

# 岐阜県食品ロス削減推進計画

令和4年3月 策 定

令和8年3月一部改訂

岐阜県

# 目次

## I 基本的事項

- 1 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 5
- 2 目指すべき将来像と目標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 5
  - (1) 目指すべき将来像
  - (2) 基本的な目標
- 3 施策の基本的方向性・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 7

## IV 各主体の役割

- 1 消費者の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 8
- 2 事業者の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 3
- 3 関係団体等（消費者団体、NPO等）の役割・・・・・・・・ 3 9
- 4 県・市町村の役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 9

- (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・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 1
  - (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) 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・・・・・・・・・・・・ 4 5
  - (1) フードバンク活動、フードドライブ等の支援
  - (2) 災害時用備蓄食料の有効活用
  - (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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 6
  - (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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 7
- 2 計画の進捗管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 7
- 3 計画の進捗を管理する指標・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 8

## ○ 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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 7
- 3 学校における食品ロス削減の取組・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 8
- 4 岐阜県社会福祉協議会が行う子どもの居場所への食料支援の取組・・・ 2 3

5	「生活協同組合コープぎふ」が行う食品ロスの削減に向けた取組	24
6	食品ロス削減の取組を長く続けるためには	31
7	「消費期限」と「賞味期限」の違い	32
8	商慣習の見直し（3分の1ルールの見直し、賞味期限の年月表示化）	36
9	事業者における取組① 株式会社サラダコスモ	37
10	事業者における取組② 中日本カプセル株式会社	38
11	東海学院大学における食品ロス削減の取組	40
12	県と事業者が連携した「てまえどり」の啓発	43



# 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<sup>1</sup>」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<sup>2</sup>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、国や地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者（以下「関係団体等」という。）が連携して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月には国や地方公共団体、事業者、消費者、関係団体等の取組の指針となる「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。）が閣議決定されました。食品ロス削減推進法において、都道府県は、基本方針を踏まえ、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を定めるよう努めなければならないとされています（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令和4年（2022年）3月に「岐阜県食品ロス削減推進計画」（以下「本計画」という。）を策定しました。

その後、令和7年（2025年）3月に事業系食品ロス発生量の更なる削減などを目的として第2次基本方針が閣議決定されたことや、本県における取組状況を踏まえ、令和8年（2026年）3月に本計画の見直しを行いました。

今後も、本計画に基づき、事業者、消費者、関係団体等、国や市町村と連携し、「オール岐阜」による食品ロスの削減に向けた取組を展開していきます。

<sup>1</sup> 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。

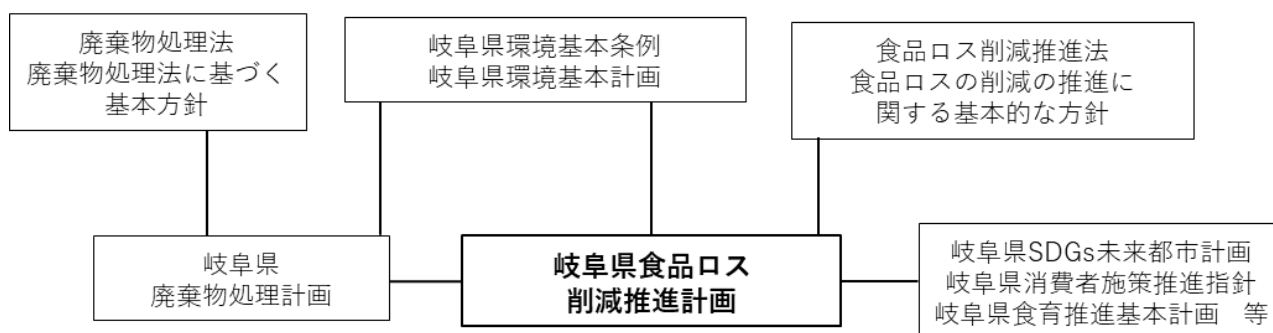
<sup>2</sup> 目標12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

## 2 計画の位置付け

本計画は、食品ロス削減推進法第12条第1項の規定に基づく都道府県食品ロス削減推進計画として位置付けます。

また、本県の環境に関する最上位の計画に当たる「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」、「岐阜県消費者施策推進指針」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年間とします。

なお、始期から4年後の令和7年度（2025年度）に、社会情勢の変化等を踏まえ、見直しを行いました。

また、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5年度（2023年度）推計で年間約464万トン、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約231万トン（49.8%）、家庭から発生する家庭系食品ロス量は約233万トン（50.2%）で、国民一人当たりの食品ロス量は1日約102グラムです。これはおにぎり約1個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47%、外食産業が約29%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<sup>3</sup>」、「製造工程の原材料端材」、「返品」、「販売期限切れ商品」、外食産業では「食べ残し」、「作りすぎ」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<sup>4</sup>」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<sup>5</sup>」も挙げられます。

【図表2】 日本の食品ロス発生状況



<sup>3</sup> 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。

<sup>4</sup> 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。

<sup>5</sup> 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

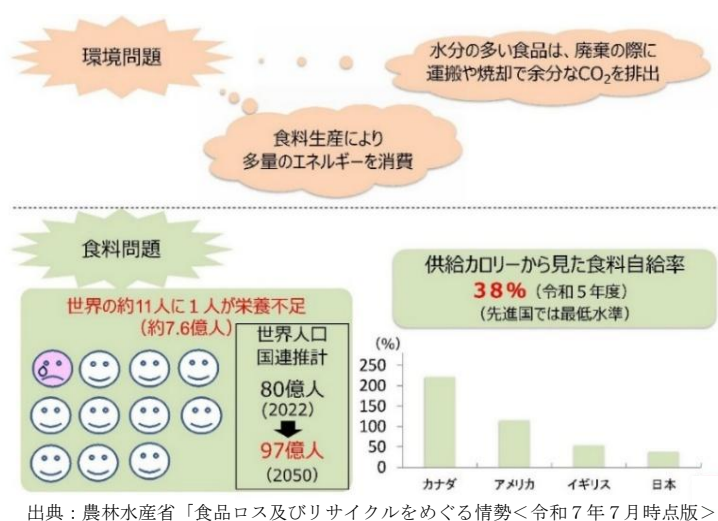
日本においては、食料自給率（カロリーベース）が38%<sup>6</sup>と先進国の中で最低水準であり、食料を海外からの輸入に大きく依存する中、日本全体の食品ロスの量（年間約464万トン）は、国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（年間約370万トン<sup>7</sup>）よりも多い大量の食品ロスが発生しています。

一方、世界においても、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されています。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、貧困や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、CO<sub>2</sub>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・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のほか、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、国は、基本方針において、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50%削減させるという目標を設定しました。その後、事業系食品ロスは、削減目標を8年前倒しで達成したことから、第2次基本方針において、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を60%削減させるとした新たな目標を設定し、これらの削減目標の達成を目指し、総合的に取組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



<sup>6</sup> 農林水産省「令和6年度食料需給表（概算）」

<sup>7</sup> 国連世界食糧計画（WFP）年次報告書2023

## 2 岐阜県の現状と今後の課題

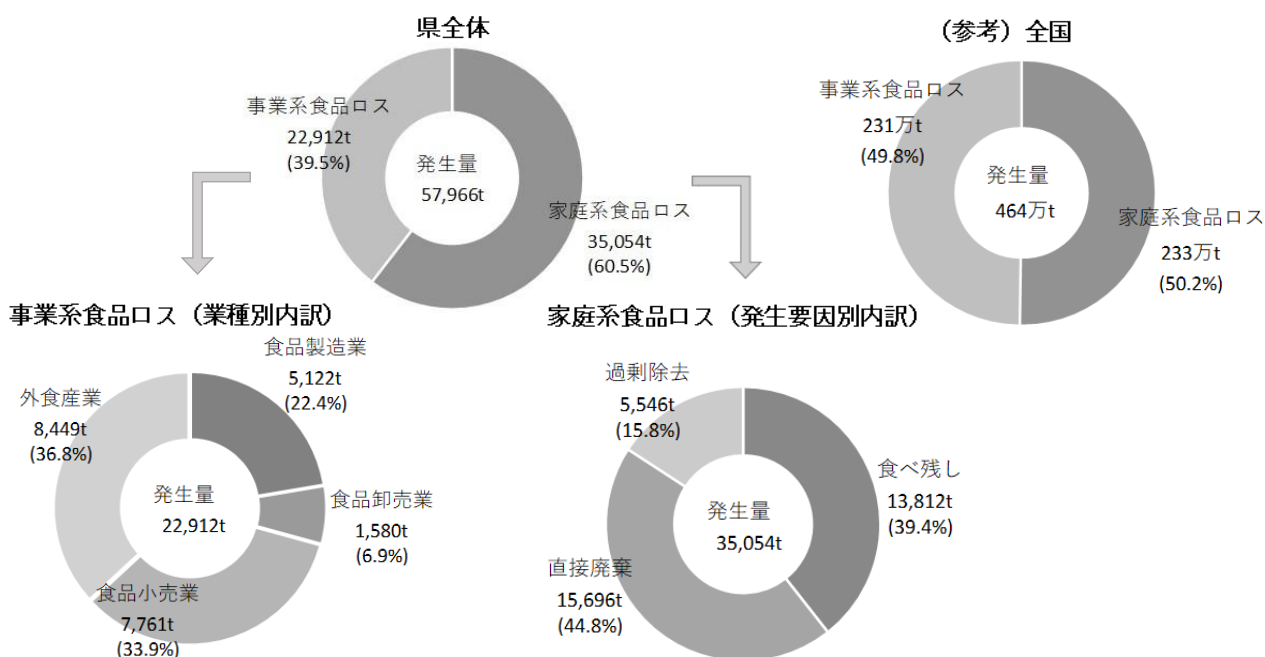
### (1) 岐阜県における食品ロスの状況

#### ① 食品ロス発生量（令和5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5年度（2023年度）推計で年間57,966トン、うち事業系食品ロス22,912トン（39.5%）、家庭系食品ロス35,054トン（60.5%）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82グラム<sup>8</sup>と推計され、全国平均の1日約102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5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<sup>※1</sup>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<sup>※2</sup>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<sup>※3、4</sup>に、全国の食品廃棄物の発生量に占める可食部率（業種別）<sup>※5</sup>を乗じて算出。

※1 「一般廃棄物処理実態調査（令和5年度）」環境省

※2 「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」（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5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（令和4年）」（農林水産省）

※5 「令和5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6年3月）」（農林水産省委託事業）

<sup>8</sup> 県食品ロス量 57,966 t（令和5年度推計）及び県総人口 1,931 千人（総務省人口推計（令和5年10月1日））より推計。

## ② 食品ロスに対する県民・事業者意識等

令和7年に「食品ロスに関する県民・事業者意識調査<sup>\*</sup>」（以下「意識調査」という。）を実施しました。

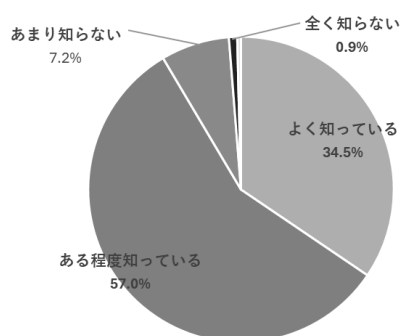
### ※調査の概要

- ・ 県民を対象とする調査  
対象：県内に居住する満18歳以上の男女個人2,000人  
期間：令和7年5月27日（火）～6月20日（金）  
結果：1,021人（回収率51.1%）
- ・ 食品関連事業所を対象とする調査  
対象：県内に本店を有し従業員数50名以上の食品関連事業所100団体  
期間：令和7年5月27日（火）～6月20日（金）  
結果：65団体（回収率65.0%）

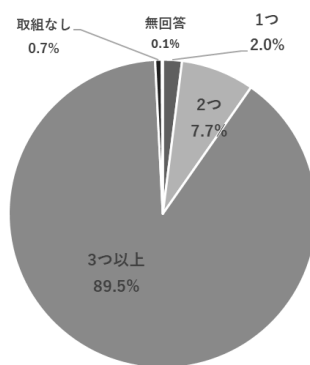
### （県民）

県民を対象とした調査結果によると、91.5%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78.9%<sup>9</sup>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をしている人の割合も99.2%と全国調査結果74.9%<sup>10</sup>より高くなっています。

【図表5】 食品ロス問題の認知度  
(回答数 1,021人)



【図表6】 食品ロス削減の取組数  
(回答数 1,021人)

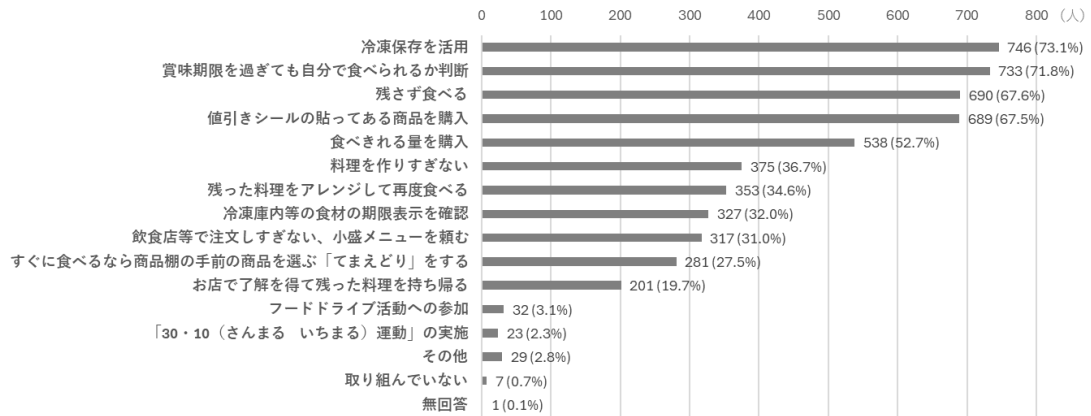


食品ロス削減の取組としては、「冷凍保存を活用」（73.1%）、「賞味期限を過ぎても自分で食べられるか判断」（71.8%）と7割以上の人実践している取組がある一方で、「お店で了解を得て残った料理を持ち帰る」（19.7%）、「フードドライブ活動への参加」（3.1%）、「「30・10（さんまるいちまる）運動」の実施」（2.3%）など、実施割合が低い取組もあります。

<sup>9</sup> 消費者庁「令和6年度第2回消費生活意識調査結果について」

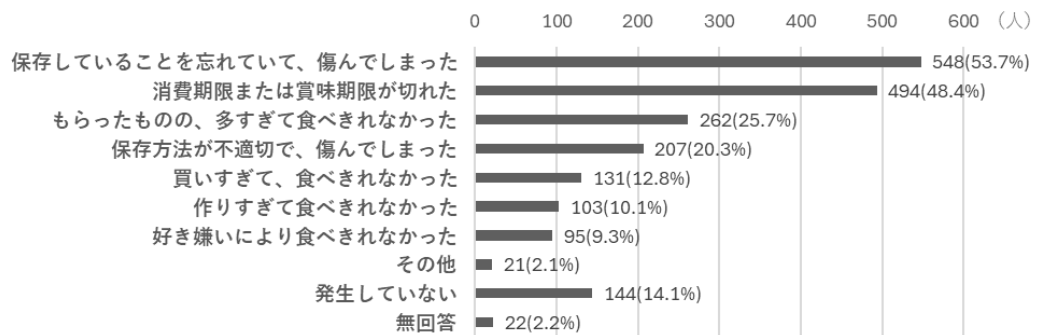
<sup>10</sup> 消費者庁調査（注9の調査）で「食品ロス問題を認知し、食品ロス削減のための取組を行っている」と回答した人の割合。

【図表 7】 食品ロス削減の取組 (複数回答 回答数 1,021人)



また、家庭において食品ロスが発生する理由は、「保存していることを忘れていて、傷んでしまった」と回答した人の割合が53.7%と最も高く、次いで「消費期限または賞味期限が切れた」(48.4%)、「もらったものの、多すぎて食べきれなかった」(25.7%)、「保存方法が不適切で傷んでしまった」(20.3%) といった項目が高くなっています。

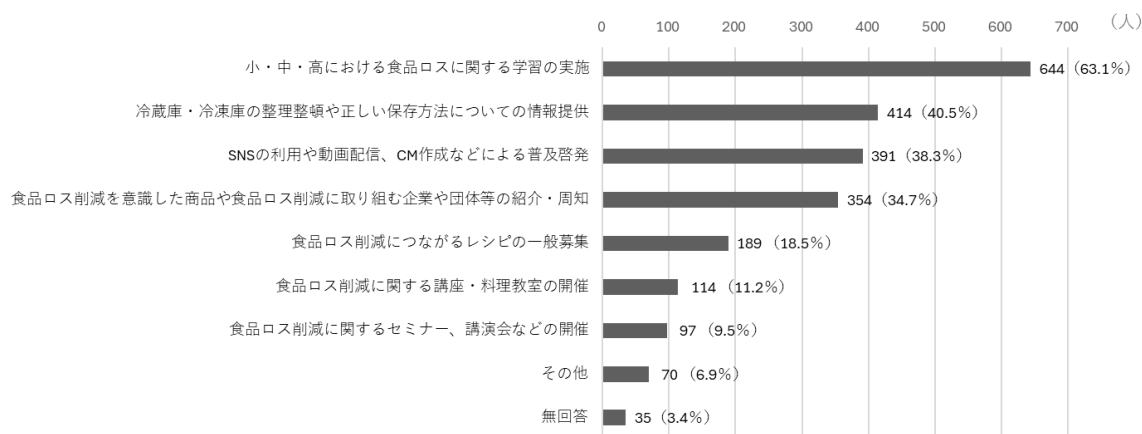
【図表 8】 食品ロスの発生理由 (複数回答 回答数 1,021人)



食品ロス削減に向けた行政への要望については、「小・中・高における食品ロス削減に関する学習の実施」、「冷蔵庫・冷凍庫の整理整頓や正しい保存方法についての情報提供」、「SNSの利用や動画配信、CM作成などによる普及啓発」、「食品ロス削減を意識した商品や食品ロス削減に取り組む企業や団体等の紹介・周知」といった項目が高くなっています。

【図表9-1】 食品ロスの削減に向けた行政への要望

(複数回答 回答数1,021人)



年齢別では、いずれの年齢においても「小・中・高における食品ロスに関する学習の実施」が最も高くなっています。「SNSの利用や動画配信、CM作成などによる普及啓発」では50歳代で53.2%、「冷蔵庫・冷凍庫の整理整頓や正しい保存方法についての情報提供」では70歳以上で50.6%と他の年齢に比べて高くなっています。

【図表9-2】 食品ロスの削減に向けた行政への要望（年齢別）

(複数回答 回答数1,021人)

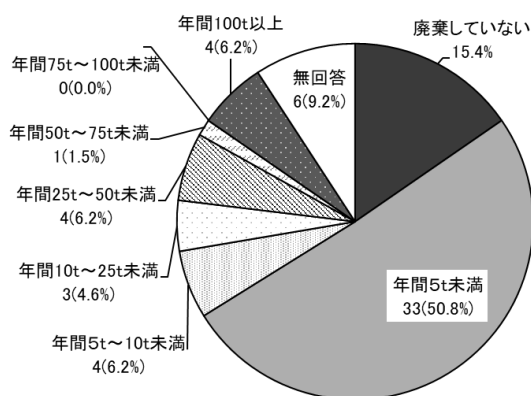
	小・中・高における食品ロスに関する学習の実施	冷蔵庫・冷凍庫の整理整頓や正しい保存方法についての情報提供	SNSの利用や動画配信、CM作成などによる普及啓発	食品ロス削減を意識した商品や食品ロス削減に取り組む企業や団体等の紹介・周知	食品ロス削減につながるレシピの一般募集	食品ロス削減に関する講座・料理教室の開催	食品ロス削減に関するセミナー、講演会などの開催	その他	無回答
10歳代 (n=11)	54.5%	18.2%	45.5%	36.4%	45.5%	9.1%	0.0%	0.0%	0.0%
20歳代 (n=60)	51.7%	45.0%	43.3%	35.0%	20.0%	8.3%	0.0%	6.7%	0.0%
30歳代 (n=79)	69.6%	39.2%	39.2%	32.9%	27.8%	7.6%	3.8%	2.5%	2.5%
40歳代 (n=137)	63.5%	31.4%	38.7%	38.0%	16.1%	6.6%	6.6%	12.4%	2.2%
50歳代 (n=171)	67.3%	31.6%	53.2%	40.9%	17.0%	11.7%	9.9%	6.4%	1.8%
60歳代 (n=225)	68.4%	39.6%	43.6%	37.3%	15.1%	10.7%	8.4%	4.4%	2.2%
70歳以上 (n=326)	58.6%	50.6%	26.1%	28.5%	18.7%	14.7%	14.7%	8.0%	6.4%

(事業者)

食品関連事業所を対象とした調査結果によると、発生する直近1年間の食品ロスの量は、年間5トン未満と回答した事業所が最も多く50.8%を占めました。一方で年間100トン以上発生している事業所も6.2%ありました。

業種別ではいずれの業種においても年間5トン未満と回答した事業所が最も高くなっています。

【図表 10-1】 直近1年間の食品ロスの量 (回答数 65事業所)



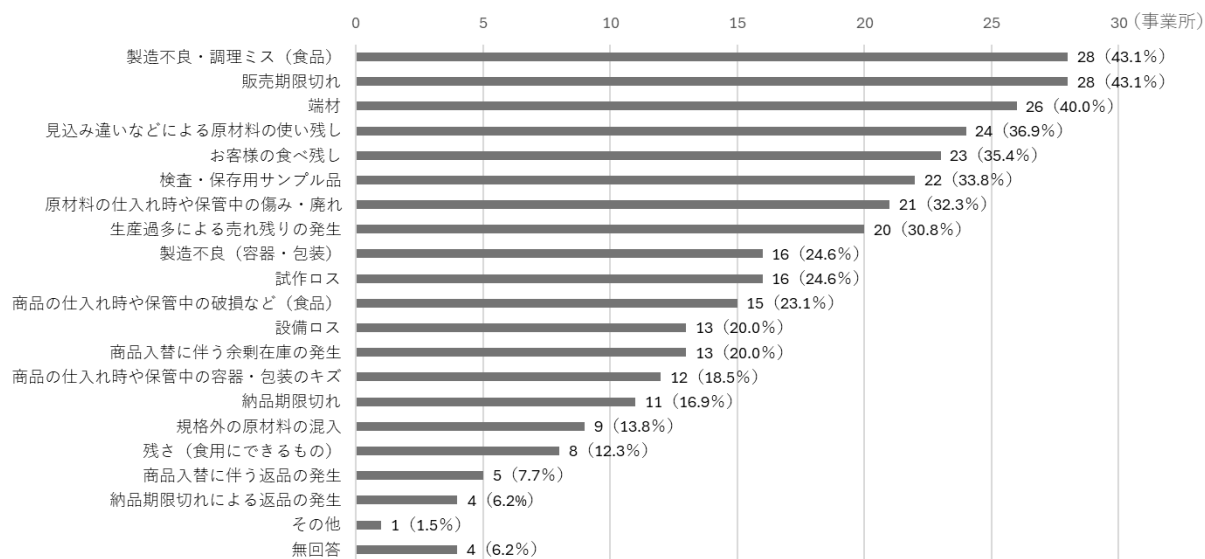
【図表 10-2】 直近1年間の食品ロスの量 (業種別)

(回答数 65事業所)

	廃棄していない	年間5t未満	年間5t~10t未満	年間10t~25t未満	年間25t~50t未満	年間50t~75t未満	年間75t~100t未満	年間100t以上	無回答
食品製造業 (n=30)	16.7%	36.7%	6.7%	6.7%	10.0%	3.3%	0.0%	13.3%	6.7%
食品卸売業 (n=16)	31.3%	62.5%	0.0%	6.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
食品小売業 (n=8)	0.0%	62.5%	0.0%	12.5%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%	12.5%
旅館・ホテル (n=10)	0.0%	50.0%	20.0%	10.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%
飲食店 (n=10)	0.0%	90.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
飲食店以外の外食 (n=2)	0.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%
その他 (n=3)	0.0%	66.7%	0.0%	0.0%	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

食品ロスの発生原因としては、「製造不良・調理ミス（食品）」「販売期限切れ」と回答した事業者の割合が43.1%と最も高く、次いで「端材」（40.0%）、「見込み違いなどによる原材料の使い残し」（36.9%）、「お客様の食べ残し」（35.4%）といった項目が高くなっています。

【図表11-1】 食品ロスの発生原因（複数回答 回答数 65 事業所）



業種別でみると、食品製造業では「製造不良・調理ミス（食品）」、食品卸売業では「販売期限切れ」、旅館・ホテル、飲食店といった外食事業者では「お客様の食べ残し」が最も高くなっています。

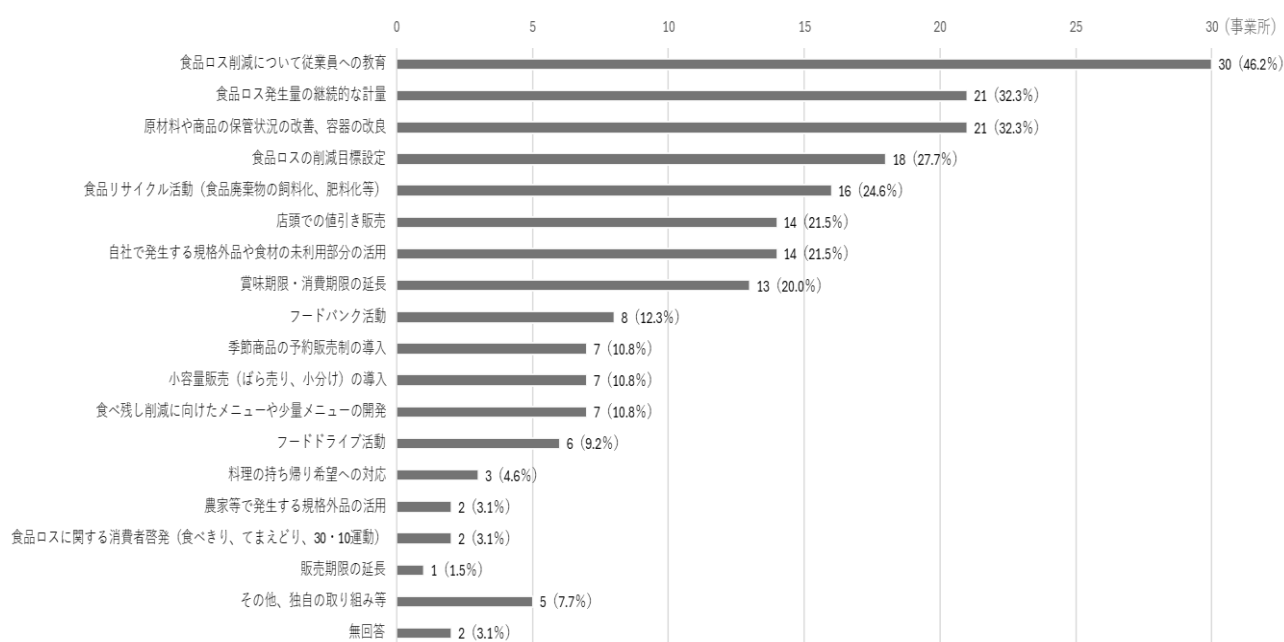
【図表11-2】 食品ロスの発生原因（業種別）（複数回答 回答数 65 事業所）

	原材料・仕入品のロス					製造・調理時のロス				
	原見 材 込 み の 違 い な ど に よ る	管原 材 の 傷 み の 仕 入 れ 時 や 保	中商 品 の 破 損 な ど （ 食 品 ）	中商 品 の 容 器 の 仕 入 れ 時 や 保 管	規 格 外 の 原 材 料 の 混 入	（ 製 造 不 良 ・ 調 理 ミ ス ） （ 食 品 ）	端 材	装 製 造 不 良 （ 容 器 ・ 包	設 備 ロ ス	の 残 さ （ 食 用 に で き る も
食品製造業 (n=30)	30.0%	36.7%	16.7%	23.3%	26.7%	60.0%	33.3%	36.7%	43.3%	16.7%
食品卸売業 (n=16)	31.3%	25.0%	25.0%	25.0%	6.3%	12.5%	25.0%	6.3%	0.0%	0.0%
食品小売業 (n=8)	37.5%	50.0%	25.0%	25.0%	0.0%	25.0%	62.5%	37.5%	12.5%	12.5%
旅館・ホテル (n=10)	40.0%	30.0%	10.0%	0.0%	0.0%	20.0%	60.0%	0.0%	0.0%	10.0%
飲食店 (n=10)	60.0%	40.0%	30.0%	30.0%	0.0%	40.0%	60.0%	40.0%	10.0%	10.0%
飲食店以外の外食 (n=2)	0.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%
その他 (n=3)	0.0%	100.0%	33.3%	66.7%	0.0%	33.3%	66.7%	33.3%	33.3%	0.0%

	売れ残り				返品		食べ残し	その他			無 回 答
	販 売 期 限 切 れ	生 産 過 多 に よ る 売 れ 残	庫 の 発 生 に 伴 う 余 剰 在	納 品 期 限 切 れ	発 生 品 入 替 に 伴 う 返 品 の	納 品 期 限 切 れ に よ る 返	お 客 様 の 食 べ 残 し	品 検 査 ・ 保 存 用 サ ン プ ル	試 作 ロ ス	そ の 他	
食品製造業 (n=30)	43.3%	20.0%	23.3%	23.3%	10.0%	10.0%	10.0%	50.0%	30.0%	0.0%	3.3%
食品卸売業 (n=16)	56.3%	12.5%	25.0%	18.8%	6.3%	6.3%	18.8%	25.0%	12.5%	0.0%	18.8%
食品小売業 (n=8)	75.0%	37.5%	25.0%	12.5%	12.5%	12.5%	50.0%	0.0%	25.0%	0.0%	0.0%
旅館・ホテル (n=10)	20.0%	70.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	90.0%	30.0%	20.0%	10.0%	0.0%
飲食店 (n=10)	70.0%	40.0%	10.0%	10.0%	0.0%	10.0%	90.0%	10.0%	30.0%	0.0%	0.0%
飲食店以外の外食 (n=2)	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
その他 (n=3)	33.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

食品ロス削減の取組として、「食品ロス削減について従業員への教育」が46.2%と最も高く、約半数の事業所で行われていました。一方で「料理の持ち帰り希望への対応」（4.6%）、「農家等で発生する規格外品の活用」（3.1%）、「食品ロスに関する消費者啓発」（3.1%）、「販売期限の延長」（1.5%）と実施割合が低い取組もあります。

【図表 12-1】 食品ロス削減の取組 （複数回答 回答数 65 事業所）



業種別でみると、食品製造業では「食品リサイクル活動（食品廃棄物の飼料化、肥料化等）」、食品卸売業・飲食店では「食品ロス削減について従業員への教育」、旅館・ホテルでは「食べ残し削減に向けたメニューや少量メニューの開発」が最も高くなっています。

【図表 12-2】 食品ロス削減の取組（業種別）

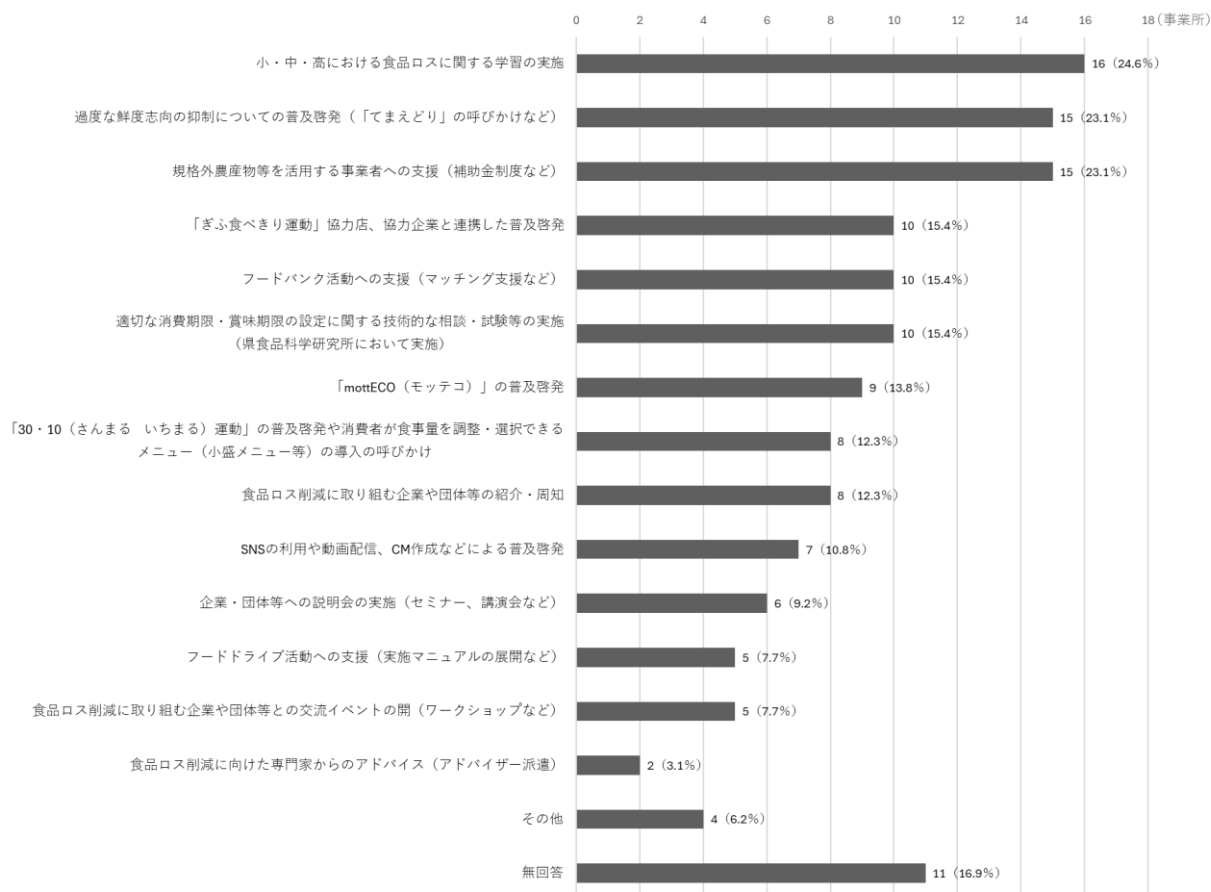
（複数回答 回答数 65 事業所）

	食品製造業 (n=30)	食品卸売業 (n=16)	食品小売業 (n=8)	旅館・ホテル (n=10)	飲食店 (n=10)	飲食店以外の外食 (n=2)	その他 (n=3)
食品ロス削減について従業員への教育	46.7%	37.5%	87.5%	30.0%	60.0%	100.0%	66.7%
食品ロス発生量の継続的な計量	43.3%	25.0%	25.0%	20.0%	30.0%	0.0%	66.7%
原材料や商品の保管状況の改善、容器の改良	40.0%	31.3%	75.0%	10.0%	40.0%	0.0%	100.0%
食品ロスの削減目標設定	33.3%	25.0%	12.5%	10.0%	10.0%	0.0%	33.3%
食品リサイクル活動（食品廃棄物の飼料化、肥料化等）	50.0%	6.3%	25.0%	0.0%	10.0%	0.0%	66.7%
店頭での値引き販売	16.7%	31.3%	75.0%	20.0%	40.0%	50.0%	33.3%
自社で発生する規格外品や食材の未利用部分の活用（新商品開発、販路開拓）	26.7%	18.8%	50.0%	10.0%	50.0%	0.0%	66.7%
賞味期限・消費期限の延長	30.0%	18.8%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
フードバンク活動	20.0%	6.3%	25.0%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%
季節商品の予約販売制の導入	6.7%	18.8%	12.5%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%

	小容量販売へばら売り、小分けの導入	食べ残しや少量メニューの開発	フードドライブ活動	料理の持ち帰り希望への対応	農家等で発生する規格外品の活用	30・10運動（食べきり、てまえど）	食品ロスに関する消費者啓発	販売期限の延長	その他、独自の取り組み等	無回答
食品製造業 (n=30)	3.3%	6.7%	13.3%	3.3%	6.7%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%	
食品卸売業 (n=16)	18.8%	0.0%	6.3%	0.0%	6.3%	0.0%	6.3%	12.5%	6.3%	
食品小売業 (n=8)	12.5%	25.0%	0.0%	12.5%	12.5%	0.0%	12.5%	12.5%	0.0%	
旅館・ホテル (n=10)	20.0%	40.0%	10.0%	0.0%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
飲食店 (n=10)	0.0%	10.0%	0.0%	30.0%	10.0%	10.0%	0.0%	10.0%	0.0%	
飲食店以外の外食 (n=2)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	
その他 (n=3)	0.0%	33.3%	0.0%	33.3%	33.3%	0.0%	0.0%	33.3%	0.0%	

食品ロス削減に向けた行政への要望については、「小・中・高における食品ロス削減に関する学習の実施」、「過度な鮮度志向の抑制についての普及啓発（「てまえどり」の呼びかけなど）」、「規格外農産物等を活用する事業者への支援（補助金制度など）」といった項目が高くなっています。

【図表 13-1】 食品ロスの削減に向けた行政への要望（複数回答 回答数 65 事業所）



**【参考】 30・10（さんまる いちまる）運動とは**

30・10（さんまる いちまる）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組です。

業種別でみると、食品製造業では「過度な鮮度志向の抑制についての普及啓発（「てまえどり」の呼びかけなど）、食品卸売業では「規格外農産物等を活用する事業者への支援（補助金制度など）」、「小・中・高における食品ロスに関する学習の実施」が最も高くなっています。

【図表 13-2】 食品ロスの削減に向けた行政への要望（業種別）

（複数回答 回答数 65 事業所）

	小・中・高における食品ロスに関する学習の実施	過度な鮮度志向の抑制についての普及啓発（「てまえどり」の呼びかけなど）	規格外農産物等を活用する事業者への支援（補助金制度など）	「ぎふ食べきり運動」協力店、協力企業と連携した普及啓発	フードバンク活動への支援（マッチング支援など）	適切な消費期限・賞味期限の設定に関する技術的な相談・試験等の実施（県食品科学研究所において実施）	「motteteCO（モツテコ）」の普及啓発	「30・10（さんまるいちまる）運動」の普及啓発や消費者が食事量を調整できるメニュー（小盛メニュー等）の導入の呼びかけ
食品製造業 (n=30)	20.0%	26.7%	16.7%	10.0%	16.7%	13.3%	13.3%	10.0%
食品卸売業 (n=16)	31.3%	12.5%	31.3%	18.8%	25.0%	25.0%	12.5%	6.3%
食品小売業 (n=8)	37.5%	37.5%	37.5%	37.5%	25.0%	37.5%	12.5%	0.0%
旅館・ホテル (n=10)	40.0%	10.0%	30.0%	10.0%	0.0%	0.0%	30.0%	30.0%
飲食店 (n=10)	20.0%	30.0%	50.0%	30.0%	20.0%	30.0%	30.0%	0.0%
飲食店以外の外食 (n=2)	0.0%	0.0%	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
その他 (n=3)	33.3%	33.3%	33.3%	0.0%	0.0%	66.7%	0.0%	0.0%

	食品ロス削減の紹介・周知企業や団体等	SNSの活用による普及啓発	企業・団体等への説明会などの実施（セミナー、講演会など）	フードドライブ活動への展開など	食品ロス削減に取り組む企業や団体等との交流イベントの開催（ワークショップなど）	食品ロス削減に向けた専門（アドバイザー派遣）	その他	無回答
食品製造業 (n=30)	13.3%	10.0%	13.3%	6.7%	10.0%	6.7%	10.0%	13.3%
食品卸売業 (n=16)	18.8%	18.8%	6.3%	18.8%	6.3%	0.0%	0.0%	25.0%
食品小売業 (n=8)	25.0%	25.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
旅館・ホテル (n=10)	10.0%	10.0%	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%
飲食店 (n=10)	0.0%	10.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	10.0%	10.0%
飲食店以外の外食 (n=2)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%
その他 (n=3)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

## (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」を展開し、県内の飲食店や家庭等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、フードドライブ活動の支援のため、実施主体向けマニュアルの公開や、必要物品の貸出、SNSによる情報発信を行っています。

そして、学校においても授業や給食の時間を活用するなど、食品ロスの削減に向けた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の削減に向けた取組

#### ■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。

#### ■学校での学びを家庭へ広げ、深める取組

「GIFU食のマイスタープロジェクト事業」として、児童が家庭において自らが学校で学んだ食育の話題を提供し、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるため、また、最上級生に下級生に対する指導を期待して、県内の公立小学校、義務教育学校及び特別支援学校小学部の6年生全員を「家庭の食育マイスター」に委嘱しています。家庭の食育マイスターのリーフレットには、食品ロスの削減につながる事例とレシピを掲載し、意識啓発を行っています。

#### ■学校給食施設での取組

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、食品ロス削減を取り上げ、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)



家庭の食育マイスター リーフレット

### (3) 今後の課題

本県における食品ロスの発生量の割合は家庭系食品ロスが60.5%、事業系食品ロスが39.5%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、食品ロスは消費者、事業者双方から発生しており、その削減には消費者と事業者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82グラム）も、全国値（国民一人当たり1日約102グラム）を下回っていますが、県全体では年間57,966トン、一日当たり158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、消費者や事業者、関係団体等がこうした食品ロスの現状や削減の意義、課題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。

そのため、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、関係団体等、国、市町村と連携し、「オール岐阜」体制で食品ロスの削減に向けた取組を展開していく必要があります。

#### ① 家庭から発生する食品ロスの削減について

意識調査結果によると、91.5%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34.5%でした。そのため、食品ロスの現状や削減の意義について、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、99.2%の人が各家庭で食品ロス削減の取組を実施しています（意識調査結果）が、家庭系食品ロスの発生量は令和5年度（2023年度）推計で年間3万5千トンを超えています。その発生要因は、「保存していることを忘れていて、傷んでしまった」「消費期限または賞味期限が切れた」といった項目の割合が大きい（意識調査結果）ことから、食品に応じた適切な在庫管理や保存方法、食材の有効活用、適切な買い物方法など有効な取組事例を情報発信し、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。

このように、家庭系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、具体的な行動変容につなげる取組を積極的に実施することが重要です。

## 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、食品卸売業、食品小売業、外食産業などそれぞれの業種によって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。

例えば、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とする等の商慣習（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、国と連携した商慣習の見直しの働きかけ<sup>11</sup>や、他の事業者等の先進的な取組（AI等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消費期限・賞味期限の理解不足等も関係しているため、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内訳では、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」「持ち帰り」の促進・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、持ち帰りの案内などを行うことで、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。

---

<sup>11</sup> 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6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のHP掲載等を行った。

### ③ 未利用食品等の有効活用について

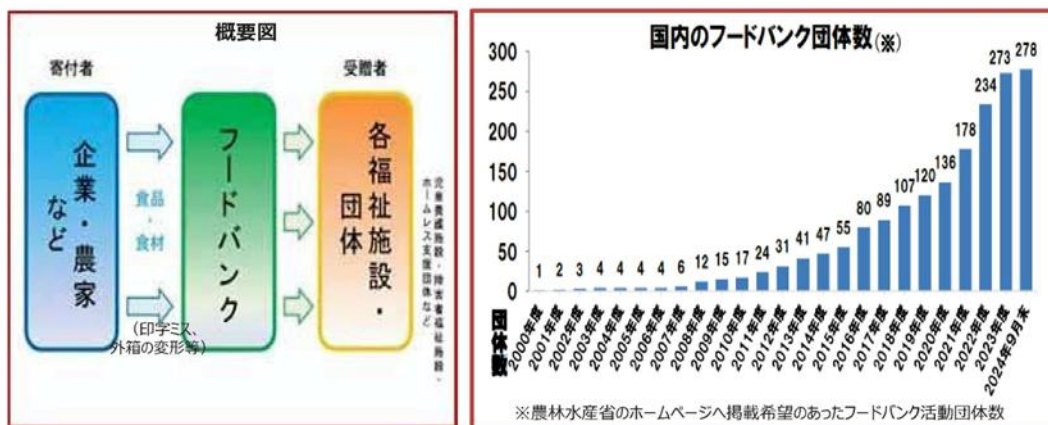
事業者から発生する余剰在庫や規格外品、納品・販売期限切れなどの食品、家庭での余剰食品など、未利用食品については、貧困や災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々に提供することを含め、廃棄することなく、できるだけ食品として活用していくことが重要です。

フードバンク活動、フードドライブ活動は、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です。

県民を対象とした意識調査結果によると、本県におけるフードバンク活動の認知度は36%、フードドライブ活動の認知度は34.9%に留まっていることや、事業者を対象とした意識調査結果では、フードバンク活動に取り組む予定はないとの回答が84.2%、フードドライブ活動に取り組む予定はないとの回答が88.1%に上ることから、こうした取組を、消費者・事業者の双方に対して周知し、理解を促進するなど、未利用食品の提供者と必要としている団体をつなぐことが必要です。

【図表 14】 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関連事業所や農家などからの寄附を受けて、必要としている各福祉施設・団体に提供する取組です。
- 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2024年9月末時点で278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7年6月27日版）」

### 【図表 15】 フードドライブ活動の概要

- 家庭で使いきれない未利用食品を集め、食品を必要としている福祉団体・施設等に寄附する取組です。
- 近年では公共施設だけでなく、イベント会場やスーパー等、生活の身近な場所でも実施されています。

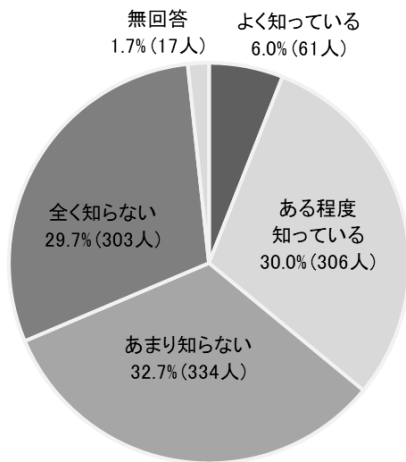


出典：岐阜県「岐阜県フードドライブ実施マニュアル（令和6年3月改訂）」

(県民)

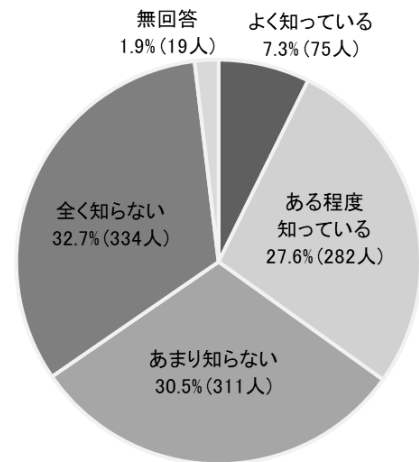
【図表 16-1】 フードバンク活動の認知度

(回答数 1,021 人)



【図表 16-2】 フードドライブ活動の認知度

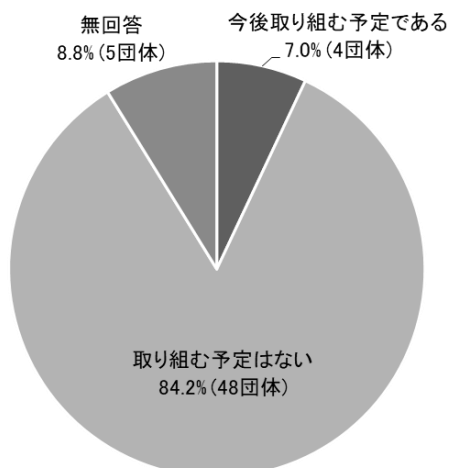
(回答数 1,021 人)



(事業者)

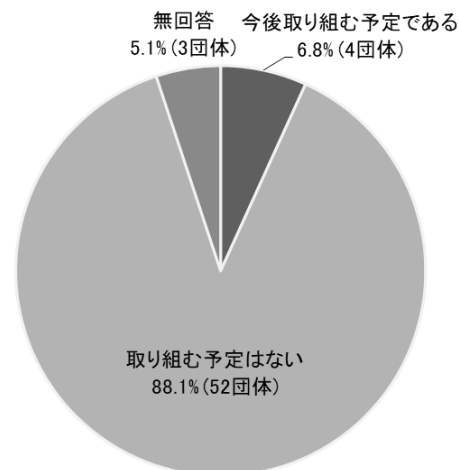
【図表 17-1】 フードバンク活動への取組意向

(回答数 57 事業所)



【図表 17-2】 フードドライブ活動への取組意向

(回答数 59 事業所)



#### 【コラム4】 岐阜県社会福祉協議会が行う子どもの居場所への食料支援の取組

岐阜県社会福祉協議会では、岐阜県子どもの居場所応援センターを設置し、子どもや子育て家庭が社会的孤立に陥ることのないよう、「子ども食堂」をはじめとする子どもの居場所づくりを推進しています。

その一環として、食品の寄附窓口(フードバンク)の設置や、居場所への食品提供(フードパントリー)、各種居場所に関する相談支援など、子どもの居場所に対する総合的なサポートを行っています。

##### ■地域の団体が互いに支え合える仕組みづくり

子ども食堂、学習支援などの子どもの居場所を運営する団体に加え、子どもの居場所づくりを応援する団体や企業の皆様を、「応援サポーター」として登録しています。

令和6年度(2024年度)末時点では、260を超える団体が登録されており、サポーター同士のつながりを通じて、地域の団体が互いに支え合える仕組みづくりを進めています。

##### ■食品ロス削減につながる取組

岐阜県子どもの居場所応援センターでは、子どもの居場所を利用する子どもたちのために、多くの団体から食品等の寄附を受けています。

令和5年度(2023年度)からは県内企業が行っている、フードドライブの取組を発信・紹介するなど、食品ロス削減の活動のサポートも行っています。

また、フードドライブで集まった食品を企業の方が子ども食堂へ直接届け、子どもたちとの交流を図る活動もサポートしています。

◇岐阜県子どもの居場所応援センター  
(社会福祉法人 岐阜県社会福祉協議会)

↓応援サポーターを募集しています！



## 【コラム5】 「生活協同組合コープぎふ」が行う食品ロスの削減に向けた取組

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進めています。

食品ロス削減に向けては、主に次の3つの取組を行っています。

### ■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ます。

### ■フードドライブ

コープ恵那店・多治見店・可児店にて、フードドライブポストを常設しています。

令和6年度(2024年3月21日~2025年3月20日)は、合計 1,889点(585.87kg) の食品提供がありました。

### ■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ます。

- ・各務原市社会福祉協議会(各務原支所)
- ・岐南町社会福祉協議会(岐阜南支所)
- ・山県市社会福祉協議会(岐阜西支所)
- ・関市社会福祉協議会(フードバンクせき)(中濃支所)
- ・多治見市社会福祉協議会(多治見支所)
- ・NPO法人みんなで子育てドロップス(恵那中津支所)
- ・NPO法人たすけ愛おがき(フードバンクぎふ)(西濃支所)
- ・フードバンク飛騨高山(飛騨支所)



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)

## Ⅲ 計画の方向性

### 1 計画の理念

#### 自分事に取り組む食品ロス削減

食品ロスの削減は、誰もが取り組める身近な課題であり、持続可能な社会の実現に向けて、消費者、事業者、関係団体等、行政の各主体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、関係団体等、行政の各主体が、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、関係団体等、行政の連携協力のもと、食品ロスの削減につながる取組が「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、基本方針において、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」との削減目標と、「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」との目標を設定しています。

しかし、事業系食品ロスについては削減目標を8年前倒しで達成したため、第2次基本方針において、新たに「2000年度比で2030年度までに食品ロス量を60%削減させる」という目標を設定し、その達成を目指して取組を推進することとしています。

本計画において、国と同様に「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ましたが、本県における食品ロスの削減状況は、令和5年度（2023年度）において事業系食品ロス45.3%減、家庭系食品ロス45.9%減であり、目標が未達成である状況を踏まえ、「食品ロスの発生量の削減」については、引き続き、これまでと同様の目標値を設定することとします。



① 食品ロスの発生量※の削減

家庭系食品ロス、事業系食品ロスともに平成12年度（2000年度）比で令和12年度（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	計画策定時 (R元) 2019年度	現状値 (R5) 2023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	35,054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	22,912トン	22,100トン	20,900トン
合 計	106,699トン	62,731トン	57,966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年度（2030年度）までに食品ロス削減の取組を3つ以上行う県民の割合を100%にする。

区 分	計画策定時 (R3) 2021年度	現状値 (R7) 2025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を3 つ以上行う県民の割合	78%	89.5%	85%	100%

※県民を対象としたアンケート調査結果

【取組の例】

- ・小分け商品、少量パック商品、バラ売り等、食べきれぬ量を購入する
- ・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（さんまる いちまる）運動」を実践する

### 3 施策の基本的方向性

県は、目指すべき将来像を実現と基本的な目標の達成に向け、消費者や事業者、関係団体等、行政の各主体が連携した「オール岐阜」の体制で、次の3つの基本的方向性に沿って施策を推進していきます。

#### (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
- ・ 消費者、事業者による食品ロス削減の取組拡大

#### (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）

- ・ 消費者、事業者、関係団体等、行政の各主体の連携、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、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、関係団体等、行政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、関係団体等や行政が参画し、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意義について理解を深めるとともに、自身の消費行動（買い物、食品の保存、調理、外食など）の中で発生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の支援に努めるとともに、食品ロス削減に関する国や県、市町村の施策に協力すること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」、見切り品等の活用を通じて、使いきれ的分だけ購入する。
- ・ 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
- ・ 購入してすぐ食べるものについては、「てまえどり」を実践する。また、見切り品等を活用する。

#### 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、食材を使いきるようにする。
- ・ 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、個別に判断する。
- ・ 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

買い足すことにより、食品の備蓄ができる「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、近隣でシェアしたり、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

- ・ 余った食材を鍋物や汁物に活用するなど、家にある食材を計画的に使いきるほか、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（さんまる いちまる）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】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」

## 【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。

### 持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項

- 食べ残した料理の持ち帰りに際しては、食事がテーブルの上に提供されてから常温で置かれた状態になり、時間の経過によって、提供後すぐの料理と比較すると食中毒が生じる可能性があることを理解しましょう。
- 生ものなどは持ち帰るのを控え、水分含有量が少ない食品や帰宅後に再加熱が可能な食品を持ち帰るようにしましょう。
- 自ら料理を詰める際には、清潔な手で、飲食店の指定する清潔な容器や箸などを使用して行うようにしましょう。
- 料理は温かい場所に置かないようにしましょう。(外の気温が高い場合には保冷剤がなければ持ち帰るのを控えましょう。)
- 時間が経過することにより、食中毒の生じる可能性が高まるので、寄り道はせず、気温の高い日や帰宅までに時間がかかる場合には持ち帰るのはやめましょう。
- 帰宅後できるだけ早く食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 見た目やにおいなど、少しでもおかしいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。
- 自身で食べずに御家族等に譲渡する場合は、飲食店から説明された注意事項を、譲渡を受ける方にも説明しましょう。また、食物アレルギーがある人へは譲渡しないでください。



消費者庁・厚生労働省  
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(令和6年12月25日策定)より抜粋

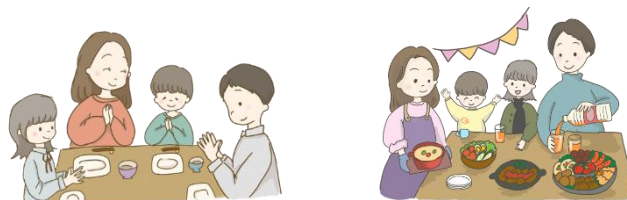
## 【コラム6】 食品ロス削減の取組を長く続けるためには

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。普段は食品ロスを出さ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、食品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。



### ■暮らしや考え方を変えてみる

「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。この2つの「期限」の違いを理解して、適切に美味しく食べましょう。

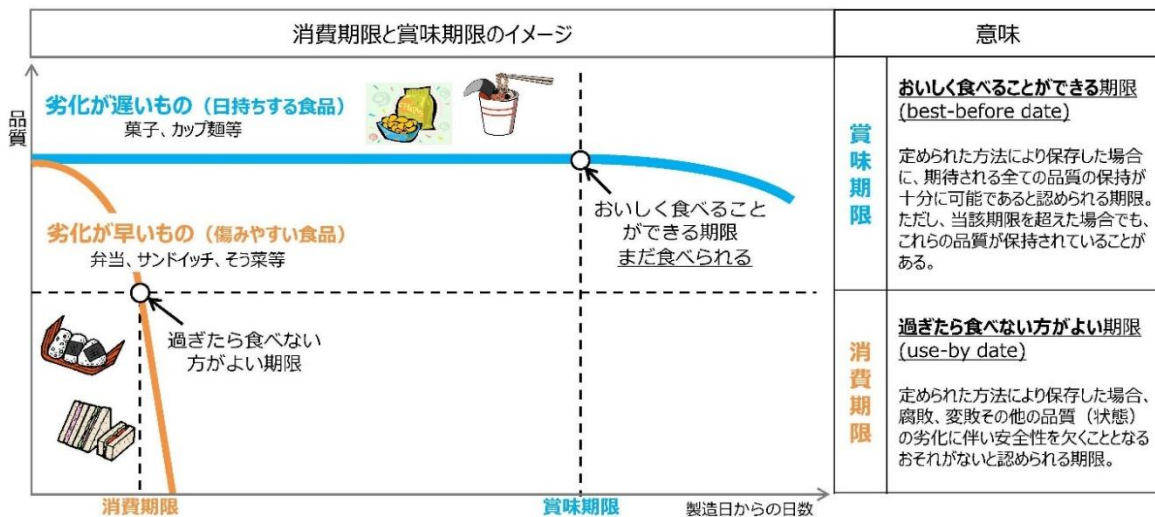
### ■消費期限

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、傷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、「おい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、消費期限が表示されている食品に比べ、傷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、未開封の状態で定めら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」

消費者庁「食品ロス削減関係参考資料(令和7年6月27日版)」

### 【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

## 2 事業者の役割

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、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、新たな価値への転換、食品寄附やリサイクル等により適切に有効活用・再生利用等を行うこととします。

また、消費者に対して、自らの取組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。

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新たな価値への転換、食品寄附等による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. 36コラム8参照）
- ・ 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<sup>12</sup>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する。
- ・ 小分け包装等、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、新たな価値への転換、食品寄附等による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、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、発注時間の前倒し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。

---

<sup>12</sup> 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。

- ・ 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（てまえどり）、売りきるための取組（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の消費者が使いき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（レストランや宴会場のあるホテル等を含む）等

- ・ 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、おいしい食べきりを呼び掛ける「30・10（さんまる いちまる）運動」等の取組を行う。
- ・ 外食事業者は、mottECOのポスターを掲示するなど、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～SDGs目標達成に向けて～」(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う。(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。)
- ・ 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実施可能な取組を行う。

#### ⑤ 共通事項

- ・ 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サービス（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サービス）の活用等による売りきりの工夫を行う。
- ・ 規格外品、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～食品寄附の信頼性向上に向けて～」(以下「食品寄附ガイドライン」という。)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、自ら積極的に開示する。
- 食品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、家庭内での食品の使いきを積極的に推進する。
- 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フードバンク活動団体等への提供等の有効活用に努める。加えて、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。

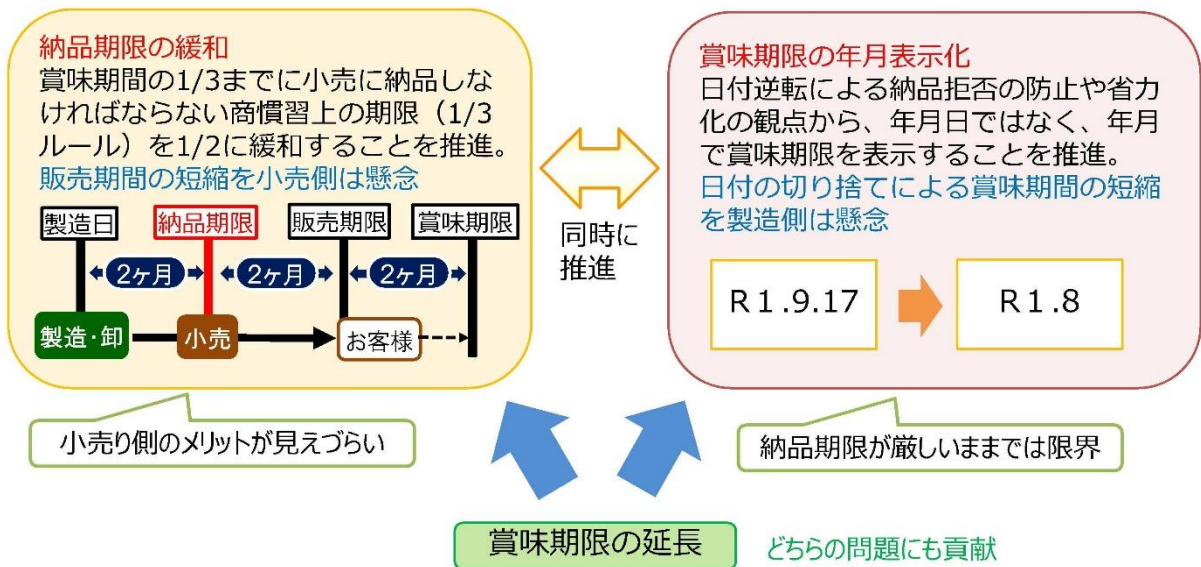
## 【コラム8】 商慣習の見直し(3分の1ルールの見直し、賞味期限の年月表示化)

### ■ 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、サプライチェーン全体での取組が必要です。

### ■ 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。



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7年7月)」

## 【コラム9】 事業者における取組① 株式会社サラダコスモ

株式会社サラダコスモでは、もやし、スプラウトなどの発芽野菜を中心に生産・販売を行っています。SDGsの取組にも力を入れており、生産の過程で発生するもやしの残さ等の食品ロスについても、削減につながる取組を積極的に行っています。

### ■エコフィードシステムによる食品残さの活用

エコフィードとは「エコ(eco)」と「飼料(feed)」を併せた造語で、醤油粕や焼酎粕などの食品製造副産物や売れ残った食品、調理残さ、農場残さを利用して製造された家畜用飼料のことを言います。

令和2年(2020年)に稼働した養老生産センターでは、加工時に発生する野菜くずや、出荷されずに残った商品などの残さを「スクリーブレス脱水機」で脱水し、サイレージに加工して酪農家へ供給する「エコフィード」システムを導入しています。このエコフィードシステムにより、残さの有効活用と廃棄物ゼロの実現が可能となり、酪農家は国内で安定した飼料供給を確保できます。また、牛にとっては脱水により栄養素が濃縮された飼料を摂取できるため、関係者すべてにメリットがあり、環境負荷の低減にも寄与する、持続可能な仕組みです。

また、他の生産施設(新潟工場、中津川サラダ農園等)でもそれぞれのシステムでサイレージ<sup>13</sup>化・堆肥化に取り組んでいます。

### ■包装の工夫

食品残さの活用に加え、食品ロスを生み出さない取組も進めています。

例えば、ブロッコリースプラウトのパック上部のカバーを従来のフィルムから紙に変更するなど包装や容器を改良し、通気性を高めることで保存性を向上させるなどの取組も進めています。

さらに、もやしやカット野菜の消費期限を延長する技術開発も進め、より鮮度を保持できる製品づくりを目指しています。



包装が工夫された  
ブロッコリースプラウト



生産施設の様子

<sup>13</sup> 家畜用飼料の一種で、飼料作物をサイロなどで発酵させたもの

## 【コラム10】 事業者における取組② 中日本カプセル株式会社

中日本カプセル株式会社では、ゼラチンを原料にサプリメントに使われるソフトカプセルを主に、グミやハードカプセルを製造しています。安心・安全な製品の提供や働きやすい職場環境の整備など、幅広くSDGsに取り組む中で、工場で発生するゼラチン残さの再資源化や食品リサイクル発電など、廃棄物を有効活用する取組を通じて、食品ロス削減と循環型社会の実現に貢献しています。

### ■ゼライクルによる残さの活用

カプセルの製造過程では、ソフトカプセルの表皮になるゼラチンシートの型抜き時に「ゼラチンネット」と呼ばれる残さが発生します。このゼラチンネットはカプセルの製造に再利用することができず、廃棄されていました。

そこで、廃棄されていた残さをリサイクルする「ゼライクル」プロジェクトに令和元年(2019年)から取り組んでいます。「ゼライクル」とはゼラチンとリサイクルを組み合わせた造語で、ソフトカプセル製造時に発生する残さを再資源化し、肥料として製造した製品の愛称です。

ゼライクルはゼラチンネットとゼラチンを分解した液状のもの2種類があり、使用用途によって使い分けが可能です。さらに肥料だけでなく、接着剤(にかわのり)等としても使用することができ、活用方法は多岐にわたります。

この取組は食品ロスの削減だけでなく、化学肥料の使用低減にもつながるため、販売活動の強化、生産施設の増強等に取り組む、普及拡大を進めています。

### ■食品リサイクル発電

中日本カプセルでは令和6年(2024年)6月に食品リサイクルを中心とした循環型エコシステムへの取組を開始しています。

このシステムでは、製造過程で発生した一部の有効利用できないゼラチンシート残さを、食品リサイクル・バイオガス発電事業を行う電力会社でメタン発酵、リサイクル発電させ、その電力が第一工場、第三工場に供給されます。



ゼラチンネットを利用して製造した肥料



にかわのり

### 3 関係団体等（消費者団体、NPO等）の役割

関係団体等は、消費者や事業者、行政と連携しながら、食品ロス削減に向けた取組の実践に努めます。また、前記1及び2に記載した「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、これらの取組を普及啓発し、拡大していくよう努めることとします。

### 4 県、市町村の役割

県、市町村は、自ら率先して食品ロスの削減に向けた取組を実践するとともに、前記1及び2に記載した「役割と行動」を実践する消費者や事業者、関係団体等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を「県民運動」として展開するため、推進体制を整備し、消費者や事業者、関係団体等、国、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、消費者や事業者、関係団体等、市町村の取組に対し、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11】 東海学院大学における食品ロス削減の取組

東海学院大学健康福祉学部医療栄養学科では、SDGsの達成に向けて多様な取組を行っており、規格外野菜を活用した商品の開発や食品残渣等を堆肥化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

平成29年(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90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

平成30年(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、学食等の食品残さ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組を呼びかけています。さらに令和3年(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、キッチンカーでの販売を開始しました。令和5年(2023年)には規格外野菜カフェ「さらまんじゅ・とーかい」をオープンし、規格外野菜を使ったドリンクやスイーツ等を提供しています。またフードドライブをカフェに常設したほか、家庭で利用しきれない食材や賞味期限間近の食材を持ち寄り創作料理を作るサルベージパーティーの開催、カフェを会場とした子ども食堂の開催など、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<sup>14</sup>で食品ロス削減の取組

令和3年(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、美濃加茂市や各務原市と連携し、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

<sup>14</sup> 日常的に非常食を食べて、食べたら買い足す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、30・10（さんまる いちまる）運動のさらなる周知・啓発
- ・ 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
- ・ 「デコ活<sup>15</sup>」の推進及び「mottECO<sup>16</sup>」の普及促進
- ・ 食品ロス削減に関するアイデア等優良事例の収集、発信
- ・ 将来世代を対象とする、食品ロス削減に向けたアイデア募集の実施

##### 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
- ・ 全世代に向けた食品ロス削減に関する教材を活用した理解促進

###### ➤ 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

<sup>15</sup> 「脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動」の愛称であり、二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）を減らす（DE）脱炭素（Decarbonization）と、環境に良いエコ（Eco）を含む“デコ”と活動・生活を組み合わせた言葉。

<sup>16</sup> 飲食店で食べきれなかった料理を、「お客様の自己責任で」持ち帰る、行為の愛称。

➤ **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
- ・ 将来世代を対象とする、食品ロス削減に向けたアイデア募集の実施【再掲】

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食時の食べきり、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
- ・ ぎふ食べきり運動、30・10（さんまる いちまる）運動のさらなる周知・啓発【再掲】

### 【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12】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。その後、ファミリーマートやスーパーマーケットバロー、V-drug、生活協同組合コープぎふにもご協力いただき、「てまえどり」のレールポップを設置し啓発を行っています。今後も、「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) サプライチェーンにおける食品ロスの削減

#### ① 農林漁業者から発生する食品ロスの削減

- ・ 講習会、研修会などを通じた食品ロス削減の取組、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の削減

業種	主な食品ロスの発生要因	施策
食品製造業	商慣習 (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、効果的な取組等の情報発信 例) 関係団体に対し、商慣習の見直し、需要に見合った販売促進などに関するチラシ等を配布
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	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】
	消費者の期限表示への理解不足	
外食産業	消費者の食べ残し	飲食店等における「30・10(さんまる いちまる)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、「mottECO」の普及促進。
	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

- ・ 規格外や未利用の農林水産物を活用する事業者の取組の支援
- ・ 食品ロスの削減に取り組む事業者の紹介、効果的な取組等の情報発信
- ・ HACCP<sup>17</sup>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
- ・ 流通等の専門家による事業者への助言等
- ・ 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

<sup>17</sup> 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
- ・ 農業者等とフードバンク団体とのマッチングに向けたサポート
- ・ 「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
- ・ 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
- ・ 「食品寄附ガイドライン」の普及啓発

#### ② 市町村等と連携したフードドライブの実証実施、実施マニュアルの作成等

- ・ 「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）
- ・ フードドライブ未実施市町村に対する伴走型支援の実施
- ・ 事業者や関係団体等によるフードドライブ活動のさらなる普及促進

### (2) 災害時用備蓄食料の有効活用

- ・ 自治体、企業、家庭で保有する更新時期を迎えた災害時用備蓄食料の有効活用の推進  
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附、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）

- ・ 規格外や未利用の農林水産物を活用する事業者の取組の支援【再掲】
- ・ エコフィード<sup>18</sup>の生産・利用の推進に向けた取組の支援  
例) 食品循環資源<sup>19</sup>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

<sup>18</sup> 食品残さ等を利用して製造された飼料。

<sup>19</sup> 食品廃棄物であって、飼料・肥料等の原材料となるなど有用なもの。（野菜くずや売れ残り食品など）

### 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、事業者、関係団体等、行政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食品ロスの削減に向けた取組の促進
- ・ 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

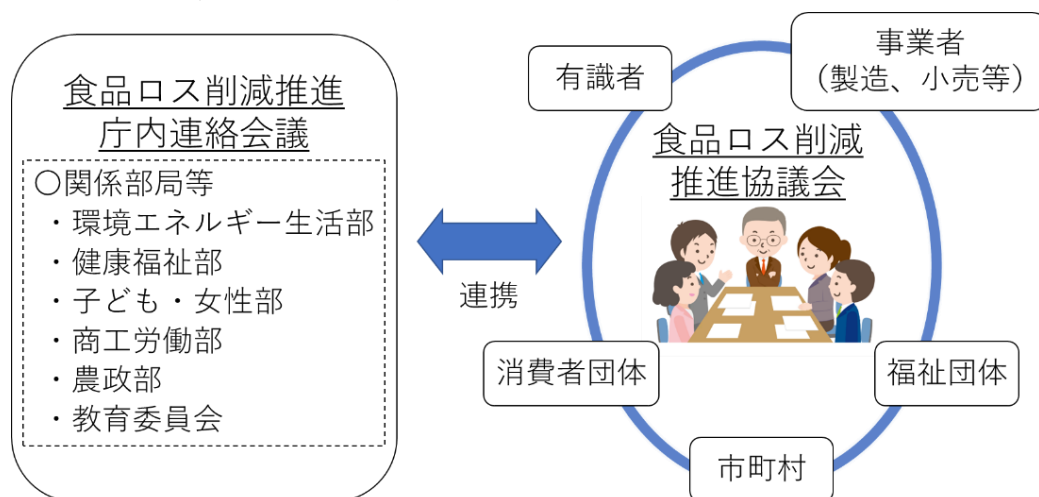
- ・ 食品ロスの削減に関する先進的な取組事例等の情報収集、発信

## 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<sup>20</sup>。
- 有識者、事業者、関係団体等、行政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 18】岐阜県食品ロス削減推進計画の推進体制



### 2 計画の進捗管理

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（2025年度）には中間見直しを実施し、令和12年度（2030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、進捗管理を行います。

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。

<sup>20</sup> 関係部局等においては、事業内容を概観し、どの事業が食品ロス削減の視点を盛り込めるかを想定し、食品ロス軽減につながる具体的活動内容を明示します。そして庁内連絡会議において食品ロス削減に関与できる事業を共有し、取り組む内容を深化させます。

### 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
<b>(1) 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進</b>				
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
<b>(2) 未利用食品等の有効活用及び適正な再生利用の推進</b>				
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)
保有する災害時用備蓄食料を活用する市町村数	賞味期限間近の災害時用備蓄食料を有効活用する市町村の数	10 (2020年度)	26	42 (県内全市町村)
<b>(3) 食品ロス削減推進体制の整備</b>				
「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)

（※）県政モニターアンケート調査結果





## 岐阜県食品ロス削減推進計画

(令和4年度～令和12年度)

発行者:岐阜県環境エネルギー生活部県民生活課

〒500-8570

岐阜市藪田南 2-1-1

TEL 058-272-1111(代表) 内線 3018

FAX 058-278-2889