

「岩手県食品ロス削減推進計画」の概要

1 総論

- ・ 計画の位置付け：食品ロス削減推進法第12条に基づく都道府県計画として策定
- ・ 県民計画等との関連：「いわて県民計画（2019～2028）」、「岩手県環境基本計画」、「第三次岩手県循環型社会形成推進計画」及び「第四次岩手県食育推進計画」等と調和を図る。
- ・ 計画期間：令和3（2021）年度から令和12（2030）年度までの10年間

2 計画の現状と課題

- (1) 世界の食品ロス（本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品）
- ・ 食料のおおよそ3分の1、年間約13億トンが損失又は廃棄
⇒ 今後の世界人口の増加予測を踏まえ、食料の飛躍的な増産が必要
 - ・ 食品ロス及び廃棄による温室効果ガス排出量は全体の8～10%
⇒ 温室効果ガス排出の削減のため、食品ロスの削減が必要
- (2) 日本の食品ロス
- ・ 国内の食品ロス発生量は年間約600万トンで、国民1人1日当たり約130グラム、茶碗1杯分のご飯の量に相当 ⇒ 子どもの7人に1人が貧困状態にあり、食品ロスの削減が必要
- (3) 本県の食品ロス
- ・ 一定の条件下で試算した本県の食品ロス発生量は、家庭系が年間約2.3万トン（全国の約0.8%）、事業系が年間約2.9万トン（全国の約0.9%）
 - ・ 実態調査を実施した3市（R1：奥州市、R2：北上市・八幡平市）では、1人1日当たりの食品ロス発生量は平均63.6グラム（全国32市町平均61.0グラム）
- (4) 食品ロスの発生要因

発生主体	発生工程	主な発生要因
食品関連事業者	生産	規格外の廃棄、需要を上回る生産
	製造	加工トラブル・調理ミス、賞味・消費期限切れ、作り過ぎ
	流通	仕入れ時・保管中の痛み・腐れ、賞味・消費期限切れ
	小売	賞味・消費期限切れ、販売期限切れ
	飲食	賞味・消費期限切れ、作り過ぎ
消費者	買物	鮮度志向、買い過ぎ
	外食	急な予約キャンセル、食べ残し
	調理・保存	過剰除去、作り過ぎ、保存方法の誤りや期限切れ

4 主な具体的施策

- (1) 教育及び学習の振興、普及啓発等
- ・ もったいない意識や食への感謝の気持ちの醸成とエシカル消費※の普及啓発
※ 地域の活性化や雇用なども含む、人や社会・環境に配慮した消費行動
 - ・ 3010運動の実践等による外食時の食べ残しの削減の推進
 - ・ 賞味期限と消費期限の違いの理解の促進
 - ・ 学校の教科や給食等を通じた食品ロス理解の促進
- (2) 食品関連事業者等の取組に対する支援
- ・ 規格外や未利用の農林水産物の活用促進
 - ・ 商慣習（3分の1ルールによる返品等）の見直しや需要に見合った販売の促進
 - ・ 食品ロスアプリの開発や食品残渣の有効活用の支援
- (3) 表彰
- ・ 優良事例の表彰やポスターコンクールの実施
- (4) 実態調査及び調査・研究の推進
- ・ 国の支援事業等の活用促進による実態把握の推進
- (5) 情報の収集及び提供
- ・ 先進的な取組や優良事例の情報提供と意識啓発
- (6) 未利用食品を有効活用するための活動
- ・ 子どもの居場所での未利用食品の有効活用の推進
 - ・ フードバンク活動団体等と連携した緊急対応が必要な困窮世帯等への食料品の提供の促進
 - ・ 災害備蓄食料品のローリングストック※の推進
※ 使ったら使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の物資を備蓄しておく方法
- (7) 施策の基盤づくり
- ・ 県、市町村、企業、学校教育機関及び関係団体が一丸となった取組の推進
 - ・ 県による率先行動

3 目指す姿

(1) 基本目標



県民みんなでトライ！なくそう食品ロス

消費者、事業者、行政等の多様な主体が食品ロス削減を「我が事」として捉え、相互に連携・協力し、フードサプライチェーン全体で食品ロスの削減を推進することにより、持続可能な生産と消費が行われる社会を岩手から実現する。

(2) 計画の主要目標

本県の目標を次のとおり設定（国の基本方針の目標達成に貢献）

指標 1	2030（令和12）年度の食品ロス発生量を2018（平成30）年度比で18%削減（食品ロス発生量を4.3万トン以下に）
指標 2	2030（令和12）年度の『食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者』の割合を90%にする

残さず食べよう
Eat up everything



5 計画の推進

(1) 推進体制

- 【県】 庁内連携組織を活用し、定期的に取組の成果を検証し、計画を推進
- 【県以外】 多様な関係者と連携し、オールいわてで取組を展開

(2) 各主体に期待される行動

- 【農林漁業者】 規格外や未利用の農林水産物の有効活用
 - 【食品製造業者】 無駄のない原料利用、適正管理・鮮度保持、賞味期限延長、適正受注等
 - 【食品卸売・小売業者】 商慣習の見直し、需要に応じた仕入れ・販売、売り切り・少量販売等
 - 【外食事業者】 仕入れ・提供の工夫、小盛りメニュー、持ち帰りへの適切な対応
 - 【食品関連事業者の共通事項】 包装資材に傷等がある商品の販売、未利用食品の積極的な提供
 - 【食品関連事業者以外の事業者】 社員等への普及啓発、災害時用備蓄食料の有効活用
 - 【消費者】 期限表示の理解、欠品の許容、冷蔵庫の在庫管理、食材の有効活用、3010運動の実践等
- 【県・市町村】 各主体の行動を促進する施策の実施、主催イベント等での食品ロスの削減

(3) 計画の進行管理

- ・ 施策の実施状況を定期的に点検し、進捗を評価し、必要に応じて施策を見直し
- ・ 施策の実施状況や社会経済情勢の変化等を踏まえて、おおむね5年を目途に計画の見直しを検討

(4) 計画の施策推進指標

- ・ 計画の基本目標の達成に向けた具体的施策に係る「施策推進指標」を設定