

都留市食品ロス削減推進計画の概要について

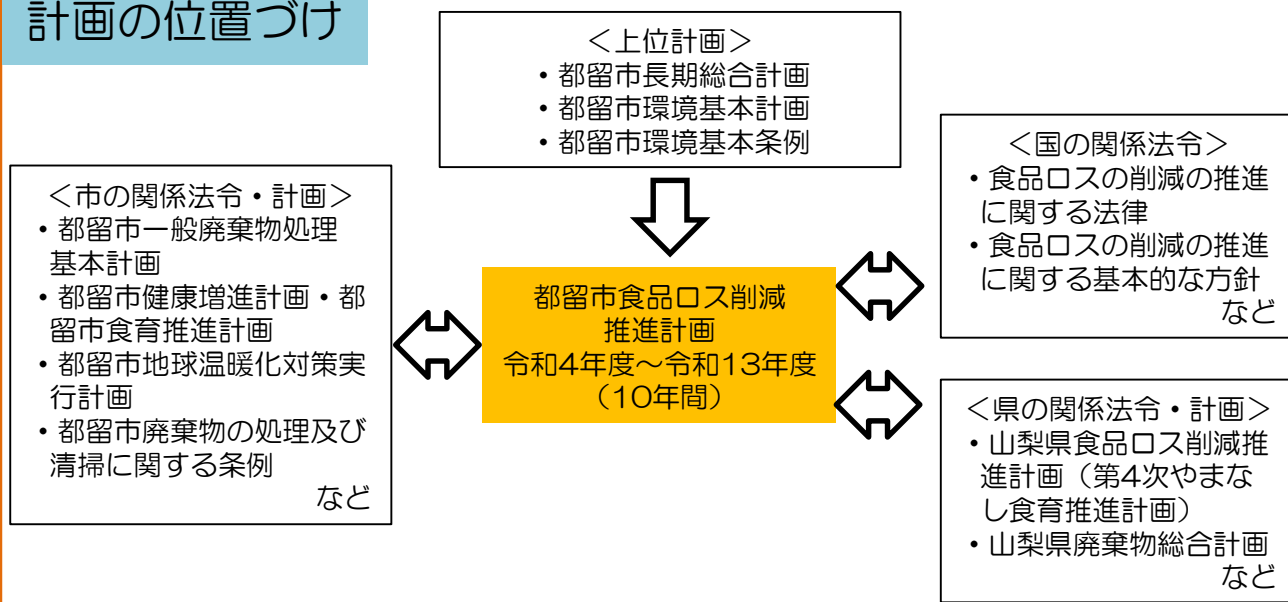
市民部 地域環境課

目的

消費者である市民、事業者、行政がそれぞれの立場で食品ロス削減の推進を図るため、食品ロス削減推進法を根拠とし、国の食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針に基づき策定する計画である。

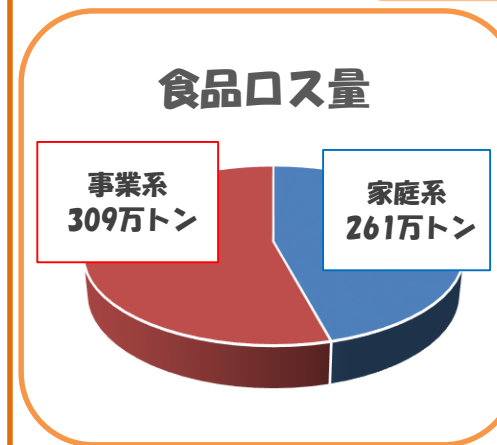
SDGsの「目標12つくる責任 つかう責任」において2030年までに一人当たり食品ロスを半減にすると設定されており、市民、事業者、関係団体、行政が一丸となり、持続可能な社会の実現に向けて、食品ロスの問題に取り組んでいくため策定する。

計画の位置づけ



日本の現状

食品ロス削減に何かしら取り組む人の割合 **76.6%**



国民1人当たり食品ロス量

1日 約124g
※茶碗1杯のご飯の量に近い量

年間 約45kg
※年間1人当たりの米の消費量（約53kg）に近い量

※農林水産省公表（令和元年度推計値）

都留市の現状

- 家庭系食品ロス発生量 **63.0 (g/人・日)**（令和元年度）
- 事業系食品ロス発生量 **489 (t/年)**（令和元年度）
- 食品ロス削減に何かしら行動している市民割合 **89.3%**（令和3年度）

方針

- 「みんなで減らそう食品ロス！
～「もったいない」で世界をつなぐまち つる～」
- ①食品ロスの発生抑制
 - ②循環型社会の推進に向けた生ごみの減量化及び適正な再生利用
- 市民、事業者、行政がそれぞれの主体において推進していく
- 「てまえどり」「mottECO」の推進
 - フードバンク山梨の活用推進

目標

基準年度：2000年度 目標年度：2030年度

- 家庭系食品ロス発生量 **52.0 (g/人・日)**
- 事業系食品ロス発生量 **432 (t/年)**
- 食品ロス削減に何かしら行動している市民割合 **90%**

など

主体別取り組み

市民

- 事前に家の食材をチェックし、期限表示を理解して食材を購入する。
- 3Kリ運動を実践する。
食材は「使いキリ」
調理したものは「食べキリ」
生ごみは「水キリ」
- 食材を無駄なく使い、「リメイク料理」等の工夫をする。
- 外食時は食べきれる量を頼み、残さず食べる。
- 「3010運動」に取り組む。
宴会開宴後30分、閉宴前10分は食事を楽しむ
- 食品購入時は「てまえどり」を実践する。
- 外食時に食べきれないときは「mottECO」を実践する。
- 未利用食品は「フードバンク」「フードドライブ」を活用する。

事業所

- 食品ロス削減について発信する。
- 食品原料の無駄のない利用や製造、出荷工程における適正管理、鮮度保持に努める。
- 食品の製造方法や容器包装の工夫により、賞味期限の延長に取り組む。
- 小盛りや小分けメニューなど要望に応じた量が調整できる仕組みを導入する。
- 生ごみの水キリ、業務用生ごみ処理機導入、生ごみリサイクル業者活用など、生ごみの発生抑制に努める。
- 「mottECO」を推進する。
- 未利用食品は「フードバンク」「フードドライブ」を活用する。

行政

食品ロス量の把握	アンケート実施	市民への普及啓発	減量化・資源化	学校給食の食品ロス削減	飲食店組合の食品ロス削減	未利用食品の有効活用
<ul style="list-style-type: none"> • 家庭系、事業系食品ロスの排出実態把握 • 産業廃棄物食品ロスの調査 	<ul style="list-style-type: none"> • 市民の食品ロスに関する関心度、取り組み状況の把握、計画への反映 	<ul style="list-style-type: none"> • 園児や小中学生、市民団体への環境教育、食育、講座の実施 • 各種検診等受診者への普及啓発 • 実施事例の周知 • 優良活動の表彰 	<ul style="list-style-type: none"> • 家庭用生ごみ処理機補助金の周知強化 • 堆肥化装置の導入検討 	<ul style="list-style-type: none"> • 食品ロスメニューの導入検討 • 食育活動での周知強化 • 食品ロス削減実施の強化継続 	<ul style="list-style-type: none"> • メニューの量が調整できる仕組み導入 • 生ごみ処理機、堆肥化装置の普及啓発 	<ul style="list-style-type: none"> • フードバンクの活用 • フードドライブの実施 • 市職員のフードバンク活用の利用促進 • 災害対策用備蓄食品の有効活用