

岩手県食品ロス削減推進計画 (素案)



令和2年度いわて・ごみゼロ3R推進ポスターコンクール 最優秀賞受賞作品

令和3年8月
岩手県

目 次

第1章 総論	1 ページ
（1）計画策定の趣旨	1 ページ
（2）計画の位置付け	2 ページ
（3）計画期間	2 ページ
 第2章 現状と課題	 3 ページ
（1）日本における食品ロスの現状	3 ページ
（2）本県における食品ロスの現状	3 ページ
（3）食品ロスの発生要因	6 ページ
 第3章 目指す姿	 8 ページ
（1）基本目標	8 ページ
（2）計画の主要指標	9 ページ
 第4章 具体的な施策	 11 ページ
（1）教育及び学習の振興、普及啓発等	11 ページ
（2）食品関連事業者等の取組に対する支援	14 ページ
（3）表彰	18 ページ
（4）実態調査及び調査・研究の推進	18 ページ
（5）情報の収集及び提供	19 ページ
（6）未利用食品を有効活用するための活動	19 ページ
（7）施策の基盤づくり	19 ページ
 第5章 計画の推進	 20 ページ
（1）推進体制	20 ページ
（2）各主体に期待される行動	20 ページ
（3）計画の進行管理	22 ページ
（4）計画の施策推進指標	22 ページ
 参考資料	 24 ページ

第1章 総論

(1) 計画策定の趣旨

「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず、廃棄されている食品をいい、我が国において、食品ロスが、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に発生し、魚・肉の骨等の食べられない部分とともに、食品廃棄物として廃棄されています。

世界では、年間約 13 億トンの食料が廃棄され、これは人の消費のために生産された食料のおよそ 3 分の 1 に上る¹とされています。また、世界人口が 2050 年には約 98 億人に達すると推計²される中、約 8 億人の人々が飢えや栄養不足で苦しんでいると推計³されています。

こうしたことから、平成 27 (2015) 年 9 月 25 日の国際連合総会において採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に基づく「持続可能な開発目標 (SDGs)」の「目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する」⁴では、食料廃棄の削減が国際的にも重要な課題とされました。

一方で、我が国における食料自給率 (カロリーベース) は 38%⁵であり、食料を海外からの輸入に依存していながら、食品廃棄物・食品ロスを発生させており、市区町村及び一部事務組合における一般廃棄物処理に要する経費が年間約 2 兆円 (岩手県では約 153 億円) に上っている⁶ことから、食品ロスの削減は真摯に取り組むべき課題となっています。

さらに、食品ロスが発生すると、食品の生産及び製造に投じた資源やエネルギーが無駄になってしまう上、廃棄物として処分する場合は、運搬及び焼却処理に伴い、CO₂が発生することから、食品ロスの削減は、地球温暖化対策の観点からも重要な課題です。

こうした状況から、我が国においては、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、令和元(2019)年5月24日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」(令和元年法律第19号。以下「食品ロス削減推進法」という。)が成立し、5月31日に公布、10月1日に施行されました。

また、令和2(2020)年3月31日、食品ロス削減推進法第11条の規定に基づき、

¹ 国際連合食糧農業機関 (FAO) (2011)「世界の食料ロスと食料廃棄」

² United Nations (2017), World Population Prospects: The 2017 Revision

³ Food and Agriculture Organization (2019), THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD

⁴ 「目標 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。」

⁵ 農林水産省 (2020)「食料需給表 令和元年度」

⁶ 環境省 (2021)「一般廃棄物処理実態調査 令和元年度」

食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項を定める「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（以下「基本方針」という。）が閣議決定されました。食品ロス削減推進法第 12 条の規定に基づき、都道府県は、基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされており、また、市町村は、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされています。

なお、基本方針は、国や地方公共団体の施策の指針となるだけでなく、事業者、消費者等の取組の指針ともなるものとされています。

（２）計画の位置付け

この計画は、食品ロス削減推進法第 12 条第 1 項の規定に基づき、都道府県が基本方針を踏まえて策定する「当該都道府県の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（都道府県食品ロス削減推進計画）」に位置付けられるものです。

また、次の計画との調和を図ります。

- ・ 「いわて県民計画（2019～2028）」
（計画期間：令和元（2019）年度から令和 10（2028）年度までの 10 年間）
- ・ 「岩手県環境基本計画」
（計画期間：令和 3（2021）年度から令和 12（2030）年度までの 10 年間）
- ・ 「第三次岩手県循環型社会形成推進計画（第五次岩手県廃棄物処理計画・岩手県ごみ処理広域化計画）」
（計画期間：令和 3（2021）年度から令和 7（2025）年度までの 5 年間）
- ・ 「第 2 次岩手県地球温暖化対策実行計画」
（計画期間：令和 3（2021）年度から令和 12（2030）年度までの 10 年間）
- ・ 「第四次岩手県食育推進計画」
（計画期間：令和 3（2021）年度から令和 7（2025）年度までの 5 年間）
- ・ 「岩手県消費者施策推進計画」
（計画期間：令和 2（2020）年度から令和 6（2024）年度までの 5 年間）

（３）計画期間

計画期間は、国の基本方針における削減目標年度の設定を踏まえ、令和 3（2021）年度から令和 12（2030）年度までの 10 年間とします。

なお、国による基本方針の改訂や社会経済情勢、食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況の変化を踏まえ、計画期間内であっても必要な見直しを行うものとします。

第2章 現状と課題

(1) 日本における食品ロスの現状

我が国では、家庭や事業所等から、年間 2,531 万トンの食品廃棄物が発生しており、そのうち 24%にあたる 600 万トンは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品ロスです（平成 30 年度推計⁷）。

食品ロスのうち、家庭から排出される家庭系食品ロス量が 276 万トン（46%）、事業所等から排出される事業系食品ロス量が 324 万トン（54%）です（図 1 参照）。また、食品ロス発生量を国民 1 人 1 日あたりに換算すると約 130 グラムであり、茶碗約 1 杯分のご飯の量に相当します。また、この食品ロス発生量は、国連世界食糧計画（WFP）による 2018 年の食料援助量約 390 万トン⁸の約 1.5 倍に相当します。

その一方で、我が国では、子どもの 7 人に 1 人が貧困状態にあり、食品ロスの削減は重要な課題となっています。

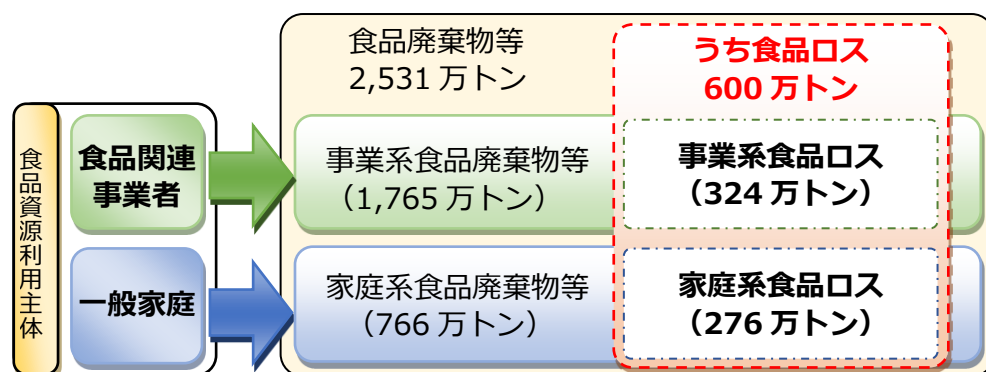


図1 食品廃棄物等及び食品ロスの発生状況（平成 30 年度）
（出典：農林水産省・環境省公表資料を基に作図）

(2) 本県における食品ロスの現状

本県の食品ロス発生量を一定の条件下で算出すると、家庭系食品ロスが約 2.3 万トン（全国の約 0.8%）、事業系食品ロスが約 2.9 万トン（全国の約 0.9%）となり、合計約 5.2 万トン（全国の約 0.9%）の食品ロスが発生しているものと推計されます（図 2（次ページ）参照）。

⁷ 環境省・農林水産省推計「食品廃棄物等及び食品ロスの発生量の推計値（平成 30 年度）」

⁸ 国連世界食糧計画（WFP）2018 年実績

本県における食品ロス発生量の推計

1 家庭系食品ロス（平成 30 年度）

$$\begin{aligned}\text{「家庭系ごみ」}^9 &= \text{生活系ごみ} - (\text{資源ごみ} + \text{集団資源回収量}) \\ &= 271,339 \text{ t} - (38,480 \text{ t} + 1,461 \text{ t}) \\ &= 231,398 \text{ t}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「家庭系ごみ} - \text{粗大ごみ」【A】} &= 231,398 \text{ t} - 6,528 \text{ t} \\ &= 224,870 \text{ t}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「食品廃棄物発生量」【B】} &= \text{【A】} \times \text{家庭系収集ごみに対する食品} \\ &\quad \text{廃棄物の発生量の割合（平均値）}^{10} \\ &= 224,870 \text{ t} \times 30.8\% \\ &= 69,260 \text{ t}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= \text{【B】} \times \text{食品廃棄物に占める食品ロスの平均割合}^{10} \\ &= 69,260 \text{ t} \times 33.5\% \\ &= 23,202 \text{ t}\end{aligned}$$

2 事業系食品ロス（平成 30 年度）

$$\begin{aligned}\text{「全国の事業系食品廃棄物発生量に占める岩手県の発生量の割合」【C】} \\ &= \text{岩手県発生量} / \text{全国発生量}^{11} \\ &= 134,296 \text{ t} / 14,977,599 \text{ t} \\ &= 0.897\%\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= \text{全国の事業系食品ロス発生量}^7 \times \text{【C】} \\ &= 324 \text{ 万 t} \times 0.897\% \\ &= 29,063 \text{ t}\end{aligned}$$

3 総食品ロス発生量

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= 23,202 \text{ t} + 29,063 \text{ t} \\ &= 52,265 \text{ t}\end{aligned}$$

図2 家庭系及び事業系食品ロス発生量に係る推計

また、県内では、家庭系食品廃棄物及び食品ロスの発生量を把握し、有効な対策を講じることを目的とし、令和元年度から令和2年度にかけて、奥州市、北上市及び八幡平市で、環境省の支援事業を活用した食品ロス実態調査^{12、13}が行われています（表1 参照）。

⁹ 環境省（2020）「平成30年度一般廃棄物処理実態調査」

¹⁰ 環境省（2021）「令和2年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査報告書」

¹¹ 農林水産省（2020）「都道府県ごとの食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量」※ 年間の食品廃棄物の発生量が100t以上の事業者の排出量を集計したもの

¹² 環境省（2020）「令和元年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」

¹³ 環境省（2021）「令和2年度市区町村食品ロス実態調査支援報告書」

調査の結果、1人1日当たりの食品ロス量は、調査を実施した各市において 39.9～82.8 g/人・日であり、人口比を考慮した加重平均では 63.6 g/人・日となっています。

実態調査では、試料採取日数が短く、調査時期も異なるため、これらの数値を単純に比較することはできませんが、調査結果からは、家庭ごみ処理手数料の有料化を行っている北上市において一人1日当たりの食品ロス発生量が低くなるなど、市や調査地区によって食品廃棄物や食品ロスの発生の傾向が異なっていることがわかります。

表1 食品ロス実態調査結果の概要

自治体名	奥州市	北上市	八幡平市
人口	114,246 人 ¹⁴ (R 元. 10. 1 現在)	92,292 人 ¹⁵ (R2. 10. 1 現在)	23,939 人 ¹⁵ (R2. 10. 1 現在)
調査 年月日	R 元. 11. 14 (木) 及び 11. 15 (金)	R3. 1. 28 (木)	R3. 2. 18 (木)
地区名	(1) 市街地 (2) 郊外の住宅地 (3) 農村部	(1) 市中心部 (2) 郊外 (3) 農村	(1) 市街地 (2) 戸建て住宅地 (3) 農村部
燃えるご み中の食 品廃棄物 の割合	合計 41.2% (1) 39.2% (2) 39.3% (3) 44.4%	合計 28.3% (1) 32.9% (2) 35.3% (3) 17.8%	合計 34.6% (1) 28.2% (2) 45.4% (3) 31.1%
食品廃棄 物中の食 品ロスの 割合	合計 41.0% (1) 44.7% (2) 37.9% (3) 40.1%	合計 38.3% (1) 27.9% (2) 32.5% (3) 67.9%	合計 32.7% (1) 44.3% (2) 26.1% (3) 31.7%
一人1日 当たりの 食品ロス 発生量※	82.8 g/人・日 〔主な内訳〕 ・ 直接廃棄 (100%手 付かず): 20.2 g/人・日 ・ 食べ残し: 49.4 g/人・日	39.9 g/人・日 〔主な内訳〕 ・ 直接廃棄 (100%手 付かず): 16.0 g/人・日 ・ 食べ残し: 16.9 g/人・日	63.3 g/人・日 〔主な内訳〕 ・ 直接廃棄 (100%手 付かず): 21.9 g/人・日 ・ 食べ残し: 35.8 g/人・日

※：【参考】令和元年度調査：全 14 市町 一人1日当たりの食品ロス発生量平均 68.6 g/人・日
令和2年度調査：全 18 市町 一人1日当たりの食品ロス発生量平均 55 g/人・日
⇒ 全 32 市町 一人1日当たりの食品ロス発生量平均 61.0 g/人・日

¹⁴ 岩手県 (2019)「令和元年 (2019 年) 岩手県人口移動報告年報」

¹⁵ 岩手県 (2020)「令和2年 (2020 年) 岩手県人口移動報告年報」



収集資料の搬入



組成調査の様子（ごみ袋計量）



組成調査の様子（分別作業）



調理くず（野菜・果物の皮、卵の殻など）



食べ残し



直接廃棄（市街地）

図3 食品ロス実態調査の様子（令和元年度、奥州市）

（3）食品ロスの発生要因

食品ロスの主な発生要因としては、次のようなものが考えられます（表2参照）。

食品ロスの発生を抑制するためには、出来る限りこうした状態にならないよう、各主体が食品ロス問題の重要性を認識し、それぞれ、あるいは、相互に連携を図って対応していく必要があります。

表2 食品ロスの主な発生要因

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、加工・調理くず
	流通	仕入れ時・保管中の痛み・腐れ、賞味・消費期限切れ、返品、輸送中の破損
	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	過剰除去、作り過ぎによる食べ残し
	保存	保存方法の誤りや期限切れ

★ 知っていますか？「賞味期限」と「消費期限」¹⁶の違い ★

① 賞味期限とは？

⇒ 「おいしく食べることができる期限」です。

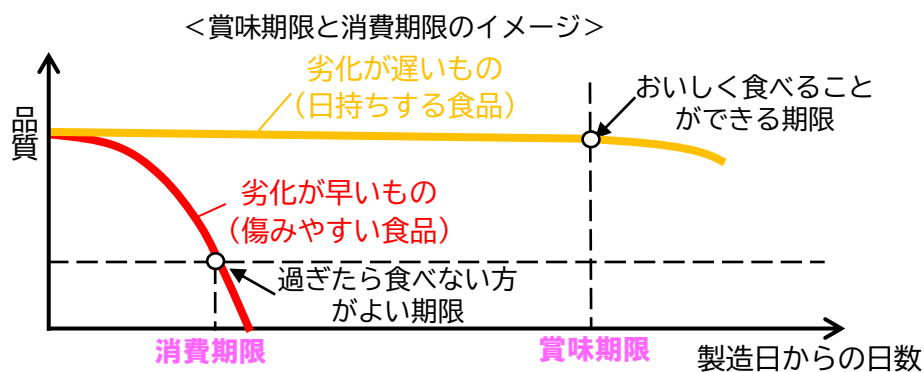
賞味期限を過ぎても、すぐに食べられなくなる、ということではありません。においなどによって本当に食べられないかを判断するようにしましょう。

※ 該当食品の例：菓子・カップめん・缶詰など

② 消費期限とは？

⇒ 「過ぎたら食べない方がよい期限」で、定められた方法により保存した場合、安全性が保証できる期限です。

※ 該当食品の例：弁当、サンドイッチ、惣菜など



¹⁶ 消費者庁ホームページ「食品ロス削減関係参考資料」を基に作成

第3章 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ことを目的とします。

<計画の推進により達成に寄与するSDGs¹⁷目標>

「目標2 飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続な農業を促進する」

「目標4 すべての人々への、包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する」

「目標8 包摂的かつ持続可能な経済成長及びすべての人々の完全かつ生産的な雇用と働きがいのある人間らしい雇用(ディーセント・ワーク)を促進する」

「目標9 強靱(レジリエント)なインフラ構築、包摂的かつ持続可能な産業化の促進及びイノベーションの推進を図る」

「目標12 持続可能な生産消費形態を確保する」

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。

「目標13 気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる」

「目標17 持続可能な開発のための実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する」



¹⁷ 外務省ホームページ「JAPAN SDGs Action Platform」

(2) 計画の主要指標

ア 食品ロス発生量の削減

食品ロス削減について、国の基本方針において、SDGs（2030 年までに半減）を踏まえた目標設定を行っていることを踏まえ、本県では次のとおり主要指標を設定します。

「2030（令和 12）年度の食品ロス発生量を 2018（平成 30）年度比で 18%削減する」

（2030（令和 12）年度における食品ロス発生量を 4.3 万トン以下にする）

本指標の設定に当たって、本県における 2000 年度の食品ロス発生量を推計することは困難であることから、全国における食品ロス排出量が 2030 年度に 2000 年度比で半減（489 万トン以下）を達成するために、2018 年度比で 18%の削減が必要であることを踏まえ、2018 年度現在の岩手県の食品ロス排出量（上記第 2 章（2）「本県における食品ロスの現状」参照）に削減率 18%をかけることで数値目標を設定します。

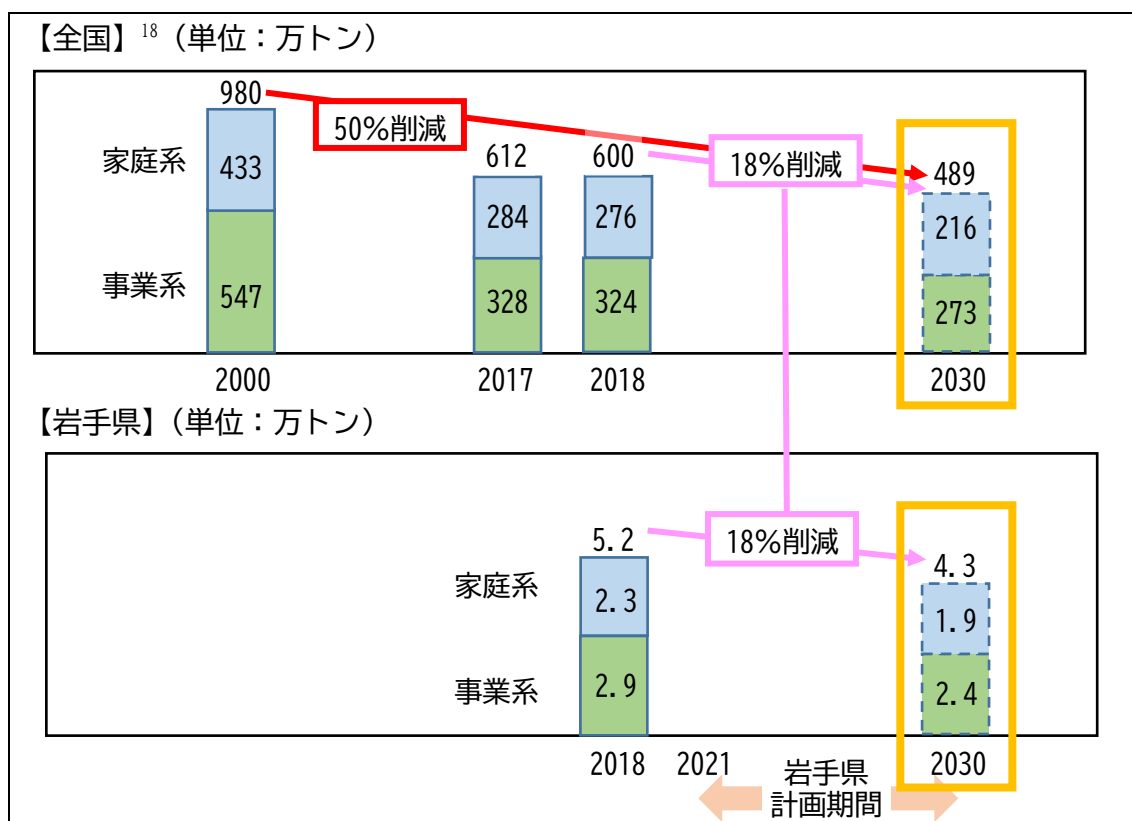


図4 主要指標設定（食品ロス発生量）に係る考え方

¹⁸ 消費者庁ホームページ「食品ロス削減関係参考資料」を基に作図

イ 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合

消費者庁の実施した消費者意識調査¹⁹において、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合²⁰は、平成 30 年度調査では 71.0% (N=3,000)、令和元年度調査では 76.5% (N=3,000)、令和 2 年度調査では 76.6% (N=5,000) でした。また、そのうち、岩手県内在住の方の回答は、平成 30 年度調査では 74.2% (N=31)、令和元年度調査では 84.2% (N=19)、令和 2 年度調査では 76.7% (N=43) でした。

このことから、本県において次のとおり主要指標を設定します。

「2030（令和 12）年度における『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」

本指標実績値の測定については、上記消費者庁調査の結果の分析及び毎年実施している県民意識調査において、実施することとします。

¹⁹ 消費者庁（2019～2021）「消費者の意識に関する調査報告書」

²⁰ 問「あなたは、『食品ロス』が問題となっていることを知っていますか？」について、「よく知っている」または「ある程度知っている」と回答した方のうち、問「あなたは、『食品ロス』を減らすために取り組んでいることはありますか？」について、「取り組んでいることはない」と回答した方を除いた方が、回答者全体に占める割合

第4章 具体的施策

本県における食品ロス削減に向け、多様な主体の参画により、以下の具体的施策を推進します。

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等

- 家庭系食品ロスの削減に向け、毎年10月の「食品ロス削減月間」に合わせた「家庭でのおいしい食べきりキャンペーン」を実施し、「もったいない」意識の醸成に向けた普及啓発活動を行います。

食品ロス削減の取組はこちらのQRコードを読み取ってご覧ください。
岩手県公式HP「エコロ」と一緒に食品ロスの削減に取り組みましょう！」

図5 「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」チラシ
(岩手県資源循環推進課作成)

- 家庭内での食品ロスの発生抑制に向け、エシカル消費²¹の普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、食品ロスの削減に関する啓発資材を配布するなど、消費者の自主的な行動を促進します。
- 命の大切さに対する理解や食への感謝の気持ちを養うため、食育月間等に行う食育普及啓発キャラバンにおいて、県内の保育園等における3R²²に関する啓発活動等を実施します。

²¹ 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で、「倫理的消費」と呼ばれる。

²² Reduce（リデュース・発生抑制）、Reuse（リユース・再使用）、Recycle（リサイクル再生利用）の略称で、そもそも廃棄物を発生させないリデュース（発生抑制）に優先して取り組む必要がある。

★ 「エシカル消費」とは？ ★

⇒ エシカル※消費とは、地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のことです。

私たち一人ひとりが、日々のお買物を通して、社会的課題に気付き、その課題の解決のために、自分は何ができるのかを考えてみることで、これが、エシカル消費の第一歩です。

※ エシカル = 倫理的な・道徳的な

『環境への配慮』

「地球」というスケールで社会を考えると、私たちが多様な動植物と共存していることや多くのエネルギー資源、原材料、食料品などを海外から輸入していることに気付かされます。

大量生産・大量消費・大量廃棄の暮らしによって、地球温暖化や海洋汚染などが発生し、生態系が破壊され、エネルギー資源が減少し、異常気象による農作物への被害などが深刻化しています。

日々の暮らしの中で、「もったいない」と思うことは何ですか？

地球環境の現状や問題を自分には関係ない遠い話」と見過ごすのではなく、よりよい未来に向かって、一歩を踏み出しましょう。



- エコ商品を選ぶ
- お買物のときにレジ袋の代わりにマイバッグを使う
- 資源保護の認証がある商品やCO2(二酸化炭素)削減の工夫をしている商品を購入する
- マイボトルを利用する
- 食品ロス※を減らす ※まだ食べられるのに廃棄される食品のこと
- 電球を省エネLEDに交換する
- 地域のルールに沿ったゴミの分別を徹底する など

<消費者庁パンフレット「エシカル消費とは」から抜粋>

- 外食時における食べ残しの削減に向け、忘新年会シーズン等に「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」を実施し、宴会時における 3010 運動²³の実践や外食時の適量注文を呼びかけます。
- 県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」²⁴として登録し、小盛メニュー等の導入やポスターの掲示や呼びかけ等による普及啓発活動を実施します。

**「もったいない・いわて☆食べきり協力店」
～登録店を募集します～**

岩手県では、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として、外食時や宴会における食べ残しを減らす取組に協力いただける飲食店や宿泊施設（ホテル・旅館）を募集します。
登録いただいた店舗は、食べきり協力店として県のホームページ等で紹介させていただきます。
食品ロスの削減を目指してわたしたちと一緒に取り組ましましょう！

対象店舗 岩手県内で営業している
飲食店及び宿泊施設（ホテル・旅館）等

取組内容 下の【取組項目】のうち1つ以上の実践をお願いします

【取組項目】

- 小盛メニュー等の導入
(例：ハーフサイズや小盛メニューの設定、ご飯や料理の量の調整等)
- ポスターの掲示や呼びかけ等による普及啓発活動の実践
(例：宴会時の「3010 運動（※）」の実践や適量注文の呼びかけ等)
- 上記以外の食べ残しを削減する取組の実践
(例：食べきった特典としてクーポン発行やポイントの付与等)

登録方法 「登録申請書（様式1）」に記入して県庁に提出する。


申請書
飲食店・宿泊施設等
(申請者)

フォクス・郵送
Eメール・持参

提出先
岩手県庁 資源循環推進課
〒020-8570 盛岡市内丸10-1
TEL: 019-629-5367 FAX: 019-629-5369
E-mail: AC0003@pref.iwate.jp
県ホームページ: <http://www.pref.iwate.jp/>

※「3010（さんまるいちまる）運動」とは、宴会開始後30分間と終了前10分間は自分の席で料理を食べることにより食品ロスを減らす取組です。

「もったいない・いわて☆食べきり協力店」に関する
Q & A



Q) 協力店になれるのはどんな店舗ですか？
A) 岩手県内で営業している飲食店（レストラン、食堂、居酒屋等）と、宿泊施設（ホテル、旅館、民宿等）であれば申請できます。

Q) 協力店に登録申請する際、また登録後の費用負担はありますか？
A) 費用負担は一切ありません。

Q) 協力店になるとどんなメリットがありますか？
A) 協力店として登録されると、岩手県公式ホームページ上において食べきり協力店として店舗名や所在地、取組内容等を紹介させていただきます。
また、了解いただければ、店舗のホームページにリンクを貼らせていただきますので、お店のPRにもつながります。

Q) 協力店になるには、どのような取組が必要ですか？
A) 取組項目のうち、1つでも取り組んでいただければOKです。
例えば、まずは、店舗が対象とするポスター等を店内に掲出していただき、お客様への周知に協力していただくことも取組の1つです。
その後、できることから取組項目を追加していただいてもかまいません。


Q) 食べ残した料理の持ち帰りに関する取組も取組項目に該当しますか？
A) 県では、お客様が持ち帰った料理による食中毒の発生等が懸念されることから、料理の持ち帰りについては推奨していません。そのため、協力店の取組内容からも除外していますのであらかじめ御了承ください。

Q) 協力店としてPRできるもの（普及啓発グッズ）はありますか？
A) 協力店としてPRしていただけるよう、ポスター、チラシ、ミニのぼり旗といった普及啓発物品をお渡しします。

このほか、御不明な点がございましたら、担当までお気軽に御連絡ください。
(県庁資源循環推進課 TEL: 019-629-5367 E-mail: AC0003@pref.iwate.jp)

図6 「もったいない・いわて☆食べきり協力店」募集チラシ
(岩手県資源循環推進課作成)

- 飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、食材への感謝の気持ちを持ち、外食時にはドギーバッグ等を用いて食品ロスを削減するよう普及啓発を図ります。なお、持ち帰りについては、食中毒のリスクを十分理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう、理解の促進を図ります。



mottECO

★ 「mottECO」 ★

環境省主催「NEW ドギーバッグアイデアコンテスト」ネーミング部門の大賞作品で、「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

²³ 長野県松本市が考案した取組で、宴会の際に、乾杯後の30分間とお開きの前の10分間は、料理を楽しむ時間にする運動

²⁴ 食品ロスの削減に取り組む飲食店及び宿泊施設等を登録する制度（登録店舗数：県内 182 店舗（令和3年3月末現在））

- 食品ロス削減月間にあわせて、ポスター等の配布や、新聞やバス車内への広告掲載など各種広報媒体を活用した普及啓発を実施します。
- 各種啓発活動、食の安全安心に関するリスクコミュニケーション及び出前講座等により、消費者や食品関連事業者に対し、賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を促進します。また、商慣習の見直し等を含めた食品ロス削減に資する取組について、普及啓発を図ります。
- 各種の環境学習において、食品ロス問題をテーマに取り上げるなど、食品ロス問題に対する取組の必要性について県民理解を促進します。
- 「エコショップいわて」認定店及び「もったいない・いわて☆食べきり協力店」等における食品ロス削減の先進的な取組等を事例集としてとりまとめ、県ホームページで公表するなど、優良事例の共有により関係者の取組を促進します。
- 児童生徒等に対し、食への感謝の意識を醸成する取組を推進するため、栄養教諭等を対象とした、食育や学校給食に関する研修会等を実施します。

(2) 食品関連事業者等の取組に対する支援

- 流通段階での品質低下を防止し、販売できずに廃棄する農林水産物の発生を抑制するため、高鮮度保持技術の開発、導入を促進します。
- 食品流通や加工等の専門家（「食のプロフェッショナルチームアドバイザー」）を事業者へ派遣するなどの取組により、規格外や未利用の農林水産物を活用した商品開発等を支援します。
- 食品サプライチェーンの各段階における商慣習（3分の1ルールによる返品等）の見直し等に向けた取組の推進及び事業者の取組に対する消費者理解の促進を図ります。

★ 商慣習における「3分の1」ルール²⁵とは？ ★

⇒ 「製造日」から「賞味期限」までの期間を製造者、販売業者、消費者が1／3ずつ分け合うという商慣習です。

食品ロスの発生抑制のため、農林水産省が商慣習の見直し（納品期限の緩和）を働きかけています。

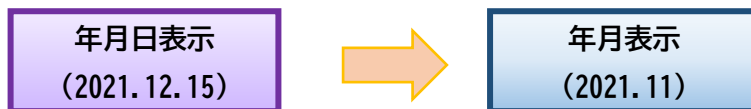


²⁵ 農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」を基に作成

★ 賞味期限の「年月表示化」²⁶とは？ ★

⇒ 小売店舗に納入済商品の賞味期限よりも、新たに納入しようとする商品の賞味期限が短い場合は納入できないという商慣習です。

農林水産省では、賞味期限が比較的長い食品については、年月表示も可能とするよう納品期限の緩和と併せた働きかけを行っています。



- 食品製造事業者を対象に希望に応じて専門家を派遣し、商品開発や製造工程へのカイゼン導入に係る指導等を通じて食品ロス削減等を支援します。
- 商品の量り売り・バラ売り等や、過剰仕入の抑制等に取り組む食品関連事業者を支援するとともに、恵方巻やクリスマスケーキなどの季節商品の予約販売等について、需要に見合った販売が行われるよう働きかけを行います。
- 「エコショップいわて」認定店の店頭に「食品ロス削減等」を呼び掛けるPOP広告を掲示するなど、食品関連事業者と連携した消費者啓発に取り組めます。



図7 エコショップに配付したPOP広告（令和3年度資源循環推進課作成）

- 県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として登録し、小盛メニュー導入などの飲食店による食品ロス削減に向けた取組を促進します。

²⁶ 農林水産省ホームページ「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」を基に作成

- 新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、テイクアウト需要が増加していることから、食品関連事業者等と連携し、テイクアウトに関連した食品ロスの発生抑制の対応について検討していきます。
- HACCP²⁷の導入により、食品ロス等の削減の効果も期待されることから、事業者に対するHACCPに沿った衛生管理手法等について普及・指導を実施し、食品流通の合理化による食品ロスの削減を促進します。
- 食品等の過剰な自主回収を予防するため、自主回収報告の対象となる食品等について周知を図ります。
- 食品表示に関する店舗への指導を行い、食品表示制度の普及・定着を図ります。

★ HACCP（ハサップ）とは？ ★



導入するメリット

（一例）

- ▶ クレームやロス率が下がり、品質のばらつきが少なくなった
- ▶ 取引先からの評価が上がった
- ▶ 衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった
- ▶ 工程ごとに確認すべきことが明確になった
- ▶ 従業員のモチベーションが上がり現場の状況が把握しやすい

でも、どこから手を付けていいかわからないなあ。それに、進めつづける時間がないのなあ。

大丈夫！
順を追って進めれば心配ありません。さあ、HACCPにチャレンジです！

厚生労働省

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる時に重要な工程を系統的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。

HACCP方式



従来方式



もっと詳しくHACCPを知りたい方は、こちら

- 厚生労働省ホームページ（HACCP）
厚生労働省におけるHACCP普及の取組みを紹介しています。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
- 食品製造におけるHACCP入門のための手引き（厚生労働省ホームページ）
誰でも手引き書をダウンロードすることができます。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html
- 食品製造におけるHACCP導入の手引き（動画：You Tube）
誰でも閲覧できます。貸し出しもしています。
<https://www.youtube.com/watch?v=Wj1055FC51g>

HACCP導入のための施設改修にかかる、長期低利融資を受けたい方はこちら

- HACCP変遷法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）（農林水産省ホームページ）
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>

参 考 情 報

- HACCPとは（公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ）
http://www.shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_hygenic/haccp/index.html
- HACCP関連情報データ（一般財団法人食品産業センターホームページ）
<http://www.shokusan.or.jp/haccp/>


<厚生労働省パンフレット「ご存知ですか？HACCP」から抜粋>

- 食材管理やフードシェアリングにより食品ロス削減を促進するアプリの開発等について、事業者の3Rの取組に対する支援制度「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」による支援を行います。

²⁷ Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったもの。食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握し、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

- 食品ロス発生抑制の徹底を原則に、なお残る食品残渣等については、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（「食品リサイクル法」）に基づき、飼料・肥料・堆肥への有効利用が図られるよう、「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」等による支援を行います。
- 食品残渣の飼料への有効利用に向け、食品事業者と畜産農家とのマッチングやTMRセンター²⁸での活用を促進します。
- 食品残渣等のバイオマスのエネルギー利用について、事業者の取組を促進します。

表3 「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」活用例（食品ロス削減関係）

事業者	所在地	年度	実施内容
久慈ファーム(有)	二戸市	H30	<div> <p>県内で発生する食品廃棄物の有効活用のため、食品廃棄物を原料とした飼料を開発する。また、通常飼料に添加するための供給設備を開発する。</p>  </div>
太子食品工業(株)	雫石町	R 2	<div> <p>新型もやし除水システムを導入し、除水工程でのもやし良品の落下等を防止し、廃棄物発生を抑制する。</p>  </div>

²⁸ 粗飼料と濃厚飼料等を適切な割合で混合し、乳牛の養分要求量に合うように調製した飼料(TMR:Total Mixed Rations)を地域の酪農家に供給する組織

★ TMRセンターとは？（設置事例） ★

事例3

金ヶ崎町効率的飼料生産組合(KKS) (岩手県金ヶ崎町)

1 地域の概要

金ヶ崎町は、岩手県南西内陸部の北上川流域に位置し、農工商一体的な経済圏を形成し、東側に広がる扇状地帯と西側は奥羽山系の駒ヶ岳を有する山麓地帯となっている。基幹産業は農業で、東部では米・野菜・花きの栽培、西部では広大な飼料生産基盤を活用した酪農や大型畜産が行われている県内でも有数の畜産地帯である。

岩手県



2 組織の概要

所在地 岩手県胆沢郡金ヶ崎町
設立年月 平成11年11月
構成 酪農経営体7戸、他従業員4名
所有機械等 飼料調製機1機、バンカーサイロ8基、飼料混合機2台、ホイローダー1台、フォークリフト3台、飼料運搬車1台、コンプレッサー2台、フローリングハーベスター1台他
形態 飼料生産組合
受託等作業 牧草、デントコーンの肥培管理・収穫調整、サイレージ調製、TMR飼料の混合調製、配送

3 設立の経緯

岩手ふるさと農協(以下「JA」という。)は、高齢化・後継者不足による農家戸数の減少、労働力不足等、酪農を取り巻く環境が厳しいうち、酪農経営の安定化を図ることが必須との考えから、酪農の生産体系を分業化し、飼料の安定供給を図るとともに生産コストの低減、労働力の軽減を目的として、平成11年にTMRセンターを設立し、その運営のため酪農経営体で構成する金ヶ崎町効率的飼料生産組合を組織したものである。



4 取組の実績

飼料生産工程は①自給飼料生産工程②TMR飼料調製工程の2段階あり、①では牧草及びトウモロコシを組合員の共同作業にて栽培管理、収穫、サイレージ調製を実施。②では、①で乾牧草、稲類、配合飼料等を混合調製し製造している。当該飼料はフレッシュタイプのものであることから毎日1日分を製造し、組合員農場まで配送している。

平成27年度実績

供給戸数	7戸	給与頭数	372頭(搾乳308頭 育成64頭)
年間製造量	5,092t	種類	搾乳用 肥乳用
原料	デントコーンサイレージ、牧草サイレージ、ルーサン、チモシー、オーツペイ、ビートパルプ、大豆粕、ビール粕、パン屑、配合飼料(ALL-NON-GMO飼料)		

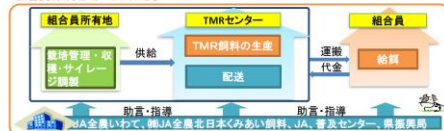
5 取組の効果

個別に生産していた粗飼料生産を共同化し、TMR調製混合した飼料とすることにより、以下の効果が実現したものである。

- 土地利用型飼料の生産により地域の資源循環が促進。
- 作業を共同化することにより労働力が軽減。
- 自給飼料が主体のTMR飼料であり飼料コストが軽減。
- 資材一括購入等によるスケールメリットを発揮。
- 牛舎内における給餌作業の単純化により労働力が軽減。
- 乳成分が安定。
- 泌乳期間中の乳量減少が緩やかになり乳量が増加。
- 組合員間の情報の共有化が図られ、酪農経営が改善。

6 連携の体制

主体となる粗飼料は、TMRセンターを利用する組合員から供給される。給与メニューの設計はJA全農いわてが担当、調製用の粗飼料及び配合飼料の手配はJAが担当し、北日本くみあい飼料から供給される。また、組合員の粗飼料生産に係る技術指導は普及センターが担当し、事業関係は県振興局で支援する連携体制となっている。



7 今後の展開

今後は構成員の更なる労働力の軽減のため、組合が担っている作業の外部化の推進と併せて混合調製作業と配送作業の合理化を図るため、フレッシュタイプのTMR飼料から長期保存が可能な発酵タイプの製品への転換を検討する。



発酵 TMR

(出典：岩手県ホームページ
(岩手県農業研究センター
畜産研究所 外山畜産研究室))

<農林水産省作成資料「TMRセンター優良事例集」から抜粋>

(3) 表彰

- 食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコショップいわて」及び「エコレストランいわて」に対し、優れた取組を行う認定店の表彰を継続して行います。
- いわてごみゼロ・3R推進ポスターコンクールにおいて、令和2年度から食品ロスに関する作品を特別賞として表彰しており、表彰制度の継続により、引き続き、県内小中学生の食品ロスに関する課題意識の醸成を促進します。
- 食品ロス削減に積極的に取り組む県内事業者等を対象とした新たな表彰制度の創設について、検討を行います。

(4) 実態調査及び調査・研究の推進

- 食品ロス実態調査に係る環境省事業の活用を支援するとともに、県においても、食品ロス実態把握や効果的な削減方法に関する調査・研究の推進に努めます。
- 「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合(本計画主要指標)」を把握し、県民の食品ロスに係る意識改革に向け、働きかけを継続して実施します。

(5) 情報の収集及び提供

- 県ホームページや Twitter 等の SNS において、食品ロス削減等の 3 R 普及啓発動画や関係情報を配信し、幅広い世代に、食品ロス問題への理解に係る働きかけを行います。
- 家庭内での食品ロスの発生抑制に向け、エシカル消費²⁹の普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、食品ロスの削減に関する啓発資材を配付するなど、消費者の自主的な行動を促進します。(再掲)
- 「もったいない・いわて 3 R 運動」により実施される市町村等の 3 R 関連事業を支援するとともに、県ホームページで事業計画及び結果を公表し、優良事例の共有を図ります。

(6) 未利用食品を有効活用するための活動

- 「子どもの居場所ネットワークいわて」において、食品の提供等を行いたい個人・団体等とのマッチングを行うなど、子どもの居場所での未利用食品の活用を推進します。
- 県及び市が設置する生活困窮者自立相談支援機関において、フードバンク活動団体等と連携し、緊急対応が必要な困窮世帯等へ食料品の提供を実施することにより、引き続き未利用食品等の有効活用を図ります。また、フードバンク活動団体等と連携した県庁舎へのフードバンクポストの設置により、生活困窮者支援の一環として、県庁利用者や県職員等からの食料品の提供を促進します。
- 県の災害備蓄物資について、食料については、消費期限等の到来前に、関係団体等に無償譲渡（同時に譲渡数量と同数を調達）等を行い、ローリングストック³⁰の実現に努めます。

(7) 施策の基盤づくり

- 関係施策の実施に当たっては、市町村、企業、大学及び関係団体が一丸となった取組を推進します。
- 県庁内関係部局で構成する「食品ロス削減等関係部局連絡会議」を運営し、適切な情報共有に努めるとともに、関連事業の連絡・調整を行います。
- 県や県職員の食品ロス削減に係る率先行動を推進します。

²⁹ 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で、「倫理的消費」と呼ばれる。

³⁰ 普段から少し多めに物資を購入しておき、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

第5章 計画の推進

(1) 推進体制

【県】

食品ロス削減に向けた庁内連携組織を活用し、定期的に取り組の成果を検証し、計画を推進します。

【県以外の主体】

多様な関係者と連携し、オールいわてで取組を展開します。

(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を推進することとします。

【食品製造業者】

- ・ 食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努めます。
- ・ 食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組めます。(その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。)。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組めます。
- ・ 食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進します。
- ・ 消費実態に合わせた容量の適正化を図ります。
- ・ 製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について有効活用を促進します。

【食品卸売・小売業者】

- ・ サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組めます。
- ・ 天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をします。また、季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をします。
- ・ 賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売り切るための取組（値引き・ポイント付与等）を行います。小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行います。
- ・ 食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについて、本部と加盟店とが協力して、削減に努めます。

【外食事業者】

- ・ 天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をします。
- ・ 消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入します。
- ・ おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等の取組を行います。
- ・ 消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨分かりやすい情報提供を行います。
- ・ また、外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあっては、食品ロス削減のための可能な取組を行います。

【食品関連事業者以外の事業者】

- ・ 食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深め、社員等への啓発を行います。
- ・ 災害時用備蓄食料の有効活用に努めます（フードバンクへの提供を含む。）。

【消費者】

① 買物の際

- ・ 事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解の上、使用時期を考慮し（手前取り、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入します。
- ・ 欠品を許容する意識を持ちます。

② 食品の保存の際

- ・ 食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行い、食材を使い切るようにします。
- ・ 賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行います。

③ 調理の際

- ・ 余った食材を活用した「一汁一菜」なども含め、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにします。
- ・ 食卓に上げる食事は食べきれる量とし、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をします。

④ 外食の際

- ・ 食べきれる量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時においては、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等を実践します。

- ・ 料理が残ってしまった場合には、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。

【関係団体】

上記の各主体の行動を促進する普及啓発活動に取り組みます。

【県】

市町村及び関係団体等と連携し、上記の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に取り組みます。

【市町村】

食品ロス削減推進法第 13 条の規定に基づき、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めます。

また、県と連携し、上記の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に取り組みます。

（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すこととします。また、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します。

（４）計画の施策推進指標

本計画の基本目標及び主要指標達成に向け、具体的施策の実施状況を把握する「施策推進指標」を次のとおり設定します（表３参照）。

なお、各施策推進指標については、いわて県民計画（2019～2028）の政策推進プラン（第Ⅰ期アクションプラン計画期間：令和元（2019）年度～令和４（2022）年度）の改訂等に合わせ、必要に応じた見直しを適宜行うこととします。

表4 食品ロス削減推進に係る関係施策及び施策推進指標一覧

No	指標名	単位	現状値 R2	目標値 R7	県庁担当 室課
1	消費者教育関連セミナー受講者数	人	4,910	5,800	県民生活 センター
2	食育普及啓発キャラバンの参加者 数（累計）	人	-	1,300	県民くらし の安全課
3	商品開発等の支援による6次産業 化件数（累計）	件	24	84	流通課
4	企業等のビジネス支援件数	件	49	60	産業経済 交流課
5	エコショップいわて認定店舗数	店舗	173	226	資源循環 推進課
6	災害備蓄食品の廃棄量	kg	0	0	防災課
7	子ども食堂など子どもの居場所づ くりに取り組む市町村数	市町村	21	33	子ども 子育て 支援室

【参考資料】

(消費者庁・環境省・農林水産省の関係資料 URL の一覧を掲載予定)