

1 計画の背景

食品ロスは、単に食品の無駄という身近な問題であるだけでなく、地球規模での気候変動や水問題、貧困や飢餓問題などに大きく関係しています。そのため、食品ロスの削減が、多面的な問題解決につながるという視点を持つことがとても大切です。

事業者、消費者、行政等が抱える課題や役割を理解し、各主体が一層連携して取り組んでいくことが必要です。

区は、食品ロスの削減の推進に関する法律に基づく食品ロス削減推進計画を定め、区民、事業者と連携・協力しながら、食品ロス削減を推進します。

2 食品ロスの現状と課題

(1) 食品ロスの発生状況

世界の人口は増え続けており、令和32（2050）年には約97億人に達すると推計されています。このような中、途上国を中心に8億人以上の人々が飢えや栄養不良で苦しんでいるとされる一方で、FAO（国際連合食糧農業機関）の報告書によると、世界の食料生産量の3分の1に当たる約13億tもの食料が食品ロスとなり廃棄されています。

食品ロスの削減は、ごみ量や温室効果ガス排出量の観点のみならず、世界の食料問題における重要な課題です。今のままの状況が続くことは、人口増加により食料危機に拍車がかかり、貧困層の増加や国際的な紛争にもつながりかねません。

令和3（2021）年度における日本の食品ロスは、年間で約523万t（農林水産省推計）であったとされています。日本人1人あたりに換算すると年間約41kgとなり、毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと同様です。一方、令和元（2019）年に行われた国際連合世界食糧計画（国連WFP）による世界で飢餓に苦しむ人々に向けた食料援助量は約420万tであり、日本の年間食品ロスは世界全体の食料援助量を上回っています。

(2) 国内外の動向

国際的には、持続可能な開発目標（SDGs）のターゲット12.3に「令和12（2030）年までに、小売・消費レベルにおける世界全体の1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に「令和12（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」ことが盛り込まれ、食料の損失・廃棄の削減の目標が設定され、食品ロス削減の機運が高まっています。

国では、家庭系食品ロス量については、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30（2018）年6月閣議決定）において、平成12（2000）年度比で令和12（2030）年度までに半減させる目標を設定しています。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法律（食品リサイクル法）」の基本方針において、同様の目標値が設定されています。また、令和

元（2019）年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、令和2（2020）年3月に、「食品ロスの削減に関する基本的な方針」が閣議決定されました。「食品ロスの削減の推進に関する法律」では、都道府県・区市町村は、食品ロス削減推進計画を策定することが努力目標とされています。

東京都では、「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」を令和3（2021）年3月に策定し、令和12（2030）年度に向けた主要目標として、平成12（2000）年度の食品ロス発生量76万tを半減すると掲げています。また、食品ロスに関して考えるきっかけとなることを目的とした啓発冊子「東京食品ロス0（ゼロ）アクション」、企業等の先駆的な対策事例を掲載した「食品ロス削減対策集」を作成し、普及啓発に努めています。さらに、CO₂排出実質ゼロへのビジョンと具体的な取組・ロードマップをまとめた「ゼロエミッション東京戦略」において、令和32（2050）年の目指すべき姿として、食品ロス発生量の実質ゼロを掲げています。

（3）目黒区の食品ロスの現状

令和4（2022）年度に実施した家庭ごみ組成分析調査では、燃やすごみの中では、生ごみが最も多く25.8%でした。内訳は、購入時の形態のまま廃棄する直接廃棄が6.8%、食べ残し・飲み残しが5.2%で、燃やすごみの12.0%、生ごみの約半分が食品ロスでした。

図 5-1 燃やすごみに占める生ごみの割合と内訳

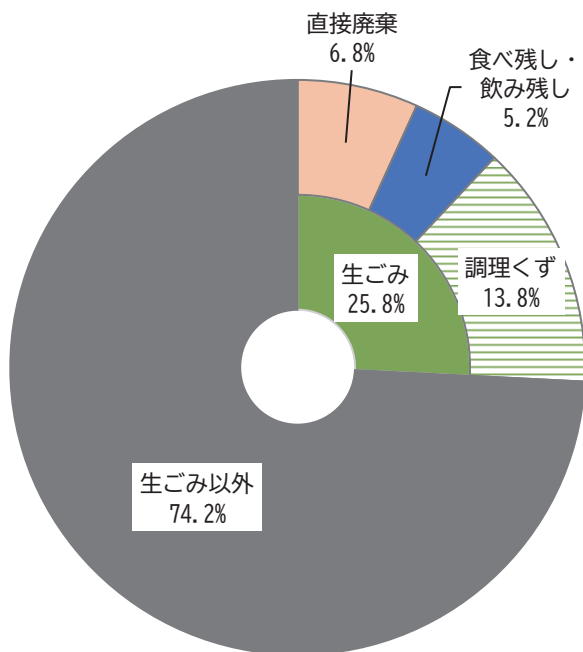


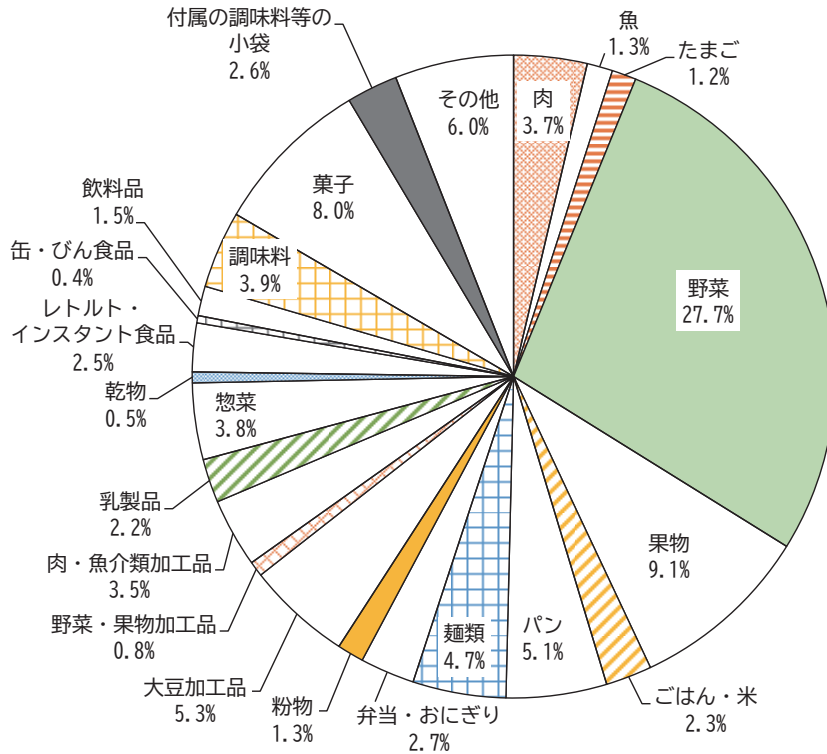
写真 5-1 家庭ごみから排出された食品ロス



※令和4（2022）年度 家庭ごみ組成分析調査

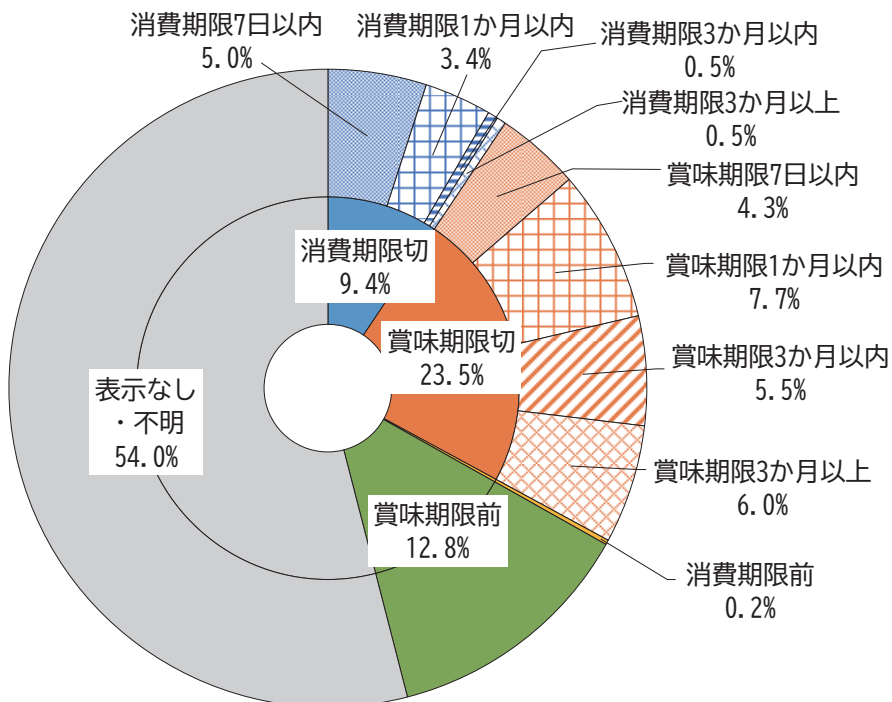
直接廃棄の内訳は、野菜、果物、肉、魚などの生鮮食品が約4割を占めていたほか、菓子やレトルト食品といった比較的長く保存ができる食品も約1割含まれていました。また、賞味期限前に直接廃棄された食品が1割以上ありました。食品の廃棄や食べ残しが環境に及ぼす影響についての意識を高めることが重要です。また、保存方法やレシピの工夫などにより食材を上手に食べきる取組の拡大が求められます。

図 5-2 直接廃棄の内訳（品目別）



※令和4（2022）年度 家庭ごみ組成分析調査

図 5-3 直接廃棄の内訳（廃棄時期別）



※令和4（2022）年度 家庭ごみ組成分析調査

3 | 基本理念

食品ロスを削減するためには、事業者、消費者、行政等の各主体が、課題や役割を理解し、一層連携して取り組んでいく必要があります。食品ロスを減らす基本は、まずは食材を「使いきる」ことであり、そして作ったものや買ったものを「食べきる」ことです。この当たり前のことを、一人ひとりが実施することで食品ロスを減らすことができます。

4 | 進捗状況を評価する指標

食品ロスを削減するためには、一人ひとりが意識を高め、自ら行動することが必要です。そのため、進捗状況を評価する指標を、区民の食品ロス削減に関する認知度・取組等に関する項目とし、令和15（2033）年度における目標値を次のように設定します。

表 5-1 食品ロス削減の進捗状況を評価する指標

質問	選択肢	令和4年度 (実績値)	令和15年度 (目標値)
1 カ月の間に食品(食材)を捨てたことはありますか。	まったくなかった	21.1%	40.0%
食品ロスに関する意識	とても意識している	45.9%	60.0%
食品ロスを出さないために普段行っていることはありますか。	必要な分だけ買う	70.6%	85.0%
	飲食店では食べきれる量を注文する	52.0%	70.0%

※令和4（2022）年度区民アンケート調査

5 個別施策

食品ロスを減らすためには、区民一人ひとりや個々の事業者の地道な取組が必要なことから、区民や事業者が食品ロスを減らすような行動を取るよう促していきます。

(1) 啓発活動

- 区報・区ウェブサイト・スマートフォンアプリ等多様な媒体を活用し、食品ロスに関する情報を発信します。
- 食品ロス削減月間などの機会を捉え、飲食店やスーパーと連携して食品ロス削減の意識啓発を行います。

(2) 食品ロスに関する学習機会の提供

- 食品ロスに関するイベントや勉強会等を開催します。
- 区内小・中学校を対象に食品ロスの現状と課題などについての出前授業を行い、児童の意識啓発を行います。

(3) 未利用食品を回収するフードドライブの実施支援

- 未利用食品を回収するフードドライブの実施を支援します。

(4) フードシェアリングサービス等の活用

- スマートフォンの普及により、売れ残り品の割引情報を登録者に発信するフードシェアリングサービス等の活用が広がっています。事業者は商品を廃棄せずに販売でき、登録者は低価格で購入できるため、双方にメリットのある有効な取組として、普及啓発を推進します。

(5) 区の事業者との連携

- 飲食店に「食べ残しが少なくなるようなメニューの工夫」や、「安全衛生に配慮した上で、利用者が自己責任で食べ残しを持ち帰る環境の整備」など、食品ロス削減に向けた取組について情報発信するとともに、「食べきり協力店」への参加を働きかけます。
- 食品販売店に、売れ残りや規格外商品をフードバンクに提供すること、賞味期限・消費期限が近いものを工夫して販売することを働きかけます。

(6) 先進的な取組の研究

- 他自治体や民間事業者の先進的な取組を研究し、区の施策への反映を検討します。

6 | 区民・事業者の役割と行動

(1) 区民の役割と行動

①情報収集と学習

- 食品ロスの現状や課題に興味を持ち情報収集を進めます。
- 食品ロスを減らすメニューを学べる料理教室など、興味のある分野を通じて食品ロス対策を学びます。

②買い物・料理

- 買い物前に冷蔵庫の中身をチェックして、食材を二重に買ってしまふことを防ぎます。
- 「賞味期限」と「消費期限」の違いを意識して、食材を食べきるようにします。
- 食材は必要な分だけ購入する、食材を有効に利用する、食べる分だけ調理する、食べ残しをしない、生ごみは水切りをしてから捨てるなど、生ごみを減らします。
- 食材や食品は使い切ること、食べきることを基本とし、どうしても難しい場合は、フードドライブや地域 SNS などを活用します。
- 野菜などは調理方法を工夫し、できる限り無駄にしないようにします。

③外食時

- 食べられる量だけ注文し、残さず食べます。
- 料理が残ってしまった場合、飲食店に確認の上、自己責任の範囲で持ち帰ります。
- 宴会では「3010 運動^{*}」を実践します。

※ 3010（さんまるいちまる）運動

宴会時などにおける食べ残しを減らすため、開始の 30 分、最後の 10 分は皆で料理をしっかり食べきる時間を設ける取組。

④食品保存

- 定期的に冷蔵庫内を確認します。
- 冷凍機能の活用などによる適切な保存を行い、食材を使い切るようにします。
- 災害時用食料の備蓄は、「ローリングストック（回転備蓄）法^{*}」で行います。

※ローリングストック（回転備蓄）法

普段から少し多めに食材、加工品を買っておき、使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法。

コラム 賞味期限と消費期限を正しく理解しましょう！

食品の期限表示は、「賞味期限」と「消費期限」の2種類あります。その違いを正しく理解して、買い物や保存等を適切に行いましょう。なお、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べきってください。

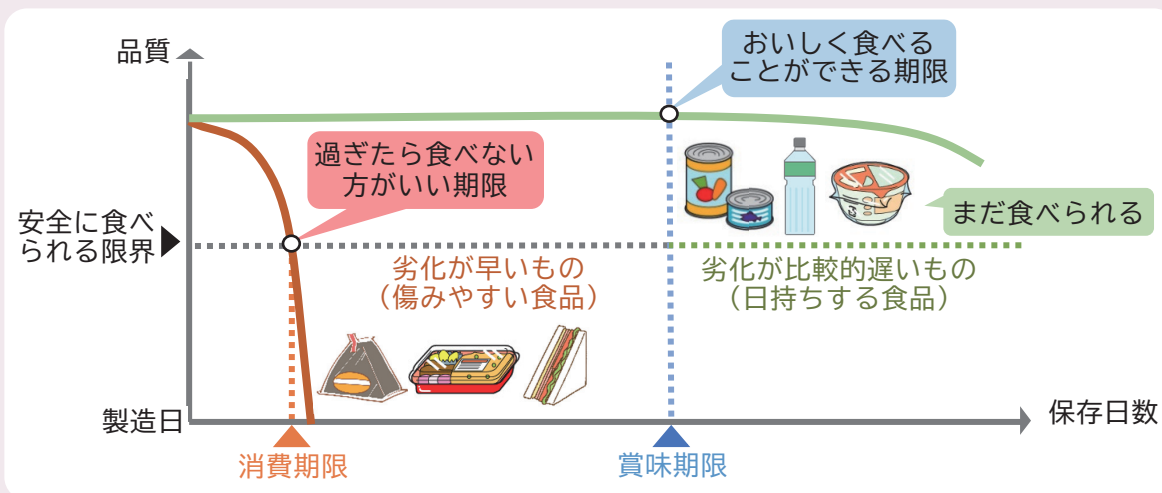
◆消費期限・・・「安全に食べられる期限」

袋や容器を開けないままで、記載されている保存方法を守っていた場合に、表示の「年月日」まで「安全に食べられる期限」のことです。お弁当、サンドイッチ、おにぎり、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・・・「おいしく食べられる期限」

袋や容器を開けないままで、記載されている保存方法を守っていた場合に、表示の「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のことです。スナック菓子、カップめん、レトルト食品、かんづめ、ペットボトル飲料など、日持ちする食品に表示されています。製造から3カ月より長くもつものは「年月」で表示することもあります。この期限を過ぎたとしても、すぐに食べられなくなるとは限りません。

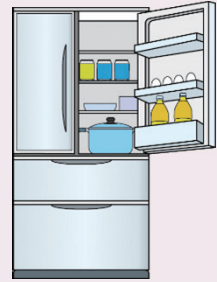
【賞味期限と消費期限のイメージ図】



コラム 家庭で食品ロスを減らしましょう！

◆買う時

- 買い物前に冷蔵庫をチェックします。
- 量り売りを活用します。
- 買い物に行くときは、空腹時を避けます。
- 食べる分・使う分だけ買います。
- すぐに食べる・調理するときは、消費期限・賞味期限が近い商品を選びます。



買い物前に冷蔵庫をチェックしましょう。

◆保存する時

- 食材に合わせた保存方法で鮮度を保ち、使い切ります。
- 食材の名前と日付を記入するなど、ひと目でわかるように整理し、使い忘れをなくします。



料理名・食材・日付を書きましょう。

◆調理する時

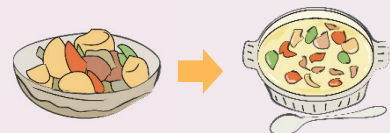
- 食べきれぬ分だけを調理します。
- 野菜などの皮や茎まで捨てずに調理方法を工夫して使います。
- 先買った食材や傷みやすい食材から使います。



スープを作るなど、野菜の切れ端を活用しましょう。

◆食べる時

- 食べきれぬ量だけお皿に盛り付け、残さず食べます。
- 食べ残した場合は、リメイクレシピで新しいおかずを作ります。



新しいおかずを作ってみましょう。

区ウェブサイトでも、食べきりレシピを紹介しているよ（コード①）



コード①



(2) 事業者の役割と行動

- 従業員が食事をする際に食べきる取組を促します。
 - ご飯の小盛りや少人数用メニューを用意するなど、食べ残しが少なくなるようなメニューを工夫します。
 - ドギーバッグ^{*}を用意するなど、可能な限り利用者が自己責任で食べ残しを持ち帰る環境を整えます。
- ※ドギーバッグ
飲食店などで、食べきれなかった料理を持ち帰るための容器。
- 飲食店や食品販売店は、調理くずを出さないように、調理方法などを工夫します。
 - 食品販売店は、売れ残りや規格外商品をフードバンク^{*}に引き渡します。
- ※フードバンク
企業や個人から食品の寄贈を受け、支援団体や施設を通じて生活に困った人に届ける取組。賞味期限内に捨てられる食品を減らし、困窮者に届ける意義があります。
- フードシェアリングサービスを活用します。
 - 宴会メニューなどは、利用者と相談して量を決めます。
 - 宴会では「3010 運動」を働きかけます。
 - ばら売りや量り売りなどの販売形態を採用します。
 - 賞味期限・消費期限が近いものは、売れ残りが出ないように値下げするなど販売方法を工夫します。
 - 予約購入制等を採用し、需要に応じた販売を行い、ロスが出ないように努めます。