

# 高知県食品ロス削減推進計画（案）

（令和4年度～令和7年度）



NO-FOODLOSS PROJECT

令和4年3月

高 知 県



はじめに（知事あいさつ文）

## 「ろすのん」は食品ロス削減国民運動のキャラクター

食品ロス削減は、食品の生産から加工製造、流通、販売までのフードチェーン全体でも取り組んでいく必要があり、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）が展開されています。

そこで、食品ロス削減国民運動のシンボルマークとして誕生したのが「ろすのん」です。「ろすのん」の名前は、食品ロスをなくす（non）という意味で、外見の真ん中の赤丸は「お皿」を、下の二本線は「お箸」をイメージしています。



出典：農林水産省ウェブサイト (<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1907/02.html>)

## 目 次

### 第1章 計画の基本的事項

|                |   |
|----------------|---|
| 1 背景.....      | 1 |
| 2 目的.....      | 3 |
| 3 計画の位置づけ..... | 3 |
| 4 計画の期間.....   | 3 |

### 第2章 食品ロスの現状と課題

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1 我が国の食品ロスの現状と削減の意義.....            | 4  |
| (1) 現状.....                         | 4  |
| (2) 削減の意義.....                      | 5  |
| 2 高知県における食品ロスの現状と課題.....            | 6  |
| (1) 食品ロスの発生量.....                   | 6  |
| (2) 県民の意識.....                      | 8  |
| (3) 未利用食品の活用状況.....                 | 11 |
| 3 期待される役割と行動.....                   | 12 |
| (1) 食品ロスの発生抑制.....                  | 12 |
| ア 消費者.....                          | 12 |
| イ 農林漁業者・食品関連事業者.....                | 17 |
| ウ 事業者（農林漁業者、食品関連事業者以外の事業者を含む。）..... | 20 |
| (2) 未利用食品の活用促進.....                 | 21 |
| ア 消費者.....                          | 21 |
| イ 農林漁業者・食品関連事業者.....                | 21 |

### 第3章 食品ロスを削減するための取組

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1 基本的な方向性.....                     | 22 |
| 2 目指す姿.....                        | 22 |
| 3 削減施策.....                        | 23 |
| (1) 食品ロス削減に向けた広報・啓発、教育.....        | 23 |
| (2) 食品ロスの発生抑制.....                 | 24 |
| ア 消費者に向けた呼びかけ.....                 | 24 |
| イ 農林漁業者・食品関連事業者に向けた呼びかけ.....       | 25 |
| ウ 消費者と農林漁業者・食品関連事業者双方に向けた呼びかけ..... | 26 |
| (3) 未利用食品の活用推進.....                | 26 |
| 4 達成目標.....                        | 28 |

### 第4章 その他

|              |    |
|--------------|----|
| 1 進行管理.....  | 31 |
| 2 計画見直し..... | 31 |

### <参考資料>

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 参考1 高知県食品ロス削減推進計画検討委員会設置要綱..... | 32 |
| 参考2 高知県食品ロス削減推進計画検討委員会委員名簿..... | 34 |
| 参考3 高知県食品ロス削減庁内推進会議設置要綱.....    | 35 |

## 第1章 計画の基本的事項

### 1 背景

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品のことを言い、日本では食品の生産、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。

日本で発生している食品ロス量は、年間570万トン<sup>1</sup>と推計されており、国民全員がお茶碗約1杯分のご飯の量に近い量（約124g）を毎日捨てていることと同じです。世界では、約7.7億人<sup>2</sup>（世界人口の約10人に1人）が飢えや栄養不良で苦しんでおり、今後さらなる人口増加に伴い食糧不足の深刻化が懸念される中、我が国は、とりわけ大量の食料を海外から輸入する一方で大量の食品ロスが発生させています。

こうした問題に加え、食品ロスの発生は、食品の生産や廃棄に関わる資源やエネルギーが無駄になるだけでなく、生産や廃棄による温室効果ガスも排出されていることとなります。食品ロス及び食品廃棄物からの温室効果ガス排出量は、世界の人為起源温室効果ガス総排出量の8～10%を占めると推定されており<sup>3</sup>、食品ロスは環境問題とも密接に関係しています。

食品ロスについては、平成27（2015）年9月25日の国際連合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>4</sup>」に基づく持続可能な開発目標（以下、「SDGs」という。）でも「目標12 持続可能な生産消費形態を確保する」において食料廃棄の減少が重要な課題となっており、SDGsの達成に向けての進化が求められています。

食品ロスの削減に取り組むということは、資源を有効に活用するとともに、地球環境の改善にもつながり、一人ひとりの消費活動の変化による大きな効果が期待されています。

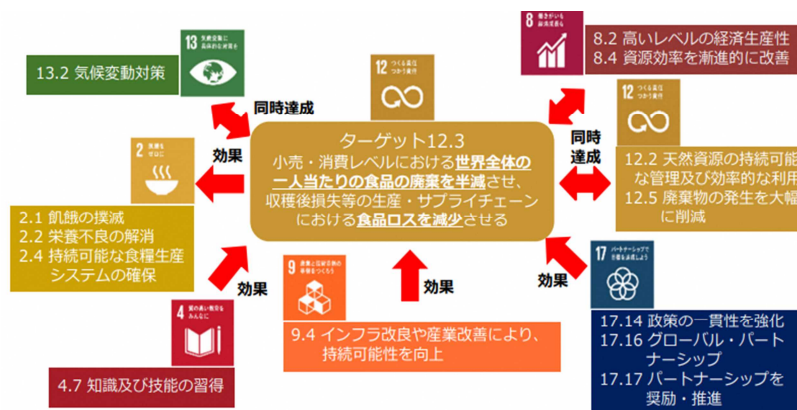
---

<sup>1</sup> 環境省及び農林水産省による令和元(2019)年度推計値。

<sup>2</sup> 国連食糧農業機関（FAO）「THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2021）」

<sup>3</sup> IPCC 気候変動と土地 特別報告書（SPM表1 注釈10, B6.3）（2019）

<sup>4</sup> 2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない（leave no one behind）」ことを誓っている。（外務省ウェブサイト（<https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/about/index.html>）参照）



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>」  
 (https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\_loss/attach/pdf/161227\_4-194.pdf)

この状況を受け、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、議員発議により「食品ロスの削減の推進に関する法律案」が国会に提出されました。令和元（2019）年5月24日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。）が衆議院、参議院とも全会一致で可決・成立し、同年5月31日に公布、10月1日に施行されました。また、令和2（2020）年3月には、同法に基づき、「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。）が閣議決定されています。

食品ロス削減推進法では、国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、また、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していくことが重要であると明示されました。また、同法の中で、地方公共団体は、食品ロスの削減に関し、その地域の特性に応じた施策を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当該区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画を策定するよう求められています。

本県では、令和3（2021）年8～9月に実施した「令和3年度高知県県民世論調査」（以下、「県民世論調査」という。）の結果によると、食品ロス問題を認知して食品ロス削減に取り組む人の割合は、88.7%と、同様の国の調査（消費者庁「令和2年度消費者の意識に関する調査－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」）結果

76.6%を上回っており、食品ロス問題に対する意識が高いことが伺えます。また、本県における食品ロスの発生は、全国と比べて事業系より家庭から発生する家庭系食品ロスの割合が多いという特徴があります。

こうした県民の意識や県内の食品ロスの発生状況を踏まえた食品ロス削減の取組が必要です。

## **2 目的**

本県における食品ロス削減の取組等を計画的に推進することで、県民が食品ロスの現状や課題を認識し、その削減に向けた行動変容につなげることを目的とします。

## **3 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」として位置付けます。

また、同法第12条第2項の規定に基づき、高知県環境基本計画、高知県廃棄物処理計画及び高知県食育推進計画等、各種計画と調和を図ります。

## **4 計画の期間**

計画期間は5年間とします。ただし、今期計画のみ、国の基本方針や高知県環境基本計画等との整合を図るため、令和4（2022）年度から令和7（2025）年度までの4年間とします。

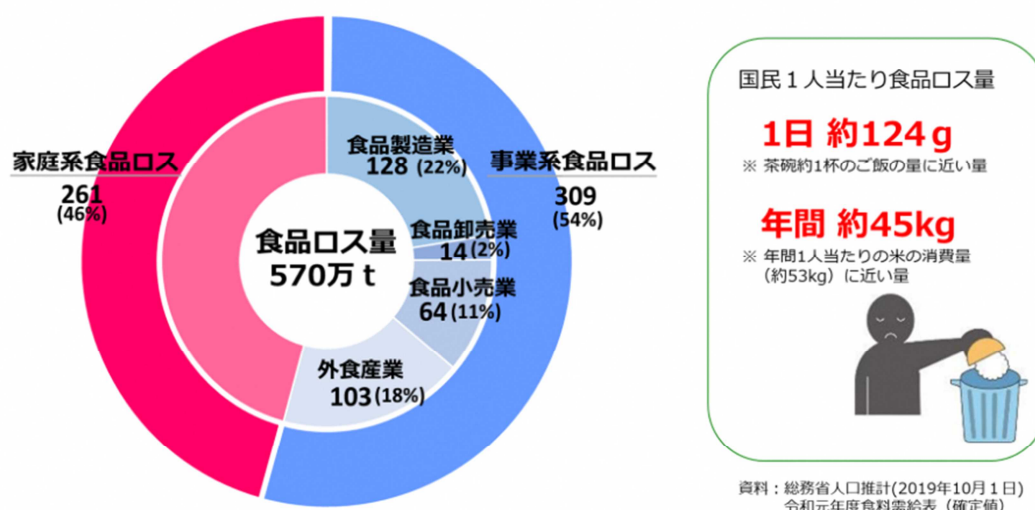
## 第2章 食品ロスの現状と課題

### 1 我が国の食品ロスの現状と削減の意義

#### (1) 現状

日本国内の食品ロス量は年間 570 万 t（令和元（2019）年度）と推計されており、これは、国民 1 人当たり換算すると、お茶碗約 1 杯分のご飯の量に近い量（約 124 g）を毎日捨てていることとなります。

570 万 t の内訳は、食品製造業や食品小売業、外食産業等の食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量が 309 万 t（54%）、一般家庭から発生する家庭系食品ロス量が 261 万 t（46%）となっています。事業者と家庭それぞれから出る食品ロス量は概ね半分ずつといった状況で、食品ロスを減らしていくためには事業者、家庭の双方で取り組んでいく必要があります。



出典：農林水産省ウェブサイト([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/161227\\_4.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html))

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。主な発生要因としては、食品製造・卸売・小売業では「規格外品<sup>5</sup>」、「返品」、「売れ残り」、外食産業では「作りすぎ」、「食べ残し」等が挙げられます。

家庭系食品ロスの主な発生要因は、多い順から「食べ残し」、「直接廃棄<sup>6</sup>」、「過剰除去<sup>7</sup>」となっています。

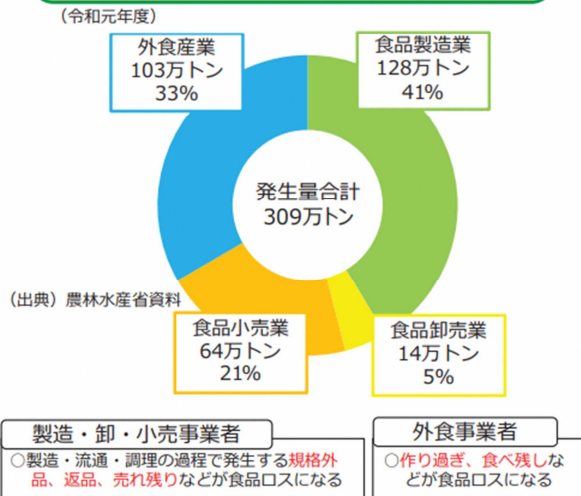
<sup>5</sup> 重量・容量や色・形状が当該商品の標準と異なるものや包材の不良が発生した商品等。

<sup>6</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。手付かずの食品。

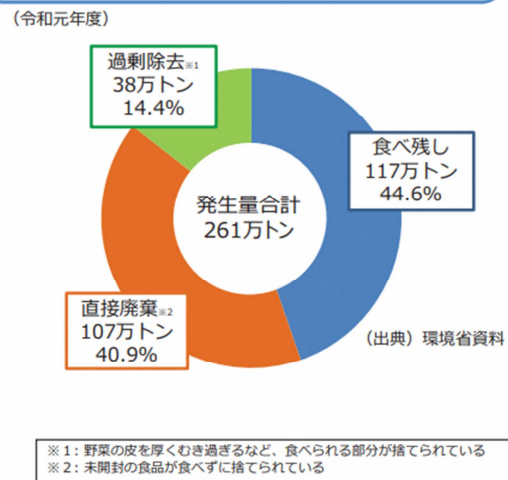
<sup>7</sup> 不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分。(例えば、厚く剥き過ぎた野菜の皮など)



## 事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



## 家庭系食品ロスの内訳



出典：食品ロス削減関係参考資料（令和3年11月30日版）消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/assets/efforts\\_211130\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_211130_0001.pdf)

## (2) 削減の意義

我が国においては、食料自給率（カロリーベース）が37%（令和2（2020）年度概算値）<sup>8</sup>と低く、食料を海外からの輸入に大きく依存する中、毎日大型（10トン）トラック約1,560台分の大量の食品ロスが発生しています。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、生産量の1/3に相当する年間約13億トンにも上る大量の食料が廃棄されている<sup>9</sup>のが現状です。

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するように、食品ロスを削減していくことが重要です。食品ロスを削減することにより、食費が消費支出の1/4以上を占める<sup>10</sup>家計負担の改善や一般廃棄物の処理に約2.1兆円/年を要している<sup>11</sup>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できます。

また、2050年のカーボンニュートラル<sup>12</sup>の実現に向けて、本県としても、脱炭素型ライフスタイルへの転換の一つとしての食品ロス削減に向けた取組が望まれます。

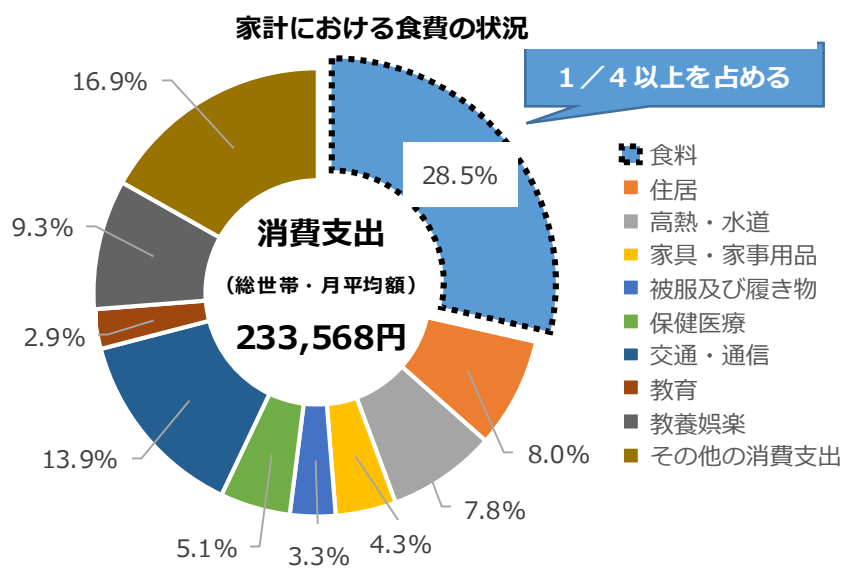
<sup>8</sup> 農林水産省「食料需給表（令和2年度）」

<sup>9</sup> 国際連合食糧農業機関（FAO）（2011）「世界の食料ロスと食料廃棄」

<sup>10</sup> 総務省「家計調査年報（家計収支編）2020年（令和2年）」

<sup>11</sup> 環境省「一般廃棄物処理事業実態調査の結果（令和元年度）について」一般廃棄物の処理に要した経費（ごみ処理事業経費及びし尿処理事業経費の合計）は、23,194億円。そのうち、し尿処理事業経費を除いたごみ処理事業経費は20,885億円。

<sup>12</sup> 二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの排出量から、森林などによる吸収量を差し引いて、実質的な温室効果ガスの排出量をゼロにすること。



総務省「家計調査年報(家計収支編)2020年(令和2年)」を基に作成

## 2 高知県における食品ロスの現状と課題

### (1) 食品ロスの発生量

高知県の食品ロス発生量については、県内全域のその実態を調べたものがないため、以下の方法により、家庭系食品ロス及び事業系食品ロスのそれぞれの発生量を推計します。

家庭系食品ロス発生量については、令和元(2019)年度に高知市が環境省の支援を受けて同市内の食品ロス発生量等を調べた「市町村食品ロス実態調査」結果と、令和2(2020)年度に四万十町が独自のモニター調査で把握した同町内の食品ロス発生量から、市部・町村部別に県内全体の家庭系食品ロス発生量を推計します。

次に、県内の事業系食品ロス発生量については、農林水産省の「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(2019)年度実績)」結果と、同じく農林水産省の「食品循環資源の再生利用等実態調査(平成29(2017)年度)」結果及び「令和2年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業(食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査)報告書」(農林水産省委託事業)等により推計します。

推計結果は、次表のとおりです。

(参考値)

|             |         | 全 国<br>(令和元年度)         | 高知県<br>〔家庭系：令和元～2年度<br>事業系：令和元年度〕 | 高知県の<br>割合<br>(全国比) |
|-------------|---------|------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| 家庭系<br>食品ロス | 発生量     | 2,610,000 t<br>(45.8%) | 12,640 t<br>(60.7%)               | 0.5%                |
|             | 一人一日当たり | 56.7 g                 | 50.2 g                            | ▲6.5 g              |
| 事業系<br>食品ロス | 発生量     | 3,090,000 t<br>(54.2%) | 8,177 t<br>(39.3%)                | 0.3%                |
|             | 食品製造業   | 1,280,000 t            | 972 t                             | 0.1%                |
|             | 食品卸売業   | 140,000 t              | 40 t                              | 0.0%                |
|             | 食品小売業   | 640,000 t              | 4,119 t                           | 0.6%                |
|             | 外食産業    | 1,030,000 t            | 3,046 t                           | 0.3%                |
|             | 一人一日当たり | 67.1 g                 | 32.5 g                            | ▲34.6 g             |
| 合 計         | 発生量     | 5,700,000 t            | 20,817 t                          | 0.4%                |
|             | 一人一日当たり | 123.8 g                | 82.7 g                            | ▲41.1 g             |

※全国の食品ロス量は、環境省（家庭系）及び農林水産省（事業系）による令和元(2019)年度推計値。

県民一人一日当たりの食品ロス発生量を見ると、全国と比べて33%程度少なくなっており、家庭系食品ロスでは12%程度少なく、事業系食品ロスでは52%程度少ない状況です。

また、家庭系食品ロスと事業系食品ロスの割合では、全国は家庭系より事業系が多いのに対し、本県では逆に事業系より家庭系の発生量が多くなっています。

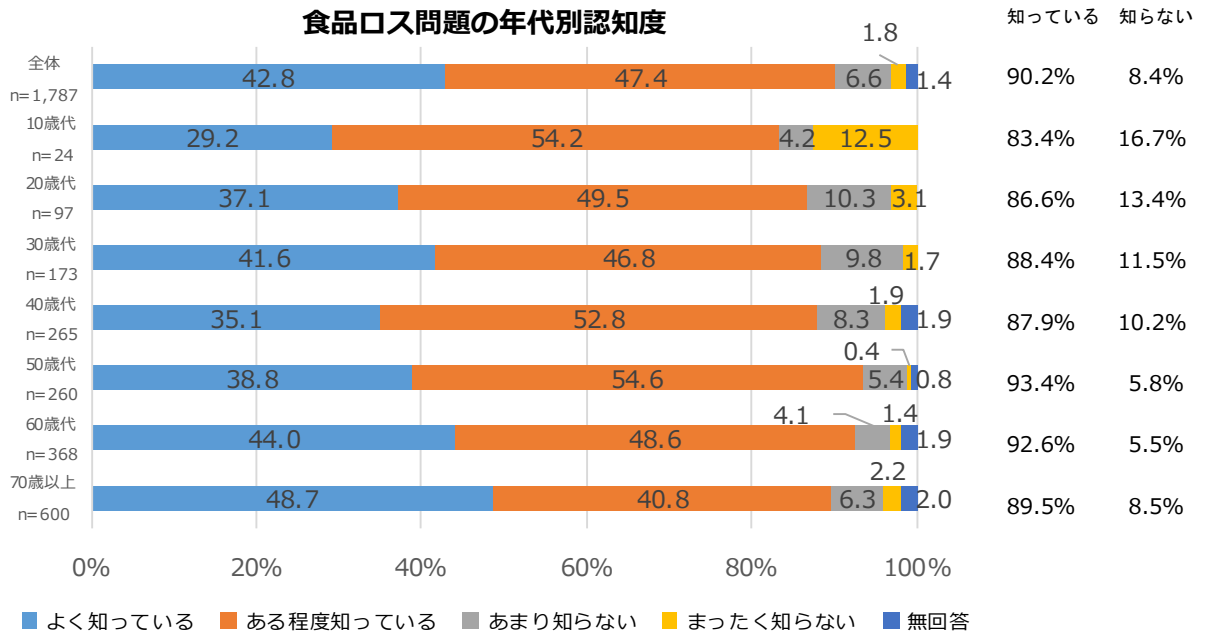
## (2) 県民の意識

県民世論調査の結果によると、食品ロス問題の認知度については、「よく知っている」、「ある程度知っている」の回答を合わせ、90.2%の方が食品ロス問題を「知っている」と回答しています。同様の国の調査（消費者庁「令和2年度消費者の意識に関する調査－食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査－」）の結果では、食品ロス問題を「知っている」（「よく知っている」と「ある程度知っている」の合計。以下同じ。）の回答は79.4%で、本県県民の食品ロスの認知度は全国と比べて高いと言えます。

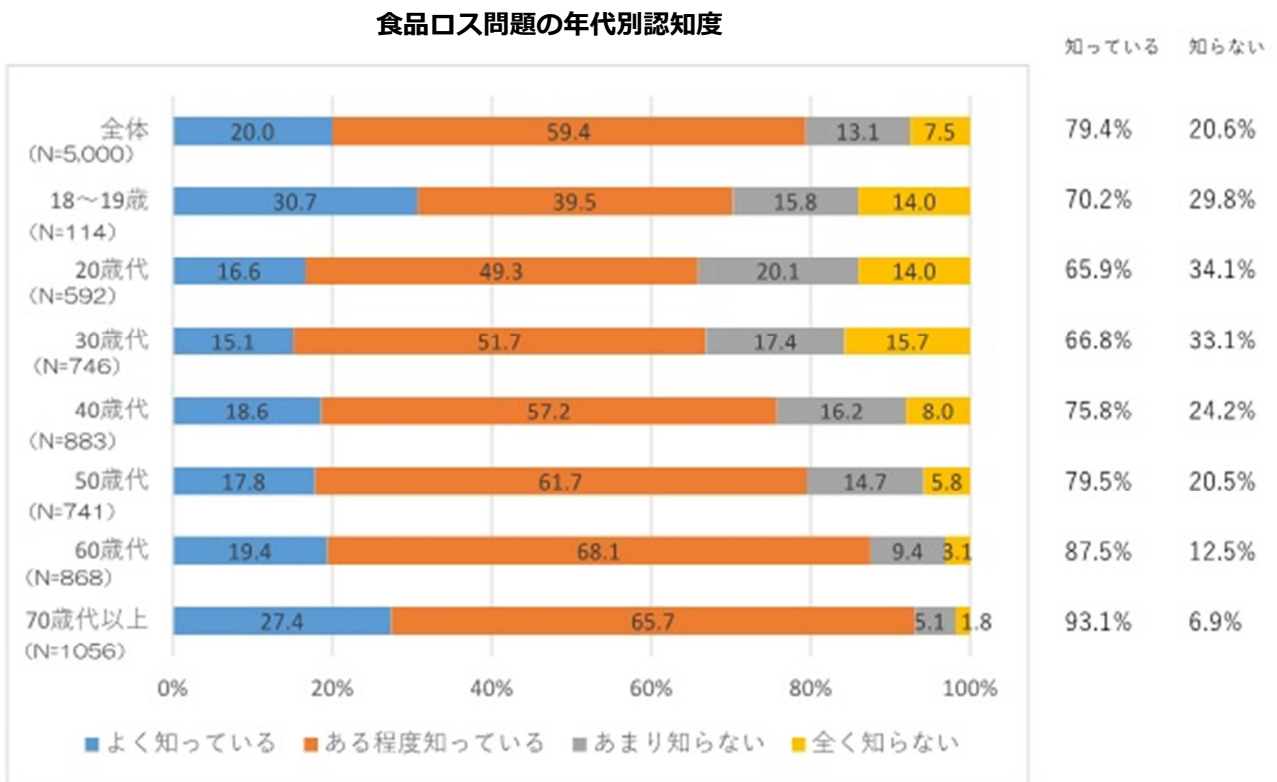
| 選択肢       | 高知県   |       | 国調査   |       |
|-----------|-------|-------|-------|-------|
| よく知っている   | 42.8% | 90.2% | 20.0% | 79.4% |
| ある程度知っている | 47.4% |       | 59.4% |       |
| あまり知らない   | 6.6%  | 8.4%  | 13.1% | 20.6% |
| まったく知らない  | 1.8%  |       | 7.5%  |       |
| 無回答       | 1.4%  |       | —     |       |

年代別で見ると、各年代とも「知っている」が80%以上を占め、「知らない」（「あまり知らない」と「まったく知らない」の合計。以下同じ。）は10%前後となっています。「知っている」の回答は総体的に高い割合にあり、国の調査結果では20～30歳の認知度が他年代と比べて低い傾向が見られますが、本県ではそのような状況はなく、概ね年代とともに「知っている」の回答割合が上がる傾向にあります。

令和3年度高知県県民世論調査結果



国調査結果

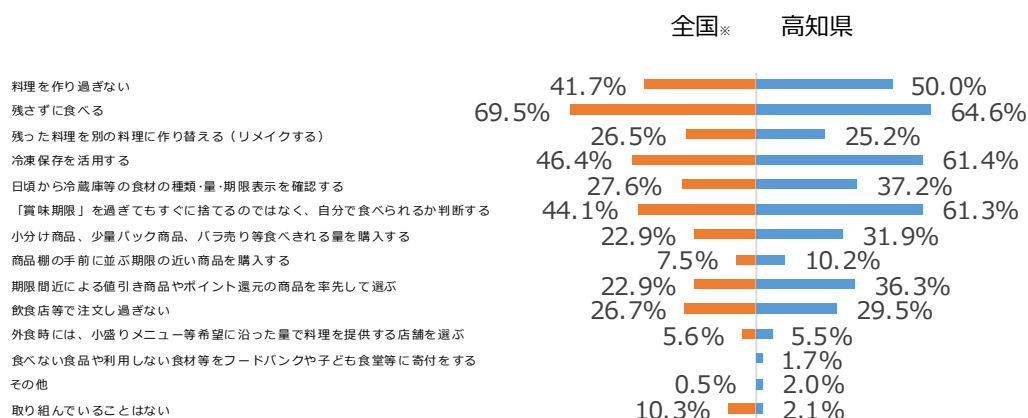


出典：「令和2年度消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」  
 令和3年4月 消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室

次に、食品ロス問題を認知して食品ロス削減に取り組む人の割合を集計したところ、食品ロス問題を「知っている」と回答し、何らかの食品ロスを減らすための「取組を行っている」回答を選択した人は88.7%で、全国の76.6%を上回る状況です。

同時期の調査結果ではないものの、本県県民は全国と比べて食品ロス問題に対する意識が高いと考えられます。

### 実施している食品ロス削減の取組

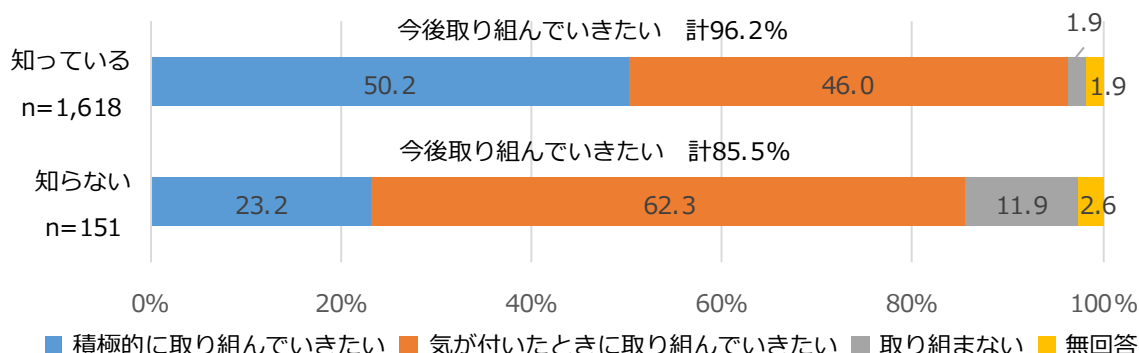


※ 「令和2年度消費者の意識に関する調査結果報告書—食品ロスの認知度と取組状況等に関する調査—」 令和3年4月  
消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室」を基に作成

なお、食品ロス削減に「取り組んでいることはない」との回答(2.1%(全国10.3%))を見てみると、女性に比べて男性の回答割合が高く(男性3.0%・女性1.4%)、また年代別では30歳以上の年代は2%前後の割合であるのに対して、10歳代4.2%、20歳代5.2%と若年層で取り組んでいない割合が高くなっています。

また、食品ロス問題の認知度と、食品ロス削減のための今後の取組意向の関係性を見てみると、食品ロス問題を「知らない」と回答した人(151人)でも、食品ロスを削減するために「今後、取り組んでいきたい」(「積極的に取り組んでいきたい」と「気が付いたときに取り組んでいきたい」の合計。以下同じ)との回答割合は85.5%となっており、食品ロス問題を認知していない人でもその削減に取り組む意思のある方が多い結果となっていますが、さらに、食品ロス問題を「知っている」と回答した人(1,618人)では、食品ロスを削減するために「今後、取り組んでいきたい」との回答割合は96.2%に達しています。

### 食品ロス問題の認知度と、食品ロスを減らすための今後の取組との関係



### (3) 未利用食品の活用状況

まだ期限まで一定の期間がある未利用の食品で、自らが必要としない食品や食材等をそのまま廃棄するのではなく、フードバンク<sup>13</sup>や子ども食堂などの食料提供を必要としている方に繋ぐ取組である「未利用食品の有効活用」も、食品ロス削減のためには非常に有効です。

現在、県内でどれだけの未利用食品の活用が図られているかを示すデータはありませんが、県民世論調査における「食べない食品や利用しない食材等をフードバンクや子ども食堂等に寄付をする」との回答割合はわずか1.7%で、ごく一部の活用しか図られていない状況が推測されます。

またフードバンク活動に当たっては、提供された食料と受入側の希望する食料がマッチしないことや保存期間の短い食料が大量に提供されたときの受け入れ先が見つからないといったことなどが挙げられ、提供側と受入側のマッチングに課題があります。

<sup>13</sup> 安全に食べられるのに包装の破損や過剰在庫、印字ミスなどの理由で、流通に出すことができない食品を企業などから寄贈してもらい、必要としている施設や団体、困窮世帯に無償で提供する活動。(一般社団法人全国フードバンク推進協議会ウェブサイト(<https://www.fb-kyougikai.net/foodbank>)参照)

### 3 期待される役割と行動

食品ロスを削減するためには、県民一人ひとりが食品ロス問題を理解するとともに、行動に移すことが欠かせません。

食品ロスは、事業者及び消費者の双方から発生しており、サプライチェーン<sup>14</sup>全体で取り組むべき課題であるため、消費者や事業者が以下に掲げる「役割と行動」を理解し、実践する必要があります。

また、食品関連事業者等からは、食品ロスの削減のための課題と自らの取組を消費者に伝え、消費者はそれを受け止めて、食品ロスの削減に積極的に取り組む食品関連事業者の商品、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、食品関連事業者以外の事業者やマスコミ、消費者団体、NPO等、県・市町村も参画し、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・意欲的な取組事例が創出されることが期待されます。

#### (1) 食品ロスの発生抑制

基本方針では、消費者・事業者などの主体ごとにそれぞれに求められる役割と行動が定められています。

##### ア 消費者

食品ロスの状況と、その影響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・把握する必要があります。その上で、例えば以下に掲げる行動例をヒントに、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ひとりが考え、行動に移すことが必要です。

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を支援することが望まれます。

---

<sup>14</sup> 製品の原材料・部品の調達から、製造、在庫管理、配送、販売、消費までの消費者の手に商品が渡るまでの全体の一連の流れのこと。

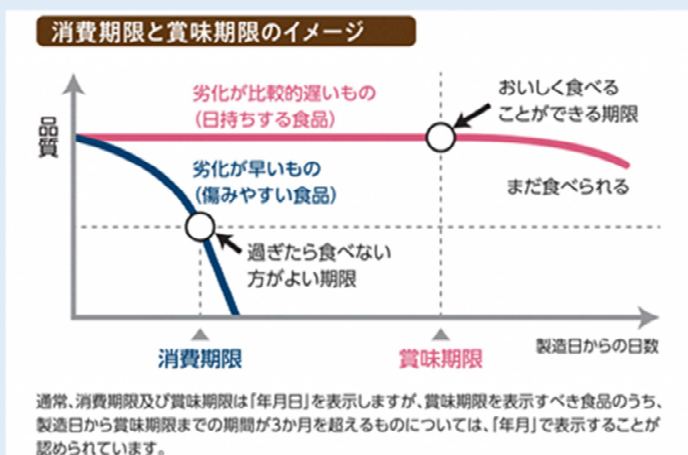


○「買物の際」「食品の保存の際」「調理の際」「外食の際」の行動例

|       |  |
|-------|--|
| ①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、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入する。</li> <li>・欠品を許容する意識を持つ。</li> </ul> |
|-------|--|

～「消費期限」と「賞味期限」のちがいを理解しよう！～

- 食品の期限表示は「消費期限」と「賞味期限」の2種類あります。  
※いずれも未開封の状態、表示されている保存方法で保存した場合の期限。
- 消費期限は、「安全に食べられる期限」、賞味期限は「おいしく食べられる期限」です。
- 賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうか判断することも大切です。
- 期限の違いを理解することは、食品ロスを削減するために重要なことです。



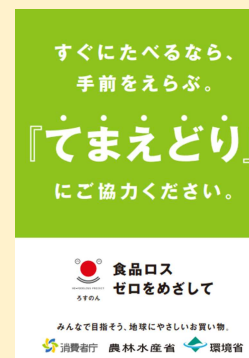
出典：令和3（2021）年度環境計画推進課作成啓発チラシ

出典：消費者庁作成「今日から実践：食品ロス削減：啓発用パンフレット/基礎編（令和元年10月版）」

！一度開封したら期限に関わらず早めに食べきりましょう。

～ すぐ食べるなら「てまえどり」で食品ロス削減！ ～

- 食品産業から発生する食品ロスを削減するためには、食品事業者における取組のみならず、スーパーマーケットやコンビニ等を利用する私たち消費者が、食品ロス削減について理解し協力することが必要です。
- 「てまえどり」とは、私たち消費者が、日頃の買い物の際、購入してすぐに食べるものについて、商品棚の手前にある商品等、販売期限迫った商品を積極的に選ぶ行為のことです。
- 「てまえどり」を行うことで、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期待されています。
- 食べるタイミングを考えて、すぐに食べるときには「てまえどり」で食品ロス削減に取り組んでみませんか？



出典：消費者庁・農林水産省・環境省作成「てまえどり」啓発資料

|          |   |
|----------|---|
| ②食品の保存の際 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>     |
| ③調理の際    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・余った食材を活用した「一汁一菜」なども含め、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。</li> <li>・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。</li> </ul> |

～ 食品ロス削減レシピの活用 ～

- 家庭での調理や保存のポイントは、  
①食材を適切に保存する ②食材を使い切る ③料理を作りすぎないことです。
- それでも調理の際に生じてしまう半端な野菜の残りや余ってしまった料理をアレンジしておいしく食べることは食品ロスの削減につながります。
- 消費者庁では、料理レシピサービス「クックパッド」に『消費者庁のキッチン』を開設し、地方公共団体や学校等から提供された「食材を無駄にしないレシピ（野菜を丸ごと使ったレシピや余った料理のリメイクレシピ）」を掲載しています。  
ぜひご活用ください。

参考：消費者庁のキッチン（公式ページ）  
<https://cookpad.com/kitchen/10421939>

- 例えば「皿鉢料理」で余ってしまった鯖寿司を焼いて食べたり、刺身を煮付けて食べるといった小さな工夫で食べきることも食品ロス削減につながっています。



出典：消費者庁ウェブサイト ([http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_20210114\\_02.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_20210114_02.pdf))

|       |  |
|-------|--|
| ④外食の際 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食べきれる量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時には、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼び掛ける「3010<sup>15</sup>運動」等を実践する。</li> <li>・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。</li> </ul> |
|-------|--|

～ 外食・宴会時もおいしく食べきろう！ ～

- 外食や宴会時には、下記「食品ロス削減:啓発用三角柱(外食編・宴会編)」や「宴会5箇条」を活用しておいしく食べきりましょう。
- 三角柱は、消費者庁ウェブサイトからダウンロードできます。

**外食編**

- 1 店選び**  
食品ロス削減に積極的に取り組む店を選ぶ  
▶ 料理の量を選べる店
- 2 注文**  
食べられる分だけ注文する  
▶ 小盛りメニューやハーフサイズを活用
- 3 食事**  
料理をおいしく食べる  
▶ みんなでシェアして食べきり  
どうしても食べきれない時は、お店の人に相談して持ち帰ることも検討しよう。

**宴会編**

- 1 味わいタイム**  
▶ 乾杯後 30 分はできたて料理を楽しむ
- 2 楽しみタイム**  
▶ 料理を食べることも忘れず、全員で親睦を深める
- 3 食べきりタイム**  
▶ お開き前の 10 分間は、もう一度料理を楽しむ  
▶ 幹事は「食べきり」を呼び掛ける

**おいしく食べきりましょう**

全部食べてくれて、ありがとう

全部食べてくれて、ありがとう

**「食品ロスの削減の推進に関する法律」**  
(令和元年 10 月 1 日施行)  
本法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としています。

**日** 本では、食べられるのに捨てられる食品、いわゆる「食品ロス」が年間 600 万トン以上発生しています。

**食** へ残しも食品ロスになります。食べ残しのないよう行動してみませんか。

消費者庁 **食べのムダなくするプロジェクト**

出典：消費者庁作成 食品ロス削減:啓発用三角柱(外食編・宴会編)(令和 2 年 3 月版)

**宴会 5 箇条**

- ①まずは、**適量注文**
- ②幹事さんから「おいしく食べきろう！」の声かけ
- ③**開始 30 分、終了 10 分**は、席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム!**」
- ④食べきれない料理は**途中で分け合おう**
- ⑤それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して**持ち帰り**ましょう  
(宴会 5 箇条は、福井県が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信)

※ 新型コロナウイルス感染症拡大防止に気をつけながら、取り組みましょう。

<sup>15</sup> 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、と呼びかけて、食品ロスを削減するもの。(環境省ウェブサイト(<http://www.env.go.jp/recycle/food/3010pop.html>)参照)

消費者の方へ

～ まずはおいしく「食べきり」を実践！

食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は「自己責任の範囲で」 ～

- 外食時は、小盛りメニューを活用するなど自分が食べきれる量を注文しましょう。
- それでも食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのはもったいないですが、「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴います。飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことになります。

⚠ 食べきれなかった料理を持ち帰る際の注意点 ⚠

- ✓ 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えて、行いましょう。
- ✓ 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。
- ✓ 料理は、暖かい所に置かないようにしましょう。
- ✓ 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、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。
- ✓ 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。
- ✓ 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が、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。

出典：消費者庁・農林水産省・環境省「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」

([https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/pdf/efforts\\_190520\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf))

「mottECO (もってこ)」 食べきれなかった料理を自己責任でお持ち帰り

- 「mottECO (もってこ)」は、飲食店で食べきれなかった料理を、「自己責任」で持ち帰る行為の愛称です。

「mottECO (もってこ)」には  
「もっとエコ」「持って帰ろう」  
というメッセージが込められています。



出典：環境省ウェブサイト (<https://www.env.go.jp/press/109486-print.html>)

## イ 農林漁業者・食品関連事業者

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、削減の必要性について理解を深めるとともに、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握して、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。これらの活動を行った上でもなお発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行う必要があります。

また、県及び市町村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。

### ○ 期待される行動

|            |   |
|------------|---|
| ① 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の有効活用を促進する。</li> </ul>   |
| ② 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、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努める。</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、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組む。</li> <li>・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。</li> <li>・消費実態に合わせた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について有効活用を促進する。</li> </ul>                            |
| ③食品卸売・小売業者 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</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、売り切るための取組（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消費者が使い切りやすい工夫を行う。</li> <li>・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。</li> </ul> |

## ～ すすむ商習慣の見直し ～

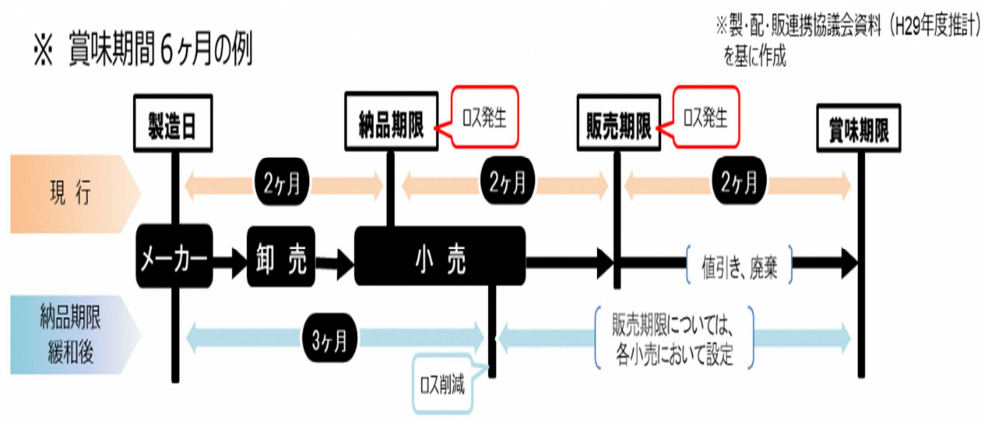
- 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要があり、農林水産省は、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を平成24年10月に設置しました。
- 平成24年度から、常温流通の加工食品は「納品期限の緩和」、「賞味期限の年月表示化」、「賞味期限の延長」を三位一体で推進されています。
- この取組は、事業者だけでなく、消費者がこうした取組を理解し、買い物をする際には、食品ロス削減に積極的に取り組む商品や店舗等を利用するなど事業者の支援することが大切です。

### 納品期限の緩和

令和3年10月29日時点で、納品期限を緩和（または予定）している小売事業者は186事業者です。（参考：令和2年10月時点142事業者）

- ・ サプライチェーンにおいては、賞味期限の3分の1以内で小売店舗に納品する慣例、いわゆる「3分の1ルール」があります。
- ・ このルールのもとでは、賞味期限の3分の1以内で納品できなかったものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、廃棄となる可能性があります。
- ・ このため、厳しい納品期限を緩和することは、食品ロス削減につながることを期待されます。

### ※ 賞味期間6ヶ月の例

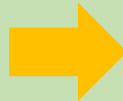


### 賞味期限表示の大括り化 (年月表示、日まとめ表示)

令和3年10月29日時点で、賞味期限表示の大括り化に取り組む製造業者は223事業者です。（参考：令和2年10月時点156事業者）

- ・ 小売業者の在庫商品よりも賞味期限が前であることが理由で納品できなかった商品は廃棄の可能性が高まります。
- ・ このため、賞味期限を年月または日まとめにするなど大括り化して表示することにより、在庫商品と納品する商品の賞味期限の差が解消され、食品ロスの削減につながることを期待されます。

賞味期限  
2021.10.17



賞味期限  
2021.9

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＞」

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/attach/pdf/161227\\_4-194.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-194.pdf))

農林水産省ウェブサイト

(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/211029.html>)

|   |   |
|---|---|
| <p>④外食事業者<br/>(レストランや宴会場のあるホテル等を含む。)等</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・おいしい食べきりを呼び掛ける「3010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。</li> <li>・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を行う。</li> </ul> |
|---|---|

### 事例 ～ 高知市食べきり協力店登録制度 ～

- 高知市では、食品ロス削減運動の一環として、外食時の食べ残しの削減に積極的に取り組んでいただける、市内の飲食店・宿泊施設などを「高知市食べきり協力店」として登録しています。
- お店を選ぶときの参考にさせていただき、料理を適量でおいしく残さず食べきるなど、食べ残しの削減につなげましょう！

- ＜ 協力店の取組項目 ＞
- 以下の取組項目から1つ以上を実践
- (1) 食べきりの推奨等の啓発活動の実施
  - (2) 小盛り・小分けメニューの設定
  - (3) お客様の苦手な食材への対応
  - (4) その他、食べ残しを減らすための工夫



こちらのステッカーが目印

出典：高知市ウェブサイト (<https://www.city.kochi.kochi.jp/soshiki/186/tabekirikyouryoku.html>)

～ まずはおいしく食べきってもらおう！

食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は「自己責任の範囲で」 ～

- おいしく食べきっていただくよう、料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- お客さまが、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。

△ 客が食べきれなかった料理を持ち帰る際の注意点 △

- ✓ 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ✓ 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- ✓ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。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。
- ✓ 夏の季節など外気温が高いときは、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- ✓ その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

出典：消費者庁・農林水産省・環境省「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」

([https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/pdf/efforts\\_190520\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf))

ウ 事業者（農林漁業者、食品関連事業者以外の事業者を含む。）

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、社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に努めることも求められます（フードバンクへの提供を含みます。）。



## (2) 未利用食品の活用促進

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、災害等によって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ことが重要です。

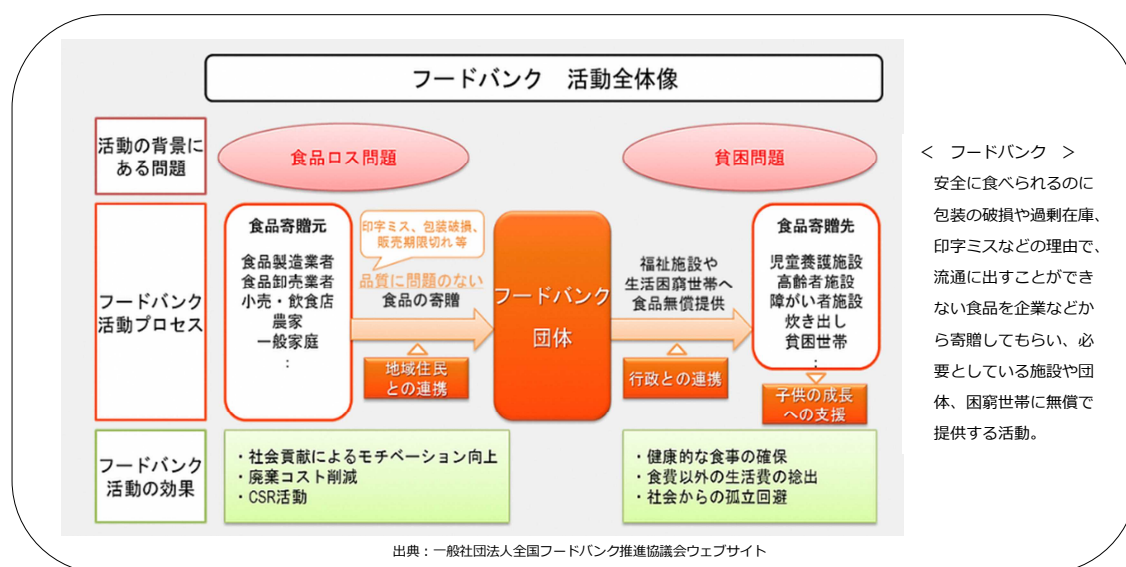
その活動の一つとして、フードバンク活動は、食品ロスの削減に直結するものであるほか、生活困窮者や子ども食堂への支援等の福祉の観点からも意義のある取組です。

### ア 消費者

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <p>フードバンク活動を行う団体等へ寄附</p> | <p>・フードバンク活動とその役割を理解し、家庭で余ってしまったまだ食べられる未利用食品をフードバンク活動を行う団体等へ提供する。</p> <p>※提供可能な食料については、未開封で保存可能なものなど一定の決まり（こういったものが提供可能か）を事前に提供先に確認する。</p> |
|--------------------------|--|

### イ 農林漁業者・食品関連事業者

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <p>フードバンク活動を行う団体等へ寄附</p>  | <p>・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。</p>                  |
| <p>店舗等にフードドライブコーナーを常設</p> | <p>・店舗等にフードドライブ<sup>16</sup>コーナーを常設し、消費者にフードバンク活動を周知する。</p> |



<sup>16</sup> 家庭で使い切れない未使用食品を持ち寄り、フードバンク関連支援団体を通じて福祉団体等、支援が必要な方々に届ける活動。

## 第3章 食品ロスを削減するための取組

### 1 基本的な方向性

食品ロス削減のためには、県民や事業者がこの問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」とともに「行動」に移す必要があります。

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、販売の各段階及び家庭での買物、保存、調理の各場面において、食品ロスが発生していることや、
- ・ 消費者、事業者等、それぞれに期待される役割と具体的な行動を理解し、
- ・ 可能なものから具体的な行動に移す、

ことが求められます。

こうした理解と行動の変革が広がるよう、国、地方公共団体、消費者、事業者等の多様な主体が連携することによって、食品ロスの削減を推進していくものとします。

### 2 目指す姿

食品ロスの現状や課題、削減方策について、消費者や事業者等への普及啓発を積極的かつ継続的に行い、食品ロス問題を自らの問題として捉え、自主的な取組につながるよう促します。また、家庭や事業所等でやむを得ず発生した未利用食品については、必要とされる方に提供し、できるだけ食品としての利活用を促進します。

本県においては、県民の食品ロス削減に向けた意識付けが進み、行動に移すことで、県内の食品ロスの発生量が抑制されること、また、県民が行動に移す際の一つの有効な方法として、未利用食品の有効活用ルートが広く認知され、その利活用が進むことを目指します。

### 3 削減施策

食品ロス削減推進法では、事業者、消費者、県、市町村、関係団体等の多様な主体が連携して食品ロスの削減を総合的に推進することとされています。

県では、国が実施する食品の生産から製造、販売、消費に至る一連の過程における食品ロスの削減の取組と、本県における食品ロスの現状と課題を踏まえ、以下の施策により食品ロスの削減を推進します。

なお、取組に当たっては、食の安全・安心を損なわないよう食品の衛生管理について十分気をつけた上で実施します。

#### (1) 食品ロス削減に向けた広報・啓発、教育

県民が食品ロスの削減に自発的に取り組んでいくようにするため、消費者教育や食育に関する取組みと連携しながら、学校や家庭・地域等において、食品ロス削減の重要性についての理解と関心を高める教育や普及啓発の施策を推進します。

##### (ア) 食品ロスの現状の把握【県民生活課】

…家庭から発生する食品ロスの実態を組成調査を実施することで把握します。

##### (イ) 食品ロスの削減の意義の広報啓発【県民生活課】

…食品ロス問題を知ってもらい、家庭生活の中ですぐにできる身近な取組を紹介したリーフレットを作成し、県民の目に触れる場所に配布します。

##### (ウ) 期限表示の正しい理解促進【県民生活課】

…「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解してもらうため、啓発物やラジオ等を活用し広く周知を行います。

##### (エ) 食品ロス削減月間（10月）・食品ロス削減の日（10月30日）の広報【県民生活課】

…食品ロス削減月間にポスター掲示やラジオ、新聞等への広報を通じて、食品ロス削減月間・削減の日の広報を実施します。

食品ロス削減月間（10月）  
＝法律が施行された月  
食品ロス削減の日（10月30日）  
＝「残さず食べよう！30・10運動」に由来



出典：令和3（2021）年度食品ロス削減月間ポスター  
([https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/assets/month-press.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/month-press.pdf))

**(オ) 食育を通じた食品ロス削減意識の醸成【健康長寿政策課・保健体育課】**

- …ヘルスマイト（食生活改善推進員）が健康講話や調理実習、試食（共食）の機会を提供することにより、食物への感謝の気持ちを醸成します。
- …給食の時間に学校給食を教材とした食品ロスに関する指導を実施します。また、社会科や家庭科、総合的な学習の時間などにおいて、食品ロスに関する指導を行います。

**(2) 食品ロスの発生抑制**

期待される役割・行動の実現に向け、消費者に対しては、家庭でできる身近な食品ロス削減の取組等の情報を、事業者には、食品ロス削減取組事例等を情報提供し、食品ロス削減に向けた行動につなげてもらえるよう普及・啓発を行います。

**ア 消費者に向けた呼びかけ**

**(ア) 食品ロスの削減の意義の広報啓発【県民生活課】（再掲）**

- …食品ロス問題を知ってもらい、家庭生活の中ですぐにできる身近な取組を紹介したリーフレットを作成し、県民の目に触れる場所に配布します。

**(イ) 家庭における食品ロスのモニター調査【県民生活課】**

- …家庭から出される食品ロス量を実際に自分で計量し、自らが発生させている食品ロス量を認識すること等を通じて、県民に食品ロス問題を啓発することを目的に、県内でモニターを募集し、家庭での食品ロス量の記録をつけてもらうモニター調査を実施します。また、調査結果を今後の取組に活かしていきます。

**(ウ) 高知県地球温暖化防止県民会議県民部会で「環境にやさしい買い物キャンペーン」を実施【環境計画推進課】**

- …プラスチックや輸送エネルギー、食品ロスの削減につながる「環境にやさしい買い物」の実践回数によるCO<sub>2</sub>削減量を集計し、集計結果に応じて表彰します。



出典：令和3（2021）年度のキャンペーンチラシ

(エ) 家庭での備蓄についてホームページや啓発冊子で「ローリングストック」を啓発【南海トラフ地震対策課】

…家庭での備蓄についてホームページや防災啓発冊子「南海トラフ地震に備えちよき」の中で、「ローリングストック」（普段から食べている食材を「備える」「食べる」「補充する」と繰り返す方法）の取組を紹介します。



～ 災害備蓄食料のかしこい備え・活用レシピで食品ロス削減！ ～

○ ローリングストック法を活用しよう！

地震や台風といった災害に備え、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していくローリングストック法は、特別なものを買わずに、簡単に備蓄することができるだけでなく、普段食べている食品を期限内に食べることができ、賞味期限切れで廃棄してしまう食品ロスを防ぐことができます。

○ 備蓄食料の活用法の事例を活用しよう！【家庭、職場、学校など】

アルファ米など普段はあまり食べない長期保存できる備蓄食料を無駄にしないよう、災害備蓄食料の活用に関する事例をまとめた「食品ロスにしない備蓄食料の活用に関する事例～家庭や学校給食などで、備蓄食料を使いおいしく食べる～（平成31年3月作成）」（下記URL参照）などを活用し、備蓄食料を美味しく食べきりましょう。

🔍 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/pdf/efforts\\_190305\\_0003.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190305_0003.pdf)

イ 農林漁業者・食品関連事業者に向けた呼びかけ

(ア) 生産・流通等の各段階で生じる食品ロス削減の取組事例の周知【県民生活課、地産地消・外商課、経営支援課】

…ホームページ等を活用しながら、事業者に向けて生産・流通等の各段階で生じる食品ロス削減の取組事例の周知を行います。（季節商品の需要に見合った販売促進、外食事業者の小盛等の取組促進、自己責任の範囲で「持ち帰り」を行うことを当たり前にする啓発など）

…食品加工事業者を中心に、県内事業者に対してフードバンク等の取り組みを紹介し、賞味・消費期限が迫った商品の活用を促進します。

食品ロス削減に関する国や県の動きについて、県内事業者に情報提供し、原材料の廃棄ロス削減等による生産性向上に繋がるよう啓発を行います。

…県内の中小企業関係団体を通じて、チラシ等の配布、広報誌への掲載等により、食品関連事業者以外の事業者も含め啓発を図ります。

## ウ 消費者と農林漁業者・食品関連事業者双方に向けた呼びかけ

### (ア) 規格外や未利用の農・水産物の有効活用に係る普及啓発【農業政策課・水産政策課】

- …規格外や未利用の農産物をフードバンクに寄附する取り組みの紹介など、農産物の食品ロスが削減できるよう普及啓発活動を行います。
- …魚食普及活動による魚のさばき方、料理方法等（内臓料理）による魚の有効利用（残さの減少）の普及やサメ等の未利用魚の活用について検討します。

### (イ) 「高知県リサイクル製品等認定制度」に基づく、リサイクル製品や取組の認定を通じた食品廃棄物削減の支援【環境対策課】

- …食品廃棄物削減に係る製品や取組を認定し、パンフレットの配布やホームページでの紹介、各種展示などを通じて普及促進を図ります。

## (3) 未利用食品の活用推進

フードバンク活動の認知度を向上させるとともに、支援が広がるよう、県民及び事業者等に対して、フードバンク活動に取り組む団体等や未利用食品の提供先（寄附先）の周知、支援を行います。

また、県内各地での未利用食品の提供先を増やしていくため、市町村等でのフードドライブの実施を促進したり、好事例を紹介します。

### (ア) フードバンク活動の周知【地域福祉政策課】

- …ホームページにフードバンクの概要や団体ホームページのリンク等の情報を掲載することで、フードバンク・フードドライブ活動への理解を促進するとともに、食料提供の増を図ります。その他、テレビやラジオ、SNS等によりフードバンク・フードドライブ活動やイベント実施等のタイミングを押さえた情報提供を行い、活用の周知や食料提供の増を図ります。

### (イ) 「フードドライブの手引き」の作成【県民生活課】

- …家庭で余っている食品を、食料を必要としている方に寄附する「フードドライブ」の取組について、寄附先を増やしていくため、実施する際の手順や衛生管理への留意点などをまとめた手引きを作成し、周知します。

### (ウ) 期限が近づいている災害用備蓄食料の防災訓練等での利活用【南海トラフ地震対策課】

- …県が備蓄している災害用備蓄食料のうち、賞味期限が近づいているものにつ

いては、地域や市町村等が行う防災訓練等で利活用しており、この取組を継続して実施していきます。

## 事例 ～ 県内における未利用食品の有効活用について ～

- ・ 量販店や家庭等から提供されるまだ食べられる食品を、生活に困窮する方や子ども食堂等の食品の提供を希望する団体等へつなぐコーディネート等を行う団体（中間支援組織）として「社会福祉法人高知県社会福祉協議会」と「特定非営利活動法人こうち食支援ネット」が県内全域で活動しています。
- ・ 例えば、「特定非営利活動法人こうち食支援ネット」は、インターネットを活用し、「食材情報提供システム」を用いて寄贈された食材の情報を提供し、食材の提供を希望される団体とマッチングを図っています。
- ・ その他にも、フードパントリー（食品支援が必要な時に、誰でも食品が受け取れる場所）やフードドライブが県内各地で開催され、県内における未利用食品の有効活用が広まりつつあります。



フードドライブの様子



食材提供の様子

(写真提供：特定非営利活動法人こうち食支援ネット)

参考：特定非営利活動法人こうち食支援ネット <https://kfsn.roufuku.com/>

#### 4 達成目標

国においては、家庭系食品ロスは「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）、事業系食品ロスは「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（2019）年7月）で、ともに2000年度比で2030年度までに半減させるという目標のほか、「第4次食育推進計画」で令和7（2025）年度までに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%以上にするという目標を設定しています。

本県では、下記（1）から（3）を今計画での達成目標として設定します。

| 目標（令和7（2025）年度）   |             |           | 現 状             |             |           |     |         |         |         |       |       |  |
|---|-------------|-----------|-----------------|-------------|-----------|-----|---------|---------|---------|-------|-------|--|
| （1）県内の食品ロス発生量を4年間で現状より5.2%削減する。 <table border="1" data-bbox="395 891 987 1088" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>参 考</th> <th>4年後の<br/>目標量</th> <th>削減<br/>目標量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>発生量</td> <td>19,735t</td> <td>▲1,082t</td> </tr> <tr> <td>一人一日当たり</td> <td>78.4g</td> <td>▲4.3g</td> </tr> </tbody> </table> |             |           | 参 考             | 4年後の<br>目標量 | 削減<br>目標量 | 発生量 | 19,735t | ▲1,082t | 一人一日当たり | 78.4g | ▲4.3g | 合計（家庭系・事業系）<br>発生量（推計値）：20,817 t<br>一人一日当たり：82.7 g |
| 参 考   | 4年後の<br>目標量 | 削減<br>目標量 |                 |             |           |     |         |         |         |       |       |  |
| 発生量   | 19,735t     | ▲1,082t   |                 |             |           |     |         |         |         |       |       |  |
| 一人一日当たり   | 78.4g       | ▲4.3g     |                 |             |           |     |         |         |         |       |       |  |
| （2）食品ロス問題を認知し、食品ロス削減に取り組む県民の割合を令和7（2025）年度までに90%以上にする。  |             |           | 88.7%（県民世論調査結果） |             |           |     |         |         |         |       |       |  |
| （3）食べない食品や利用しない食材等をフードバンク等に寄附をする県民の割合を令和7（2025）年度までに3.4%以上にする。  |             |           | 1.7%（県民世論調査結果）  |             |           |     |         |         |         |       |       |  |



## 【目標設定の考え方】

(1) 県内の食品ロス発生量を4年間で現状より5.2%削減する。

国の「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量を半減させる」という削減目標を踏まえ、下の考え方のおおりに、高知県の食品ロス量についても令和12年(2030)年度までに家庭系、事業系ともに半減させるため、令和7(2025)年度までに5.2%(年間1.3%)削減することを目標とします。

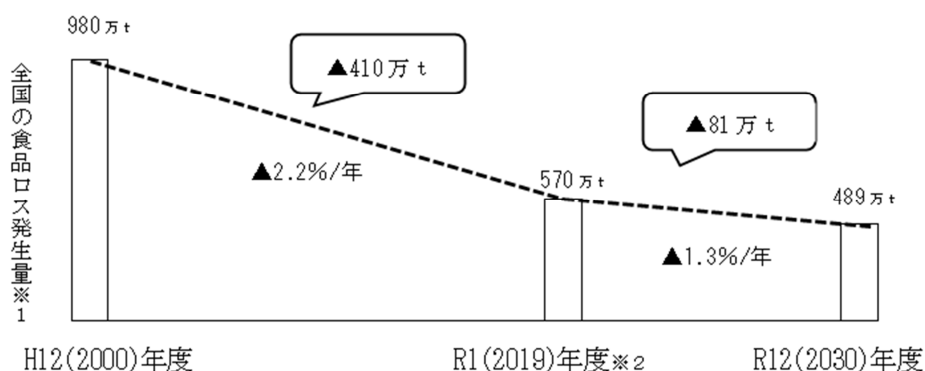
### <削減目標(4年後▲5.2%)の考え方>

本県において、平成12(2000)年度当時の県内の食品ロス発生量を算出することが困難であることから、現状、全国と同水準の削減が進んでいるとの前提のもと、国の削減目標及び削減状況を踏まえて削減目標を設定しました。

計画策定時点で公表されている直近の全国の食品ロス発生量は令和元(2019)年度の570万tで、平成12(2000)年度と比べて410万t、すなわち1年当たり2.2%の割合で削減が進んだこととなります。

残りの11年間で令和元(2019)年度比で81万t、すなわち年1.3%を削減すれば、令和12(2030)年度に食品ロス量489万tを達成できます。

以上のことから、削減目標を「▲1.3%/年×4年=▲5.2%」としました。



※1 農林水産省及び環境省の推計値

※2 計画策定時点で公表されている最新の推計値は、R1(2019)年度の570万t

(2) 食品ロス問題を認知し、食品ロス削減に取り組む県民の割合を令和7(2025)年度までに90%以上にする。

県民世論調査では「食品ロス問題を認知し、食品ロス削減に取り組む県民の割合」が全国を上回る88.7%だった結果を受け、令和7(2025)年度までにその割合を90%以上にすることを目標とします。

(3) 食べない食品や利用しない食材等をフードバンク等に寄附をする県民の割合を令和7(2025)年度までに3.4%以上にする。

県民世論調査では、すでに取り組んでいる食品ロス削減の取組として、「食べない食品や利用しない食材等をフードバンクや子ども食堂等に寄附をする」県民の割合は1.7%でした。

また、食品ロスを減らすためにまだ取り組んでいないが、今後取り組みたいと思うこととして、10.1%の人が「食べない食品や利用しない食材等をフードバンクや子ども食堂等に寄附をする」と回答しており、一定の方がこの取組に関心を持っていることが伺えます。

フードバンク等への寄附は、食品ロス問題だけでなく、福祉の観点からも意義のある取組であることから、令和7(2025)年度までにその割合を3.4%以上にすることを目標とします。

## 第4章 その他

### 1 進行管理

計画の推進に当たっては、食品ロスの発生状況に関する実態等を定期的に把握し、目標の達成状況や施策の実施状況を継続的に検証（人口減少や経済情勢の変化等の影響を含む。）するため、庁内関係課で構成する「高知県食品ロス削減庁内推進会議」で進行管理を行います。

また、高知県環境審議会及び高知県消費生活審議会に進捗状況を報告します。

### 2 計画見直し

国では、「社会経済情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況等を踏まえて、基本方針の見直しを検討する」としており、本県計画においても同様に、情勢変化や今後の計画の達成状況等を踏まえ、令和7（2025）年度をめどに必要な応じて計画の見直しを検討します。

#### <参 考>

消費者庁 食品ロス削減特設サイト 「めざせ！食品ロス・ゼロ」

 <https://www.no-foodloss.caa.go.jp/>

2次元コード

農林水産省 「食品ロス・食品リサイクル」

 [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/)

2次元コード

環境省 「食品ロスポータルサイト 食べ物を捨てない社会へ」

 <http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html>

2次元コード

## 参考 1

### 高知県食品ロス削減推進計画検討委員会設置要綱

#### (設置)

第 1 条 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第 19 号）に基づいて策定する「高知県食品ロス削減推進計画」（以下「計画」という。）の内容を検討するため、高知県食品ロス削減推進計画検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置する。

#### (所掌事務)

第 2 条 検討委員会は、計画に関する次に掲げる事務を所掌する。

- (1) 計画の内容に関し意見を述べること。
- (2) その他検討委員会の目的を達成するために必要なこと。

#### (委員及び組織)

第 3 条 検討委員会の委員は、次の各号に掲げる者のうちから知事が委嘱する。

- (1) 消費者
- (2) 事業者
- (3) 福祉関係者
- (4) 学識経験者
- (5) 行政関係者
- (6) その他知事が必要と認める者

2 委員の任期は、委嘱の日からその属する年度の 3 月 31 日までとする。

3 検討委員会に座長 1 名を置き、委員の互選によりこれを定める。

4 座長は、会務を総理し、検討委員会を代表する。

5 座長は、必要があると認めるときは委員以外の関係者の出席を求め、資料の提出、意見の表明、説明その他の協力を求めることができる。

#### (会議)

第 4 条 検討委員会の会議（以下「会議」という。）は、座長が招集し、座長が議長となる。ただし、座長が選任される前に招集される会議は、第 6 条に規定する事務局の担当課の長（以下「担当課長」という。）が招集する。

2 座長は、自らが会議に出席できない場合、座長が指名する者に議長の職務を代行させることができる。また、自らの代理人として、あらかじめ事務局の了解を得た有識者等を出席させることができる。

3 前項の規定により出席する座長の代理人は、座長からの委任状を事務局に提出しなければならない。

(代理出席)

第5条 委員がやむを得ない理由により会議に出席できないときは、あらかじめ座長の了解を得て、その権限を代行できる者を代理人として出席させることができる。ただし、座長が選任される前に招集される会議にあっては、あらかじめ担当課長にその旨を届け出て出席させるものとする。

2 前項の規定により会議に出席する代理人は、当該委員からの委任状をあらかじめ座長（前項ただし書により出席する場合にあっては、担当課長）に委任状を提出しなければならない。

(事務局)

第6条 検討委員会の事務局は、文化生活スポーツ部県民生活課に置く。

2 検討委員会の庶務は、事務局で処理する。

(その他)

第7条 この要綱で定めるもののほか、検討委員会の運営に関して必要な事項は、事務局が別に定める。

附則 この要綱は、令和3年7月20日から施行する。

附則 この要綱は、令和3年8月11日から施行する。

参考2

高知県食品ロス削減推進計画検討委員会委員名簿

|    | 区分    | 氏名     | 所属機関・役職   | 備考         |
|----|-------|--------|---|------------|
| 1  | 消費者   | 下元 俊和  | 高知県生活協同組合連合会 事務局  |            |
| 2  | 〃     | 山下 福恵  | 高知県連合婦人会 会長   |            |
| 3  | 事業者   | 福島 徹   | 旭食品株式会社<br>取締役 経営企画本部長                                  | 食品卸<br>売業  |
| 4  | 〃     | 田村 宗三  | 株式会社サニーマート<br>人事総務部 総務担当                                | 食品小<br>売業  |
| 5  | 〃     | 蓼原 由悟  | 高知県農業協同組合営農販売事業本部<br>園芸販売部 部長                           |            |
| 6  | 福祉関係者 | 半田 雅典  | 社会福祉法人高知県社会福祉協議会<br>地域支援グループ長 兼 高知県ボラン<br>ティア・NPOセンター所長 |            |
| 7  | 学識経験者 | 小島 郷子  | 高知大学 副学長  | (座長)       |
| 8  | 〃     | 梶 英樹   | 高知大学 次世代地域創造センター<br>講師/地域コーディネーター                       |            |
| 9  | 行政関係者 | 徳能 希保美 | 高知市環境部新エネルギー・環境政策課総<br>務・計画担当係長                         |            |
| 10 | 〃     | 山本 奈々江 | 四万十町企画課 主幹  |            |
| 11 | 〃     | 菅井 剛   | 農林水産省中国四国農政局<br>経営・事業支援部食品企業課<br>課長補佐 (品質管理・JAS)        | オブザ<br>ーバー |

### 参考3

#### 高知県食品ロス削減庁内推進会議設置要綱

##### (設置)

第1条 食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）及び別途定める「高知県食品ロス削減推進計画」（以下「計画」という。）に基づき、高知県内における食品ロス削減を総合的かつ効果的に推進するため、高知県食品ロス削減庁内推進会議（以下「庁内推進会議」という。）を設置する。

##### (所掌事務)

第2条 庁内推進会議は、次の各号に掲げる事務を所掌する。

- (1) 計画に関すること。
- (2) 食品ロス削減に向けた県の取組に関すること。
- (3) その他庁内推進会議の目的を達成するために必要なこと。

##### (組織)

第3条 庁内推進会議は、会長及び委員をもって構成する。

- 2 会長は、文化スポーツ部県民生活課長をもって充てる。
- 3 委員は、別表に掲げる者をもって充てる。
- 4 委員は、会議に出席できない事情がある場合は、その指名する者を代理として会議に出席させることができる。
- 5 会長は、必要があると認めるときは、委員を追加することができる。

##### (職務)

第4条 会長は、庁内推進会議の事務を総理する。

- 2 会長不在のときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代行する。

##### (会議)

第5条 庁内推進会議の会議は、必要に応じて会長が招集し、その議長となる。

- 2 会長は、必要があると認めるときは、あらかじめ指名する委員に議長を代行させることができる。

##### (関係職員の出席等)

第6条 会議の議題に応じ、会長が必要があると認めるときは、庁内推進会議等に関係職員の出席又は関係書類の提出を求めることができる。

(事務局)

第7条 庁内推進会議の事務局は、文化生活スポーツ部県民生活課に置く。

2 庁内推進会議の庶務は、事務局で処理する。

(その他)

第8条 この要綱で定めるもののほか、庁内推進会議の運営等に関して必要な事項は、事務局が別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この要綱は、令和3年7月20日から施行する。

2 この要綱は、令和3年10月8日から施行する。

3 この要綱は、令和3年11月19日から施行する。



別表（第3条関係）

1. 委員

知事部局

健康長寿政策課長

地域福祉政策課長

県民生活課長

環境計画推進課長

環境対策課長

教育委員会事務局

保健体育課長

2. 拡大委員（課題に応じて招集）

知事部局

南海トラフ地震対策課長

地産地消・外商課長

商工政策課長

農業政策課長

水産政策課長

---

高知県食品ロス削減推進計画

令和4年3月

問い合わせ先

高知県文化生活的スポーツ部 県民生活課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号

電話：088-823-9653      F A X：088-823-9879

メールアドレス：141601@ken.pref.kochi.lg.jp

ホームページ：https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/141601/

---