

令和4年度 第1回金沢市食品ロス削減推進協議会

日時 令和4年7月28日（木）14:00～15:30

場所 金沢市役所 金沢市役所第2本庁舎3階
2301 会議室

次 第

1. 開会

2. 会長あいさつ

3. 議事

(1) 食品ロス削減推進事業について **【資料1】**

(2) 外食時の食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業について **【資料2】**

4. その他

5. 閉会

食品ロス削減推進事業について

1. これまでの事業について

基本方針 1 食品ロス発生抑制のための普及啓発

施策（1）暮らしの中での食品ロス削減

①食材使い切り料理教室等の開催

（令和3年度：3回実施、36人参加、食材使い切りレシピ集の作成）

②食品ロス削減に関する出前講座（かがやき発信講座）の実施

（令和3年度：8回実施、192人参加）

③食品ロスダイアリーモニター事業

・アプリに食品ロス量を記録してもらい、食品ロスの実態を把握する取り組み。

（令和3年度：集計対象73世帯）

施策（2）若年者、子どもへの周知啓発

①食品ロス削減啓発リーフレット作成・配布

（令和3年度：市内全小学生に配布）

基本方針 2 市民・事業者との協働による食品ロス削減の推進

施策（3）フードバンク事業の推進

①小売店と直結したフードバンクモデル事業の実施

- ・食品を提供する小売店と子ども食堂等を直接マッチングする取り組み。

（令和 3 年度：合意書の締結 2 件）

施策（4）フードドライブ活動の拡充

①フードドライブ窓口の設置

- ・定期受け入れ窓口（平成 30 年度～）

金沢市保健所、元町・泉野福祉健康センター、市役所第二本庁舎

（令和 2 年度： 803 人、11,652 個、3,274kg）

（令和 3 年度：1,024 人、10,164 個、4,314kg）

- ・地域における窓口（令和 2 年度～）

各地域の公民館等にて地域の方がフードドライブを行う事業を支援

（令和 2 年度： 3 地区、 541 個、160kg）

（令和 3 年度：10 地区、2,803 個、717kg）

施策（５）食品関連事業者における食品ロスの削減

①「いいね・食べきり推進店」登録制度の実施（令和元年５月～）

- ・食べきりに取り組む市内の飲食店・宿泊施設を「いいね・食べきり推進店」として登録し、食べきりの推進に向けた意識啓発を図る取り組み。

（令和３年度：推進店を紹介する専用ホームページを作成）

（令和４年３月末現在：登録店舗数 161 店舗）

②アプリ「T A B E T E」を活用したフードシェアリングモデル事業の実施

（令和元年度～）

- ・店舗などで売り切れない食品を必要としている人に紹介・案内し、割引価格で提供する取り組み。 ※マッチング率・・・購入数／出品数

（令和３年度：出品数 19,746 品、購入数 11,588 品、マッチング率 58.7）

（令和４年３月末現在：ユーザー登録者数 4,652 人、登録店舗数 85 店舗）

③小売店との食品ロス削減啓発連携事業

- ・スーパー等の小売店と連携した店頭における啓発キャンペーンの実施

（令和３年度：啓発グッズの制作、キャンペーン２回実施）

基本方針 3 食品ロス削減に向けた推進体制の整備

施策（6）関係団体との連携強化

- ①金沢市食品ロス削減推進協議会の設立（本協議会）

施策（7）庁内関係部局間での連携した施策の実施

- ①庁内（14 課）による連絡協議会を設立（衛生、教育、福祉部局 等）

基本方針 4 食品廃棄物の資源循環の推進

施策（8）適正な再生利用の取り組み促進

- ①生ごみ堆肥化の促進

- ・電気式生ごみ処理機購入費用に対し補助金を助成

（令和 3 年度：家庭用 206 件、堆肥回収量 3,078kg、事業用 1 件※自社利用）

- ・ダンボールコンポストの導入促進

（令和 3 年度：普及啓発に係る研修会実施回数 9 回、堆肥回収量 686kg）

2. 今年度の事業について

①フードドライブ地域モデル開設事業

- ・ 公民館や地区社協等での受付窓口の設置を支援する：目標 15 地区
- ・ 拠点型こども宅食モデル事業による地区の拡充を含む

※こども宅食とは

食品等の提供を通じて、子育て家庭と地域住民や専門職のつながりづくりを目指した取り組み。

②外食時に食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業

- ・ 飲食店における食品ロス削減を図るため、まずは食べきり促進をした上で、それでも食べきれなかった料理について金沢市オリジナルのお持ち帰りパックを使用して持ち帰りを実施していただき、持ち帰ることについての課題等を調査する。

金沢市食べきれなかった料理のお持ち帰りモデル事業（案）

1. 事業概要

飲食店における食品ロス削減を図るため、まずは適量注文及び食べきり促進をした上で、それでも食べきれなかった料理についてモデル店舗において金沢市オリジナルのお持ち帰りパックを使用して持ち帰りを実施していただき、持ち帰ることについての課題や食品ロス削減効果等を調査する。

<事業イメージ>

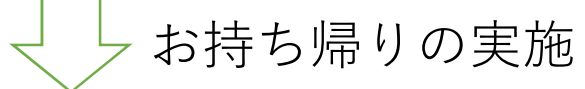
(金沢市)

- ・ 持ち帰りパック等の選定、購入
- ・ 啓発グッズの制作
- ・ モデル店舗のお願い
- ・ 事業の広報
- ・ アンケート調査の集計、分析



(モデル店舗)

- ・ 持ち帰りパック等の活用
- ・ アンケートの回答



(持ち帰ったお客様)

- ・ アンケートの回答

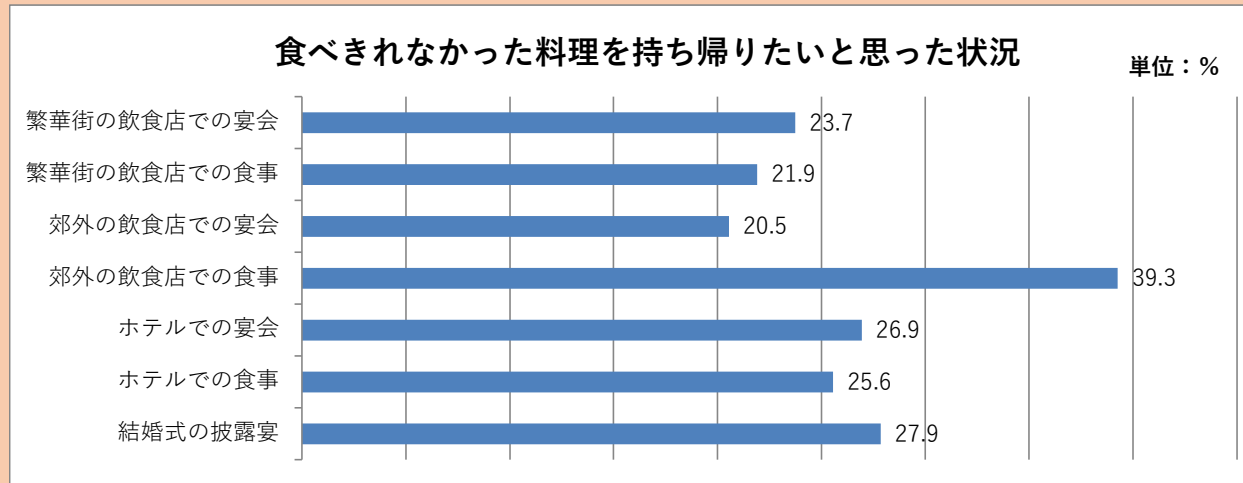
抽選で粗品

2. 食べきれなかった料理お持ち帰りに関する調査結果

(1) 消費者側

R3 金沢市 e モニターアンケート調査 (市民 219 名回答)

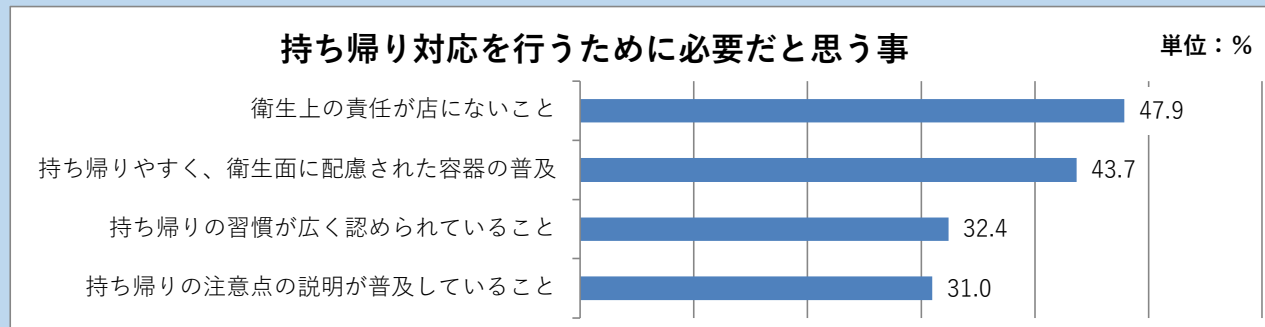
- ・ 持ち帰りたいたいと思う、場合によっては持ち帰りたいたいと思う 88.5%



(2) 事業者側

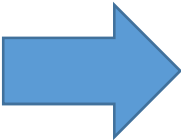
R2 金沢市電子申請アンケート調査 (飲食店、ホテル等 71 事業者)

- ・ お客様からの要望があればできる限り答えたい 50.0%



3. お持ち帰りに向けた具体案【部会にて検討予定】

- (1) 国の「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」(別紙1)を基準とし、金沢市ガイドライン(消費者向け、飲食店向け)を作成し、衛生面での事案のリスクを低くする正しいお持ち帰り方法の周知を図る。



■金沢市お持ち帰りガイドラインの周知方法

- ・啓発グッズ(チラシ、ポスター、ステッカー等)に記載
- ・食文化のイベント等で啓発、広報誌に掲載
- ・動画を作成し金沢市公式 You Tube にアップ

(2) 持ち帰りパックは電子レンジ対応のものとする。

(3) モデル店舗に抗菌シートと保冷剤も提供する。

4. モデル店舗について

- ・ 現在、複数の市内飲食店に協力を依頼している。

5. モデル店舗への提供物【部会にて検討予定】

- ・ お持ち帰りパック（金沢市オリジナルシール添付）
- ・ 鮮度保持のための抗菌シートと保冷剤
- ・ お持ち帰り用紙袋（金沢市オリジナル）
- ・ 啓発グッズ（持ち帰りガイドラインチラシ、ポスター等）
- ・ 3010運動啓発コースター

6. 今後のスケジュール

- ・ 7月～ モデル店舗の検討、持ち帰りパックの企画等
- ・ 9月 モデル店舗の決定
- ・ 10月 事業実施

飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省

我が国において、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間約621万トン発生しており、このうち、約339万トンが食品産業から発生しております。

この食品産業のうち、35%が外食産業から発生しており、飲食店等における食べ残しによるものが相当程度を占めています。

一部の地方公共団体においては、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、食べきり運動や、自己責任を前提に食べ残し料理の持ち帰りの呼び掛けが広がっています。こうした動向を踏まえて、「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項を作成しましたので、御参考にしていただき、消費者及び飲食店へ周知するようお願いいたします。

1 食べきりの促進

持ち帰る前に、消費者・飲食店それぞれの立場から、食べきりの取組を促進することにより、「食べ残し」の削減を進めましょう。

(1) 消費者の方へ

①飲食店等で食事をする時は

- ・ 出来たての最も美味しい状態で提供された料理を食べましょう。
- ・ 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文するようにしましょう。
- ・ 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際にも、こうしたメニューを設定しているお店を選ぶことを考慮しましょう。
- ・ 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

②宴会や結婚披露宴等の際には

- ・ 企画側であれば、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べきれる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- ・ お店を予約する際は、こうした参加者の情報をお店側に事前に伝えましょう。
- ・ 食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう幹事が声を掛けるなど、料理を食べ切るようにしましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ お客の食べ残しは、廃棄することになり飲食店にとっても損失となるものです。食べきっていただくように料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- ・ お客が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- ・ 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事と食事量やメニューを相談しましょう。
- ・ 宴会等において、お客が食べきったらサービス券を配付するなど、食べきることにインセ

ンタイプを持たせることも方法の一つです。

2 食べ残し料理の「持ち帰り」は自己責任の範囲で

飲食店等で提供され、数時間、常温に置かれた食べ残し料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒リスクが高まります。食べ残し料理を持ち帰る場合は、食中毒リスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

(1) 消費者の方へ

- ・ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行いましょう。
- ・ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- ・ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- ・ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- ・ 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

(2) 飲食店の方へ

- ・ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ・ 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- ・ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ・ 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- ・ その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。