

「岩手県食品ロス削減推進計画」（素案）概要版

1 総論

- ・ 計画の位置付け：食品ロス削減推進法第12条に基づく都道府県計画として策定
- ・ 県民計画等との関連：「いわて県民計画（2019～2028）」、「岩手県環境基本計画」及び「第三次岩手県循環型社会形成推進計画」等と調和を図る。
- ・ 計画期間：令和3（2021）年度から令和12（2030）年度までの10年間

2 現状と課題

（1）世界の食品ロス（本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品）

- ・ 食料のおおよそ3分の1、年間約13億トンが損失又は廃棄
⇒ 今後の世界人口の増加予測を踏まえ、食料の飛躍的な増産が必要
- ・ 食品ロス及び廃棄による温室効果ガス排出量は全体の8～10%
⇒ 温室効果ガス排出の削減のため、食品ロスの削減が必要

（2）日本の食品ロス

- ・ 国内の食品ロス発生量は年間約600万トンで、国民1人1日当たり約130グラム、茶碗1杯分のご飯の量に相当
⇒ 子どもの7人に1人が貧困状態にあり、食品ロスの削減が必要

（3）本県の食品ロス

- ・ 一定の条件下で試算した本県の食品ロス発生量は、家庭系が年間約2.3万トン（全国約0.8%）、事業系が年間約2.9万トン（全国約0.9%）
- ・ 実態調査を実施した3市（R元：奥州市、R2：北上市・八幡平市）では、1人1日当たりの食品ロス発生量は平均63.6グラム（全国32市町村平均61.0グラム）

（4）食品ロスの発生要因

発生主体	発生工程	主な発生要因
食品関連事業者	生産	規格外の廃棄、需要を上回る生産
	製造	加工トラブル・調理ミス、賞味・消費期限切れ、作り過ぎ
	流通	仕入れ時・保管中の痛み・腐れ、賞味・消費期限切れ
	小売	賞味・消費期限切れ、販売期限切れ
	飲食	賞味・消費期限切れ、作り過ぎ
消費者	買物	鮮度志向、買い過ぎ
	外食	急な予約キャンセル、食べ残し
	調理・保存	過剰除去、作り過ぎ、保存方法の誤りや期限切れ

3 目指す姿

（1）基本目標



県民みんなでトライ！なくそう食品ロス

消費者、事業者、行政等の多様な主体が食品ロス削減を「我が事」として捉え、相互に連携・協力し、フードサプライチェーン全体で食品ロスの削減を推進することにより、持続可能な生産と消費が行われる社会を岩手から実現する。

（2）計画の主要指標

本県の目標を次のとおり設定（国の基本方針の目標達成に貢献）

指標1	2030（令和12）年度の食品ロス発生量を2018（平成30）年度比で18%削減（食品ロス発生量を4.3万トン以下に）
指標2	2030（令和12）年度の『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90%にする

4 主な具体的施策

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等

- ・ **もったいない意識や食への感謝の気持ちの醸成とエシカル消費※の普及啓発**
※ 地域の活性化や雇用なども含む、人や社会・環境に配慮した消費行動
- ・ 3010運動の実践等による**外食時の食べ残しの削減**の推進
- ・ **賞味期限と消費期限の違い**の理解の促進

(2) 食品関連事業者等の取組に対する支援

- ・ **規格外や未利用の農林水産物の活用促進**
- ・ **商慣習（3分の1ルールによる返品等）の見直しや需要に見合った販売の促進**
- ・ **食品ロス削減アプリの開発や食品残渣の有効活用**の支援

(3) 表彰

- ・ 優良事例の**表彰**や**ポスターコンクール**の実施

(4) 実態調査及び調査・研究の推進

- ・ 国の支援事業等の活用促進による**実態把握の推進**

(5) 情報の収集及び提供

- ・ **先進的な取組や優良事例の情報提供と意識啓発**

(6) 未利用食品を有効活用するための活動

- ・ **子どもの居場所での未利用食品の活用**の推進
- ・ **緊急対応が必要な困窮世帯等への食料品の提供**の促進
- ・ **災害備蓄食料品のローリングストック※**の推進

※ 使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の物資を備蓄しておく方法

(7) 施策の基盤づくり

- ・ **県、市町村、企業、大学及び関係団体が一丸となった取組**の推進
- ・ **県による率先行動**

5 計画の推進

(1) 推進体制

【県】 庁内連携組織を活用し、定期的に取り組の成果を検証し、計画を推進

【県以外】 多様な関係者と連携し、オールいわてで取組を展開

(2) 各主体に期待される行動

【農林漁業者】 規格外や未利用の農林水産物の有効活用

【食品製造業者】 無駄のない原料利用、適正管理・鮮度保持、賞味期限延長、適正受注等

【食品卸売・小売業者】 商慣習の見直し、需要に応じた仕入れ・販売、売り切り・
少量販売等

【外食事業者】 仕入れ・提供の工夫、小盛りメニュー、持ち帰りへの適切な対応

【食品関連事業者以外の事業者】 社員等への普及啓発、災害時用備蓄食料の有効活用

【消費者】 期限表示の理解、欠品の許容、冷蔵庫の在庫管理、食材の有効活用、3010運動の実践等

【県・市町村】 各主体の行動を促進する施策の実施、主催イベント等での食品ロスの削減

(3) 計画の進行管理

- ・ 施策の**実施状況を定期的に点検**し、進捗を評価し、必要に応じて施策を見直し
- ・ 施策の実施状況や社会経済情勢の変化等を踏まえて、**おおむね5年を目途に計画の見直しを検討**

(4) 計画の施策推進指標

- ・ 計画の基本目標の達成に向けた具体的施策に係る「**施策推進指標**」を設定