

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>第 1 章</p> <p>（１）計画策定の趣旨</p> <p>（２）計画の位置づけ</p> <p>（３）計画期間</p> <p>第 2 章</p> <p>（１）日本における食品ロスの現状</p> <p>（２）本県における食品ロスの現状</p> <p>（３）食品ロスの発生要因</p> <p>第 3 章</p> <p>（１）基本目標</p> <p>（２）計画の主要指標</p> <p>第 4 章</p> <p>（１）教育及び学習の振興、普及啓発等</p> <p>ア 消費者に関する取組</p> <p>○家庭系食品ロスの削減に向け、毎年 10 月の「食品ロス削減月間」に合わせた「家庭でのおいしい食べきりキャンペーン」を実施し、「もったいない」意識の醸成に向けた普及啓発活動を行います。</p> <p>○家庭内での食品ロスの発生抑制に向け、エシカル消費の普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、食品ロスの削減に関する啓発資材を配付するなど、消費者の自主的な行動を促進します。</p>	<p>第 1 章</p> <p>（１）計画策定の趣旨</p> <p>（２）計画の位置づけ</p> <p>（３）計画期間</p> <p>第 2 章</p> <p>（１）日本における食品ロスの現状</p> <p>（２）本県における食品ロスの現状</p> <p>（３）食品ロスの発生要因</p> <p>第 3 章</p> <p>（１）基本目標</p> <p>（２）計画の主要指標</p> <p>第 4 章</p> <p>（１）教育及び学習の振興、普及啓発等</p> <p>ア 消費者に関する取組</p> <p>【継続】家庭系食品ロスの削減に向け、毎年 10 月の「食品ロス削減月間」に合わせた「家庭でのおいしい食べきりキャンペーン」を実施し、「もったいない」意識の醸成に向けた普及啓発活動を行います。（資循課）</p> <p>【継続】家庭内での食品ロス削減に向け、<u>エシカル消費に関するセミナー開催や情報提供</u>により、その普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座で食品ロス削減啓発資料を配布する等消費者の自主的な行動を促進します。（県セン）</p>	<p>・基本的な修正は無し、記述内容の時点修正のみ</p> <p>・基本的な修正は無し、記述内容の時点修正のみ</p> <p>・中間年見直しであるため、修正なし （基本目標「県民みんなでトライ！なくそう食品ロス」）</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>○食の大切さに対する理解や感謝の気持ちを養うため、食育月間（毎年6月）等に行う食育普及啓発キャラバンにおいて、県内の保育園等における3Rに関する啓発活動等を実施します。</p> <p>○外食時における食べ残しの削減に向け、忘新年会シーズン等に「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」を実施し、宴会時における3010運動の実践や外食時の適量注文を呼びかけます。</p> <p>○県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として登録し、小盛メニュー等の導入やポスターの掲示、呼びかけ等による普及啓発活動を実施します。</p> <p>○飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、食材への感謝の気持ちを持ち、外食時にはドギーバッグ等を用いて食品ロスを削減するよう普及啓発を図ります。なお、持ち帰りについては、食中毒のリスクを十分理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう、理解の促進を図ります。</p>	<p><u>【新規】食品衛生指導員研修会等を通じ、賞味期限の考え方や愛称について周知を図ります。（県くら課）</u></p> <p><u>【新規】食品ロス削減を、温室効果ガス排出削減対策の推進の一環として捉え、全県的な団体・機関で構成する「温暖化防止いわて県民会議」を核として、県民、事業者等の各主体が温室効果ガスの排出削減目標の達成に向けて連携・協働し、具体的行動に取り組む県民運動を展開します。（グリーン）</u></p> <p>【継続】食の大切さに対する理解や感謝の気持ちを養うため、食育月間（毎年6月）等に行う食育普及啓発キャラバンにおいて、県内の保育園等における3Rに関する啓発活動等を実施します。（県くら課）</p> <p>【継続】外食時における食べ残しの削減に向け、忘新年会シーズン等に「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」を実施し、宴会時における3010運動の実践や外食時の適量注文を呼びかけます。（資循環課）</p> <p>【継続】県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として登録し、小盛メニュー等の導入やポスターの掲示、呼びかけ等による普及啓発活動を実施します。（資循環課）</p> <p>【拡充】飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、食材への感謝の気持ちを持ち、外食時にはドギーバッグ等を用いて食品ロスを削減するよう普及啓発を図ります。なお、持ち帰りについては、<u>「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」</u>に基づき、食中毒のリスクを十分理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう、<u>飲食店及び消費者へ県ホームページ、SNS等で普及啓発を行うなど</u>、理解の促進を図ります。（資循環課）</p>	<p>◆国方針において、賞味期限の愛称を「おいしいめやす」として周知の実施が盛り込まれた。</p> <p>◆国方針「国民運動「デコ活」による脱炭素に向けたライフスタイル転換を促すとともに、食品ロス削減等による循環経済、ネイチャーポジティブの実現を推進する。」</p> <p>◆国方針、令和6年12月に策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、県民への持ち帰りの理解の促進のための普及啓発を行う必要がある。</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>○食品ロス削減月間にあわせて、ポスター等の配布や、新聞やバス車内への広告掲載など各種広報媒体を活用した普及啓発を実施します。</p> <p><u>○食品サプライチェーンの各段階における商慣習の見直しに係る事業者の取組に対する消費者理解の促進を図ります。</u></p> <p>イ 事業者に関する取組</p> <p>○各種啓発活動、食の安全安心に関するリスクコミュニケーション及び出前講座等により、消費者や食品関連事業者に対し、賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を促進します。また、商慣習の見直し等を含めた食品ロス削減に資する取組について、普及啓発を図ります。（再掲）</p> <p>○食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコショップいわて」認定店及び「もったいない・いわて☆食べきり協力店」等における食品ロス削減の先進的な取組等を事例集としてとりまとめ、県ホームページで公表するなど、優良事例の共有により関係者の取組を促進します。</p>	<p>【継続】食品ロス削減月間にあわせて、ポスター等の配布や各種広報媒体を活用した普及啓発を実施します。（資循課）</p> <p>【削除】</p> <p>イ 事業者に関する取組</p> <p>【継続】各種啓発活動、食の安全安心に関するリスクコミュニケーション及び出前講座等により、消費者や食品関連事業者に対し、賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を促進します。また、<u>改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（令和7年3月28日）の周知を図り、ガイドラインに沿った行動を行うよう事業者へ促します。</u>（県くら課）</p> <p><u>【新規】食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコ協力店いわて認定店」及び「もったいない・いわて☆食べきり協力店」に対し、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」による取組みを推奨していきます。</u>（資循課）</p> <p>【継続】食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコ協力店いわて認定店」及び「もったいない・いわて☆食べきり協力店」等における食品ロス削減の先進的な取組等を事例集としてとりまとめ、県ホームページで公表するなど、優良事例の共有により関係者の取組を促進します。（資循課）</p> <p>ウ 教育・学習を通じた取組み</p> <p>【継続】各種の環境学習において、食品ロス問題をテーマに取り上げるなど、食品ロス問題に対する取組の必要性について県民理</p>	<p>◆国方針は、商慣習の見直しについては、事業者の支援とされていること。</p> <p>◆国方針、令和7年3月28日に改正された「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の周知を行う必要がある。</p> <p>◆国方針、令和6年12月に策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、県民への持ち帰りの理解の促進のための普及啓発を行う必要がある。</p> <p>◆名称変更に伴う修正</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>ウ 教育・学習を通じた取組</p> <p>○各種の環境学習において、食品ロス問題をテーマに取り上げるなど、食品ロス問題に対する取組の必要性について県民理解を促進します。</p> <p>○学校の教科や給食等を通じ、児童生徒等に対する、食べ残しを減らす意義や地場産物を活用し地域の食文化への理解促進を図るなど、食への感謝の意識を醸成する取組を推進します。</p> <p>○児童生徒等の食品ロスに関する理解を促進するため、栄養教諭等を対象とした食育や学校給食に関する研修等を実施します。</p> <p>（２）食品関連事業者等の取組に対する支援</p> <p>○流通段階での品質低下を防止し、販売できずに廃棄する農林水産物の発生を抑制するため、高鮮度保持技術の開発、導入を促進します。</p> <p>○食品流通や加工等の専門家（「食のプロフェッショナルチームアドバイザー」）を事業者へ派遣するなどの取組により規格外や未利用の農林水産物を活用した商品開発等を支援します。</p> <p>○関係団体と連携し、食品サプライチェーンの各段階において、返品や廃棄を招き、食品ロスの発生につながっている商慣習（３分の１ルールによる返品等）の見直し等に向けた取組を推進します。</p> <p>○食品製造事業者を対象に希望に応じて専門家を派遣し、商品開発や製造工程へのカイゼン導入に係る指導等を通じて食品ロス削減等を支援します。</p>	<p>解を促進します。（企画室）</p> <p>【継続】学校の教科や給食等を通じ、児童生徒等に対する、食べ残しを減らす意義や地場産物を活用し地域の食文化への理解促進を図るなど、食への感謝の意識を醸成する取組を推進します。（保健体育課）</p> <p><u>【新規】学校給食や教科学習等を通じ、食品ロスを含めた食に関する現代的な課題の理解と実践を促すため、児童生徒等に対する指導の充実を図るとともに、食育推進の中核的な役割を担う栄養教諭をはじめ教職員の指導力の向上に向けた研修の充実に取り組みます。</u></p> <p>（２）食品関連事業者等の取組に対する支援</p> <p>【継続】流通段階での品質低下を防止し、販売できずに廃棄する農林水産物の発生を抑制するため、高鮮度保持技術の開発、導入を促進します。（流通課）</p> <p>【継続】食品流通や加工等の専門家を事業者へ派遣するなどの取組により、規格外や未利用の農林水産物を活用した商品開発等を支援します。（流通課）</p> <p>【継続】関係団体と連携し、食品サプライチェーンの各段階において、返品や廃棄を招き、食品ロスの発生につながっている商慣習（３分の１ルールによる返品等）の見直し等に向けた取組を推進します。（資循課）</p> <p>【継続】食品製造事業者を対象に希望に応じて専門家を派遣し、商品開発や製造工程へのカイゼン導入に係る指導等を通じて食品ロス削減等を支援します。（産経課）</p> <p>【継続】商品の量り売り・バラ売り等や、過剰仕入の抑制等に取り組む食品関連事業者を支援するとともに、恵方巻やクリスマスケーキなどの季節商品の予約販売等について、需要に見合った販</p>	<p>◆国方針において、未就学児を対象に食育等の取組を進める施策を盛り込んでいく。</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>○商品の量り売り・バラ売り等や、過剰仕入の抑制等に取り組む食品関連事業者を支援するとともに、恵方巻やクリスマスケーキなどの季節商品の予約販売等について、需要に見合った販売が行われるよう働きかけを行います。</p> <p>○「エコショップいわて」認定店の店頭で「食品ロス削減等」を呼び掛けるPOP広告を掲示するなど、食品関連事業者と連携した消費者啓発に取り組めます。</p> <p>○県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として登録し、小盛メニュー導入などの飲食店による食品ロス削減に向けた取組を促進します。</p> <p><u>○新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、テイクアウト需要が増加していることから、食品関連事業者等と連携し、テイクアウトに関連した食品ロスの発生抑制の対応について検討していきます。</u></p> <p><u>○HACCPの導入により、食品ロス等の削減の効果も期待されることから、事業者に対するHACCPに沿った衛生管理手法等</u></p>	<p>売が行われるよう働きかけを行います。（資循環課）</p> <p><u>【継続】飲食店等における食べ残し料理の持ち帰りについて、食材への感謝の気持ちを持ち、外食時にはドギーバッグ等を用いて食品ロスを削減するよう普及啓発を図ります。なお、持ち帰りについては、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、食中毒のリスクを十分理解したうえで、自己責任の範囲内で行うよう、飲食店及び消費者へ県ホームページ、SNS等で普及啓発を行うなど、理解の促進を図ります。（再掲）（資循環課）</u></p> <p><u>【継続】「エコ協力店いわて認定店」の店頭で「食品ロス削減等」を呼び掛けるPOP広告を掲示するなど、食品関連事業者と連携した消費者啓発に取り組めます。（資循環課）</u></p> <p><u>【継続】県内飲食店や宿泊施設等で食べ残し削減に取り組む事業者を募集、「もったいない・いわて☆食べきり協力店」として登録し、小盛メニュー導入などの飲食店による食品ロス削減に向けた取組を促進します。（資循環課）</u></p> <p><u>【継続】外食時における食べ残し削減に向け、忘新年会シーズン等に「もったいない・いわて☆食べきりキャンペーン」を実施し、宴会時における3010運動の実践や外食費の適量注文を呼びかけます（再掲）（資循環課）</u></p> <p><u>【削除】</u></p> <p><u>【削除】</u></p> <p><u>【継続】食品等の過剰な自主回収を予防するため、自主回収報告</u></p>	<p>◆名称変更に伴う修正</p> <p>◆新型コロナウイルスの5類移行に伴い、当該施策を削除する</p> <p>◆国基本方針の内容と現状の施策の内容が一致していないため削除する</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p><u>について普及・指導を実施し、食品流通の合理化による食品ロスの削減を促進します。</u></p> <p>○食品等の過剰な自主回収を予防するため、自主回収報告の対象となる食品等について周知を図ります。</p> <p>○食品表示に関する店舗への指導を行い、食品表示制度の普及・定着を図ります。</p> <p>○食材管理やフードシェアリング（何もしなければ廃棄されてしまう商品を消費者のニーズとマッチングさせること）により食品ロス削減を促進するアプリの開発等について、事業者の3Rの取組に対する支援制度「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」による支援を行います。</p> <p>○食品ロス発生抑制の徹底を原則に、なお残る食品残渣等については、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（「食品リサイクル法」）に基づき、飼料・肥料・堆肥への有効利用が図られるよう、「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」等による支援を行います。</p> <p>○食品残渣の飼料への有効利用に向け、食品事業者と畜産経営体とのマッチングやTMRセンターでの活用を促進します。</p> <p>○食品残渣等のバイオマスのエネルギー利用について、事業者の取組を促進します。</p>	<p>の対象となる食品等について周知を図ります。（県くら課）</p> <p>【継続】食品表示に関する店舗への指導を行い、食品表示制度の普及・定着を図ります。（県くら課）</p> <p><u>【新規】食品衛生講習会や監視指導等を通じ、食品事業者に対し「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の周知を図ります。（県くら課）</u></p> <p>【継続】食材管理やフードシェアリング（何もしなければ廃棄されてしまう商品を消費者のニーズとマッチングさせること）により食品ロス削減を促進するアプリの開発等について、事業者の3Rの取組に対する支援制度「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」による支援を行います。（資循環課）</p> <p><u>【新規】食品寄付活動の社会的信頼の向上と活動定着のため、「食品寄附ガイドライン」の普及啓発を図ります。（資循環課）</u></p> <p>【継続】食品ロス発生抑制の徹底を原則に、なお残る食品残渣等については、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（「食品リサイクル法」）に基づき、飼料・肥料・堆肥への有効利用が図られるよう、「岩手県産業・地域ゼロエミッション推進事業」等による支援を行います。（資循環課）</p> <p>【継続】食品残渣の飼料への有効利用に向け、食品事業者と畜産経営体とのマッチングやTMRセンターでの活用を促進します。（畜産課）</p> <p>【継続】食品残渣等のバイオマスのエネルギー利用について、事業者の取組を促進します。（資循環課）</p> <p>（3）表彰</p> <p>【継続】食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコショップいわて」及び「エコレストランいわて」に対し、</p>	<p>◆国方針に、「食品寄付活動の社会的信頼の向上と活動定着のため、「食品寄附ガイドライン」の普及啓発を図るとともに、一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を、「食品寄附ガイドライン」に基づき認定するなどにより特定するための仕組みを構築し、その運用の推進を図る。」が盛り込まれた</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>（３）表彰</p> <p>○食べ残しをはじめとする廃棄物の発生抑制等に取り組む「エコショップいわて」及び「エコレストランいわて」に対し、優れた取組を行う認定店の表彰を継続して行います。</p> <p>○いわてごみゼロ・３Ｒ推進ポスターコンクールにおいて、令和２年度から食品ロスに関する作品を特別賞として表彰しており、表彰制度の継続により、引き続き、県内小中学生の食品ロスに関する課題意識の醸成を促進します。</p> <p>○食品ロス削減に積極的に取り組む県内の個人や事業者、学校等を対象とした新たな表彰制度の創設について、検討を行います。</p> <p>（４）実態調査及び調査・研究の推進</p> <p>○食品ロス実態調査に係る環境省事業の活用を支援するとともに、県においても、食品ロス実態把握や効果的な削減方法に関する調査・研究の推進に努めます。</p> <p>○「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合（本計画主要指標）」を把握し、県民の食品ロスに係る意識改革に向け、働きかけを継続して実施します。</p> <p>（５）情報の収集及び提供</p> <p>○県ホームページや Twitter 等の SNS において、食品ロス削減等の３Ｒ普及啓発動画や関係情報を配信し、幅広い世代に、食品ロス問題への理解に係る働きかけを行います。</p> <p>○家庭内での食品ロスの発生抑制に向け、エシカル消費の普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、食品ロスの削減に関する啓発資材を配付するなど、消費者の自主的な行動を促進します。（再掲）</p>	<p>優れた取組を行う認定店の表彰を継続して行います。（資循課）</p> <p>【継続】いわてごみゼロ・３Ｒ推進ポスターコンクールにおいて、令和２年度から食品ロスに関する作品を特別賞として表彰しており、表彰制度の継続により、引き続き、県内小中学生の食品ロスに関する課題意識の醸成を促進します。（資循課）</p> <p>【継続】食品ロス削減に積極的に取り組む県内の個人や事業者、学校等を<u>顕彰するための方策の検討を行います。</u>（資循課）</p> <p>（４）実態調査及び調査・研究の推進</p> <p>【継続】食品ロス実態調査に係る環境省事業の活用を支援するとともに、県においても、食品ロス実態把握や効果的な削減方法に関する調査・研究の推進に努めます。（資循課）</p> <p>【継続】「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合（本計画主要指標）」を把握し、県民の食品ロスに係る意識改革に向け、働きかけを継続して実施します。（資循課）</p> <p>（５）情報の収集及び提供</p> <p>【継続】県ホームページや <u>X</u> 等の SNS において、食品ロス削減等の３Ｒ普及啓発動画や関係情報を配信し、幅広い世代に、食品ロス問題への理解に係る働きかけを行います。（資循課）</p> <p>【継続】家庭内での食品ロスの削減に向け、<u>エシカル消費に関するセミナー開催や情報提供</u>によりその普及啓発を図るとともに、消費生活に関する出前講座等で、食品ロスの削減に関する啓発資材を配付する等消費者の自主的な行動を促進します。（再掲）（県セン）</p> <p>【継続】「もったいない・いわて３Ｒ運動」により実施される市町村等の３Ｒ関連事業を支援するとともに、県ホームページで事業計画及び結果を公表し、優良事例の共有を図ります。（資循課）</p>	<p>◆すでに表彰制度は充実しており、表彰制度以外の方策も柔軟に検討する</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>○「もったいない・いわて3R運動」により実施される市町村等の3R関連事業を支援するとともに、県ホームページで事業計画及び結果を公表し、優良事例の共有を図ります。</p> <p>（6）未利用食品を有効活用するための活動</p> <p>○「子どもの居場所ネットワークいわて」において、食品の提供等を行いたい個人・団体等とのマッチングを行うなど、子どもの居場所での未利用食品の活用を推進します。</p> <p>○県及び市が設置する生活困窮者自立相談支援機関において、フードバンク活動団体等と連携し、緊急対応が必要な困窮世帯等へ食料品の提供を実施することにより、引き続き未利用食品等の有効活用を図ります。また、フードバンク活動団体等と連携した県庁舎へのフードバンクポストの設置により、生活困窮者支援の一環として、県庁利用者や県職員等からの食料品の提供を促進します。</p> <p>○未利用食品の有効利用の増加のため、「子どもの居場所ネットワーク」や「フードバンク」関係団体の活動の周知に取り組みます。</p> <p>○県の災害備蓄物資について、食料については、消費期限等の到来前に、関係団体等へ無償譲渡（同時に譲渡数量と同数を調達）等を行い、ローリングストックの実現に努めます。</p> <p>（7）施策の基盤づくり</p>	<p>【新規】温室効果ガス排出削減対策の推進の一環として、「岩手県地球温暖化防止活動推進センター」において、県民・事業者等への普及啓発活動や情報提供等を行います。（グリーン）</p> <p>（6）未利用食品の有効活用 に資する活動</p> <p>【継続】「子どもの居場所ネットワークいわて」において、食品の提供等を行いたい個人・団体等とのマッチングを行うなど、子どもの居場所での未利用食品の活用を推進します。（子子室）</p> <p>【新規】食品寄付活動の社会的信頼の向上と活動定着のため、「食品寄附ガイドライン」の普及啓発を図ります。（再掲）（資循環課）</p> <p>【継続】県及び市が設置する生活困窮者自立相談支援機関において、フードバンク活動団体等と連携し、緊急対応が必要な困窮世帯等へ食料品の提供を実施することにより、引き続き未利用食品等の有効活用を図ります。また、フードバンク活動団体等と連携した県庁舎へのフードバンクポストの設置により、生活困窮者支援の一環として、県庁利用者や県職員等からの食料品の提供を促進します。（地福課）</p> <p>【継続】未利用食品の有効利用の増加のため、「子どもの居場所ネットワーク」や「フードバンク」関係団体の活動の周知に取り組みます。（子子室、地福課）</p> <p>【継続】県の災害備蓄物資について、消費期限等の到来前に、関係団体等へ無償譲渡（同時に譲渡数量と同数を調達）等を行い、ローリングストックの実現に努めるとともに、活用事例の普及に努めます。（防災課）</p> <p>（7）施策の基盤づくり</p> <p>【継続】関係施策の実施に当たっては、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を推進します。（資循環課）</p> <p>【継続】県庁内関係部局で構成する「食品ロス削減等関係部局連</p>	<p>◆国方針「国民運動「デコ活」による脱炭素に向けたライフスタイル転換を促すとともに、食品ロス削減等による循環経済、ネイチャーポジティブの実現を推進する」</p> <p>◆国方針に、食品寄付活動の社会的信頼の向上と活動定着のための「食品寄附ガイドライン」の普及啓発が盛り込まれた。</p> <p>◆国方針に、災害用備蓄食品の有効活用について盛り込まれた。</p>

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>○関係施策の実施に当たっては、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を推進します。</p> <p>○県庁内関係部局で構成する「食品ロス削減等関係部局連絡会議」を運営し、適切な情報共有に努めるとともに、関連事業の連絡・調整を行います。</p> <p>○県や県職員の食品ロス削減に係る率先行動を推進します。</p> <p>第5章</p> <p>（1）推進体制</p> <p>【県】</p> <p>食品ロス削減に向けた庁内連携組織を活用し、定期的に取り組の成果を検証し、計画を推進します。</p> <p>【県以外の主体】</p> <p>多様な関係者と連携し、オールいわてで取組を展開します。</p> <p>（2）各主体に期待される行動</p> <p>【農林漁業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用を推進することとします。 <p>【食品製造業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努めます。 ・食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組みます（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組みます。 ・食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイ 	<p>「連絡会議」を運営し、適切な情報共有に努めるとともに、関連事業の連絡・調整を行います。（資循課）</p> <p>【継続】県や県職員の食品ロス削減に係る率先行動を推進します。（資循課）</p> <p>第5章</p> <p>（1）推進体制</p> <p>【県】</p> <p>食品ロス削減に向けた庁内連携組織を活用し、定期的に取り組の成果を検証し、計画を推進します。</p> <p>【県以外の主体】</p> <p>多様な関係者と連携し、オールいわてで取組を展開します。</p> <p>（2）各主体に期待される行動</p> <p>【農林漁業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用を推進することとします。 <p>【食品製造業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努めます。 ・食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組みます（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組みます。 ・食品小売業者と連携し、<u>AI等を活用した</u>需要予測の高精度化や納品リードタイムの調整や<u>受注締め時間の前倒し</u>等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進します。 	

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>ムの調整等 により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費実態に合わせた容量の適正化を図ります。 ・製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について有効活用を促進します。 <p>【食品卸売・小売業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高精度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組みます。 ・天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をします。また、季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をします。 ・賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売り切るための取組（値引き・ポイント付与等）を行います。小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行います。 ・食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについて、本部と加盟店とが協力して、削減に努めます。 <p>【外食事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をします。 ・消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入します。 ・おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等の取組を行います。 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費実態に合わせた容量の適正化を図ります。 ・製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について有効活用を促進します。 <p>【食品卸売・小売業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高精度化や受発注リードタイムの調整、発注時間の前倒し等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組みます。 ・天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をします。また、季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をします。 ・賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売り切るための取組（値引き・ポイント付与等）を行います。 ・小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行います。 ・食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについて、本部と加盟店とが協力して、削減に努めます。 <p>【外食事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をします。 ・消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入します。 ・おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等の取組を行います。 <p><u>・外食事業者はmottECOのポスターを掲示するなど、消費者が食べ残しの持ち帰りを行いやすい環境を醸成するとともに、消費者から持ち帰りを求められた際は、「食べ残し持ち帰り促進ガイド</u></p>	

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>・消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨分 かりやすい情報提供を行います。</p> <p>・また、外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあつては、食品ロス 削減のための可能な取組を行います。</p> <p>【食品関連事業者等に共通する事項】</p> <p>・包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあつたとしても、商品である中身が 毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することを許容します。</p> <p>・フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者と のマッチング）の活用等による売り切りの工夫を行います。</p> <p>・未利用食品を提供するための活動（いわゆるフードバンク活動）とその役 割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行います。</p> <p>・食品ロスの削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗 状況等について、自ら積極的に開示します。</p>	<p><u>ライン～SDG s 目標達成に向けて～」に基づき対応します。</u></p> <p>・「<u>食べ残し持ち帰り促進ガイドライン</u>」に基づき、消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明したうえで、可能な範囲で持ち帰りよう容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨分 かりやすい情報提供を行います。</p> <p>・外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあつては、食品ロス削減のため実施可能な取組を行います。</p> <p>【食品関連事業者等に共通する事項】</p> <p>・包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあつたとしても、商品である中身が 毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することを許容します。</p> <p>・フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者と のマッチング）の活用等による売り切りの工夫を行います。</p> <p>・<u>規格外品、納品期限、余剰生産、返品、包装資材（段ボール等）の破損、法令違反とならないパッケージへの御記載、売れ残り等の理由により販売には至らないが、まだ食べることができる未利用食品を、品行、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない者に提供するための活動（いわゆるフードバンク活動団体等を通じた食品寄附活動）とその役割を認識し、「食品寄附ガイドライン」に基づき積極的に未利用食品の提供を行います。</u></p> <p>・食品ロスの削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗 状況等について、自ら積極的に開示します。</p> <p>・<u>食品のパッケージの工夫や食材の使いきり・食べきりに関する情報発信を通じて、家庭内での食品使い切りを積極的に推進します。</u></p>	

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>【食品関連事業者以外の事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深め、社員等への啓 発を行います。 ・災害時用備蓄食料の有効活用に努めます（フードバンクへの提供を含む。）。 <p>【消費者】</p> <p>①買物の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解の上、使用時期を考慮し（手前取り、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入します。 ・食品ロスを削減するため、小売業者や外食事業者が、需要予測に基づく仕入れや販売・提供、季節商品の予約販売・提供、適量販売等の取組を行った結果、場合により売り切れなどによる欠品が生じることについて許容する意識を持ちます。 <p>② 食品の保存の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的 に行い、食材を使い切るようにします。 ・賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行います。 	<p>【食品関連事業者以外の事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深め、社員等への啓発を行います。 ・災害時用備蓄食料のフードバンク活動団体等への提供等の有効活用に努めます。 <p><u>・食品寄附の持続的かつ面的な拡大を図るため、食品寄附に貢献する財・サービスの提供の必要性について理解を深めます。</u></p> <p>【消費者】</p> <p>①買物の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解の上、使用時期を考慮し（手前取り、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入します。 ・食品ロスを削減するため、小売業者や外食事業者が、需要予測に基づく仕入れや販売・提供、季節商品の予約販売・提供、適量販売等の取組を行った結果、場合により売り切れなどによる欠品が生じることについて許容する意識を持ちます。 <p>② 食品の保存の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的 に行い、食材を使い切るようにします。 ・賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行います。 <p><u>・自然災害等の発生に備え、家庭において食品の備蓄する場合には、普段から食品を少し多めに買い置きしておき、古いものから消費し、消費した分を買い足すなど「ローリングストック法」を実践します。</u></p> <p><u>・家庭で余っている未開封の未利用食品は、フードドライブ活動</u></p>	

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>③ 調理の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・余った食材を活用した「一汁一菜」なども含め、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにします。 ・食卓に上げる食事は食べきれぬ量とし、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をします。 <p>④ 外食の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べきれぬ量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時においては、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等を実践します。 ・料理が残ってしまった場合には、外食事業者の説明をよく聞いた上で、自己責任の範囲で持ち帰ります。 <p>【学校教育機関・関係団体】</p> <p>各主体の行動を促進する普及啓発活動等に取り組みます。</p> <p>【県】</p> <p>市町村及び関係団体等と連携し、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に取り組みます。</p> <p>【市町村】</p> <p>食品ロス削減推進法第 13 条の規定に基づき、基本方針及び都道府県食品ロス 削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めます。</p> <p>また、県と連携し、各主体の行動を促進する施策の実施、主催イ</p>	<p><u>を通じて寄付したりするよう努めます。</u></p> <p>③ 調理の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・余った食材を鍋物や汁物に活用するなど、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにします。 ・食卓に上げる食事は食べきれぬ量とし、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をします。 <p>④ 外食の際</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食べきれぬ量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時においては、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼び掛ける「3010 運動」等を実践します。 ・料理が残ってしまった場合には、外食事業者の説明をよく聞いた上で、自己責任の範囲で持ち帰ります。 <p>【学校教育機関・関係団体】</p> <p>各主体の行動を促進する普及啓発活動等に取り組みます。</p> <p>【県】</p> <p>市町村及び関係団体等と連携し、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に取り組みます。</p> <p>【市町村】</p> <p>食品ロス削減推進法第 13 条の規定に基づき、基本方針及び都道府県食品ロス 削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めます。</p> <p>また、県と連携し、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に取り組みます。</p> <p>（３）計画の進行管理</p> <p>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</p>	

現行計画	見直し案（又は見直しの方向）	備考
<p>ベント等での食品ロスの削減に取り組みます。</p> <p>（３）計画の進行管理</p> <p>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することとします。また、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します。</p> <p>（４）計画の施策推進指標</p> <p>本計画の基本目標及び主要指標達成に向け、具体的施策の実施状況を把握する「施策推進指標」を次のとおり設定します（表４参照）。</p> <p>なお、各施策推進指標については、いわて県民計画（2019～2028）の政策推進プラン（第Ⅰ期アクションプラン計画期間：令和元（2019）年度～令和４（2022）年度）の改訂等に合わせ、必要に応じた見直しを適宜行うこととします。</p>	<p>施策を見直しすることとします。</p> <p>（４）計画の施策推進指標</p> <p>本計画の基本目標及び主要指標達成に向け、具体的施策の実施状況を把握する「施策推進指標」を次のとおり設定します（表４参照）。</p> <p>なお、各施策推進指標については、いわて県民計画（2019～2028）の制作推進プラン（<u>第Ⅱ期アクションプラン計画期間：令和５（2023）年度～令和８（2026）年度</u>）の改定等に合わせ、必要に応じた見直しを適宜行うこととします。</p> <p>【未達成な指標】 実績（R7 目標値）</p> <p>消費者教育関連セミナー受講者数（累計） 32,725（33,910）</p> <p>食育普及啓発キャラバンの参加者数（累計） 1,061（1,300）</p> <p>６次産業化等による商品開発件数 72（84）</p> <p>企業等のビジネス支援件数 51（60）</p> <p>災害備蓄食品の廃棄量 4,440（０）</p> <p>子ども食堂など子どもの居場所づくりに取り組む市町村数 30（33）</p>	<p>◆中間年見直しについて、今回行うもの</p> <p>◆計画期間が令和３年度から令和１２年度までの１０年間であるが、指標の目標値が令和７年度で設定されているため、使用の達成状況等をふまえて、令和１２年度までの目標値を設定する必要がある。</p>