

# 食品の無駄を減らすための取組事例

平成 20 年 10 月 17 日

**農林水産省**

## 福井県の事例

福井県は、廃棄物処理計画(平成18年3月策定)において、現状傾向のまま推移すると、県民一人当たりの一般廃棄物量が平成22年度に1,040g(平成15年度現状値973g)と増加することが予測されることから、これを940gとすることを目標として、「一人一日あたり100gのゴミ減量化」に取り組んでいます。

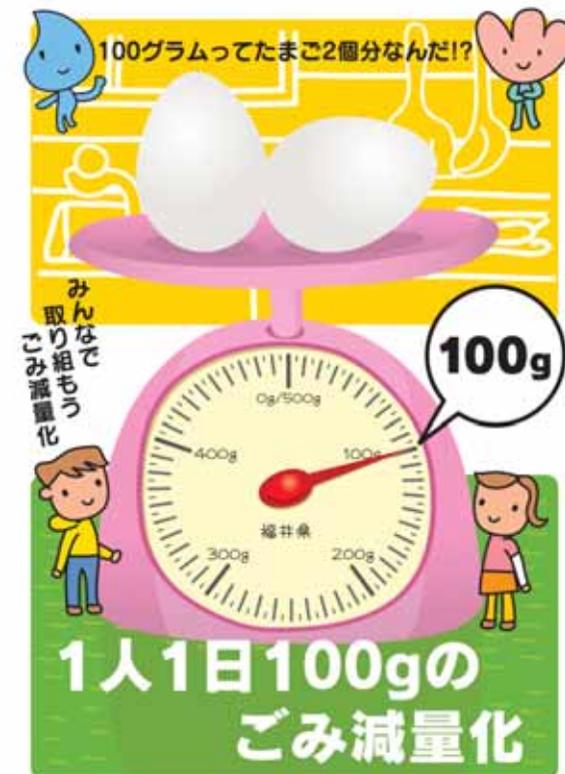
### 福井県の一般廃棄物の減量化等の目標

	平成15年度 現状値	平成22年度		平成27年度	
		予測値	中間目標値	予測値	目標値
1人1日当たり排出量 (総排出量)	973g (294,430トン)	1,040g (314千トン)	940g (284千トン)	1,076g (325千トン)	914g (276千トン)
リサイクル率	18.6%	22.3%	25.7%	24.7%	30.9%
最終処分量	40,452トン	38千トン	27千トン	34千トン	16千トン

### ゴミ減量化によるゴミ処理費用削減額

ゴミ減量化によるゴミ処理費用削減額		
削減量	1トン当たり処理単価(注)	処理コスト削減額
△30千トン	× (88億円/296千トン)	≒ △9億円
(注)：(施設整備費を除く15年度ゴミ処理経費/15年度ゴミ処理量)		
処理コスト削減額	本県人口	1人当たりの処理コスト削減額
△9億円	÷ 827千人	≒ △1,000円

1人1日あたり100gのゴミ減量化パンフレット  
(表紙)



福井県

出典: 福井県ホームページ

(<http://www.pref.fukui.jp/doc/haitai/100ggenryouka.html>)

みんなで  
取り組もう  
1人1日100gの  
ごみ減量化

# 自分たちに できること

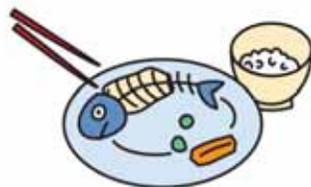
身近な生活の中で、ごみを減らしリサイクルするために、自分たちに何ができるかをみんなで考えて実行していきましょう。

福井県の目標の1人1日当たり100グラムごみを減らしていくため、食べ残しをしない、無駄なものを買わない、使い捨て商品の使用を減らすなど、日ごろの生活を見直すことから始めましょう。

目標  
1人1日あたり100gの  
ごみ減量化



食べ物を残さないように  
心がけましょう。



福井県では  
「おいしいふくい食べきり運動」  
として、食べ残しを減らす  
取り組みを展開しています。

使いすて商品の使用を  
減らしましょう。



古紙類の集団回収に積極的に  
参加、協力しましょう。



ごみの分別排出を徹底しましょう。



えんぴつ、ノートなどを  
最後まで使い切りましょう。



過剰包装を断りましょう。



買い物袋を持参しましょう。



## 循環型社会 (ものがぐるぐるまわる社会)を つくろう!

「循環型社会」とは、ごみの少ない商品を選んだり、使い終わったものでもう一度使えるようにして、捨てられるごみをできるだけ減らしていく社会のことです。まず、ものを大切に使い、「ごみを出さない」、不要になったものでも「できるだけ繰り返し使う」、繰り返し使えないものは「原材料として再利用する」ことに努めましょう。

### 「わが家でもできる1人1日当たり 100グラムのごみ減量化」

お父さんとお母さん、小学生のぼくと  
妹のいる4人家族のある日1日の  
ごみを減らす取り組みを紹介します。

お母さんがお買い物に行きました。買い物袋を持参して、レジ袋を断りました。  
★レジ袋 (1枚10g) × 2枚 = **20g**

ぼくは週末の集団回収のために今日の新聞紙を古新聞入れに貯めました。  
★新聞とチラシ (1紙180g) = **180g**

おとうさんが缶ビール2本からびんビール1本に変えました。(ビールびんは家族全員が回収し、ビール会社に送られ、洗浄・再利用されます。)  
★ビール缶 (250ml×1本20g) × 2缶 = **40g**

お母さんは食事の後がたづけが終わると生ごみの水切りをしました。  
★生ごみ 1日1人あたり (200g) × 4人家族 × 水切りした水分 (10%) = **120g**

減らしたごみは、洗ってスーパーの回収箱に持っていきます。  
★牛乳パック (1パック30g) × 1パック = **30g**  
★食品トレイ (1枚5g) × 4枚 (1人1枚平均) = **20g**

家族4人合計で、この日1日に減らしたごみの量は  
**410g**  
1人あたり約 **100g**

これなら  
僕にもできるかな

食品ロスの削減の観点から、「おいしいふくい食べきり運動」として、食べ残しを減らす運動を県民及び飲食店、料理店、ホテル等の協力を得ながら、展開しています。



県では、ごみの減量化に向けた取組みの一つとして、家庭や宴会時等における食べ残しを減らし、おいしい福井の食材を食べきることを目的とした「おいしいふくい食べきり運動」を県民の方々のご協力を得ながら展開していきたいと考えています。

このため、この運動にご賛同いただけますとともに、下記のことを実践していただき、食べ残しを減らす取組みにご協力をお願いします。

### 県民の皆様へのお願い

#### 家庭での取組み

- 食材を購入するときに気を付けましょう
  - 買い物に出かける前に、冷蔵庫を確認しましょう
  - 家族の夕食の都合を確認しましょう
  - ばら売り、量り売りを利用して必要な分だけ購入しましょう
- 食事のあとに気を付けましょう
  - 調理くずは再調理し、工夫して食材を使い切りましょう
  - 食べきれなかったものは、他の料理に作り変えましょう
- 食事の時に気を付けましょう
  - できるだけ家族そろって食べましょう
  - 食べ物の大切さ、食事のマナーを子供のころから教えましょう

#### 外食時の取組み

- 食べきれないと思ったときは、「小盛りできますか？」
- 食べられない食材があるときは、「〇〇を入れないでもらえますか？」と注文時にお店に思い切って聞きましょう

#### 宴会時等の取組み

- 幹事さんのひと工夫で食べ残しはぐんと減ります
- 出席者の性別や年齢などを店側に伝え、適量注文に心掛けましょう
  - 食中毒の危険のない料理を持ち帰り用として折り詰めで注文するなど、食べ残しが出ないような注文の工夫をしましょう
  - 酒家の席では、開始後30分、終了前10分など、席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう
  - 料理がたたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう
  - 幹事さんや司会者の方は、宴席中に「食べ残しの無いように！」の声をかけをしましょう



### お店の方々へのお願い

この運動にご賛同いただける飲食店、料理店、ホテル等のお店を協力店として募集します。下表にご記入の上、FAXまたはメール等で廃棄物対策課までご送付ください。なお、ご賛同いただきましたお店については、協力店として県のホームページ、広報誌等で紹介させていただきます。

#### お店の方の取組み

- 「小盛りできます」、「食べられないものがあれば相談してください」などのメニューへの表示
- お客様から持ち帰りできる形で料理の注文があった場合に、食中毒の危険のない料理を折り詰めなどで持ち帰り用として提供
- 食べ残しが減るような量調り等の店内表示、お客様への呼びかけ（「おいしいふくい食べきり運動」展開中！—食べ残しを減らしましょう など）

など、何か一つでも食べ残しを減らす取組みを行っていただけるお店を募集します。

### 「おいしいふくい食べきり運動」協力店申込書

お 店 名	代表者名
ご 住 所	
お電話等	電 話：
	F A X：
	E-mail：
備 考	

※メールでお申し込みの際は、上記に準じた事項をご入力の上送信してください。また、ご意見やお気づきの点がありましたら備考欄にご記入ください。



お問い合わせ先  
福井県安全環境部  
廃棄物対策課リサイクル推進室  
〒910-8580 福井市大手3丁目17番1号  
TEL 0776-20-0382 FAX 0776-20-0679  
E-mail: haitai@pref.fukui.lg.jp

出典：福井県ホームページ  
( <http://www.pref.fukui.jp/doc/haitai/tabekiri-taitl.html> )

おいしいふくい  
食べきり運動

eco

協カ店

eco

eco

私たちが、  
食べ残しを  
減らすため、  
「おいしいふくい  
食べきり運動」  
に協力しています。

〒910-8080 福井県水手江町17-1 TEL.0776-20-0382 (直通)  
E-mail: haitai@pref.fukui.jp URL: http://info.pref.fukui.jp/haitai/index.html

100 協カ店

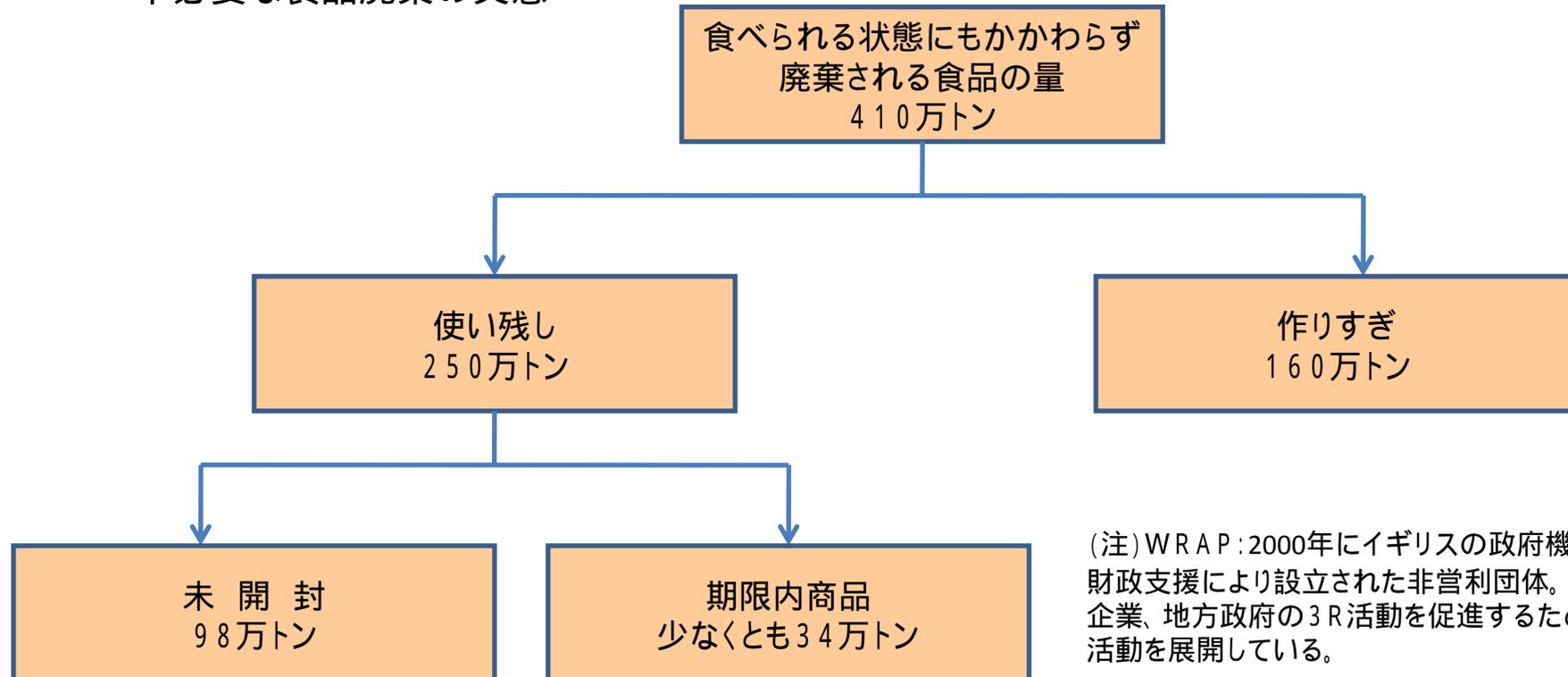
福井県

出典: 福井県ホームページ  
<http://www.pref.fukui.jp/doc/haitai/tabekiri-top.html>

## 英国の事例

英国の家庭からの食品廃棄について、「廃棄物・資源アクションプログラム (Waste & Resources Action Program(WRAP))」が2007年度にイングランドとウェールズの2,138世帯を対象に調べた結果を基に試算した結果として、英国全体で毎年670万トン、購入した食品の約3分の1が廃棄され、そのうちの約60%、410万トンは、食べられる状態にもかかわらず廃棄されているとの推計が公表されました。

### 不必要な食品廃棄の実態



WRAPのウェブ上で公表している「The Food We Waste」のレポートを基に食品環境対策室で整理  
( [http://www.wrap.org.uk/retail/food\\_waste/research/the\\_food\\_we\\_waste.html](http://www.wrap.org.uk/retail/food_waste/research/the_food_we_waste.html) )

WRAPは、現在、食品廃棄を減らすことを目指して、「The Love Food Hate Waste Campaign」を展開しています。

## 「The Love Food Hate Waste Campaign」の事例

計画を立てて食材を購入する  
食材の保存方法や保存可能な期間を  
理解すること  
自分に合った適量を選んで食事すること  
残りもの等をおいしく食べる工夫をすること



「The Love Food Hate Waste 」のウェブ上で公表しているリーフレットを基に食品環境対策室で整理  
( <http://www.wasteawarelovefood.org.uk/index.asp> )