

# 第1回食品ロス削減全国大会 ～資料集～

## 【オープニングインフォメーション】

「自治体で取り組む食品ロス削減」・・・・・・・・・・・・・・・・ P1  
松本市 環境部 環境政策課 課長補佐 百瀬 靖恵

## 【ミニ講演】

「気象からとらえる食品ロス削減の取組」・・・・・・・・ P5  
気象予報士 菊池 真以 氏

## 【パネルディスカッション】

先進自治体：京都市・・・・・・・・・・・・・・・・ P12

外食産業：星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート・・・・・・・・ P15

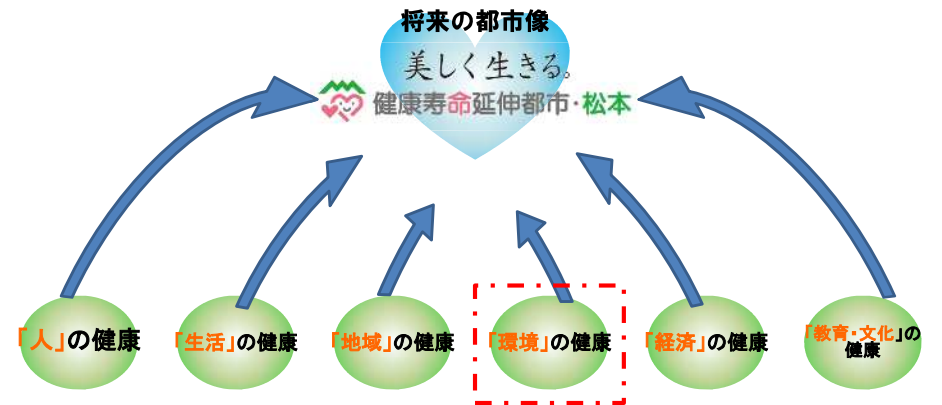
小売業：イオン株式会社・・・・・・・・・・・・・・・・ P18

消費者：全国生活学校連絡協議会・・・・・・・・ 別冊

開催自治体：松本市・・・・・・・・・・・・・・・・ P22



## ◇ 健康寿命延伸都市・松本の創造



- 「健康」を「より良い状態を保つこと」として位置付け
- 「人と社会の『健康づくり』」を目指した総合的なまちづくり政策

2

おそとで

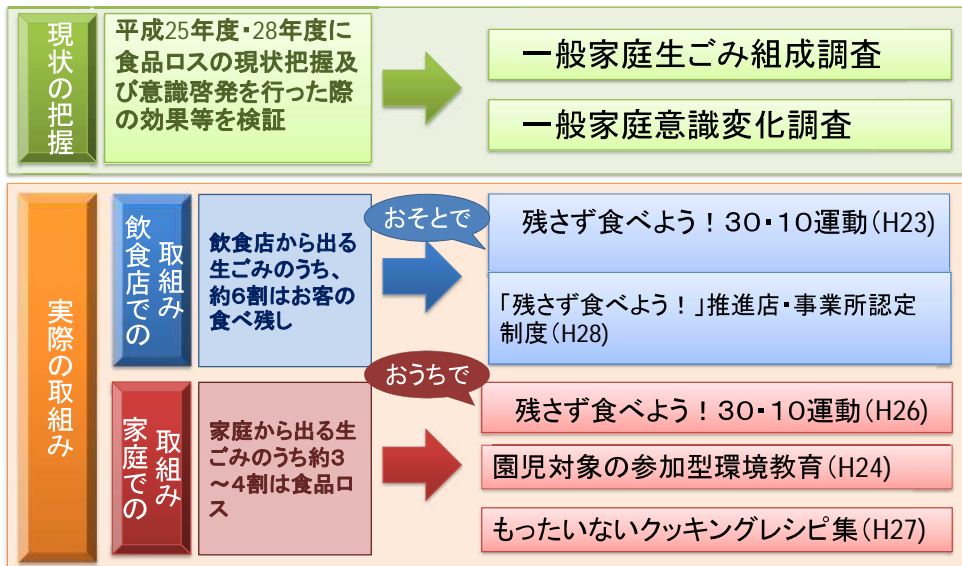
## ◇ 残さず食べよう！30・10運動 飲食店での食べ残しを減らす取組み



- ① 注文の際には、適量を注文しましょう。
- ② 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- ③ お開きの前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

4

## ◇ 松本市の食品ロス削減事業



美しく生きる。

3

◇ 園児を対象とした環境教育

家庭での食べ残しを減らす取組み

キーワード 「参加型・とにかく楽しく」

食べものを作ってくれた人への感謝の心、資源の大切さを忘れない心を育むため、幼いころから環境に対する意識を高めるようと、感受性豊かな園児を対象に参加型の環境教育を実施 対象 市立全保育園・幼稚園、希望する私立園 年長児(全50園)

○パワーポイントを使ったクイズと説明

捨てたものはどうなる？

ごみとして捨てられたものはどうなるのか、分別したものは、新しい物に生まれ変わることを、パワーポイントを使いクイズ形式で説明

食べ残したものはどうなる？

食べ残した食品残さは焼却場で燃やされるが、食べたものは体をつくってくれる。心をこめて作ってくれた人への感謝の心が大切ということを説明



○「おいしいのんでリサイクル」のダンスをみんなで踊る

<H27年度実施>

◇ 環境教育の実施に伴う効果測定事業（環境省モデル事業）

小学生に対する環境教育の効果を評価・検証

小学校  
環境教育



◎食品ロス・3R  
等のテーマ  
◎学年毎に双方向  
で楽しく実施

食べ残し量  
調査



◎モデル校3校で  
食べ残し量調査  
◎環境教育実施前  
後（それぞれ1カ  
月程度）に測定

保護者に対する  
意識等変化調査



◎意識等変化に関  
するアンケート  
◎子と保護者の意  
識等の変化等を聞  
き取り

◇食品ロス削減啓発用紙芝居作成プロジェクト

家庭での食べ残しを減らす取組み

紙芝居のコンセプト

「もったいない」の心

食べ物の大切さ  
↓  
「もったいない」の心  
↓  
食べ残し等  
食品ロス削減

「アルプちゃん」と「ろすのん」のコラボ



「アルプちゃん」と「ろすのん」の両  
方が登場する内容で作成

消費者庁等を通じて全国発信



「アルプちゃん」をご当地キャラに  
変えることで全国で活用

<プロジェクトメンバー>

- 降旗まどか (里山辺保育園)
- 市川美里 (波田ひがし保育園)
- 小林あゆみ (環境政策課)
- 菅原千史 (さくら保育園)
- 野村佳菜 (白板保育園)



<アドバイス>

竹迫祐子(安曇野ちひろ美術館副館長)

計11回実施



市内全保育園・幼稚園、図書館、こどもプラザ等に配布

データは、松本市及び消費者庁のホームページに掲載、自由にダウンロード可能

<http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/osirase/foodloss-kamishibai.html>

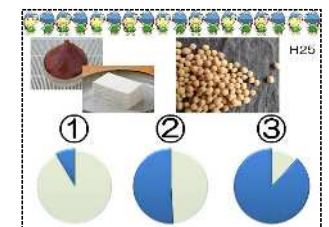
◇ 環境教育の実施に伴う効果測定事業（環境省モデル事業）



料理には、様々な材料が使  
われていること



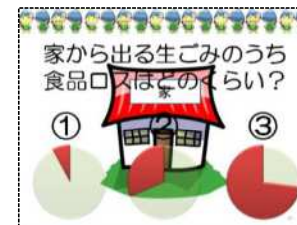
たくさんの人や資源が  
関与していること



食料自給率など  
(クイズで説明)



世界には、食料不足の  
子どもたちがいること



それでも食品ロスが  
出ていること

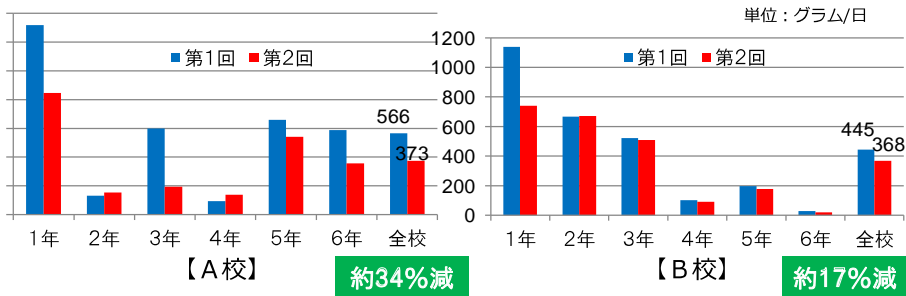


食品ロスの詳細ついて  
(写真)

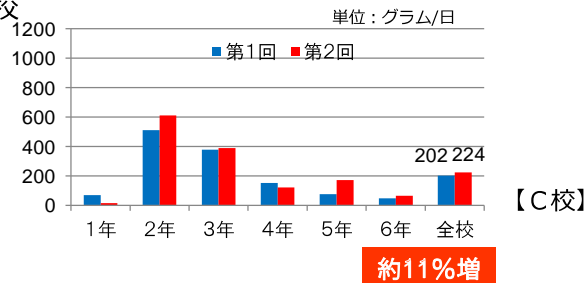
## ◇ 環境教育の実施に伴う効果測定事業（環境省モデル事業）

### 食べ残し調査結果

◆環境教育実施校 <主食と副食の食べ残し量の1クラスあたりの学年平均>



◆環境教育非実施校



9

## ◇ 平成28年度 食品ロス調査事業

<現状の把握>

### 一般家庭生ごみ組成調査

#### 実施時期

- ・平成28年9月30日、10月4日
- ・平成28年11月25日、11月29日 (計2回)

#### 実施対象

- ・ごみステーション回収: 100戸(郊外農村型、郊外住宅型、市街地住宅型の3地区から回収)

#### 調査項目

- ・①調理くず、②食べ残し、③手付かず食品(消費期限、賞味期限等の割合、程度)等の各重量及び生ごみに占める割合などを調査

### 一般家庭意識変化調査

- ・無作為抽出した20歳以上の1,000人にアンケート調査を実施

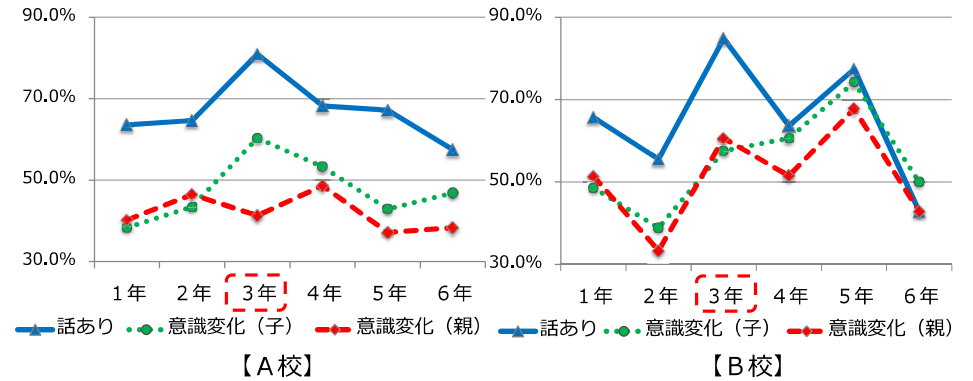
美しく生きる。  
健康寿命延伸都市・松本

11

## ◇ 環境教育の実施に伴う効果測定事業（環境省モデル事業）

### 話の有無と意識変化等の有無の関連性

- ・ A校及びB校ともに話をした割合は3年生が最も高い
- ・ A校の3年生を除き、子と親の意識変化はほぼ同じ割合で推移
- ・ 話があった割合は、意識変化の割合と似た推移



H28年度から、家族に話をする割合が最も高く、効果が期待できる3年生を対象に、市内全小学校で実施

10

## ◇ 一般家庭生ごみ組成調査 (H25-H28 比較)

<現状の把握>

### 1戸当たりの生ごみの量

【単位:g】

		H25	H28	重量差	H25比
食品ロス	調理くずのうち可食部	229	197	△32	△14.0%
	食べ残し	180	138	△42	△23.3%
	手付かず食品	90	106	16	+17.8%
	小計	499	441	△58	△11.6%
食品ロス以外	調理くず	1,082	717	△365	△33.7%
	食品以外	47	46	△1	△2.1%
	小計	1,129	763	△366	△32.4%
合計		1,627	1,204	△423	△26.0%

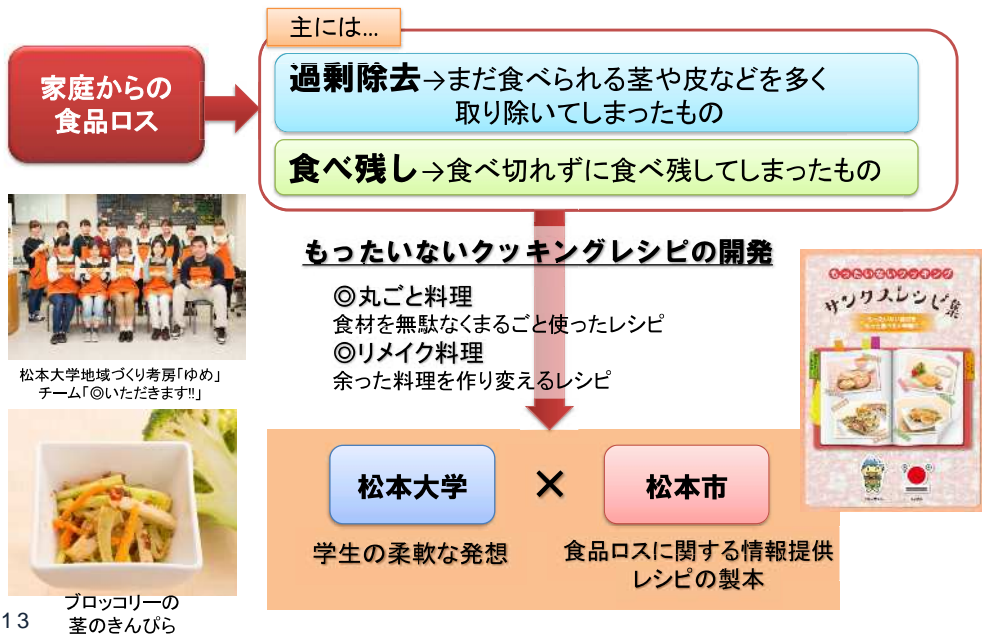
生ごみ量と、食品ロスのうち「調理くずのうち可食部」、「食べ残し」は減少

一方、「手付かず食品」は増加

美しく生きる。  
健康寿命延伸都市・松本

12

### ◇ 松本大学との連携



おうちで

### ◇ 残さず食べよう！30・10運動 家庭での食べ残しを減らす取組み

#### 毎月30日は冷蔵庫クリーンアップデー

冷蔵庫の中を点検し、賞味期限・消費期限の近いものや野菜・肉等の傷みやすいものを積極的に使用しましょう。

#### 毎月10日はもったいないクッキングデー

特に、今まで食べられるのに捨てられていた野菜の茎や皮等を活用して子どもといっしょに料理をするもったいないクッキングを実施しましょう。



美しく生きる。

### ◇ まつもと「城のまち」フードドライブ

“もったいない”から“ありがとう”へ

## 食品大募集

食べ物に困っている人がいるのに、たくさんの食べ物が捨てられています。1年間に発生する食品ロスは、約64.2万トン（平成27年度推計）。その内、家庭からは約31.2万トンと半分を占めています。“もったいない”から“ありがとう”へご協力をお願いします。

第2回・第3回  
まつもと「城のまち」フードドライブ

日時：第2回-平成28年2月18日(木)  
第3回-平成28年3月17日(木)  
10:00~13:00

場所：松本市役所 東庁舎1階  
青少年育成センター（正面玄関入って左）

目的  
食品ロス削減  
&  
生活困窮支援

【寄付していただきたい食品】  
カップ麺、缶詰、レトルト食品、乾麺、お米 など  
保存できるもの

※寄付いただく食品は、次の下の条件を満たす食品とさせていただきます

- 賞味期限が切れて、1週間以上あるもの
- 未開封のもの
- 包装や外装が破損していないもの
- 虫類食品以外のもの
- お米は古米まで

【主催】フードバンク信州【共催】松本市  
【問い合わせ先】○NPO法人フードバンク信州（期間中のみ）  
TEL:026-289-0026 FAX:026-289-0016  
○松本市役所 東庁舎1階  
TEL:026-34-3236 FAX:0263-34-0400



### ◇ 残さず食べよう！30・10運動 応援ソング

【おうち編】  
 30（さんまる）毎月冷蔵庫を見よう  
 賞味期限は大丈夫かな  
 おいしいうちにみんなで食べちゃおう  
 もったいないから  
 買物前には冷蔵庫の中をチェックしよう

10（いちまる）今度は  
 まるごとクッキング  
 野菜の皮も茎も食べちゃおう  
 今できること、それは残さずクッキング  
 しっかり食べて僕も家族も笑顔になる

3010今日もおいしく食べよう  
 3010今日も残さず食べよう

応援ソングは  
 松本市のホームページで  
 聞くことができます。

【えんかい編】  
 乾杯！今日もお疲れさま  
 おいしい料理をまずは食べよう  
 お酒を注ぐのはちょっとだけがまんして  
 食べ物にありがとう  
 そしてシェフにも感謝しようよ

残して捨てたらごみだけど  
 食べれば心も体も元気に  
 もったいないからしっかり食べきって  
 僕も仲間もみんな笑顔になる

※ 3010今日もおいしく食べよう  
 3010今日も残さず食べよう

※ 繰り返し  
 ※ 繰り返し

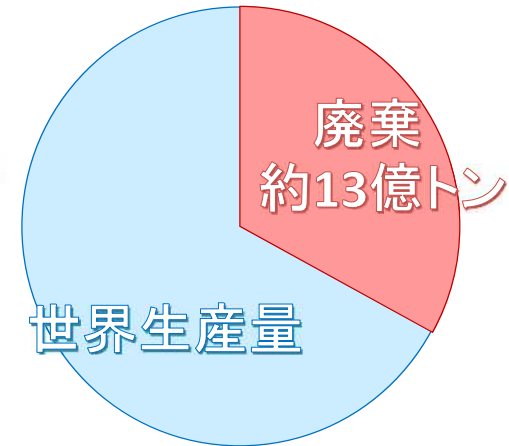
3010 3010 3010 3010





## 世界生産量の3分の1が毎年廃棄

農業生産から消費に至るフードチェーン全体で..



出典：農林水産省資料、環境省

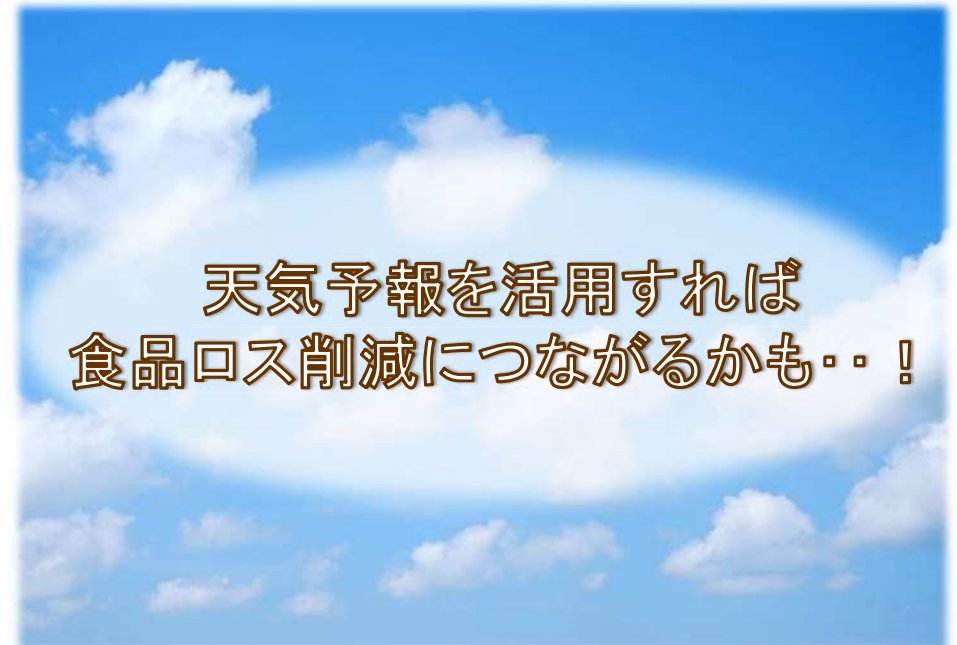
## 日本の食品ロス > 世界の食糧援助量

日本の食品ロス  
(本来食べられるのに廃棄されている)  
約621万トン

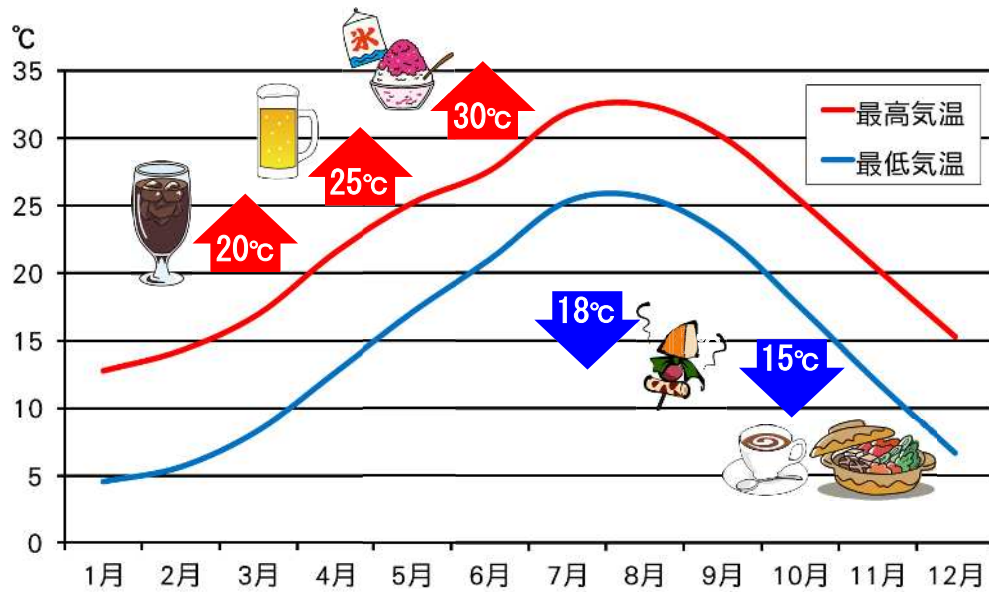
資料：WFP,平成25年度食料需給表(概算値)  
総務省人口推計(24年度)



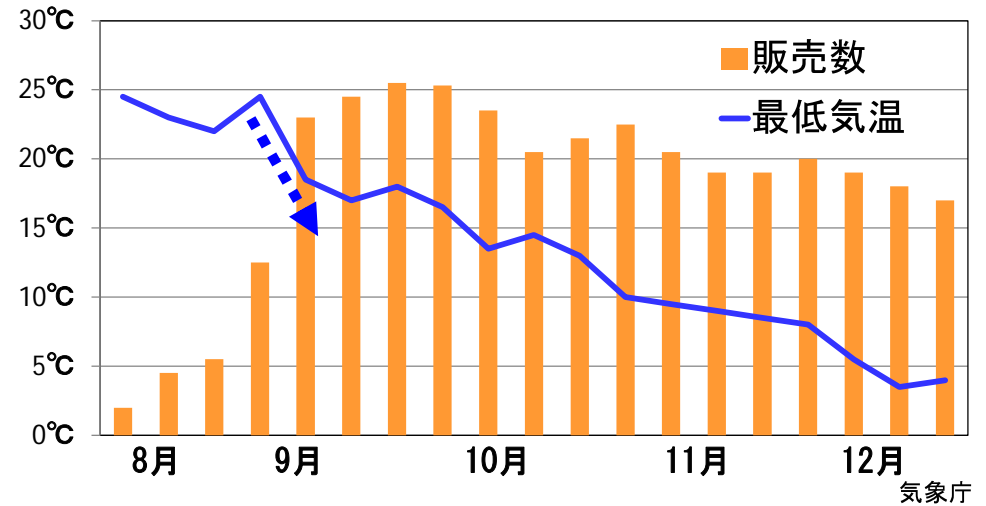
国連WFPによる世界全体の食糧援助量  
約320万トン (2014年)



# 気温と売れ筋商品



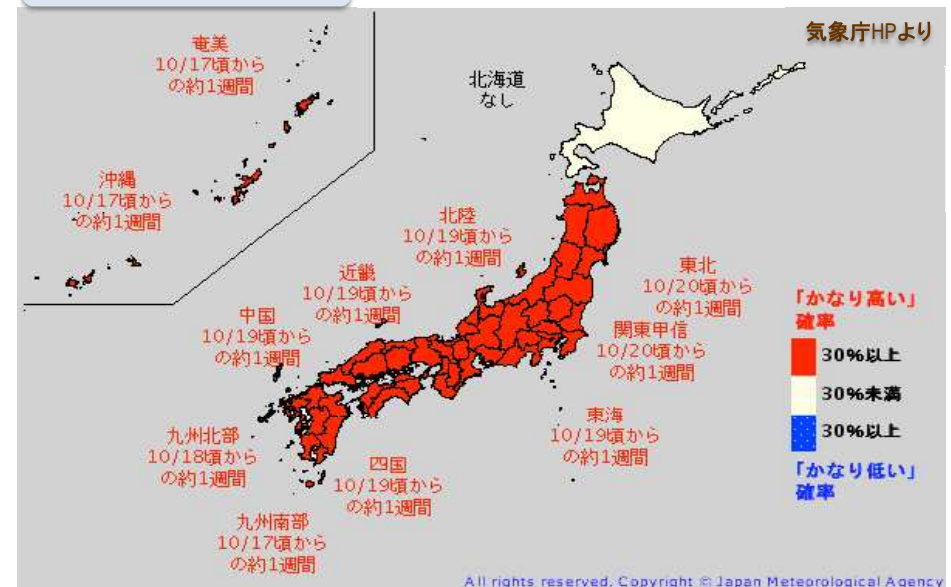
# おでんの売上の決め手は 秋の涼しさ



知っていますか?  
異常天候早期警戒情報

# 異常天候早期警戒情報

10月17日～26日



# 異常天候早期警戒情報

- ▶ 顕著な **高温**・**低温** 予測
- ▶ 予測期間 5日～14日後
- ▶ 毎週 月・木曜日 発表

# 気象庁 ホームページ

国土交通省  
気象庁  
Japan Meteorological Agency

ホーム | 防災情報 | 各種データ・資料 | 知識・解説 | 気象庁について | 案内・申請

アクセスの多いコンテンツ  
高解像度降水ナウキャスト | 危険度分布 | 天気予報 | 週間天気予報 | 気象警報・注意報 | 台風情報 | 大気圏 | レーダー | アメダス | 気象衛星 | 10分前 / 2.5分前 | 地産情報 | 津波情報

地域別に見る | 天気 | 地球環境・気候・海洋 | 地震・津波・火山

見たい地域を選んでください

重要な情報

- 平成29年7月九州北部豪雨の関連情報
- 平成28年台風第10号等による大雨の関連情報
- 平成28年(2016年)熊本地震の関連情報
- 御嶽山噴火の関連情報
- 東日本大震災 平成23年東北地方太平洋沖地震

火山登山者向けの情報提供ページ

気象庁からのお知らせ  
気象庁について

気象庁 ホームページ  
見たことありますか？



天気予報クイズ

積極的に！ぜひ。





# クイズ

「夕方」って何時をさす？

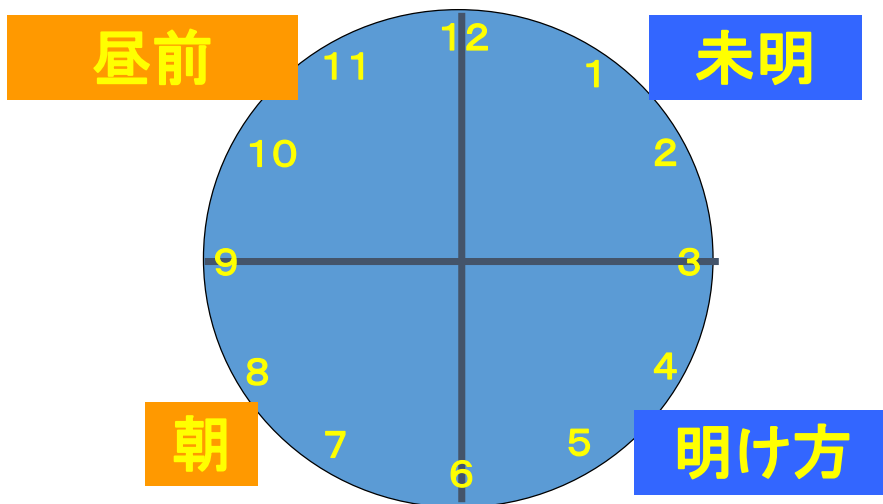
- ① 午後3時～5時
- ② 午後5時～7時
- ③ 午後3時～6時

天気予報には決まりがある！

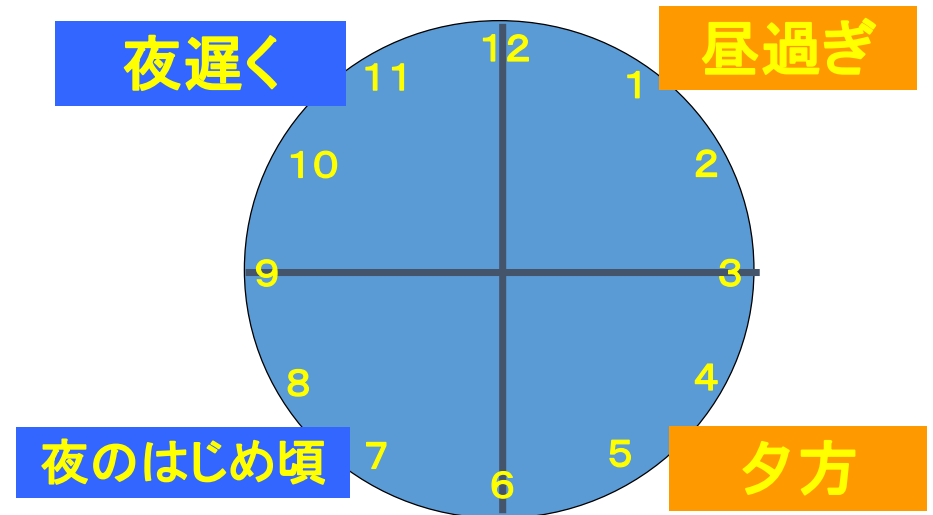
日本全国  
おなじように伝わるように…



天気予報の時間の表現(午前)



天気予報の時間の表現(午後)



## クイズ

3つの意味の違いは？



雨



くもり時々雨



くもり一時雨

## クイズ

「晴れ時々くもり  
所により雨で雷を伴う」は？



## クイズ

降水確率50%とは？

- ① 降るか降らないか、  
半分半分
- ② 50%の地域で、雨が降る
- ③ 50%の時間、雨が降る

☂ 雨の様子は・・・

高解像度降水ナウキャスト

# 気象庁 ホームページ

国土交通省 気象庁 Japan Meteorological Agency

キーワードを入力し検索ボタンを押下ください。

ホーム | 防災情報 | 各種データ・資料 | 知識・解説 | 気象庁について | 案内・申請

アクセスの多いコンテンツ

高解像度降水ナウキャスト | 危険度分布

天気予報 | 週間天気予報 | 気象警報・注意報 | 台風情報 | 大気図 | レーダー | アメダス | 気象衛星 | 10分前/2.5分前 | 地震情報 | 津波情報

地域別に見る

天気 | 地球環境・気候・海洋 | 地震・津波・火山

見たい地域を選んでください

北海道 | 東北 | 北陸甲信 | 近畿 | 中国 | 四国 | 九州

重要な情報

- 平成29年7月九州北部豪雨の関連情報
- 平成28年台風第10号等による大雨の関連情報
- 平成28年(2016年)熊本地震の関連情報
- 御蔵山噴火の関連情報
- 東日本大震災 平成23年東北地方太平洋沖地震

火山登山者向けの情報提供ページ

気象庁からのお知らせ | 気象庁について

jma.go.jp

2016年08月02日19時50分

JMA 2014 10km

拡大！！

動画設定 | 再生

2016年08月02日19時55分

JMA 2014 10km

動画設定 | 再生

2016年08月02日20時20分 予想

JMA 2014 10km

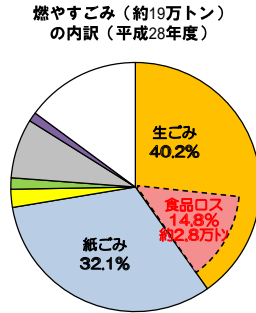
動画設定 | 再生



気象からとらえる  
食品ロス削減の取組

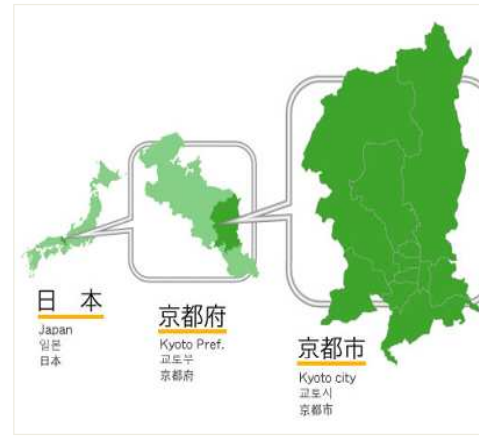
ご清聴ありがとうございました！

# 京都市の食品ロス削減の取組について



京都市環境政策局 循環型社会推進部  
ごみ減量推進課 技術担当課長 勝見 潤子

## ■ 地 勢

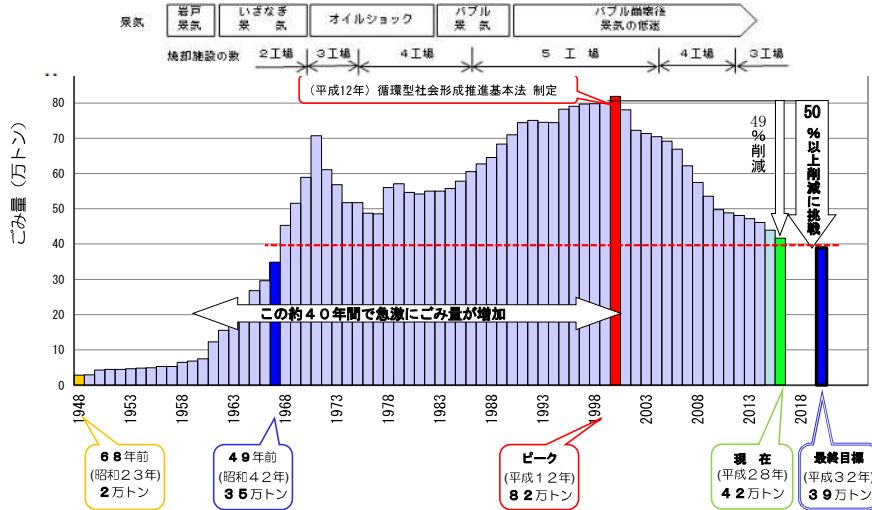


人 口：147.5万人  
面 積：827.8 km<sup>2</sup>

都市特性	
歴史都市	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 国宝の約20%が京都市に集積</li> <li>• 世界遺産14社寺・城</li> </ul>
観光都市	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 年間観光客数5,000万人超</li> </ul>
大学のまち・学生のまち	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 38の大学・短期大学</li> <li>• 大学生の数が人口の10%相当</li> </ul>
豊かな自然	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 市域の4分の3が森林</li> </ul>

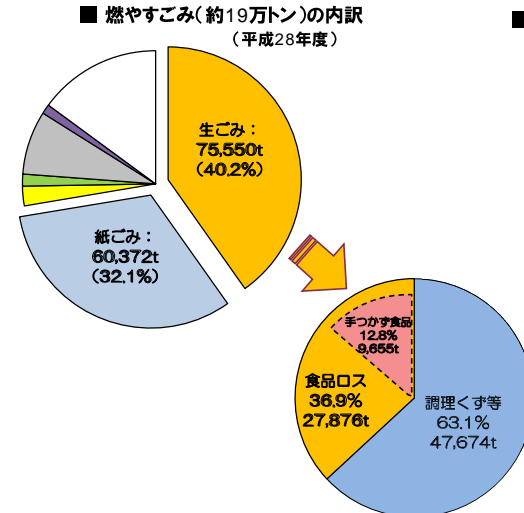
## 京都市のごみ量の推移 ～ピーク時の49%削減～

- 京都市のごみ量は、市民・事業者の皆様の御理解と御協力により、ピーク時（平成12年度82万トン）から**49%削減**
- クリーンセンター（焼却施設）を、5工場から3工場に減らし、年間154億円のコスト削減
- 一方、将来、クリーンセンターの大規模改修の際には、2工場で処理する必要があること、また、本市唯一の最終処分場を少しでも長く活用していくために、更なるごみ減量が必要



## 家庭からの食品ロス排出実態

- 燃やすごみの約4割が生ごみで、その生ごみのうち約4割が食品ロス（食べ残し、手付かず食品とともに、排出割合が最も高い品目は野菜類）
- 家庭から、手付かず食品や食べ残しといった「食品ロス」が2.8万トン排出
- 手付かず食品のうち、賞味期限前のものが約2割、賞味期限後2週間以内のものも約1割





5

### 条例改正-愛称：ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」

- 2Rと分別・リサイクルの促進の2つの柱として、平成27年3月に「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」を改正（平成27年10月施行）
- 市民、事業者に対し、**食品ロス削減に関する取組等を努力義務及び実施義務**として設定
- 一定規模以上の**飲食店業者・小売業者**には取組状況等の**報告義務**

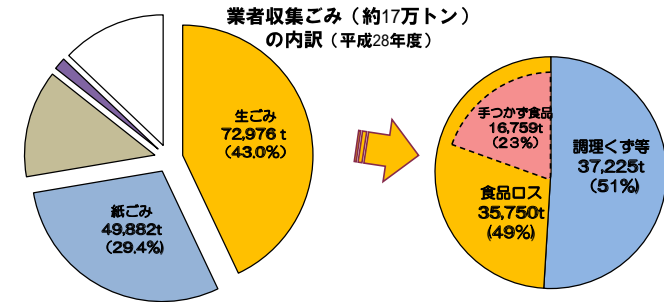
食品ロスの削減に関する取組(実施義務, 努力義務)

	実施義務	努力義務
飲食業	食べ残さない食事を促進するためのPR (小盛りメニューの紹介 本市作成のPR媒体の 配架, 掲示等)	食べ切れなかった料理の持帰りを希望される方への対応 (持帰り容器の提供 等)  <b>(市民の取組)</b> 食べ残さない食事の実践
小売業	ごみの少ないお買い物 又は資源物の回収を 消費者に促進するためのPR	量り売りや簡易包装, 省容器包装販売の推進  食料品の見切り販売(賞味期限の近い商品の値引き等)の実施 食料品の欠品理由の表示など, 廃棄ロスを抑えた販売の実施についての消費者への説明

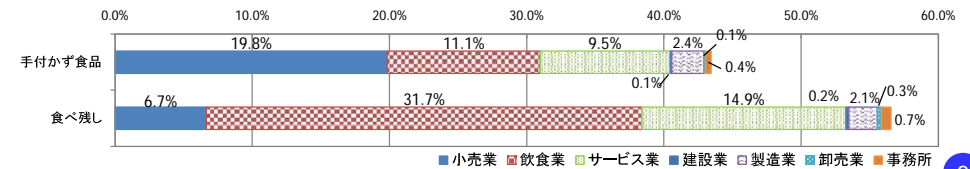
7

### 事業所からの食品ロス排出実態

- 事業所から、手付かず食品や食べ残しといった「食品ロス」が**3.6万トン**排出
- 事業系の食品ロスの排出の大半は、**小売業と飲食業**から排出
- 小売業では**手付かず食品**が、飲食業では**食べ残し**が多い



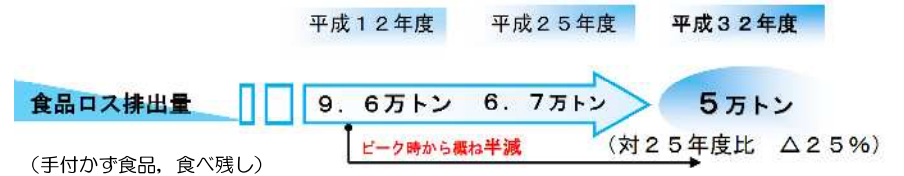
食品ロスの業種別排出分布(事業所から出される「食品ロス」の内訳) (平成27年度)



6

### 新・京都市ごみ半減プラン～食品ロス削減目標設定, 2Rの促進施策～

「食品ロス」の削減を大きな柱と位置付け、ピーク時から概ね半減させるという**削減目標を全国で初めて設定**



#### 基本施策(2) ピーク時からの食品ロス半減に向けた取組の推進

- 推進項目
    - 生ごみ3キリ運動の更なる推進
    - 食べ残しゼロ推進店舗認定制度の普及拡大
    - 食品ロス削減等の市民・事業者の行動場面別ごみ減量メニューの検討・支援・実施等
- 京都市廃棄物減量等推進審議会からの提言をもとに、具体的な取組を推進中

8

## 食品ロス削減の取組 (1) ～生ごみ3キリ運動～

- 食材を使い切る「**使いキリ**」、食べ残しをしない「**食べキリ**」、ごみとして出す前に水を切る「**水キリ**」の3つの「キリ」を推進する「**生ごみ3キリ運動**」を平成24年度から実施
- 商業施設での店頭キャンペーンの実施、生ごみスッキリ情報館の開設、「生ごみ3キリ」を分かりやすく説明する啓発アニメ動画・テーマソングのインターネット配信など、啓発運動を幅広く実施

**3キリにチャレンジ!** 買ったものには、マイバックを持っていってね!

**使いキリ** 買ったものは使いキリ

- ① 出かける前の冷蔵庫チェックを忘れずに
- ② 献立を考えて、使うものだけを買うものかごへ
- ③ 野菜・果物を正しく保存、肉・魚のあまりは「小分け」して冷凍!
- ④ 冷蔵庫を整理整頓、こまめに在庫チェック。省エネ、節約効果もあって。

**食べキリ** もったいない!とにかく食べキリ

- ① せっかくのお料理、できるだけ残さずおいしく食べましょう
- ② 残りものは、冷蔵か冷凍保存して、忘れずに食べましょう
- ③ 残りものアレンジレシピ(べつのお料理を作ること)も試してみてください!
- ④ 「賞味期限切れ」=「すてなきや」ではありません!

**水キリ** スリムに水キリ

- ① ペチャペチャで重いし、臭うし、燃えにくい!とにかく水分をカット!
- ② まずぬらさない。そしてひとしほり。さらに乾燥!

これでパツチリ!生ごみ減量

9

## 食品ロス削減の取組 (3) ～30・10運動ほか～

### 残さず食べよう! 30・10運動

- ① 注文の際に適量を注文しましょう。
- ② 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- ③ お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。
- ④ 残った料理は、できれば持ち帰りましょう。



### 2R行動ガイド『しまつのこころ得』の発行

市民や観光客の皆様向けに、食品ロス削減等の2Rに取り組んでいただくため、宴会、暮らし、観光の行動場面別に、2R行動ガイド『しまつのこころ得』を作成（「宴(うたげ)の巻」「暮(くらし)の巻」「旅(たび)の巻」の3巻）



宴の巻



暮の巻



旅の巻

11

## 食品ロス削減の取組 (2) ～「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度～

「生ごみ3キリ運動」を推進している飲食店や宿泊施設を、「**食べ残しゼロ推進店舗**」として認定する制度を平成26年12月に創設（平成29年7月末現在 596店舗）

### 認定条件

- ① 食材を使い切る工夫
  - ② 食べ残しを出さない工夫
  - ③ 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫
  - ④ 食べ残しの持ち帰りができる工夫
  - ⑤ ごみ排出時の水キリ等の工夫
  - ⑥ 使い捨て商品の使用を抑える工夫
  - ⑦ 食べ残しゼロに向けた啓発活動
  - ⑧ 上記以外の食べ残しを減らすための工夫
- 2つ以上実践!

■ 認定された飲食店・宿泊施設では、次の3つの取組を実施



京都市  
食べ残し  
ゼロ  
推進店舗

認定書・ステッカーを交付

10

## 食品ロス削減の取組 (4) ～29年度の新たな取組～



・これまでの取組の継続に加えて、今後、更なる取組が必要

### <平成29年度の新たな取組>

- ① 食品ロス削減等の地域学習会「しまつのこころ楽考(がっこう)」を本市職員等により開催(200回程度を予定)
- ② 食品ロスが発生しにくい販売、商慣習の見直しに向けた調査・社会実験(小売での販売期限を延長し、返品・廃棄による食品ロスの発生を抑制)
- ③ フードバンク等民間団体における食品ロス削減の取組を支援するため、助成制度を創設(企業等から寄贈された食品を福祉施設等に無償提供する取組等を支援)

12

# 食品ロス削減の 取り組み

星野リゾート 軽井沢事業所  
軽井沢ホテルプレストンコート  
総料理長 柁津 一宏

## 星野リゾート 軽井沢事業所



星のや軽井沢



軽井沢ホテルプレストンコート



星野温泉 トンボの湯



村民食堂



ピッキオ

## 星野リゾート 会社概要

社名: 星野リゾート

創業: 1920年

資本金: 1億円

取扱高: 459億円(2016年11月)

従業員数: 2176名(2015年12月)

代表者: 星野 佳路

事業内容: リゾート・温泉旅館経営/運営受託、プライダル事業、  
温泉施設運営事業、別荘管理・販売事業、エコツーリズム事業、  
保養所運営受託事業、不動産賃貸事業、スキー場運営事業  
運営施設数: 37(国内35、海外2)

## 食品ロス削減の取り組み

1. ゼロ委員会の発足
2. 婚礼での取り組み
  - 2-1 披露宴料理の当日選択制を導入
  - 2-2 ワンテーブル・ワンシェフの導入
3. ブッフェレストランでの取り組み
  - 3-1 ロスGメンの導入
  - 3-2 タパススタイルの導入
4. 生資源の堆肥化を開始



## 1 ゼロ委員会の発足

- 星野リゾート軽井沢事業所の「ゼロ・エミッション」を目指す活動「ゼロ委員会」を発足(1999年～。2011年にホテル業界で初達成、現在も継続中)。

※ゼロ・エミッションとは運営により排出される廃棄物において単純焼却・埋め立てがゼロの状態。

- ・リゾート運営会社として、自然環境の保全是、持続可能な事業に不可欠であり、競争力なると策定。
- ゼロ委員が中心となり、29種のごみ分別の徹底、分別ミスチェックと注意喚起(隔週)などを全スタッフで行う。ごみ各種の計量とデータ化も。
  - ・ごみ削減に、スタッフ全員が高い意識を持って取り組む体制づくり。
  - ・計測により、取り組みの成果を測定できる。

## 2-2 婚礼での取り組み ワンテーブル・ワンシェフの導入

- 披露宴のテーブルごとに、サービススタッフが1名つき、料理の切り分け、仕上げなどを行うサービス。(2007年～)

- お客様1人1人に、好みや大きさを伺って、料理を提供するため、食べ残しが減った。

(現在 食べ残し約11%)



## 2-1 婚礼での取り組み 披露宴料理の当日選択制を導入

- 参列当日に席についてから、和食・洋食を選んでいただける仕組みを開発。(2003年5月)
  - ・顧客満足度を上げることを目的に、新厨房の設計・導入
  - ・過去の顧客データから、統計で和洋比率を算出



- 当日に、好みのものを選べるため、食べ残しが13%減少、お客様満足度も上昇。

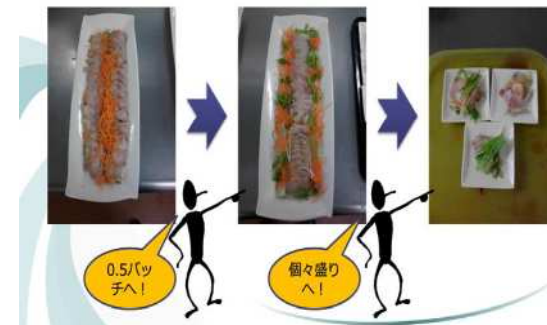
(現在 食べ残し約10%)

- \* 農林水産省 食品ロス統計調査(平成27年度)  
結婚披露宴の食べ残し12.2%



## 3-1 ビュッフェレストランでの取り組み ロスGメン

- ・ ビュッフェ台上の料理量をコントロールし、食品ロス量を最適化する。
- ・ 料理のディスプレイ方法を仕組み化し、トレーニング、食品ロスの計測と記録を行う。



### 3-2 ビュッフェレストランでの取り組み タパススタイル

- ホテルブレストンコート ノーワンズレシピ 朝食にタパススタイルを導入。(2011年～)
- 現在80%の料理がタパス仕様。ビュッフェでの営業後、廃棄量を極限まで減少させることに成功。(現在:食べ残し約3%、ビュッフェ廃棄約6%)



### 今後の課題と取り組み

- 「顧客が満足していれば、食べ残しは無い」という前提のもと、対策に取り組んできた。結果として、食べ残しが減り、食品ロス削減につながっているが、同時に顧客満足度も上がっている。  
今後も引き続き、顧客の満足度を上げる取り組みを行っていく。
- 星野リゾート施設間で、ノウハウを共有し、仕組みを整えていく。

### 4 生ゴミの堆肥化

- 近隣の牧場で生ゴミを堆肥化(2004年～)
- 堆肥は野菜の栽培に使用され、その野菜を軽井沢事業所でも使用
- 堆肥に異物が混入しないよう、手作業で搬入。毎月1回、調理・料飲スタッフを中心に、10～15名参加。



# 食品廃棄物削減に向けた 新たなグループ目標

2017年10月30日

イオン株式会社  
グループ環境・社会貢献部  
金丸 治子

Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

## 本日の発表内容

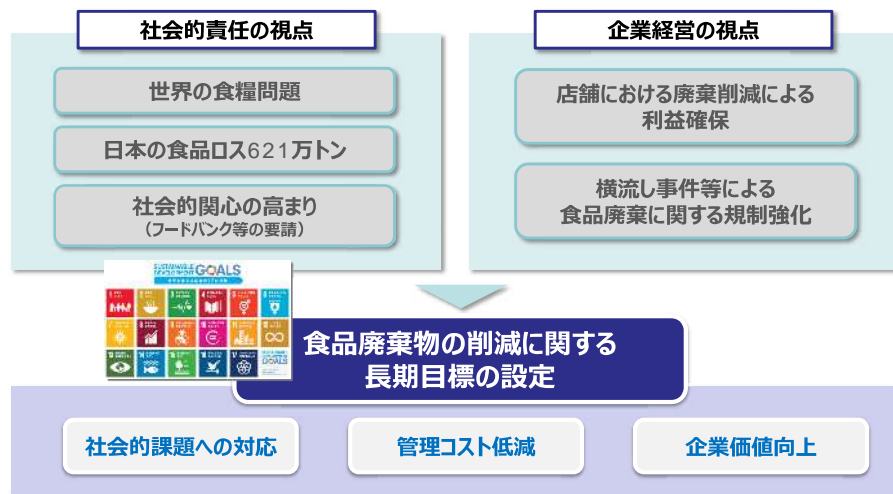
1. 食品廃棄を取り巻く環境
2. イオングループ「食品廃棄物ゼロ」取組の考え方
3. 新たなグループ目標の設定
4. 取組施策
  - ① 店舗・商品を通じて
  - ② 地域とともに
  - ③ お客さまとともに

Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

2

## 食品廃棄を取り巻く環境：長期目標の必要性

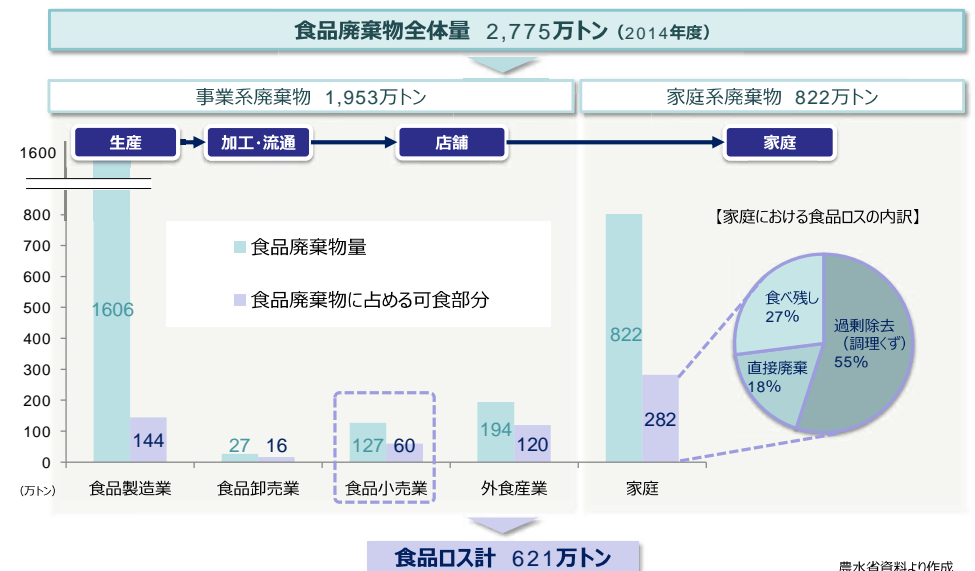
### 食品廃棄物削減に向けた行動が今、求められている



Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

3

## 食品廃棄を取り巻く環境：食品廃棄物発生量



Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

4

### イオンサステナビリティ基本方針

**基本方針**

私たちイオンは、「お客さまを原点に平和を追求し、人間を尊重し、地域社会に貢献する」という基本理念のもと、多くのステークホルダーの皆さまとともに、持続可能な社会の実現を目指します。

取組みにあたっては、「低炭素社会の実現」、「生物多様性の保全」、「資源の有効利用」、「社会的課題への対応」を柱とし、グローバルに考え、それぞれの地域に根ざした活動を積極的に推進してまいります。

2011年 3月1日制定

---

**重点課題**

重点課題①  
低炭素社会の  
実現

重点課題②  
生物多様性の  
保全

重点課題③  
資源の  
有効利用

重点課題④  
社会的課題  
への対応

---

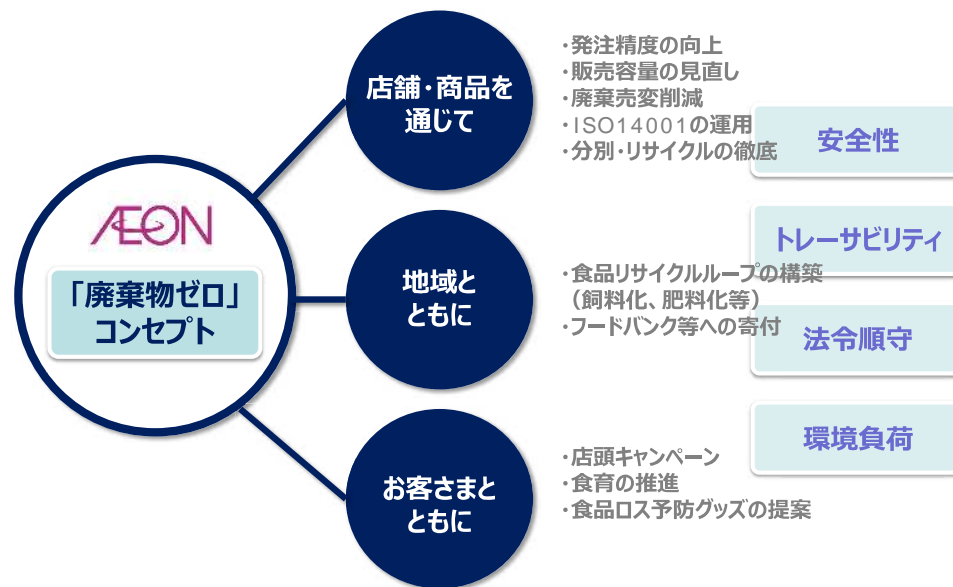
**取組視点**

店舗で

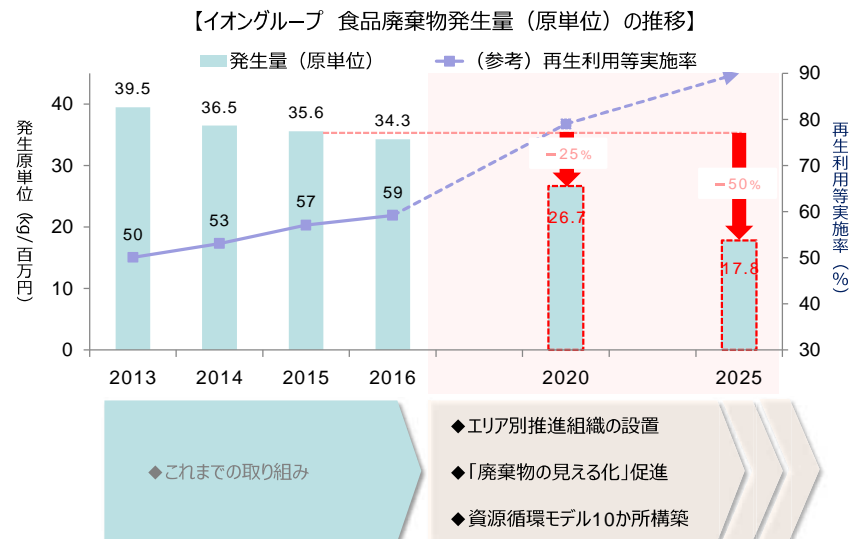
商品で

お客さま  
とともに

Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.



グループ横断的に、各エリア単位で取り組みを推進



## イオングループ食品廃棄物削減目標

### 1. 食品廃棄物を2025年までに半減

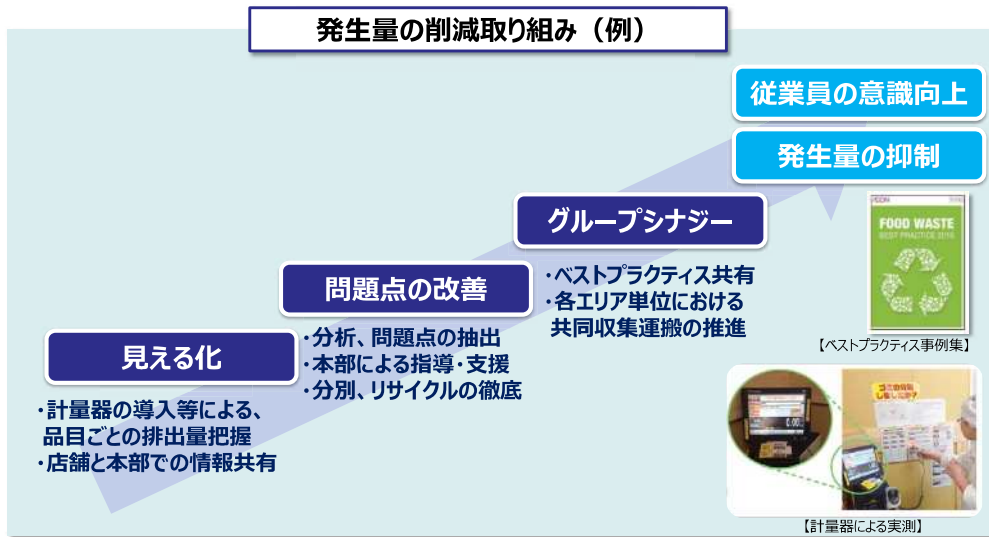
発生原単位（売上百万円あたりの食品廃棄物発生量）を2015年度比で、2020年までに25%削減、2025年までに50%削減

### 2. 食品資源循環モデルの構築

店舗・生産者・リサイクル業者等の連携による地域循環モデルを2020年までに全国10か所・グループ1000店舗以上で構築

## 店舗・商品を通じて：食品廃棄物発生量の削減

「見える化」を通じて、発生量の削減と従業員の意識向上へ



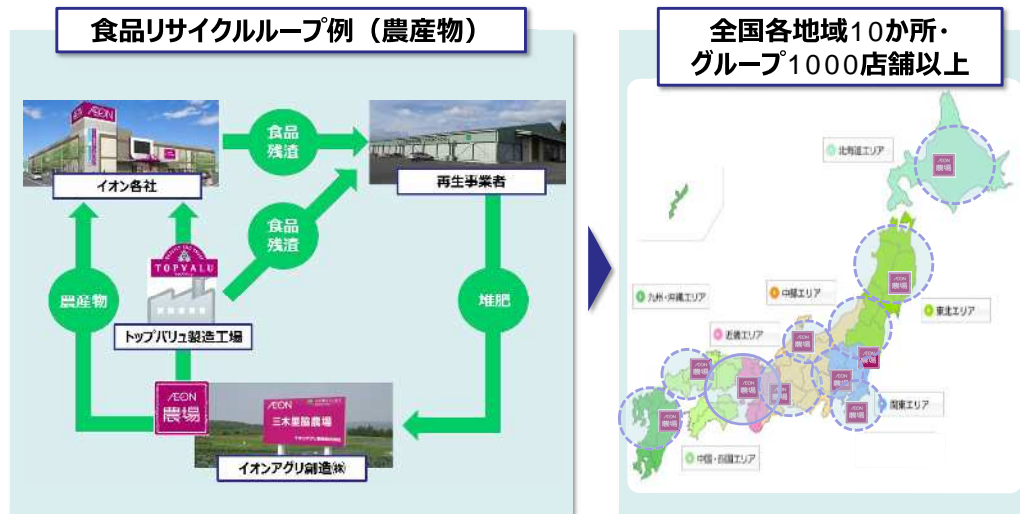
## 店舗・商品を通じて：賞味期限の年月表示

PBの加工食品で、賞味期限1年以上の商品を、今後2年以内に年月表示へ移管。2018年4月を目途に下記3品を変更予定。



## 地域とともに：食品資源循環モデルの構築

店舗や直営農場を拠点に、全国でイオン独自の循環モデルを構築



## お客さまとともに：店頭での啓発活動

政府や自治体と連携し、お客さまへ食品ロス削減行動を呼びかけ



	生産	加工・流通	店舗	家庭
発生抑制	<ul style="list-style-type: none"> <li>農産物の規格外品 (形状・サイズ)</li> <li>輸送時間の短縮</li> <li>リサイクル原料の活用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鮮度向上技術の進化</li> <li>賞味期限の延長</li> <li>製造、加工の一元化</li> <li>規格外原料の活用</li> <li>納品期限の緩和</li> <li>賞味期限の年月表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>発注精度の向上</li> <li>発注単位の見直し</li> <li>容量、風袋の見直し</li> <li><b>廃棄物の見える化</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>啓蒙活動 (食品ロス予防)</li> <li>食育セミナー等</li> </ul>
リサイクル	<ul style="list-style-type: none"> <li>緑肥利用、堆肥利用</li> <li>ガス化</li> <li>非可食部の有効活用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>飼料化、肥料化</li> <li>ガス化、熱回収</li> <li>非可食部の有効活用</li> <li>資源循環モデル構築</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>分別の徹底</li> <li><b>資源循環モデル構築</b></li> <li>フードバンク寄付</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>啓蒙活動 (分別促進)</li> </ul>

Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

13



Copyright (C) 2017 AEON Co., Ltd. All Rights Reserved.

# みんなで減らそう食品ロス

～食べ残し持ち帰りへの松本市の取り組み～



## 松本市

美しく生きる。  
健康寿命延伸都市・松本

### ◇ 飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むにあたっての留意事項（H29.5.29発表 消費者庁/農林水産省/環境省/厚生労働省）

消費者あるいは飲食店が「食べ残し」対策に取り組むにあたっての留意事項を、関係省庁が作成し、発表

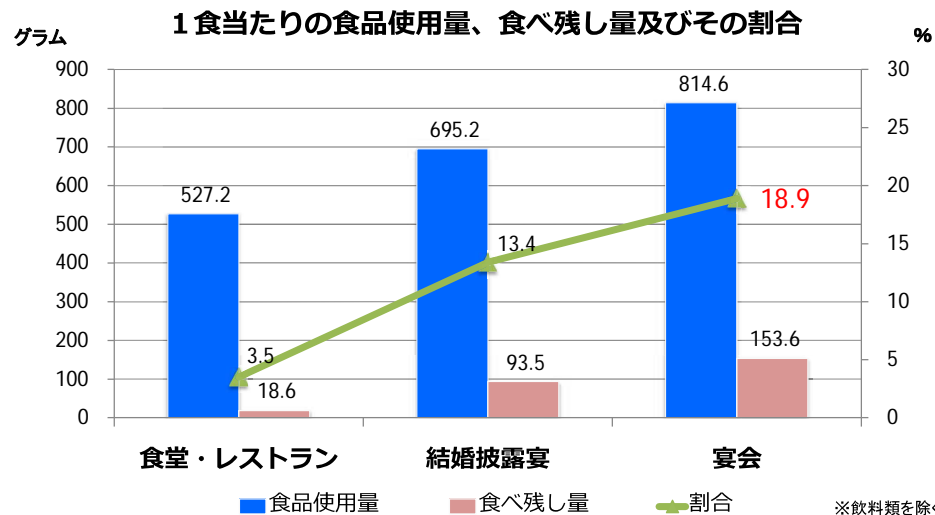
#### 【内容】

- 1 食べきりの推進
- 2 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で



国が、自己責任での「持ち帰り」を呼び掛けた、**画期的な通達**

### ◇ 外食での食べ残し量・割合の比較



宴会の食べ残しの割合が最も高く**18.9%**

資料：農林水産省「平成27年度食品ロス統計調査報告（外食調査）」

### ◇ 「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度

飲食店、宿泊施設等 (料理を提供する側)	事業所等 (料理をいただく側)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1 残さず食べよう！30・10運動の周知又は啓発</li> <li>2 プラチナメニューの提供</li> <li>3 <b>食べ残しの持ち帰りへの対応</b></li> <li>4 小盛りメニューの提供</li> <li>5 その他食品ロス削減に資する取組み</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 残さず食べよう！30・10運動の実践</li> <li>2 残さず食べよう！30・10運動又は食品ロスに関することについての事業所内における周知、啓発</li> <li>3 残さず食べよう！30・10運動の実践又は食品ロス削減に関する取組みについての事業所外への広報</li> <li>4 その他食品ロス削減に資する取組み</li> </ol>

⇒ 二つ以上取り組んでいる飲食店等や事業所等を申請に基づき認定



啓発品の提供、HP等での周知



地元産カラマツ材の看板

ミニのぼり旗

料理を提供する側（飲食店等）と料理をいただく側（事業所）の双方を認定することにより、**30・10運動の実践を促進**

◇ 「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度

事業開始

平成28年7月13日から事業開始

認定数

170件 (平成29年10月20日現在)  
 (飲食店等：110、事業所：60)

うち、「持ち帰り」可能店舗数：**81店**

推進店の、**73.6%**が持ち帰り可能

「持ち帰り」グッズの作成・提供により、  
 「持ち帰り」に取り組む店舗を応援

◇ 「持ち帰り」グッズの利用状況

① 持ち帰りシール

▶ 27店舗に3,181枚配布

② 持ち帰りカード

▶ 28店舗に2,790枚配布

③ 持ち帰りパック

▶ 45店舗に10,130セット配布

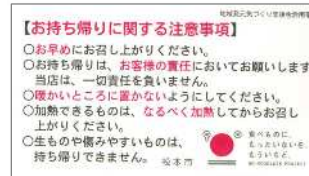
(平成29年度実績、平成29年10月20日現在)

引き続き、飲食店のご意見を伺いながら、  
 お店での「食べ残し」の削減に取り組めます

◇ 「持ち帰り」グッズの紹介

① 持ち帰りシール

持ち帰るパックなどにお店が貼付し、お客様に対し、持ち帰りの際の注意事項を説明



② 持ち帰りカード

お客様が「自己責任で持ち帰りたい」とお店に意思表示



③ 持ち帰りパック

「持ち帰り」新規対応店拡大のために、必要物品を市で用意し配布



◇ ご提案

食品ロス削減の全国的な気運を醸成するために

**10月30日**を「食品ロス削減の日」に！

— 背景 —

G7環境大臣会合で議題になるなど世界的に関心が高まる  
 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会が発足し自治体の連携が強化  
 2020年の東京オリパラでも「もったいない」がキーワードに (都知事談話より)

— 10月30日の理由 —

- ① 3R推進月間の月末に開催することによる相乗効果
- ② 多くの自治体で「10」と「30」をキーワードにした取り組みを実施
- ③ 11月以降に多くなる忘・新年会等の宴会に向けた意識啓発

多様な主体が一斉に行動を起こすことで  
 食品ロスのさらなる削減につなげたい

～ ご清聴ありがとうございました～