

奥州市食品ロス削減推進計画

(令和4年度(2022)～令和12年度(2030))

令和4年3月

奥 州 市

目 次

第1章 計画の基本的事項

第1節 計画の趣旨	1
第2節 計画の位置づけ	2
第3節 計画の期間	2

第2章 食品ロスの現状と課題

第1節 日本の食品ロスの現状	3
第2節 本市の食品ロスの現状と課題	4

第3章 基本的な考え方と目標

第1節 基本的な考え方	6
第2節 数値目標	6

第4章 基本的施策

	7
--	---

参考資料

- 資料1 奥州市食品ロス実態調査報告書（令和元年度）
- 資料2 家庭における食品ロスアンケート集計（令和2・3年度）

奥州市食品ロス削減推進計画

第1章 計画の基本的事項

第1節 計画策定の趣旨

食品ロス¹とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことである。食品ロスの問題については、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」²に基づく持続可能な開発目標（SDGs³）のうち目標12.3において「世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減らす」と掲げられるなど、その削減が国際的にも重要な課題となっている。奥州市版SDGs⁴においては、目標12「丸ごと余さず使うまちづくり」におけるアクションの一つとして、市の食品ロス対策を通じてSDGsに資する取組を推進することとしている。



国内でも、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階において、大量の食品ロスが日常的に発生しており、食品ロスの削減に対する関心が高まる中、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、「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。）が令和元年5月31日に公布、同年10月1日に施行された。また、食品ロス削減推進法第11条の規定に基づき、令和2年3月31日には食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（以下、「基本方針」という。）が閣議決定された。食品ロス削減推進法第4条において、地方公共団体は、食品ロスの削減に関し、国及び他の地方公共団体との連携を図りつつ、その地域の特性に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有することとされている。また、同法第13条により、市町村は、基本方針（都道府県食品ロス削減推進計画が定められているときは、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画）を踏まえ、当該市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（次項において「市町村食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならないと規定されている。

こうした状況を受け、本市において食品ロスの削減を一層推進するため、「奥州市食品ロス削減推進計画」を策定する。

第2節 計画の位置づけ

本計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき市町村が国の基本方針を踏まえて策定する市町村食品ロス削減推進計画として位置付ける。

また、「奥州市環境基本計画（第2次）」、「奥州市一般廃棄物処理基本計画」等と調和を図る。

第3節 計画の期間

この計画の期間は、「奥州市一般廃棄物処理基本計画」と整合を図り、令和4年度（西暦2022年度）から令和12年度（西暦2030年度）までの9年間とする。

なお、計画期間内にあっても、今後の社会情勢の変化や食品ロス削減推進法などの関係法令や制度の改正等が行われ、計画の改正の必要がある場合には、必要な見直しを行う。

第2章 食品ロスの現状と課題

第1節 日本の食品ロスの現状

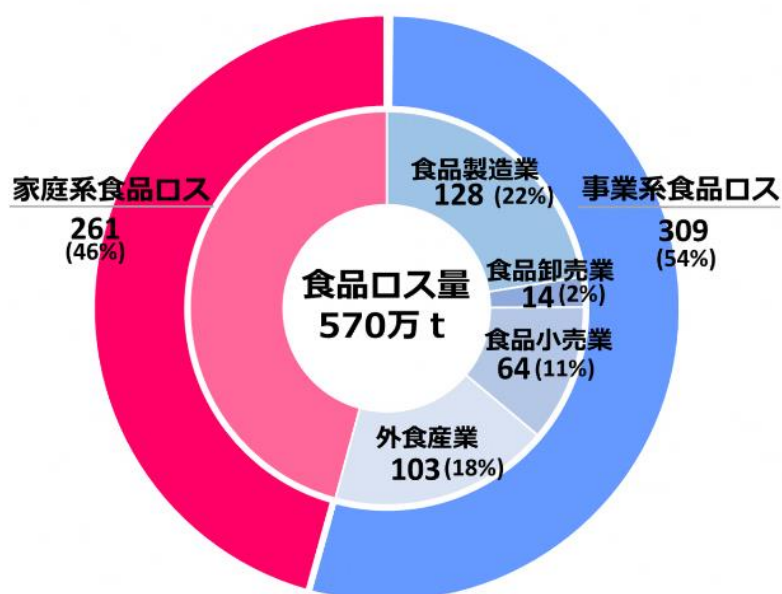
食品ロスの発生量は、国全体で約570万トンと推計されている。これは、国民1人当たり1日約124g発生している計算になる。

発生量の内訳は、家庭系食品ロス⁵が約261万トン、事業系食品ロス⁶が約309万トンであり、いずれも食品ロス量の推計を開始した平成24年度以降で最小値である。

家庭系食品ロスは、直接廃棄、食べ残し、過剰除去が主な発生原因と言われている。また、事業系食品ロスは、規格外品、返品、売れ残り、作りすぎ、食べ残しが主な発生原因となっている。

家庭系食品ロスの主な発生原因

直接廃棄	食材として使用されず手つかずのまま捨てられたもの 例：買いすぎ、長持ちしない保存方法
食べ残し	食卓にのぼったものの食べきれずに捨てられたもの 例：作りすぎ、好き嫌い
過剰除去	調理過程で本来食べられる部分まで過剰に取り除かれたもの 例：調理技術の不足、過度な健康志向



国民1人当たり食品ロス量

1日 約124g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に近い量

年間 約45kg

※ 年間1人当たりの米の消費量
(約53kg) に近い量



資料：総務省人口推計(2019年10月1日)
令和元年度食料需給表(確定値)

出典：食品ロスとは（農林水産省ホームページ）

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html

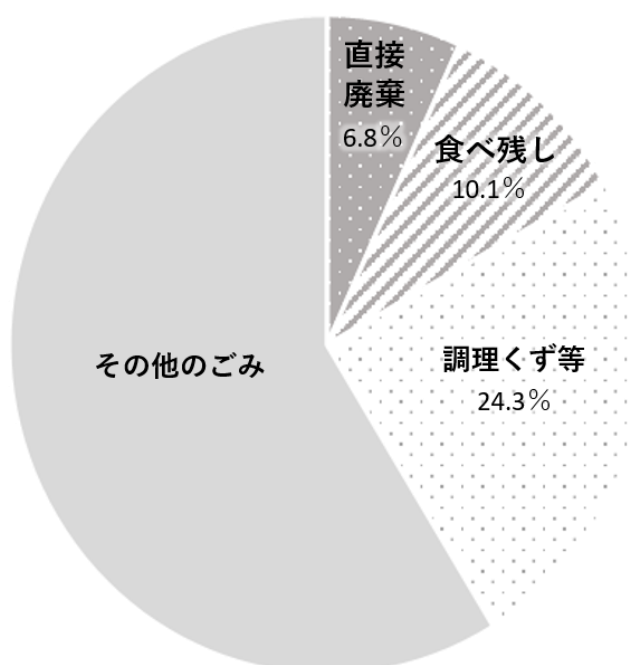
第2節 本市の食品ロスの実況と課題

1 食品ロス量

本市では令和元年度に家庭ごみを対象とした食品ロス実態調査を行ったところ、家庭ごみのうち、食品廃棄物の割合は41.2%であり、そのうち食品ロスが占める割合は41.0%であった。その結果から、家庭ごみのうち食品ロスの割合は16.9%、重量にして約3,528トンと推計した。

また、食品ロスをさらに直接廃棄、食べ残し及び調理くずに分類して集計したところ、食品ロスのうち直接廃棄の割合は6.8%、食べ残しは10.1%、調理くずは24.3%であった。調理くずについては過剰除去と区別しづらいため、削減の取組も難しいが、直接廃棄及び食べ残しについては今後削減する必要がある。

本市の家庭系食品ロス量 : 3,528 トン (推計・令和元年度)



2 食品ロス問題の認知度

令和2年度から令和3年度にかけてごみ・リサイクル出前講座受講者を対象に実施した「家庭における食品ロスアンケート」では、「食品ロス」について意味まで知っている人の割合は62.4%であった。現状では、市民における食品ロス問題の認知度が低く、周知が不足していると考えられる。

また、食品ロスを減らすための取組について、買い物時、調理時及び食材保存時のいずれかにおいて「食品ロスを出さないように心がけている」と回答した市民の割合は、50%以上となった。食品ロスの削減を推進するにあたって、この割合を増加させていく必要がある。

3 本市のこれまでの食品ロス対策

- ・食品ロス削減月間に市広報に記事を掲載し、食品ロス問題について周知した。

◎生ごみの4割が食品ロス

食品ロスとは、食べられずに捨てられた食品のことです。国内では1年間に約600万トンの食品ロスが発生しています。市の実態調査では、家庭から排出された生ごみのうち、約4割が食品ロスであることが分かっています。

食品ロスの削減には、一人一人が食品を無駄にしないという意識を持ち、「買いすぎない、作りすぎない」ことが大切です。



ごみとして捨てられた食品

◎「消費期限」と「賞味期限」の違い

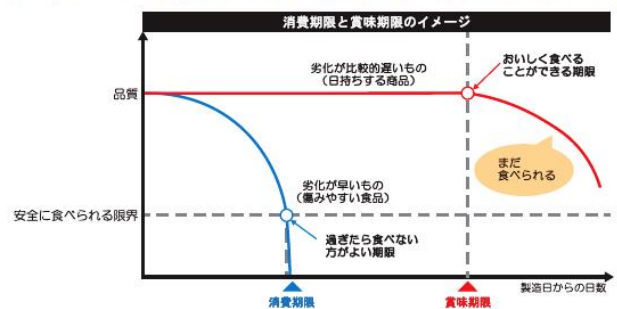
食品の期限表示は、消費期限と賞味期限の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

食品ロスを減らすために、この2つの違いを正しく認識することが大切です。

▶消費期限…過ぎたら食べない方がよい期限

▶賞味期限…おいしく食べることができる期限

賞味期限が過ぎてもすぐに廃棄せずに、においなどによって自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。



広報おうしゅう 令和3年10月号

- ・季節食品の食品ロス削減に取り組む事業者に対して、農林水産省で提供するPR資材についての情報提供を行った。(市HP掲載、市本庁舎1階市民ホール掲示)
- ・市内の旅館・飲食店等に対し「もったいない・いわて☆食べきり協力店」への登録呼びかけを行った。その結果、登録店舗数が3店舗から8店舗(令和3年9月13日現在)に増加した。

第3章 基本的な考え方と目標

第1節 基本的な考え方

食品ロスの削減のために、市民、事業者、関係団体、行政の各層が現状と課題、削減の必要性を認識した上で、それぞれに期待される役割と行動を理解し、可能なものから具体的な行動に移すことで、食品ロスの削減につながる取組を推進していく。

第2節 数値目標

1 食品ロス発生量

(1) 目標設定の考え方

国は、SDGsも踏まえて、「第四次循環型社会形成推進基本計画」（平成30年6月閣議決定）において、家庭系食品ロスについて2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定しており、基本方針においてもこれらの削減目標の達成を目指し総合的に取組を推進することとしている。

このことから、市の削減目標は、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させることとする。ただし、2000年度の市の食品ロス量のデータが無いため、国の削減目標から単年度の削減割合を算出し、目標値を設定する。

具体的には、国の目標では2000年から2030年までの30年間で50%削減することから、単年度当たりの削減割合は約1.66%となる。基準年度を市で実態調査を行った2019年に設定し、基準年度から目標年度である2030年までの11年間で約18%削減することを目標とする。

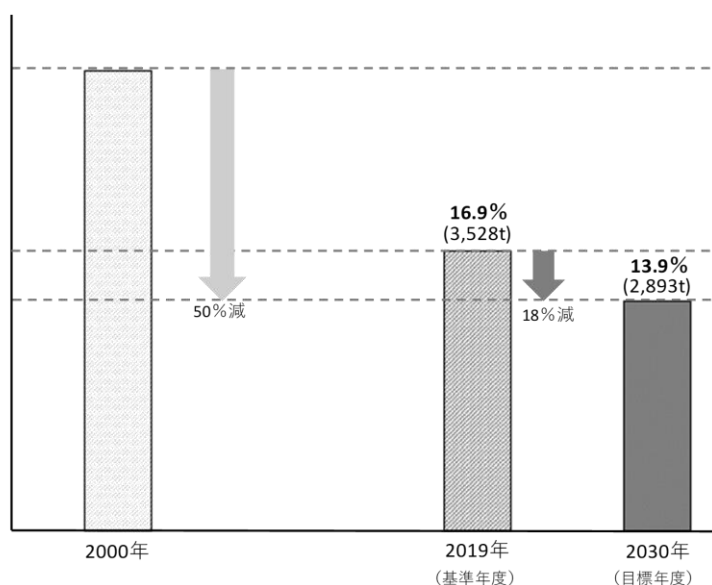
また、目標の基準については、家庭ごみに含まれる食品ロスの割合で設定する。

(2) 削減目標

家庭ごみに含まれる食品ロスの割合

基準年度（2019年） 16.9%（3,528トン）

目標年度（2030年） 13.9%（2,893トン）



2 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合

(1) 目標設定の考え方

国の基本方針において、食品ロスを認知してその削減に取り組む消費者の割合を80%とすることを目標としている。当市でも国と同じ割合を目標として設定する。

(2) 削減目標

食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合

基準年度（2019年） 62.4%

目標年度（2030年） 80.0%

第4章 基本的施策

<食品ロス削減のための普及啓発>

- ・食品ロス削減月間における市民の意識の醸成のための取組の実践
- ・食品ロス削減に関する情報の発信

<家庭における食品ロス削減>

- ・家庭での食品ロス削減のために暮らしの中で意識して実践できる行動の周知、啓発
- ・賞味期限⁷と消費期限⁸の違い等、期限表示の正しい理解の促進

<外食時における食品ロス削減>

- ・「もったいないいいわて・食べきり協力店」市内登録店舗の周知
- ・3010運動⁹実践の呼びかけ

<食品ロスの現状の把握>

- ・アンケートによ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の調査

<未利用食品等の有効利用>

- ・フードバンク¹⁰活動の周知など、フードバンク活動団体の取組への支援
- ・フードドライブ¹¹の推進

注釈

1 食品ロス

食品廃棄物のうち、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のこと。食材として使用されず手つかずのまま捨てられる「直接廃棄」、食卓にのぼったものの食べきれずに捨てられる「食べ残し」、調理過程で本来食べられる部分まで過剰に取り除いてしまう「過剰除去」等に分類される。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 持続可能な開発のための2030アジェンダ

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。

3 SDGs

2015年に国連で採択された持続可能な開発のための2030アジェンダに基づく持続可能な開発目標。「目標12. 持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の減少が重要な柱として位置付けられている。

4 奥州市版SDGs

世界的な取組であるSDGsを、市が実施する施策についても多様な主体において連携・協働による取組をすすめるにあたり、市民一人ひとりがSDGsをより身近なものと捉え、ひとつとなってSDGsに資する取組を推進していくために、市の特徴を取り入れ、なじみやすいように作成したもの。

5 家庭系食品ロス

一般家庭から排出される食品ロス。一般廃棄物に該当する。

6 事業系食品ロス

食品の流通・小売・外食産業等から排出される食品ロス。事業系一般廃棄物または産業廃棄物に該当する。

7 賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

8 消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

9 3010運動

宴会時の食べ残しによる食品ロスを削減するための取組。宴会の際に【乾杯後の30分】と【お開き前の10分間】は、料理を楽しむ時間とする運動。

10 フードバンク

未利用食品を提供するための活動や、それを実施する団体

11 フードドライブ

家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、それらをまとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄附する活動。

参考資料

奥州市食品ロス実態調査報告書

(1) 実施概要

■実施日時	令和元年 11 月 14 日（木）、15 日（金）
■作業場所	水沢車両管理センター
■作業時間	8:30～15:30（昼食休憩 1 時間、準備片付け含む）
■作業体制	11 月 14 日 奥州市職員 3 名、委託事業者 7 名 11 月 15 日 奥州市職員 3 名、委託事業者 6 名
■調査試料	・ 3 地域、①市街地、②郊外の住宅地、③農村部を調査対象とする。 ・ 3 地域合計で約 680kg の試料から食品廃棄物（約 280kg）を抽出、組成調査を行う。 ・ サンプルは平ボディの 2 t トラックで収集し、収集したごみは全量を調査試料とした。

(2) 調査実施計画

1) 処理計画・目標等

「奥州市一般廃棄物処理基本計画（平成 28 年 3 月策定）」に基づき、計画的な一般廃棄物の適正処理と循環型社会の実現を推進するため、「ごみの発生抑制の推進」「リサイクルの推進」「廃棄物の適正処理」を基本方針として掲げ、それに基づく成果指標として、家庭ごみの排出量を、平成 33 年度（令和元年度）までに市民一人当たり 1 日 430 グラム以下とすることを目標としている。

食品廃棄物に関連する施策としては、食品ロス削減の周知のため、市広報や「ごみ・リサイクル出前講座」等で呼びかけを行っている。また、市公衆衛生組合連合会より生ごみ処理機器購入費補助金を交付している。

2) 対象とする一般廃棄物

奥州市の家庭ごみの分別方法等について図表 1 に示す。食品ロスに関する調査は「燃えるごみ」を対象に調査を実施した。

図表 1 家庭ごみの出し方の概要（奥州市）

項目	内容
家庭ごみの分別	・ 燃えるごみ、燃えないごみ、資源物（缶類、ビン類、紙類、プラスチック類）、粗大ごみ、有害ごみ
うち、「燃えるごみ」の内容	・ 週 2 回の収集 ・ 生ごみ、卵の殻、貝殻、木くず、プラスチック製品、洗剤等の容器、CD、DVD、ビデオテープ、紙くず（リサイクルできないもの）、紙コップ、紙オムツ、アルミ箔、革製品、革靴、ゴム長靴、布類等

ごみ袋の有料化	・ごみ袋の有料化無し ・家庭ごみの指定袋有り（可燃・不燃／それぞれ容量 20L・45L の 2 種類）、ただし小売価格の指定無し
その他	・容器包装プラスチックの収集あり（汚れているものは燃えるごみへ） ・雑紙の収集あり（その他紙として、包装紙、空き箱など） ・資源物の収集は地域ごとに設置されている平日リサイクルステーション（市内 567 箇所）及び日曜リサイクルステーション（市内 16 箇所）で行う。収集回数は地域ごとに異なる。

3) 調査対象地域・採取方法等の検討

調査対象地域は、それぞれの特性を踏まえて①市街地、②郊外の住宅地、③農村部の 3 地域とした。

各調査対象地域の特徴としては、「①市街地」は商業施設と住宅が混在し、農地がほとんど無い地域、「②郊外の住宅地」は郊外にある大規模な新興住宅地、「③農村部」は土地の多くを農地が占め、住宅が点在する地域である。

燃えるごみの排出日である 11 月 14 日（木）、15 日（金）の朝 8 時 30 分から、市職員が平ボディーの 2 トントラックで調査対象地域のごみステーションから試料を採取し、調査実施場所である水沢車両管理センターへ搬入、開袋調査を行った。

(3) 調査結果の概要

1) 試料中の食品廃棄物の割合

調査対象とした試料について（図表 2）、3 地域の合計で 186 袋、679kg、1 袋あたりの平均重量は 3.7kg であった。地域別に見ると、①市街地が 60 袋、234kg、②郊外の住宅地が 60 袋、183kg、③農村部が 66 袋、262kg であった

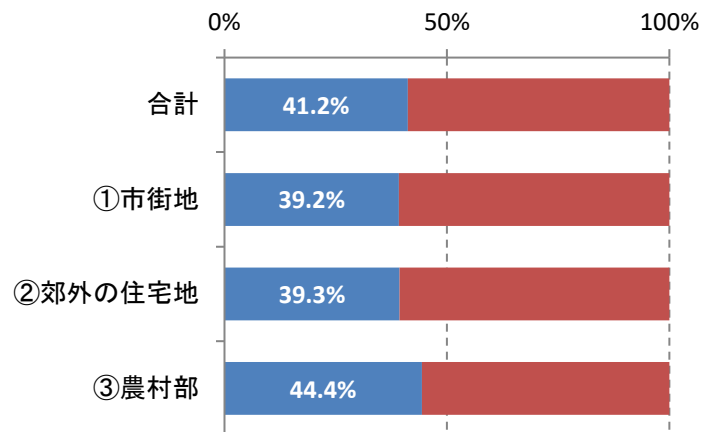
図表 2 調査対象とした試料概要（奥州市）

	袋数(個)	重量(kg)	袋あたり
			重量(kg)
合計	186	679	3.7
①市街地	60	234	3.9
②郊外の住宅地	60	183	3.0
③農村部	66	262	4.0

※合計は、3 地区の調査結果を足して算出したもの

試料中の食品廃棄物の割合について（図表 3）、3 地域の合計では 41.2%、地域別に見ると③農村部が最も高く 44.4%、②郊外の住宅地が 39.3%、①市街地が 39.2%となっている。

図表 3 試料中の食品廃棄物の割合（奥州市）



(単位:kg)

	サンプリング試料 A	うち、食品廃棄物等 B	食品廃棄物割合 C (=B/A)	食品廃棄物以外 D (=1-C)
合計	679.01	280.07	41.2%	58.8%
①市街地	234.05	91.76	39.2%	60.8%
②郊外の住宅地	182.96	71.99	39.3%	60.7%
③農村部	262.00	116.32	44.4%	55.6%

※合計は、3地区の調査結果を足して算出したもの

2) 食品ロス（直接廃棄、食べ残し）の割合

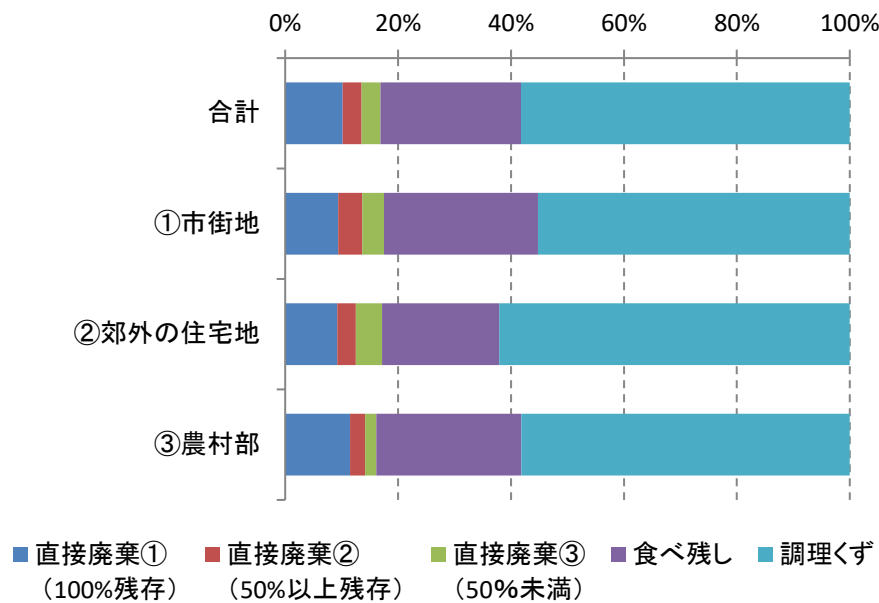
食品廃棄物のうち、調理くずを除く、直接廃棄及び食べ残しを食品ロスとする。

食品廃棄物のうち食品ロスの重量割合について（図表4）、3地域の合計では41.0%、地域別に見ると①市街地が最も高く44.7%、③農村部が40.1%、②郊外の住宅地が37.9%となっている。地域ごとに食品ロスの割合は異なり、最も高い①市街地の食品ロスの割合は、最も低い②郊外の住宅地よりも6.8ポイント多い。

直接廃棄については、3地域の合計では、まったく手付かずの直接廃棄（100%残存）は、食品廃棄物のうち10.0%を占めており、①市街地が9.4%、②郊外の住宅地が9.2%、③農村部で11.0%と、地域差はほとんど無かった。

食べ残しについては、3地域の合計では24.5%、地域別では①市街地が27.2%と高く、③農村部が24.6%、②郊外の住宅地が20.8%となっている。

図表 4 食品ロス（直接廃棄、食べ残し）の割合（奥州市）



	食品ロス割合	うち直接廃棄			うち食べ残し
		100%手付かず	50%以上残存	50%未満残存	
合計	41.0%	10.0%	3.3%	3.3%	24.5%
①市街地	44.7%	9.4%	4.3%	3.8%	27.2%
②郊外の住宅地	37.9%	9.2%	3.3%	4.7%	20.8%
③農村部	40.1%	11.0%	2.5%	1.9%	24.6%

※合計は、3地区の調査結果を足して算出したもの。いずれも重量ベース。

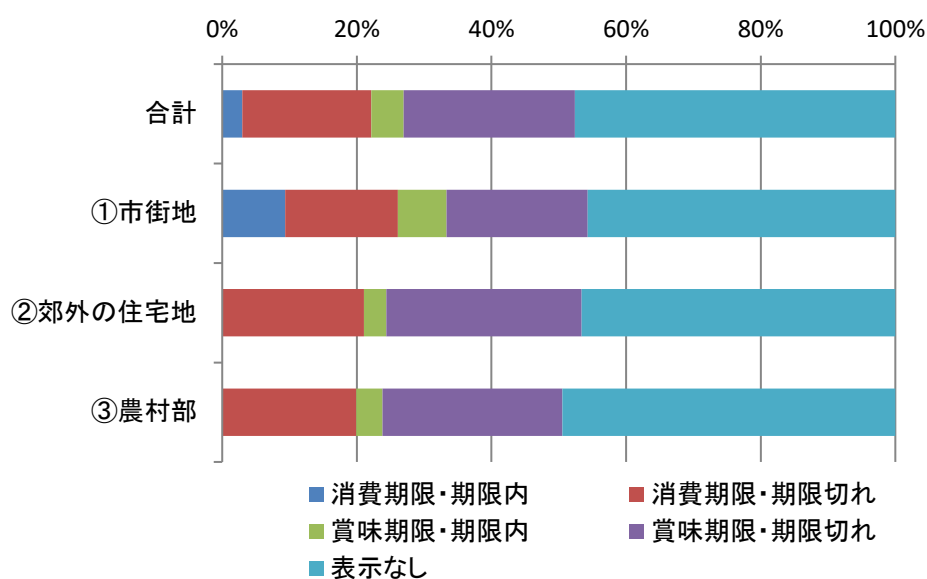
3) 直接廃棄されたものの消費・賞味期限について

直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限の記載状況・期限について（図表5）、3地域の合計では「表示なし」が最も多く47.6%であり、消費期限の表示があったものは22.2%（期限内が3.0%、期限切れが19.2%）、賞味期限の表示があったものは30.2%（期限内が4.8%、期限切れが25.4%）となっている。

消費期限に着目すると、「消費期限・期限内」のものは①市街地のみで見られ、その割合は9.4%であった。「消費期限・期限切れ」のものはいずれの地域でも見られた。

賞味期限に着目すると、期限内、期限切れともにいずれの地域にも見られ、地域別に見ると「賞味期限・期限内」のものは①市街地が最も高く7.2%、「賞味期限・期限切れ」のものは②郊外の住宅地が最も高く29.0%となっている。

図表 5 直接廃棄（100%手付かず）の消費・賞味期限について（奥州市）



	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	3.0%	19.2%	4.8%	25.4%	47.6%
①市街地	9.4%	16.7%	7.2%	21.0%	45.7%
②郊外の住宅地	0.0%	21.1%	3.3%	29.0%	46.6%
③農村部	0.0%	19.9%	3.9%	26.7%	49.5%

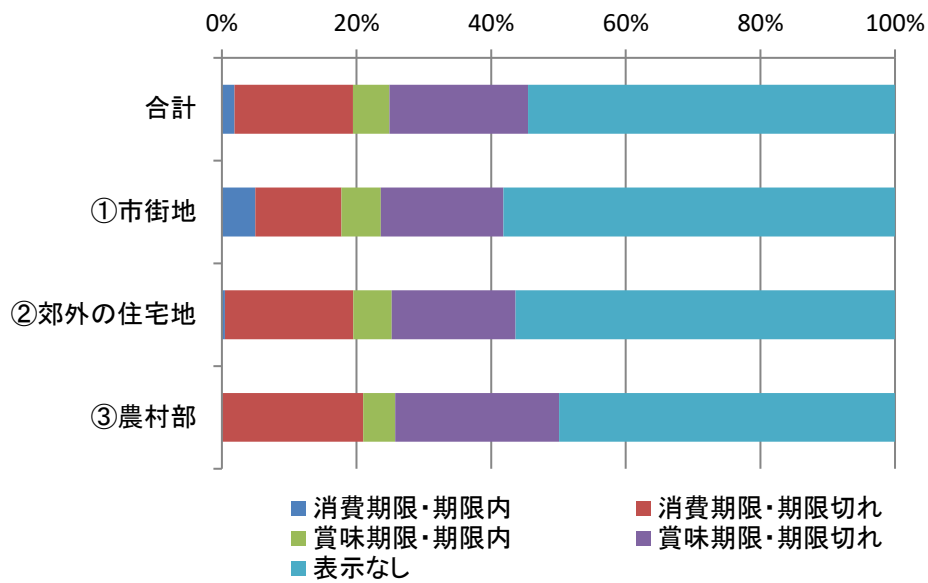
※合計は、3地区の調査結果を足して算出したもの。いずれも重量ベース。

同様に、直接廃棄全体（100%手付かず、50%以上残存、50%未満残存）での消費・賞味期限の記載状況・期限について（図表6）、3地域の合計では「表示なし」が最も多く54.5%であり、消費期限の表示があったものは19.5%（期限内1.9%、期限切れ17.6%）、賞味期限の表示があったものは26.0%（期限内5.4%、期限切れ20.6%）となっている。

消費期限に着目すると、いずれの地域においても「消費期限・期限内」のものは①市街地で5.0%と多く見られた。「消費期限・期限切れ」のものは③農村部で最も多く21.0%、次いで②郊外の住宅地で19.1%であった。

賞味期限に着目すると、「賞味期限・期限内」のものはあまり地域差が見られなかったが、「賞味期限・期限切れ」のものは③農村部で最も高く、24.3%であった。

図表 6 直接廃棄（合計）の消費・賞味期限について（奥州市）



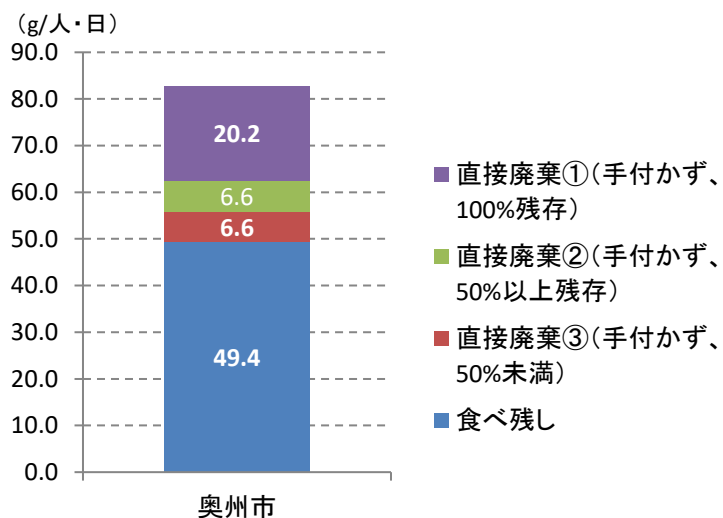
	消費期限		賞味期限		表示なし
	期限内	期限切れ	期限内	期限切れ	
合計	1.9%	17.6%	5.4%	20.6%	54.5%
①市街地	5.0%	12.8%	5.9%	18.2%	58.2%
②郊外の住宅地	0.5%	19.1%	5.7%	18.4%	56.4%
③農村部	0.0%	21.0%	4.7%	24.3%	49.9%

※合計は、3地区の調査結果を足して算出したもの。いずれも重量ベース。

4) 1人1日あたりの食品ロス発生量

調査結果を踏まえて、1人1日あたりの食品ロス発生量を推計すると82.8g/人・日となり、その内訳を見ると直接廃棄（手付かず、100%）が20.2g/人・日、食べ残しが49.4g/人・日と推計された。

図表 7 1人1日あたりの食品ロス発生量（奥州市）



(1) 調査実施時の写真



収集試料の搬入



組成調査の様子（ごみ袋計量）



組成調査の様子（分別作業）



組成調査の様子（分別作業）



調理くず（野菜・果物の皮、卵の殻など）



調理くず（野菜・果物の皮、卵の殻など）



食べ残し



食べ残し



直接廃棄（市街地）



直接廃棄（郊外の住宅地）



直接廃棄（農村部）

家庭の「食品ロス」アンケート集計結果（令和3年9月8日時点）

■「食品ロス」を知っていますか。

意味まで知っている	62.4%
聞いたことはある	32.4%
まったく知らなかった	3.3%
無回答	0.5%

■食品ロスを出さないように心がけていることはありますか。（複数回答可）

<買い物時>

買いすぎない	59.5%
冷蔵庫の中身を確認してから買う	59.5%
「手前どり」	3.8%
その他	1.9%
（買い物の回数を減らしている、買うものをメモ書きする等）	
特に心がけていることはない	5.2%

<調理時>

期限切れの近い食材から使う	57.6%
残り物を活用して別の料理を作る	29.0%
食べきれる量を考えて作る	36.2%
長期保存できる料理にする	9.5%
その他	0.5%
（皿に取り分ける等）	
特に心がけていることはない	4.3%

<食材保存時>

期限の近い食材を手前に置く	35.2%
冷凍・乾燥などで長期保存	53.8%
食べきれない食材をよそに配る	13.3%
特に心がけていることはない	7.1%