

# 弘前市食品ロス削減推進計画

令和4年3月

弘前市

# 目次

## 第1章 計画の基本的事項

1. 計画策定の趣旨	1
2. 計画の位置づけ	2
3. 計画期間	2
4. 計画の進行管理及び施策の推進	3

## 第2章 食品ロスの現状と課題

1. 日本の食品ロスの現状と削減の意義	4
2. 青森県の食品ロス	5
3. 組成分析調査結果からみた本市の食品ロス	5
4. アンケート調査結果からみた市民の意識	7
5. 本市における課題	9

## 第3章 基本的な方向と目標

1. 基本的な方向	11
2. 本市の目標	11

## 第4章 食品ロス削減推進施策

1. 求められる役割と行動	12
2. 推進施策	16

# 第1章 計画の基本的事項

## 1. 計画策定の趣旨

「食品ロス」とは、まだ食べることができるにも関わらず廃棄されているものです。我が国においては、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。

食品ロスの問題については、2015（平成27）年の国連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<sup>1</sup>」でも重要な柱として位置付けられ、「2030（令和12）年までに小売り・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減」が国際目標として設定されるなど、世界的にも大きな問題となっており、食料の多くを輸入に依存している我が国としても真摯に取り組むべき課題です。

このような中、行政、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ことを目的とする「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2019（令和元）年10月から施行され、2020（令和2）年3月には、同法第11条に基づき、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が閣議決定されています。

食品ロス削減推進法において、地方公共団体は地域の特性に応じた施策を策定し、実施する責務を有するとされているほか、基本方針を踏まえて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とされています。

本市ではこれまでも、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会<sup>2</sup>へ加入し、市内飲食店の協力を得て3010（さんまるいちまる）運動<sup>3</sup>の推進や市内スーパー等の協力を得て手前取りキャンペーン<sup>4</sup>を実施したほか、食品廃棄物の減量化・資源化を視野に商工関係団体や飲食業組合等との協定を締結するなど、食品ロス削減の取組みを積極的に行ってきました。

また、近年は市内の環境団体が食品ロスの実態について独自の調査を行ったり、市内の一般社団法人がフードバンク活動<sup>5</sup>を開始したりと食品ロス削減に向け、市全体の機運が高まってきています。

こうした状況を受け、食品ロス削減推進法の趣旨を踏まえるとともに、本市の食品ロス削減に向けた取組みを総合的かつ計画的に推進するため、「弘前市食品ロス削減推進計画」を策定することとし、本計画を基に市民、事業者、行政、関係団体等の一丸となった取組みの展開を目指します。

## 2. 計画の位置づけ

本計画は、食品ロス削減推進法第 13 条第 1 項の規定に基づき、市町村が国の定める基本方針や県の計画を踏まえ策定する、本市の食品ロス削減推進計画として位置付けます。

また、本計画は同法第 12 条第 2 項の規定に基づき、弘前市第三次環境基本計画や弘前市一般廃棄物処理基本計画、弘前市食育推進計画等、関係法令に基づく各種計画と調和を図ります。

## 3. 計画期間

計画期間は国や県の目標年度に合わせ、2022（令和 4）年度から 2030（令和 12）年度までとします。

なお、計画期間内にあっても、今後の社会経済情勢の変化や食品ロスに関連する制度の改正、施策の実施状況等に応じて、必要な見直しを行うこととします。

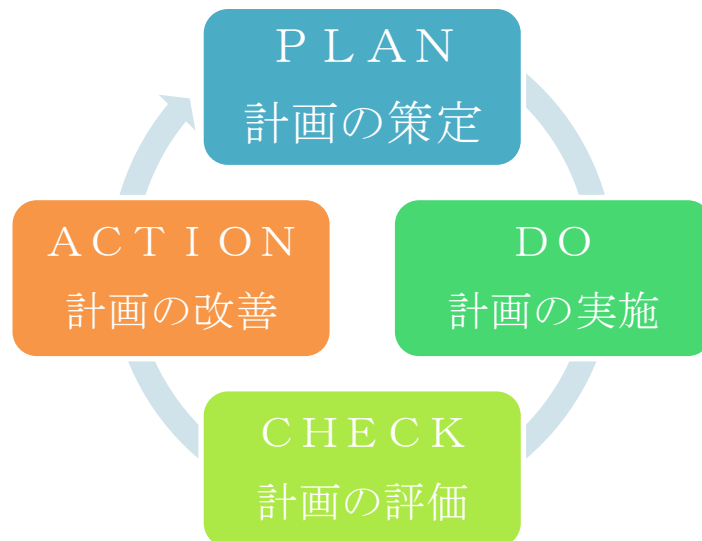
- 1 「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」：2015 年国連サミットで採択された、2030 年までの国際開発目標 (SDGs)
- 2 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会：「おいしく食べ物を適量で残さず食べる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、以て 3 R（リデュース「Reduce」、リユース「Reuse」、リサイクル「Recycle」）を推進すると共に、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク
- 3 3010（さんまるいちまる）運動：宴会時等の食べ残し削減を目的に、開始後 30 分と終了前 10 分に食事を楽しむ時間を設定して食べきる運動
- 4 手前取りキャンペーン：スーパーの商品棚にポップ等を設置し、使用時期を考慮して棚の手前から商品を取るよう呼び掛けるキャンペーン
- 5 フードバンク活動：各家庭や食品を取り扱う企業から、まだ安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品を引き取り、福祉施設等へ無償で提供する活動

## 4. 計画の進行管理及び施策の推進

本計画の目標の達成状況や施策の実施状況などについて、P D C Aサイクル（PLAN・DO・CHECK・ACTION という事業活動の「計画」・「実施」・「評価」・「改善」の循環）に基づく進行管理を行います。

進行管理にあたっては、各年度の進捗について、弘前市廃棄物減量等推進審議会への報告・審議のほか、商工関係団体や環境団体と意見交換などを行い、その状況をホームページ等で公表し、情報の共有を図ります。

また、審議会等で議論された食品ロス削減に必要な施策の見直しや新たな施策の実施などについては、毎年度策定している「弘前市一般廃棄物処理実施計画」に反映させ、推進していきます。



## 第2章 食品ロスの現状と課題

### 1. 日本の食品ロスの現状と削減の意義

日本国内の食品ロスの量は2018(平成30)年度に年間600万トンと推計されていて、このうち、家庭から発生する「家庭系食品ロス」が276万トン(46.0%)、食品製造業や食品小売業、外食産業等の事業者から発生する「事業系食品ロス」が324万トン(54.0%)となっています。

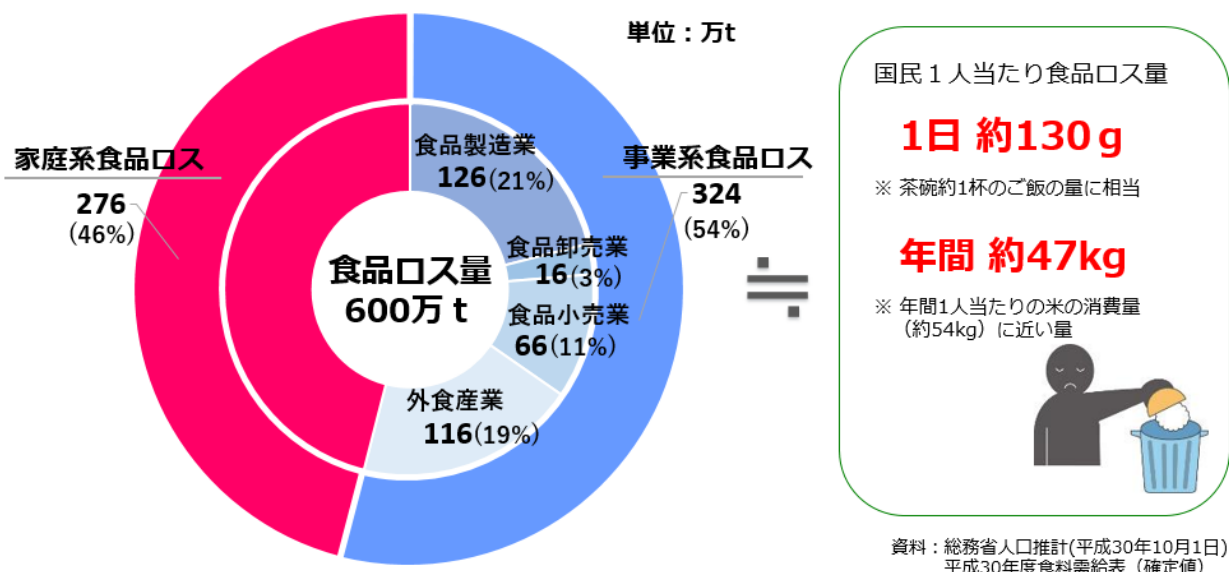
主な発生要因は、家庭系食品ロスが「食べ残し」、「過剰除去」、「直接廃棄」、事業系食品ロスが「規格外品」、「返品」、「売れ残り」、「作りすぎ」、「食べ残し」となっています。

国際連合食糧農業機関(FAO)の報告<sup>6</sup>によると、世界で飢えや栄養不足で苦しんでいる人々は約8億人(世界人口の9人に1人に相当)に上る一方で、日本の食料自給率は4割未満<sup>7</sup>と先進国の中で最低水準にあり、食料の多くを海外からの輸入に依存しているにも関わらず、世界の食料援助量約380万トン<sup>8</sup>の1.6倍もの大量の食品ロスを出しています。

また、食料を生産するためには多くのエネルギーを必要としており、食料生産に伴うCO<sub>2</sub>排出量は、世界全体の排出量の約25%を占めるとされている中、廃棄される食料のためにもCO<sub>2</sub>が排出されており、地球温暖化の要因ともなっています。

このため、まだ食べることができる食品については、できるだけ食品として活用し、食品ロスを削減していくことが重要です。

日本の食品ロス(農林水産省ホームページ)



## 2. 青森県の食品ロス

県が行った、2019（令和元）年度の組成分析調査によると、家庭系の燃やせるごみに含まれている未使用食品及び食べ残しの合計の割合は 11.8%であり、2018（平成 30）年度のごみ排出量から計算すると、家庭系では約 2 万 9,280t が食品ロスとなっていると推計されています。

また、2020（令和 2）年度に県が実施した事業系食品ロスの実態調査の結果では、2019（令和元）年度に本県の食品製造・卸売・小売業及び外食産業から発生した食品ロスの量は、産業廃棄物と一般廃棄物の合計で 5 万 6,285t と推計されています。

県民 1 人 1 日当たりで見ると、家庭系が約 62g、事業系では約 120g となっており、合計は約 182g（参考値）と国民 1 人 1 日当たり約 130g を上回っています。

## 3. 組成分析調査結果からみた本市の食品ロス

市が 2015（平成 27）年度から 2020（令和 2）年度までに実施した燃やせるごみの組成分析調査によると、家庭系の燃やせるごみの中に含まれている未使用食品及び食べ残しの合計の割合は 18.2%となっていて、2018（平成 30）年度のごみ排出量から計算すると、家庭系ごみの食品ロスは 6,452t と推計されます。

また、事業系ごみについては、産業廃棄物に分類される食品製造業から発生した食品ロスは含まれていませんが、同じく組成分析調査によると、事業系の燃やせるごみの中に含まれている未使用食品及び食べ残しの合計の割合は 11.3%となっていて、2018（平成 30）年度のごみ排出量から計算すると、事業系ごみの食品ロスは 2,462t と推計されます。

それぞれの合計は 8,914t と推計され、市民 1 人 1 日当たり約 142g（家庭系 103g、事業系 39g）となり、国民 1 人 1 日当たり約 130g（食品製造業から発生した食品ロスを除くと 1 人 1 日当たり約 103g）を上回っています。



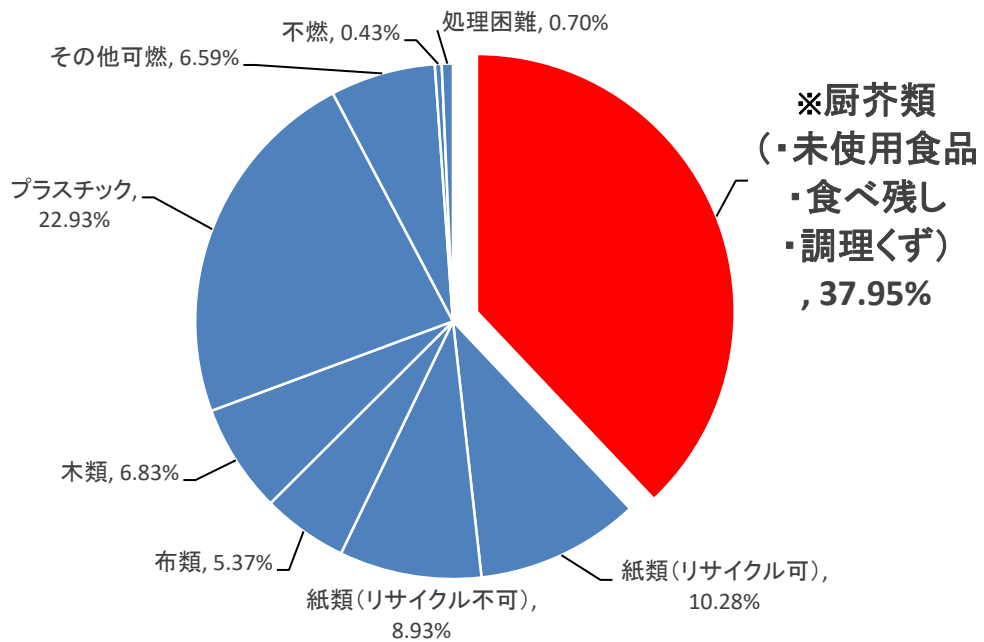
組成分析調査の様子

6 国際連合食糧農業機関（FAO）「the STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD(2019)」

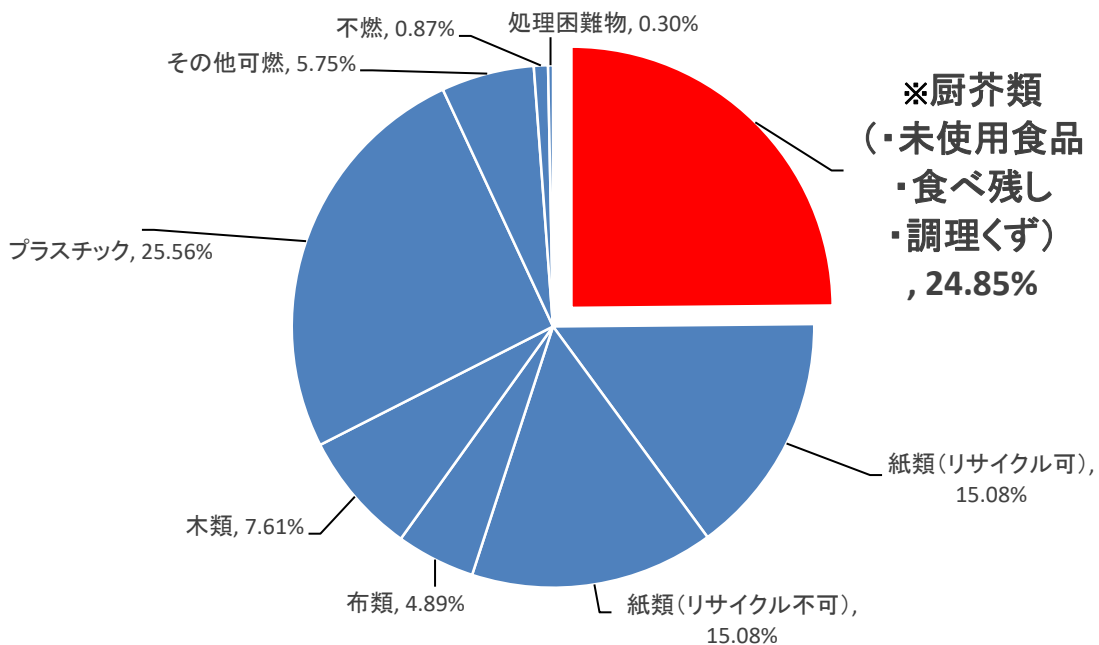
7 農林水産省「食料需給表」2018 年度食料自給率 37%（カロリーベース）

8 国際連合世界食糧計画（WFP）2017 年実績

家庭系燃やせるごみ組成分析調査結果（2015（H27）～2020（R2））



事業系燃やせるごみ組成分析調査結果（2015（H27）～2020（R2））



※厨芥類（未使用食品、食べ残し、調理くず）のうち、調理くずは食品ロスに含まれない（過剰除去の判別困難）。



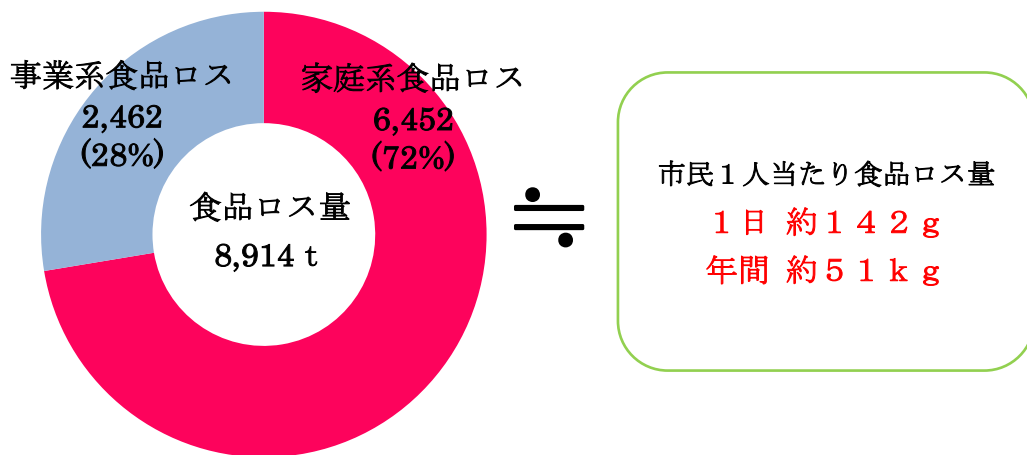
市の食品ロスの割合（2015（H27）～2020（R2）組成分析調査結果）

食品ロスの割合	家庭系	事業系
未使用食品	318.6kg	137.7kg
食べ残し※	898.3kg	446.7kg
食品ロス合計	1216.9kg	584.4kg
燃やせるごみ総計	6674.9kg	5161.4kg
<b>食品ロス割合(%)</b>	<b>18.23%</b>	<b>11.32%</b>

※食べ残し量は、市の食べ残し・調理くずの合計（内訳不明）に県の組成分析調査結果の割合を乗じて推計した。

市の食品ロス推計（2018（H30））

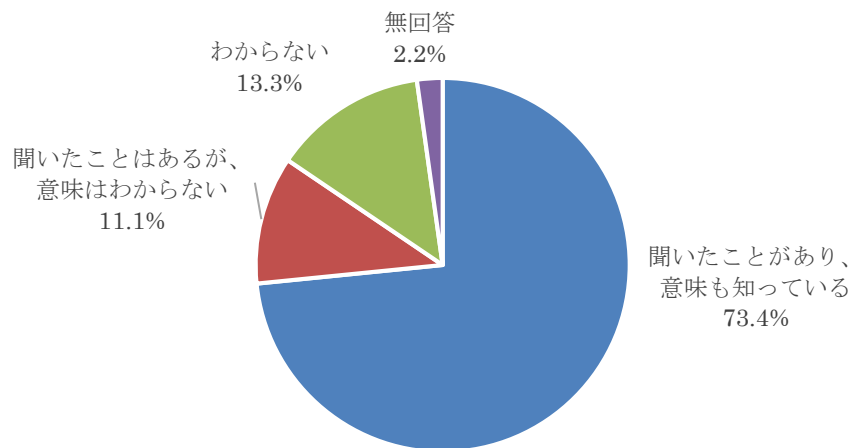
食品ロス推計	家庭系	事業系	合計
燃やせるごみ総計	35,392t	21,750t	57,142t
食品ロス割合(%) (再掲)	18.23%	11.32%	-
<b>食品ロス推計</b>	<b>6,452t</b>	<b>2,462t</b>	<b>8,914t</b>
人口（10月1日）	172,391人		
1人1日当たり	<b>103g</b>	<b>39g</b>	<b>142g</b>



#### 4. アンケート調査結果からみた市民の意識

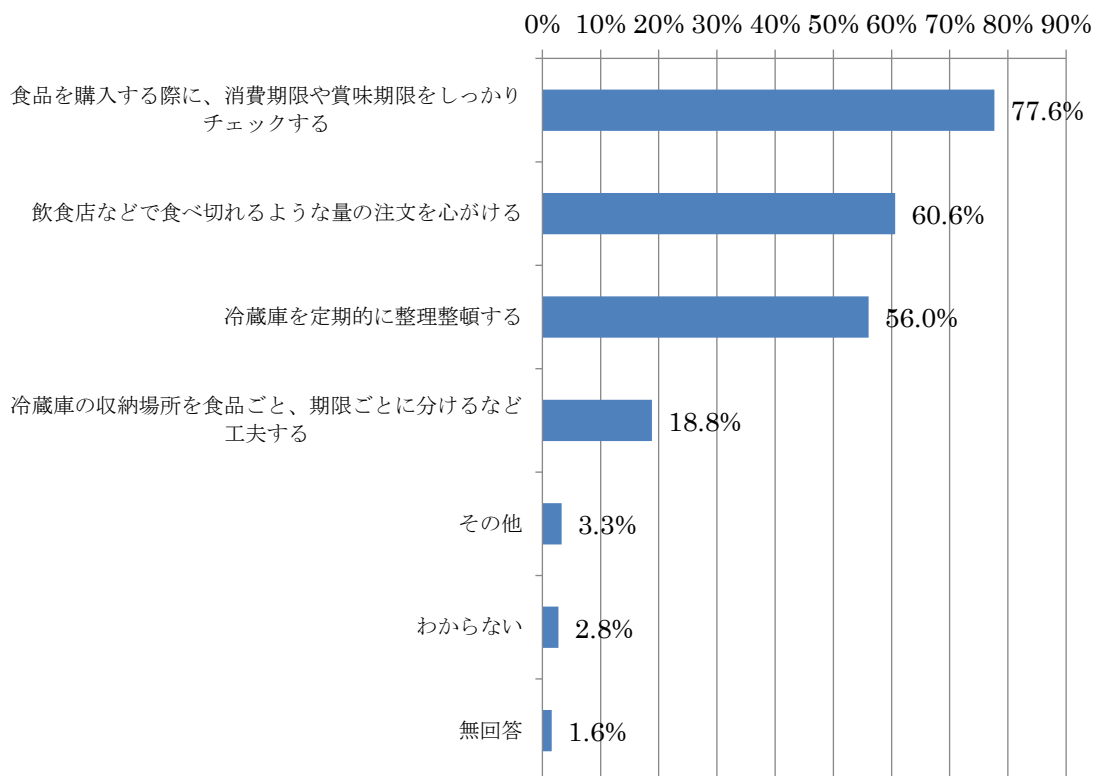
2018（平成30）年度に実施した「弘前市ごみ減量・リサイクルに関するアンケート調査」によると、食品ロスについては、「聞いたことがあり、意味も知っている」が73.4%、「聞いたことはあるが意味はわからない」が11.1%、「わからない」が13.3%、「無回答」が2.2%と7割以上に認知されていますが、一部で認知が進んでいない状況となっています。

### 市民の食品ロスの認知度（2018（H30））



また、「食品ロス」への対策として、実施できそうなものについては、「食品を購入する際に、消費期限や賞味期限をしっかりとチェックする」が 77.6%と最も多く、続いて「飲食店などで食べ切れるような量の注文を心がける」が 60.6%、「冷蔵庫を定期的に整理整頓する」が 56.0%と、回答者の 95.6%が食品ロス削減について関心があることがわかっています。

### 実施可能な食品ロス対策（2018（H30））



(その他内訳)

一度に多くを買わない、食べ切れる分を買う/食品ロスは(ほとんど)していない、食べ切る/余分な食品をストックしない/賞味期限切れのものでも食べられるものは食べている/消費する日に合わせて消費期限の短いものを購入する/

## 5. 本市における課題

市民1人1日当たりの食品ロスの発生量は、全国平均を上回っています。またアンケート調査の結果からは、食品ロス削減への関心が高いことが伺えましたが、一部では認知されていない状況にもあり、食品ロス削減に向けて、食品ロスの状況とその影響や削減の必要性について、市民一人一人が理解を深めていく必要があります。

本市の食品ロスの内訳をみると、家庭系・事業系ともに未使用食品の割合が県の組成分析調査結果よりも高くなっています。このうち家庭系の未使用食品の内訳をみると、野菜・果物が約7割を占めていることから、農作物が直接廃棄される割合が高く、生産量日本一のりんごに代表される、農業が盛んである本市の特徴を表していると考えられます。

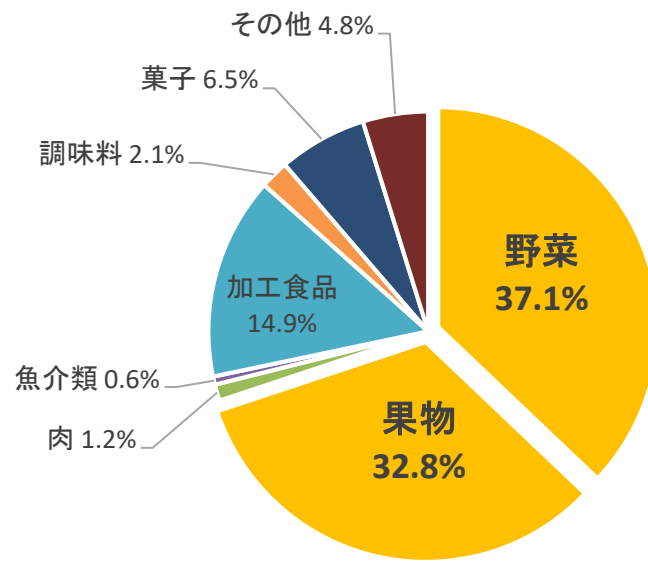
食品ロスの削減は持続可能な社会の実現のため、誰もが取り組める身近な課題であり、既に多くの市民が各家庭において、それぞれ取組みを実施しているところですが、食品に応じた適切な保存や食材の有効活用、適切な買い物等に関する意識啓発など、直接廃棄される食品ロス削減に向けた取組みを更に進める必要があります。

### 厨芥類(生ごみ)に占める未使用食品の割合(市と県)

家庭系厨芥類内訳	未使用食品	食べ残し※	調理くず※
弘前市(2015～2020 調査)	12.6%	35.4%	52.0%
青森県(2019 調査)	3.1%	39.3%	57.6%
事業系厨芥類内訳	未使用食品	食べ残し※	調理くず※
弘前市(2015～2020 調査)	10.7%	34.8%	54.5%
青森県(2019 調査)	10.0%	35.1%	54.9%

※市の食べ残し・調理くずの割合は、食べ残し・調理くずの合計に県の組成分析調査結果の割合を乗じて算出。

市の家庭系未使用食品の内訳（2015（H27）～2020（R2）組成分析調査結果）



## 第3章 基本的な方向と目標

### 1. 基本的な方向

食品ロス削減のためには、全ての市民や事業者等が食品ロスの現状と問題点、削減の意義について理解するとともに、削減に向けた行動を実践することが必要です。

具体的には、食べ物を無駄にしない意識を持ち、食品ロスの現状とその削減の必要性について認識した上で、生産、製造、販売の各段階や買物、保存、調理、消費の各場面において、食品ロスが発生していることや、市民、事業者等、それぞれに期待される役割と行動を理解し、可能なものから具体的な行動に移すことが求められています。

こうした理解と行動の変革が広がるよう、市民、事業者、行政、関係団体等の多様な主体が連携し、市民運動として、食品ロスの削減を推進していくものとします。

### 2. 本市の目標

国は、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」（2018（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（2019（令和元）年7月）において、共に2000（平成12）年度比で2030（令和12）年度までに半減（2018（平成30）年度比では、約18%減）させるという削減目標を設定しています。また「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」では、これらに加え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%とする目標が設定されています。

県においては、国の目標年次である2030（令和12）年度までに、一般廃棄物における燃やせるごみの中の未使用食品と食べ残しの割合の合計を2019（令和元）年度比で半減させること、食品ロス問題を認知してその削減に取り組む県民の割合を80%とすることを目標としています。

本市においては、国の目標を参考に、第2章3で算出した市民1人1日当たりの食品ロス量を段階的に減らし、2030（令和12）年度までに約20%（28g：Mサイズの卵の半分の重さ）減少させること、食品ロス問題を認知してその削減に取り組む市民の割合を80%とすることを目標とします。

食品ロス削減に向けた市の目標

指標	基準	目標 2026 (R8)	目標 2030 (R12)
食品ロス量（1人1日当たり）	142 g	128 g	114 g
食品ロス問題を認知して削減に取り組む市民の割合		—	80%

## 第4章 食品ロス削減推進施策

### 1. 求められる役割と行動

食品ロスは事業者と消費者の双方から発生することから、流通や小売を含む、生産から消費に至るまでの全ての段階で取り組むべき課題です。

消費者である市民や食品関連事業者等が以下に掲げる「役割と行動」を理解し、実践すると同時に、食品関連事業者からは食品ロスの削減のための課題と自らの取組みを市民に伝え、市民はそれを受けて、食品ロス削減に積極的に取り組む事業者の商品、店舗等を積極的に利用するといった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。

このコミュニケーションに食品関連事業者等以外の事業者やマスコミ、消費者団体、NPO等、県・市も参画し、それぞれの役割を果たしながら連携・協働し、食品ロスの削減に取り組む先駆的・意欲的な取組み事例が創出されていくことが期待されます。

#### (1) 市民

市民は、一消費者として、食品ロスの現状と削減の必要性に理解を深めるとともに、日常生活の中で自ら排出している食品ロスについて適切に理解・把握する必要があります。その上で、以下に掲げる行動例を参考に、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一人が考え、行動に移すことが必要です。

また、自分の消費行動が、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を支援する役割も求められます。

市民に求められる行動例	
買物の際	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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・訳あり品等の活用）、使いきれ的分だけ購入する。</li><li>・ 商品が欠品となっていることを許容する意識を持つ。</li></ul>
食品の保存の際	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 食材（特に野菜や果物）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。</li><li>・ 賞味期限を過ぎた食品であっても、すぐに食べられなくなるわけではないことを理解し、それぞれの食品が食べられるかどうかを個別に判断する。</li></ul>

調理の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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（りんごは皮をむかなくても食べられるスターカット<sup>9</sup>にするなど）。</li> <li>・料理は食べきれる量を作り、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものもリメイク等の工夫をして食べきるようにする。</li> </ul>
外食の際	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べきれる量を注文し、提供された料理は食べきるようにする。</li> <li>・宴会時には「3010（さんまるいちまる）運動」等を実践する。</li> <li>・やむを得ず料理を残し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、自らの責任の範囲で持ち帰る。</li> </ul>
生ごみを排出する際	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やむを得ず生ごみとして排出しなければならない場合でも、消滅型生ごみ処理ボックス「ミニ・キエーロ」<sup>10</sup>や生ごみ堆肥製造容器「コンポスター」を活用するなど、生ごみの減量化・資源化に努めるとともに、水きりを徹底し、ごみを軽くして出す意識を持つ。</li> </ul>

## （2）農林漁業者・食品関連事業者

農林漁業者や食品の製造・卸売・小売、外食事業者などの食品関連事業者においては、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、消費者である市民に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施するほか、食品廃棄物等を継続的に計量する等により、自らの事業活動から発生している食品ロスを把握し、関係事業者や市民とのコミュニケーションを強化しながら、見直しを図ることで、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が求められます。さらにこうした活動を行った上でもなお発生する食品ロスについて適切に再生利用するとともに、県や市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が期待されます。

農林漁業者・食品関連事業者に求められる行動例	
農林漁業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規格外や未利用の農林水産物を有効活用する。</li> </ul>
食品製造業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品原料の無駄のない利用や製造工程、出荷行程における適正管理・鮮度保持を図る。</li> <li>・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</li> </ul>

	<p>化など賞味期限表示の大括り化に取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品小売業者と連携し、需要予測の高度化等により、生産から小売に至るまでの流通過程全体としての食品ロス削減に資する適正受注を推進する。</li> <li>・消費者の消費の実態に合わせた商品の容量の適正化を図る。</li> <li>・製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等の有効活用を促進する。</li> </ul>
食品卸売・小売業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通過程全体での食品ロス削減に向けた、納品期限（3分の1ルール<sup>11</sup>等の緩和や適正発注の推進等の商習慣の見直しに取り組む。</li> <li>・天候や日取り（曜日）等を考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫のほか、季節商品は予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をする。</li> <li>・賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売りきるための値引きやポイント付与等の取組みを行うほか、小分け販売や少量販売など消費者が使いきりやすい工夫を行う。</li> <li>・フランチャイズ店における食品ロスについては、本部と加盟店とが協力して削減に取り組む。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・天候や日取り（曜日）、消費者の特性等を考慮した仕入れ、提供等の工夫をする。</li> <li>・小盛りや小分けメニュー、要望に応じた量の調整ができるようにする等、消費者が食べきれぬ量を選択できる仕組みを導入する。</li> <li>・おいしく食べきりを呼びかける「3010（さんまるいちまる）運動」等の取組を行う。</li> <li>・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容器（できるだけ繰り返し使えるものや環境に配慮した素材を使用）による料理の持ち帰りをできるようにし、その旨を消費者にわかりや</li> </ul>



	<p>すく情報提供する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・やむを得ず生ごみとして排出しなければならない場合でも、業務用生ごみ処理機の導入や生ごみリサイクル事業者と提携するなど、生ごみの減量化・資源化を図る。</li> <li>・外食事業者以外であっても食事の提供等を行う事業者は、食品ロス削減のために可能な取組みを行う。</li> </ul>
<p>食品関連事業者に共通する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ダンボール等の包装資材に傷や汚れがあった場合でも、中身の商品が毀損していなければ、輸送、保管等に支障があるときを除き、そのままの荷姿で販売することを許容する。</li> <li>・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きりの工夫を行う。</li> <li>・フードバンク活動とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行う。</li> <li>・食品ロス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、積極的に開示する。</li> <li>・食品ロス削減等に資する行動に取り組み、県の「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」として認定を受ける。</li> </ul>

(3) 事業者（農林漁業者・食品関連事業者以外）

事業者は、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、従業員等への啓発を行うことが求められます。

また、災害時用備蓄食料の有効活用（フードバンクへの提供等）に努める必要があります。

(4) 関係団体等（環境団体、NPO等）

(1)～(3)に記載した役割と行動を実践する市民や事業者が増えるよう積極的な普及啓発活動を行うほか、県や市と協働し、食品ロス削減に向けた取組み（フードバンク活動や子ども食堂等）を行うなど、市民や事業者、行政等の多様な主体をつなぐ役割を担うことが期待されます。

(5) 市

(1)～(4)に記載した役割と行動を実践する市民や事業者、関係団体が増えるよ

う、国や県が実施する施策に加えて、市の特性を十分に踏まえ、2に掲げる施策を推進していきます。

- 9 スターカット：りんごの皮を剥かずに、横に輪切りにするカット法で、食べられる部分が増え、生ごみの減量化につながる。
- 10 ミニ・キューロ：土に住むバクテリアの働きによって生ごみを分解する家庭用生ごみ処理機。臭いや虫の発生が少なく、手間もかからないことから、全国的に注目されている。
- 11 3分の1ルール：製造日から賞味期限までを3分割して、納入期限は製造日から3分の1時点まで、販売期限は賞味期限の3分の2時点までとし、それぞれ期限が切れたら廃棄する商習慣



りんごのスターカット

## 2. 推進施策

本市では、市民・事業者・行政が協働してごみの減量化・資源化に取り組むことを目的に、各市民団体や事業者団体と、それぞれの団体の特色に合わせた「弘前市ごみ減量化・資源化に関する協定」を締結し、市民運動の展開を図っています。

食品ロス削減に関連しては、令和元年7月に弘前料理飲食業組合と協定を締結し、小盛料理の提供や3010（さんまるいちまる）運動の推進、料理の持ち帰り対応など「料理の食べきり」を積極的に行うこととしたほか、同年11月には弘前市食生活改善推進委員会と協定を締結し、食育を通して食品ロスや生ごみの削減に係る普及啓発を連携・協力していくことを掲げています。このほか、市内広告代理店との協定では、食品ロス削減に係る取組の企画立案に参画すること、弘前市旅館ホテル組合との協定では、食べ残しの発生抑制や食品廃棄物の再資源化に努めることを掲げています。

市では、こうした既存の協働による土台を最大限生かしながら、食品ロス削減に向けた以下の取組みの実施や普及啓発を図り、市民運動として食品ロス削減を推進していきます。



協定締結式の様子

#### (1) 食材の使いきり

- ・賞味期限と消費期限の違い等、食品の期限表示について市民に正しく理解してもらうとともに、手前取りキャンペーンを行うなど、エシカル消費<sup>12</sup>が促されるよう、周知啓発していきます。
- ・市の家庭系未使用食品の中で特に多い、野菜・果物について、おいしく長持ちする保存方法や活用方法を収集・研究し、周知啓発していきます。

#### (2) 料理の食べきり

- ・引き続き、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携しながら3010（さんまるいちまる）運動を推進していきます。
- ・小盛サイズメニューの導入など、利用者の希望に沿った量での料理の提供を協定締結団体と連携しながら、外食事業者に呼びかけるとともに、市民には食べきれる量の注文を呼びかけ、双方が料理の食べきりを実践できる環境を整えていきます。
- ・料理の持ち帰りについて、国が作成した「外食時のおいしく『食べきり』ガイド」等を活用し、周知を図るとともに、協定締結団体や保健所と連携しながら、希望する者が留意事項を十分に理解し、「自らの責任で持ち帰り」できる仕組み及び風土づくりに努めていきます。
- ・食品ロス削減等に資する行動に取り組む事業者が増えるよう、県と連携して「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」の普及を図っていきます。

#### (3) 食品廃棄物の減量化・資源化

- ・食品ロス削減に十分に取り組んだ上でも生じる食品廃棄物について、減量化・資源化が進むよう、事業者には、業務用生ごみ処理機の導入や生ごみリサイクル事業者と提携を、市民には、消滅型生ごみ処理ボックス「ミニ・キューロ」の活用を推進していきます。
- ・やむを得ずごみとして排出する場合は、生ごみの水きりを徹底するよう、繰り返し周知啓発していくほか、ごみ全体に占める水分の割合を示すなど、広報誌などを通して水きり実践の効果や意義をわかりやすく伝えていきます。

#### (4) 調査研究、情報収集及び発信

- ・食品ロス発生量の推計や市民が食品ロス問題をどれだけ認知し、削減に向けた行動に取り組んでいるか等について把握できるよう、一般廃棄物組成分析調査や市民アンケート調査を実施していきます。
- ・他の自治体や事業者、住民が実施している先進的な取り組みや優良事例について情報収集し、「広報ひろさき」やごみ減量化・資源化啓発広報誌「なごみ生活」、市ホー

ムページ、SNS 等を活用し、市民や事業者に対し、市の食品ロスの現状や各地の優良事例等、食品ロス削減に関する様々な情報を発信していきます。

(5) 環境教育、普及啓発活動の充実

- ・子どもたちの食品ロスに関する理解を深めるため、教育委員会や環境団体と連携し、小学校での出前講座などを積極的に実施し、地域環境教育を推進していきます。
- ・食品ロス削減について考える機会として、環境団体等と連携しながら、食品ロスをテーマとしたフォーラム、イベントを開催するなど、効果的な普及啓発活動を実施していきます。

(6) 未利用食品を提供するための活動の支援

- ・フードバンク活動の推進と理解を促進するため、関係者相互の連携のために必要な支援（食品を提供する市民、事業者、農家、寺院等とフードバンク活動団体とのマッチングや提供食品の情報共有など）を行っていきます。
- ・市内のフードボックスの設置場所増設やコミュニティフリッジ<sup>13</sup>の導入など、市民が簡易にかつ安心して食品の提供－受け取りを行えるよう、フードドライブ<sup>14</sup>の推進と周知啓発に努めていきます。
- ・災害時用備蓄食料の更新の際には、有効活用に努めていきます。

12 エシカル消費（倫理的消費）：人や社会・環境に配慮して消費者が自ら考える賢い消費行動

13 コミュニティフリッジ（公共冷蔵庫）：支援を必要とする人が、時間や人目を気にせず、24時間都合の良い時に、提供される食料品・日用品を取りに行ける設備・仕組み

14 フードドライブ：家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄附する活動

弘前市食品ロス削減推進計画  
令和4年3月

—————編集・発行 弘前市 市民生活部 環境課—————

〒036-8551 青森県弘前市大字上白銀町1-1 弘前市役所前川新館2階

電話：0172-32-1969（直通） FAX：0172-37-7271 Eメールアドレス：kankyou@city.hirosaki.lg.jp