

食品廃棄物の減量について

団体名 (公社) 広島消費者協会

氏名 川本季子

1. 食品廃棄物の減量に関する自主的な取り組みについて

食品ロスの削減に向け、三者懇談会・意識調査・研究グループ・消費者協会全体と地区で展開している。食品ロスゼロに向け、エコクッキング・食べ残しを出さない食生活を実践している。

2. 2016年消費生活問題コンファレンス(平成28年10月27日開催)

テーマ:「食品ロスを減らすために」シンポジウムを開催し市民に啓発

食品ロス削減の行動宣言に目標を記入してもらい、各自取組を継続中

三者懇談会

目的

消費者月間である5月開催を目標に、行政・事業者・消費者が親しく懇談することにより、相互理解を深め消費者の役割と行政と事業者の責務について認識を深める。

食品ロス削減に向け三者懇談会への要望等

行政

食品ロス削減に向けた啓発・広報
生ゴミのたい肥化

事業者

ばら売り、計り売り、小分け、少量パック
食べきりサイズの商品の販売、早めの値下げ
食品ロスの発生、抑制、リサイクルの推進

消費者

買い過ぎない、無駄になるものは買わない。
買った食材はすべて使い切る(エコ料理)
料理を作り過ぎたら、他の料理にリメイクして食べ残しを出さない
食品管理(消費期限・賞味期限)
食材を正しく保存(小分け、ボイル等、用途に応じて冷凍保存)

ごみ減量とリサイクルについて（三者懇談会の成果）

1. 食品ロスで、肥料を作り土にこだわって、可部の農園で野菜を生産し、店舗で販売している。
2. ごみの中身を分別したことで、廃棄物を6割以上削減、6月30日を目標に取り組んでいる。
3. 野菜クズ等食品ロスを毎日軽トラック1台分動物の餌として提供している。
4. 廃棄物の目標値を決め、少量の食べ切りサイズ・早目の割引等、各事業者が食品ロスの再資源化を実施。古紙・廃油・透明トレイ・卵パックの回収・エフピコと連携しトレイ回収に取り組む事業者等、昨年と比べ確実にごみ減量の成果を実感できる懇談会でした。

ごみ減量・リサイクル・食品ロス削減について。

各事業者とも廃棄物の削減目標値を決め、食品ロスは昨年より減っており 減量成果は上がっている。消費者も削減目標を立て食品ロスの廃棄量を毎月調査し次年度報告する。

平成24年より各区三者懇談会において、食品ロス削減について取組、現在も継続しています。

食品ロス研究グループ

平成25年度 食品ロス研究グループ活動事業報告書

(公社)広島消費者協会食品ロス研究グループ

1. 目的

食物残渣・有効活用により(食品リサイクルループ)循環型社会に結びつけるように部会で生産。食品製造・流通・飲食の実情を調査し、食品ロスの発生抑制・再利用に取り組む。

2. 実施機関

平成25年5月～平成26年3月

3. 会員数

10名

4. 内容

- (1)ホテル・レストラン・スーパー等で発生する食物残渣を調べる。
- (2)食物残渣を使って肥料・飼育飼料を作っている施設を見学・懇談。
- (3)リサイクル施設で作られた肥料・飼料を使った農産物・畜産物の現状を見学・懇談。
- (4)農産物・畜産物の味の違いを知るため試売。試食。

5. 平成26年3月26日

食物残渣を使って肥料、飼料を作っている会社(株)テックコーポレーションの見学会を実施。

見学・懇談11:00～12:30

参加者6名

食品資源リサイクル機器を活用し、生ごみを再生利用(リサイクル)する循環型リサイクルを使って、肥料・飼料を作っている会社を訪問、肥料が出来るまでを見学・懇談会を実施。

(公社) 広島消費者協会食品ロス研究グループ

1. 目的：食品ロスの削減への取り組み

広島市における、まだ食べられるのに捨てられている食品ロスの現状は、

家庭ごみのうち、手つかず食品、食べ残しは... 8%

約12,000t

事業ごみのうち、手つかず食品、食べ残しは... 13%

約17,000t

これらの、広島市の食品廃棄物生ごみ（食品ロス）の発生状況を踏まえ、家庭では食品ロスを出さない食生活の工夫と、事業者
に発生抑制、再利用の要望を提起する。

2. 実施期間：平成26年5月～平成27年3月

3. 会員数：15名

4. 活動内容

(1) 平成26年5月～6月

地域における行政・事業者・消費者による三者懇談会において、食べもののムダをなくそうプロジェクトにより、フレスタ
の店頭「食品ロスに関するアンケート」を2月実施した。その実施結果をまとめ懇談会の資料として作成、配布し各区で活
用して頂いた。

(2) 平成26年10月1日～アヲハタジャムデッキ工場見学

広島県の環境保全活動支援事業

協会の食品ロスの取り組みの一環として、県から事業を頂いた。アヲハタにおけるリサイクルへの取り組み等、現地見学と
プロジェクトによる状況を生産本部。グループ安全環境保全担当二宮玉臣氏よりご紹介いただいた。

(3) 平成27年2月11日～安佐北区復興すまいるフェスタ

環境と食べ物について考える「食品ロス削シンポジウム」に地区会員15名出席

(4) 平成27年3月9日～研修会

① 日時：3月9日(月) 10:30～12:00

② 場所：9階研修室

③ 講師：広島大学准教授：矢野泉氏

④ 出席者：研究部会員、協会会員15名

⑤ テーマ：「食品ロスと消費者の責任」と題して研修会を実施

平成27年度食品ロス研究グループ活動事業報告書

(公社)広島消費者協会食品ロス研究グループ報告書

1. 行政・事業者・消費者による三者懇談会

食品ロスの削減対策、三者の役割について懇談し削減をお願いしました。

2. 第45回消費生活意識調査

食品ロス設問を取り26年度と比較分析

H28年度も継続

3. 食物残渣(食品ロス)研究グループ

(株)イズミの食品ロスの取り組みについて

1. 日時 :平成28年2月15日(月) 14:00~15:30

2. 場所 :ゆめタウン広島

3. 出席者:(株)イズミ5名 消費者協会13名

4. 平成28年3月10日 研究グループ報告会において広島市からいただいた

・残り物には福がある

・食品ロス削減を配布

2016温暖化ストップフェア

平成28年7月29日（金）11：00～17：00

「食品ロス」に関するアンケートを実施

参加者：124名

問1あなたは「食品ロス」という言葉を知っていますか？		
①知っている		88
②聞いたことはあるが意味を知らない		4
③知らない		10
問2あなたは賞味期限と消費期限の意味を知っていますか？		
①知っている		96
②来たことはあるが意味を知らない		4
③知らない		24
問3あなたは冷蔵庫の中に賞味期限が切れた食品があったらどうしますか？		
①そのまま食べる		27
②火を通すなど一手間をかけてから食べる		31
③五感で確かめてから判断する		33
④そのまま捨てる		11
問4あなたが「食品ロス」を出さないために工夫していることはありますか？		
①買い物に行く前に冷蔵庫の中身を確認し、買い物メモを持参する		36
②ばら売りや小袋などを活用し、必要な分だけ買う		51
③食品に賞味（消費）期限を書いて食べ忘れないようにする		15
④出された料理を食べきる		39
⑤野菜の皮や芯を使うなど食材を無駄なく使う		22
⑥特にない		9

意識調査

調査目的

暮らし・食・環境・消費者問題・情報・食品・表示などについて、消費者がどのような意識を持っているかを調査し、今後の協会活動に反映させることを目的に実施しました。

調査対象： 一般市民 年齢34歳まで～65歳以上 男性・女性

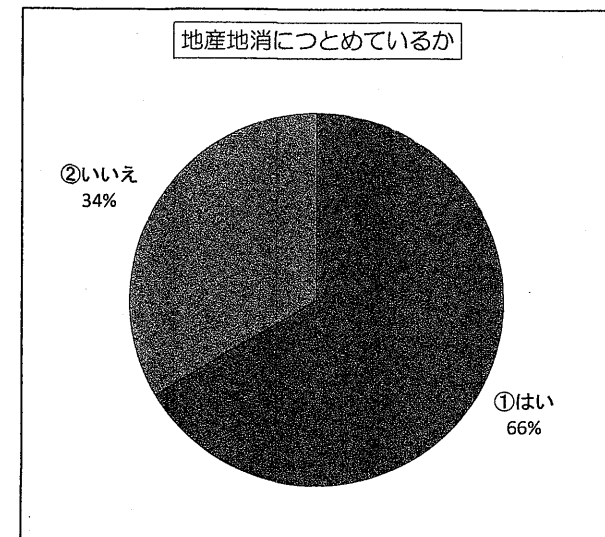
調査方法： 当協会会員手渡しによるアンケート調査

調査期間： 平成28年8月10日～平成28年9月8日

調査枚数： 配布200枚 回収200枚 回収率100%

問 地産地消に努めていますか。	34才まで		35～49才		50～64才		65才以上		合計		総計	%
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
年代	10	16	12	17	15	22	19	22	56	77	133	66
性別	15	9	13	8	10	3	6	3	44	23	67	34
①はい	25	25	25	25	25	25	25	25	100	100	200	100
②いいえ												
合計												

「はい」66% 「いいえ」は34%で昨年とほとんど変わらないが、34才までの男性,35～50才の男性が特に多かった。



問 食品ロス削減について

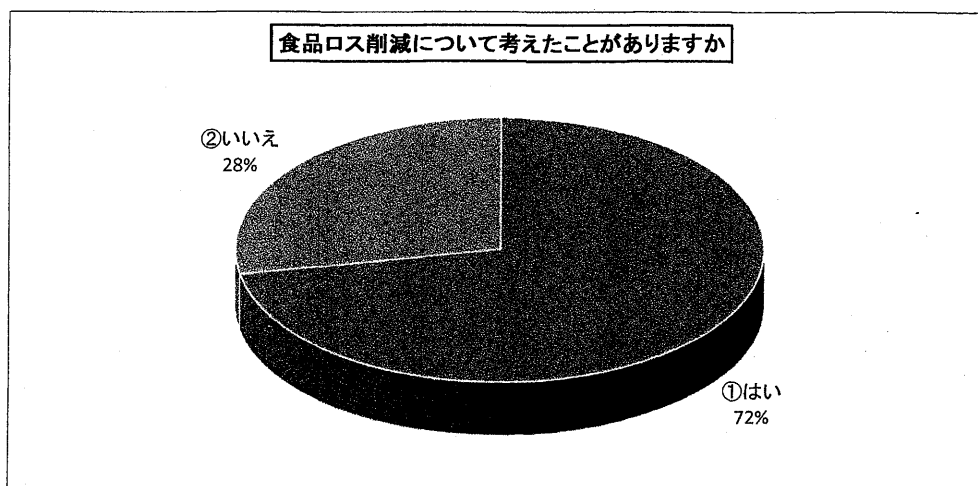
毎年廃棄される食物はどれくらいだと思いますか？

日本では、年間1700万トンの食品廃棄物が排出されています。

このうち、本来食べられるのに捨てられているものは約630万トンです。

あなたは食品ロス削減について考えたことがありますか？

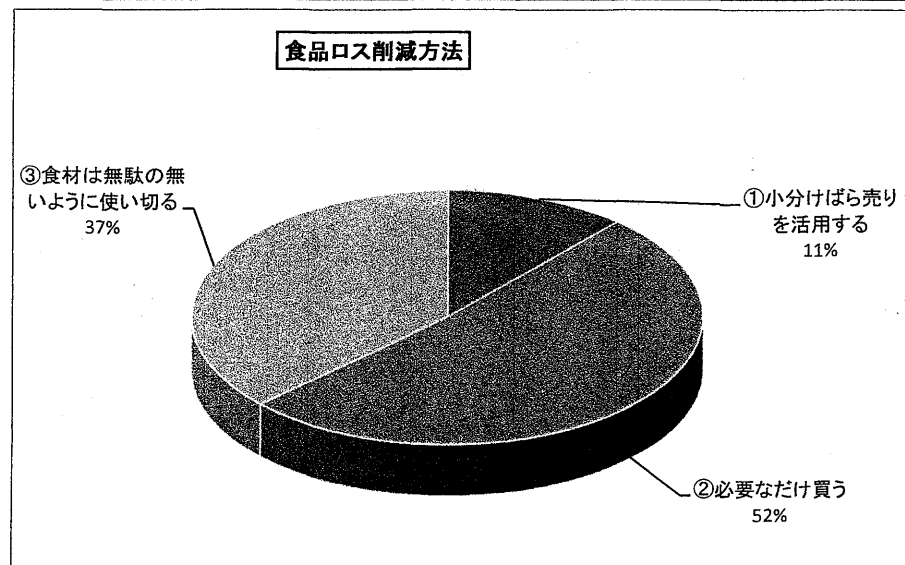
年代	34才まで		35~49才		50~64才		65才以上		合計		総計	%
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
①はい	11	17	11	20	18	20	23	24	63	81	144	72
②いいえ	14	8	14	5	7	5	2	1	37	19	56	28
合計	25	25	25	25	25	25	25	25	100	100	200	100



「はい」72% 各年代とも女性が多い。
 「いいえ」は28% 特徴として34才までの男女と35~49才までの男性が多い。

問 あなたは食品ロス削減にどのように気をつけていますか。

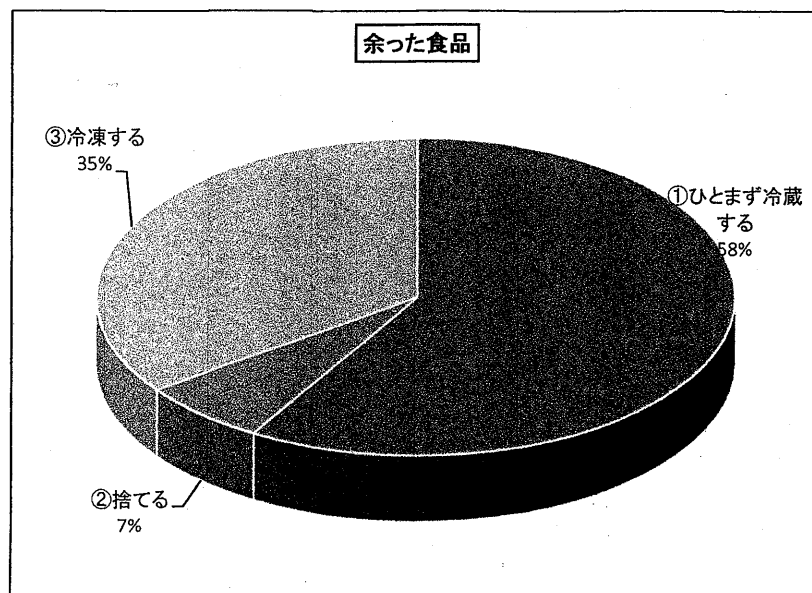
年代	34才まで		35~49才		50~64才		65才以上		合計		総計	%
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
①小分けばら売りを活用する	2	5	1	1	4	3	2	5	9	14	23	11.5
②必要なだけ買う	18	14	18	12	8	8	19	6	63	40	103	51.5
③食材は無駄の無いように使い	5	6	6	12	13	14	4	14	28	46	74	37
合計	25	25	25	25	25	25	25	25	100	100	200	100



「必要なだけ買う」52%
 「食材は無駄の無いように使い切る」37%
 「小分けばら売りを活用する」11%
 各年代男女共に必要なだけ買う。
 各年代の女性は食材をムダの無いように使い切る。
 食品ロス削減に気をつけている様子が窺える。

問 余った食品はどうしますか。

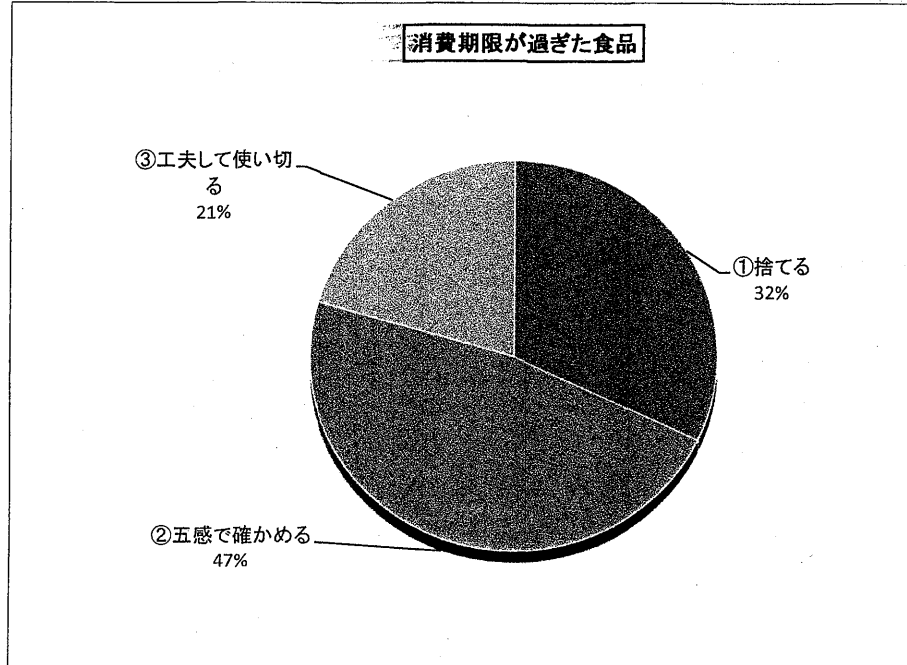
年代	34才まで		35~49才		50~64才		65才以上		合計		総計	%
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
①ひとまず冷蔵する	15	6	16	13	22	13	18	14	71	46	117	58.5
②捨てる	4	4	3	0	0	0	1	1	8	5	13	6.5
③冷凍する	6	15	6	12	3	12	6	10	21	49	70	35.0
合計	25	25	25	25	25	25	25	25	100	100	200	100



余った食品はどうしますかの問いに対し「ひとまず冷蔵する」58%で昨年度と同数「冷凍する」は35%で 合計93%の方が余った食品を活用している。「捨てる」は7%で34才までの男女が多い。

問 消費期限が過ぎた食品はどうしますか。

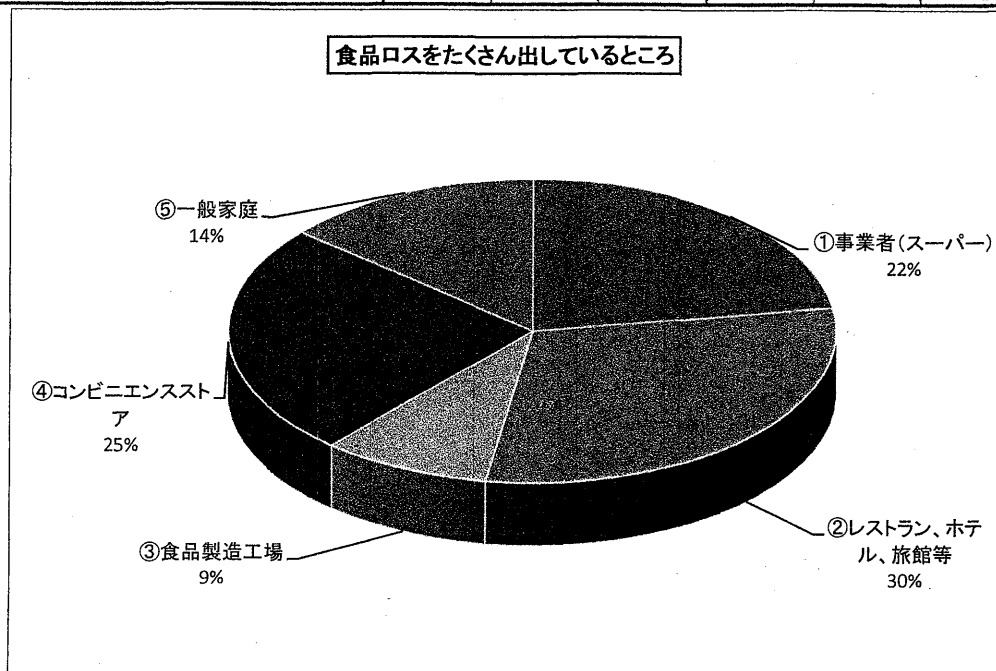
年代	34才まで		35~49才		50~64才		65才以上		合計		総計	%
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
①捨てる	11	11	12	12	4	4	8	2	35	29	64	32
②五感で確かめる	9	10	10	9	15	12	14	16	48	47	95	47.5
③工夫して使い切る	5	4	3	4	6	9	3	7	17	24	41	20.5
合計	25	25	25	25	25	25	25	25	100	100	200	100



消費期限が過ぎた食品は、「五感で確かめる」48%、「工夫して使い切る」21%で合計67%
一方、捨てるは32%で34才までと35~49才が同数で、若い世代の男女が捨てている現状が窺える。

問 食品ロスをたくさん出しているのはどこだと思いますか？（回答は3つまで）

年代 性別	34才まで		35~49才		50~64才		65才以上		合計		総計	%
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女		
①事業者（スーパー）	12	11	12	14	12	16	20	18	56	59	115	22.6
②レストラン、ホテル、旅館等	13	22	17	18	19	21	22	20	71	81	152	29.9
③食品製造工場	8	7	7	2	5	4	6	7	26	20	46	9
④コンビニエンスストア	15	11	18	20	17	18	14	13	64	62	126	24.8
⑤一般家庭	7	11	5	12	10	4	10	11	32	38	70	13.8
合計	55	62	59	66	63	63	72	69	249	260	509	100



食品ロスをたくさん出しているのは
「レストラン、ホテル、旅館等」30%
「コンビニエンスストア」25%
「事業者」23%とほとんど変わらない。
「一般家庭」は14%で思っていたより食品ロスを出していない現状が窺える。

他団体と共に市民啓発活動

(1) 広島市ごみ減量リサイクル実行委員会

(公社) 広島消費者協会も市民団体として参画

毎月 1 日に各区で実施している店頭キャンペーン「広島市ごみ減らそうデー」に参加し、市民の方に啓発活動をしています。

広島市ごみ量リサイクル実行委員会の委員長として、特に平成 28 年度は食品ロス削減に取り組みを強化しているところです。

(2) 安佐北区コミュニティ交流協議会環境部会

平成 14 年より (公社) 広島消費者協会も設立に携わり市民団体として参画、安佐北区 4 町のスーパーマーケットの店頭でごみ減量化店頭キャンペーンを毎年実施、継続しています。

「食品ロスを減らすために」みんなで取り組もうムダのない食生活実現に向けて

行政に対する要望

食品ロスは、生ゴミで出して焼却するコストが一番安い再生利用事業者の廃棄物処理に対し、肥料(堆肥)工場から農家へ運ぶのに、運搬費用等コストが掛かる。

リサイクルループ構築のためには、コスト削減に対する対策支援が必要。

食品ロス削減に向け市民への広報及び実践方法の啓発を

事業者に対する要望

- ①食品ロスの発生、抑制にもっと努力して欲しい。
- ②食品リサイクル・ループに取り組んで欲しい。
- ③余剰食品が発生したらフードバンクを活用して資源の有効利用を。

そして、消費者の役割について

- ①消費者の過度な鮮度志向を改め、賞味期限の短い日付や、消費期限当日のものを選んで買うようにす。
- ②子供たちに対しゴミを出さないための食育、環境教育が大切です。
子供たちと買い物、料理などを通じ食べ残しをさせない幼児教育。
- ③食品ロスを減らすことが自給率アップに繋がる。
- ④食品ロスを出さない意識をしっかりと持って行動に移すことが大切。
- ⑤食品リサイクル・ループという環境に配慮し、社会貢献している食品関連事業者を支援していく。

平成 28 年度消費生活問題広島コンファレンス

まとめ

- 捨てているごみの中身を先ず確認する人から、食品ロス削減がはじまる。
- 消費者は賞味期限についてよく理解し、五感を使った判断が必要。

行政・事業者・消費者が連携し、食品ロスをなくすために、「私たちはどうすべきか」を広く訴えると共に、食品リサイクル・ループにより、「食品ロス」を循環させていくことを強く要望し実現を目指します。

- また、本日のコンファレンスを基に、「もったいない」を一人一人が意識し、積極的に取組み「食品ロスゼロ」「食べ切る」食生活を促進しましょう。

この会場に参加の皆様全員で実践してまいりましょう。

食品ロス削減キャンペーン「スマイルひろしま」

食べ物に、もったいないをもう一度食品ロスをなくして広島に笑顔を広げよう

今日を機に、広島市ごみ減量・リサイクル実行委員会として

目標に向かって活動の輪を広げ、広報ししっかり取り組んでまいります。

この会場に足を運んでくださった皆様、ご協力よろしく申し上げます。

ご清聴ありがとうございました。