

「ぎふ食べきり運動」について

岐阜県環境生活部廃棄物対策課

岐阜県では、今年度から食品ロス対策の一環として、料理の食べ残しにより廃棄される食品(食品廃棄物)を削減するため、県内の飲食店や企業等にご協力をいただきながら「ぎふ食べきり運動」を推進します。

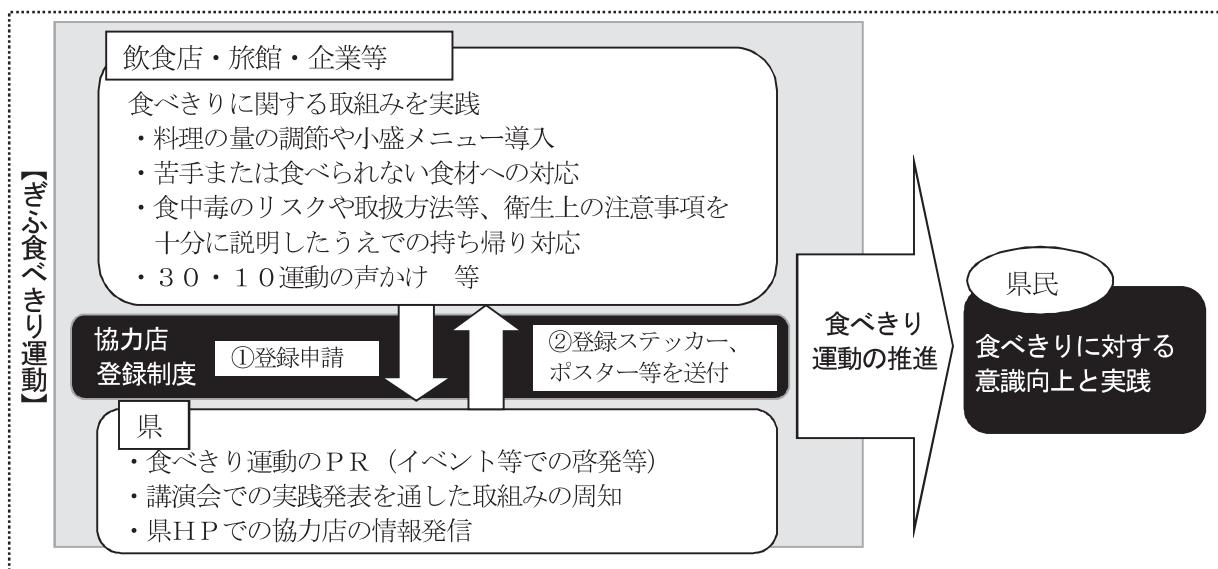
食べられるにも関わらず捨てられている食品ロスは、全国で年間約646万トンも発生しており、特に宴会では多くの食べ残しが発生しています。

協会員の皆様におかれましても、食品廃棄物の削減を意識し、宴会時の30・10(さんまる・いちまる)運動(※)や、各家庭での取り組みなどを実践いただきますようお願いいたします。

※ 宴会の開始後30分と終了10分前には席に座って食事を楽しむよう呼びかけ、食べ残しを減らす取り組み

○事業概要

- (1) 「ぎふ食べきり運動」協力店登録制度の創設
飲食店や企業等を協力店として登録し、県ホームページ等で紹介
- (2) 「ぎふ食べきり運動」推進講演会の開催
運動を推進するため、協力店等を対象とした講演会を開催



【取り組みの例】

○30・10運動の実践

- 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- 終了10分前は、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

〈参考〉

「30・10運動」(環境省ホームページ)

http://www.env.go.jp/recycle/food/07_keihatu_siryu.html

○幹事からの配慮の実践

- 食べ残しをしないよう、参加される方へのアナウンスをお願いします。

〈アナウンスの例〉

○宴会開始時

『ここで、ご出席の皆さまに、「残さず食べよう30・10運動」をご案内いたします。30・10運動とは、宴会時における食べ残しを減らす運動です。乾杯の後の30分間とお開き前の10分間は自分の席について料理を楽しみ、「もったいない」を心がけ、食べきり運動の取り組みにご協力ください。』

○宴会終了10分前

『皆さまにお知らせいたします。間もなくお開きの時間となりますので、今一度自分の席に戻り、料理をお楽しみください。』

- 参加者の構成等を踏まえ、料理の内容や量を調整してもらいましょう。
- 注文の際には適量を注文しましょう。

〈参考〉

「忘年会・新年会の食品ロス削減にご協力ください！」(農林水産省ホームページ)

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/index-39.pdf

○家庭での取り組み

- 買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認し、必要な分だけを購入しましょう。
- 食材はできるだけ無駄なく使いきるようにしましょう。
- 調理は食べきれる量だけを作りましょう。

〈参考〉

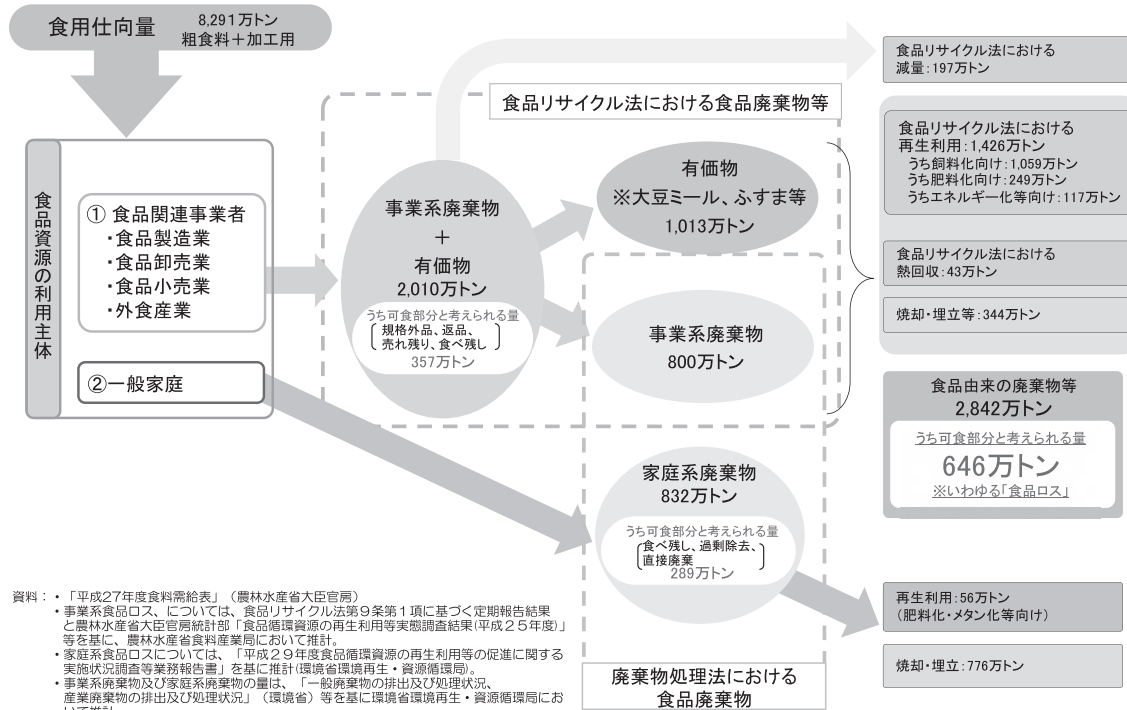
「食品ロスを減らすために私たちにできること」(環境省ホームページ)

<http://www.env.go.jp/recycle/food/shiryu.pdf>

○食品ロスとは？

食品の製造や調理過程で生じる残さ、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し、各家庭から排出される調理くずや食べ残しなどを「食品廃棄物」といいます。この食品廃棄物のうち、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことを「食品ロス」といいます。

食品廃棄物等の利用状況等(平成27年度推計)＜概念図＞



資料：「平成27年度食料需給表」（農林水産省大臣官庁）
 ・事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官庁統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(平成25年度)」等を基に、農林水産省食料産業局において推計。
 ・家庭系食品ロスについては、「平成29年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に推計(環境省環境再生・資源循環局)。
 ・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」（環境省）等を基に環境省環境再生・資源循環局において推計。
 注：・事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。
 ・ラウンドの関係により合計と内訳の計が一致しないことがある。

(環境省HPより)

農林水産省及び環境省「平成27年度推計」によると、国内で1年間に発生する食品廃棄物等は2,842万トンあり、うち食品ロスは646万トンになると推計されています。この量は、国民1人1日当たりにすると約139グラムになり、おおよそ茶碗1杯のご飯の量に相当します。

○食品ロスの約半分は家庭から

食品ロス量646万トンのうち、家庭から出る量は約289万トンを占めています。H26年度推計を基にした農林水産省の調査によると、その内訳は次のとおりとなっています。

- ・野菜や果物の皮を厚くむきすぎたり、肉などの脂っこい部分を取り除いた。(54%)
- ・食事を作りすぎて食べ残った。(27%)
- ・買ったものが冷蔵庫などに入れたまま期限が切れた。(19%)

家庭から出る食品ロスを削減するためには、冷蔵庫などにある食品の在庫を適切に管理すること、食べられる部分を過剰に除去しないようにすることなどの取り組みが大切です。