

食品ロスを削減しよう！

～福岡市の取り組みと実態調査～

福岡市環境局

保健環境研究所 廃棄物資源化担当

前田 茂行



本日の内容

- ① 福岡市の「食品ロス削減」取り組み紹介
- ② 福岡市の「食品ロス調査」(家庭系・事業系)
- ③ 食品ロス調査結果の活用

1. 食品ロスとは？

まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。

家庭では…

皮のむき過ぎ等により、食べられる部分を捨てているもの（過剰除去）
作りすぎて食べ残された料理（食べ残し）
冷蔵庫等に長い間入れたままにして、食べられなくなった食品（直接廃棄）など



事業活動では…

旅館・ホテル、飲食店

お客さまの食べ残し（食べ残しの多い食品は野菜や穀類）
お客さまに提供できなかった仕込み済みの食品など

食品工場

売れ残り・返品
へこんだ缶詰等の規格外品など



【イラスト引用】山口県HP

食品ロスの一例

事業所（小売業）から



スーパーから
清掃工場に
持ち込まれた
食品廃棄物

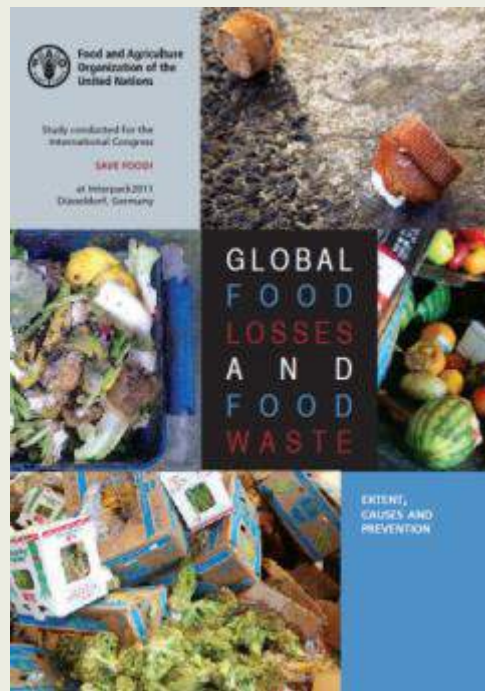
家庭から



なぜ取り組んでいくのか？ 世界の動き



国連・G20で、食品廃棄削減の目標や計画が設定され
EU加盟国を中心に取り組みが進められています。



▲2011年 ドイツ・デュッセルドルフで開催された
国際会議 SAVE FOOD! のために実施された
調査研究報告

●食品ロスに対する国際的な関心の高まり①

- 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■ 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(平成27年9月)

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一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

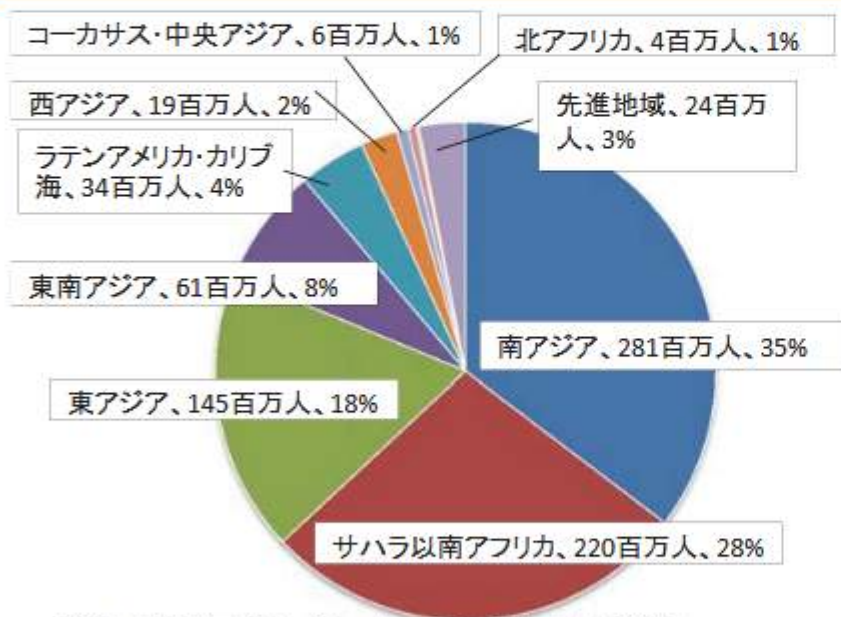
2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

SDGs

○ 食料問題～世界の栄養不足人口の現状

農林水産省
食料産業局

- ✓ 世界の栄養不足人口は、減少傾向ではあるが依然として約8億人と高水準であり、アジアが6割。これは世界人口の9人に1人の割合。
- ✓ 栄養不良により、発展途上国で5歳になる前に命を落とす子どもの数は年間500万人。
- ✓ 国連は、世界人口75.5億人(2017年現在) が2050年までに97.7億人に増えると予測。



資料：FAO「The State of Food Insecurity in the World 2015」

栄養不足とは…健康と体重を維持し、軽度の活動を行うために必要な栄養を十分に摂取できない状態。

世界人口の9人に1人が栄養不足
(7億9千5百万人)



2. 日本の食品ロスはどれくらい？

平成29年度
(農林水産省HP)

食品

約 8,300 万トン

食品由来の廃棄物

約 2,800 万トン

食品ロス

500万トン
と
800万トン

約 621 万トン



★食品ロス削減国民運動が展開中



「食品ロス削減国民運動」

NO-FOODLOSS プロジェクト

に御協力ください



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

NO-FOODLOSS プロジェクト を展開中です

日 本では、食べられるのに商業される食品、いわゆる「食品ロス」が年間約500～800万トン発生しています。一方、世界では、約8億人の人々が栄養不足の状態にあります。

も ったいない」という言葉の発祥地は日本です。国では、事業者と家庭、双方における食品ロスの削減を目指し、国民運動「NO-FOODLOSS プロジェクト」を展開しています。

食 品ロスの約半分は家庭から発生しています。食品ロスの問題に関心を持ち、現状を知っていただくとともに、プロジェクトへの御協力をお願いいたします。

詳しくはこちらのウェブサイトをご覧ください。

農林水産省 http://www.maff.go.jp/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html

消費者庁 http://www.caa.go.jp/adjustments/index_9.html

一人一人の意識・行動改革が必要です。

NO-FOODLOSS プロジェクト のロゴマークを作成しました

- 官民が連携してプロジェクトを進めるに当たり、ロゴマークを作成しました。



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

略称：「ろすのん」

ロゴマークの使用について

- ▶ 食品ロス削減に取り組む地方公共団体や消費者団体、企業の皆様は是非御利用ください。
- ▶ ロゴマーク利用許諾要領、利用許諾申請書等は、下記の農林水産省URLを御確認ください。
http://www.maff.go.jp/shokusan/recycle/syoku_loss/index.html

食品ロス削減関係省庁等連絡会議

内閣府（食育推進室）、消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省

みんなの力で賢いことを
広めてほしいのん
これからよろしくのん



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

ろー ぶーどろす
NO-FOODLOSS プロジェクト

ロゴマーク「ろすのん」について

- **名前：ろすのん（男の子）**
 - ▶ 食品ロスをなくす（non）という意味から命名
 - ▶ 280件の応募の中から決定（平成25年12月）
- **ろすのんに込めたメッセージ**
 - ▶ 真ん中の赤丸「●」は、お皿をイメージ（食品ロス問題を訴える）
 - ▶ 下の二本線「＝」は、お箸をイメージ
 - ▶ 右目の涙は「もったいない」感情を表現
- **ろすのんのプロフィール**
 - ▶ 語尾に「のん」が付く
 - ▶ 好物は刺身のつま・パセリ
 - ▶ 好きな言葉は「残り物には福がある」

ろすのんについてのお問合せ先

農林水産省 食料産業局 バイオマス循環資源課 食品産業環境対策室 食品ロス担当 TEL: 03-6744-2066（直通）
消費者庁 消費者政策課 食品ロス担当 TEL: 03-3507-9261（直通）

平成26年2月版

3. 福岡市の取り組み



福岡市の事業系ごみの約25%を**食べ残し**や**売れ残り**を含んだ食品廃棄物が占めています。まずは事業系食品ロス対策・・・

もったいない！食べ残しをなくそう 福岡エコ運動

食べ残しをなくすために宴会や外食の時に福岡エコ3項目を実践しよう！

福岡エコ3項目



福岡市環境啓発
キャラクター
「エコッパ」

1

美味しく
かしこい
適量注文

2

終了10分前の
着席完食
タイム

3

感謝を込めて
最後の
ひと口

★啓発キャラクター 宴会部長「完食一徹」

もったいない!食べ残しをなくそう福岡エコ運動 



宴会部長

おいおいおい。
 こんなに料理を残したまま、もう二次会か？
 これじゃあとても、ごちそうさまとは言えないよな。
 おいしい料理も、みんなと盛り上がる楽しい時間も、
 しっかり残さず味わいつくす。
 本当に楽しい宴会ってのは、そういうものだろ？

食べ残しを無くして、宴会を楽しもう!

注意報 ///// 食べ残し注意報 ///// 食べ残し注意報 ///// 食べ残し注意報

お聞き前に10分間の着席を。

宴会では、約10%の料理が食べ残されています。お肌掛けや汁類も残りますが、最後は元気で帰りたいと思います。

最後にもう一口。

生魚・漬物・惣菜などを、たくさんのおかずで口にするおいしい料理です。最後まで食べて、どうせもう一口は残りがつきます。

詳しくは  **福岡エコ運動**  **福岡市**
<http://www.fukuoka-city.jp/econote/> TEL / 092-733-4039 FAX / 092-733-5882

完食宣言



みんなの宴会を盛り上げ
“食べ残しゼロ”を推進！

宴会部長

完食一徹

かんしよく いってつ



食べ残しをなくし、笑顔で“ごちそうさま”を言うために、
宴会や外食の際は福岡エコ3項目にチャレンジ！

1

かしこい
選択
適量注文

2

かけ声で
お聞き前
10分間の
着席タイム

3

感謝を
こめて最後に
もう一口



もったいない！食べ残しをなくそう福岡エコ運動

福岡市内約260店舗が推進！「福岡エコ運動協力店」

①～③のうち1つ以上に取り組みられている協力店をチェック☆

- ①ご飯の小盛やハーフサイズの対応
- ②食べきりの呼びかけ
- ③ポスターなど啓発ツールの掲示
- ④持ち帰りの対応
- ⑤「完食宣言キャンペーン」の実施 等

「完食宣言」で特典をゲット☆



スマホで
「完食宣言」
を
検索
する
と
特典
が
あ
る
よ



福岡市

FUKUOKA CITY

詳しくは 福岡エコ運動 で検索



問い合わせ先：福岡市環境政策推進部社会環境課資源管理課TEL. 092-711-4036 FAX 092-733-8992

★福岡エコ運動協力店の募集



「もったいない！食べ残しをなくそう福岡エコ運動」の趣旨に賛同し、食べ残しの削減などに取り組まれる事業所を「**福岡エコ運動協力店**」として登録するものです。

福岡エコ運動登録店舗数
283店舗（平成30年1月末）

★適量メニューの導入

例）ご飯の小盛対応可能、ハーフサイズメニューを導入 等

★食べ残し削減の呼びかけ

例）注文時に食べきりの呼びかけを行う、宴会等での食べきりの呼びかけ を行う 等

★店舗でのポスター等の掲示による啓発活動

例）ポスターを店内に掲示して啓発を行う 等

★持ち帰りへの対応

例）持ち帰りを希望されるお客へドギーバックの提供を行う 等

★上記以外の独自の取り組み

例）メニューや箸入れ等に食べ残しの呼びかけを印刷する。残さず食べることを宣言し実行したお客へポイントやドリンク券を贈呈 等



早良区 新築 ひょうたん 飲食店 新築・完成・内装 03-52-647-8166 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築・完成・内装 03-52-622-1555 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築・完成・内装 03-52-621-8827 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築・完成・内装 03-52-621-8827 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築・完成・内装 03-52-621-8827 早良区早良 1-1-1 新築 〇
新築 龍ジロー 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-8223 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 エルボーテ・カルボン 飲食店 新築・完成・内装 03-52-624-3589 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 山尾 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6100 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 山本 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6100 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 山本 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6100 早良区早良 1-1-1 新築 〇
新築 バナナ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-621-6779 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 あっぱれ食堂 飲食店 新築・完成・内装 03-52-621-6872 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 山本 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-7770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 山本 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-7770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 J CAFE 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6536 早良区早良 1-1-1 新築 〇
新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-1088 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-1088 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-1088 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-1088 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-1088 早良区早良 1-1-1 新築 〇
新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇
新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇	新築 焼肉さんぐ 飲食店 新築・完成・内装 03-52-622-6770 早良区早良 1-1-1 新築 〇

SMART

2017
保存版

ここが幹事の見せどころ! デキる幹事のエコ運動。

仕事で先登の
仕切り方
SMART!

ココがSMART!
大皿に
残っていたら
取り分けよう

ココがSMART!
お聞き前10分間
の着席タイムを
呼びかけて、
再度料理を
楽しもう

ココがSMART!
かしこい選択。
コースの量は、
適量か確認を
しよう

ココがSMART!
感謝を込めて
みんなで
もう一口を
実践しよう

ココがSMART!
食べ残したら
持ち帰ろう
※お店によって
異なります。

ココがSMART!
ドリンクの
追加は
グラス交換制に
しよう

このお客さん
SMART!

仕事 必見

福岡エコ運動

協力グルメ店275店舗

福岡市7区一貫付!

完全一徹

★忘年会シーズンにテレビCMで啓発！



○民放5局にて平成28年12月1日～12月16日までに合計91回放送！

YouTubeにてテレビCM動画公開（平成29年度末終了：使用許諾期限）

<https://www.youtube.com/watch?v=rQ75MbCjxZw&feature=youtu.be>



本日の内容

- ① 福岡市の「食品ロス削減」取り組み紹介
- ② **福岡市の「食品ロス調査」(家庭系・事業系)**
- ③ 食品ロス調査結果の活用

★なぜ調査するのか？

- ①まず実態を把握する
- ②対策・事業を考える
- ③効果・成果・評価
のための数値比較

家庭系 燃えるごみ調査 から



まずは、家庭ごみを
収集してきたパッ
カー車から調査する
ごみを**サンプリング**
します！



福岡市の家庭ごみ(燃えるごみ)排出状況調査



燃えるごみ調査業務のひとつとして、食品ロス中の



「手つかず食品」の排出状況を調査しています。

★燃えるごみ調査方法



家庭系可燃ごみ約200 k g を破袋し、

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. 「紙類」 | 2. 「プラスチック類」 |
| 3. 「木片・わら類」 | 4. 「繊維類」 |
| 5. 「金属類」 | 6. 「ガラス類」 |
| 7. 「その他不燃物」 | 8. 「厨芥・雑芥類」 |

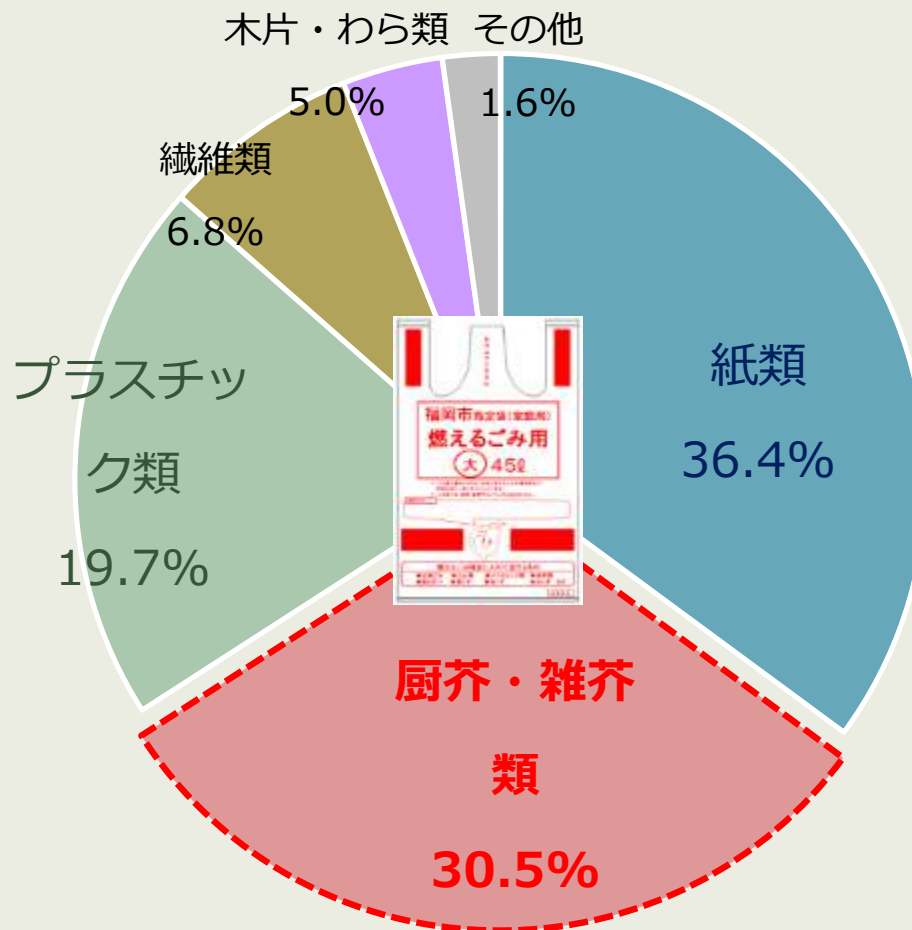
に分類し、排出状況を調査

※ごみ減量の啓発や清掃工場の運転管理のために行っています。



▲ 家庭系可燃ごみ調査の様子

★家庭系可燃ごみの組成（平成27・28年度平均）



重量割合（湿重%）

◎ 紙類・・・まだリサイクルできるものも多く捨てられています！

新聞紙



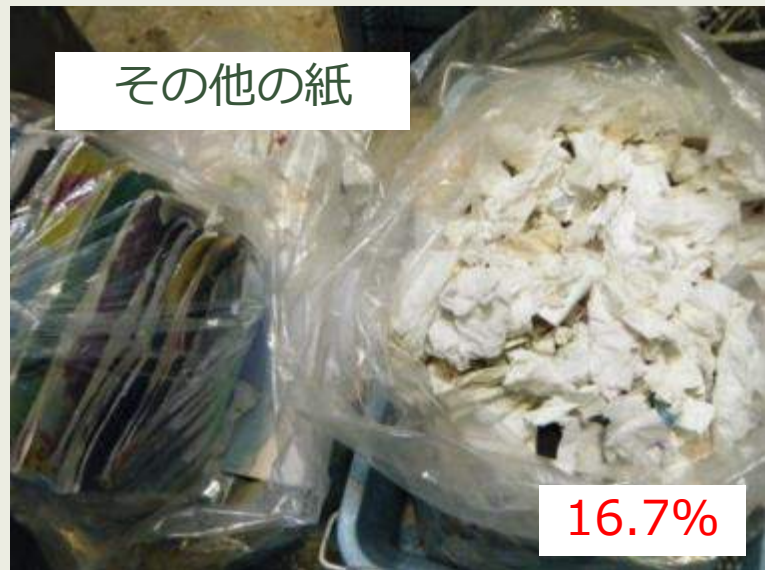
雑誌・チラシ



商品の箱など(雑がみ)



その他の紙



◎プラスチック類・・・PETボトル は市の収集もあります！



5.0%



木片・わら類

6.8%



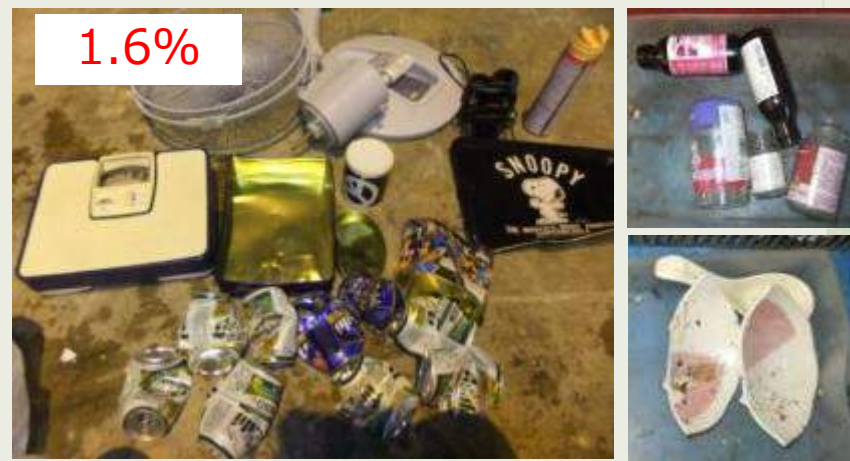
繊維類

30.5%



生ごみ（厨芥・雑芥類）

1.6%



金属類 ガラス類 その他不燃物

不燃物

★燃えるごみ調査方法



家庭系可燃ごみ約200 k g を破袋し、

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. 「紙類」 | 2. 「プラスチック類」 |
| 3. 「木片・わら類」 | 4. 「繊維類」 |
| 5. 「金属類」 | 6. 「ガラス類」 |
| 7. 「その他不燃物」 | 8. 「厨芥・雑芥類」 |

に分類し、排出状況を調査

※ごみ減量の啓発や清掃工場の運転管理のために行っています。



▲ 家庭系可燃ごみ調査の様子

★手つかず食品調査方法



家庭系可燃ごみ約200 k g を破袋し、

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1. 「紙類」 | 2. 「プラスチック類」 |
| 3. 「木片・わら類」 | 4. 「繊維類」 |
| 5. 「金属類」 | 6. 「ガラス類」 |
| 7. 「その他不燃物」 | 8. 「 厨芥・雑芥類 」 |

手つかず食品
を抽出

に分類し、排出状況を調査

厨芥・雑芥類のうち
「手つかず食品」について

1. 「賞味期限切れ」
2. 「消費期限切れ」
3. 「期限切れでない」
4. 「果物・野菜類」
5. 「(期限) 不明」

に分類し、分類毎に重量を計測
併せて品名・個数・期限を確認



★調査で確認された手つかず食品（例）



賞味期限切れ



消費期限切れ



期限切れでない



果物・野菜類



（期限）不明

※手つかず食品とは，期限切れなどが理由で未開封や未使用のまま廃棄された食品

【ごみクイズ①】 生ごみの水分

厨芥（生ごみ）中に含まれる水分の割合として正しいものはどれでしょう？

①30～40%

②50～60%

③70～80%



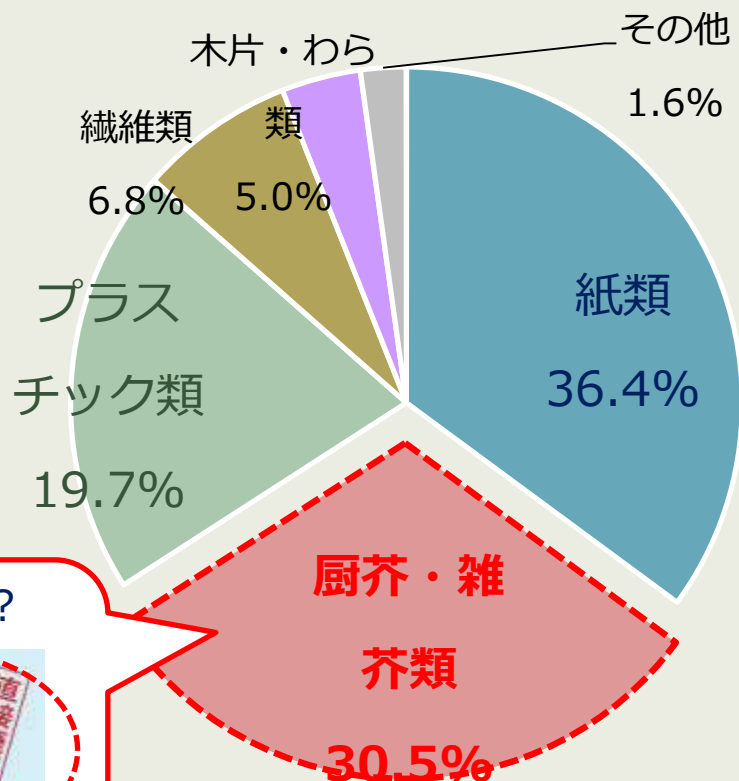
【ごみクイズ② 手つかず食品の排出割合】

家庭系可燃ごみに占める厨芥類（生ごみ）の割合は約30%でした。では、厨芥類のうち「**手つかず食品の割合**」は何%だったでしょう？

①約10%

②約25%

③約50%

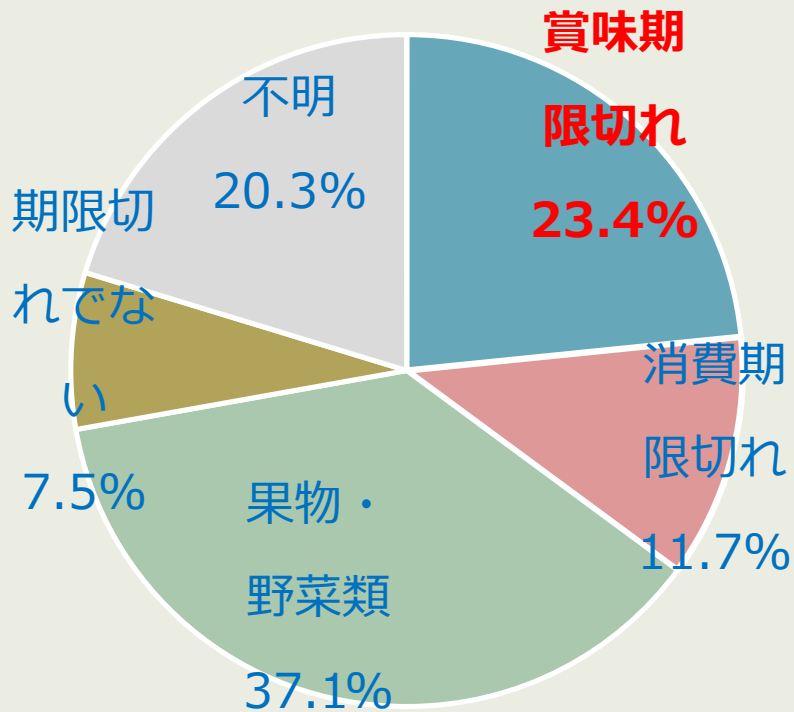


この内の何%が「手つかず食品」でしょうか？

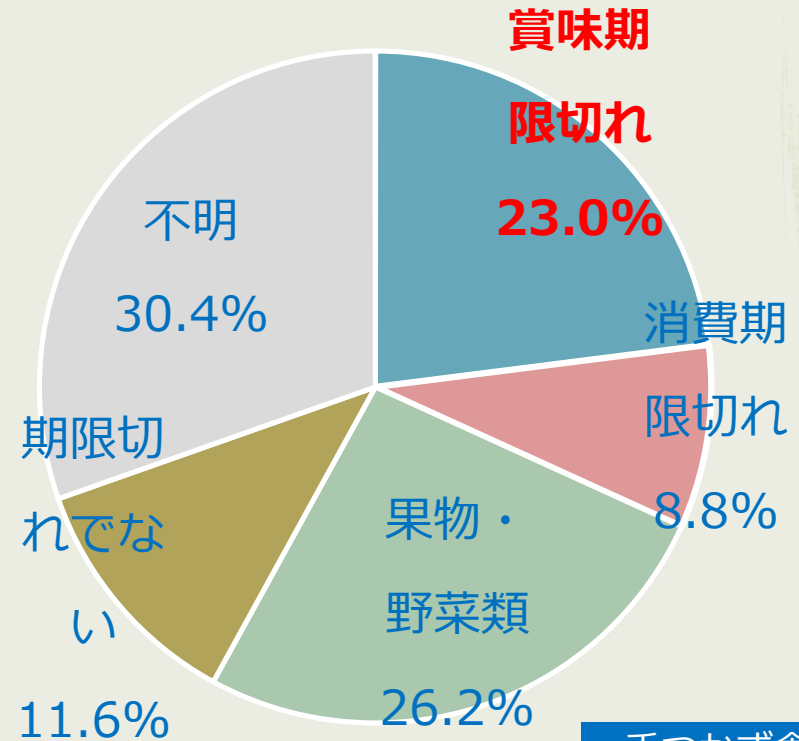


★手つかず食品 期限別 排出割合

重量別%



個数別%



手つかず食品



賞味期限切れ食品の排出は約20%でした。





「賞味期限」と「消費期限」を正しく理解！

賞味期限 Best-before

おいしく食べることができる期限です。
この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

【定義】

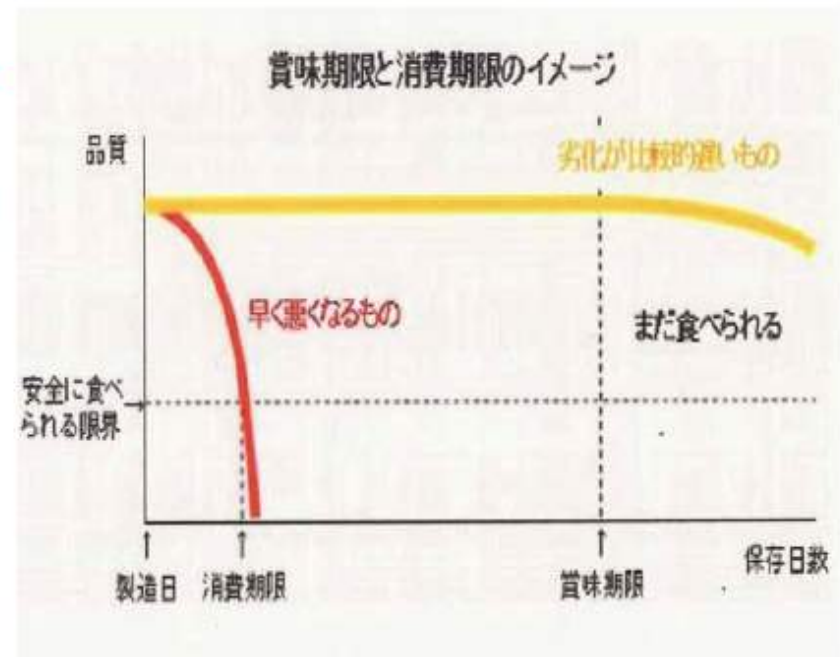
定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

消費期限 Use-by date

期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう。

【定義】

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

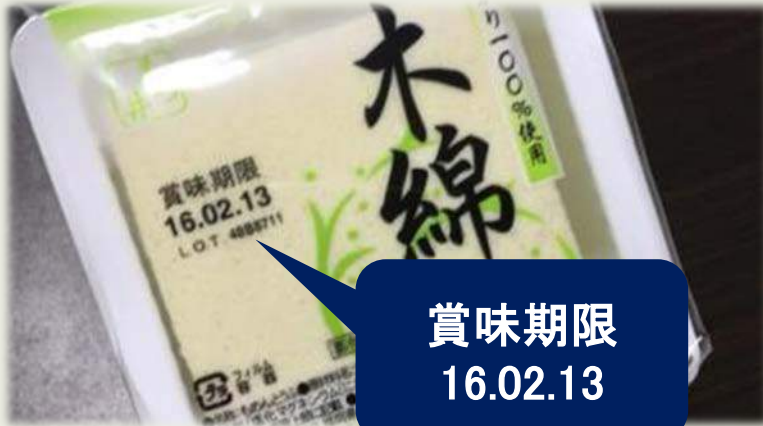


「賞味期限」が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解して、見た目やにおいなど五感で個別に食べられるかどうか判断することが重要です。



★ちよつと豆知識★

豆腐の期限表示について



賞味期限
16.02.13



賞味期限
15.1.29



消費期限
07.12.11



賞味期限

★ちょっと豆知識★

Q. なぜ、同じ豆腐でも「賞味期限」と「消費期限」があるのか？商品によって消費(又は賞味)期限〇日と統一できないのか？」



A. **食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定することになっています。**

原材料、商品の殺菌、包装の仕方等で食品の保存できる期間は大幅に変わるからです。

厚生労働省と農林水産省は「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を作成しています。

期限の設定は誰がどのようにして行っているの？
個別の食品ごとに期限は決まっているのかな？

食品の情報を把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。
〔原材料、商品の殺菌、包装の仕方等で食品の保存できる期間は大幅に変わるからです。〕
厚生労働省と農林水産省は「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を作成しています。

〇ガイドラインの目的は？
製造業者等は期限設定の設定根拠に関する資料等を製造・保管し、消費者等から求められたときは情報提供すること、設定された期限に1未満の係数（安全係数）をかけて設定することが基本であることなどが定められています。

期限表示ガイドライン 検索

【トピックス】 どうして製造年月日表示していないの？
それは、
① 賞味期限とは関係なく（各食品の表示に関するコーデックス国際規格）
② 保存期間の表示により食品を廃棄するのではなく、いつまで消費するかを知らせる
③ 製造年月日表示が食品の廃棄を助長している
という理由から、平成 20 年（2008 年）に製造年月日表示から消費期限表示に変わりました。

もったいない! ゴミを減らそう

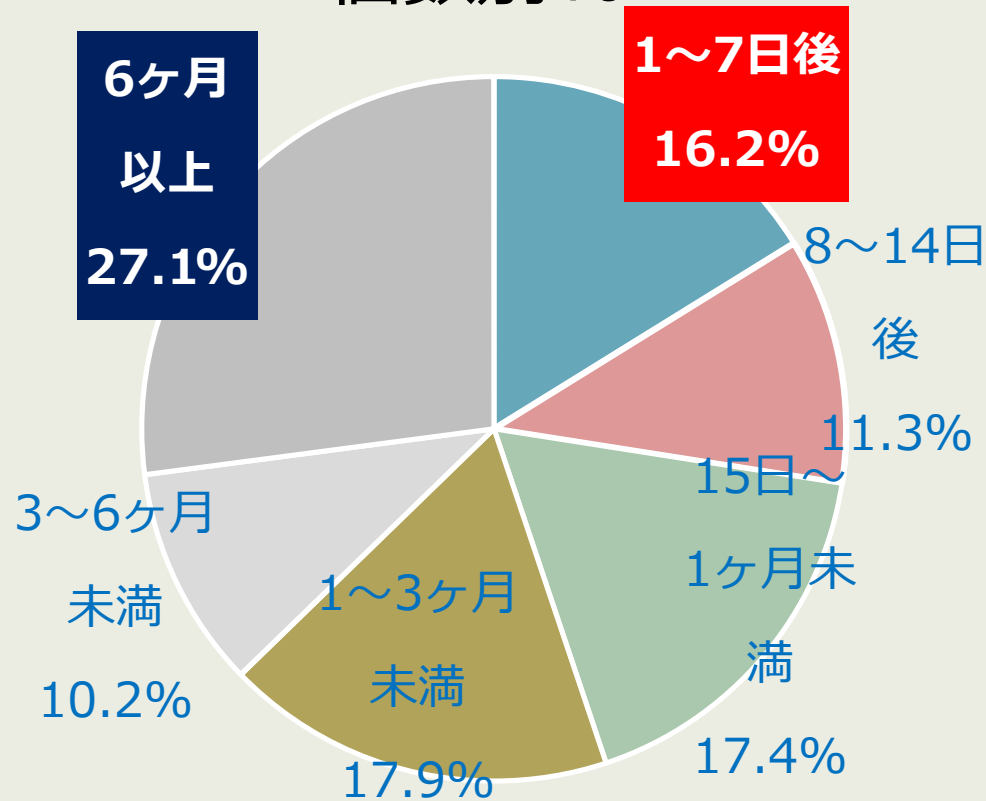
食品を無駄にせず、環境に配慮した食生活が大切です!
賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなるわけではありません。
廃棄による社会的なコストも考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことは、
環境配慮の観点等からも望ましいことです。

期限表示の意味を正しく理解して、
これからも食品の無駄を減らしましょう!

平成 20 年
厚生労働省農林水産省食品安全委員会農林水産省
農林水産省消費・安全局消費・安全課
<http://www.mhlw.go.jp>
http://www.maff.go.jp/j/ken/food_label

★賞味期限切れからごみ出しまでの経過日数

個数別%

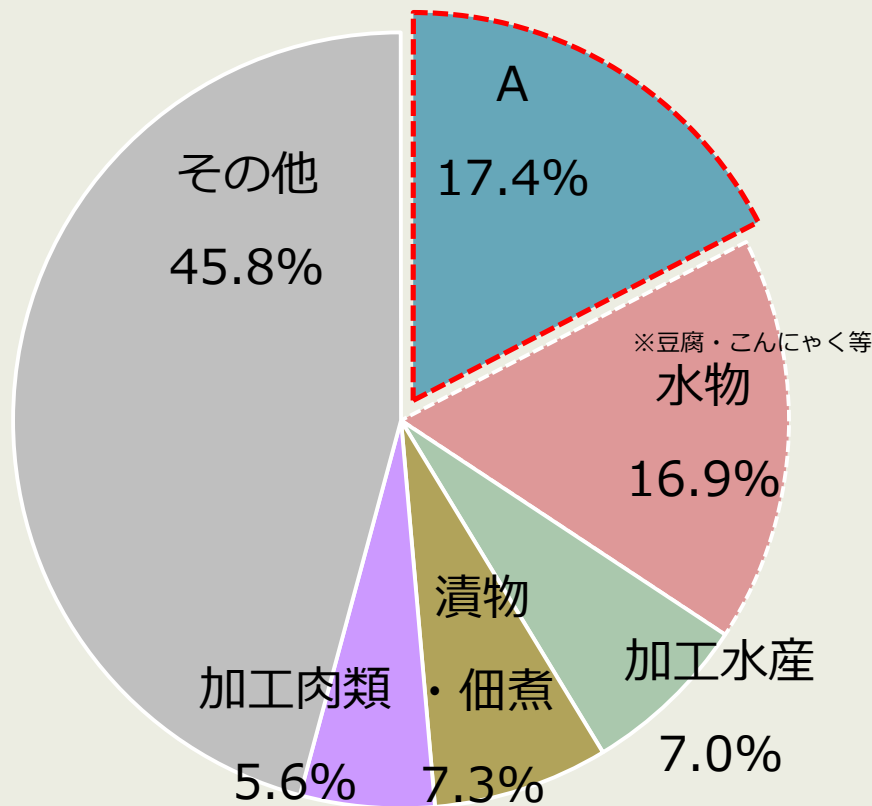


賞味期限を誤認した早期の排出よりも、**保存食品の買いすぎや調味料で必要以上の量のものを購入**した長期間経過後の排出の方が圧倒的に多いようでした！

【ごみクイズ③ 賞味期限切れ食品の食品別分類】

本調査での賞味期限切れ食品を分類したところ、
円グラフのような個数割合となりました。

1番割合が大きい分類Aは何でしょう？



①調味料

②菓子

③惣菜類

▲賞味期限切れ食品の食品分類別排出個数割合 (%)

【ごみクイズ④ 手つかず食品排出率】

本調査で「ごみ袋容量別」に手つかず食品排出率を調査しました。結果は次のうちどれ？

※ごみ袋1袋中に1個でも手つかず食品が入っていれば1カウント

- ①大（45L）が最も高い
- ②中（30L）が最も高い
- ③小（15L）が最も高い
- ④どれもかわらない



★廃掃法第5条の2 規定

廃棄物の減量その他その適正な処理に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るための基本的な方針 （平成28年1月21日環境省告示第7号）

◆ 2 廃棄物の減量化の目標量

- ◆ 廃棄物の減量化の目標量については、第三次循環型社会形成推進基本計画に掲げられた目標等を踏まえ、当面、平成32年度を目標年度として進めていくものとする。なお、この目標量については、その達成状況や社会経済情勢の変化等を踏まえて、適宜見直しを実施するものとする。

◆ (1)一般廃棄物の減量化の目標量

- ◆ 一般廃棄物については、現状（平成24年度）に対し、平成32年度において、排出量を約12% 削減し、排出量に対する再生利用量の割合を約21% から約27% に増加させるとともに、最終処分量を約14% 削減する。また、平成32年度において、一人一日当たりの家庭系ごみ排出量を500グラムとする。

◆ (2)産業廃棄物の減量化の目標量

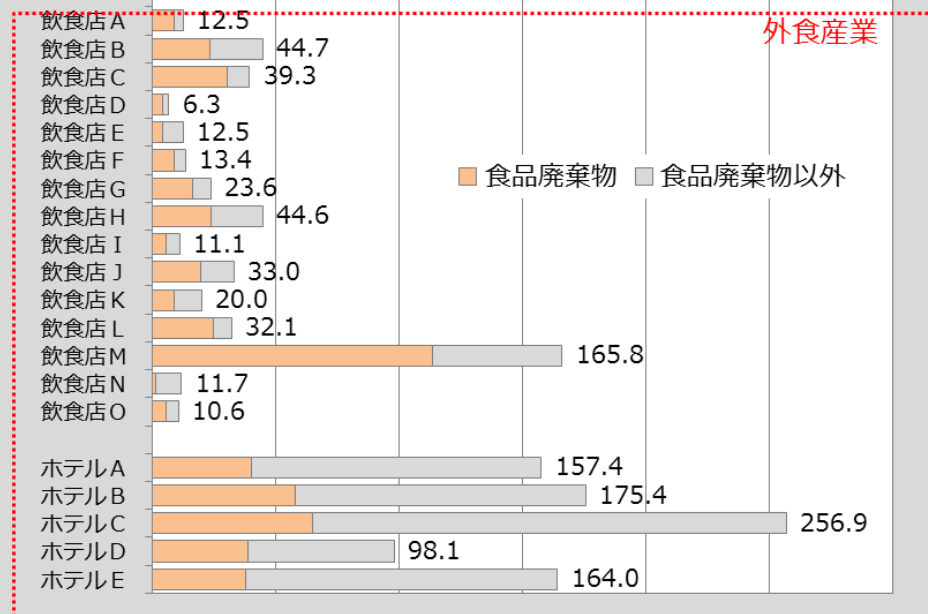
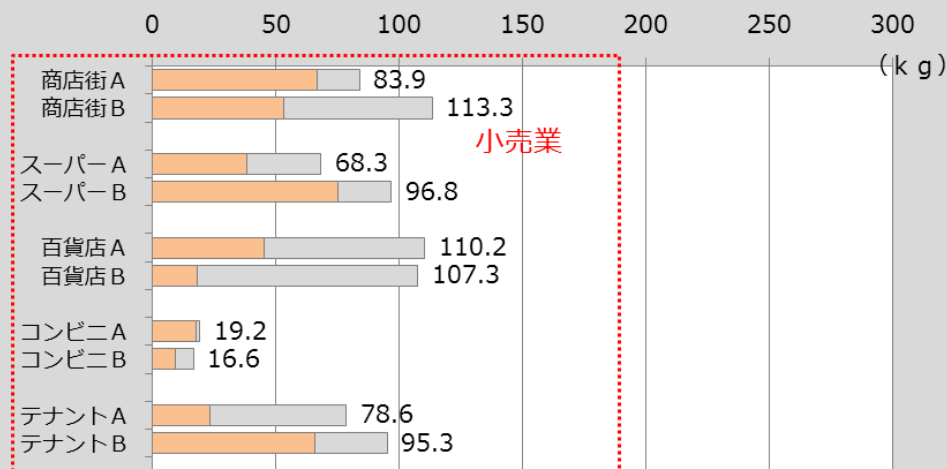
◆ (3)その他の目標量

- ◆ (1)(2)の目標量の達成に資するため、以下の取組目標を設ける。
 - ◆ イ 家庭から排出される食品廃棄物に占める食品ロスの割合の調査を実施したことがある市町村数について、現状（平成25年度43市町村）に対し、平成30年度において、200市町村に増大させる。

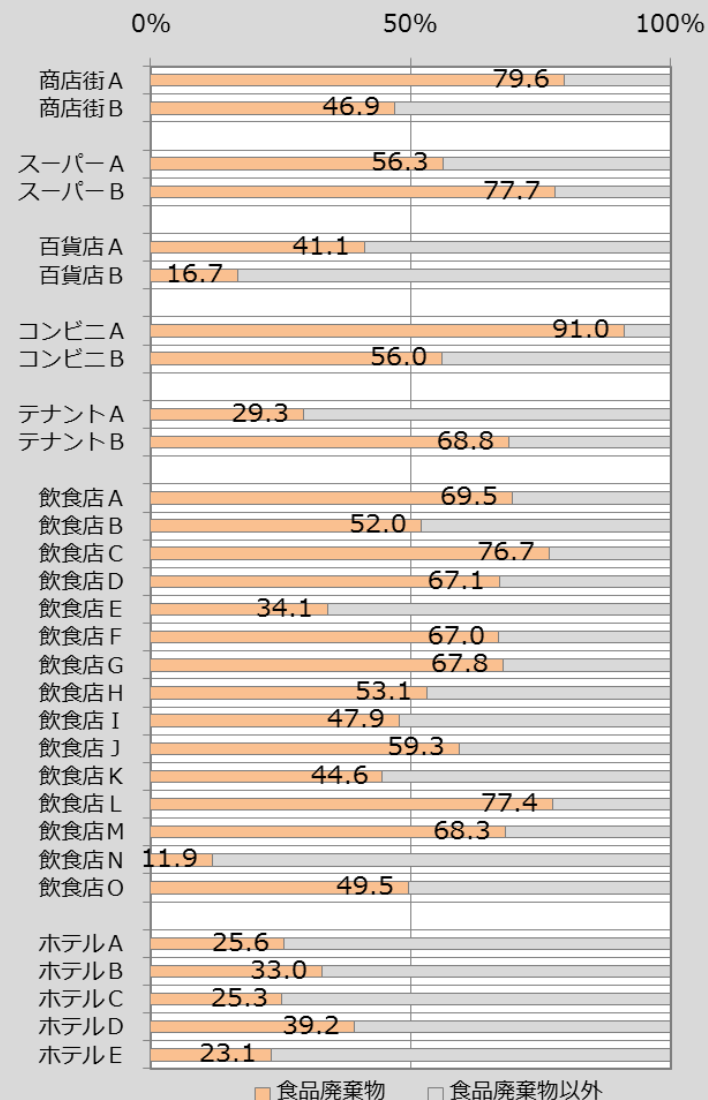
事業系 燃えるごみ調査 から



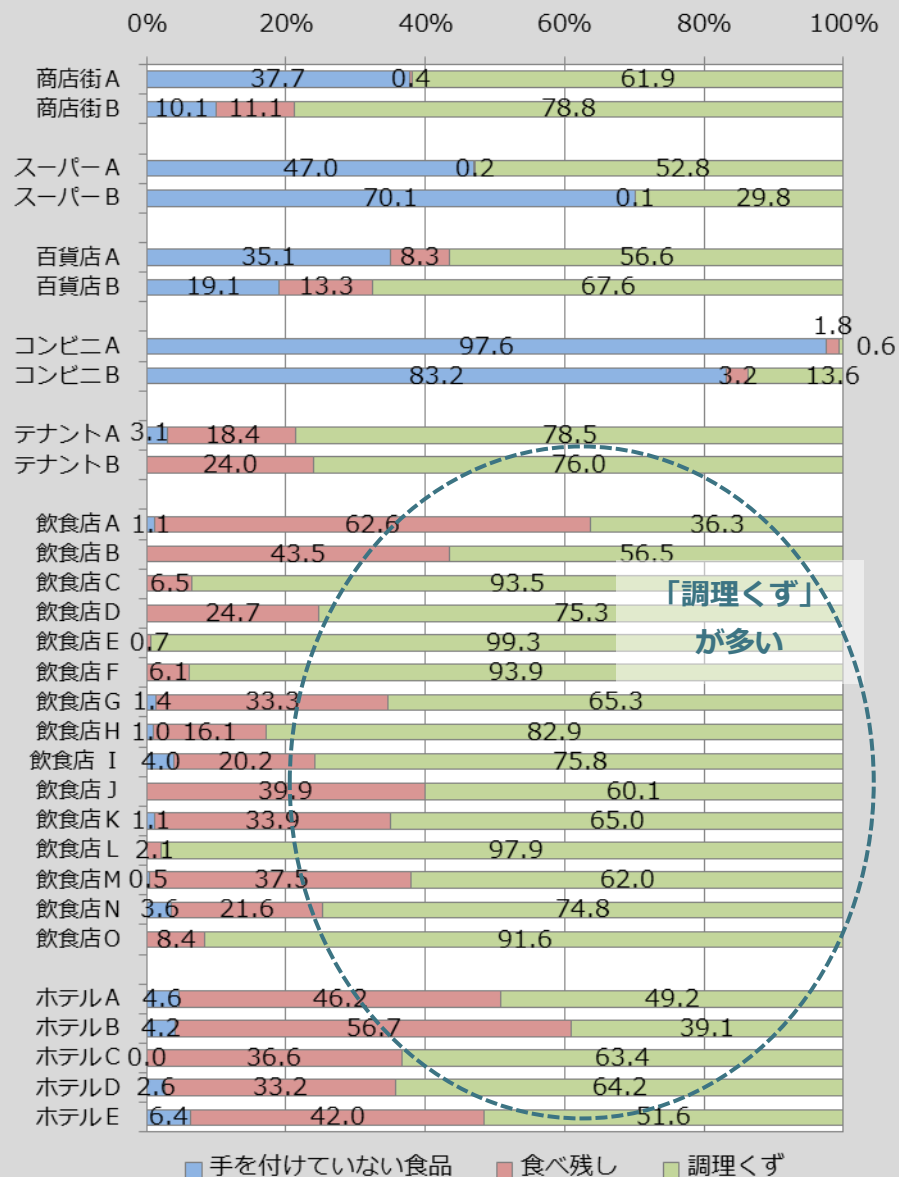
事業系ごみの調査は業種別に行っています



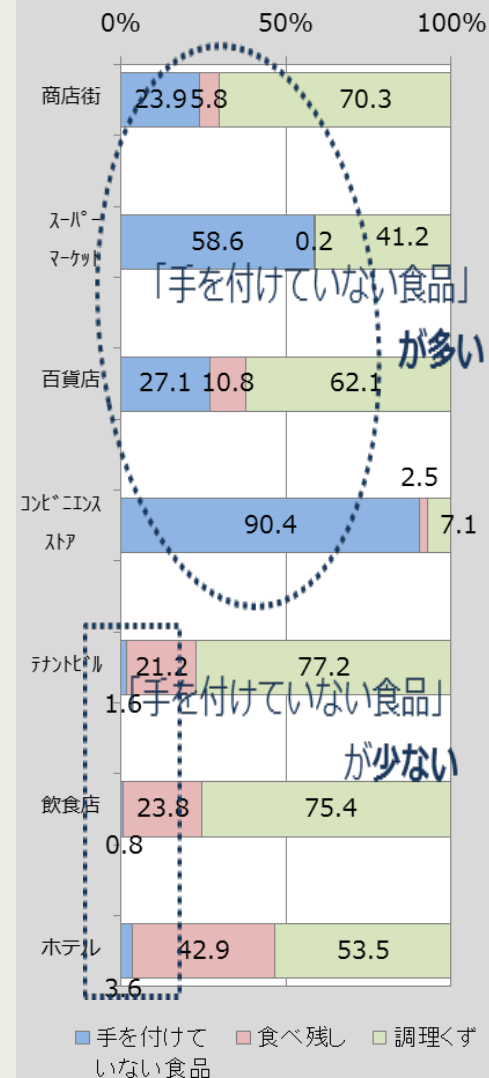
▲今回調査時の調査ごみ量（事業所毎ごみ量）



▲今回調査時の事業所毎の食品廃棄物発生割合

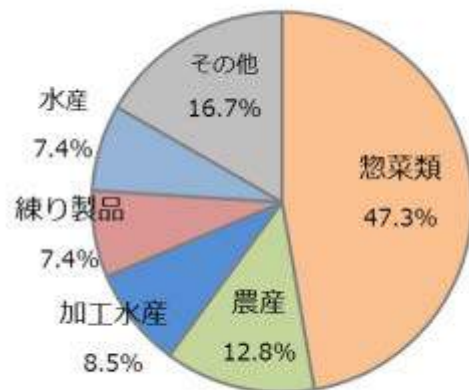


▲今回調査時の事業所毎の食品廃棄物内訳

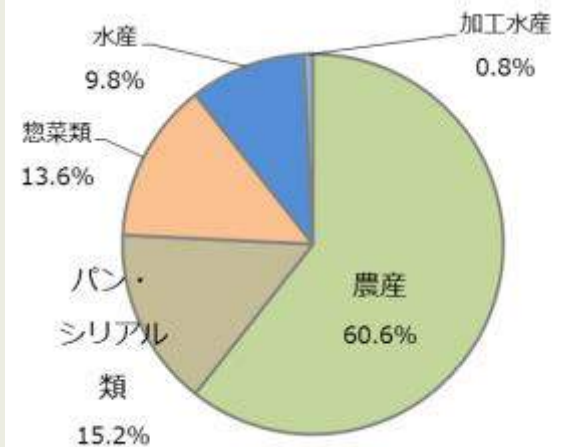


▲業態別の食品廃棄物内訳(平均)

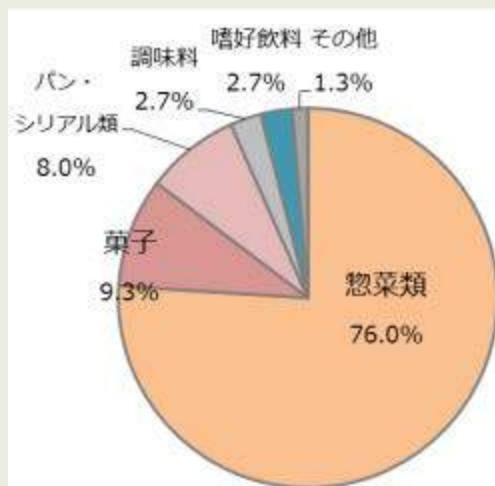
スーパー



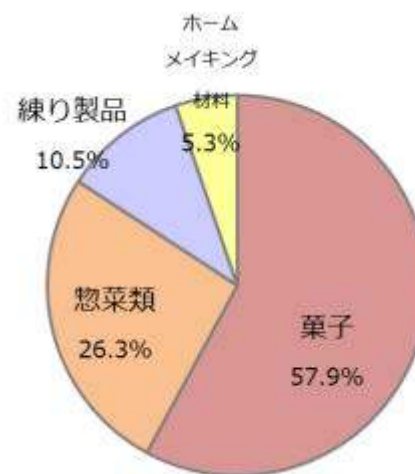
個数割合



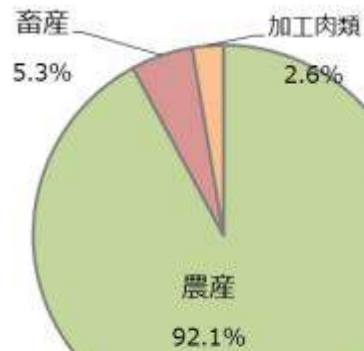
百貨店



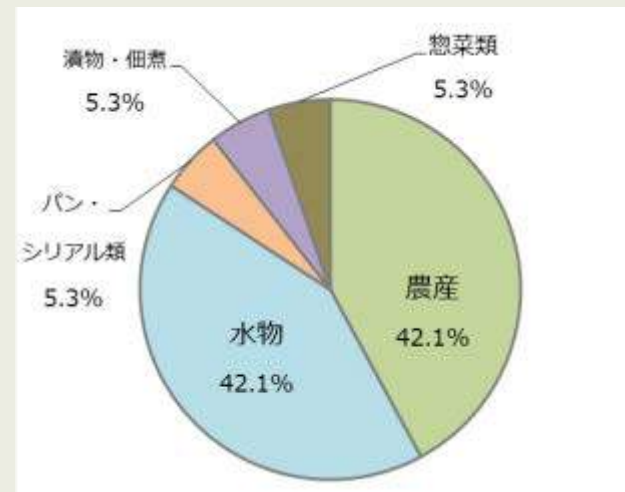
個数割合



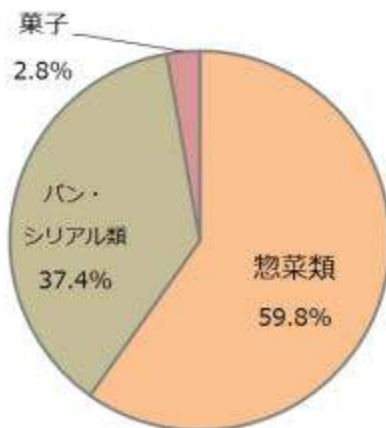
商店街



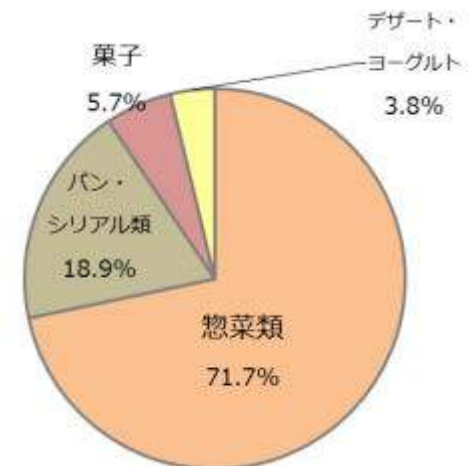
個数割合



コンビニ



個数割合



本日の内容

- ① 福岡市の「食品ロス削減」取り組み紹介
- ② 福岡市の「食品ロス調査」(家庭系・事業系)
- ③ **食品ロス調査結果の活用**

★調査結果をどう事業に結びつけるか？【課題】

- ①家庭系？事業系？
- ②啓発方法どうする？
- ③啓発以外に何かある？

★食品ロス削減チラシや市広報物にて啓発

福岡市環境局からのお誘い

その食べ物 捨てないで!

～家庭でできる食品ロス削減～

まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことを「食品ロス」といいます。日本では**年間162万トン***1の食品が捨てられ、これを日本人一人あたりに換算すると、**毎日お茶碗1杯分(約133g)**の量のゴミを捨てていることになります。

福岡市でも、家庭から出された「燃えるごみ用」の袋の中身の組成を調査していますが、**燃えるごみ全体の約30%が生ごみ**で、その中でも未開封のまま廃棄された「**手つかず食品**」がたくさん見られました。*2

みんなでできる ちょっとした工夫

- ・古い物は必要最小限に
- ・消費期限・賞味期限をこまめにチェックし、早目に食べる*3
- ・ごみの出ない整理法を心がける
- ・食べる量だけを作る

みなさんの家庭でも実践してみませんか？
裏面のチェックシートで確認してみましょう！



毎日お茶碗1杯分の食べ物を捨てているなんて、もったいないね。



福岡市環境局
シンボルキャラクター
(エコフタ)

家庭系可燃ごみの組成
(平成27年度 毎世帯)

品名	割合
紙類	37.6%
プラスチック類	18.3%
布・地・雑物	30.2%
燃焼物	1.1%
金属類	0.1%
木片・わら類	6.1%

※手つかず食品の一部(賞味期限切れ食品)

※2 福岡市 資源循環推進課調査結果

※3 資源整理と消費期限のイメージ
(賞味期限切れ食品)

食品ロス削減・家庭からのごみについてのお問い合わせ先

環境局 資源循環推進課 TEL 092-711-4039 FAX 092-733-5907

東 区 生活 環境 課	TEL 092-645-1061	FAX 092-632-8999
博多区 環境衛生課	TEL 092-419-1068	FAX 092-441-5603
中央区 生活 環境 課	TEL 092-718-1092	FAX 092-718-1079
南区 生活 環境 課	TEL 092-559-5374	FAX 092-561-5360
城南区 生活 環境 課	TEL 092-833-4087	FAX 092-822-4095
早良区 生活 環境 課	TEL 092-833-4340	FAX 092-851-2680
西区 生活 環境 課	TEL 092-895-7050	FAX 092-882-2137

まだまだごみは
かーくできるよ!



福岡市環境局
シンボルキャラクター
(エコフタ)

☒ 食品ロス削減のためのチェックリスト

買物編 必要なものだけ購入しよう！

- ☐ 買い物の前に在庫を確認する。
- ☐ 必要なもののリストを作る。
- ☐ 安いからと買いすぎない。

収納編 冷蔵庫、食品保管庫を整理しよう！

- ☐ 同じ種類の食べ物はまとめて収納する。
- ☐ 賞味期限の短いものは手前におく。
- ☐ 残りは賞味に留意する(冷蔵、冷凍など)。

調理編 節制的に使う！ 食べきる！

- ☐ 必要な量だけ作る。
- ☐ 食料は無駄なく使いきる(野菜の皮も活用！)。
- ☐ 余りものは別の料理に作り替える。
- ☐ 多く作った際は、小分けして冷凍する。

ごみ編 分別、リサイクルは徹底的に！

- ☐ 生ごみは水分を絞る。
- ☐ 生ごみはコンポストを使って肥料にする。
- ☐ 食品トレイ、牛乳パック等リサイクルできるものを分ける。

番外編 昼食・夕食の時にも食べ残しゼロ！

- ☐ 食べきれない量を注文する(少量メニューを利用する)。
- ☐ お腹が膨らむ10分間は禁食して食事を楽しむ。
- ☐ 感謝を込めて感謝にもう一口。

「もったいないやい」
を「いただきます」
と「ごちそうさまですう」
の間で二回繰り返す
感謝チャートワーク
実践編 12歳〜16歳

「もったいない! 食べ残しをなくそう福岡エコ運動」

市内数店舗での食べ残しをゼロにすることで、食品のロス減を
目指す運動です。お皿に残った食べ残しを別の店やフードバンク
等に届けては?

詳しくは [福岡エコ運動](#) [「福岡エコ」](#)

ごみの出し方が分からない時は…

福岡市にのみと資源の出し方・分け方案内



URL: <http://kaijigomibunkaku.city.fukuoka.lg.jp/>

残った食材を活用したレシピは…

ブックバッド 消費生活の応援キッチン



URL: <https://bookbad.jp/koseikasei/>

★食品ロス削減講習（積極的に啓発活動）

- ・ 各区環境活動連絡会議（各区地域整備部生活環境課）
- ・ 各区食生活改善推進員協議会（各区保健福祉センター健康課）
- ・ 特定給食施設研修会（保健福祉局健康医療部健康増進課）
- ・ 公民館講座 ・ 出前講座



環境局資源循環推進課の啓発事業に参画しています。

保健環境研究所は、ごみの調査を実施してきた経緯から食品ロスの実態を市民のみなさまにお伝えすることが可能



本庁講堂



公民館



区役所



保健福祉センター



★食品ロス削減講習（募集） HP, 公民館・関係部所窓口

受講グループ募集

あなたは、**食べもの**
無駄にしていますか…？



★食品ロス削減講座★

食品ロス削減 のために **できることから** 始めよう！

●「食品ロス」とは？

まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。
日本では、**年間約 621 万トン**、国民1人1日あたりに換算すると**138g**、**茶碗1杯分のごはん**の量に相当する量の「食品ロス」が発生しています（平成26年度推計）。

福岡市 家庭系燃えるごみ回収で見つかった 食品ロス例 →



★食品ロス削減講座概要★

○テーマ：食品ロス削減のために、できることから始めよう！

○講師：環境局 資源循環推進課職員
環境局 保健環境管理課職員

○時間：90分

○内容：①なぜ食品ロス削減に取り組むのか
・食品ロスとは
・日本の食品ロスの全体像
・家庭での取組み etc.

②福岡市の取組み紹介

③私たちに何ができるのか（グループワーク）

・最近でもったいないと感じることについて意見交換
・食品ロス削減に向けた改善案 etc.



この食品ロスの現状や取組みについて学び、**グループワーク**を通して食品ロスの削減について考えてみませんか。

【お問い合わせ先】

環境局 資源循環推進課



食品ロス“0”（ゼロ）を目指す エコクッキング教室を開催します！

料理をする際に過剰な皮むきをししたり、冷蔵庫に余った食材を使いきれなかったりすることはありませんか？
家庭から出るごみのうち**約3割が生ごみ**です。
捨てられるものの中には本来であれば食べられたはずなのに



エコクッキング教室の概要



○テーマ：食品ロス0（ゼロ）をめざすレシピ紹介

古冷蔵庫に余りがちな食材を使ったり、保存方法をご紹介します！

○講師：ベスタ

※もったいないCooking やかえっこバザールなど、主婦連による環境活動を開催

○時間：2時間（試食、片づけ含む）

○内容：①食品ロスについての説明（15分）
②レシピ説明（10分）
③グループでの調理（50分）
（おかず2品、ごはん、汁物、デザート）
④試食、アンケート記入（30分）
⑤後片付け（15分）

食品ロス0をめざす
レシピを実践して、
家庭での食品ロスを
減らしてね！



季節に応じた旬の食材を無駄なく使うレシピをご紹介します♪

例えば・・・

- ★トマト（トマトと鶏肉の煮込み汁、トマト炒め、トマトスープ、トマトデザート）
- ★大根（大根スープ、大根グラタン、大根煮ごはん、なます鍋、大根パンケーキ）
- ★白菜（白菜リゾット、白菜バーグ、白菜サラダ、白菜ゼリー）

問合せ先

環境局資源循環推進課 電話 092-711-4039

〇〇区 生活環境課 電話〇〇〇-〇〇〇〇



※食料ロス削減運動推進ネットワーク事務局（市民会館）

★食品ロス削減講習（内容）

①講義（食品ロスに関する話）

- ・食品ロスの実態
- ・食品ロス削減国民運動
- ・家庭系ごみ中の食品ロス排出状況（保健環境研究所の調査結果）
- ・食品ロスクイズ

②グループワーク

- ・私は食品ロスを出していないか？
- ・今後、食品ロスを出さないための工夫（食品の保存方法など）

③エコクッキング教室

- ・食材を余すことなく使うレシピ
- ・冷蔵庫に余らせがちな食材を使うレシピ

①食品ロス講義（気を付けていること）

※ビジュアルを重視 文字を少なく写真を多く



①食品ロス講義（気を付けていること）

※ただ数字を紹介するのではなくクイズ形式で

ちょっと考えてもらう…

【ごみクイズ① 手つかず食品の排出割合】

家庭系可燃ごみに占める厨芥類（生ごみ）の割合は約30%でした。では、厨芥類のうち「手つかず食品の割合」は何%だったでしょう？

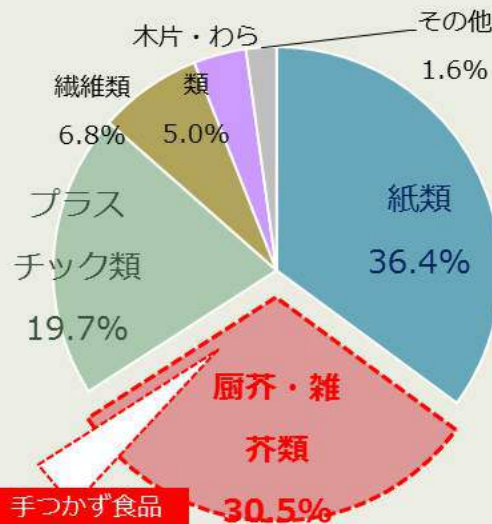
①約10%

②約25%

③約50%



ごみ全体での割合としては、約3~4%になります。



正解者には
豪華粗品を進呈

【ごみクイズ（上級）】

裏話的な問題が喜ばれます…

福岡市の外食時の食べ残し削減啓発キャラクター「宴会部長」の本名は何でしょう？

①食残 零象

②能古 三蔵

③完食 一徹

④善武 空倍

⑤平 玄海



①食品ロス講義（気を付けていること）

※動画も活用！（時間調整に有効です。）



②グループワーク（様子）

【テーマ】 私たちに何ができるか？

- ①身近で感じた食品ロス
- ②食品ロスの改善案

【グループワークでの意見】

1. 身近で「もったいない」と感じること

冷蔵庫の奥に入れたものを忘れてしまう
野菜を冷蔵庫に保管するが見たときには食べられなくなっている
豆腐とネギが痛むのが早い
調味料、香料の無駄が多いと思う
缶詰や買い置きものが期限切れで食べられなくなる
外食時に一人分の量が多くて食べ切れないことがある
野菜の皮や根をごみとして捨てるのはもったいないと思う
調理時に多めに作ってしまう

2. 身近な食品ロスをなくすための改善案

ネギは刻んで冷凍しておく、日持ちするし便利（おからも冷凍できる）
生ごみは段ボールコンポストで堆肥にする
買い物に行くときは、冷蔵庫の中をチェックして行く
買い物時には、すぐ必要なものだけを買う（メモをとる）
外食メニューに、シニア向けの量のランチがあればいい
食品の長持ちする保存方法、余った食材での調理方法を調べる
賞味期限、消費期限について、みんながきちんと理解する
家族構成を考えて、食材を適量購入する
カタログ注文時に二重発注しないように注意する
冷凍庫を上手に活用して保存する
お菓子を食えるときは賞味期限を確認し、古いほうから食べる
メーカー側から保存の方法をわかりやすく紹介してほしい
食べないかも？と思ったら買わない
生ものは、すぐ使う分だけ買う 衝動買いをしない
材料がなくなってから買い物をする
余った食材の料理方法を調べるには、クックパッドが便利



③エコクッキング（様子）



講座の様子
出た意見・感想
はHPへ即日掲載



新着情報をチェック！

福岡市保健環境研究所
Fukuoka City Institute of Health and Environment

本文へジャンプ | 音声読み上げ | English | 中文 | 한글 |
福岡市ホームページへ | スマホサイトへ | 文字サイズ 小 中 大

研究所紹介 | 調査研究 | 環境保全 | 食の安全・健康 | 廃棄物 | 学習・イベント

Google カスタム検索 [検索ボタン] ? サイト内検索について

福岡市保健環境研究所は、
市民のみなさまの安全と安心を守るために、
環境と保健衛生に関する検査や研究を行う機関です。

自動スクロールを再生

新着情報 一覧へ

- > 【保健環境学習室まもるーむ福岡】11月のイベントのお知らせ 2017年10月16日
- > 月隈公民館 環境問題講座「ごみを出さないエコクッキング」を実施しました。 2017年10月6日
- > 「もったいない！」エコクッキング～家庭でできる食品ロス削減講座～（早良区室見校区） 2017年10月12日
- > 【保健環境学習室まもるーむ福岡】10月のイベントのお知らせ 2017年10月1日
- > ほかんけんだより第17号「ごみの適切な処分を行うために（埋立場の調査）」を発行しました 2017年9月28日

保健環境学習室 まもるーむ福岡

Facebook

環境局ホームページ

研究所紹介

- > 施設の紹介
- > 交通アクセス

調査研究

- > 調査研究
- > 所報

環境保全

- > 担当業務の紹介（環境保全）
- > 環境探偵の事件簿（苦情事例）

区役所の講座



エコクッキング講座



★食品ロス削減講座
(グループワーク)

施策・事業の成果指標として活用

表1 手つかず食品の排出重量及び割合

単位：kg	家庭系可燃ごみ200kgあたり													
	平成27年度						平成28年度							
区分\調査月	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月	平均	割合	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月	平均	割合	平均	割合
賞味期限切れ	1.17	1.16	1.82	2.34	1.62	21.1%	1.68	2.45	2.46	1.75	2.09	25.6%	1.85	23.4%
消費期限切れ	0.76	1.00	1.25	1.34	1.09	14.2%	0.42	0.73	1.44	0.45	0.76	9.3%	0.92	11.6%
果物・野菜類	1.48	2.63	4.36	3.78	3.06	39.8%	3.44	3.08	2.61	2.13	2.82	34.6%	2.94	37.1%
期限切れでない	0.66	0.57	0.49	0.69	0.60	7.8%	0.55	0.50	0.92	0.37	0.59	7.2%	0.59	7.5%
不明	1.49	0.77	1.62	1.35	1.31	17.1%	1.00	1.59	2.75	2.27	1.90	23.3%	1.61	20.4%
合計重量	5.56	6.13	9.54	9.50	7.68	100.0%	7.09	8.35	10.18	6.97	8.16	100.0%	7.91	100.0%
(全ごみ中) 手つかず食品重量割合	2.8%	3.1%	4.8%	4.8%	3.8%		3.5%	4.2%	5.1%	3.5%	4.1%		4.0%	

★ 全体のごみ量 × 各比率 = 実際の発生量（推計値）

(例) ごみ量年間 10万 t × 手つかず食品比率 0.04
= 手つかず食品の年間発生量 4千 t と推計

◎ 調査回数を増やせばより正しい推計が可能である。

また、季節的な特徴が認められれば、啓発の効果的なタイミング等に反映できると思われる。新たな事業立案のヒントにもつながる。

おわりに

～ 本調査をとおして福岡市保健環境研究所から ～

- ◆ 食品ごみは、家庭からどうしても排出される紙やプラスチックといったごみに比べ、**個人個人の意識や工夫**でかなり減らすことが可能です。
- ◆ 食品ロス削減は、単なる行政からの「ごみ減量」のお願いではなく、誰にとっても身近な「食べる」をとおして、**「もったいない」の精神**を住民の皆さまに定着させていくことが重要と思っています。
- ◆ 住民の皆さまと一緒に**持続可能な社会**をつくっていきましょう！

ご静聴ありがとうございました！



福岡市環境啓発
キャラクター
「エコッパ」