

## 第3章 食品ロス削減推進計画

### 第1節 計画策定の趣旨

我が国においては、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等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。食料自給率が低く、食料を海外からの輸入に大きく依存している一方で、世界では人口が急増し、深刻な飢えや栄養不足の問題が存在しており、食品ロスの削減は重要な課題となっています。また、SDGs（持続可能な開発目標）の「目標12 [つくる責任 つかう責任]」では、食品廃棄の減少が重要な柱として位置付けられており、食品ロスの削減は家計負担や市の廃棄物処理費用の軽減、CO<sub>2</sub>排出量の削減による気候変動の抑制が期待できます。

こうした状況を踏まえ、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、令和元年5月に「食品ロス削減推進法」が成立し、同年10月に施行されました。さらに、同法第11条に基づき、国において「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が令和2年3月に閣議決定されました。その後、令和7年3月に閣議決定された「第2次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」では、新たな目標の設定や更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加しています。

区市町村は同法第13条第1項において、基本的な方針と都道府県の食品ロス削減推進計画を踏まえ、区域内における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とされています。

また、同法第13条第2項では、計画を定めるにあたっては、一般廃棄物処理計画その他の法律の規定による計画であって、食品ロスの削減の推進に関する事項を定めるものと調和を保つよう努めなければならないとされています。

本市では、こうした背景を踏まえ、上位計画において位置づけた取組を整理し、食品ロスをより一層削減するために、「坂戸市食品ロス削減推進計画」（以下「本食品ロス計画」という。）を策定し、市内の食品ロスの削減に向けた取組を着実に推進していきます。

### 第2節 計画の期間

本食品ロス計画の期間は、第5次坂戸市一般廃棄物処理基本計画と同様の、令和8年度から令和17年度までとします。なお、社会情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化、施策の実施状況、国が定める基本方針や上位計画の見直しなどを踏まえ、必要に応じて本計画を見直します。

### 第3節 食品ロス削減推進計画の位置付け

食品ロス削減推進計画の位置付けを図3-1に示します。

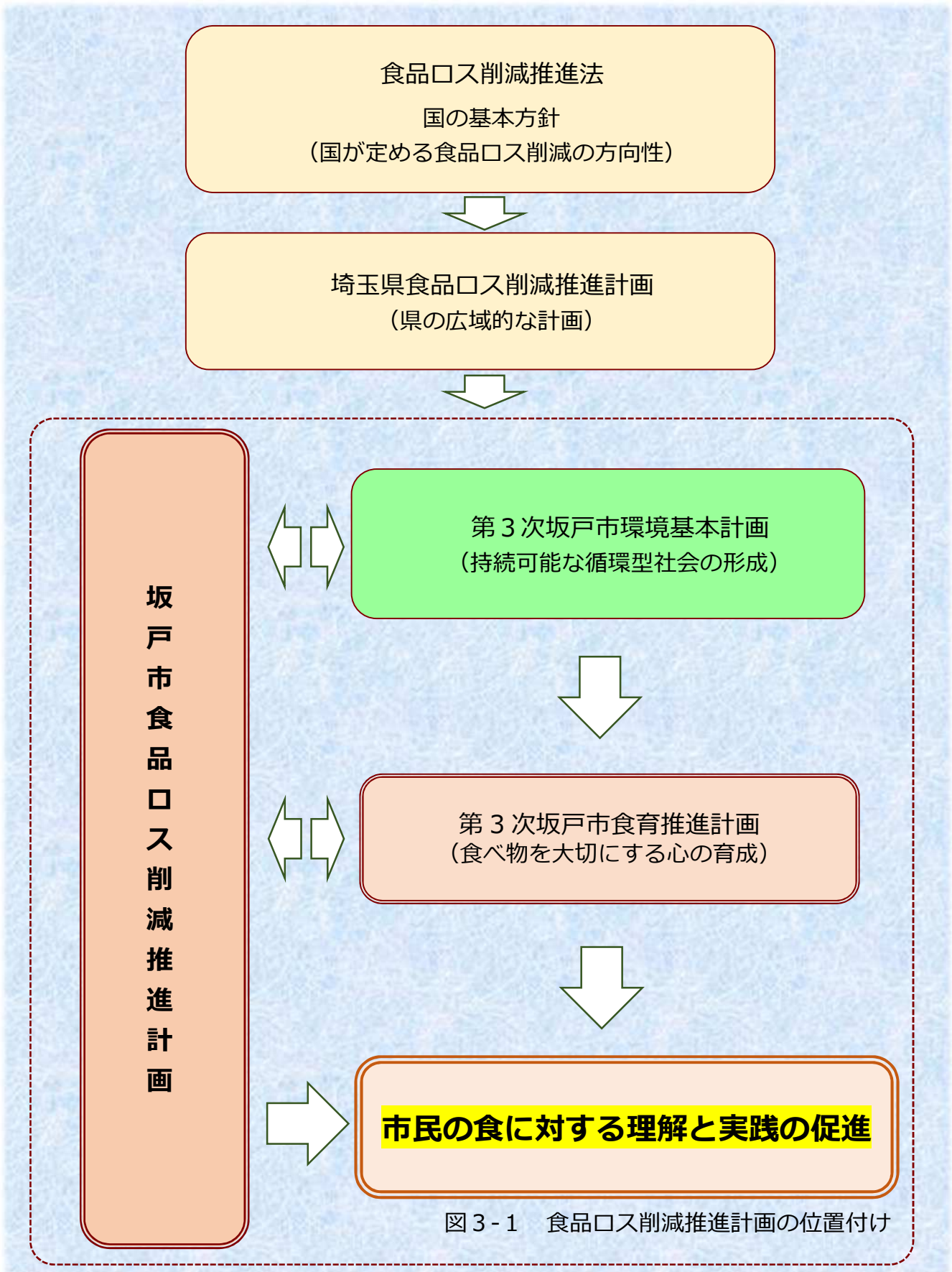


図3-1 食品ロス削減推進計画の位置付け

## 第4節 食品ロスの現状と課題

### 1 国の食品ロスの現状

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられる食品のことを指し、家庭系食品ロスは、食べ残しや賞味期限切れ、食品の過剰除去による廃棄が主な要因です。事業系食品ロスは、食品製造業、卸売業、小売業、外食産業などから発生し、製造・流通・調理の過程での規格外品、返品、売れ残りなどが含まれます。

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31日閣議決定）」において、2000（平成12）年度比で2030（令和12）年度までに家庭系食品ロス量を半減、事業系食品ロスを6割減（令和4年に半減目標を達成したことから、目標値を引き上げ）させる（家庭系：433万t→216万t、事業系：547万t→219万t）という目標を設定しています。

国内では、令和5年度に、464万t（家庭系約233万t、事業系約231万t）の食品ロスが発生したと推計され、これは開始以来最少の数値となっています。食品ロス発生量の推移を図3-2に示します。

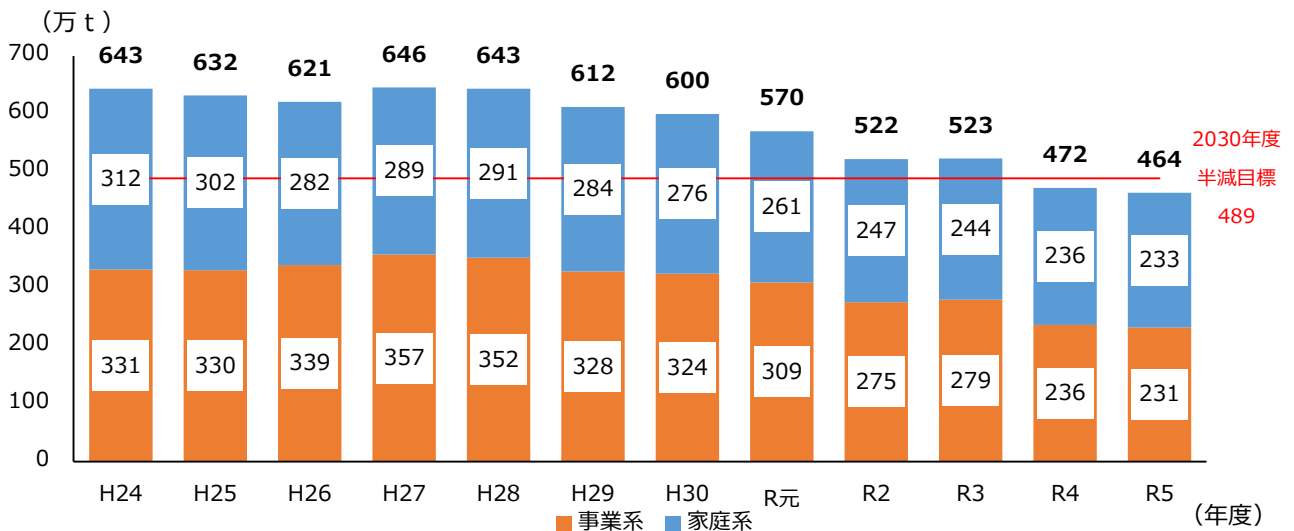


図3-2 食品ロスの発生量推移

出典) 環境省「我が国の食品ロスの発生量の推移」

食品ロスを国民一人当たり換算すると毎日おにぎり1個分(約103g)を廃棄している推計となります。また、食品ロスによる経済的損失は、国民一人当たりで1日約88円と推計されています。なお、食品ロスに伴う国内の温室効果ガスの排出量は年間約1,046万トンのCO<sub>2</sub>に相当し、これはエアコンの設定温度を27℃から28℃に変更することによるCO<sub>2</sub>削減効果と同等とされています。

これらの現状を踏まえ、当該計画を策定する際には、家庭および事業者双方の取組を強化し、経済的・環境的な観点からも効果的な施策を検討することが重要です。

## 2 食品ロス削減の取組

### (1) 市民への啓発

市民への啓発としてエシカル消費を推進しています。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。本市においても、エシカル消費を推進し、食品ロス削減の啓発を行っています。

#### 🛒 買い物のできる事

##### 買い物前に家にある食材と期限をチェック



メモ書きや携帯・スマートフォンで撮影し、買い物の参考にしましょう。

※事前に冷蔵庫や食品庫の整理をするとより効果的です。

##### 必要な分だけ購入



まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきりましょう。

##### 期限表示を知って賢く購入



すぐ使う食品は商品棚の手前から取るようにしましょう。

※売れ残りは店舗で処分されてしまい、食品ロスにつながります。

#### 🏠 家でできる事

##### 食材に合わせて、適切に保存する



作りすぎてしまった料理や使いきれなかった食品を小分けにする等の保存方法と、保存場所を工夫してみましょう。

##### 食材を使い切る



実は食べられる部位を、普段捨ててしまっていないですか。皮のむき過ぎや、野菜のへた等の過剰な除去を減らしてみましょう。

##### 食べ切れる量を作る



体調や家族の予定に配慮し、調理しましょう。調整が難しいときは、作る量を少なくし、足りなければ冷凍食品等を活用してみましょう。

出典) 広報さかど


### (2) 事業者への啓発

食品ロスの削減のためには、食品の小売店、飲食店等の事業者の方のご協力が必要です。

本市での取組として、「エコショップ認定制度」「食品ロス削減キャンペーンの実施」を推進しています。埼玉県では、「彩の国エコぐるめ協力店制度」「フードシェアリング事業者登録制度」をはじめ、「県下一斉フードドライブキャンペーン」、「フードシェアリングを通じた未利用食品活用キャンペーン」、「てまえどりキャンペーン」を通じて、食品ロス削減の啓発を行っています。

すぐに食べるなら

**手前**からとってね!

 **坂戸市**  
からのお願いです  
食品ロス削減へのご協力  
ありがとうございます



### 3 本市の食品ロスの現状

埼玉県全体では年間約22.4万トンの食品ロスが発生しており、県民一人当たり毎日おにぎり1個分（約100g～120g≒お米0.5合分）を捨てている計算になります。本市における食品ロス量は、令和6年9月及び11月に実施した食品ロス組成調査の結果から、食品ロスである可食部の割合は戸建て、集合住宅の平均で12.7%発生しています。その結果、令和6年度における家庭系燃やせるごみに含まれている食品ロス量は1,834 tと推計されます。

食品ロス組成調査結果を表3-1、図3-3に示します。

表3-1 食品ロス組成調査結果

		戸建て			集合住宅			
		重量	全体に対する割合	厨芥類における割合	重量	全体に対する割合	厨芥類における割合	
厨芥類以外		261.7kg	63.6%	—	317.3kg	76.6%	—	
厨芥類※	不可食部（調理くず）	84.7kg	20.7%	56.5%	56.4kg	13.6%	58.3%	
	可食部	直接廃棄（手付かず食品）	31.4kg	7.6%	21.1%	18.2kg	4.4%	18.8%
		食べ残し	32.9kg	8.0%	22.3%	22.1kg	5.3%	22.9%
	その他	0.0kg	0.0%	0.0%	0.0kg	0.0%	0.0%	
合計		410.7kg	100.0%	100.0%	414.0kg	100.0%	100.0%	

※「厨芥類」 台所から出る野菜くずや食べ残しなどの生ごみのこと。

【推計式】

燃やせるごみ（家庭系）の量 × 可食部（食品ロス）の割合 = 食品ロスの量

なお、令和6年度の食品ロスの量（推計）は、次のとおりです。

14,438.0 t × 12.7% ≒ 1,833.6 t

また、1人1日当たり食品ロスの量は、次のとおりです。

1,833.6 ÷ 99,821 人 ÷ 365 日 ≒ 50.3 g / 人日

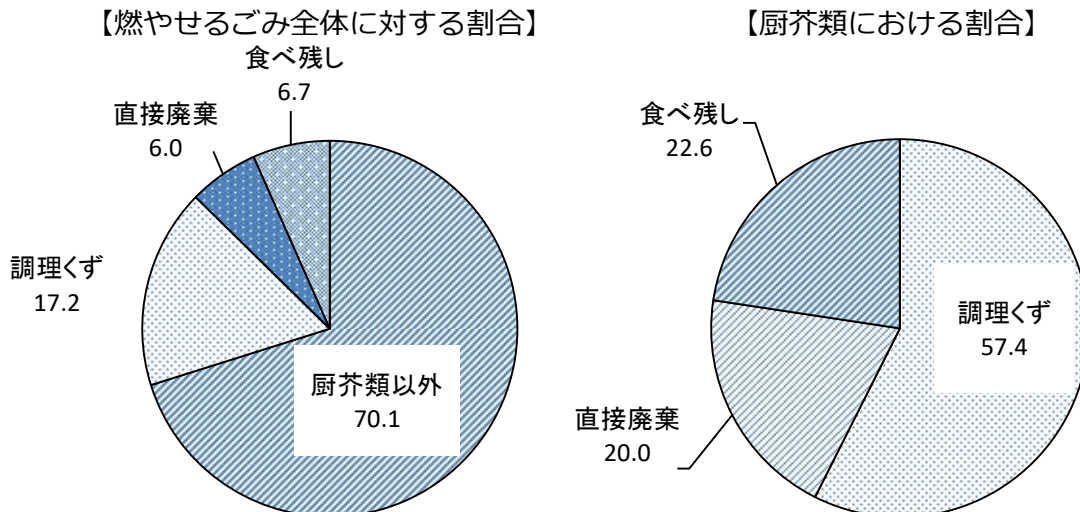


図3-3 食品ロス組成調査結果（戸建て、集合住宅の平均）

## 【家庭系食品ロスの発生要因】

- ① 食べ残し
  - ・子どもや高齢者の少食、または食べる量の見込み違いや、家族の人数や食べる量に対して多めに作る習慣があり、食べきれずに廃棄。
- ② 過剰購入・買いすぎ
  - ・計画的な買い物をせず、必要以上に購入してしまうことで、使い切れずに廃棄。
- ③ 保存方法の誤り
  - ・野菜や果物などを適切に保存できず、傷ませてしまう。
- ④ 賞味期限・消費期限の誤解
  - ・「賞味期限」と「消費期限」の違いを理解せず、まだ食べられるものを廃棄。

## 【事業系食品ロスの発生要因】

- ① 製造・調理段階でのロス
  - ・加工や調理の工程で出る切れ端やミスによる廃棄（例：パンの耳、失敗した料理）。
- ② 規格外品の廃棄
  - ・形やサイズ、見た目が基準に合わない農産物や加工食品の廃棄。
- ③ 売れ残り・返品
  - ・小売店や飲食店での販売予測ミスや、納入業者による返品制度によるロス。
- ④ 過剰提供
  - ・飲食店での大盛りメニュー、バイキング形式などでの残食。
- ⑤ 賞味期限と消費期限切れ
  - ・店頭で期限切れにより販売できなくなった商品、もしくは流通過程での期限切れ。

## 4 本市の食品ロスに関する特徴

	食品廃棄物の割合	食品ロスの対象		調理くず・その他	食品ロス割合	1人1日当たり食品ロス
		直接廃棄	食べ残し			
全国平均	33.8%	20.8%	15.4%	63.8%	36.2%	61 g
坂戸市	29.9%	20.0%	22.6%	57.4%	42.6%	50 g

※ 全国平均の数値は、環境省「市区町村食品ロス実態調査支援事業（平成29年度～令和4年度）」の実施市区町村（82市区町村）の平均値です。

## 特徴

- ① 1人1日当たり食品ロス発生量は、全国平均61gに対し、市平均50gと全国平均よりも少ない。
  - ② ごみに対する食品廃棄物の割合は、全国平均33.8%に対し、市平均29.9%と全国平均よりも少ない。
  - ③ 食品廃棄物に対する食品ロスの割合は、全国平均36.2%に対し、市平均42.6%と全国平均より多い。
- ☆特に、食べ残しが多く、直接廃棄は、全国平均より若干少ない傾向となっています。過剰調理、食べ残しや誤った保存方法で可食部分の食品ロスが多いと推定されます。

## 第5節 基本理念・基本方針

### 1 基本理念

坂戸市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画では、「みんながつながる・みんなでつなげる循環型社会」を基本理念に掲げ、市民・事業者・行政が連携し、ごみの減量化・資源化の推進に向けた取組を進めています。

また、第3次坂戸市環境基本計画において、「食品ロスもったいない行動」が重点プロジェクトに位置付けられているほか、第3次坂戸市食育推進計画（第3次坂戸市健康なまちづくり推進計画と一体的な計画として策定）においても、食品ロスの削減に関する啓発活動を広く普及することについて言及しています。

国においても、食品ロス削減のためには、国民各層が食品ロス問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すことが必要であるとしています。国の方針や県の動向を踏まえ、食品ロスの削減につながる取組を進め、環境負荷の少ない持続可能なまちの実現を目指します。

#### 【基本理念】

「もったいない」からはじめる食品ロス・ゼロ



NO-FOODLOSS PROJECT  
食品ロス削減国民ロゴマーク「ろすのん」

### 2 基本方針

国の基本方針を踏まえ、基本方針を定めます。

#### 【食品ロス削減推進計画の基本方針】

基本方針 1

食品ロス削減の普及啓発

基本方針 2

市民・事業者・行政の協働による食品ロス削減

基本方針 3

食品ロス削減につながる施策・取組の実施

### 3 基本方針の重点項目

基本方針において、特に重点的に取り組むべき項目を以下に示します。

#### (1) 【基本方針1】 食品ロス削減の普及啓発

- ① 学校や地域団体と連携した食育・出前講座の実施
- ② 「30・10運動」や「食べきり運動」の周知強化
- ③ 家庭向けリーフレットやSNSでの情報発信
- ④ 食品ロス実態に関する見える化・データ公開
- ⑤ 食品ロス削減をテーマとしたイベント・キャンペーンの開催

#### 「30・10運動」とは？

宴会や会食などで、「最初の30分間と最後の10分間は自席で食事を楽しみましょう」という、食べ残しを減らす取組です。

#### (2) 【基本方針2】 市民・事業者・行政の協働による食品ロス削減

- ① エコシヨップ認定制度の拡充
- ② フードドライブ活動の拡充と定着化
- ③ 市内事業者との情報共有と好事例の横展開
- ④ 市民協働型の検討会・ワークショップの開催

#### (3) 【基本方針3】 食品ロス削減につながる施策・取組の実施

- ① 家庭ごみの組成調査に基づく改善策の検討と実施
- ② 市内小中学校や保育園における残食削減の推進
- ③ 規格外農産物の有効活用の促進
- ④ 災害備蓄品の入替え等における有効活用

### 4 計画目標

食品ロス削減推進計画における食品ロス削減の数値目標を表3-2に示します。

表3-2 食品ロス削減の目標

指標	R4年度	R6年度	R12年度	R17年度
食品ロス量	1,905t	1,834t	1,350t (R4比29%減)	985t (R4比48%減)
1人1日当たり食品ロス量	52g/人日	50g/人日	39g/人日	29g/人日

関連する  
SDGs



## 第6節 市民・事業者・行政の役割

### 市民が取り組むべき項目

- ① 計画的な購入と消費の実践
  - ・ 買い物前に冷蔵庫の中を確認し、必要な分だけ購入する
  - ・ 献立の事前計画や「てまえどり」の習慣化
- ② 正しい保存・調理方法の習得
  - ・ 食品の鮮度を保つ保存方法を理解する
  - ・ 食材を使い切るレシピ（残り物活用）を意識する
- ③ 期限表示の理解
  - ・ 「賞味期限（美味しく食べられる期限）」と「消費期限（安全に食べられる期限）」の違いを理解し、期限内に使い切る
- ④ 地域活動への参加
  - ・ フードドライブなどのイベントに参加する

### コラム

### 食品ロスの削減のためにできること

#### 買い物前の在庫チェック

買物をした後に、冷蔵庫に同じ食材があったことに気づき、食材を余らせてしまうことが考えられます。無駄をなくすためにも、事前に冷蔵庫や食品庫にある食材を確認するようにしましょう。買物前のちょっとした時間に、冷蔵庫内を、携帯電話のカメラ機能で撮影しておくのもよいでしょう。

#### 期限表示を知って、賢く買う

スーパーで買物をする際、期限までの期間がより長いものを買おうと、棚の奥から商品を取ることもありますが、すぐ使う食品は棚の手前から取りましょう。期限が短かかったり、切れてしまうと、お店で返品や廃棄してしまうので、お店での食品ロスが発生してしまいます。

#### 外食時、宴会時

◆小盛りメニューやハーフサイズを活用し、食べられる量だけ注文する  
食べられる量を相談することで、食べきれない量の料理をおいしく食べきりましょう。

◆食べきりタイムを設ける  
お開き前に、もう一度料理を食べきる時間を設け、幹事は「食べきり」を呼び掛けましょう。

出典) 政府広報オンライン

### 事業者が取り組むべき項目

- ① 食品の適正な在庫管理と販売方法の工夫
  - ・ 発注量の最適化、値引き販売や少量・小分け販売の推進
  - ・ 「てまえどり」ポップなど啓発表示の活用
- ② 食べきり・残さず運動の推進
  - ・ 飲食店での少量メニューやハーフサイズの導入、持ち帰り容器の提供
- ③ フードバンク・フードドライブ等との連携
  - ・ 賞味期限内の未使用食品を寄贈するなど、地域福祉との連携を図る
- ④ 従業員教育の実施
  - ・ 食品ロス削減に向けた衛生・品質管理、接客・販売方法などの啓発を行う

### 市(行政)が取り組むべき項目

- ① 啓発活動の推進
  - ・ 広報紙やホームページ、イベントなどを通じた市民・事業者への情報発信
  - ・ 小中学校や保育園を対象とした食育の実施
- ② 支援制度・仕組みの整備
  - ・ フードドライブの実施支援、フードバンクと連携した仕組みの構築
  - ・ ごみ分別の徹底と、生ごみの減量施策（生ごみ処理機の補助等）の展開
- ③ 実態把握とデータの活用
  - ・ 市内の食品廃棄物の量や種類を把握し、施策の優先順位を明確にする
- ④ 官民連携の促進
  - ・ 企業・団体・学校との協働による地域ぐるみの取組を支援（表彰制度等）