

金沢市食品ロス削減推進協議会 委員名簿

(順不同、敬称略)

氏名	所属
青海 万里子	NPO法人いしかわフードバンク・ネット理事
池本 良子	金沢大学理工研究域教授
上田 久美子	金沢市校下婦人会連絡協議会副会長
杉山 朋美	北陸大学薬学部准教授
中黒 和将	環境にやさしい買い物推進協議会
中村 明仁	金沢市旅館ホテル協同組合
鍋島 盛雄	石川県飲食業生活衛生同業組合 理事長
新澤 祥恵	北陸学院短期大学食物栄養学科教授
西田 哲次	金沢商工会議所 常務理事
佛田 利弘	石川県農業法人 会長理事
松川 治彦	石川県スーパーマーケット連絡協議会 代表幹事
三国 千秋	北陸大学名誉教授
本 昌康	一般社団法人 石川県食品協会 副会長
一ノ谷 典子	市民 (公募)
橘 宏和	市民 (公募)

(15名)

委嘱期間 令和5年3月31日まで

金沢市食品ロス削減推進協議会設置要綱

(設置)

第1条 本市は、金沢市食品ロス削減推進計画に基づいて、食品ロス（本来食べられるにもかかわらず、捨てられる食品をいう。以下同じ。）の削減を推進するため、必要な事項を協議する機関として、金沢市食品ロス削減推進協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

(協議事務)

第2条 協議会は、次に掲げる事項を協議するものとする。

- (1) 食品ロス削減に関する取組の検討及び推進に関する事項
- (2) 食品ロス削減に関する情報交換及び情報提供に関する事項
- (3) 食品ロス削減に関する普及啓発に関する事項
- (4) その他前条の目的を達成するために必要な事項

(委員)

第3条 協議会の委員（以下「委員」という。）は、学識経験者、事業者、関係団体及び公募による一般市民のうちから、市長が委嘱する。

(委員の任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員に欠員を生じた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(役員)

第5条 協議会に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれを選任する。

- 2 会長は、会務を総理し、協議会を代表する。
- 3 副会長は会長を補佐し、会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

(協議会の開催)

第6条 協議会の会議は、会長が必要に応じて招集し、会長が議長となる。

- 2 協議会の議事は出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長が決する。

(意見の聴取)

第7条 会長は、必要があるときは、委員以外の者の出席を求め、その意見又は説明を聴

取することができる。

(プロジェクトの設置)

第10条 食品ロス削減を推進するため、必要な事項を専門的に検討する組織として、協議会内にプロジェクトを設けることができる。

(プロジェクト委員)

第11条 プロジェクトは、協議会の委員及び知識経験を有する者のうち若干名の者で組織する。

(庶務)

第10条 協議会の庶務は、環境局環境政策課において処理する。

(雑則)

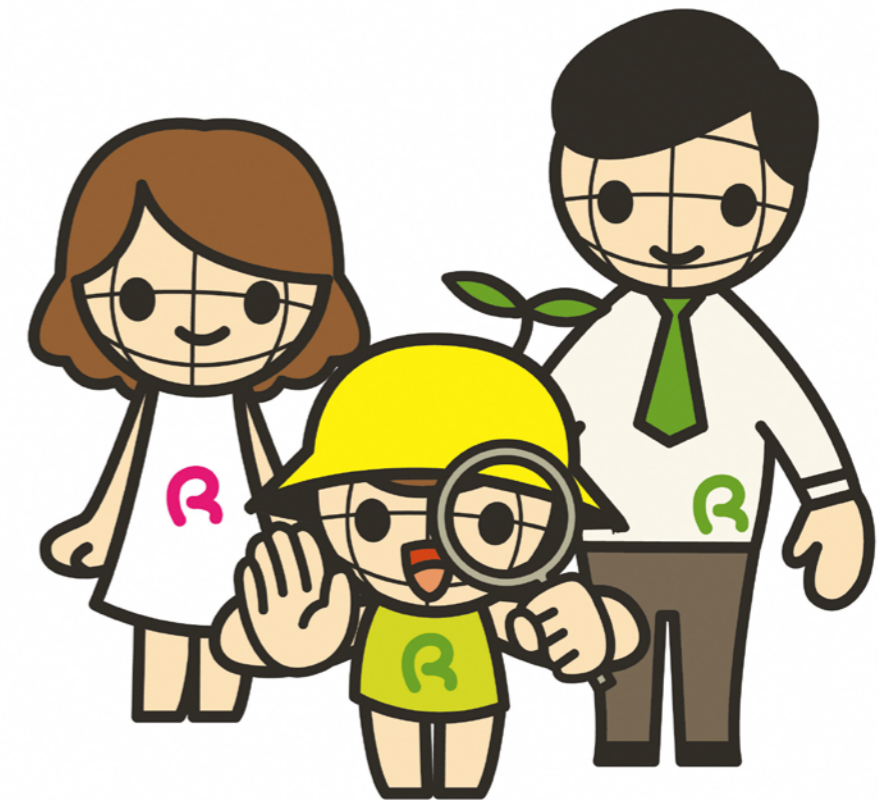
第11条 この要綱に定めるもののほか、協議会の運営に関し必要な事項は、会長が協議会に諮って定める。

附 則

- 1 この要綱は、令和3年4月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行の日以後において最初に委嘱される委員の任期は、第4条の規定にかかわらず、令和5年3月31日までとする。

金沢市食品ロス削減推進計画

[概要版]



計画策定の背景

日本では、まだ食べられる食品が、生産、製造、販売、消費の各段階において日常的に廃棄され、毎年約600万トン以上の食品ロス*が発生していると推計されています。

平成27(2015)年9月、国連サミットで採択された「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals:SDGs)」において食品廃棄の削減目標が掲げられており、国際的にも重要な課題となっています。

日本においても、食品ロス量における削減目標が掲げられるほか、令和元年(2019)10月には「食品ロス削減の推進に関する法律(略称 食品ロス削減推進法)」が施行されました。

*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。)

金沢市食品ロス削減推進計画とは？

市民、事業者、行政等の多様な主体の連携により、継続的・計画的に食品ロスの削減を推進していくための計画です。

令和2(2020)年2月に策定した「金沢市ごみ処理基本計画(第6期)」における食品ロス削減に関する事項の個別計画として位置付けるものです。

金 沢 市

計画期間

令和3(2021)年度から令和12(2030)年度までの10年間

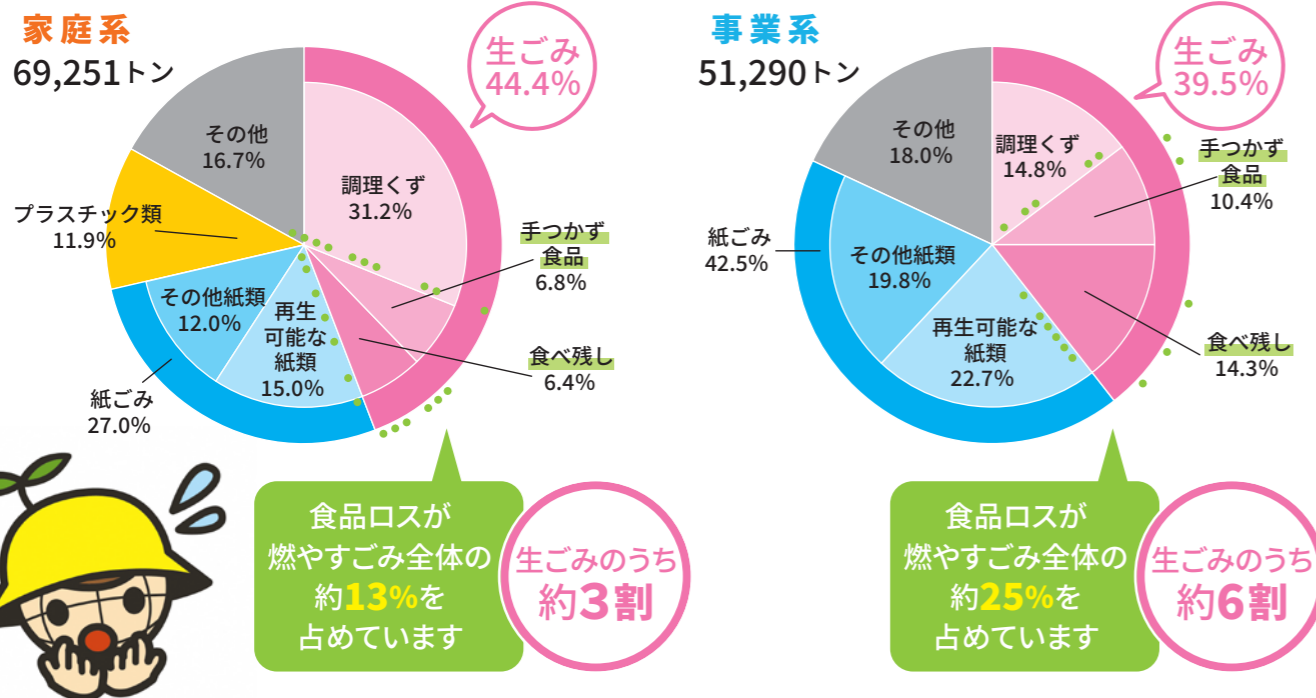
「金沢市ごみ処理基本計画(第6期)」の改定に合わせ令和6(2024)年度に見直すこととし、「金沢市ごみ処理基本計画(第7期)」の中に位置づけることとします。

計画の数値目標



金沢市の食品ロスの現状

平成30(2018)年度に実施した組成調査結果から、本市の食品ロスの量を約21,800トン[家庭系:9,100トン 事業系:12,700トン]と推計しています。



金沢市環境局環境政策課
 〒920-8577 金沢市柿木島1番1号
 TEL 076-220-2304
 FAX 076-260-7193
 e-mail kansei@city.kanazawa.lg.jp

金沢市のウェブサイトでは、食品ロス削減のために実践できる取り組みや、市の行う施策(フードドライブ活動、いいね・食べきり推進店など)を紹介しています。

金沢市 食品ロス 🔍で検索





基本理念

食べ物の“もったいない”がないまち



本計画では、豊かな食文化と食べ物を大切にする意識を持つ私たちが“もったいない”を再認識し、市民・事業者・市の相互の連携協力により、食品ロスの削減につながる取り組みを進め、環境負荷の少ない持続可能なまちの実現を目指します。

計画の数値目標

目標年を令和12(2030)年度とし、平成30(2018)年度比で約20%減とする数値目標を設定しました。

現状 (H30/2018)

21,800トン



目標年 (R12/2030)

17,400トン

計画の基本方針と主な取組

基本方針

1

食品ロス発生抑制のための普及啓発

市民が、食品ロス削減の必要性を理解し、食品ロスを発生させない行動に移すことができるよう、継続した普及啓発を実施します。

施策① 暮らしの中での食品ロスの削減

施策② 若年者、子どもへの周知啓発

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

市民・事業者との連携協力のもと、未利用食品の活用や販売、外食等で発生する食品ロスの削減を推進します。

施策③ フードバンク*事業の推進

施策④ フードドライブ*活動の拡充

施策⑤ 食品関連事業者における食品ロスの削減

*「フードバンク」品質には問題ないが通常の販売が困難な食品を、NPO等が企業から引き取って、福祉施設等へ無償で提供する活動

*「フードドライブ」家庭で利用されない食品を持ち寄り、福祉施設等へ無償で提供する活動



基本方針

3

食品ロス削減に向けた推進体制の整備

市民(消費者)、事業者、関係団体、市等各主体が積極的に削減対策に取り組むとともに、相互に情報共有及び連携できる体制を整えます。

施策⑥ 関係団体との連携強化

施策⑦ 庁内関係部局間での連携した施策の実施

基本方針

4

食品廃棄物の資源循環の推進

食品ロス削減の対策を実施した上でも生じる食品廃棄物については、適正な再生利用に取り組みます。

施策⑧ 適正な再生利用の取り組み促進

各主体の役割

市民(消費者)、事業者、市等がそれぞれの立場で食品ロスの削減に積極的に取り組むとともに、連携し、計画を推進します。



市民(消費者)の役割

食品ロスの削減の必要性・重要性について理解を深め、削減を実践

暮らしの中で食べきり、使いきりを実践し、事業者の取り組みを理解するとともに、過度の鮮度志向の見直し等、消費者としてできることに取り組むよう努めます。

事業者の役割

事業活動から発生する食品ロスの削減を実践

- ・ 過剰生産の防止や、期限の迫った食品の値引き等売り切りの工夫、未利用食品のフードバンクへの提供等、積極的に食品ロスの削減に努めます。
- ・ 市民(消費者)、市等と連携協力して食品ロス削減の取り組みが推進されるよう努めます。

市の役割

食品ロス削減に向けた施策の実施と推進体制の整備

市民、事業者、関係団体等との連携強化を図り、推進体制を整備するとともに、求められる役割を実践する市民や事業者が増えるよう、各種施策を積極的に実施します。



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

年度	実施回数	参加人数
平成 30 年	4	63
令和元年	3	55

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

年度	実施回数	参加人数
平成 30 年	4	214
令和元年	8	239
令和 2 年	1	16

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

- ・平成 30 年度 西部環境エネルギーセンター見学者（小学生）などに配布
- ・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（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（平成 30 年度～）、元町福祉健康センター、泉野福祉健康センター（令和元年度～）、市役所第二本庁舎（令和 2 年 5 月～）

年度	人数（人）	個数（個）	重量（kg）
平成 30 年	390	4,101	1,148
令和元年	539	5,081	2,089
令和 2 年	803	11,652	3,274

- ・地域における窓口（令和 2 年度～）

モデル事業として、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 年度は 3 地区（湖南地区、諸江地区、米泉地区）で 121 人から 541 個、160kg の食品が持ち込まれた。

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」登録制度の開始（令和元年5月～）

食べ残し等の削減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、その取り組みを促進するとともに、広く市民へ周知することにより、飲食店等での食べきりの推進に向けた意識啓発を図っている。

・登録店舗数 147 店舗（令和3年3月末現在）

②民間スマートフォンアプリ「TABETE」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ことにより、まだ食べられる食品を無駄にしないようにする取り組みを行っている。

年度	合計出品数 (品)	合計購入数 (品)	マッチング率 [出品数/購入数]
令和元年	6,995	4,367	62.4
令和2年	16,389	10,674	65.1

・ユーザー登録者数 3,174 人、登録店舗数 67 店舗（令和3年3月末現在）

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

金沢市食品ロス削減推進協議会の設立（本協議会）

施策（7）市内関係部局間での連携した施策の実施

市内（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

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

（R2 年度 家庭用 165 件 堆肥回収量 2,624kg、事業用 1 件※自社利用）

・ダンボールコンポストの導入促進

（R2 年度 普及啓発に係る研修会実施回数 11 回、堆肥回収量 1,245kg）

2. 今年度の事業について

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の削減

①食品ロスダイアリーモニター事業

NPO 法人が環境省の補助を受け運営している食品ロスダイアリーアプリを利用し、市民の食品ロスの実態を把握する。

②小売店との食品ロス削減啓発連携事業

10月の環境にやさしい買い物キャンペーンにて、スーパー等で「てまえどり」や「値引き食品購入」の促進など、食品ロス削減に関する周知活動を行う。

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店舗直結型フードバンクモデル事業

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させ、販売期限を過ぎた食品を直接提供する取り組み。子ども食堂が小売店に直接食品を取りに行くことで、取り扱いが可能な食品の範囲を拡大することができる。

今年度の検討事項について

○外食時の食品ロス削減の取り組みについて

外食時の食品ロスの発生抑制は、「食べきり」を推進していくことが前提となるが、それでもなお食べきれなかった料理の持ち帰りについて検討する。

1. 金沢市の現状

平成 30 年度 ごみ組成調査結果（事業系燃やすごみ）

	飲食業	小売業	製造業	官公庁 ・学校	事務所	旅館・ ホテル	平均
調理くず、その 他の生ごみ	17.7%	17.3%	17.4%	10.1%	4.4%	19.5%	14.8%
手つかず食品	8.3%	23.5%	21.9%	4.3%	0.5%	3.9%	10.4%
食べ残し	38.1%	1.5%	0.3%	25.6%	1.2%	4.5%	14.3%

事業系燃やすごみのうち、14.3%が食べ残し（推計 7,334 t）

2. 国の動向

平成 29 年 「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）

令和元年 食品ロスの削減の推進に関する法律の制定

令和 2 年 ドギーバッグアイデアコンテストの開催
食べ残しの持ち帰り行為の愛称を mottECO(モッテコ)とし、ポスター等のグッズを作成

3. 想定される課題

(1) 食品事故について

- ①持ち帰り可能な食品は調理する提供者側で決める必要があるが、明確な基準がなく、個々の提供者側の判断に委ねられているのが実情
- ②消費者側が持ち帰る際に要する時間や、保管方法（温度等）、再加熱の徹底等について、提供者側は聞き取りや注意喚起にとどまり、制御することが不可能
- ③食品事故発生時の責任の所在 等

(2) 容器の衛生確保と環境負荷

- ①使い捨て容器
衛生的だが、資源リサイクルの観点では課題が残る 等
- ②再利用容器
容器を提供者側が提供し、回収、洗浄する場合は提供者側の負担が大きい
容器を消費者側が持参し、洗浄を消費者側が行う場合は、提供者側にとって衛生面の確保が担保されないという懸念がある

(3) 消費者側の意識について

持ち帰った料理は、消費者側が自己責任にて消費するという意識の醸成が必要である 等

4. 今後の予定 (案)

検討スケジュール

7月	○第1回食品ロス削減推進協議会 ・事業報告について ・今年度の検討事項について
8月～9月	○外食時の食品ロス削減検討部会 (仮称) ・外食時の持ち帰りについて 課題の整理と事業の検討 ・その他の外食時の食品ロス削減について
10月	○第2回食品ロス削減推進協議会 ・部会における検討事業について
10月～	予算化の検討

(参考) 他都市の事例

・滋賀県大津市 飲食店向け「ドギーバッグ使用ガイド」の作成

飲食店が食品衛生上適切な形で食べ残しの持ち帰りに取り組むための方法をガイドブックにまとめ、市内の食品営業許可施設の認定を受けた全ての飲食店に配布

・富山県富山市 協力店における「お持ち帰り用バック」の配布

食事を持ち帰るための市のオリジナルバックを作成し、「おいしいとやま食べきり運動」の協力店のうち希望のあった店舗に対して配布。持ち帰りに関する注意喚起や食品事故発生時の自己責任を記載したチラシを添付し、食品衛生上のリスクを軽減。

・京都市 持ち帰りに関するグッズ等の作成

持ち帰り用グッズ (ドギーバッグ、シール、意思表示カード、ポスター等) の作成
持ち帰りガイドラインの作成