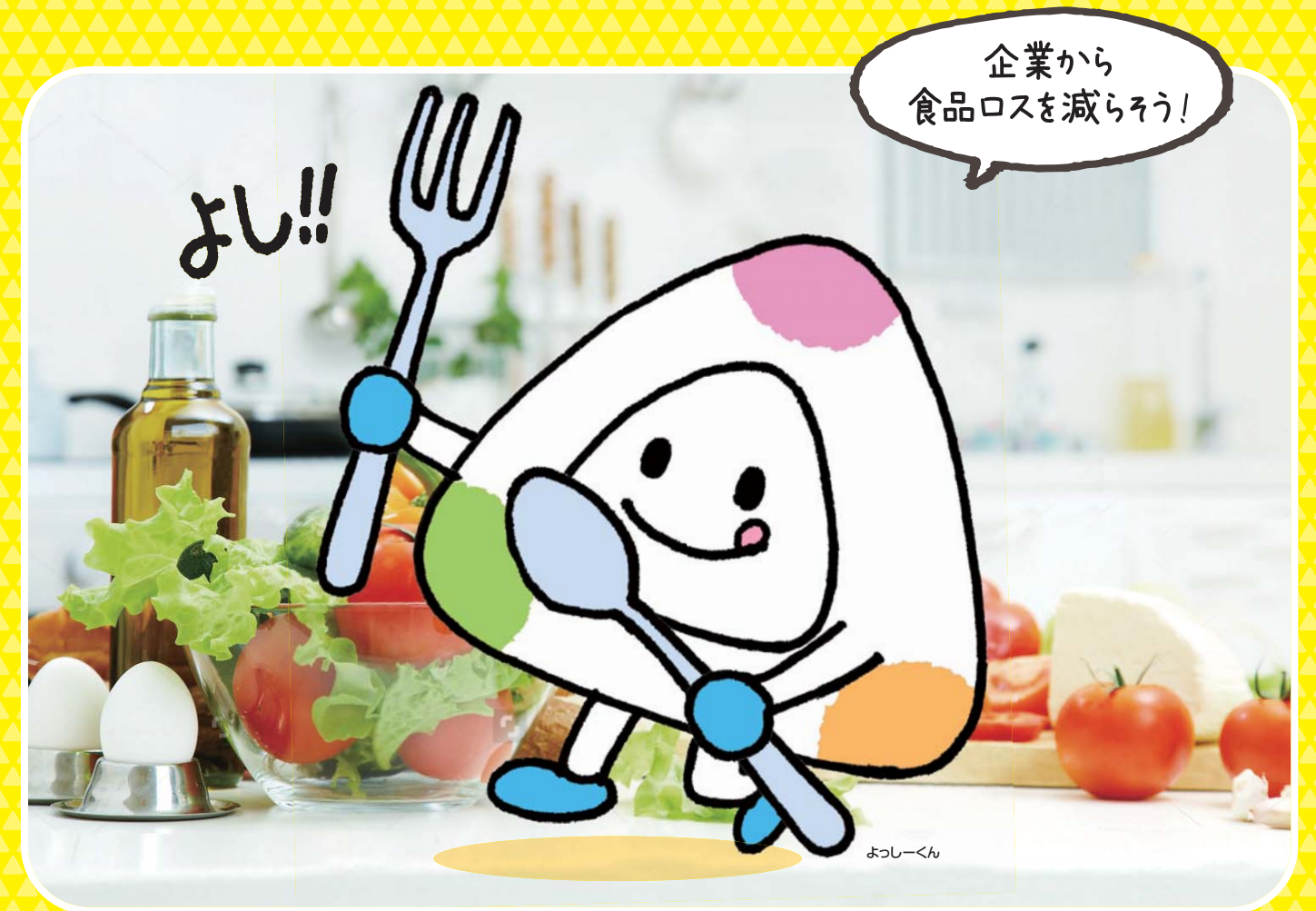


三方よし!!で フードエコプロジェクト

食品ロスの削減にご協力をお願いします



〈三方よし!!でフードエコ・プロジェクト〉ってなに?

滋賀県では、近江商人たちが昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに、〈食品ロス〉を減らす〈三方よし!!でフードエコ・プロジェクト〉に取り組んでいます。

ちょっとした心がけで、**売り手よし! 買い手よし! 環境よし!**と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



よしーくん プロフィール
滋賀県生まれ。近江米100%の〈三角おにぎり〉の妖精。県内の食品ロスを減らすために、〈家庭〉・〈飲食店〉、そして〈小売店〉を日夜、奔走している。ロクセは、食べ物の無駄をなくしたときに発する掛け声、「よし!!」。

お問合せ先

滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会事務局
(滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課)
TEL:077-528-3472 FAX:077-528-4845

食品ロスとは？

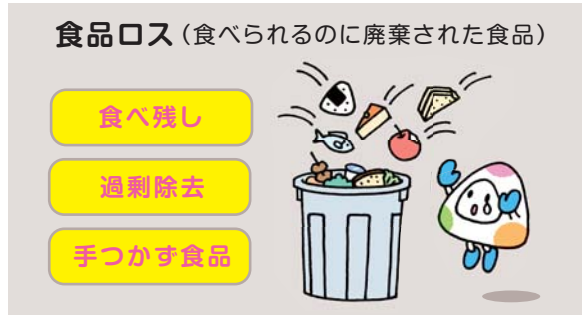
「食品ロス」とは、食品廃棄物のうち「食べられるのに廃棄された食品」のことをいいます。

我が国では年間約2,800万トンの食品廃棄物が発生しており、そのうち約621万トンが食品ロスとされています。全ての国民が毎日ご飯1杯分相当の量(約134グラム)の食品を食べずに捨てている計算になります。

また、食品には、消費者の手元に届くまでに肥料・飼料の製造、生産に要する労働力、加工・包装・運搬等のエネルギーが掛けられています。

それにもかかわらず食べられる食品を廃棄すること

は、もったいないことであるとともに、環境負荷(CO₂発生等)にもつながるため大きな課題となっています。



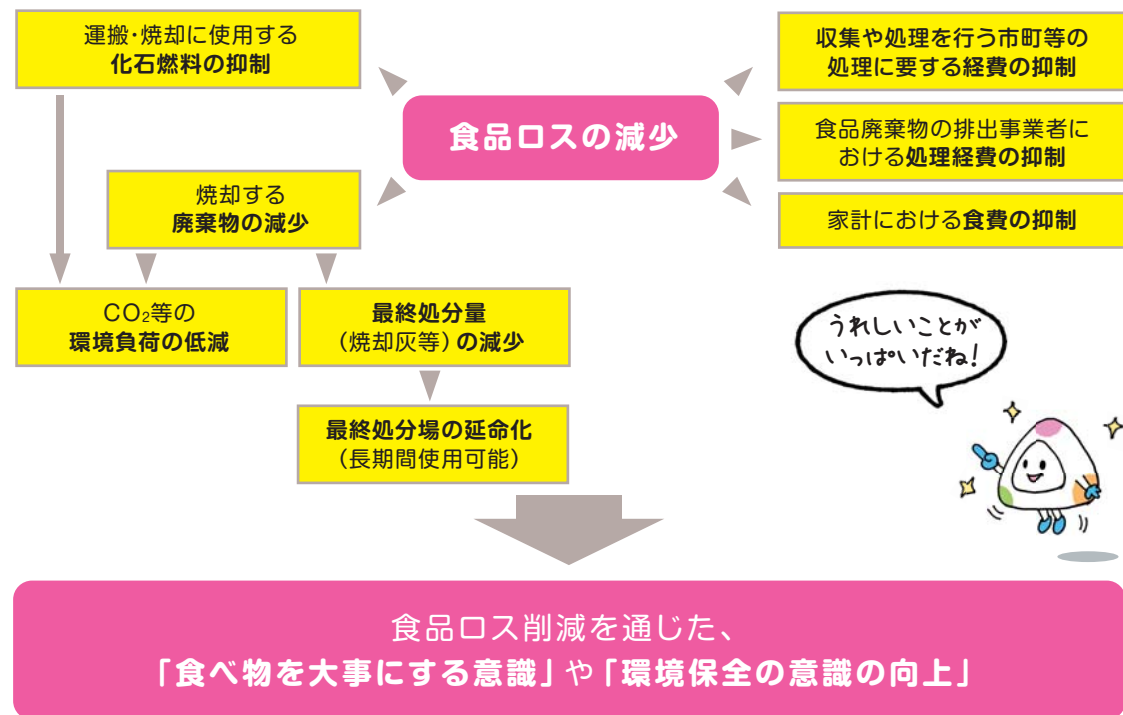
※出典：農林水産省・環境省「食品ロスを含む食品廃棄物等の利用状況等(平成26年度推計)」

食品ロスに関する国際的な関心の高まり

平成27年度の「国連持続可能な開発サミット」で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、17の目標と169のターゲットからなる「持続可能な開発目標(SDGs)」が設定されました。その中で

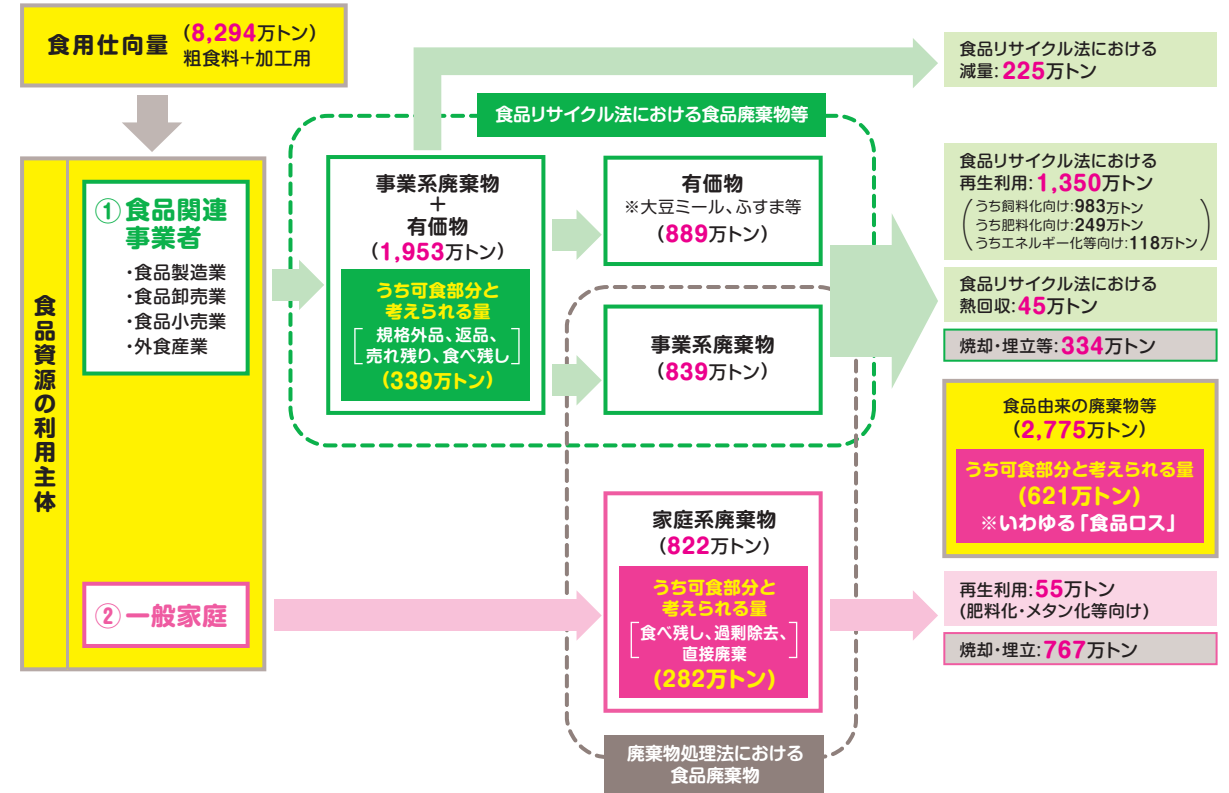
「2030年までに小売り、消費段階での世界全体の一人当たり食品廃棄物を半減させ、収穫後損失を含めた製造、供給チェーン全体での食品ロスを削減する」と明記されています。

食品ロス削減により期待される効果



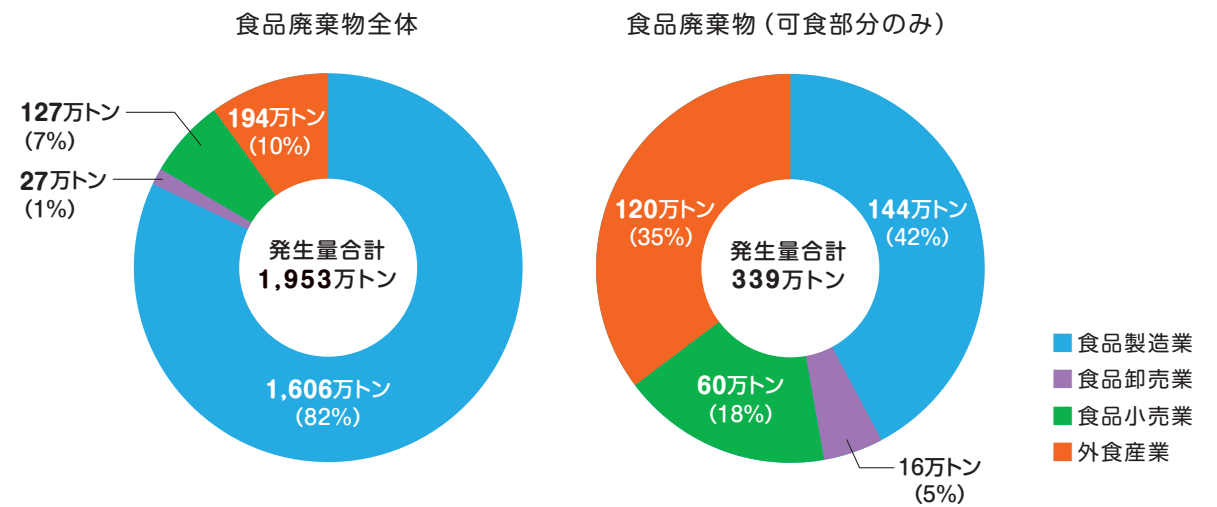
我が国の食品ロス発生量

● 食品廃棄物等の利用状況 (平成26年度推計)



※出典：農林水産省・環境省「食品ロスを含む食品廃棄物等の利用状況等(平成26年度推計)」

● 食品廃棄物等発生量の業別割合



※四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがあります
 ※出典：農林水産省「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(平成25年度)」 「食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握調査」

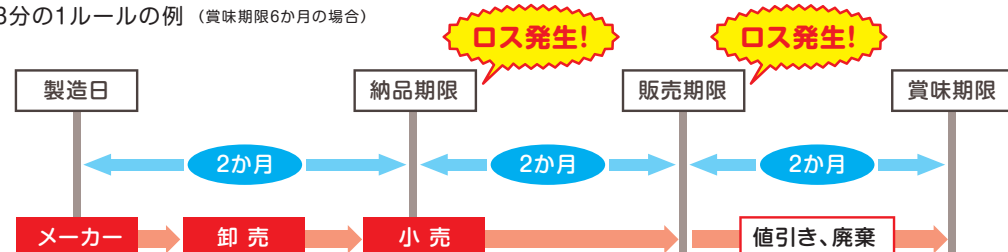
フードチェーン全体での食品ロス削減のポイント

納品期限の見直し

小売店などが設定するメーカーからの納品期限および店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して設定される場合が多く、「納品期限」「販売期限」を過ぎた商品のほとんどは賞味期限前に返品・廃棄されます。この商慣習、いわゆる3分の1ルールは、食品廃棄物発生の一つの要因とされ、農林水産省などが立ち上

げた「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」などにおいて、フードチェーン全体による見直しが行われています。さらに、同ワーキングチームが「飲料および賞味期間180日以上の菓子について、納品期限を賞味期間の2分の1残しに緩和すること」を推奨するなど、納期限緩和の取組が広がりつつあります。

■ 3分の1ルール例 (賞味期限6か月の場合)



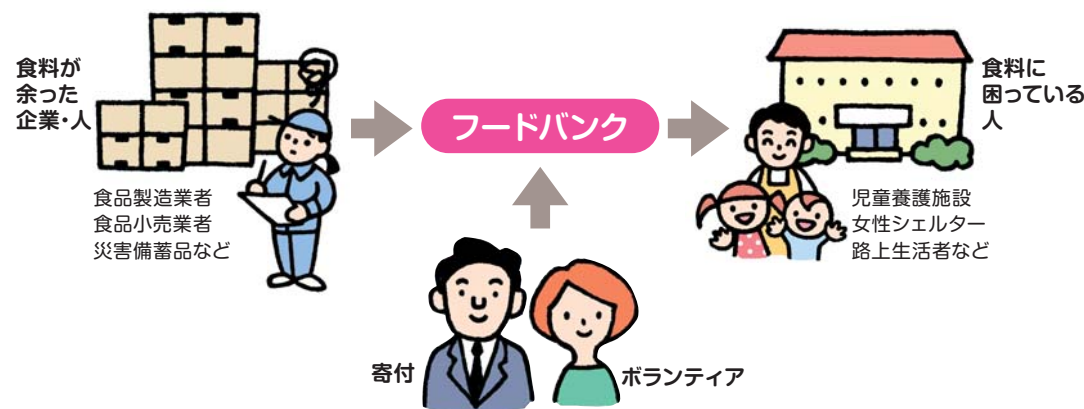
フードバンクへの余剰食品の提供

フードバンク (food bank) とは、食品関連企業において、包装の印字ミス等により販売が困難になった食品、農家における規格外の農産物、家庭で余った食品などの寄付を受け、食糧支援を必要とする家庭や福祉施設などに無償で提供する社会福祉活動およびその活動を行う団体のことをいいます。

このフードバンク活動は、社会福祉活動として

だけでなく、食品ロス削減にもつながる有意義な取組です。

農林水産省では、食品の衛生的な取扱いやトレーサビリティに関する留意事項、食品の提供・譲渡に係る合意書の作成例などをまとめた「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」を公開していますのでご参照ください。



食料品小売店における取組の例

食品ロス削減の呼びかけ

消費者の協力を促すため、啓発ポスターの掲示、店内放送、自社の宣伝チラシ、ホームページなどで食品ロスの削減について呼びかけ。

さあ、みんなで
フードエコ!



ばら売り・量り売り・割引等による販売

ばら売りや量り売りは、消費者が必要な分だけ食品を購入することができ、食品ロスの削減につながります。

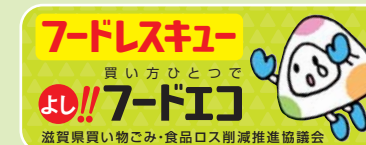
また、期限間近の食品を割引して販売することにより、消費者としては価格面でのインセンティブが得られ、店舗としては廃棄される食品を減ら

すことができます。

例えば、値引きシールに加えて、「**フードレスキューシール**」を貼付することで消費者に対し、価格面だけでなく、環境面での動機づけができます。

※フードレスキュー

期限間近の値引き食品を選んで購入することは、廃棄される食品の削減につながる環境にやさしい行動であることを啓発する取組。



◀ フードレスキューシール

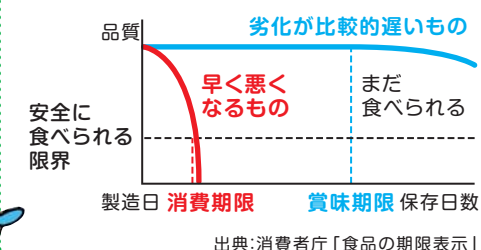
賞味期限表示・消費期限表示に係る啓発

賞味期限と消費期限に関する正しい理解を消費者に促すことにより、やみくもに期限が長い食品を購入することを防ぐことができ、ひいては、期限切れなどによる廃棄を減らすことにつながります。

違いを分かって
もらおう!



■ 消費期限と賞味期限のイメージ



食品ロスの削減につながるレシピの情報提供

消費者に対して、食品ロスの削減につながるレシピの情報提供。

■ 食品ロス削減レシピの例 【お茶がらの酢の物】

(材料) ・お茶がら(煎茶) / 大さじ1 (作り方) お茶がらをしぼって 鯉節とボン酢で合える
 ・鯉節 / 1つまみ
 ・ボン酢 / 大さじ1



出典: 滋賀県「平成28年度食品ロス削減レシピ集中募集 優秀作品」

飲食店・宿泊施設における取組の例

食品ロス削減の呼びかけ

消費者の協力を促すため、啓発ポスターの掲示、卓上POPの配置、店内放送、自社の宣伝チラシ、ホームページなどで食品ロスの削減について呼びかけ。

食べ残しを少なくするメニューの設定・量の調節

通常のボリュームのメニューに加えて、小盛りや半分サイズなどのメニューを設定し、注文する方の選択肢を増やすことで食べ残しの削減につながります。また、注文する方の要望によっては、個別に量の調節をしたり、食物アレルギーのアレルゲンを含む食材を抜くなどの対応が考えられます。

無駄のない食材の確保・食材の使い切り

需要予測の精度向上などにより、客数に応じた無駄のない食材の確保に努めることで過剰在庫の削減が期待できます。また、カット野菜など、ロスの少ない食材を活用することで店舗や施設から排出される食品廃棄物の削減につながります。

完食した来店者に対する独自サービス

完食した場合、ドリンク1杯無料やサービス券の配布、飲食料金の割引、ポイントの加算など、独自のサービスを提供。



30・10運動 (さんまる・いちまる うんどう)

農林水産省が平成27年度に実施した「食品ロス統計調査・外食調査」によると、宴会・結婚披露宴を営む事業所における「食品使用量・提供量」中の食べ残し量の割合は、次のとおりです。
〈宴会・結婚披露宴を営む事業所における食べ残しの割合(平成27年度)〉

- 宴会 14.2% (=「食べ残し量」÷「食品使用量・提供量」×100)
- 結婚披露宴 12.2% (同上)

滋賀県では、宴会などで発生する食べ残しをはじめとする食品ロスの削減を推進するため、消費者や事業者に対して「30・10運動」への協力を呼びかけています。

「30・10運動」とは、「乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみ」、「お開き前10分間は自分の席に戻って再度料理を楽しむ」というものです。



※出典:農林水産省「食品ロス統計調査・外食調査(平成27年度)」、環境省「食品リサイクル関係 普及啓発用資料(食品ロス削減運動)」



〈三方よしフードエコ推奨店〉募集のご案内

滋賀県では食べ残しや売れ残り、期限切れの食品など、本来食べられるのに捨てられる〈食品ロス〉を減らすため、取組にご協力いただく〈飲食店・宿泊施設〉・〈食料品小売店〉を募集します。ご協力いただけるお店には滋賀県〈三方よし!!でフードエコ・プロジェクト〉のイメージキャラクター〈よっしーくん〉がPRするステッカー、ポスター、チラシ等を配布し、滋賀県ホームページ等で取組を紹介します。環境に優しいお店をPRできる、〈三方よしフードエコ推奨店〉にぜひご参加ください!

滋賀県〈三方よしフードエコ推奨店〉の概要

募集対象者

滋賀県内で営業する飲食店、宿泊施設、食料品小売店

(三方よし!!でフードエコ・プロジェクト)キャラクター・よっしーくん

推奨店に実施いただく内容

- 食品ロス削減に係る下記の取組項目の積極的な実践
- 協力店ステッカーの掲示(店舗・施設の入口等)、必要に応じて自社HPへ掲載
- お客様に対する取組内容のPR
- アンケート調査への協力(取組状況の報告等)

推奨店のメリット

- 食品ロス削減により廃棄物の処理費用が低減されます
- 滋賀県ホームページ等で店舗情報や取組が紹介されます
- 啓発品(ステッカー、ポスター、卓上ポップ等)が提供されます



推奨店の取組項目

飲食店・宿泊施設		食料品小売店	
必須	食品ロス削減の呼びかけ (例)ポスター掲示、店内放送、自社の宣伝チラシ・HP等への掲載 など	必須	食品ロス削減の呼びかけ (例)ポスター掲示、店内放送、自社の宣伝チラシ・HP等への掲載 など
	食べ残しを少なくするメニュー設定等 (例)小盛りメニューや半分サイズメニューの設定 など		ばら売り、量り売りによる販売 (例)少量パックによる販売 など
	料理の量の調節等 (例)小盛りでの提供やアレルギーを含む食材を抜く等の希望を聞く など		割引販売 (例) 期限間近の割引販売、閉店間際の割引販売 など
	無駄のない食材の確保、食材の使い切り (例)人数に応じた無駄の少ない食材確保、ロスの少ない食材の確保(カット野菜等)、野菜の芯等の有効活用 など		賞味期限表示・消費期限表示に係る啓発 (例)賞味期限・消費期限についての正しい理解を図る啓発 など
	完食した来店者に対する独自サービス (例)完食した場合に、ドリンク1杯無料、飲食料金割引、ポイント加算 など		食品ロス削減レシピの情報提供 (例)家庭での食品ロス削減につながる調理の工夫などの情報提供 など
	上記以外の取組 (例)宴会等受付時にお客様の年齢構成等を確認、生ごみの水切りの徹底、食品廃棄物の飼料化・堆肥化 など		上記以外の取組 (例)フードバンクへの食料品提供、学校飼育動物への野菜くずの提供、食品廃棄物の飼料化・堆肥化 など