

岩手県食品ロス削減推進計画  
(最終案)



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 11 月

岩手県

# 目 次

<b>第1章 総論</b>	<b>1 ページ</b>
（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
 <b>第2章 現状と課題</b>	 <b>3 ページ</b>
（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
 <b>第3章 目指す姿</b>	 <b>8 ページ</b>
（1）基本目標	8 ページ
（2）計画の主要指標	9 ページ
 <b>第4章 具体的な施策</b>	 <b>11 ページ</b>
（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	<u>19</u> ページ
（4）実態調査及び調査・研究の推進	<u>20</u> ページ
（5）情報の収集及び提供	<u>20</u> ページ
（6）未利用食品を有効活用するための活動	<u>20</u> ページ
（7）施策の基盤づくり	<u>21</u> ページ
 <b>第5章 計画の推進</b>	 <b><u>22</u> ページ</b>
（1）推進体制	<u>22</u> ページ
（2）各主体に期待される行動	<u>22</u> ページ
（3）計画の進行管理	<u>24</u> ページ
（4）計画の施策推進指標	<u>25</u> ページ
 <b>参考資料</b>	 <b><u>26</u> ページ</b>

## 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、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<sup>1</sup>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<sup>2</sup>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<sup>3</sup>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」<sup>4</sup>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 37%<sup>5</sup>であり、食料を海外からの輸入に依存しながら、多量の食品廃棄物・食品ロスを発生させており、子どもの 7 人に 1 人が貧困状態にあることや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）<sup>6</sup>に上っていることから、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、CO<sub>2</sub>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、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

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

<sup>2</sup> United Nations（2017）, World Population Prospects: The 2017 Revision

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

<sup>4</sup> 「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。」

<sup>5</sup> 農林水産省（2021）「食料需給表 令和 2 年度」

<sup>6</sup> 環境省（2021）「一般廃棄物処理実態調査 令和元年度」

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。

こうしたことから、本県において、県や県民が一丸となって食品ロス削減に取り組むため、「岩手県食品ロス削減推進計画」を策定します。

## （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<sup>7</sup>）。

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一人 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 2020 年の食料援助量約 420 万トン<sup>8</sup>の約 1.4 倍に相当します。

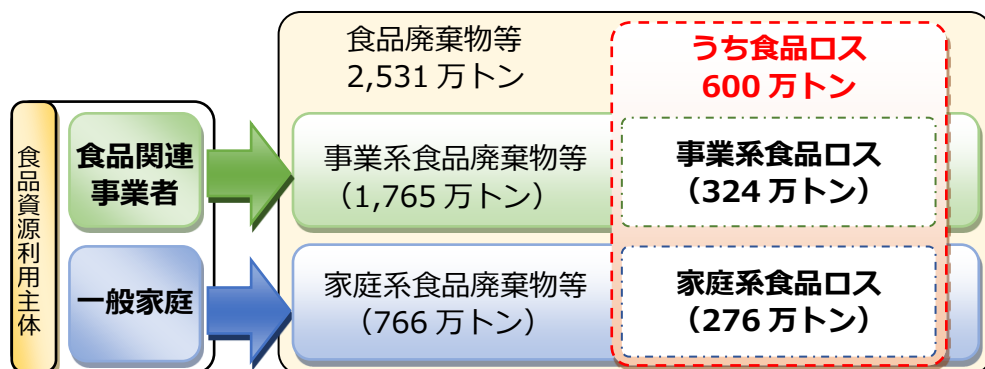


図1 食品廃棄物等及び食品ロスの発生状況（平成 30 年度）  
（出典：農林水産省・環境省公表資料を基に作図）

### (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）。

<sup>7</sup> 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）」

<sup>8</sup> 国連世界食糧計画（WFP）2020 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

$$\begin{aligned}\text{「食品ロス発生量」} &= 23,202 \text{ t} + 29,063 \text{ t} \\ &= 52,265 \text{ t} \quad \text{（県民一人1日当たり約 115 グラム）}\end{aligned}$$

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<sup>12、13</sup>が行われています（表1 参照）。

<sup>9</sup> 環境省（2020）「平成30年度一般廃棄物処理実態調査」

<sup>10</sup> 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」

<sup>11</sup> 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

<sup>12</sup> 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」

<sup>13</sup> 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、一人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 <sup>14</sup> (R 元. 10. 1 現在)	92,292 人 <sup>15</sup> (R2. 10. 1 現在)	23,939 人 <sup>15</sup> (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

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

<sup>15</sup> 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」<sup>16</sup>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。

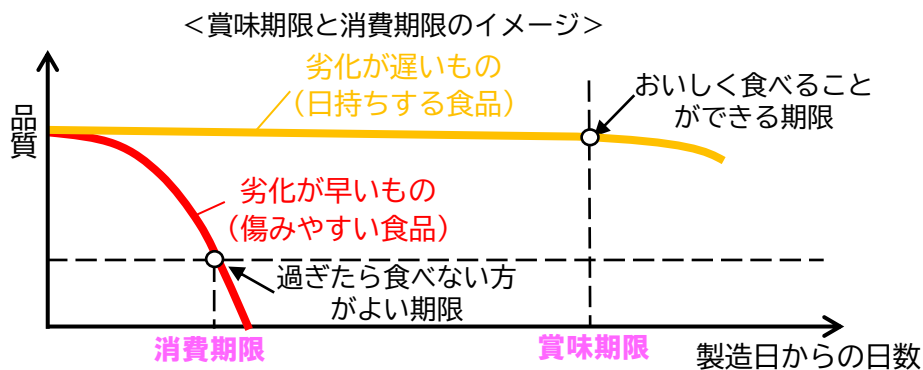
賞味期限を過ぎても、すぐに食べられなくなる、ということではありません。においなどによって本当に食べられないかを判断するようにしましょう。

※ 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



<sup>16</sup> 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<sup>17</sup>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SDGs<sup>18</sup>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、持続可能な農業を促進する

「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」



<sup>17</sup> 食品が消費者の手元に届くまでの、調達、製造、在庫管理、配送、販売、消費といった一連の流れ。

<sup>18</sup> 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。この目標達成のためには、県民一人 1 日当たりの食品ロス排出量約 115 グラム(2018 年度)を約 95 グラムにまで減少させる必要があります。

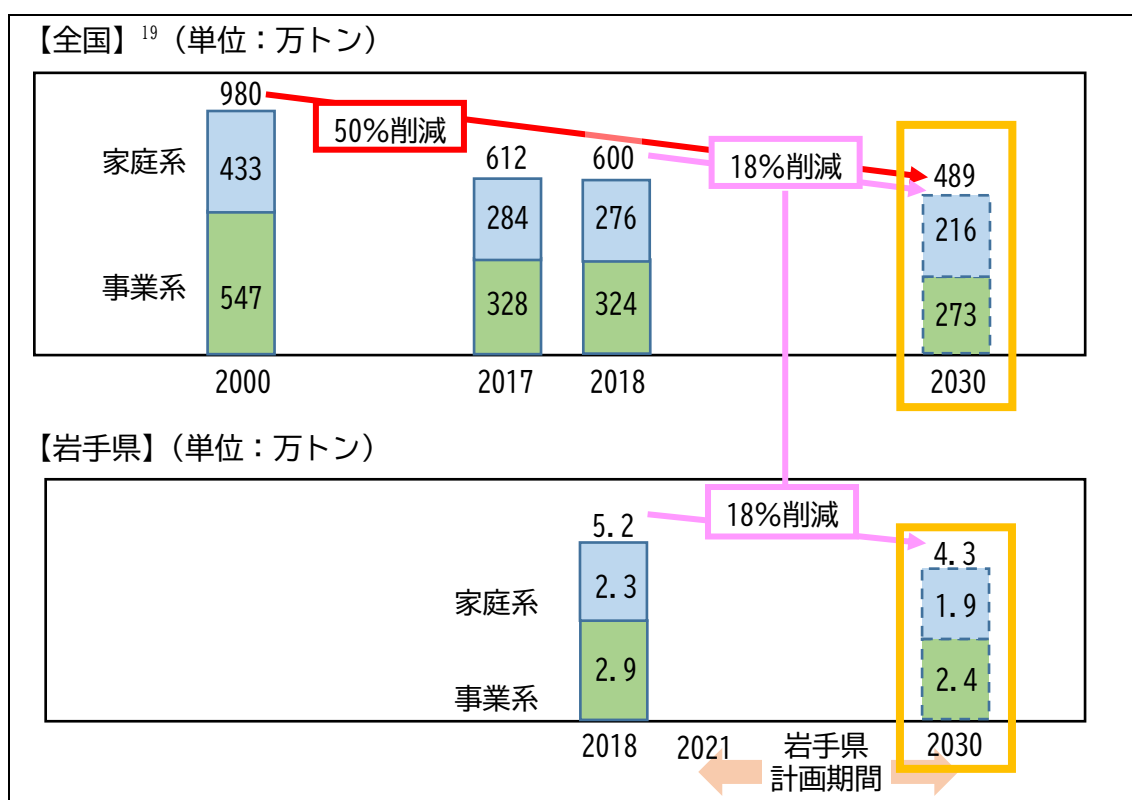


図4 主要指標設定（食品ロス発生量）に係る考え方

<sup>19</sup> 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<sup>20</sup>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<sup>21</sup>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。

### ★ 家庭で発生する食品ロスはどのようなものがある？ ★

⇒ 年間約 600 万トン発生している食品ロスは、家庭系・事業系合わせて一人 1 日あたり約 130 グラムで、ご飯茶碗 1 杯分の量に相当します。

家庭系の食品ロスは、大きく 3 つに大きく分類されると言われています。

食べ残し	食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの	
直接廃棄	賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの	
過剰除去	厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分	

<環境省ホームページから抜粋>

<sup>20</sup> 消費者庁（2019～2021）「消費者の意識に関する調査報告書」

<sup>21</sup> 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

#### ア 消費者に関する取組

- 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。

全国おいしい食べきり運動  
ネットワーク協議会  
全国キャンペーン

年末年始は  
**おいしく残さず食べきろう!**

外食や飲食店等でのテイクアウト  
お料理は残さず食べきる  
適量注文でおいしく食べきろう!

家庭での食事  
自分や家族が食べきれる量で調理する  
消費期限や賞味期限をチェックして、  
手つかずのまま捨てないようにしよう!

「岩手県」は  
「全国おいしい食べきり運動  
ネットワーク協議会」  
に参加しています。

岩手県環境生活部資源循環推進課  
盛岡市内丸10番1号  
TEL.019-629-5367

食品ロスを減らすポイント

まだ食べられる食べ物を捨てるのは「もったいない」ですね。  
毎日の暮らしの中でできる取組をご紹介します。  
食品ロスを減らすために、一人ひとりができることから始めましょう!

**買い物では**

- 空腹のまま買い物に行かないようにしましょう
- 安いからといって買いすぎには気を付けましょう
- 買い物に行く前に、冷蔵庫をチェックしましょう

**調理の際は**

- 残っている食材から調理するように心がけましょう
- 野菜や果物の皮などを厚くむきすぎないようにしましょう
- 食材によっては、皮も調理して使いきりましょう

**普段の暮らしでは**

- 冷蔵庫の在庫を把握して、食材を腐らせないようにしましょう
- 【消費期限】と【賞味期限】を確認して、手つかずのまま捨てることのないようにしましょう

※「消費期限」は、期限を過ぎたら食べない方がよい期限(安全性の保証期限)です。また、「賞味期限」は、おいしく食べることができる期限(おいしさの保証期限)です。

食品ロス削減の県取組はこちらの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<sup>22</sup>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。
- 食の大切さに対する理解や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3R<sup>23</sup>に関する啓発活動等を実施します。

<sup>22</sup> 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。

<sup>23</sup> 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<sup>24</sup>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り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」<sup>25</sup>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みましょう！

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の実践
- （例：宴会時の「30・10運動」の実践や適量注文の呼びかけ等）
- ※「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べ残しを減らす取組です。
- 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）



エコロール

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

- 飲食店等における食べ残り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。

<sup>24</sup> 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

<sup>25</sup> 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。

○ 食品サプライチェーンの各段階における商慣習の見直しに係る事業者の取組に対する消費者理解の促進を図ります。

## **イ 事業者に関する取組**

○ 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。(再掲)

○ 「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。

## **ウ 教育・学習を通じた取組**

○ 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。

○ 学校の教科や給食等を通じ、児童生徒等に対する、食べ残しを減らす意義や地場産物を活用し地域の食文化への理解促進を図るなど、食への感謝の意識を醸成する取組を推進します。

○ 児童生徒等の食品ロスに関する理解を促進するため、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」）を事業者に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。

○ 関係団体と連携し、食品サプライチェーンの各段階において、返品や廃棄を招き、食品ロスの発生につながっている商慣習（3分の1ルールによる返品等）の見直し等に向けた取組を推進します。

## ★ 商慣習における「3分の1」ルール<sup>26</sup>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。

例えば、賞味期限が6か月の商品だと、製造・卸業者の納品期限2か月までに小売店に納品できなければ、賞味期限に達していなくとも、返品や廃棄となってしまう。販売期限についても同様です。

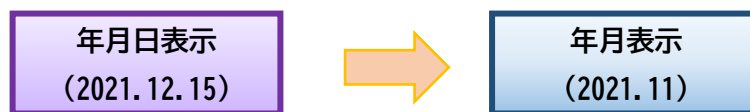
食品ロスの発生抑制のため、農林水産省が商慣習の見直し（納品期限の緩和）を働きかけています。



## ★ 賞味期限の「年月表示化」<sup>27</sup>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。

<sup>26</sup> 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

<sup>27</sup> 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

- 「エコショップいわて」認定店の店頭で「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みます。



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。
- 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。
- HACCP<sup>28</sup>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。

<sup>28</sup> 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



## ★ HACCP（ハサップ）とは？ ★

### Hazard Analysis and Critical Control Point

－ HACCP とは、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）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの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です。



この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。



<厚生労働省ホームページから抜粋>

- 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。
- 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。

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	<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> 
太子食品工業(株)	雫石町	R 2	<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> 

- 食品残渣の飼料への有効利用に向け、食品事業者と畜産経営体とのマッチングやTMRセンター<sup>29</sup>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。

<sup>29</sup> 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） ★

⇒ 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です。

### 設置事例：金ヶ崎町効率的飼料生産組合（KKS）

#### ○ 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

受託等作業 牧草、デントコーンの肥培管理・収穫調製、サイレージ調製、TMR 飼料の混合調製、配送

#### ○ 設立の経緯

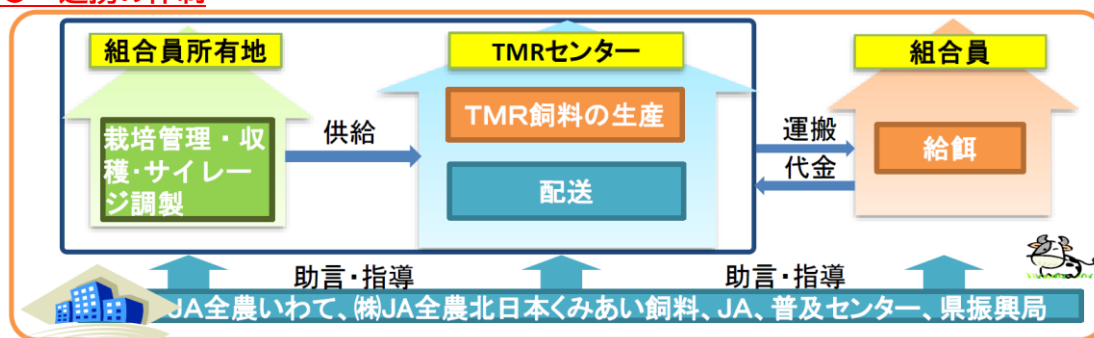
岩手ふるさと農協（以下「JA」）は、高齢化・後継者不足による農家戸数の減少、労働力不足等、酪農を取り巻く環境が厳しい中、酪農経営の安定化を図ることが必須との考えから、酪農の生産体系を分業化し、飼料の安定供給を図るとともに生産コストの低減、労働力の軽減を目的として、平成 11 年に TMR センターを設立し、その運営のため酪農経営体で構成する金ヶ崎町効率的飼料生産組合を組織。

#### ○ 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、以下の効果が発現。

- ・ 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。

#### ○ 連携の体制



<農林水産省作成「TMRセンター優良事例集」を元に作成>

### (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の個人や事業者、学校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3R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3R運動」により実施される市町村等の3R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。
- 未利用食品の有効利用の増加のため、「子どもの居場所ネットワーク」や「フードバンク」関係団体の活動の周知に取り組みます。
- 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

体等は無償譲渡（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<sup>30</sup>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、学校教育機関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。

---

<sup>30</sup> 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みます。(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みます。
- ・ 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みます。
- ・ 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。
- ・ 消費者が食べきれの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。

### 【食品関連事業者等に共通する事項】

- ・ 包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあったとしても、商品である中身が毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することを許容します。
- ・ フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）の活用等による売り切りの工夫を行います。
- ・ 未利用食品を提供するための活動（いわゆるフードバンク活動）とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行います。
- ・ 食品ロスの削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示します。

### 【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。
- ・ 食品ロスを削減するため、小売業者や外食事業者が、需要予測に基づく仕入れや販売・提供、季節商品の予約販売・提供、適量販売等の取組を行った結果、場合により売り切れなどによる欠品が生じることについて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。

### 【学校教育機関・関係団体】

各主体の行動を促進する普及啓発活動等に取り組めます。

### 【県】

市町村及び関係団体等と連携し、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めます。

### 【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、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めます。

## (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4参照）。

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】 **本文注釈の出典等**

注釈 1	国際連合食糧農業機関（F A O）（2011）「世界の食料ロスと食料廃棄」 <a href="https://www.fao.org/3/i2697o/i2697o.pdf">https://www.fao.org/3/i2697o/i2697o.pdf</a>
注釈 2	United Nations（2017）, World Population Prospects: The 2017 Revision <a href="https://www.un.org/development/desa/publications/world-population-prospects-the-2017-revision.html">https://www.un.org/development/desa/publications/world-population-prospects-the-2017-revision.html</a>
注釈 3	Food and Agriculture Organization（2019）, THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD <a href="https://www.wfp.org/publications/2019-state-food-security-and-nutrition-world-sofi-safeguarding-against-economic">https://www.wfp.org/publications/2019-state-food-security-and-nutrition-world-sofi-safeguarding-against-economic</a>
注釈 5	農林水産省（2021）「食料需給表 令和 2 年度」 <a href="https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/">https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/</a>
注釈 6	環境省（2021）「一般廃棄物処理実態調査 令和元年度」 <a href="http://www.env.go.jp/recycle/waste_tech/ippan/r1/index.html">http://www.env.go.jp/recycle/waste_tech/ippan/r1/index.html</a>
注釈 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）」 <a href="https://www.env.go.jp/press/109519-print.html">https://www.env.go.jp/press/109519-print.html</a> <a href="https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/210427.html">https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/210427.html</a>
注釈 8	国連世界食糧計画（W F P）2020 年実績 <a href="https://www.jawfp2.org/annual/2020/assets/pdf/jawfp_annual_report_2020.pdf">https://www.jawfp2.org/annual/2020/assets/pdf/jawfp_annual_report_2020.pdf</a>
注釈 9	環境省（2020）「平成 30 年度一般廃棄物処理実態調査」 <a href="http://www.env.go.jp/recycle/waste_tech/ippan/h30/index.html">http://www.env.go.jp/recycle/waste_tech/ippan/h30/index.html</a>
注釈 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」 <a href="https://www.env.go.jp/recycle/R02_houkokusyo.pdf">https://www.env.go.jp/recycle/R02_houkokusyo.pdf</a>



注釈 11	<u>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」</u> <a href="https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html">https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html</a>
注釈 12	<u>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」</u> <a href="http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/ragsljth.pdf">http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/ragsljth.pdf</a>
注釈 13	<u>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」</u> <a href="http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r2shikusyokujittai.pdf">http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r2shikusyokujittai.pdf</a>
注釈 14、 15	<u>岩手県「岩手県人口移動報告年報」</u> <a href="http://www3.pref.iwate.jp/webdb/view/outside/s14Tokei/bnyaBtKekka.html?C=B0203&amp;R=I002">http://www3.pref.iwate.jp/webdb/view/outside/s14Tokei/bnyaBtKekka.html?C=B0203&amp;R=I002</a>
注釈 16、 19	<u>消費者庁ホームページ「食品ロス削減関係参考資料」</u> <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_210826_0001.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_210826_0001.pdf</a>
注釈 18	<u>外務省ホームページ「JAPAN SDGs Action Platform」</u> <a href="https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/index.html">https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/index.html</a>
注釈 20、 21	<u>消費者庁（2019～2021）「消費者の意識に関する調査報告書」</u> <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/#opinion">https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/#opinion</a>
注釈 25	<u>『もったいない・いわて☆食べきり協力店』</u> <a href="https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/seisaku/recycle/1005659.html">https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/seisaku/recycle/1005659.html</a>
注釈 26、 27	<u>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」</u> <a href="https://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/iken/attach/pdf/index-70.pdf">https://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/iken/attach/pdf/index-70.pdf</a>