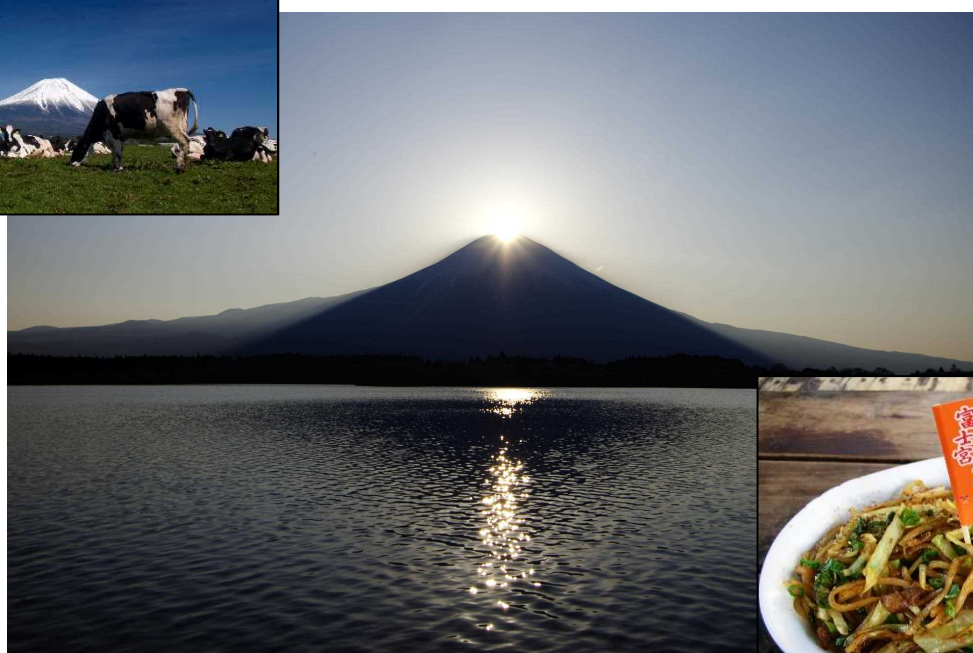


富士宮市食品ロス削減推進計画



富士宮市は
「富士山SDGs」に
取り組んでいます



©富士宮市さくやちゃん

令和5年3月

富士宮市

目 次

- 1 計画の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 1
- 2 S D G s の視点・・・・・・・・・・・・・・・・ P 2
- 3 食品ロスの現状・・・・・・・・・・・・・・ P 3
 - (1) 日本の食品ロスの現状・・・・・・・・ P 3
 - (2) 静岡県食品ロスの現状・・・・・・・・ P 4
 - (3) 富士宮市食品ロスの現状・・・・・・・・ P 5
- 4 食品ロス削減に関するアンケート・・・・・・・・ P 7
- 5 富士宮市食品ロス削減の目標・・・・・・・・ P 1 5
- 6 目標達成のための具体的施策・・・・・・・・ P 1 6
 - (1) 市としての取組・・・・・・・・ P 1 6
 - (2) 事業者との連携・・・・・・・・ P 2 1
 - (3) 市民で行う取組・・・・・・・・ P 2 2

1 計画の趣旨

食品ロスとは、本来食べられるのにも関わらず捨てられてしまう食品のことであり、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しています。

日本では、約6割の食料を海外から輸入しているにも関わらず、令和2年度の国の推計では、年間2,372万トンの食品廃棄物（野菜の芯や魚の骨など食べることができない部分も含まれる）が排出され、このうちの約22%に当たる522万トンもの食品ロスが発生しております。

栄養不足の状態にある人々が世界で多数存在する中で、とりわけ、食料の多くを輸入に依存している国として、食品ロス問題は真摯に取り組むべき課題とされています。

一方、世界においては、まだ食べることができる食料が年間で13億トン廃棄されており、これは、人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1に当たります。

食品を廃棄することは、生産や流通の過程で大きな環境負荷を生じさせています。

そのため、食品ロスを減らすことで、食品の生産や、廃棄などにかかるエネルギーが削減され、地球温暖化の原因である温室効果ガスの排出量が減少し、気候変動が抑制されます。

また、脱炭素社会の実現にもつながり、生物多様性保全や水資源の保全にもつながります。

近年、国際的にも食品ロスへの関心が深まり、2015年9月に国連サミットで採択されたSDGs（持続可能な開発目標）では、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減」が目標として設定されました。

そのような中、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「法」という。）が施行され、日本全体の国民運動として食品ロスの削減を推進することが明記されました。

このようなことから、本計画は、法第13条第1項に基づき、地域的特性を踏まえた上で、近年の循環型社会をめぐる情勢を考慮し、本市において更なる食品ロスの発生抑制を進めるとともに、持続可能な循環型社会の形成を目指すため、計画を策定するものです。

なお、本計画は、富士宮市一般廃棄物処理基本計画、富士宮市食育推進計画等、関係法令に基づく各種の計画との調和を図りながら見直しをします。

2 SDGsの視点

「SDGs」とは、「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」の略称で、17の目標と169のターゲットから構成されており、「誰一人取り残さない」社会の実現に向けて、2030年までに達成を目指す国際目標です。

経済、社会、環境の3つの側面のバランスの取れた持続可能な開発を目指しています。



富士宮市では、これからも共有財産・富士山を守るため、SDGsの視点を取り入れ、地域資源の保全・活用とSDGsの達成に取り組む人材が集まる「住んでよし、訪れてよし」のまちづくり、富士山の豊かな自然と様々な産業、文化の調和を目指し、次代につなぐ「富士山SDGs」として推進します。

本計画は、SDGsの17の目標の中で、目標12の「つくる責任 つかう責任」の視点を中心に、食品ロスの課題に関して市全体で取り組んでいきます。



富士山を守り、未来につなぐ。

富士山SDGs

SDGs
未来都市
富士宮市



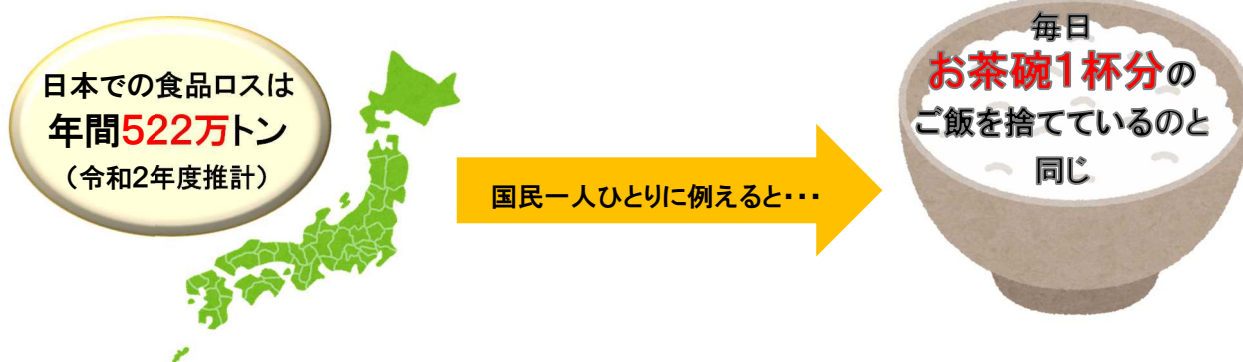
©富士宮市さくやちゃん

3 食品ロスの現状

(1) 日本の食品ロスの現状

日本では、年間522万トン（令和2年度推計）もの食品ロスが発生しています。

これは、国民一人ひとりが毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てているのと同じことになり、飢餓に苦しむ国々に全世界から援助される食糧420万トン（国連世界食糧計画2020年実績）の約1.2倍に当たります。

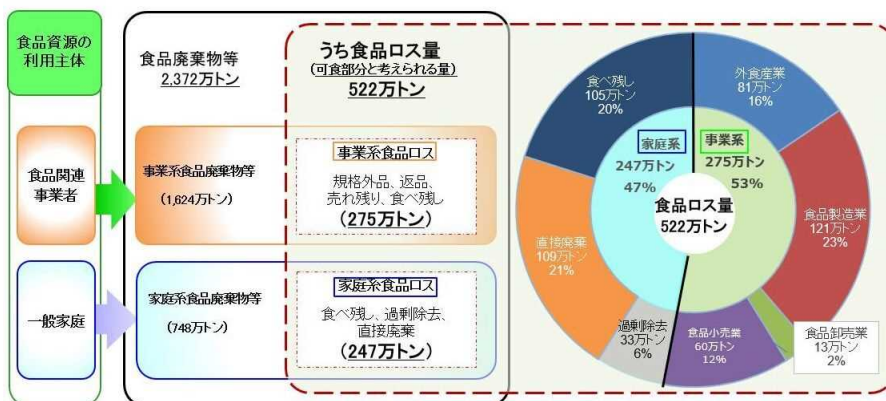


また、日本の食品ロスは、一般家庭から排出される「家庭系」と事業者から排出される「事業系」に分かれており、家庭系においては、全体の47%の247万トン、事業系においては、全体の53%の275万トンが発生しています。そのため、食品ロス削減には一般家庭・事業者双方の取組が必要です。

- 一般家庭から排出される食品ロス（家庭系）
- ・ 食べ残して廃棄したもの
 - ・ 賞味期限切れや買いすぎなどで、料理に使用されずに廃棄したもの
 - ・ 調理の際に食べることができる部分まで廃棄したもの

- 事業者から排出される食品ロス（事業系）
- ・ 商品となる基準に該当せず廃棄したもの
 - ・ 返品や売れ残ったもの
 - ・ 外食で食べ残したもの
 - ・ 作りすぎたもの

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省
「令和2年度推計」

(2) 静岡県の食品ロスの現状

静岡県では、年間約17万トン(令和元年度)の食品ロスが発生していると考えられます。食品ロスの発生量の割合を見ると、食品製造業の割合が約6割を占めており、全国と比較しても高くなっています。

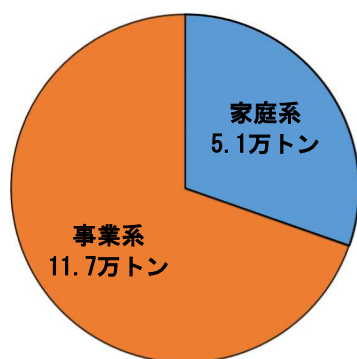
県内は冷凍水産食品をはじめとした食品の製造・流通・販売が盛んであるため、事業系の食品ロスの割合が高いと考えられています。

単位：万トン

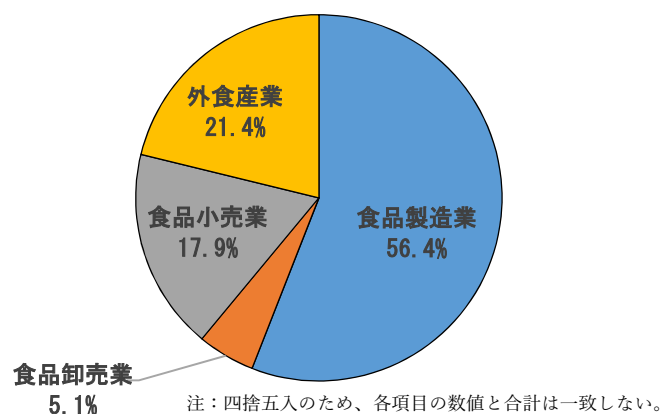
静岡県の食品ロス量（試算）

年度	平成27	平成28	平成29	平成30	令和元	割合
家庭系	5.3	5.2	5.1	5.1	5.1	30.4%
事業系	13.4	13.7	12.5	12.6	11.7	69.6%
計	18.7	18.9	17.6	17.7	16.8	100.0%

静岡県の食品ロス量試算（令和元年度）



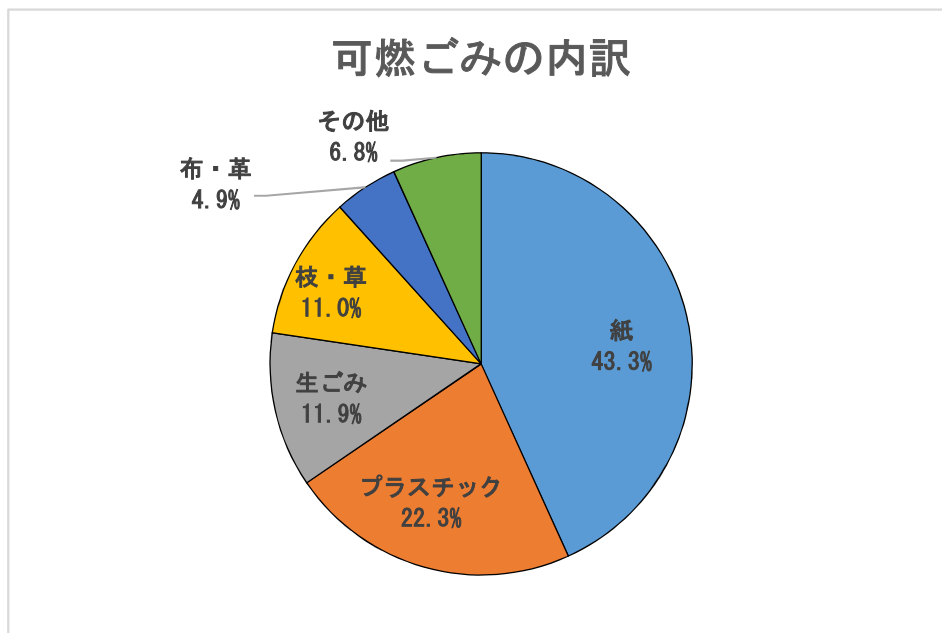
静岡県事業系業種別内訳（令和元年度）



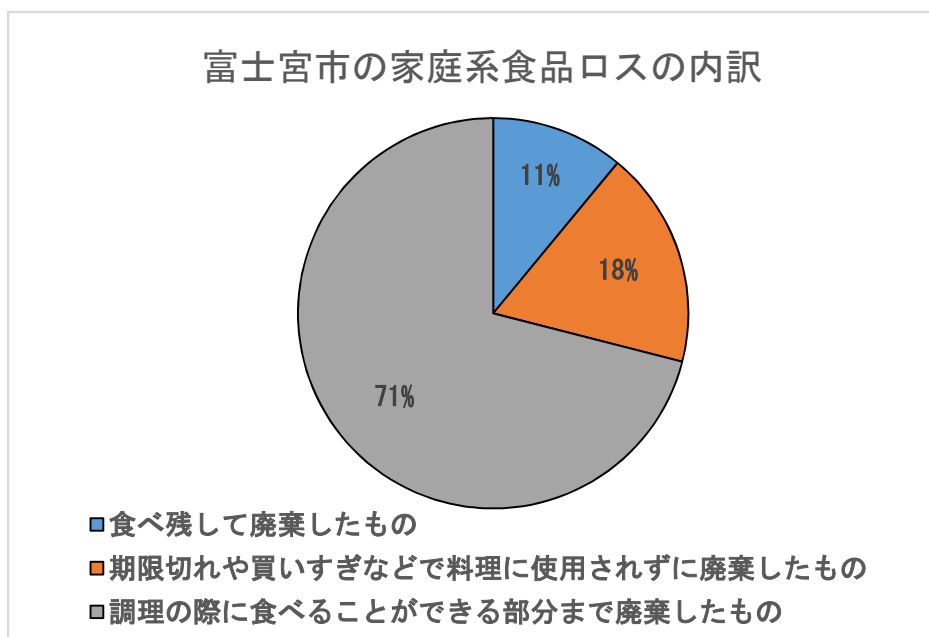
資料：第4次静岡県循環型社会形成計画

(3) 本市の食品ロスの現状

本市の清掃センターで年4回行っている可燃ごみの組成分析調査（令和3年度）では、生ごみの割合が11.9%という結果になりました。



また、令和2・3年度富士宮市一般廃棄物処理基本計画策定基礎調査の際に、家庭から排出された食品ロスの調査を行ったところ、以下のような結果になりました。



〈富士宮市の家庭ごみから出た食品ロスの一部〉



(令和2年度調査)

4 食品ロス削減に関するアンケート

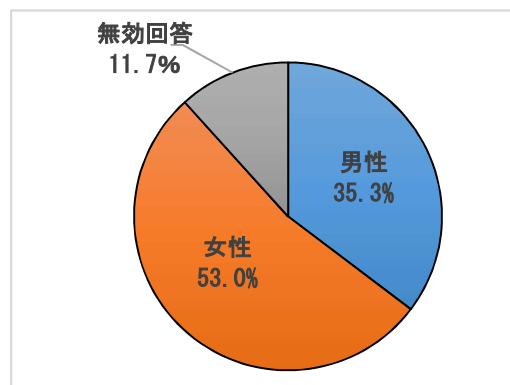
本市の一般廃棄物（ごみ・生活排水）処理に関するアンケート（抜粋）

- ・調査対象 市内に在住する20歳以上の男女2,500人
- ・抽出方法 住民基本台帳データから無作為に抽出
- ・調査方法 郵送配布・郵送回収
- ・調査日 令和2年10月26日～11月16日
- ・回収数 1,252人（回収率50.1%）

回答者の属性

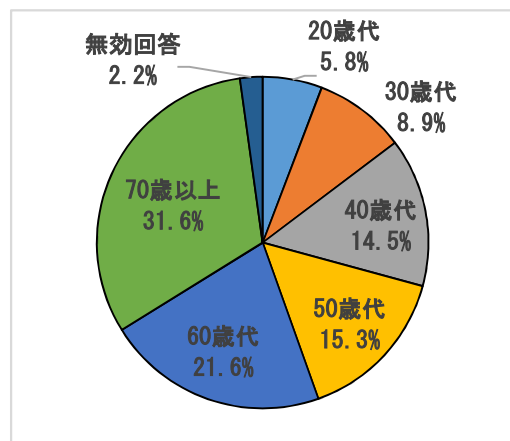
あなた自身について教えてください【性別】

No.	回答	回答数	回答数/回答者数
1	男性	442	35.3%
2	女性	663	53.0%
3	無効回答	147	11.7%
合計		1,252	100.0%



あなた自身について教えてください【年齢】

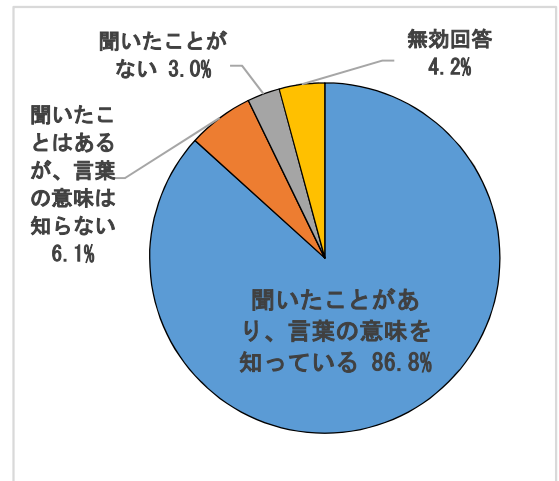
No.	回答	回答数	回答数/回答者数
1	20歳代	73	5.8%
2	30歳代	111	8.9%
3	40歳代	181	14.5%
4	50歳代	192	15.3%
5	60歳代	271	21.6%
6	70歳以上	396	31.6%
7	無効回答	28	2.2%
合計		1,252	100.0%



「食品ロス」とは、「本来食べられるのに廃棄される食品」のことで、日本国内で年間612万tあるといわれています。(調査時)

あなたは、「食品ロス」という言葉を聞いたことがありますか。(〇は一つ)

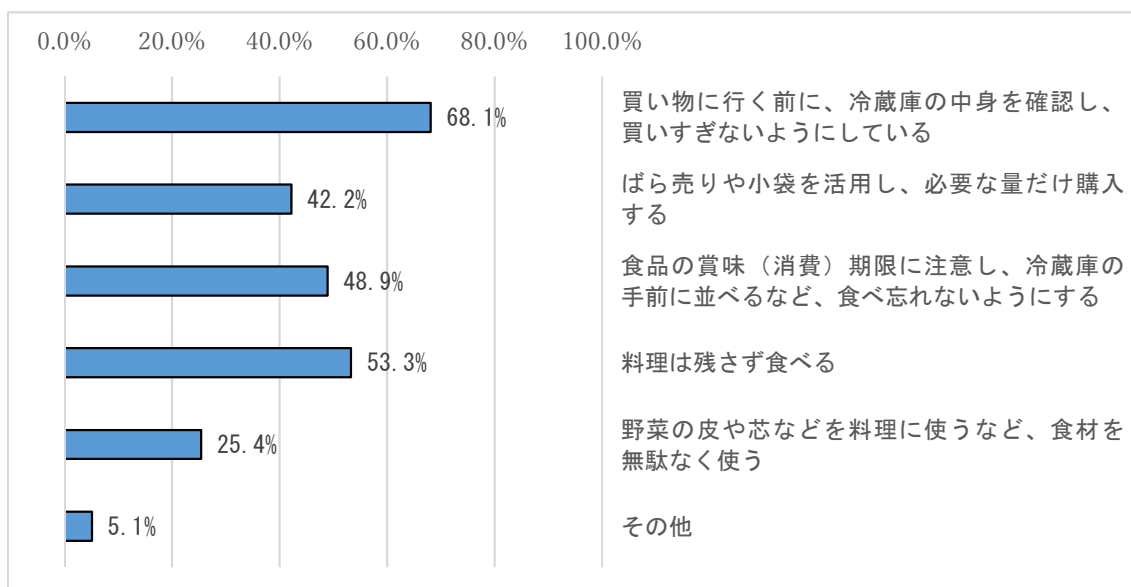
No.	回答	回答数	回答数/回答者数
1	聞いたことがあります、言葉の意味を知っている	1,087	86.8%
2	聞いたことはあるが、言葉の意味は知らない	76	6.1%
3	聞いたことがない	37	3.0%
4	無効回答	52	4.2%
合計		1,252	100.0%



「食品ロス」を削減するため、どのような取組が必要だと思いますか。

(複数選択可)

No.	回答	回答数	回答数/回答者数
1	買い物に行く前に、冷蔵庫の中身を確認し、買いすぎないようにしている	853	68.1%
2	ばら売りや小袋を活用し、必要な量だけ購入する	528	42.2%
3	食品の賞味（消費）期限に注意し、冷蔵庫の手前に並べるなど、食べ忘れないようにする	612	48.9%
4	料理は残さず食べる	667	53.3%
5	野菜の皮や芯などを料理に使うなど、食材を無駄なく使う	318	25.4%
6	その他	64	5.1%
合計		3,042	-



令和4年 食品ロスに関するアンケート

- ・調査対象 オール富士宮フェアの生活環境課ブースに来場された男女70人
- ・調査方法 直接配布・直接回収
- ・調査日 令和4年9月3日(土)
- ・回収数 70人(回収率100%)

家族構成

	1人	2人	3人	4人	5人	6人	7人
10代	0	0	0	10	4	0	1
20代	0	1	1	2	2	0	0
30代	0	1	2	2	1	0	0
40代	0	1	5	3	0	0	0
50代	0	0	3	1	0	0	0
60代	0	5	2	1	0	0	0
70代	1	9	7	1	0	1	0
80代	0	1	1	1	0	0	0
全体	1	18	21	21	7	1	1

問1 「食品ロス」という言葉を知っていますか。

	はい	いいえ
10代	15	0
20代	6	0
30代	6	0
40代	9	0
50代	4	0
60代	8	0
70代	19	0
80代	3	0
全体	70	0

問2 日頃から食品ロス削減を心がけていますか。

	常に心がけている	時々心がけている	あまり心がけていない	全く心がけていない
10代	4	11	0	0
20代	3	1	2	0
30代	4	2	0	0
40代	3	6	0	0
50代	0	4	0	0
60代	4	4	0	0
70代	12	7	0	0
80代	2	1	0	0
全体	32	36	2	0

問3 あなたのご家庭で発生する食品ロスで特に多いものは何ですか。

	食べ残し	賞味期限・消費 期限切れによる 手つかずの食品	過剰除去（必要以 上に剥いてしまっ た野菜の皮など）	未回答 （特になし）	無効回答
10代	5	6	4	0	0
20代	3	2	1	0	0
30代	2	1	2	0	1
40代	1	6	1	0	1
50代	1	1	1	1	0
60代	2	2	0	3	1
70代	4	8	1	5	1
80代	1	0	1	1	0
全体	19	26	11	10	4

問4 「食品ロス削減」のために心がけていることは何ですか。(複数回答)

	食品の買いすぎに注意する	陳列されている商品は期限の近いものから取るようにしている	冷蔵庫の中身を整理し、買ったものは使い切るようにしている	野菜の皮を必要以上に除去しないようにしている	料理をするときには、作りすぎないようにしている	外食の際には頼みすぎないようにしている	その他	無効回答
10代	6	5	5	2	3	5	0	2
20代	3	2	0	1	0	2	0	2
30代	5	2	1	0	1	1	0	1
40代	7	1	5	2	1	2	0	0
50代	3	0	3	0	0	0	0	1
60代	2	1	3	0	3	1	0	3
70代	9	0	9	2	5	0	1	6
80代	1	0	1	1	1	0	0	1
全体	36	11	27	8	14	11	1	16

その他の意見

- ・野菜は洗わないで皮をむくようにしている (70代)

問5 「食品ロス削減」のために市で取り組んでほしいことはありますか。(複数回答可)

	食べキリなどの食品ロス削減に関する啓発(チラシの配布、SNSの投稿など)	未使用商品等の有効活用	事業者(飲食店業者など)との連携の強化	市民参加型の講座や料理教室の開催	その他	未回答
10代	10	9	4	0	0	0
20代	3	2	1	2	0	0
30代	4	3	1	3	0	0
40代	0	7	3	4	0	0
50代	2	1	2	0	0	0
60代	6	3	2	1	0	0
70代	6	9	5	7	1	0
80代	1	1	1	0	0	1
全体	32	35	19	17	1	1

その他の意見

- ・食品残渣の回収(肥料にするため)(70代)

自由記述欄（一部食品ロスには無関係な意見あり）

- ・あまりがちな食材でできる料理のレシピを食品売り場で公開していただけると嬉しいです。（10代）
- ・牛乳などのあまりがちな食材を有効活用するために知識をつけたい。（10代）
- ・生産者側の実態も知りたい。（10代）
- ・食品ロスを減らすことも大事だが、食品を他のものに活用するのも大事だと思う。（10代）
- ・防災用の食品を廃棄していたら、期限前に市民に配布してほしい。（30代）
- ・食品ロスした時や、物に対しての再利用の方法があれば知りたい。（40代）
- ・少量でもフードバンク等へ食材を渡せると良い。（40代）
- ・食品ロス削減のノウハウ・コツが知りたい。（40代）
- ・現在も買い物に行くときは、食後に行くようにしています。（60代）
- ・生ごみなどの残飯は、畑等に入れている。（60代）
- ・小家族用に小さめのパックを作ってほしい。（70代）
- ・買いすぎに気を付けていきたい。（70代）
- ・賞味期限が近い食品を買える店があると良い。（70代）
- ・日本プラストの廃材を製品にしてママ作っ展、支援学級、各授産所の助けをすることはできないか。（70代）
- ・無駄なものは買わない！（70代）
- ・残さないようにごみを出さないように常に気を付ける。（80代）

5 富士宮市の食品ロス削減の目標

目標：生ごみの排出量を2,450t以下にする

(考え方)

現在、本市では、アンケート結果から既に約9割の市民が食品ロスの問題を認知し、食品ロス削減のための取組を実践する人がいることが判明し、国が目標としている、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合80%を達成しています。

一方、本市の清掃センターで年4回行っている可燃ごみの組成分析調査（令和3年度）の結果では、生ごみの割合が11.9%となっており、年間で約2,900tの生ごみが排出されているという推計になります。

このような結果から、本市において更なる食品ロスの発生抑制をするために、市民及び事業者に対し食品ロスの削減に関する取組の周知・啓発を行い、生ごみの排出量が2,450t以下になるよう努めていきます。

・令和3年度の生ごみの総量（推計）

$$(23,738 + 628) \text{ t} \times 11.9 / 100 = \underline{2,899.554 \text{ t}}$$

・令和3年度の可燃ごみの生ごみの割合が10%だった場合の総量（推計）

$$(23,738 + 628) \text{ t} \times 10.0 / 100 = \underline{2,436.6 \text{ t}}$$

【算出の基礎】

・可燃ごみの総量（令和3年度）：24,366 t

(内訳)

市が収集した可燃ごみの年間量：23,738 t

直接搬入された可燃ごみの年間量：628 t



©富士宮市さくやちゃん

6 目標達成のための具体的施策

(1) 市としての取組

排出の抑制と再使用が可能な環境づくり

○ 3キリ運動の啓発

「3キリ運動」とは、「水キリ」「使いキリ」「食べキリ」を心がけて、可燃ごみを削減する運動のことです。

広報紙、ホームページ、環境に関するイベントなどの際に3キリ運動を啓発していきます。

・生ごみの水キリ

生ごみの7～8割は水分だといわれています。水を切ってから生ごみを捨てる
と、水分の量が減り、ごみの減量につながります。

「捨てる前にギュッとひとしぼり」を合言葉に、啓発していきます。



水キリ前→**212**グラム



水キリ後→**76**グラム

スポンジを生ごみと見立て水キリをした実験結果

・食材の使いキリ

期限切れで廃棄する食品の量を減らすため、毎月第3日曜日を「冷蔵庫クリーンアップデー」と定めています。

この日は、市民の皆さんに冷蔵庫の中にあるものを積極的に使って料理していただくよう啓発していきます。

・ 食事の食べきり

楽しい宴会をもっと楽しく、さらに食べ残しによる食品ロスを減らすため、宴会の開始後30分間と終了前10分間は自席に着き、目の前に出された料理を楽しむ「ふじのみや3010運動」を啓発していきます。



○ 生ごみの処理方法の検討

生ごみの処理方法について情報提供を行うほか、堆肥化や生ごみの減量化についての調査及び研究を行います。

○ 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会への参加

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会に参加し、食品ロス削減に向けた施策についての情報交換や共同キャンペーン等に参加し、食品ロス削減に向けて取り組んでいきます。

○ フードバンクの活用の推進

フードバンクとは、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附を受け食料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及びその活動を行う団体の総称です。

市では、団体と連携し、事業者等から発生する余剰在庫等の食品や家庭で余っている食品などの未利用食品の有効活用を推進します。



福祉総合相談課に設置した食料品回収ボックス（令和5年1月現在）

市で取組している一例として、年に2回、市役所内に食料回収ボックスを設置し、集められた食料は、特定非営利活動法人「フードバンクふじのくに」を通じ、生活困窮者に提供されています。

○ 備蓄食品の寄附

防災訓練の際に市民に賞味期限前の備蓄食品を配布し、入れ替えにより役割を終えた災害用備蓄食品を有効に活用します。

食品ロス削減のための普及啓発

○ イベント開催時における広報・啓発の実施

市内で開かれる環境に関するイベントに参加し、食品ロス削減に関する広報ブースを出展します。



環境フェアの生活環境課ブースの様子（令和4年9月）

○ 出前講座の開催

食品ロス削減の大切さを伝えるため、小学生から高齢者まで幅広い年齢層を対象とした出前講座を実施します。



小学校で実施した出前講座の様子（令和4年度）

○ 子どもたちへの普及啓発

市内の小学4年生を対象に配布している社会科学習副読本「ごみとわたしたち」の中で、食品ロス削減について掲載し、食品ロスについて考える機会を提供します。

また、学級活動や富士山学習等で食品ロス削減に関する学習の要望があれば対応します。

さらに、栄養教諭が作成した動画「(給食の) 残食はどこへ」を、各学校で活用するよう働きかけます。

○ 小・中学校における食に関する指導

小・中学校において、学年ごとに食に関する指導の目標を設定し、児童及び生徒が、給食を通して、食料を作った人への感謝の気持ちを持つような指導をしています。

○ SNS等を活用した情報の発信

食品ロス削減に関する様々な知識や情報が、全ての人に情報を届くよう SNS等を活用した情報発信に努めています。

○ エコ・クッキング講座の開催

身近な食生活から食品ロスを削減できるよう、定期的[※]にエコ・クッキング講座を開催します。

エコ・クッキング講座を実施することで、参加者のエコ意識の醸成を図るとともに、ごみの削減やエネルギーの節約をする生活の実践に繋がっています。

※エコ・クッキングは東京ガス(株)の商標登録です。



エコ・クッキング講座の様子(令和4年度)

(2) 事業者との連携

○ 手前取りキャンペーン

県が推奨している「手前取り」の呼びかけに賛同し、事業者と行政が連携し、すぐに食べるようなものは期限の近いものから購入するよう、市民に周知し、賞味期限・消費期限間近の優先購入を促進します。

○ ふじのくに食べきりやったね！キャンペーンの参加促進

「ふじのくに食べきりやったね！キャンペーン」とは、県が実施している外食時の食品ロス削減に向けた県民参加型のキャンペーンです。

本市では、県が実施しているキャンペーンに賛同し、登録している市内の飲食店7店舗（令和4年3月時点）で外食する際には、キャンペーンに参加するようホームページなどを通じて市民に呼びかけていきます。

○ 食品ロスの課題を抱える事業者と他団体とのマッチングの実施

SDGs 推進において、食品ロスの課題を抱える事業者が出てきた場合、他団体とのマッチング等を行い課題解決に向けた取組を実施していきます。

上記の他にも、富士宮市では、事業者が行う食品ロス削減に関する取組を支援していきます。

(3) 市民が行う取組

食品ロスを削減するためには、市民の協力が必要です。食品ロス削減の大切さを理解し、日々の生活の中で食品ロス削減について自ら取り組むことで、自身のみならず、世界の人々の生活を守ることにつながります。

○ 買い物時の取組

- (1) 買い物の前に家にある食品をチェックし、買いすぎない
- (2) 規格外品を許容する意識をもつ（見た目にこだわらない野菜の購入など）
- (3) すぐに使う食品は、期限が近い商品を選ぶ

○ 食品を保存する際の取組

冷蔵庫の中身を見やすく整理する

- ・品目や使用頻度で食品を種類ごとに分ける
- ・すぐ食べるものは下の棚に置き、取りやすくする など

「消費期限」と「賞味期限」の違い

お店で買った食品には「消費期限」と「賞味期限」のどちらかが記載されています。消費期限と賞味期限の違いが分かるようになると、食品の無駄を減らすことができます。消費期限と賞味期限を正しく理解して、食品を賢く消費しましょう。

消費期限	期限を過ぎたら食べない方がよい食品 容器に書かれた保存方法を守っていた場合、この「年月日」まで「安全に食べることができる期限」のこと。傷みやすい食品に表示されている。	【食品の例】 お弁当、サンドイッチ、生めん、ケーキ など
賞味期限	おいしく食べることができる期限 容器に書かれた保存方法を守っていた場合、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限のこと。	【食品の例】 スナック菓子、カップめん、チーズ、ペットボトル飲料 かんづめ など

賞味期限が記載されている食品は、期限を過ぎてもすぐに捨てずに、食べることができるかどうか自分で判断することが大切です。

一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう！

- 調理の際の取組
 - (1) 「冷蔵庫クリーンアップデー」を心がける
 - (2) 家にある食材を使い切る
 - (3) 食材の捨てていた部分を調理してみる
 - (4) 残った料理はリメイクする
 - (5) 食べきれぬ量を調理・盛り付けする

食材を捨てていた部分にも食べられるものがあります。

また、残った料理はリメイクして最後までおいしく食べましょう。

料理レシピサイトクックパットに消費者庁のレシピが掲載されています。

- 外食の際の取組
 - (1) 「ふじのみや3010運動」を心がける
 - (2) 「ふじのくに食べきりやったね！キャンペーン」に登録している市内の飲食店で外食する際には、キャンペーンに参加する

「ふじのくに食べきりやったね！キャンペーン」の参加方法

- 1 無料アプリ「クルポ」をダウンロード
- 2 食べきり協力店で食べきる
- 3 レジ等でQRコードを読み取ってポイントを獲得する

ふじのみや ツクミイフ 3010 運動

宴会の心得

ごみダイエットプロジェクト

- 1 幹事さんは乾杯の前に3010運動の紹介をし、「おいしく食べきろう！」の掛けをしましょう。
- 2 乾杯後、30分間は席を立たずに料理を楽しみましょう。
- 3 お開き10分前には席に戻って料理を楽しみましょう。

富士宮市では、まだ食べられるのに捨ててしまったごみ（食品ロス）が年間6、600トンもあります。食べきりはお客さんやお店、また富士宮市にとってうれしい取り組みです。ぜひ、宴会では「もったいない」を心がけ、3010運動にみんなで取り組み、おいしく料理を食べきりましょう。

富士宮市環境衛生自治推進協会 富士宮市



© 富士宮市さくやちゃん

○ 食品ロス削減月間

国が定めた「食品ロス削減月間」である10月は、日本の大切な文化である「もったいない」のころを大切に、市民が食品ロス削減にできることから取り組むこととして

食べられるのに捨てられてしまう食品を減らしましょう

10月 食品ロス削減月間

10月30日 食品ロス削減の日

~かくれた「ごろすん」を見つけだそう~

消費者庁
MAFF
環境省

富士宮市食品ロス削減推進計画

令和5年3月

富士宮市 環境部 生活環境課

〒418-8601

富士宮市弓沢町150番地

電 話 0544-22-1137 (直通)

F A X 0544-22-1140