



小松市食品ロス削減計画

こまつの恵みに感謝! 私たちは食品ロスをなくします!
～ひとりひとりの心がけ 食品ロスが出ないまち こまつ～

令和 3 年3月

小松市

目 次

1 計画の趣旨	1
2 計画の位置づけ	2
3 計画期間	2
基本的事項	3
今までの経緯	3
4 推進施策	
基本方針 1 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進	4
1) 食品ロス削減のための普及啓発	4
2) 家庭における食品ロス削減	5
3) 事業所(飲食店・販売店)における食費ロス削減	5
基本方針 2 食品ロス削減への循環型社会の推進	6
1) 未利用食品等の有効利用	6
2) 食品廃棄物のたい肥化による資源循環	6
基本方針 3 推進体制の整備	7
1) 市民共創による食品ロス削減運動の展開	7
2) 食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査の推進	8
3) 食品ロス削減に取り組む事例等の情報収集・発信、表彰	8
5 進捗及び数値目標	9
(資料編) 令和2年度実施「こまつ ECO に関するアンケート」結果	10

Ⅰ 計画の趣旨

「食品ロス(※1)」とは、本来食べられるのにも関わらず廃棄されているものであり、食品の生産・製造、流通、良否の各段階において、多様な形態で発生しています。国の推計によると、日本では年間約 2,550 万トン(※2)の食品廃棄物が排出され、このうち約 24%にあたる約 612 万トン(※2)が食品ロスと試算されており、約半分は家庭から、残りの半分は食品関連事業者(以下「事業者」という)から排出されています。日本全体の食品ロスの量は、世界の食料援助量(約 390 万トン)(※3)よりも多く排出されていることになります。

国際食糧農業機関(FAO)の報告によると世界で飢えや栄養不足で苦しんでいる人は約 8 億人(※4)にのぼり、これは世界人口の 9 人に 1 人となります。そうしたなか、日本の食料需給率(カロリーベース)は約 4 割(※5)と先進国の中でも最低水準で、食糧の約 6 割を輸入する一方で、大量の食品ロスを排出しています。そして、この食品廃棄物を焼却処理することで、地球温暖化問題にもつながっています。

近年、国際的にも食品ロスへの関心が深まり、2015 年 9 月の国連サミットで「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ(※6)」でも、目標 12.持続可能な生産消費形態を確保する」において、食品廃棄の減少が重要な柱として位置づけられ、「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を半減」が国際目標として設定されるなど、今や食品ロス削減の問題は、経済・環境・社会において非常に重要な問題であり、喫緊の課題となっています。

小松市では、これまで「経済」・「社会」・「環境」の 3 つの分野を一体と考え、市民や地域、企業、行政らで取り組む共創とひとづくりをエンジンとし、まちづくりを進めてきた持続可能な開発目標(SDGs)(※7)の理念を評価され、2019 年 7 月に SDGs 未来都市として選定されました。

国においても、食品ロス削減を総合的に推進するため、令和元年 5 月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」(以下「食品ロス削減推進法」という)を制定し、食品ロスの削減を「国民運動」とし、削減への動きは更に高まっています。

こうした状況を踏まえ、食品ロス削減への取組みをより一層進め、持続可能な社会(※8)の実現を目指すため、「小松市食品ロス削減計画」を策定し、今後とも市民一丸となり、取組みを進めてまいります。

※1 「食品ロス」とは、本来食べられるのにも関わらず廃棄される食品のこと(食品廃棄物には、食品ロスのほか、例えば、魚・肉の骨等、食べられない部分が含まれる。)

※2 農林水産省及び環境省による推計(平成 29 年度推計)

1) 年間 2,550 万トンの食品廃棄物等:事業系廃棄物・有価物量(1,767 万トン)+家庭系食品廃棄物(783 万トン)

2) 年間 612 万トンの食品ロス:事業系食品ロス量(328 万トン)+家庭系食品ロス量(284 万トン)

(市場に出回らない規格外等の農林水産物の廃棄は含まれていない。)

※3 国際連合世界食糧計画(WFP) 2018 年実績

※4 国際連合食糧農業機関(FAO)「2019 THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD.」

※5 農林水産省「令和元年度食料自給率 38%(カロリーベースによる試算)」

※6 「持続可能な開発目標のための 2030 アジェンダ」とは、2001 年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015 年 9 月の国連サミットで採択された。2030 年までの国際開発目標。

※7 「持続可能な開発目標(SDGs)」とは、国連の持続可能な開発のための国際目標であり、17 のグローバル目標と 169 のターゲット(達成基準)から構成される。格差問題、持続可能な消費や生産など、先進国が自ら国内で取り組まなければならない課題も含み、全ての国に適用される普遍的な目標とされる。

※8 「持続可能な社会」とは、地球環境や自然環境が適切に保全され、将来の世代が必要とするものを損なうことなく、現在の世代の要求を満たすような開発が行われている社会とされる。



2 計画の期間

この計画は、令和3年4月から令和13年3月までの10年間とします。

なお、計画期間の中間年には必要な見直しを行うほか、今後の社会情勢の変化や法律の改正などを踏まえ、中間年以外であっても、必要な見直しを行います。

3 進捗管理

食品ロスを削減するためには、一人ひとりの地道な努力が必要です。そのため、進捗状況を評価する指標としては、令和2年度に実施した「小松市ECOに関するアンケート」を実績値とし、中間年度（令和7年）と、最終年度（令和13年度）に向けて、目標値を設定します。

基本的事項

1 計画の理念

「かけがえのない地球とふるさとのために」、市民、地域、企業、行政らが一丸となり、共創による取り組みにより、食品ロスの削減を推進する。

2 基本目標

持続可能な社会の実現に向け、消費者・事業者・行政等の連携のもと、市民の生活や事業活動等において食品ロス等の削減につながる取り組みがすすんだ社会を目指す。

3 計画の位置づけ

(1) 食品ロスの削減の推進に関する法律第 13 条第 1 項の規定に基づく市町村食品ロス削減推進計画

(2) 「小松市 SDGs未来都市計画」「小松市一般廃棄物(ごみ)処理基本計画」、「第3次小松市食育推進計画」等と調和を図る。

今までの経緯

1 国の取組み

- ・食品ロス削減の推進に関する法律の施行(令和元年 10 月)
- ・食品ロス削減の推進に関する基本的な方針の閣議決定(令和 2 年 3 月)

2 石川県の取組み

- ・「いしかわ版環境ISO」で食品ロス削減の実践を呼びかけ(平成 16 年度)
- ・「美味しいいしかわ食べきり協力店」登録制開始(令和元年 10 月)
- ・石川県環境総合計画(令和2年 3 月)

3 小松市の取組み

- ・全国おいしい食べきり運動ネットワーク加盟(平成28年度)
- ・「こまつの恵みに感謝!食べきり運動」を展開。
飲食店や小売店へ啓発ポスターやコースターを配布(平成 28 年度)
- ・小学生全児童に対し、チラシと子ども向けコースターを配布(平成29年度)
- ・「こまつの恵みに感謝!食べきり運動」に賛同する飲食店、小売店の登録制開始(平成30年度)



4 推進施策

基本方針 | 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進

1) 食品ロス削減のための普及啓発

①子どもたちへの普及啓発

・市内小学校4年生を対象に、学校の授業の一環として、環境学習が行われています。施設見学に加え、食品ロス削減について考える機会を提供します。

・市内認定こども園・保育所・幼稚園から出た食品残渣をコンポスト等でたい肥化。できたたい肥は、農園活動やフローラル活動で活用し、資源の循環について学ぶ機会を提案します。



エコロジーパークこまつでの
環境学習の様子

②食品ロス削減を考える機会の創出（講演会・イベント開催）

・食品ロス削減をテーマにしたフォーラムやイベント等の開催により、消費者、事業者が食品ロス削減について考える機会を創出します。



SDGs未来都市エコロジー大会の様子
(R2.11.29)

③SNS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、情報を発信し、普及の啓発に努めます。

・広報こまつや小松市ホームページへ随時情報を発信します。



小松市ホームページ(トップページ)

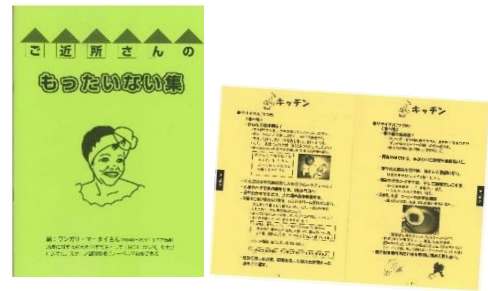


広報こまつ
毎月「ごみナビ」へ掲載

2) 家庭における食品ロス削減

①食品廃棄を削減

・廃棄の少ない料理の作り方(エコレシピ)、余った料理をリメイク(アレンジレシピ)、買った食材、もらった食材を無駄にしないコツなどを提案します。

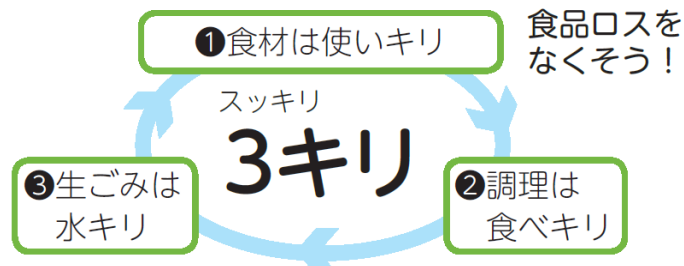


「ご近所さんのもったいない集」

こまつ環境パートナーシップ作成

②3キリ運動の推進

食材は「使いキリ」、調理したものは「食べキリ」、生ごみはしっかりと「水キリ」の「3キリ(スッキリ)」を合言葉に食品ロス削減を推進します。



3) 事業所(飲食店・販売店)における食品ロス削減

①こまつの恵みに感謝!食べキリ協力店への登録・利用促進

平成29年度より、食品ロス削減に取り組む飲食店・販売店等を対象に、「こまつの恵みに感謝!食べキリ協力店」制度を開始。

石川県の「美味しいしかわ食べきり協力店」制度と連携し、多くの食品ロス削減に取り組む店舗を拡大します。



こまつの恵みに感謝!食べキリ協力店用ポスター
(販売店用) (飲食店用)

②【新規】賞味期限・消費期限間近商品の優先購入促進

事業者と行政が連携し、消費者に対して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に、街頭啓発やキャンペーン等を実施することにより、「賞味期限・消費期限間近商品の優先購入」を促進します。

③【新規】フードシェアリングとの連携

閉店間際の飲食店や販売店で売れ残っている商品と、必要としている消費者をマッチングすることにより、食品ロス削減を推進します。



基本方針 2 食品ロス削減への循環型社会の推進

1) 未利用食品等の有効利用

①フードバンク、フードドライブ、フードシェアなど、活動する団体との連携体制

市内で活動する「フードバンク」、「フードドライブ」、「フードシェア」などを取り組む団体と連携し、事業者等から発生する余剰在庫や納品・販売期限切れなどの食品、家庭で余っている食品などの未利用食品等の有効活用を推進します。

②【新規】家庭で不要になったものを集める窓口設置の推進

市内で活動する「フードバンク」、「フードドライブ」、「フードシェア」などを取り組む団体と協力し、会社単位やPTA活動、町内会活動などの一環として、家庭で不要になっている食品を集め、市民団体へ寄付するなどの取組みを推進します。



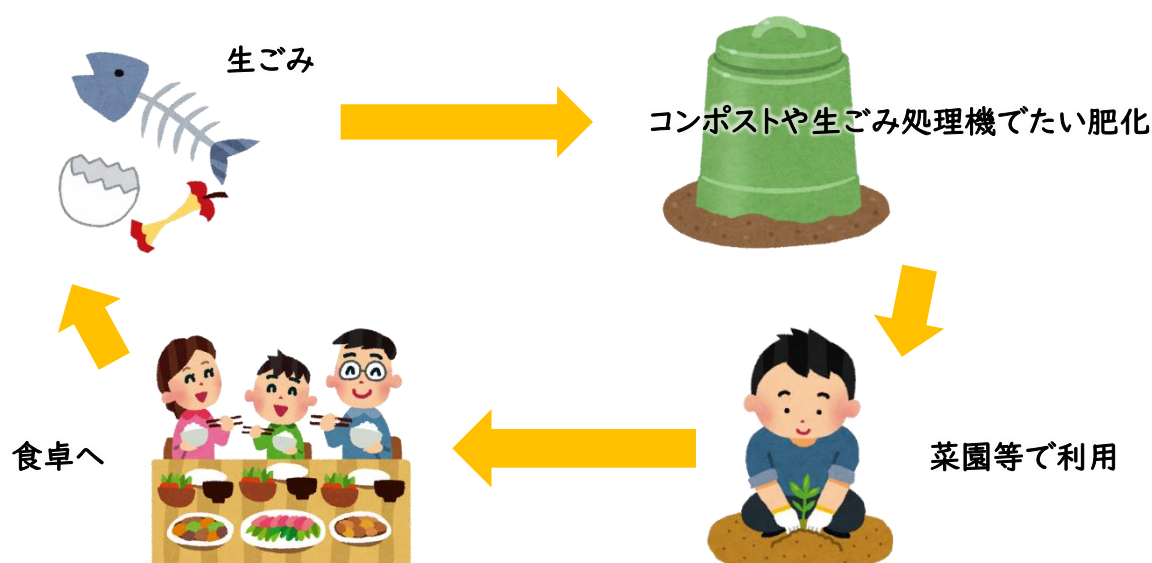
小松市シルバー人材センターで窓口開設
(R2年度)

③【新規】校下・町内会向けフードサイクルをサポート

フードサイクルとは、校下・町内会単位で、町民より家庭で不要になった食品を集め、それを校下・町内会で必要な方へ届けたり、また町内会活動の際に利用するなど、地域で食品を回すことを言います。市民団体・行政がその方法について協力・連携します。

2) 食品廃棄物のたい肥化による資源循環の推進

生ごみを資源として活用する方法として「たい肥化」が有効であると考え、市全体に拡大します。



①生ごみ処理機・コンポスト等の利用促進（補助制度）

家庭から出る生ごみ、事業所から出る生ごみの資源化・可燃ごみの減量化を推進します。

〈家庭向け〉

種類	補助率	補助限度額
生ごみ処理機	1/2	30,000 円
コンポスト等	1/2	5,000 円（2台購入の場合は、10,000 円）

〈事業所向け〉

種類	性能	補助率	補助限度額
生ごみ処理機	15 kg～30 kg	1/3	100,000 円
	30 kg～		200,000 円
コンポスト等	なし	1/2	10,000 円

②たい肥・コンポストの貸し出し（町内会向け）

町民より排出される生ごみを町内敷地内に設置されたコンポスト等へ集めることにより、家庭から出る可燃ごみの排出抑制効果、生ごみの資源循環効果を町内単位で実感できます。



③【新規】たい肥化アドバイザー派遣

たい肥化を始めてみたい個人・グループに対し、たい肥化を指導するアドバイザーの派遣を行い、スムーズに行えるよう支援します。

④【新規】食品残渣のたい肥化に取り組む企業との連携

食品残渣をたい肥化する企業を、紹介・マッチングを図り、食品循環資源の有効活用を推進します。

基本方針 3 推進体制の整備

1) 市民共創による食品ロス削減運動の展開

消費者・事業者・各種団体、行政等の、それぞれの立場での食品ロス削減に取り組む機運の醸成を図り、市民一丸となり、「こまつの恵みに感謝！食べキリ運動」を展開するため、小松市環境審議会を中心に削減に向けた取り組みを検討します。

小松市環境審議会では、進捗状況の確認や行政への提言なども行います。

2) 食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査の推進

事業者と行政、市民と行政との連携により、効果的な食品ロス等の削減方法等について調査し、一定の成果があったものは、公開し、市全体に拡大します。

3) 食品ロス削減に取り組む事例等の情報収集・発信、表彰

①【新規】「私たちは食品ロスをなくします!食ロスバスターズ」の認定

各分野において、食品ロス削減について、人へ伝える、発信する人を認定し、食品ロス削減の取り組みを一元化し、食品ロス削減に関する情報を発信することで、市全体の意識改革を拡大します。

- ・レッドバスター・・・市民、個人「わたしは、食べ残しません!」宣言、食ロス削減について学んだ人
- ・ブルーバスター・・・廃棄の少ない料理の作り方、アレンジレシピなどを教える人、レシピ提供者
- ・グリーンバスター・・・生ごみを資源へ循環(たい肥化)。教える人、実践している人
- ・イエローバスター・・・食ロス削減へ取り組むお店。食べキリ協力店
- ・ピンクバスター・・・食品を無駄にしません!そのような取り組みをしている人
(フードドライブ、シェア、バンク・・・)



②食品ロス削減に関し顕著な功績ある者への表彰

食品ロス削減に関して、顕著な功績がある者に対する表彰を行い、削減の機運を醸成します。

5 進捗及び数値目標

基本方針 1 発生抑制に重点を置いた食品ロス削減の推進

	現在 (R2年度末)	中間年度 (R7)	目標年度 (R12)
日常的に食品ロスを意識している人の割合	87%	90%	95%
食品ロスについて学習した子供の人数 (エコロジーパーク見学した小学校数)	21 校	23 校	25 校
食べきり運動 協力店数	139 店舗	150 店舗	200 店舗
可燃ごみに含まれる水分比率	44.5% (R2.12 現在)	40%	30%

基本方針 2 食品ロス削減への循環型社会の推進

	現在 (R2年度末)	中間年度 (R7)	目標年度 (R12)
フードドライブ等の認知度	25%	35%	50%
フードドライブ等の受入れ窓口開設 (受入のみ)	2 か所	50 か所	100 か所
たい肥化に取り組む団体数 (たい肥枠・コンポスト貸出件数)	6 団体	30 団体	50 団体
生ごみ処理機・コンポスト等購入補助金 申請者数 (個人)	42 人	60 人	100 人
生ごみ処理機・コンポスト等購入補助金 申請者数 (事業所)	0 事業所	3 事業所	10 事業所

基本方針 3 推進体制の整備

	現在 (R2年度末)	中間年度 (R7)	目標年度 (R12)
食ロスバスターズ登録数 (個人・団体)	—	300 人・団体	500 人・団体

【調査名】 令和2年度実施「こまつECOに関するアンケート」

【調査の目的】 世界的にも「ごみの減量化」や「食品ロス削減」といったことが問題視されており、計画の策定にあたり、「ごみの減量化」や「食品ロス削減」について、家庭での現状などについて、アンケートを実施

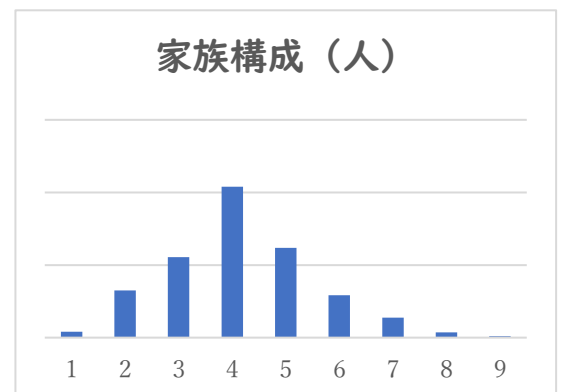
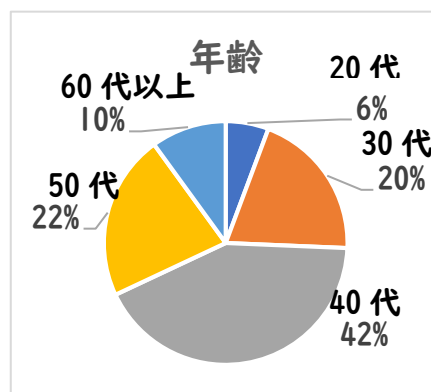
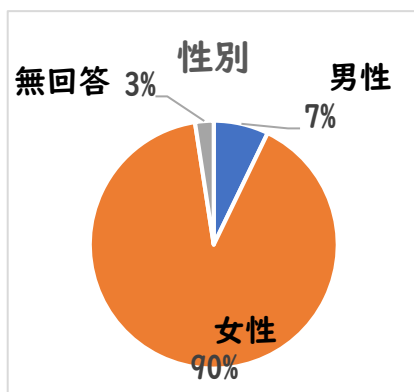
【調査期間】 令和2年9月

【調査対象者】 小松市女性協議会会員、リサイクルリーダー、公立小松大学学生

【回答者数・回収率】 3,086名／3,981名 回収率:77.5%

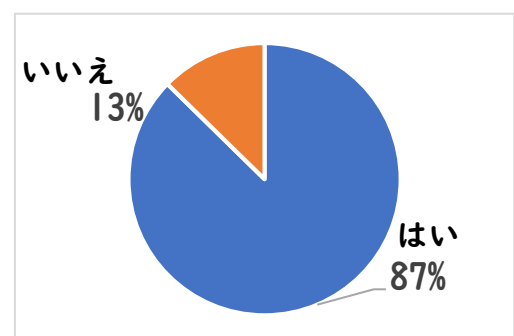
令和2年度実施「こまつECOに関するアンケート」結果（食品ロス削減部分抜粋）

アンケート記入者



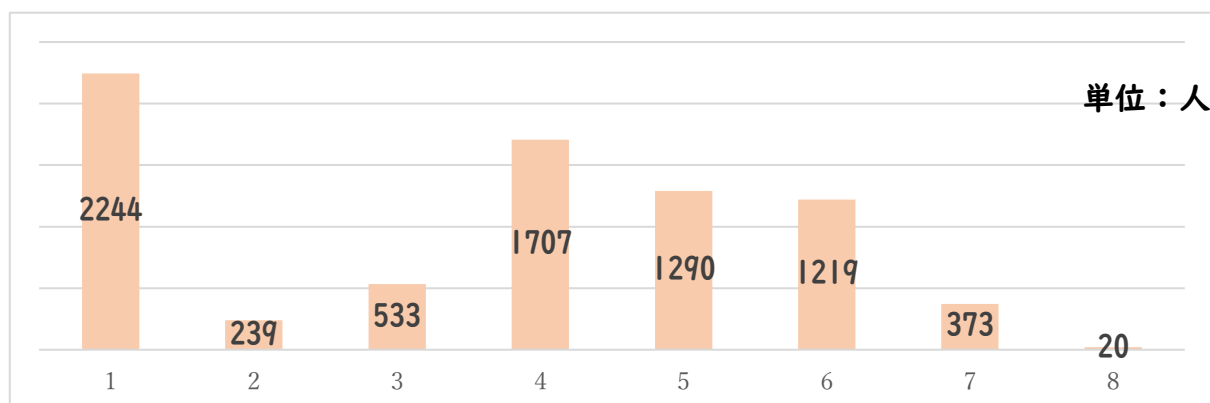
1) 食品ロス削減について

問1 あなたは日頃から「食品ロス削減」を心がけていますか（いずれかに○）



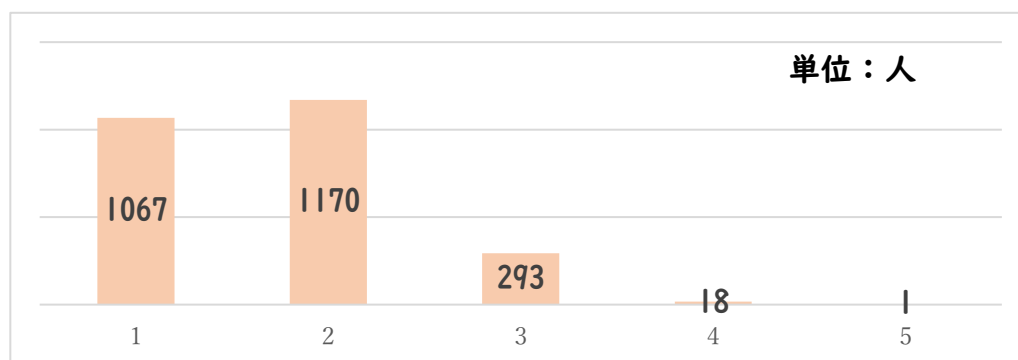
問2 あなたは食品ロス削減のために心がけていることは何ですか（あてはまるもの3つに○）

- 1 食品の買い過ぎに注意する
- 2 陳列されている商品は前のものから取るようにしている（期限の近いものから）
- 3 野菜は皮付きのまま料理、もしくは、必要以上に除去しないようにしている
- 4 適切な保管を心がけ、買ったものは使い切るようにする
- 5 料理をするときは、作りすぎないようにする（適量調理）
- 6 外食の際は、適量注文を心がけている（頼みすぎをしない、小盛メニューなど）
- 7 注文したものが残った場合は、可能であれば持ち帰りする
- 8 その他（ ）



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（いずれかに○）

- 1 食べ残し
- 2 賞味期限・消費期限切れによる未使用・手つかずの食品
- 3 過剰除去（野菜の皮のむき過ぎなど）
- 4 食品ロスはない
- 5 その他



Ⅰ 子どもたちへの食育、環境学習の充実

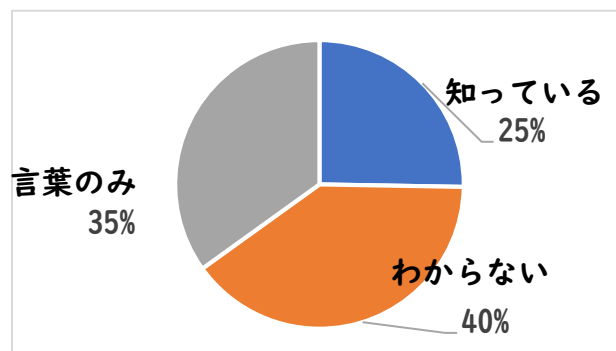
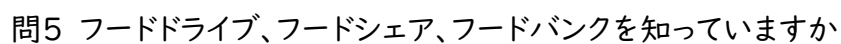
3 食品ロス削減に関する団体への支援（フードドライブ等）

5 食品ロスに関する情報を SNS で発信

6 飲食店で持ち帰りできるサービス

7 小盛メニューやサービス品の提供

8 その他()





小松市食品ロス削減計画
(令和3年3月)

〈作成・発行・お問い合わせ〉
小松市経済環境部環境推進課
(小松市産業未来部エコロジー推進課)

〒923-8650
小松市小馬出町 91 番地
電話 0761-24-8069