



食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。  
NO-FOODLOSS PROJECT

# たてばやし

## 食ロス

# 「ゼロ」アクション

Go To

# 50

つの ゼロ宣言

災害時 死者

温室効果ガス

災害時 停電

プラスチック

食品ロス

2020-12-21 たてばやし



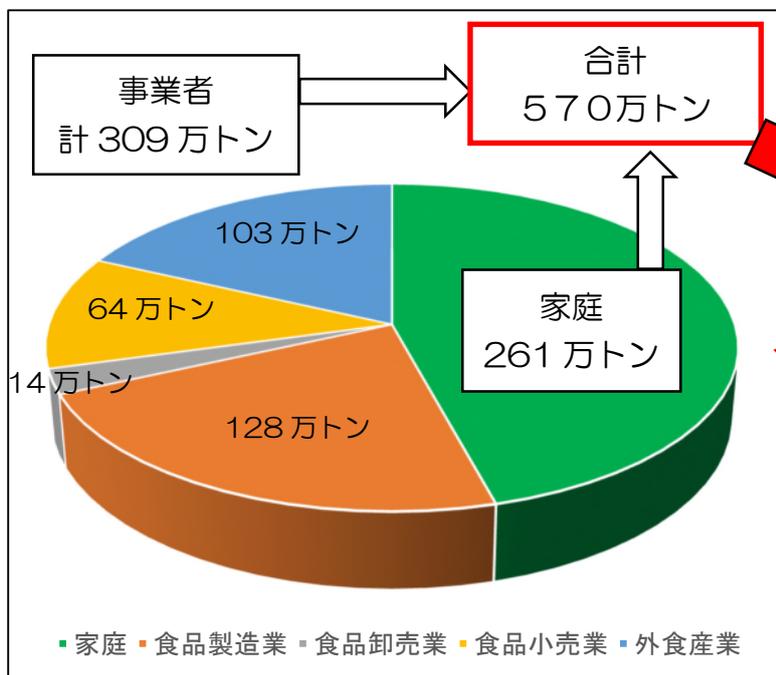
## 目 次

1	はじめに	1ページ
2	位置づけ	3ページ
3	現状	
	(1) 国の食品ロス量の推移と削減目標	4ページ
	(2) 国と館林市との比較	4ページ
4	「ゼロ」を目指すためのアクション	
	(1) 市民ができるアクション	5ページ
	(2) 飲食店・食品小売店（事業者）ができるアクション	6ページ
	(3) 行政がするアクション	7ページ
5	周知啓発手法	
	(1) SNS	8ページ
	(2) 出前講座	8ページ
	(3) 営業	8ページ
	(参考資料) たてばやし5つのゼロ宣言	9ページ

# 1 はじめに

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。食べ物を捨てることはもったいないことで、廃棄された食品を焼却する際には温室効果ガスを排出して地球温暖化の一因になるなど、環境にも悪い影響を与えています。

日本国内の食品ロス発生量は、令和元年は約570万トン（家庭から約261万トン、事業者から約309万トン）、この数字は、世界全体の食糧援助の約1.4倍とも言われています。また、約半分は家庭から排出されており、4人家族で、毎年6万円相当の食品を捨てている（※）こととなります。



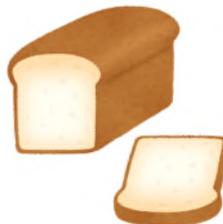
※出典：環境省 食品ロスポータルサイトより

※国連世界食糧計画  
令和元年実績 約420万トン

## 【※毎年捨てている6万円相当の食品とは】



牛乳なら・・・  
300本 × (200円/1L)



食パンなら・・・  
400個 × (150円/1斤)



米なら・・・  
30袋 × (2,000円/5kg)

## 1 はじめに

---

### 【家庭における食品ロス発生要因】

#### 1. 食べ残し

食卓にのぼった食品で、食べきれずに廃棄されたもの



#### 2. 直接廃棄

賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

**賞味期限** **消費期限**

#### 3. 過剰除去

厚くむき過ぎた野菜の皮など、食べられない部分を除去する際に過剰に除去された食べられる部分



### 【事業者における食品ロス発生要因】

#### 1. 食品製造業

製造工程のロス（パンの耳等）や返品で廃棄されたもの



#### 2. 食品卸売・小売業

返品、納品期限切れ、売れ残りや破損品等で廃棄されたもの



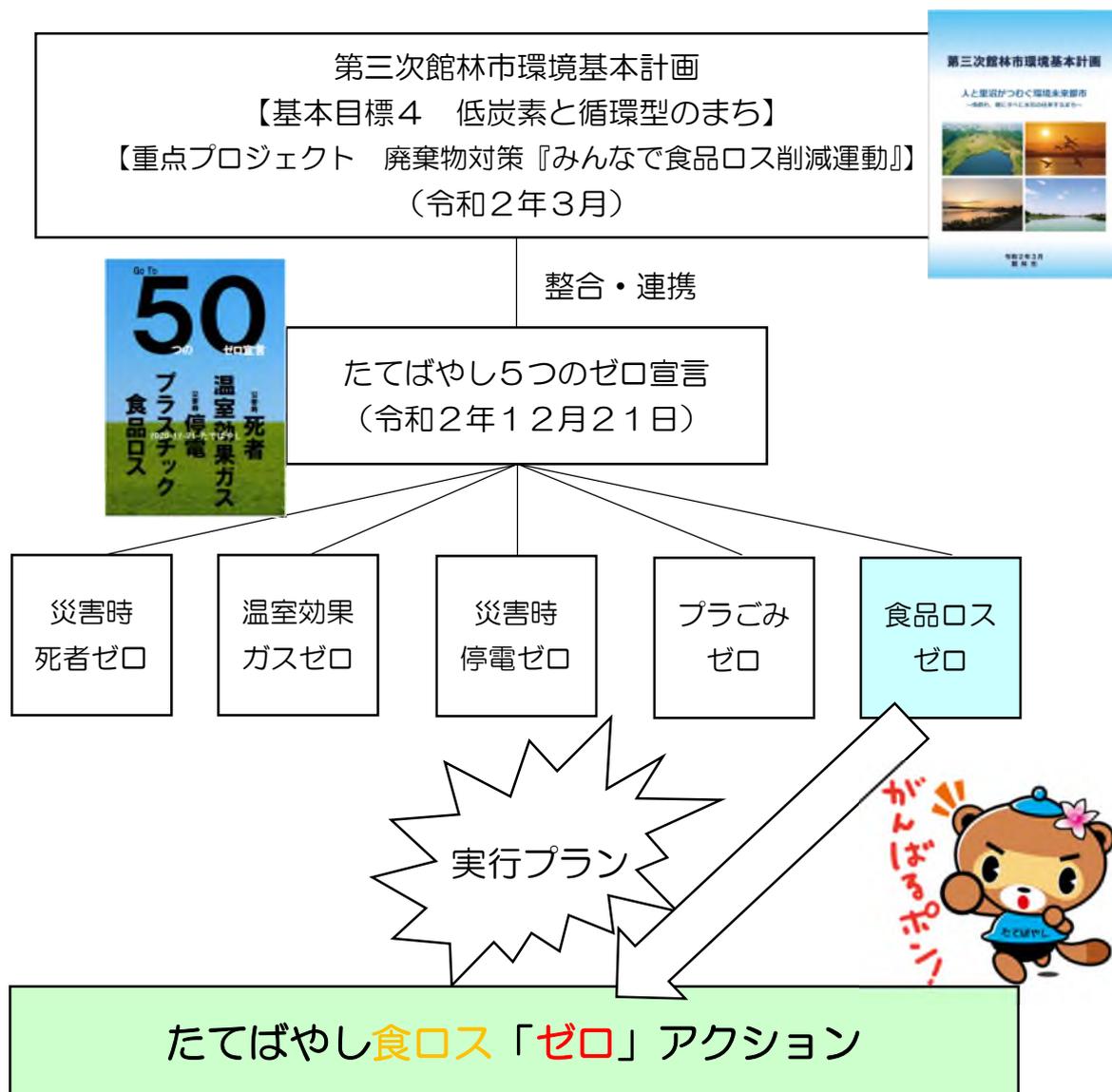
#### 3. 外食産業

食べ残しや仕込みロスで廃棄されたもの



館林市では、これらの食品ロスを減らすための具体的な実行プランとして、『**食ロス「ゼロ」アクション**』を実施・推進していきます。

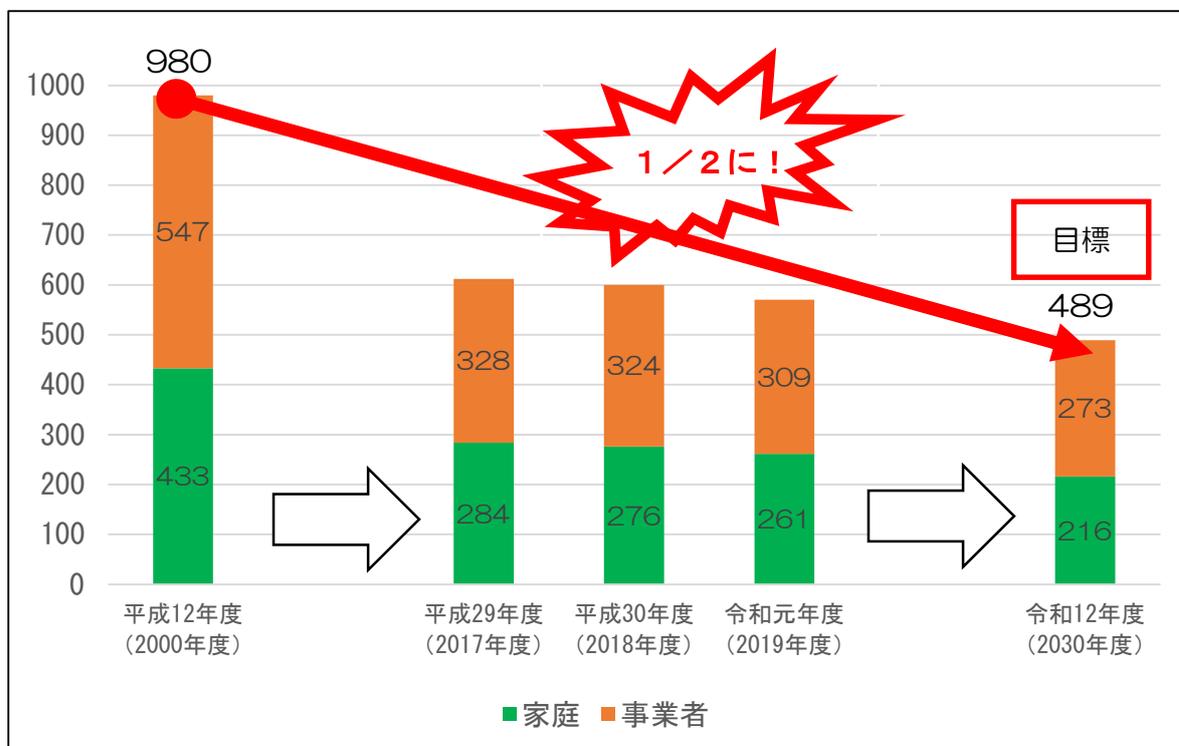
## 2 位置付け



### 3 現状

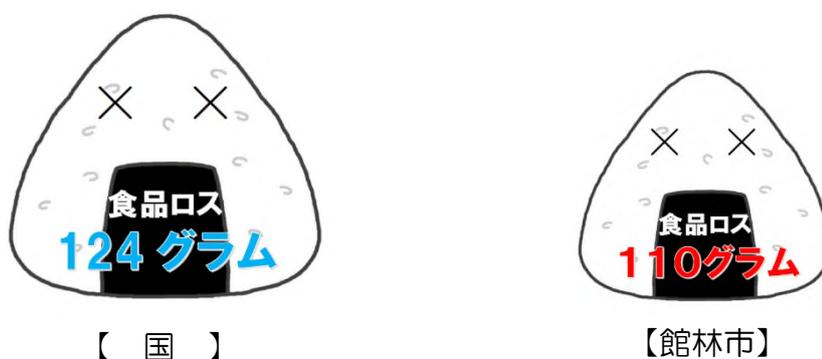
#### (1) 国の食品ロス量の推移と削減目標

(単位：万トン)



※出典：消費者庁 食品ロス削減関係参考資料（令和3年3月9日版）より

#### (2) 国と館林市との比較 (1人1日当たりの食品ロス量)



※110g～124gは、お茶碗1杯分のご飯に相当

※出典：【国】総務省人口推計 令和元年度食糧需給表より

【館林市】令和元年度 市区町村食品ロス実態調査支援報告書より

## 4 「ゼロ」を目指すためのアクション



### (1) 市民ができるアクション

#### ① 買い物・管理

- 冷蔵庫等の食品の賞味期限や消費期限の確認
- リストアップ
- 「てまえどり」をする
- 食べられる量を買う  
(買いすぎない)
- 使わない食品はフードバンクへ提供  
(フードドライブ)



#### ② 調理・食事

- 期限間近の食品から使う(食べる)
- 食べきれぬ量を作る  
(作りすぎない)
- 野菜や果物の皮は薄く剥く
- 食べきる



#### ③ 外食・宴会

- 食べきれぬ量を頼む
- 「30・10運動」を実践する
- 残ったらマイドギーバッグで持ち帰る(mottECO)(モッテコ※)



※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

#### ④ 廃棄

- 生ごみ処理減量化器具での処理  
(助成金交付制度を活用！)



## 4 「ゼロ」を目指すためのアクション



### (2) 飲食店・食品小売店（事業者）ができるアクション

#### ① 企画・販売

- 小盛やハーフサイズの設定
- 使わない食品はフードバンクへ提供（フードドライブ）



#### ② 接客・販売

- 期限間近の商品は値引き販売する
- 「30・10 運動」の実践呼びかけ
- 残ったらマイドギーバッグでの持ち帰りを呼びかけ（mottECO）



#### ③ 廃棄

- 生ごみ処理減量化器具での処理
- 従量制の料金を導入している事業  
ごみ収集業者への依頼



#### ④ 官民連携

- ごみゼロ協力店制度（市）への登録
- ぐんまちゃんの食べきり協力店  
（群馬県）への登録



## 4 「ゼロ」を目指すためのアクション



### (3) 行政がするアクション

#### ① 呼びかけ

- 「30・10 運動」の周知啓発
- 「mottECO」の周知啓発
- フードドライブ・フードバンクの普及啓発
- 事業ごみ収集業者に従量制の料金導入を推奨
- ぐんまちゃんの食べきり協力店（群馬県）への登録啓発



#### ② 市の事業

- フードドライブの窓口設置
- フードバンクや子ども食堂との連携強化
- ごみゼロ協力店制度（市）の周知啓発
- 学校給食の食べきりによる食品ロス削減の普及啓発
- 生ごみ処理減量化器具への助成金交付制度の周知啓発



## 5 周知啓発手法

---

### (1) SNS

定期的に関連情報をアップし、周知啓発を図ります。

①広報館林

②市公式ホームページ

③館林市公式動画チャンネル

たてばやし食ロスゼロアクション～Food Loss And Waste Zero Action～

<https://www.youtube.com/watch?v=vlumKx2yGLA>

「たてばやし食ロス「ゼロ」アクション」のプロモーションビデオです。

### (2) 出前講座

小・中学校の児童生徒、幼稚園・保育園の園児、公民館利用団体等を中心に出前講座を積極的に開催し、周知啓発を図ります。

### (3) 営業

①館林商工会議所と連携のうえ飲食店・食品小売店(事業者)に対して営業を行い、食品ロス「ゼロ」に向けた取組への協力を要請します。

②館林ケーブルテレビ「@たてばやし」等による広報活動を実践します。

発行：令和4年1月

編集：館林市 市民環境部 地球環境課 資源対策係

〒374-8501 群馬県館林市城町1番1号

電話番号：0276-47-5126 FAX番号：0276-72-3297

Eメール：kankyo@city.tatebayashi.gunma.jp



## 「たてばやし 5つのゼロ宣言」

### 宣言1 自然災害による死者「ゼロ」

館林市の強靱化とともに、市民の防災意識を高め、自然災害による死者をゼロにする。

### 宣言2 温室効果ガス排出量「ゼロ」

再生可能エネルギー資源を最大限に活用することや、日々の生活を見直しエコな暮らしを推進することにより、温室効果ガスの排出量を実質ゼロにする。

### 宣言3 災害時の停電「ゼロ」

エネルギーの自立・分散化（地産地消）により、災害時にも電力受給を継続する。

### 宣言4 プラスチックごみ「ゼロ」

まちや水辺のプラスチックごみをなくす。

### 宣言5 食品ロス「ゼロ」

「MOTTAINAI」（もったいない）の心で食品ロスをなくす。