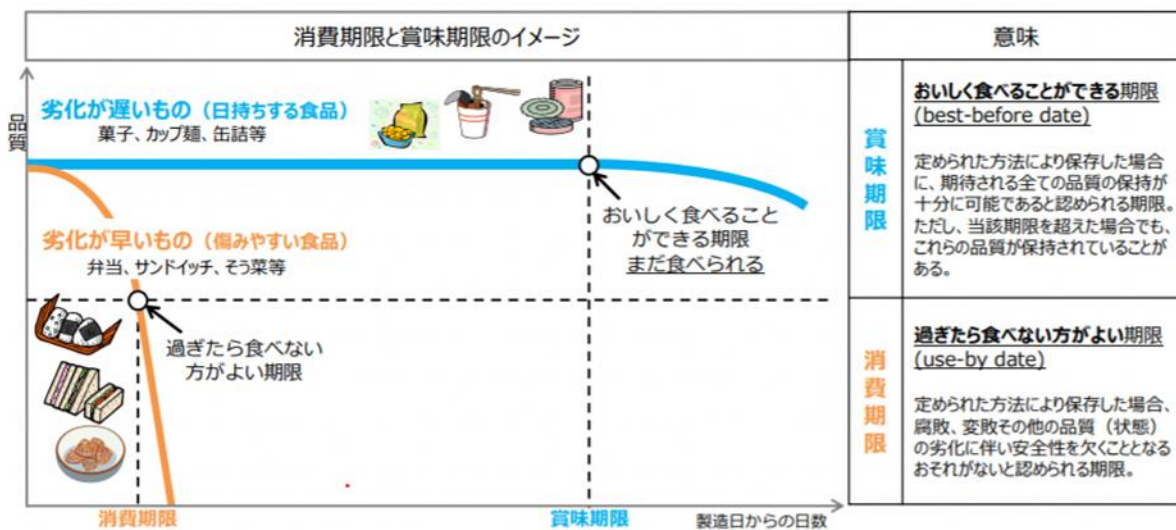
■消費期限

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキなど、いたみやすい食品に表示されています。

■賞味期限

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずに美味しく食べられる期限」のこと。スナック菓子、カップめん、チーズ、かんづめ、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示されています。

※一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。



※上記は、未開封の状態で行われた方法により保存した場合です。

開封した場合は、消費期限又は賞味期限まで安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

出典：農林水産省 HP「消費期限」と「賞味期限」の違いは？」

消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和3年8月26日版)」

2 事業者の役割

農林漁業者・食品関連事業者は、サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取組みに関する情報提供や啓発を実施することが求められます。

また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努めることとします。なお、これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行うこととします。加えて、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こととします。

具体的には以下のような行動が期待されます。

① 農林漁業者

- ・ 規格外や未利用の農林水産物の有効活用を促進する。

② 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・鮮度保持に努める。
- ・ 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む（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む。※p. 25 コラム 8 参照
- ・ 食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイム¹⁴の調整等により、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する。
- ・ 消費実態に合わせた容量の適正化を図る。
- ・ 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する。

③ 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む。
- ・ 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、販売等の工夫をする。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する。
- ・ 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み（値引き・ポイント付与等）を行う。小分け販売や少量販売など

¹⁴ 商品の発注から納品に至るまでの生産や輸送などにかかる時間のこと。

消費者が使い切りやすい工夫を行う。

- ・ 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、削減に努める。

④ 外食事業者等（レストランや宴会場のあるホテル等を含む）

- ・ 天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をする。
- ・ 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）を導入する。
- ・ 宴会時等において、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりと呼び掛ける「30・10 運動」等の取組みを行う。
- ・ 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う。
- ・ また、外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあつては、食品ロス削減のための可能な取組みを行う。

⑤ 農林漁業者・食品関連事業者に共通する事項

- ・ 包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあつたとしても、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する。
- ・ 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う。
- ・ 未利用食品を提供する活動（フードバンク活動等）とその役割を理解し、当該活動に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、取組みの内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示する。

⑥ すべての事業者（農林漁業者、食品関連事業者以外の事業者を含む）に共通する事項

- ・ 食品ロスの現状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う。また、災害時用備蓄食料の有効活用に努める（フードバンクへの提供を含む）。

【コラム 8】 商習慣の見直し(3分の1ルールの見直し、賞味期限の年月表示化)

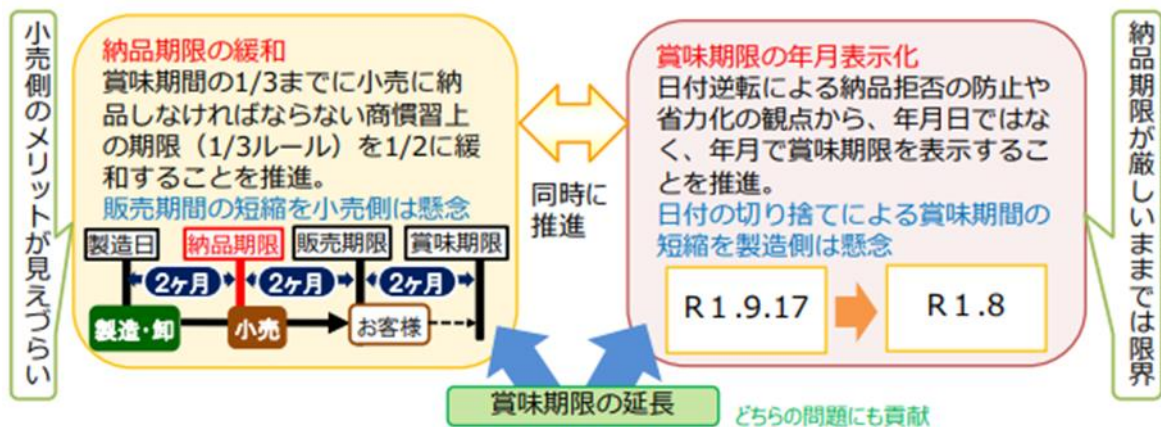
■ 納品期限の緩和(3分の1ルールの見直し)

小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合(いわゆる3分の1ルール)が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組みが必要です。

■ 賞味期限の大括り化(年月表示化)

食品表示基準では、賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能です。農林水産省では、日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進しています。

⇒ 常温流通の加工食品について、「納品期限の緩和」、「賞味期限の年月表示化」、「賞味期限の延長」を三位一体で推進。



農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢<令和3年9月時点版>」及び消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和3年8月26日版)」を基に作成

3 関係団体（消費者団体、NPO等）の役割

関係団体は、行政等と連携しながら、食品ロス削減に向けた取組みの実践に努めます。また、前記1及び2に記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、これまで実践してきた食品ロス削減に関する活動で得られた知見やネットワーク等を活用し、これらの取組みを普及啓発し、拡大していくよう努めることとします。

4 行政の役割

行政は、自ら率先して食品ロスの削減に向けた取組みを実践するとともに、前記1及び2に記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう施策を推進します。

(1) 県

県は、食品ロス削減の取組みを「県民運動」として展開するため、推進体制を整備し、県民、事業者、関係団体、国及び市町村との連携強化を図るとともに、県の特性に応じた施策を策定し、実施します。また、県民や事業者、関係団体、市町村などの取組みに対し、積極的に支援を行うこととします。

(2) 市町村

市町村は、国の基本方針及び本計画を踏まえ、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を定めるよう努めるとともに、地域の特性に応じた施策を策定し、実施することが求められます。

【コラム9】 東海学院大学における食品ロス削減の取組み

東海学院大学健康福祉学部管理栄養学科では、各務原市、JAぎふ、各務原商工会議所と連携し、SDGsの達成に向けて多様な取組みを行っており、その中で規格外の各務原にんじんを活用した商品の開発や大学内で発生する食品残渣等を堆肥化し、野菜を栽培するなど食品ロス削減に積極的に取り組んでいます。

■規格外にんじんを活用した商品開発

2017年から、産学官連携プログラムとして、規格外の各務原にんじんの商品化を目的とした六次産業化に取り組んでおり、これまでに30種類以上の商品化を実現しました。



規格外の各務原にんじん
を活用した防災パン

■大学で発生する食品ロスの堆肥化

2018年からは、食・農・環境を意識した「環境マインド」育成プログラムを開始し、学食等の食品残渣や調理実習で生じる野菜くずなどの食品ロスから堆肥を作り、その堆肥を用いて東海学院大学の試験圃場の畑にて野菜を栽培しています。

■食品ロス削減の普及啓発活動

大学で栽培した野菜は食品ロス削減を啓発する商品ラベルや学生の考案した食品ロス削減料理レシピとともに地元のスーパーマーケットに定期的に出荷し、消費者の食品ロスの削減への取り組みを呼びかけています。さらに2021年からは、規格外野菜を学生が菓子工房で健康的な菓子に加工し、キッチンカーにて販売しながら、県内全域で食品ロス削減の啓発普及活動を展開しています。

また、子ども食堂や中高生のための料理教室、食品ロス削減講座の開催、かかみがはら環境フェアの開催、ぎふ清流COOLCHOICE学生アンバサダーによる食品ロス削減の呼びかけなど、食品ロス削減・食育・循環型社会について広く普及啓発を行っています。

■企業・市町村と連携したローリングストック¹⁵で食品ロス削減の取組み

2021年からは、企業(無印良品)と連携し、ローリングストック法やエシカル消費についても大学生が啓発普及活動を展開しています。

また、美濃加茂市と連携し、防災用の備蓄食品を利用した健康的なローリングストックレシピを考案し、食と健康をつなぐ栄養管理に加えて食品の循環型社会の形成に向けても積極的に取り組んでいます。



試験圃場の畑での野菜栽培



食品ロス削減料理講座



キッチンカーでの販売

¹⁵ 日常的に非常食を食べて、食べたらいり足りという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄する方法。

V 推進施策

本県における食品ロスの現状と課題、推進事項の基本的方向性を踏まえ、以下の施策を実施し食品ロスの削減を一層推進します。また、新たな取組みについても積極的に検討・実施していきます。

1 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進

(1) 食品ロス問題に関する知識や意識の向上

① 県民向け啓発キャンペーンの展開

- ・ 「ぎふ食べきり運動」の全県的な展開
- ・ ホームページ、SNS、新聞広告、ポスターなど多様な媒体を活用した普及啓発
- ・ 食品ロス削減月間（10月）、食品ロス削減の日（10月30日）に合わせた普及啓発キャンペーンの実施
例）県公式インスタグラムの活用、農業フェスティバルでの啓発
- ・ 食品ロス削減をテーマとした標語やポスターの募集、表彰

② 学びの機会の提供による理解促進

➤ 消費者教育（エシカル消費）

- ・ 中学生向け、高校生向け消費者教育副読本を活用した理解促進
- ・ ホームページを活用した情報発信及び消費者の理解促進
- ・ 出前講座を通じた理解促進

➤ 環境教育

- ・ 小学5年生に配布する環境教育副読本を活用した理解促進
- ・ ポータルサイトを活用した情報発信及び理解促進
- ・ 出前講座や環境啓発イベント等を通じた理解促進

➤ 食育

- ・ 食育指導者研修会、食育推進ボランティア育成研修会を通じた、健康と環境に配慮した食生活等への理解促進

➤ 家庭教育

- ・ 家庭教育学級リーダー研修会を通じた親と子の理解促進

➤ 学校教育

- ・ 授業（家庭科、総合的な学習等）での意識啓発
- ・ 学校給食を通じた理解促進
例）残食調査、掲示物、校内放送、配布物での啓発
- ・ 小学6年生に配布する「家庭の食育マイスター」リーフレットを活用した理解促進

③ 市町村や事業者と連携した普及啓発

- ・ 「ぎふ食べきり運動」協力市町村と連携した普及啓発
例)「てまえどり」の啓発、フードドライブの開催支援(マニュアル整備等)
- ・ 「ぎふ食べきり運動」協力店・協力企業と連携した外出時の食べきり、持ち帰り等の普及啓発
- ・ 食品小売店(スーパー、コンビニ等)と連携した店舗での「てまえどり」の呼びかけ(POP掲示等)

(2) 消費者、事業者等の行動変容の促進

① 日常生活で実践できる食品ロス削減の取組みに関する情報発信

- ・ 買い物、食品保存、調理の際などに家庭で手軽に実践できる食品ロス削減の取組事例の紹介(ポータルサイトの活用等)
- ・ 県公式インスタグラムを活用した食べきりレシピ等の情報発信
- ・ 食品ロス問題に対する関心度や理解度に応じた啓発資材の作成、配布
- ・ 出前講座を活用した情報発信、取組事例の紹介
- ・ 食品小売店(スーパー、コンビニ等)と連携した店舗での「てまえどり」の呼びかけ(POP掲示等)【再掲】
- ・ 食品の期限表示への理解促進(「消費期限」と「賞味期限」の違い)
※期限切れによる直接廃棄の抑制

【参考】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、社会的な課題に気づき、日々のお買物を通して、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のがエシカル消費の第一歩です。SDGsの17のゴールのうち、特にゴール12に関連する取組みです。

(※)エシカル=倫理的・道徳的

持続可能な開発目標(SDGs)の12番目は「つくる責任 つかう責任」



2015年9月の国連総会で決められた国際的な17の目標のなかにも、貧困や飢餓、エネルギー、気候変動、平和的社会などと併せて、「持続可能な生産・消費形態の確保」が掲げられています。

【コラム10】 県と事業者が連携した「てまえどり」の啓発

本県では、食品ロス削減のための具体的な行動の一つとして、県民の皆さんが食品小売店等を利用する中で、購入してすぐに食べる場合には、商品棚の手前にある販売期限が近い商品を積極的に選ぶ「てまえどり」を行っていただけるよう、「ぎふ食べきり運動」協力店・協力企業と連携して呼びかけを行っています。

令和3年10月には、食品ロス削減月間の取組みとして、本県と地域活性化包括連携協定を結ぶセブン-イレブン・ジャパンにご協力いただき、県内店舗での実証実験として「てまえどり」の啓発を行いました。今後、「てまえどり」のオール岐阜での展開を図っていきます。



県内店舗での実証実験(R3 年度)

「てまえどり」を呼びかける啓発資材



(3) フードサプライチェーンにおける食品ロス削減

① 農林漁業者から発生する食品ロス削減

- ・ 講習会、研修会などを通じた食品ロス削減の取組み、好事例の情報発信

② 食品関連事業者から発生する食品ロス削減

業種	主な食品ロスの発生要因	施策
製造業	商習慣 (3分の1ルール等)	各業界団体を通じた普及啓発活動の実施、効果的な取組み等の情報発信 例) 関係団体に対し、商習慣の見直し、需要に見合った販売促進などに関するチラシ等を配布
卸売業		
小売業	販売機会の損失を恐れた多量の発注	食品小売店(スーパー、コンビニ等)と連携した店舗での「てまえどり」の呼びかけ(POP掲示等)【再掲】
	消費者の賞味期限への理解不足	
外食産業	消費者の食べ残し	飲食店等における「30・10運動」の啓発、消費者が食事量を調整・選択できるメニュー(小盛りメニュー等)の導入の呼びかけ
	作り過ぎ	「ぎふ食べきり運動」協力店・協力企業における効果的な取組み等の情報発信

③ 食品ロスの削減に取り組む事業者の支援

- ・ 規格外農産物等を活用する事業者の取組みの支援
- ・ 食品ロス削減に取り組む事業者の紹介、効果的な取組み等の情報発信
- ・ HACCP¹⁶に沿った衛生管理手法についての助言・指導(異物混入等の不良食品の発生や食品表示の記載ミスによる回収の未然防止など)
- ・ 適切な消費期限、賞味期限の設定に関する技術的な相談対応等
- ・ 食品小売店(スーパー、コンビニ等)や飲食店等が実施する啓発活動等への支援
例) 「てまえどり」や食べ残しの削減を呼びかける啓発資材の提供

¹⁶ 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

2 未利用食品等の有効活用及び適正な再生利用の推進

(1) フードバンク活動、フードドライブ等の支援

① 食品関連事業者等とフードバンク、子ども食堂等の活動をつなぐ仕組みづくりの検討

- ・ ホームページでのフードバンク活動団体の紹介
- ・ 「子どもの居場所」と「企業や県民（サポーター）」の間の支援のマッチングや新たなサポーターの開拓等を行うサポートセンターの設置の検討
- ・ 未利用食品の提供者（食品関連事業者等）と受取り手（フードバンク活動団体、子ども食堂等）に関する情報の収集及び提供の検討

② 市町村等と連携したフードドライブの実証実施、実施マニュアル等の作成

- ・ 「ぎふ食べきり運動」協力市町村と連携したフードドライブの実証実施
- ・ 市町村等によるフードドライブの開催支援（マニュアル整備等）

(2) 防災備蓄食品の有効活用

- ・ 自治体、企業、家庭で保有する更新時期を迎えた防災備蓄食品の有効活用の推進

例) 防災啓発イベント等での活用、フードバンク等の団体への寄付、ローリングストックの啓発

(3) 食品リサイクル等の推進（食品廃棄物の飼料化、肥料化等）

- ・ 規格外農産物等を活用する事業者の取組みの支援【再掲】
- ・ エコフィード¹⁷の生産・利用の推進に向けた取組みの支援
例) 食品循環資源の飼料化を行う事業者やエコフィード利用事業者の事例収集
- ・ 食品ロスを含めた食品廃棄物を原料とした肥料の適切な利用促進
例) 食品循環資源の肥料化を行う事業者の事例収集

【参考】ローリングストック法

「ローリングストック法」は普段食べている食品を少し多めに買い置きして、食べたならその分を買い足す「ふだん使いでカンタン備蓄」です。普段食べている食品を期限内に食べることができ、災害時に、備蓄食料が口に合わなかったり、作り方が分からないなど戸惑うことも少なくなります。

【ふだん使いでカンタン備蓄のコツ】

- ①まずは、普段食べている食材を多めに買って、備える
- ②普段の食事で食べる
- ③食べたなら買い足して、補充する

出典：消費者庁「食品ロスにしない備蓄のすすめ」

¹⁷ 食品残さ等を利用して製造された飼料。

3 食品ロス削減推進体制の整備

(1) 多様な主体が連携した食品ロス削減「県民運動」の推進

- ・ 有識者や食品関連事業者、関係団体等が参画する協議会の設置
- ・ 「ぎふ食べきり運動」の全県的な展開（協力市町村及び協力店・協力企業との連携による啓発）

(2) 食品ロスの実態把握や県民の意識等に関する調査の実施

- ・ 家庭から排出される可燃ごみ中の食品廃棄物の組成調査・分析及び施策の検証・見直し
- ・ 市町村における食品廃棄物の調査の実施促進による、食品ロスの実態把握及び市町村における食品ロス削減の取組みの促進
- ・ アンケート調査による県民意識及び食品ロス削減取組みの状況調査

(3) 優良事例等の情報収集・発信

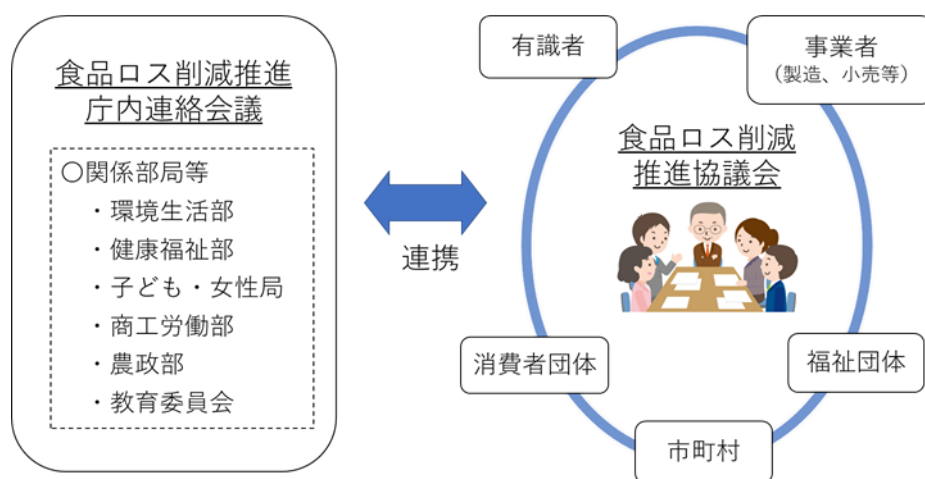
- ・ 食品ロスの削減に関する先進的な取組事例等の情報収集、発信
- ・ 食品ロス削減をテーマとした標語やポスター等の募集、表彰【再掲】

VI 計画の推進

1 推進体制の整備

- 食品ロスの削減については、多岐にわたる分野の施策に位置づけられているため、「食品ロス削減推進庁内連絡会議」を開催し、関係部局等の連携による施策の実行的な推進を図ります。
- 有識者、事業者、関係団体、市町村等で構成する協議会を設置し、そこで得られた意見や情報などを適切に施策に反映させるとともに、各主体と連携・協力して施策を実施します。

図表9 岐阜県食品ロス削減推進計画の推進体制



2 計画の進行管理

施策の推進に当たっては、その実施状況と効果を確認し、その状況に応じて必要な見直しを行うことが必要です。県は、施策目標の達成状況を確認しながら必要な改善を行っていくPDCAサイクルによって、計画の施策を着実に進めます。令和7年度には中間見直しを実施し、令和12年度の目標達成を目指します。

そのため、把握した施策の実施効果や目標達成に向けた見込みを基に、毎年、施策や計画の見直しの必要性等について、有識者等の意見を踏まえて検討し、進行管理を行います。

なお、目標値設定の前提となる社会経済情勢の変化、食品ロスの関連制度に係る大きな改正又は国の基本方針の改正等があった場合には、必要に応じて見直しをすることとします。

3 計画の進捗を管理する指標

指 標	定 義	基準値 (基準年度)	2025 年度 目標値	2030 年度 目標値
(1) 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進				
家庭系食品ロスの発生量（推計）	県内の家庭から発生した食品ロスの年間発生量	64,784 トン (2000 年度)	35,300 トン	32,300 トン
事業系食品ロスの発生量（推計）	県内の食品関連事業者による食品ロスの年間発生量	41,915 トン (2000 年度)	22,100 トン	20,900 トン
食品ロス削減に取り組む県民の割合	食品ロス削減の取組みを3つ以上行う県民の割合（※）	78% (2021 年度)	85%	100%
「ぎふ食べきり運動」の協力事業者・協力店舗数		700 店舗 (2021 年度)	1,000 店舗	1,500 店舗
(2) 未利用食品等の有効活用及び適正な再生利用の推進				
フードバンク活動の認知度	フードバンク活動を「よく知っている」「ある程度知っている」と回答した人の割合（※）	43% (2021 年度)	60%	80%
フードドライブを実施した市町村数（累計）		4 (2021 年度)	21	42 (県内全市町村)
保有する災害備蓄食品を活用する市町村数	賞味期限間近の災害備蓄食品を有効活用する市町村の数	10 (2020 年度)	26	42 (県内全市町村)
(3) 食品ロス削減推進体制の整備				
「ぎふ食べきり運動」の協力市町村数 【廃棄物処理計画】		1 (2020 年度)	42 (県内全市町村)	42 (県内全市町村)
食品廃棄物調査を実施する市町村数 【廃棄物処理計画】		—	—	5 (各圏域1市町村)

（※） 県民向けアンケート調査結果

清流の国ぎふ憲章

～ 豊かな森と清き水 世界に誇れる 我が清流の国 ～

「清流の国ぎふ」に生きる私たちは、

知 清流がもたらした自然、歴史、伝統、文化、技を知り学びます

創 ふるさとの宝ものを磨き活かし、新たな創造と発信に努めます

伝 清流の恵みを新たな世代へと守り伝えます

平成26年1月31日 「清流の国ぎふ」づくり推進県民会議



岐阜県食品ロス削減推進計画

(令和4年度～令和12年度)

発行年月:令和4年3月

発行者:岐阜県環境生活部環境生活政策課

〒500-8570

岐阜市藪田南 2-1-1

TEL 058-272-1111(代表) 内線 2385

FAX 058-278-2605