

1 食品ロス削減推進計画（案）

（1）計画の背景

我が国では、まだ食べることができる食品が生産・製造・販売・消費の各段階において、日常的に廃棄され大量の食品ロスが発生しています。その量は、年間約 612 万トン（平成 29 年度農林水産省推計）であったとされています。一方で、食料自給率は 37%（平成 30 年度カロリーベース）で、その多くの食料を輸入に依存していること、世界では人口が急増し、飢えや栄養不良で苦しんでいる人が多数いることや、廃棄物の処理に多額の費用がかかっていることなどを考慮すると、食品ロスの削減は重要な課題です。

このような背景のもと、国際的には SDGs において、2000（平成 12）年度と比較して 2030（令和 12）年度までに世界の食料廃棄量を半減するという目標が掲げられています。

また、国では、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成 30 年 6 月閣議決定）において、家庭系食品ロス量の 2030（令和 12）年度の目標値を 2000（平成 12）年度の半減と設定しています。

本区では、2019（令和元）年度に実施した「文京区一般廃棄物処理基本計画改定に係る基礎調査報告書」において、家庭系可燃ごみの約 7.3%が食品ロスと推計されており、ごみ減量の視点からも区内での食品ロスの削減が重要です。

（2）基本指針

食品ロスを削減するためには、区民・事業者・区の各主体がその重要性を理解し、無理をすることなく自然にライフスタイルや事業活動を変えていくことが必要です。そのため、本区では食品ロス削減を推進するため基本的な指針を次のように設定します。

1人ひとりが食品ロスを減らす大切さを理解し、行動する
～無理をせず、明るく楽しく果敢に取り組む、食ロス対策～

(3) 目標値の設定

東京都では、「ゼロエミッション東京戦略」(令和元年12月策定)において、2030(令和12)年度の主要目標として、2000(平成12)年度と比較した食品ロス発生量半減を設定しています。東京都の2000(平成12)年度の食品ロスの発生量は約76万トンと推計されていますので、その半分の約38万トンを目指すことになり、2017(平成29)年度の推計値の50万トンからは13年間で12万トン(約24%、1年当たり約2%)を削減することになります。

本区では、2019(令和元)年度の家ごみとして排出された食品ロスの量を、区民1人1日当たり24.3g/人日と推計しています。この量を、毎年2019(令和元)年度比2%、中間年度の2025(令和7)年度には10%、最終年度の2030(令和12)年度には20%を削減し、19.4g/人日とすることを目指します。

また、事業系食品ロスについても、国及び東京都と協力し、家庭系食品ロスと同程度の削減を目指します。

表1 家庭系食品ロスの発生量の目標値

	令和元年度 (推計値)	令和7年度 (中間目標値)	令和12年度 (最終目標値)
区民1人1日当たりの 家庭系食品ロスの発生量 (g/人日)	24.3	21.9	19.4
削減率 (令和元年度比)	—	10%	20%

(4) 進捗管理

①基本調査等

毎年度の施策の進行状況については、文京区リサイクル清掃審議会に報告し、その改善について幅広い意見を求めています。

また、2025(令和7)年度には、本計画の中間見直しを予定しており、そのための基礎調査として、2024(令和6)年度に家庭ごみ組成分析調査及び区民アンケート調査を実施する予定です。その際、本計画と同様の調査を行い、食品ロス削減の進捗状況を踏まえ、見直し計画に反映することとします。

国は、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針(令和2年3月閣議決定)」をおおむね5年を目途に見直しを検討する予定であり、本計画の見直しの際には、国や東京都の方針を反映することとします。

②指標

食品ロスを削減するためには、1人ひとりの地道な努力が必要です。そのため、進捗状況

を評価する指標として、区民の食品ロス削減に関する認知度・取組等に関する項目を設定し、中間年度の見直しのために実施する2024（令和6）年度における区民アンケート調査の目標値を次のように設定します。

表2 区民の認知度・取組等を評価する指標

質問	選択肢	令和元年度 (実績値)	令和6年度 (目標値)
「食品ロス」はどのくらいの頻度で出ますか。	ほとんど出ない	52.3%	60.0%
「食品ロス」を減らすために日頃から行っていることはありますか。	買いすぎない	73.1%	80.0%
	料理を残さない	62.3%	70.0%
	冷蔵庫などをこまめにチェック	50.7%	60.0%
	料理を作りすぎない	30.3%	40.0%
区が実施しているフードドライブについてご存知でしたか。	知っていた	11.3%	30.0%
「ぶんきょう食べきり協力店」をご存知でしたか。	知っていた	4.7%	30.0%

(5) 具体的な施策

区の率先した食品ロス削減の取組の推進

- ・職員への食品ロス削減に向けた普及啓発の実施

食品ロス削減を促進するための仕組みづくり

- ・フードバンクと連携した食品の再利用
- ・フードドライブの拡充
- ・事業者や大学と連携した3R推進・普及活動
- ・区内店舗との連携体制の構築（ぶんきょう食べきり協力店）

情報収集と普及啓発

- ・ぶんきょう食べきり協力店の紹介
- ・特性に応じた多様な普及啓発の推進
- ・文京ecoカレッジ[※]の開催
- ・各種イベントでの普及啓発の実施

(6) 計画の推進体制

食品ロスの削減は、区民及び従業員の1人ひとりライフスタイルを見直し、事業所が事業活動の転換をしていくことによって成し遂げられるものです。そのため、区ではリサイクル清掃課のみならず、消費者、産業振興、環境、福祉・保健、教育の各部署と情報を共有し、連携を密にして施策に取り組みます。

(7) 区民・事業者・区の行動計画

①行動指針

食品ロスを削減していくためには、区民、事業者、区の3者が可能なことから実施する必要があります。そのほか、事業者には、区民が取り組みやすい環境を整備する取組が必要です。

また、本区には、区民・事業者・区の3者が協働して取り組めるような仕組み作りや、情報提供などの役割が求められています。そのため、各主体の行動指針を次のように設定します。

表3 各主体の行動指針

区民	1人ひとりが食品ロスを減らすことの重要性を理解し、行動します	
事業者	一般事業者	従業員が食品ロスの削減に取り組みやすい環境をつくれます
	食品事業者 ・飲食店等	区民等が食品ロスの削減に取り組みやすい環境をつくれます
	従業員	1人ひとりが食品ロスを減らすことの重要性を理解し、行動します
区	自ら食品ロスの削減に積極的に取り組みます	
	区民・事業者の食品ロス削減を促進するための仕組みをつくれます	
	情報を収集し、区民・事業者への普及啓発を行います	

②区民行動計画

区民は、食品ロスを減らすため、ライフスタイルの各ステージにおいて、次のように取り組めます。

○情報収集・学習

- ・我が国や世界の食糧事情など、食品ロスを巡る状況を学習します。
- ・食品ロスに関する講習会や料理教室などに参加します。

○食品の購入

- ・賞味期限・消費期限の正しい知識を持ちます。
- ・買物は賞味期限の近いものから購入します（手前取り）。
- ・買物の前には、冷蔵庫内をチェックするなど、計画的に必要な分だけ買物をします。

○食品の保存

- ・定期的に冷蔵庫内を確認し、適切な保存と食材を使い切るようにします。
- ・災害時用食料の備蓄については、「ローリングストック法^{*}」で行います。
- ・どうしても使い切れない食品はフードドライブ^{*}を活用します。

○調理

- ・使いかけの食材から使っていきます。
- ・食べる分だけ作るように心がけます。
- ・残ったものはリメイクレシピを活用し食べきる工夫をします。
- ・野菜の皮などは必要以上に捨てないようにし、食べられる部分はできる限り無駄にしないように調理します。

○食事・外食

- ・食べ物への感謝の気持ちを忘れずに、食べられる量だけ取り分け、残さず食べます。
- ・外食時は食べられる量だけ注文します。
- ・外食する際は、食品ロス削減に取り組む飲食店やぶんきょう食べきり協力店^{*}を積極的に利用します。
- ・料理が残ってしまった場合、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ります。
- ・宴会では3010運動^{*}を実践します。

③事業者行動計画

区内の事業者は、食品ロスを減らすため、事業活動について、次のように取り組みます。

○一般事業者・従業者

- ・社員食堂や従業者等の昼食などで、区民と同様の取組を行います。

○食品事業者

- ・高齢者や単身世帯の増加に対応するため、小分け商品を採用します。
- ・賞味期限・消費期限が近いものは、消費者がお得感をもって購入してもらうための工夫を行います。
- ・特定の日に消費するものは、予約購入制など需要に応じた販売を行い、消費者に活用してもらいます。

○飲食店

- ・小盛メニューなど、客層に応じた量を提供する工夫をします。

- ・宴会メニューなどは顧客と相談して量を決めます。
- ・宴会では3010運動*を働きかけます。

※文京 eco カレッジとは

区のリサイクル清掃事業や環境問題への理解を深めながら循環型社会や3Rについて学習する講座を「文京 eco カレッジ」として開催しています。

※ローリングストック法とは

買い置きしてある備蓄用の食品・加工品を普段から活用し、使ったらその分だけ買い足す方法のことです。

※フードドライブとは

家庭で余っている食品を持ち寄り、広く地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付するボランティア活動のことです。

※ぶんきょう食べきり協力店とは

本区では「たべものにありがとう、ごちそうさま」を合言葉に、小盛メニュー、量り売りやばら売りなど、食べ残し対策に取り組む店舗を食べきり協力店として登録し、ホームページやリーフレット等で区民に取組を紹介し、食品ロスの削減の推進を図ります。

※3010（さんまるいちまる）運動とは

宴会時などにおける食べ残しを減らすためのキャンペーンで、開始の30分、最後の10分は皆で料理をしっかりと食べきる時間を設けることです。