

## 弘前市食品ロス削減推進計画概要

### 計画策定の趣旨

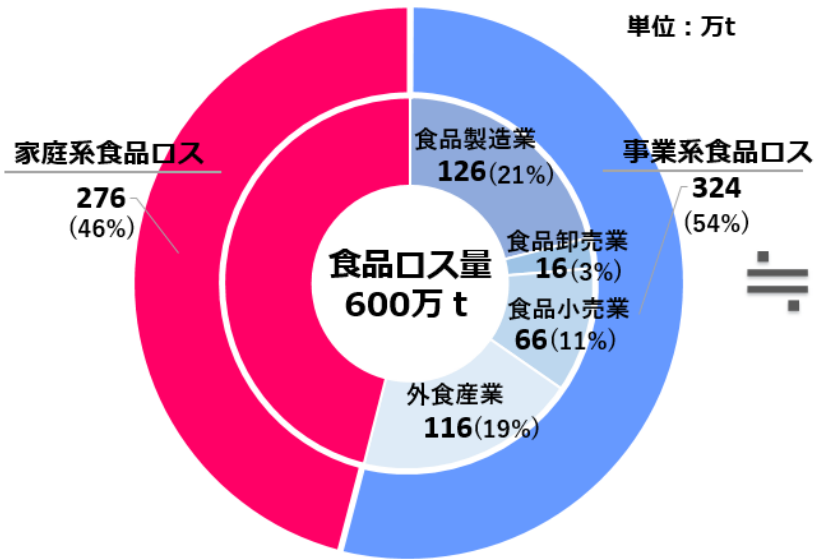
- ・食品ロス問題は SDGs にも重要な柱として位置付けられている世界的に大きな課題
- ・日本では、国民運動として食品ロスの削減を推進することを目的とする「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年 10 月から施行
- ・同法において、地方公共団体は地域の特性に応じた施策を策定し実施する責務を有するとされ、食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないとされた。
- ・本市では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会へ加入し、3010（さんまるいちまる）運動の推進や手前取りキャンペーンを実施してきたほか、食品廃棄物の減量化・資源化を視野に商工関係団体や飲食業組合等との協定を締結するなど、食品ロス削減の取組を積極的に行ってきた。
- ・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を総合的かつ計画的に推進するため、本計画を策定し、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の展開を目指す。

### 計画期間

- ・国や県の目標年度に合わせ、計画策定から令和 12 年度までとする。

### 食品ロスの現状

- ・日本国内の食品ロスの量は平成 30 年度に年間 600 万トンと推計
- ・世界で飢えや栄養不足で苦しんでいる人々は約 8 億人に上る一方で、日本の食料自給率は先進国の中で最低水準にあり、食料の多くを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 万トンの約 1.6 倍もの大量の食品ロスを排出
- 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
- ・市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食品ロスの割合は 18.2%
- ・事業系の燃やせるごみ（産業廃棄物である食品製造業を除く）の中に含まれている食品ロスの割合は 11.3%
- ・市民 1 人 1 日当たりでは、約 142 g となり、国民 1 人 1 日当たり約 130 g（食品製造業から発生した食品ロスを除くと約 103 g）を上回っている。



国民1人当たり食品口入量

**1日 約130g**

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

**年間 約47kg**

※ 年間1人当たりの米の消費量 (約54kg) に近い量

資料：総務省人口推計(平成30年10月1日)  
平成30年度食料需給表 (確定値)

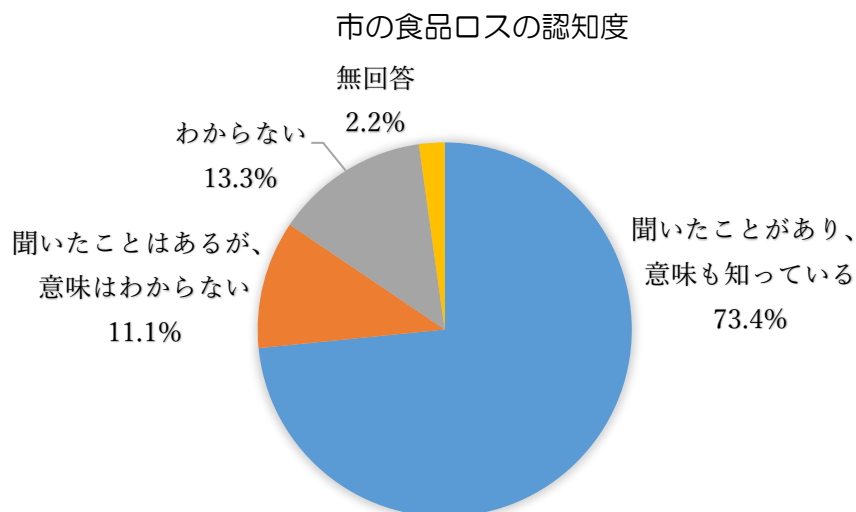
市の食品ロスの割合	家庭系	事業系
未使用食品	318.6g	137.7g
食べ残し	898.3g	446.7g
食品ロス合計	1216.9g	584.4g
燃やせるごみ総計	6674.9g	5161.4g
<b>食品ロス割合 (%)</b>	<b>18.23%</b>	<b>11.32%</b>

市の食品ロス推計	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 (%)	18.23%	11.32%	—
<b>食品ロス推計</b>	<b>6,452t</b>	<b>2,462t</b>	<b>8,914t</b>
<b>1人1日あたり</b>	<b>103g</b>	<b>39g</b>	<b>142g</b>

(H30 一般廃棄物処理実態調査から算出)

(H27~R2 組成分析調査から算出)

- ・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るが、一部で認知が進んでいない状況となっている。



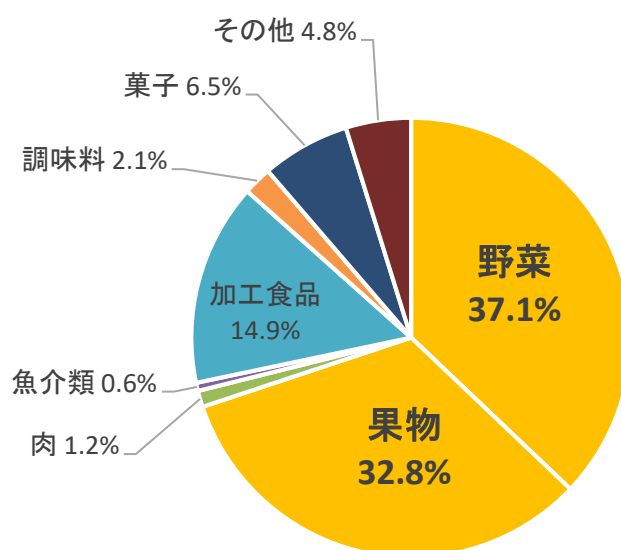
## 本市の課題

- ・市民1人1日当たりの食品ロスの発生量（142g）は、全国平均（130g）を上回っている。
  - ・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る。
  - ・家庭系の未使用食品の内訳をみると、野菜・果物で約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いと考えられる。
- 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り組みを更に進める必要がある。

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（H27～R2 調査）	12.6%	35.4%	52.0%
青森県（R1 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（H27～R2 調査）	10.7%	34.8%	54.5%
青森県（R1 調査）	10.0%	35.1%	54.9%

市の家庭系未使用食品の内訳（H29～R2）



## 目標

- ・国の目標を参考に、市民1人1日当たりの食品ロス量を段階的に減らし、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する。

食品ロス削減に向けた市の目標

指標	基準	中間目標 (R8)	最終目標 (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%

## 推進施策

- ・市では、市民、事業者、行政が協働でごみの減量化・資源化に取り組むことを目的に、各種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る。
  - ・食品ロス削減に関連しては、弘前料理飲食業組合との協定では小盛料理の提供や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、弘前市食生活改善推進委員会と協定では、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る。
- 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取組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く。

### （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の正しい理解促進や手前取りキャンペーンを行うなど、エシカル消費が促されるよう、周知啓発していく。
- ・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、周知啓発していく。

### （2）料理の食べきり

- ・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）運動を推進していく。

- ・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く。
  - ・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る。
  - ・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「あおもり食べきり推進オフィス・ショップ」の普及を図る。
- (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うえ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・キエーロ」の活用を推進していく。
  - ・やむを得ず生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、水きり実践の効果や意義をわかりやすく伝えていく。
- (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く。
  - ・他の自治体や事業者、住民が実施している先進的な取組や優良事例について情報収集し、市民や事業者に対し、食品ロス削減に関する様々な情報を発信していく。
- (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く。
  - ・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を開催するなど、効果的な普及啓発活動を実施していく。
- (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）を行っていく。
  - ・市内のフードボックスの設置場所増設など、市民が簡易にかつ安心して食品の提供と受け取りを行えるよう、フードドライブの推進と周知啓発に努める。
  - ・災害時用備蓄食料の更新の際には、有効活用に努めていく。