



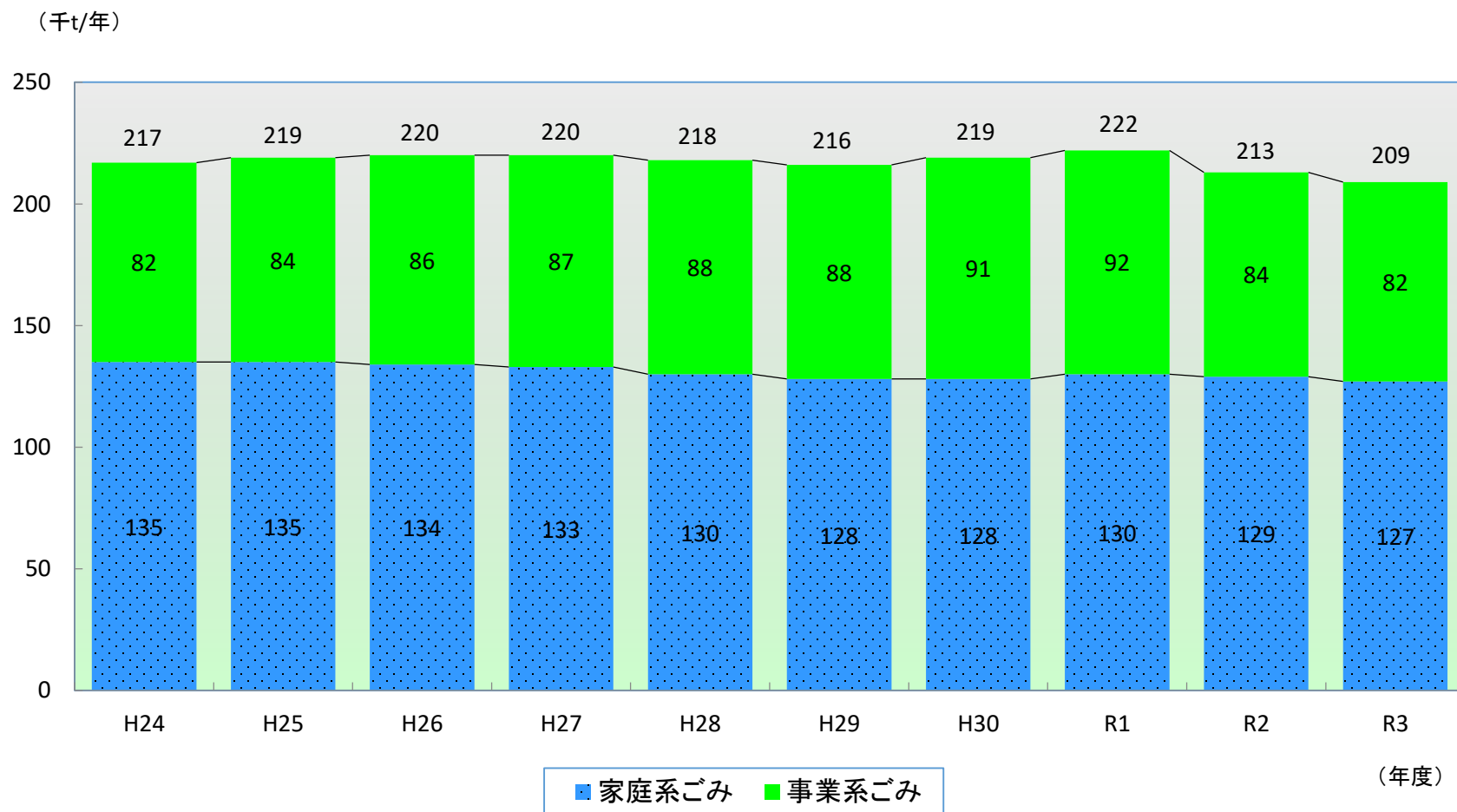
岡山市食品ロス削減 啓発講座



岡山市 環境局

岡山市の現状

ごみ排出量(資源化物除く)の推移



出典:岡山市環境局事業概要

岡山市の食品ロス削減推進計画

岡山市一般廃棄物(ごみ)処理基本計画に内包する形で令和4年3月に「食品ロス削減推進計画」を取りまとめています。

6. 食品ロス削減推進計画

(1) 食品ロス削減推進計画の考え方

「食品ロス」とは、まだ食べることができるにもかかわらず廃棄される食品であり、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に発生され、大量の食品ロスが発生しています。平成27年9月の国連サミットで採択された「SDGs(持続可能な開発目標)」でも重要な柱として位置付けられるなど、世界的にも大きな問題となっており、食料の多くを輸入に依存している我が国としても真摯に取り組むべき課題です。

このような中、行政、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ことを目的とする「食品ロスの削減の推進に関する法律」が令和元年10月から施行され、地方公共団体は地域の特性に応じた施策を策定し、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。

(2) 本市の食品ロス削減目標と施策

食品ロスの削減目標 H27年度比で約17%削減



■家庭系食品ロスの削減

生ごみ処理容器の購入補助制度を導入しています。本制度については、令和3年度以降一層の周知を図り、生ごみの減量化を継続的に推進していきます。

■事業系食品ロスの削減

フードシェアリングとは、飲食店と購入希望者とをマッチングさせることにより、食品の廃棄を減らす取り組みで、スマートフォンアプリ等で簡単に行うことができます。また、納品期限切れや包装に汚れがあった食品を流通させる事業者等とも連携して、本市においてもフードシェアリングの実施について検討を進めます。

■フードバンク

まだ食べることができるにもかかわらず捨てられてしまう食品を削減するため、食品をフードバンク団体へ寄付する取り組みの周知を図ります。

■啓発パンフレットの作成

食品ロス削減及び食品リサイクル促進のためのパンフレット等により、事業系一般廃棄物のさらなる減量化・資源化について検討を行います。

岡山市の食品ロス削減目標

岡山市ごみ処理基本計画（食品ロス削減計画）

令和12年度までに約7,300トン（食品ロス）削減

H27年度比
22%削減

まずは
出来ること
からやろう！



少しずつでも皆で
取組めば大きな成果！

食品ロスってなんだろう？

食品ロスとは？

食べられるにもかかわらず
捨てられている食品



食べ物があることへの感謝

知っていますか？

わたしたちがロスを出している一方で満足な食べ物がないひとたちがいることを



栄養不良により途上国では5歳になる前に命を落とす子供の数は
1年で500万人

出典:WFP(国連世界食料計画より)

食べ物があることへの感謝

覚えていますか？ 知っていますか？
戦中、戦後の乏しい日本の食料事情を



出典: 奈良県立図書情報館

食品ロスってなんだろう？～1年間のロスの量～

日本の食品ロス

約522万トン

日本人一人あたりに換算すると、
毎日おにぎり1個分(113グラム)を捨てている！

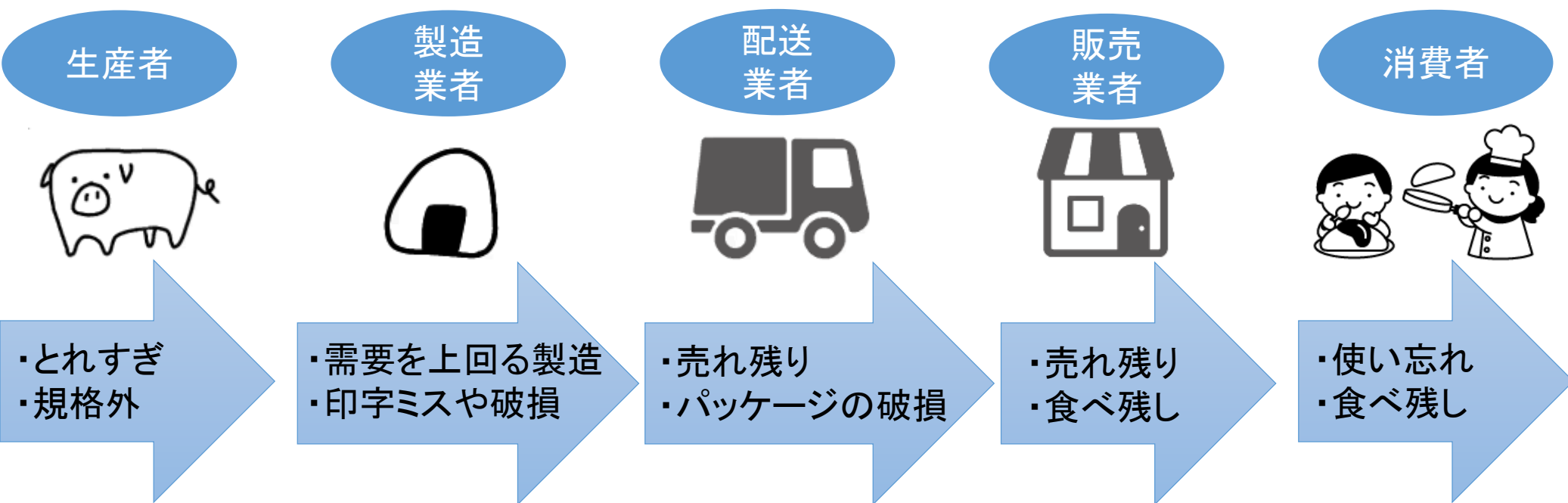


食品ロスってなんだろう？～フードサプライチェーン～

フードサプライチェーン

生産者から消費者まで食品が届くまでの一連の流れ

食品を取り扱う時に、フードサプライチェーンの各段階で食品ロスが発生！



食品ロスってなんだろう？～1年間のロスの量～



事業者：**275万トン**

規格外・余剰在庫・返品・売れ残り
などの理由で販売できない商品

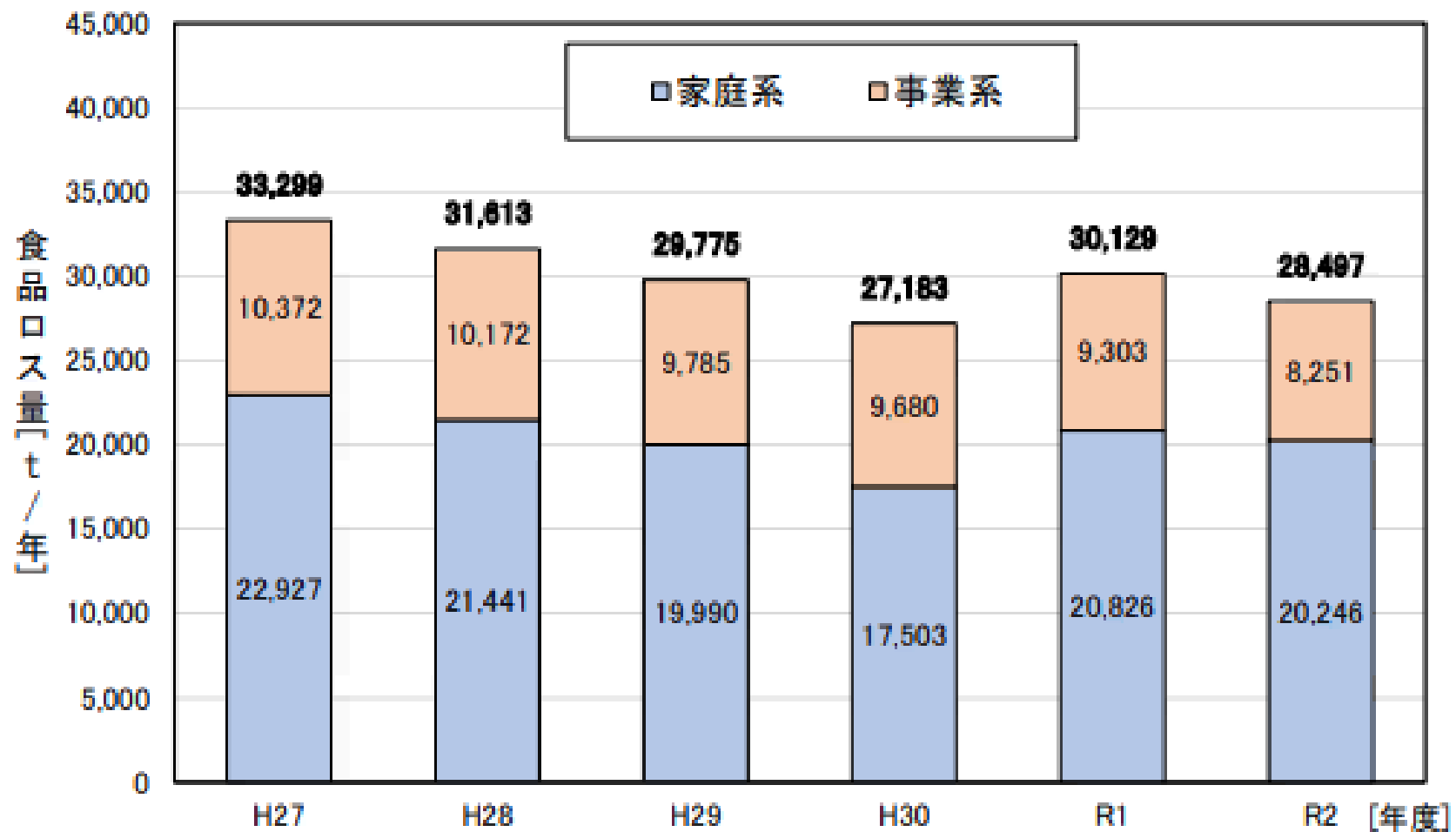
家庭：**247万トン**

消費・賞味期限切れ・食べ残し
・過剰廃棄などで食べない商品



岡山市の現状

食品ロス量の推計

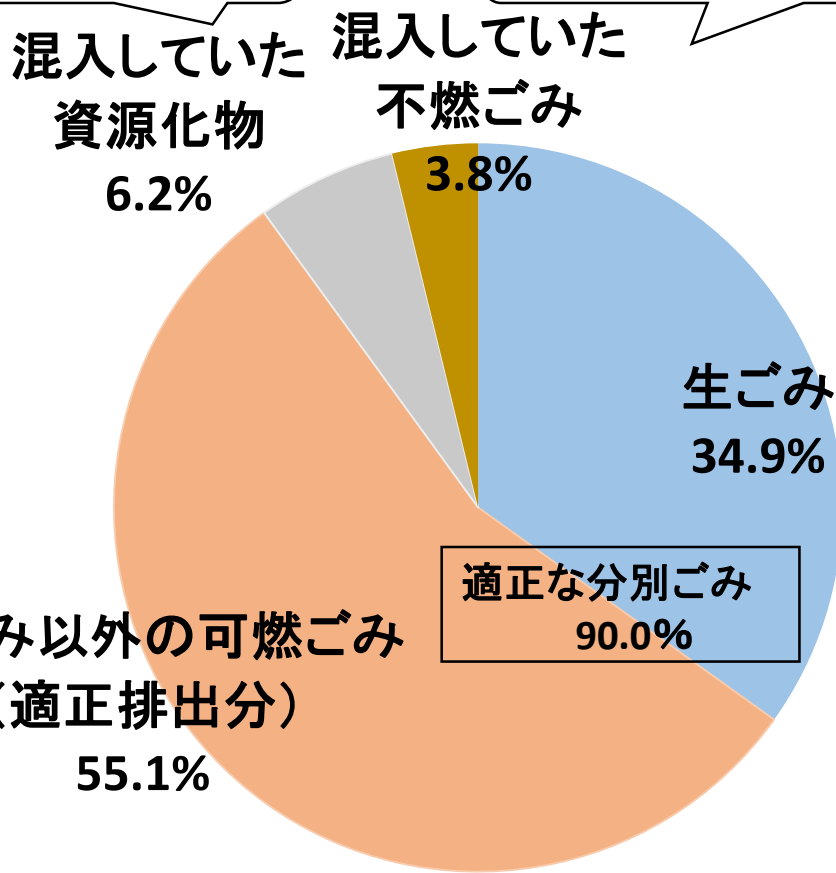


令和4年度岡山市における家庭ごみ組成分析調査

家から出る燃えるごみの中に生ごみは33.7%

チラシ、書籍、雑誌類、紙箱類、雑紙、布類、ペットボトル等

その他のガラス類
複合素材等



岡山市 家庭生ごみ組成調査

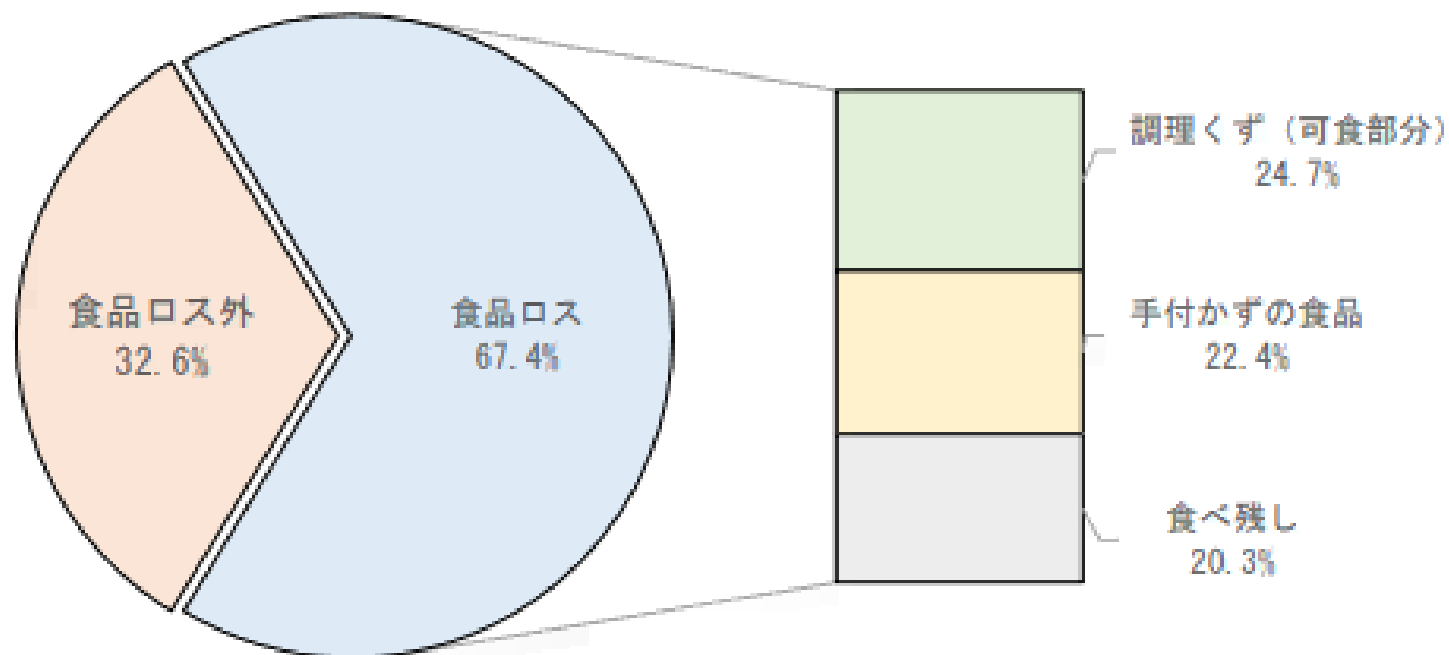
生ごみ内訳

- ① 食べられる部分 11.8%
(手付かずの食品、食べ残し)
- ② 食べられない部分 20.9%
(調理くず)
- ③ 食べものの以外 2.2%
(ティーバッグ等)

令和3年度岡山市における事業系組成分析調査

食品類の 67.4%は食品ロスと想定され、その内訳は、食べ残し 20.3%、手付かずの食品 22.4%、調理くず(可食部分) 24.7%であった。

食品類



食品ロス削減に向け、
私たちにできることを
考えてみよう！



日常生活での取組み～買物の前に～

①冷蔵庫の中身を確認してから買い物に！

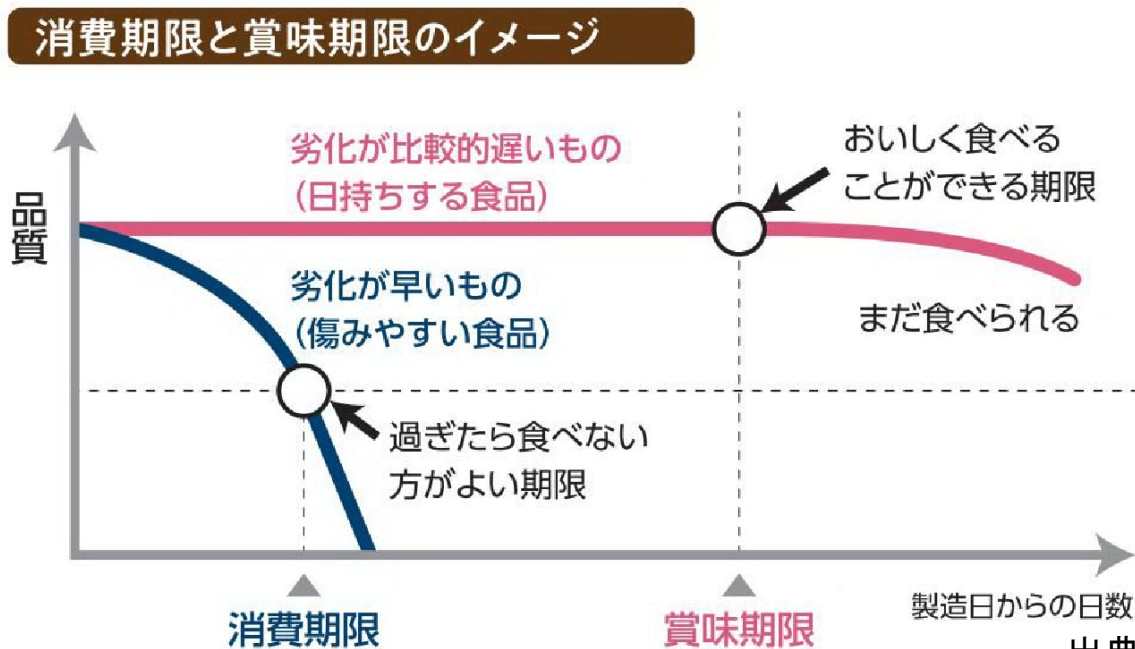
買物に出かける前に家にある食材と期限を確認し、必要な食べ物や飲み物を必要な時に必要な量だけ購入する！



日常生活での取組み～買物の前に～

②期限表示を正しく理解！

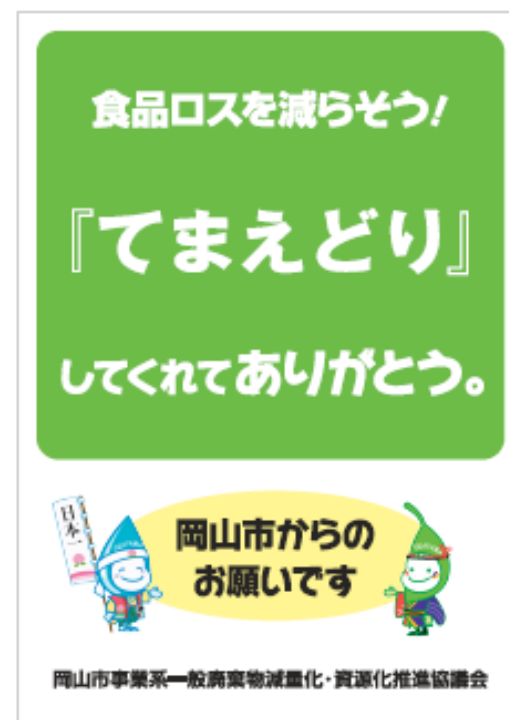
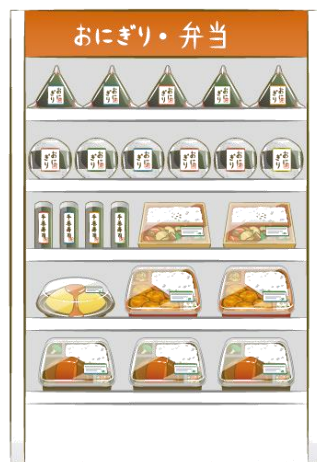
- 消費期限(いたみやすい食品):
⇒ 食べること、飲めることのできる期間
- 賞味期限(いたみにくい食品):
⇒ おいしく食べられる、飲める期間



日常生活での取組み～買物の際に～

③てまえどりを実践！

買い物をするとき、すぐに食べるものを
賞味期限が近い商品棚の手前から選ぶこと



日常生活での取組み～食品保存の際に～

④冷蔵庫の使い方に工夫を！

- 食材に応じて適切に保存
- 食材を使い切る



冷凍庫も効果的に活用！



ごはんは1膳ずつ



パンはスライスして



ひき肉は炒めて
冷凍



野菜類は加熱後
冷凍



肉は100g
くらいずつ



魚は一切れずつ



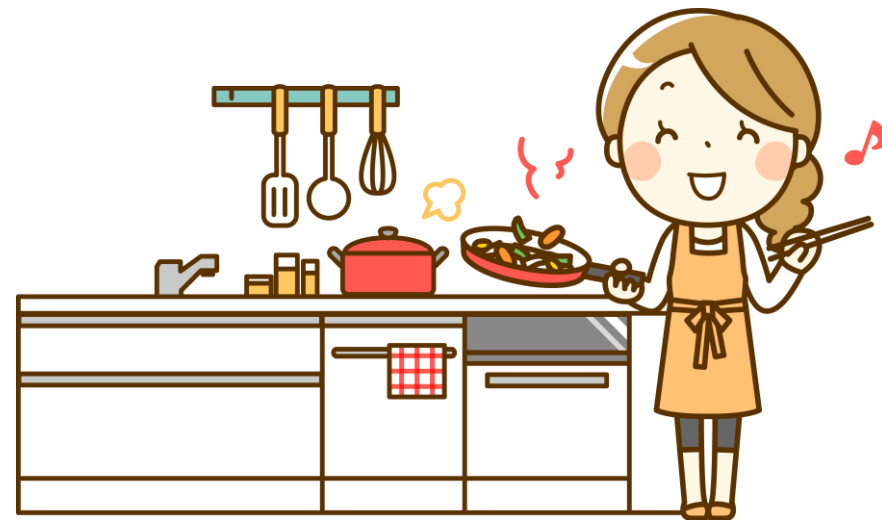
ベーコンは
1枚ずつ



日常生活での取組み～調理の際に～

⑤料理は食べられる量だけ作る！

⑥食べ切れずに残ってしまった場合は、
リメイク等の工夫をして食べきる！



日常生活での取組み～食事の際に～

⑦食べ残しの出ない注文の工夫！

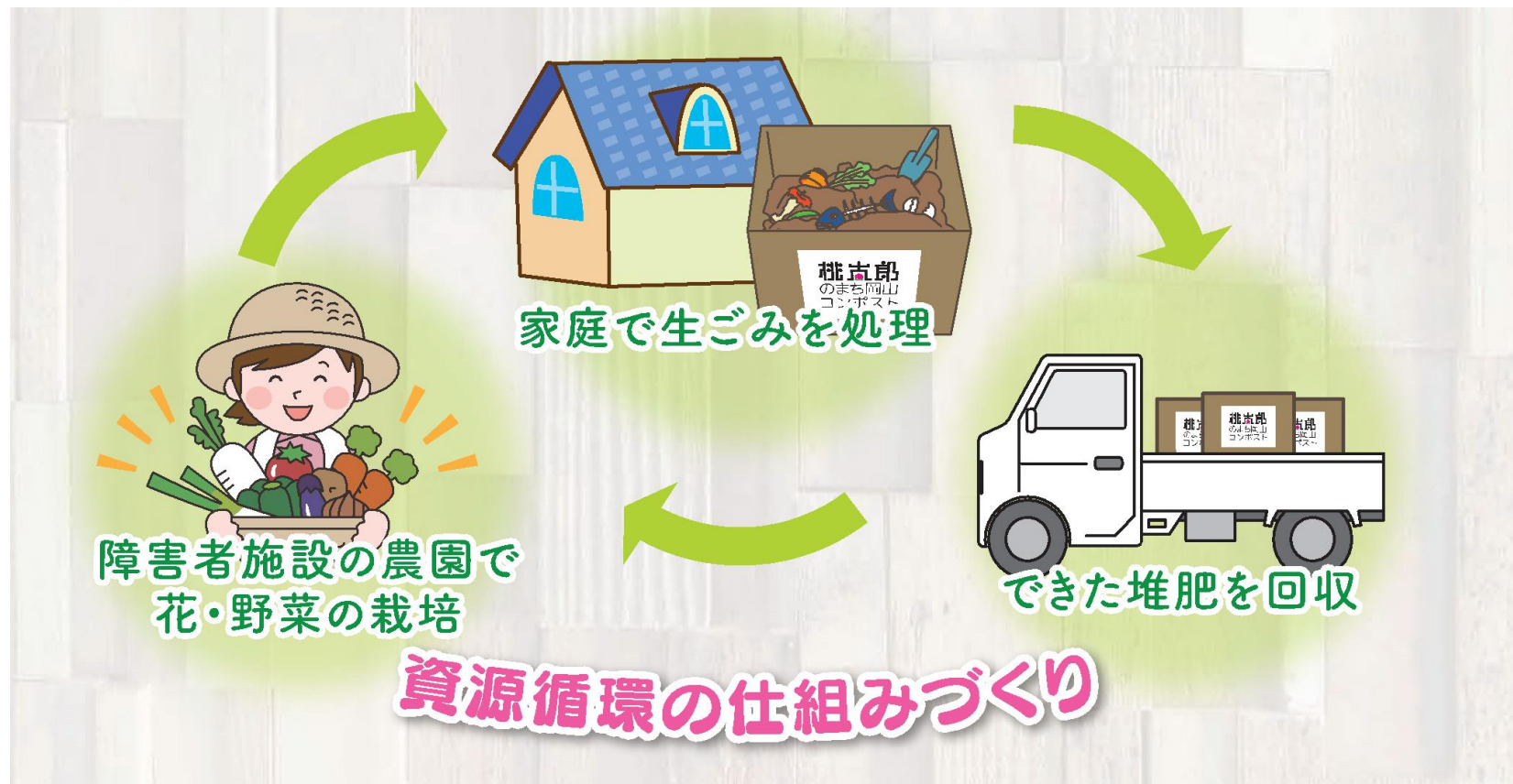
家庭でも！ 外食でも！



日常生活での取組み～生ごみ排出の際に～

生ごみリサイクルで減量

～一戸建てでもマンションでも、一家に一台コンポスト～



岡山市 ダンボールコンポスト

検索

日常生活での取組み～生ごみ排出の際に～

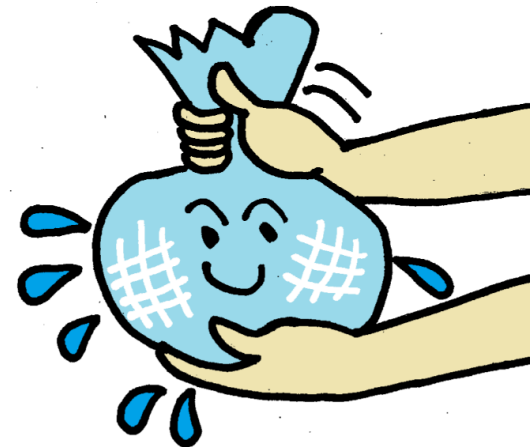
水切りで生ごみの減量化！
生ごみの約80%は水分！

「水切り」の効果

- ◆生ごみの臭いを抑制
- ◆環境負荷を低減

★「水切り」3つのポイント

- (1)濡らさない！
- (2)乾かす！
- (3)しぼる！



「ぎゅっ」とひとしぼり

社会での取組み

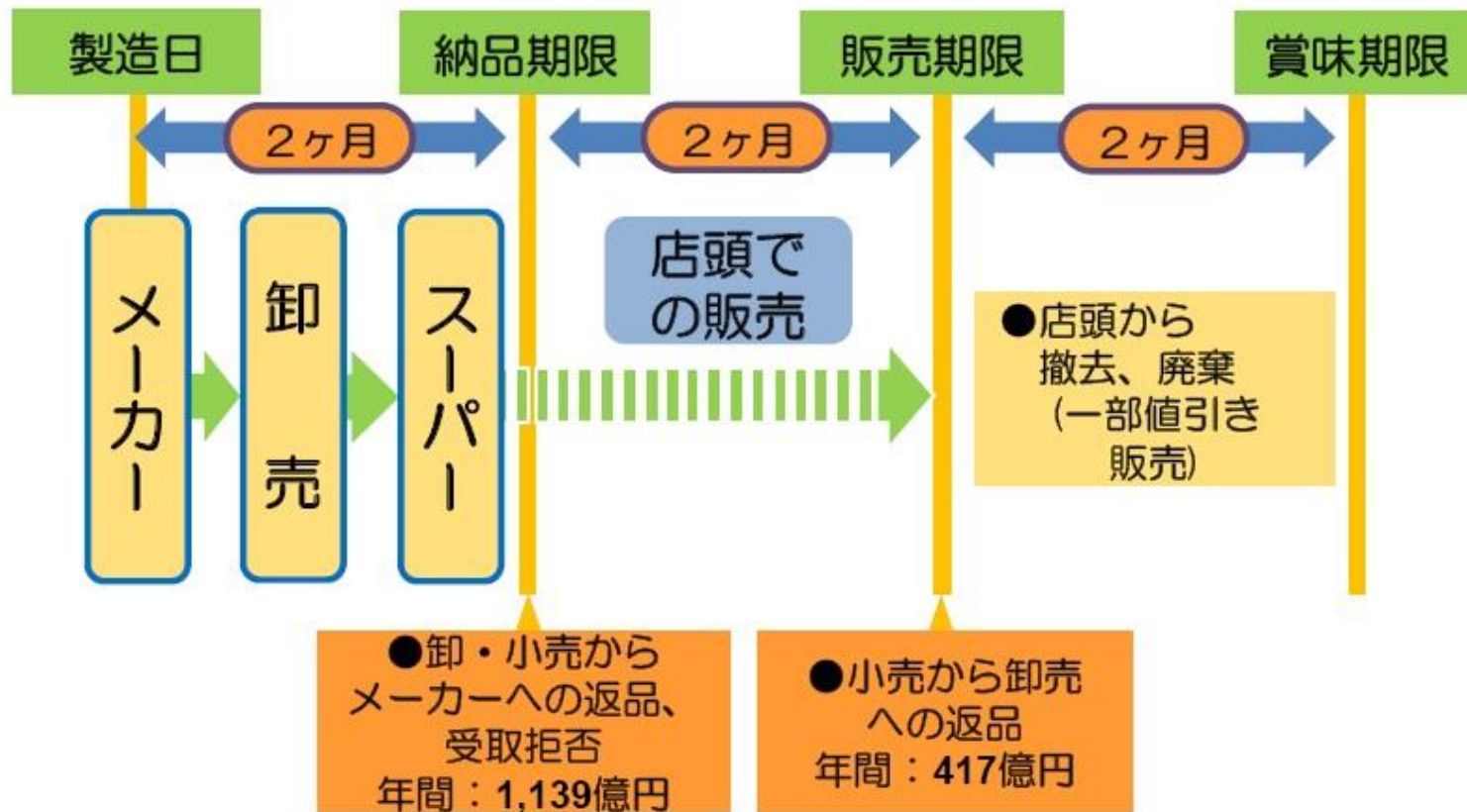
企業が
できることは？



社会での取組み～商習慣の廃止～

①商習慣の廃止

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図
(賞味期限6ヶ月の場合)



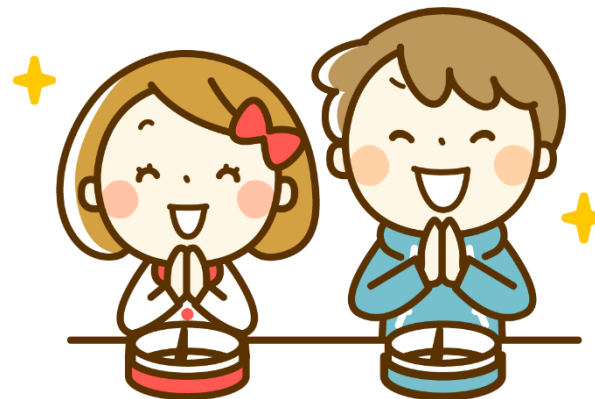
社会での取組み～販売における工夫～

②消費者に対する食品ロスへの意識づけ

てまえどり協力事業者募集中！



③ハーフサイズや小容量メニューの導入

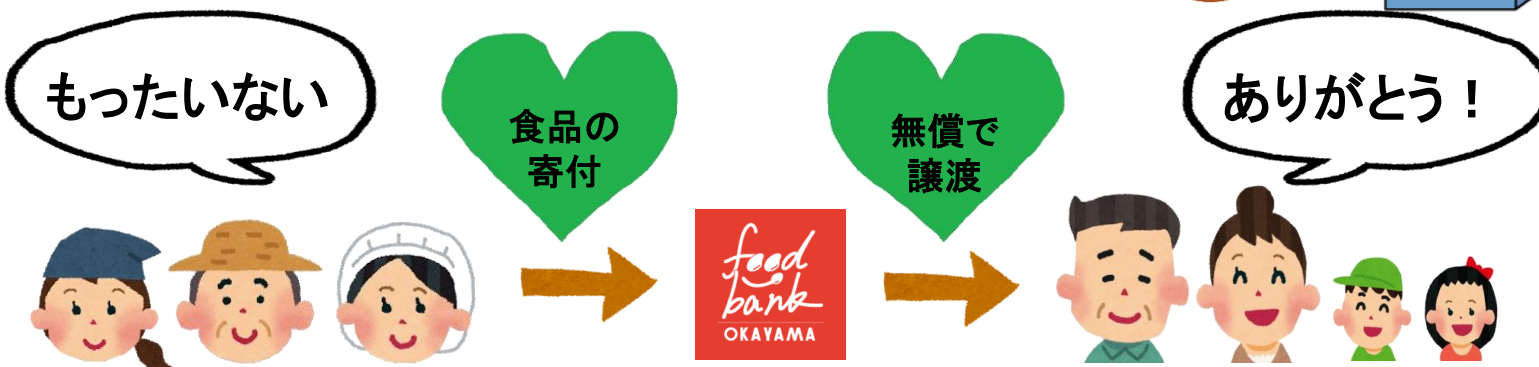


社会での取組み～フードドライブ～

④フードドライブ

まだ食べられる食品を集め、必要としている人に届ける取組み

- ・災害備蓄食品
- ・余った生産品
- ・家庭で食べきれない食品



社会での取組み～ごみ排出時の工夫～

リサイクル

- 食品ごみを原料として発電する施設に持ち込む
- 使用済のてんぷら油などを燃料にリサイクルする施設に持ち込む

食品ごみを焼却処分していませんか？
食品ごみは大切な資源です！



食べ物があることへの感謝

食べ物への 感謝の心を大切に にする

