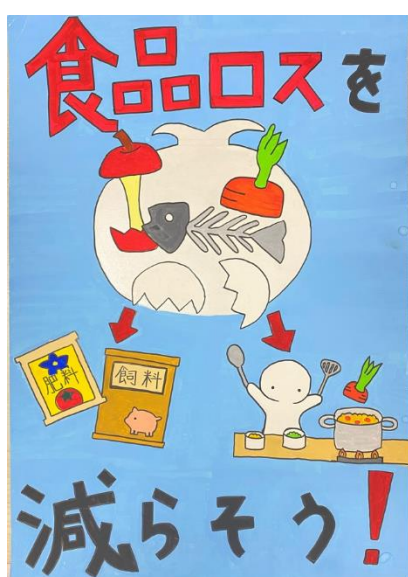


厚木市食品ロス削減推進計画

(案)



令和4年度 ごみ減量リサイクルポスター 入賞作品

令和5年 月

厚木市

厚木市食品ロス削減推進計画 目次

第1章 計画策定の趣旨	1
1 計画策定の背景と目的	2
(1) 計画策定の背景	2
(2) 計画策定の目的	3
2 計画の位置付け	3
3 計画の範囲	4
(1) 区 域	4
(2) 対 象	4
4 計画の期間と目標年次	5
(1) 計画の期間	5
(2) 計画の目標年次	5
第2章 食品ロスの現状と課題	7
1 食品ロスの現状	8
(1) 本市の食品ロス発生量の推計	8
(2) 本市の主な食品ロス対策事業	9
(3) これまでの生ごみ減量化、食品ロス削減の施策と食品ロス量の推移	12
2 食品ロスに関するアンケート	14
3 課題の整理	23
第3章 計画の基本方針と目標	25
1 計画の基本目標と基本方針	26
(1) 基本目標	26
(2) 基本方針	26
2 計画の目標	26
(1) 長期目標	26
(2) 計画期間の達成目標	27
第4章 実施方針、具体的な施策と各主体の役割	29
1 実施方針	30
2 施策の体系	32
3 具体的な施策と、施策を実行するための各主体の役割・取組	34
第5章 計画の進捗管理	45
1 発生量の把握	46
2 計画の進捗管理	46
(1) 進捗管理の指標	46
(2) アンケート調査	46
参 考 施策の体系図	47

第1章 計画策定の趣旨

1 計画策定の背景と目的

(1) 計画策定の背景

「食品ロス」とは、本来食べられるにも関わらず捨てられる食品のことです。

食品ロスは、単に食品の無駄という身近な問題であるだけでなく、地球規模での貧困や飢餓問題などに大きく関係しています。世界では、飢えや栄養不良で苦しんでいる人々が約8億人にのぼり、これは世界の人口の10人に1人に相当します。

我が国は、先進国の中でも食料自給率が最低水準にあり、海外から大量の食品を輸入しながらも大量の食品を廃棄しています。私たち一人一人が、食品ロスの削減が多面的な問題解決につながるという視点を持って行動することが何より大切になってきています。

平成27年9月の国際連合総会において、「持続可能な開発目標（SDGs）」を中核とする「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択され、「目標12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。」が設定されました。

これを受け、令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）」が成立して同年10月に施行されるとともに、令和2年3月には「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が閣議決定され、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項が定められました。それらを踏まえて、令和4年3月には「神奈川県食品ロス削減推進計画」が策定されました。

このような背景を踏まえ、本市における食品ロスの現状と課題を把握し、食品ロスの削減を計画的に推進していくため、「厚木市食品ロス削減推進計画」（以下「本計画」という。）を策定します。

※参考

食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年5月）

第13条（市町村食品ロス削減推進計画）

市町村は、基本方針を踏まえ、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を定めるよう努めなければならない。

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（令和2年3月）

Ⅲ その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項

1 地方公共団体が策定する食品ロス削減推進計画

(1) 食品ロス削減推進計画の意義

～ 都道府県及び市町村は、積極的に食品ロス削減推進計画を策定することが望まれる。

神奈川県食品ロス削減推進計画（令和4年3月）

第6章 各主体の役割

第5節 行政の役割

【市町村】 国の基本方針及び本計画を踏まえ、当該市町村の域内における、食品ロス削減推進法第13条の規定に基づく計画（市町村食品ロス削減推進計画）の策定に努める。

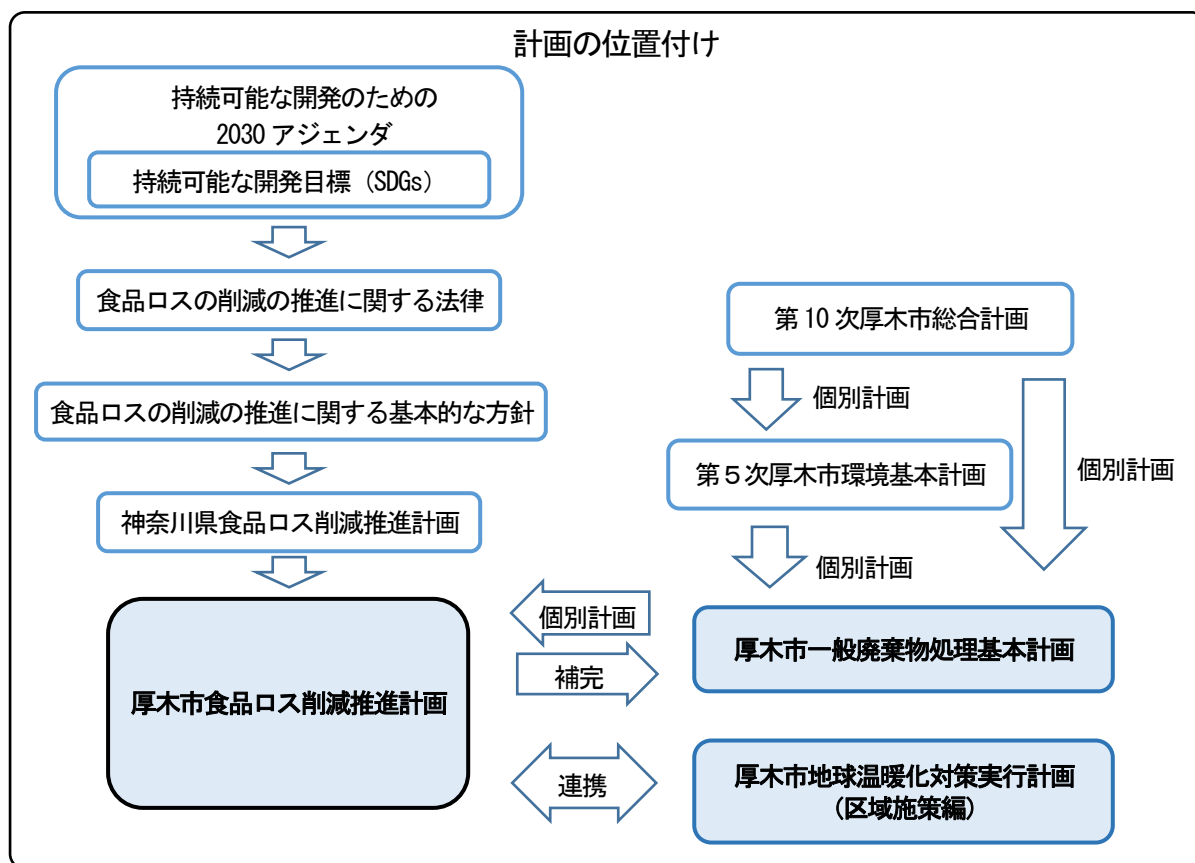
(2) 計画策定の目的

本市においては、これまで「厚木市一般廃棄物処理基本計画」に基づき食品ロスの削減に取り組んできました。本計画は、これまでの取組を踏まえ、食品ロス削減の取組をより一層充実させ、「厚木市一般廃棄物処理基本計画」の基本目標である「未来へつなげる循環型都市の実現」を目指すため、市民、事業者、市など、多様な主体の連携により、食品ロスの削減を計画的かつ着実に推進するために策定します。

2 計画の位置付け

本計画は、「食品ロスの削減の推進に関する法律」及び「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」を受けて策定された「神奈川県食品ロス削減推進計画」を踏まえ、本市における食品ロスの削減を推進するために策定します。

本計画は、本市の最上位計画である「第10次厚木市総合計画」の個別計画である「厚木市一般廃棄物処理基本計画」を補完する個別計画として位置付けるとともに、本市のカーボンニュートラルを目指す取組を示した「厚木市地球温暖化対策実行計画（区域施策編）」と連携した計画とします。



3 計画の範囲

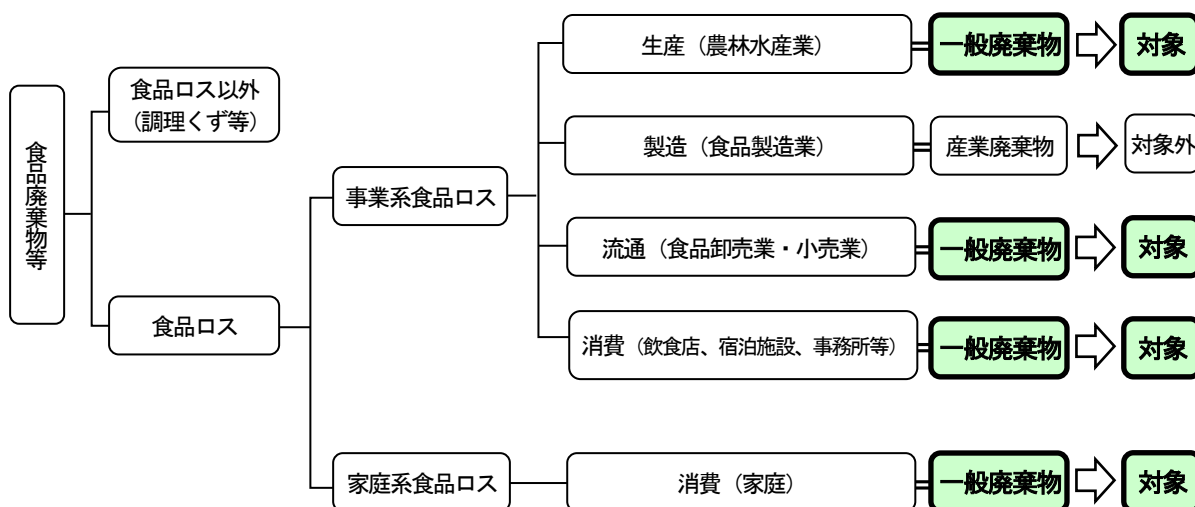
(1) 区 域

本計画の対象区域は、本市全域とします。

(2) 対 象

本計画は、本市全域で発生する食品ロスのうち、「家庭系一般廃棄物に含まれる食品ロス」と「事業系一般廃棄物に含まれる食品ロス」を対象とします。

なお、食品製造業など、特定の事業活動に伴う産業廃棄物に含まれる食品ロスは、本計画の対象外とします。



コラム

食品ロスとは… 本来食べられるにも関わらず捨てられる食品



家庭から出る食品ロスには、
料理を作りすぎたりして食べきれずに残る「食べ残し」、
手つかずの野菜や肉、未開封の食品など、
調理されずに捨てられる「直接廃棄」、
野菜の皮や外側の葉などを取り除きすぎる「過剰除去」
があるよ！

食べ残し



直接廃棄 (手つかず食品)



過剰除去 (取り除きすぎ)



4 計画の期間と目標年次

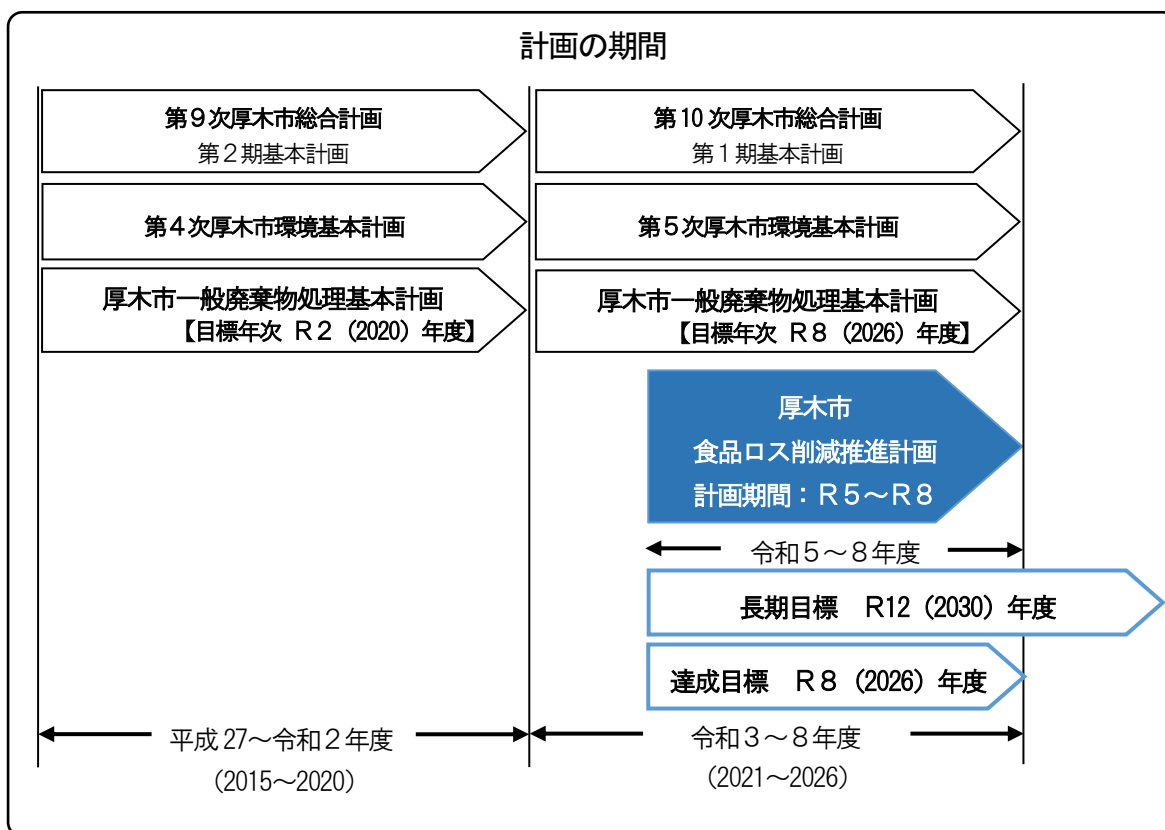
(1) 計画の期間

本計画は、上位計画である「第10次厚木市総合計画第1期基本計画」及び「厚木市一般廃棄物処理基本計画」の計画期間の最終年度の令和8（2026）年度と終期を合わせ、令和5（2023）年度から令和8（2026）年度までの4年間を計画期間とします。

(2) 計画の目標年次

国及び県が食品ロス削減量の目標を令和12（2030）年度に設定していることから、本計画においても同様に令和12（2030）年度を長期目標の目標年次とします。

また、本計画の計画期間の最終年度は令和8（2026）年度であるため、達成目標の目標年次を令和8（2026）年度とします。



SDGsと食品ロス

SDGs（持続可能な開発目標）とは、世界が直面している様々な問題の解決に向けて「誰一人取り残さない」をキーワードに国連サミットで採択された2030年までの国際的な目標だよ。
設定された17のゴールは、それぞれが関連、影響しているけど、これらのゴールのために一人一人ができることの 하나가「食品ロスの削減」なんだ。

食品ロスに関連する主な目標



貧困をなくそう

あらゆる場所あらゆる形態の貧困を終わらせる。



飢餓をゼロに

飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養の改善を実現し、持続可能な農業を促進する。



つくる責任 つかう責任

持続可能な消費生産形態を確保する。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

第2章 食品ロスの現状と課題

1 食品ロスの現状

(1) 本市の食品ロス発生量の推計

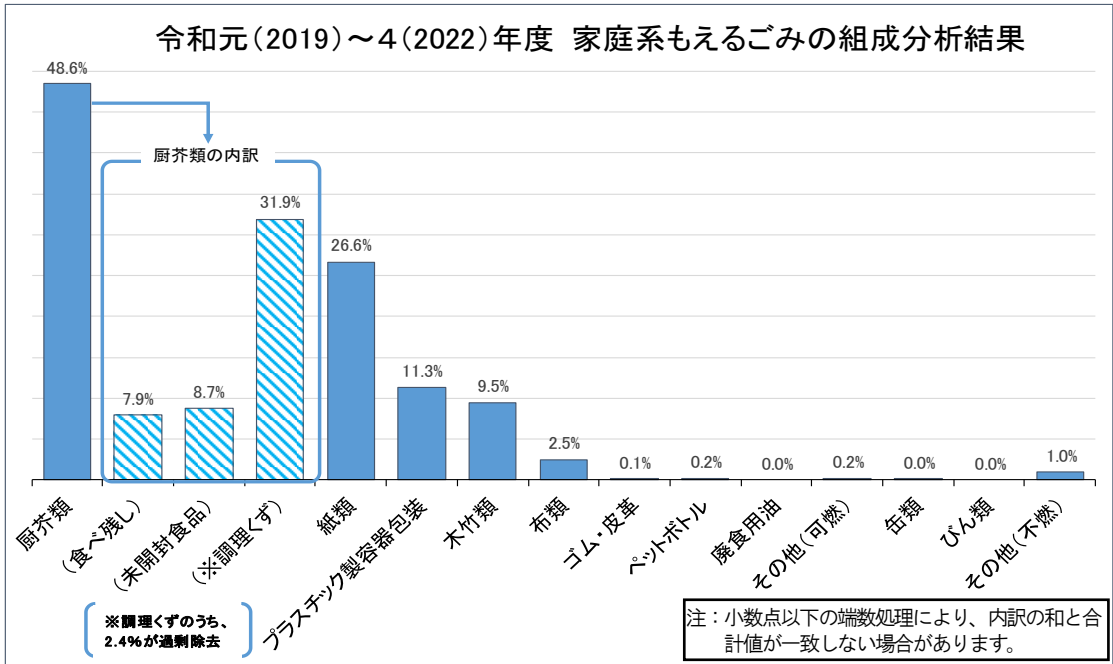
全国・神奈川県の商品ロス発生量や、本市の家庭系もえるごみの組成分析結果などのデータを基に、本市の商品ロス発生量を推計します。

<p>【全国】令和2（2020）年度 家庭系食品ロス量：247万トン 【全国】令和2（2020）年度 事業系食品ロス量：275万トン うち 一般廃棄物の食品ロス量：154万トン 内訳：食品卸売業13万トン、食品小売業60万トン、外食産業81万トン</p>	<p>出展 ：環境省 HP ：農林水産省 HP</p>
--	---

<p>【神奈川県】令和元（2019）年度 家庭系食品ロス量：21.1万トン 【神奈川県】令和元（2019）年度 事業系食品ロス量：24.3万トン うち 一般廃棄物の食品ロス量：14.6万トン 内訳：食品卸売業1.7万トン、食品小売業4.1万トン、外食産業8.8万トン</p>	<p>出展 ：神奈川県 HP</p>
--	---------------------------------

【厚木市】令和元（2019）年度 家庭系食品ロス量：6,528トン
市民一人1日当たり食品ロス量：79グラム
 ※令和元（2019）年度から令和4（2022）年度までの組成分析における厨芥類の割合、食品ロスの割合を令和元（2019）年度の家庭系一般廃棄物量のうちもえるごみ量に乗じて推計

【厚木市】令和元（2019）年度 事業系一般廃棄物食品ロス量：4,002トン
 ※事業系一般廃棄物の食品ロス量は、厚木市独自で推計できるデータがないため、令和元（2019）年度の神奈川県の事業系一般廃棄物量に占める食品ロスの量の割合を、令和元（2019）年度の事業系一般廃棄物量に乗じて推計



厨芥類：食べ残しや野菜くずなどの生ごみのこと
 未開封食品：直接廃棄（手つかず食品）

(2) 本市の主な食品ロス対策事業

本市では、令和2（2020）年度に「厚木市一般廃棄物処理基本計画」を策定する際、「神奈川県食品ロス削減推進計画」が策定されていなかったことから、食品ロス対策事業を「厚木市一般廃棄物処理基本計画」に位置付け、これまで取り組んできました。

「厚木市一般廃棄物処理基本計画」に位置付けられている食品ロス対策事業は次のとおりです。

厚木市一般廃棄物処理基本計画における具体的な施策・取組

家庭における対策

ごみの発生を抑制する方法などの周知・啓発

ごみの発生抑制のために、冷蔵庫の中身を定期的に確認する、分別を徹底してごみとして排出しない、レジ袋が有料化されたことからエコバックを活用する、マイ箸、マイボトル、マイ容器などを利用するなど、誰でも気軽に実践できることを、機会を捉えて周知・啓発を行い、ごみを出さないライフスタイルへの転換を図ります。

【一般廃棄物処理基本計画 I-1-①】

ごみの組成分析の実施及び結果の見える化

ごみの組成分析を継続的に実施し、もえるごみの中の食品ロスや資源の混入など問題点を抽出します。また、ごみの発生抑制については、実践しても効果が実感できないこと、結果が分かりづらいことなどが課題であることから、分析結果を市ホームページや広報あつぎなどを利用して公表することにより、結果が見える化するとともに、排出者意識の向上を図ります。

【一般廃棄物処理基本計画 I-1-②】

生ごみの減量に向けた「3つのキリ」の周知・啓発

生ごみの減量化には、食材などを買うときに使い切れる分だけ購入すること（使いキリ）、必要な量だけ作り、残さず食べること（食べキリ）、野菜くずはできるだけ濡らさず、捨てる前に水をしっかりと絞ること（水キリ）の「3つのキリ」が大切です。これらは、食品ロスの直接廃棄、食べ残し、過剰除去にもつながるため、生ごみの「3つのキリ」について、様々な機会を捉えて周知・啓発を行います。

【一般廃棄物処理基本計画 I-2-①】

生ごみ処理機の購入費補助制度の更なる周知・啓発

令和2（2020）年1月から補助対象を拡大したことにより、生ごみ処理機の購入費補助制度を利用する人は増加傾向ですが、アンケート結果では、制度自体を知らないと回答した割合が55%であることが分かっています。そのため、制度の認知度をより上げるために、更なる周知・啓発を行います。

【一般廃棄物処理基本計画Ⅰ-2-②】

生ごみを資源化することの検討

生ごみは、現在、もえるごみとして処理をしていますが、生ごみに含まれる野菜くずなどの食品廃棄物は、堆肥やエネルギーとして資源化することも可能です。アンケート結果でも、生ごみの資源化を検討することについて、「賛成である」、「どちらかというとなら実施した方がよい」と回答した割合が合わせて66.9%となっています。生ごみを分別回収し資源化することについて、先進事例の状況も踏まえて検討します。

【一般廃棄物処理基本計画Ⅰ-2-③】

学校などにおける環境教育・環境学習の充実

環境活動に主体的に参画できる人材の育成のためには、子どもの頃からの環境教育・環境学習の体験が重要となることから、学校や家庭、地域などが協力して実施する環境教育・環境学習を支援します。

【一般廃棄物処理基本計画Ⅳ-1-②】

事業者における対策

食品ロス削減月間における周知・啓発

毎年 10 月の食品ロス削減月間に限らず、年間を通して市民、事業者に向けて食品ロスの削減をPRするために、横断幕などを作成し、周知・啓発を行います。

【一般廃棄物処理基本計画Ⅱ-3-①】

食品ロス削減の取組の更なる推進

(事業系生ごみ処理機設置補助金・事業系食品廃棄物資源化事業)

一部の小・中学校で行っている食品廃棄物の資源化事業を、その他の公共施設に拡大するとともに、民間事業者の食品廃棄物の回収について、モデル事業としての実施を検討するなど、食品ロスの削減の取組を更に推進します。

【一般廃棄物処理基本計画Ⅱ-3-②】

商工会議所などと連携した店舗などへの働き掛けの実施 (3010 運動など)

商工会議所や商店会連合会などと連携し、3010 運動を始めとした食品ロス削減のための取組を行っている飲食店や小売店舗、食品製造業などについて、店舗の認定制度や表彰などを通して、市ホームページなどを活用した周知などを行います。

【一般廃棄物処理基本計画Ⅱ-3-③】

(3) これまでの生ごみ減量化、食品ロス削減の施策と食品ロス量の推移

これまで本市では、「厚木市一般廃棄物処理基本計画」に生ごみの減量化と食品ロス削減の施策を位置付け、取り組んできました。

厚木市一般廃棄物処理基本計画（平成 17（2005）年 3 月策定）

・重点施策 2 厨芥類削減の取組強化

もえるごみ中の厨芥類を 12%以上削減（減量化・資源化）することを目標とします。

・生ごみ処理機などの普及

厨芥類削減の取組強化を図るため、電動生ごみ処理機の機能やその利用状況について調査し、従来からの購入費補助について検討するとともに、利用者講習会の開催など、家庭での厨芥類の堆肥化を推進していきます。

・啓発活動の強化

厨芥類削減のための取組をまず家庭の台所から始めてもらうため、エコクッキングや食べ残しを極力減らすことなどにより、生ごみそのものを減らすとともに、生ごみの 65%から 70%が水分であることから、家庭での水切り、乾燥などの積極的な取組を広報紙、ホームページ、チラシの戸別配布などによって啓発します。

厚木市一般廃棄物処理基本計画（平成 27（2015）年 3 月策定）

・重点施策 1 ごみ減量の推進

一人一人がごみの排出量削減に取り組む、「もったいない運動」を展開します。食品残さを削減するため、食品の計画的な購入と消費を促進します。

・もったいない運動の展開

物や食品を大切に作る精神を育て、無駄のないライフスタイルを確立するための啓発活動を積極的に実施します。

・食品の計画的な購入と消費の推進

食品残さを減らすための情報提供や啓発を行います。

これらの施策に継続的に取り組むことにより、生ごみの減量と食品ロスの削減を着実に進めることができています。

平成 14（2002）年度からの食品ロス量推計値の推移は次のとおりです。

食品ロス量推計値の推移

年度		H14 2002	H19 2007	H24 2012	H29 2017	H30 2018	R 1 2019	R 2 2020	R 3 2021
家庭系	単位：トン ごみ量	61,876	52,722	38,329	36,569	36,035	35,777	36,058	34,757
	単位：トン 食品ロス量	11,110	10,285	7,705	6,531	6,425	6,528	6,600	6,438
	単位：グラム 市民一人 1日当たり 食品ロス量	138	125	94	79	78	79	81	79
事業系	単位：トン ごみ量	27,717	22,560	20,409	19,933	19,323	19,376	16,500	16,449
	単位：トン 食品ロス量	6,831	6,669	5,011	4,378	4,197	4,002	3,949	3,895

参考

前 「厚木市一般廃棄物処理基本計画」（平成27年3月策定）
もったいない運動

食べきり 使い切り

もったいない運動実施中!!

- 心得1 買い物前に冷蔵庫の中身を
確認しましょう。
- 心得2 消費期限、賞味期限の迫った
食品は、手前に並べましょう。
- 心得3 野菜室は、全ての野菜が見える
よう野菜を立てて入れましょう。
- 心得4 食べ残しは、次の食事で
リメイクしましょう。
- 心得5 1週間に1度、冷蔵庫の中身を
点検しましょう。

2 食品ロスに関するアンケート

市民3,000人、事業所500か所を対象に、食品ロスに関するアンケート調査を実施し、食品ロスの発生量や削減に向けた課題を把握するとともに、本計画に定める取組を検討する基礎資料としました。

- ・アンケート調査期間：令和4（2022）年7月～8月
- ・市民3,000人抽出 回答：945人（回答率：31.5%）
- ・事業所500か所抽出 回答：185事業所（回答率：37.0%）

注：アンケートの集計におきましては、小数点以下の端数処理により、内訳の和と合計値が一致しない場合があります。

(1) 食品ロスという言葉の認知度と正しい理解について

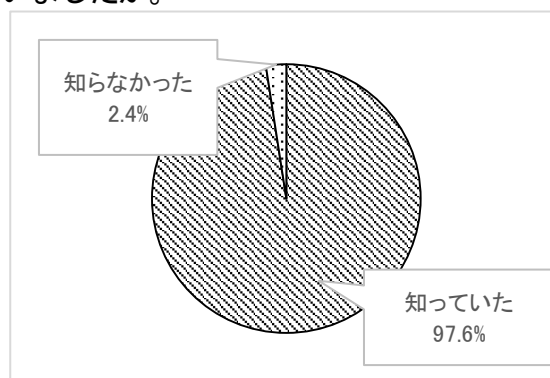
ア 市民向けアンケート

「あなたは、「食品ロス」という言葉を知っていましたか。」の設問について、「知っていた」と回答した割合が97.6%であったのに対し、「知らなかった」と回答した割合が2.4%となっています。

一方で、「あなたは、「食品ロス」の意味を正しく理解していましたか。」の設問について、「理解していた」と回答した割合が80.1%であったのに対し、「理解していなかった」と回答した割合が19.9%となっています。

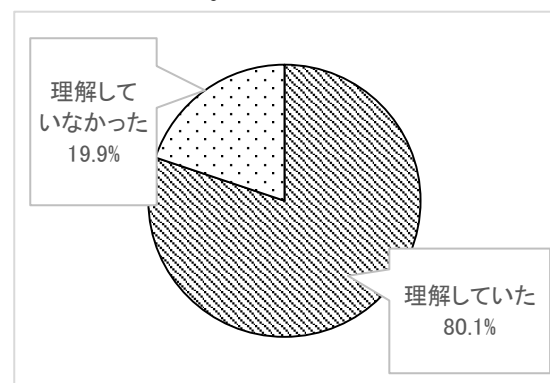
あなたは、「食品ロス」という言葉を知っていましたか。

	回答数	知っていた	知らなかった
全体	943	97.6%	2.4%
男性	342	96.2%	3.8%
女性	590	98.3%	1.7%
その他	2	100.0%	
答えたくない	9	100.0%	



あなたは、「食品ロス」の意味を正しく理解していましたか。

	回答数	理解していた	理解していなかった
全体	936	80.1%	19.9%
男性	337	76.9%	23.1%
女性	588	82.0%	18.0%
その他	2	50.0%	50.0%
答えたくない	9	88.9%	11.1%



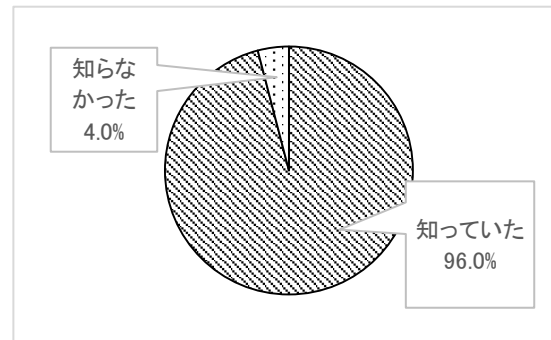
イ 事業所向けアンケート

「貴事業所は、「食品ロス」という言葉を知っていましたか。」の設問について、「知っていた」と回答した割合が 96.0%であったのに対し、「知らなかった」と回答した割合が 4.0%となっています。

一方で、「貴事業所は、「食品ロス」の意味を正しく理解していましたか。」の設問について、「理解していた」と回答した割合が 86.1%であったのに対し、「理解していなかった」と回答した割合が 13.9%となっています。

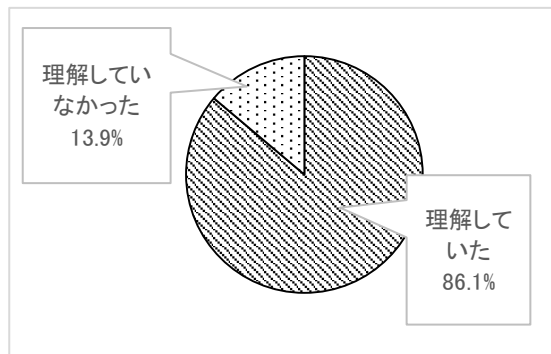
貴事業所は、「食品ロス」という言葉を知っていましたか。

	回答数	知っていた	知らなかった
全体	173	96.0%	4.0%



貴事業所は、「食品ロス」の意味を正しく理解していましたか。

	回答数	理解していた	理解していなかった
全体	166	86.1%	13.9%



(2) 生ごみと食品ロスの割合について

ア 市民向けアンケート

「あなたの世帯から出るもえるごみの中で、生ごみの割合はどのくらいですか。」の設問について、「1割程度」と回答した割合が32.0%と最も多く、「2割程度」と回答した割合が21.6%、「3割程度」と回答した割合が20.1%、「4割程度」と回答した割合が7.7%、「5割程度」と回答した割合が8.2%、「6割以上」と回答した割合が10.5%となっており、3割程度以下が4分の3近くになっています。

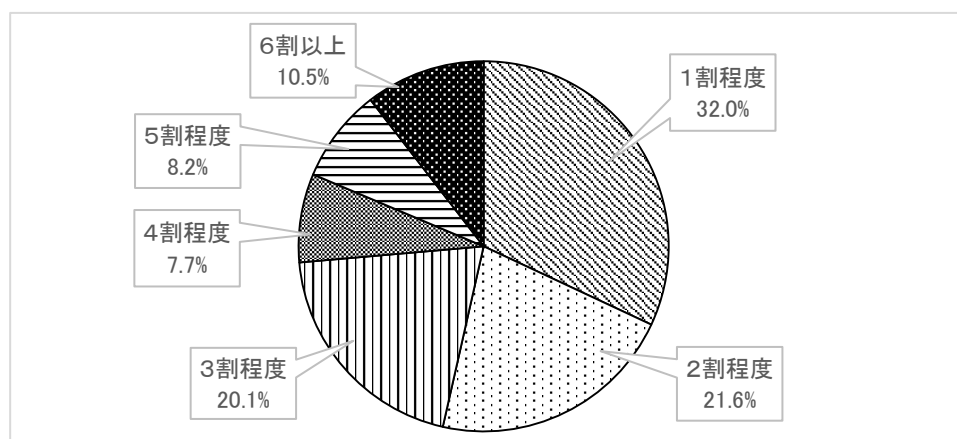
また、「生ごみの中に、どのくらい食品ロスが含まれていますか。」の設問について、「1割程度」と回答した割合が 73.4%と最も多く、「2割程度」と回答した割合が12.7%、「3割程度」と回答した割合が6.7%、「4割程度」と回答した割合が2.2%、「5割程度」と回答した割合が2.7%、「6割以上」と回答した割合が2.3%となっています。

一方で、本市が令和元（2019）年度から令和4（2022）年度まで実施してきている家庭系もえるごみの組成分析結果では、厨芥類（生ごみ）の割合は48.6%、その中で、食べ残しが7.9%、未開封食品が8.7%、過剰除去が2.4%、合計すると 19.0%が食品

ロスとなっています。厨芥類（生ごみ）に占める食品ロスの割合は39.1%との分析結果となっており、アンケート結果における自己分析と実態としての組成分析結果に大きな乖離かいりが見られます。

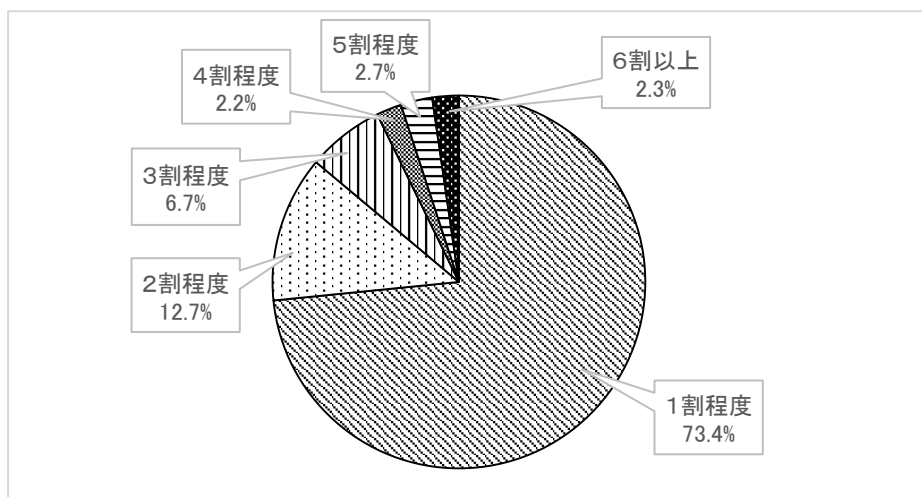
あなたの世帯から出るもえるごみの中で、生ごみの割合はどのくらいですか。

	回答数	1割程度	2割程度	3割程度	4割程度	5割程度	6割以上
全体	917	32.0%	21.6%	20.1%	7.7%	8.2%	10.5%
男性	339	44.5%	18.3%	18.0%	4.4%	6.5%	8.3%
女性	568	24.5%	23.6%	21.3%	9.7%	9.3%	11.6%
その他	2	0.0%	0.0%	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%
答えたくない	8	37.5%	25.0%	12.5%	0.0%	0.0%	25.0%

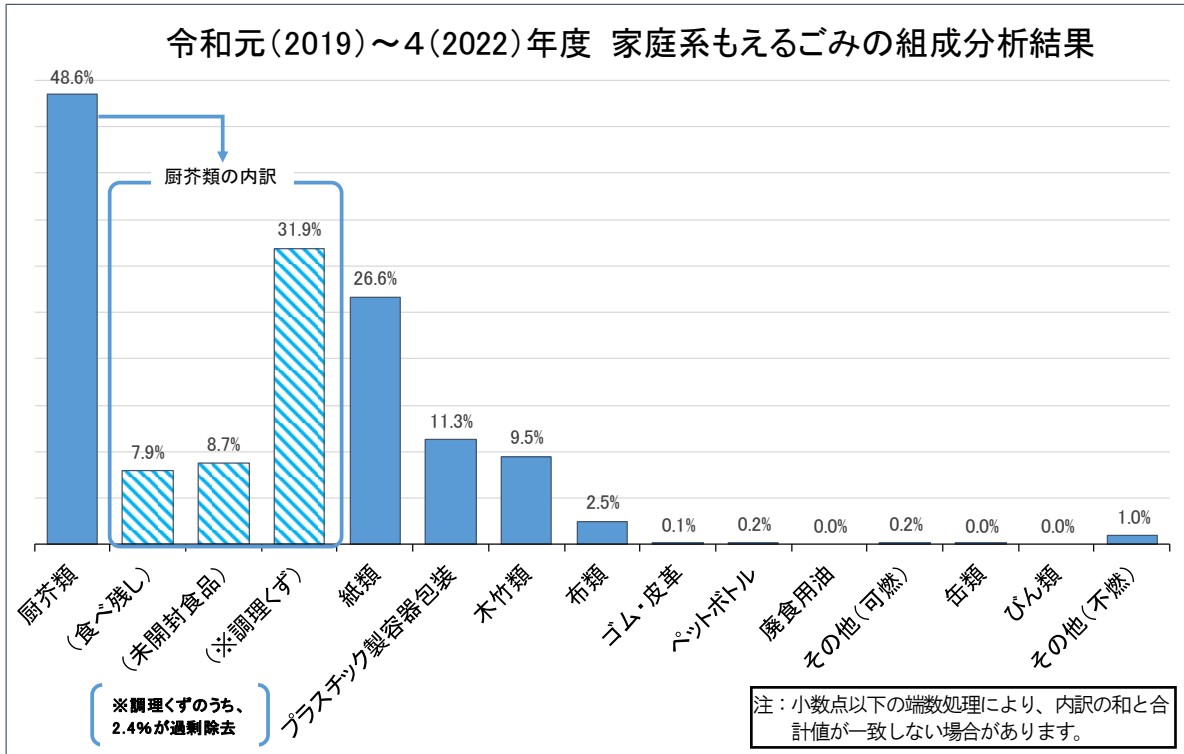


生ごみの中に、どのくらい食品ロスが含まれていますか。

	回答数	1割程度	2割程度	3割程度	4割程度	5割程度	6割以上
全体	914	73.4%	12.7%	6.7%	2.2%	2.7%	2.3%
男性	333	74.5%	12.0%	7.2%	2.4%	2.1%	1.8%
女性	571	72.7%	13.1%	6.3%	2.1%	3.2%	2.6%
その他	2	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
答えたくない	8	87.5%	0.0%	12.5%	0.0%	0.0%	0.0%



令和元（2019）～4（2022）年度家庭系もえるごみの組成分析結果



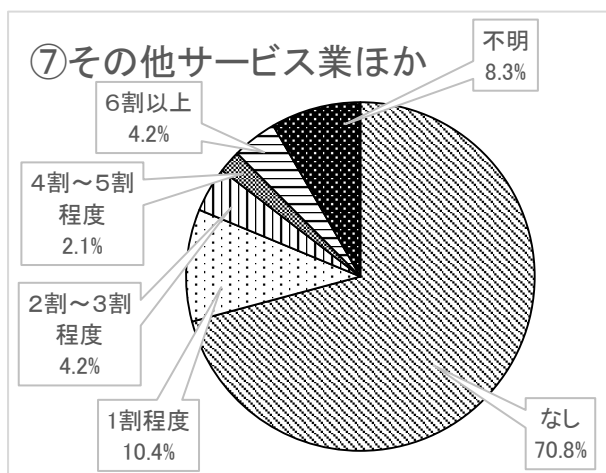
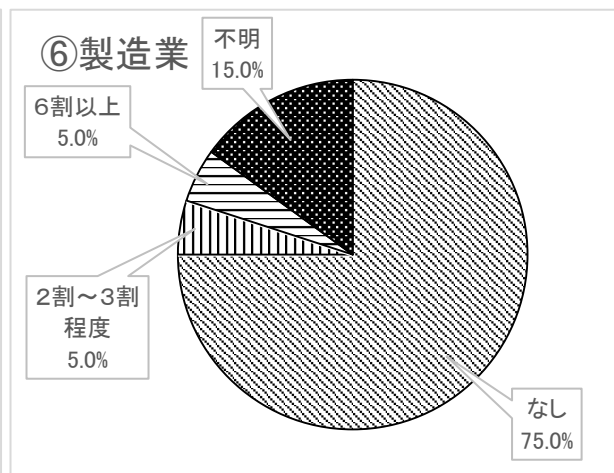
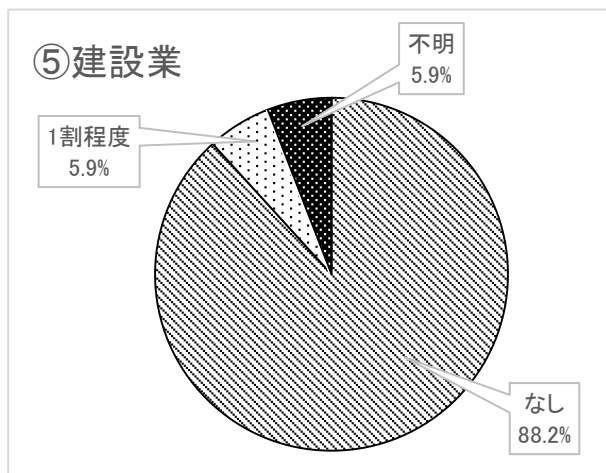
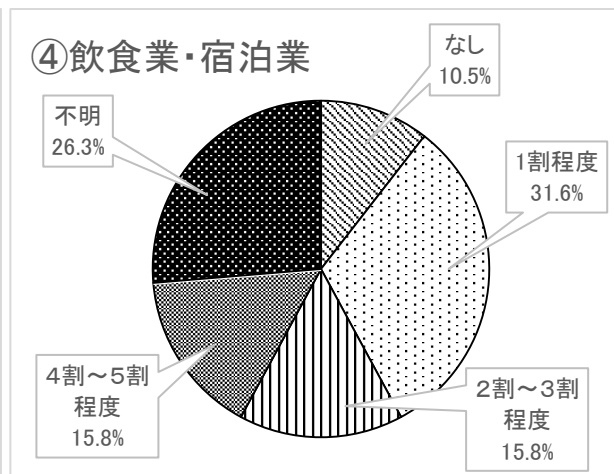
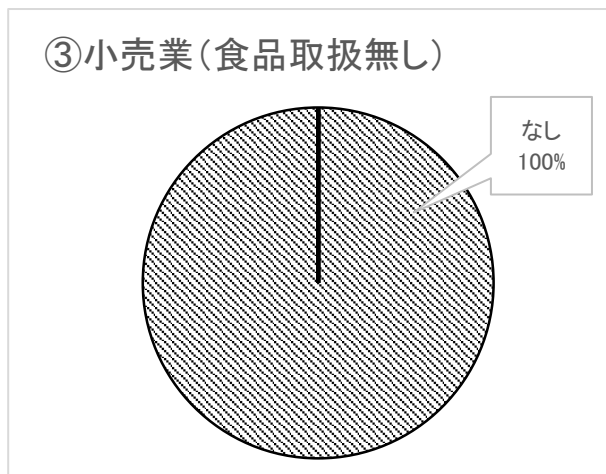
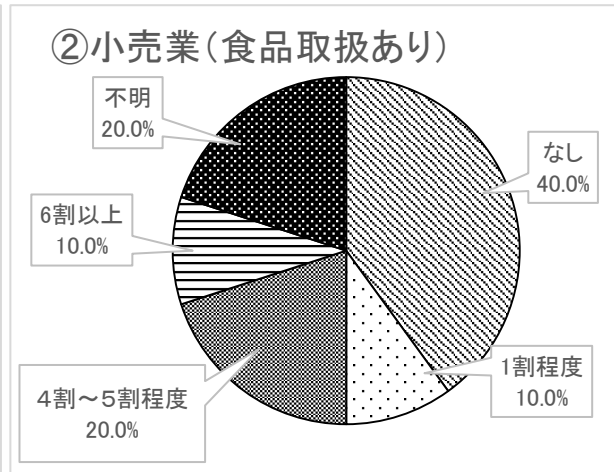
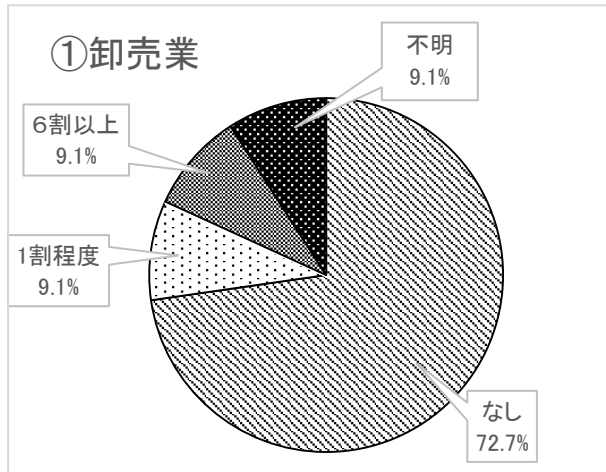
厨芥類：食べ残しや野菜くずなどの生ごみのこと
未開封食品：直接廃棄（手つかず食品）

イ 事業所向けアンケート

「食品廃棄物の中で食品ロスの割合はどのくらいですか。」の設問について、食品ロスが発生しているのは、主に小売業（食品取扱あり）、飲食業・宿泊業であり、その他の業では低い割合にとどまっています。

食品廃棄物の中で食品ロスの割合はどのくらいですか。

	回答数	なし	1割程度	2割～3割程度	4割～5割程度	6割以上	不明
全体	137	65.7%	10.2%	4.4%	4.4%	3.6%	11.7%
①卸売業	11	72.7%	9.1%	0.0%	0.0%	9.1%	9.1%
②小売業（食品取扱あり）	10	40.0%	10.0%	0.0%	20.0%	10.0%	20.0%
③小売業（食品取扱無し）	12	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
④飲食業・宿泊業	19	10.5%	31.6%	15.8%	15.8%	0.0%	26.3%
⑤建設業	17	88.2%	5.9%	0.0%	0.0%	0.0%	5.9%
⑥製造業	20	75.0%	0.0%	5.0%	0.0%	5.0%	15.0%
⑦その他サービス業ほか	48	70.8%	10.4%	4.2%	2.1%	4.2%	8.3%



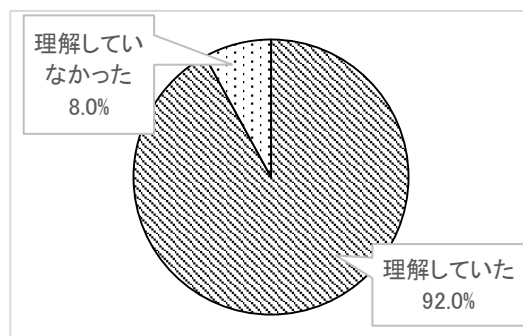
(3) 「賞味期限」と「消費期限」の理解と消費行動について

市民向けアンケートにおいては、「あなたは、「賞味期限」と「消費期限」の意味を正しく理解していましたか。」の設問について、「理解していた」と回答した割合が92.0%であったのに対し、「理解していなかった」と回答した割合が8.0%となっています。また、「あなたは、賞味期限が過ぎた食品を食べますか。」の設問についても、89.8%が「食べる」、「あなたは、消費期限が過ぎた食品を食べますか。」の設問についても、50.0%が「食べる」と回答しています。

一方で、「あなたは、まだ食べられる食品を廃棄したことがありますか。」の設問については、「ある」と回答した割合が50.0%、「あなたの世帯の食品ロスの内容はどのようなものですか。(複数選択可)」の設問には、「直接廃棄」と回答した割合が53.1%と、4つの選択肢の中で最も高い割合となっており、賞味期限・消費期限切れの食品が廃棄されていることがうかがえます。また、「あなたが今、食品ロス削減のために取り組んでいることがありますか。(複数選択可)」の設問については、「食品を購入する際は、手前の賞味期限・消費期限の短いものから購入する。(てまえどり)」と回答した割合が19.0%にとどまるなど、理解と消費行動には乖離が見られます。

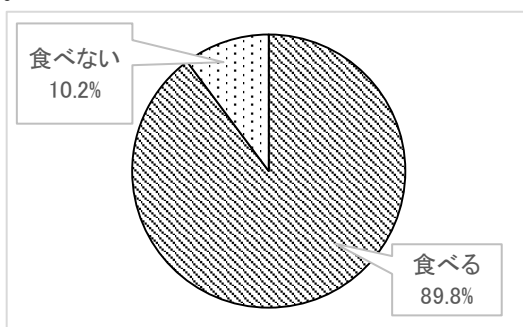
あなたは、「賞味期限」と「消費期限」の意味を正しく理解していましたか。

	回答数	理解していた	理解していなかった
全体	941	92.0%	8.0%
男性	343	90.1%	9.9%
女性	587	93.4%	6.6%
その他	2	50.0%	50.0%
答えたくない	9	88.9%	11.1%



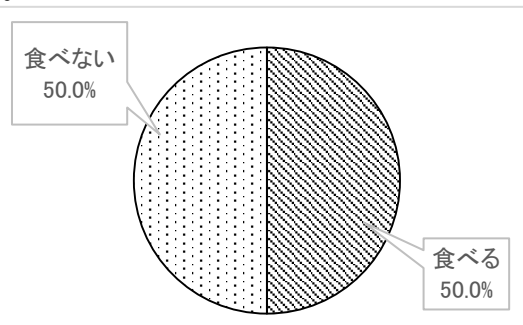
あなたは、賞味期限が過ぎた食品を食べますか。

	回答数	食べる	食べない
全体	941	89.8%	10.2%
男性	341	88.0%	12.0%
女性	589	90.8%	9.2%
その他	2	100.0%	0.0%
答えたくない	9	88.9%	11.1%



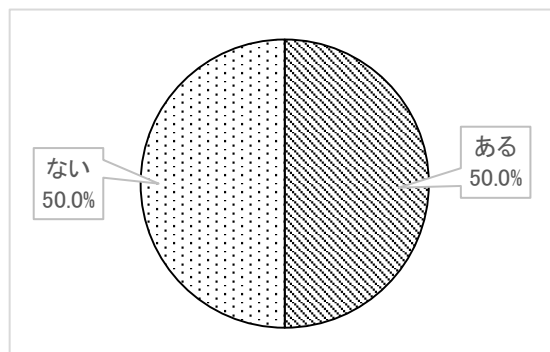
あなたは、消費期限が過ぎた食品を食べますか。

	回答数	食べる	食べない
全体	934	50.0%	50.0%
男性	340	46.5%	53.5%
女性	583	51.5%	48.5%
その他	2	50.0%	50.0%
答えたくない	9	88.9%	11.1%



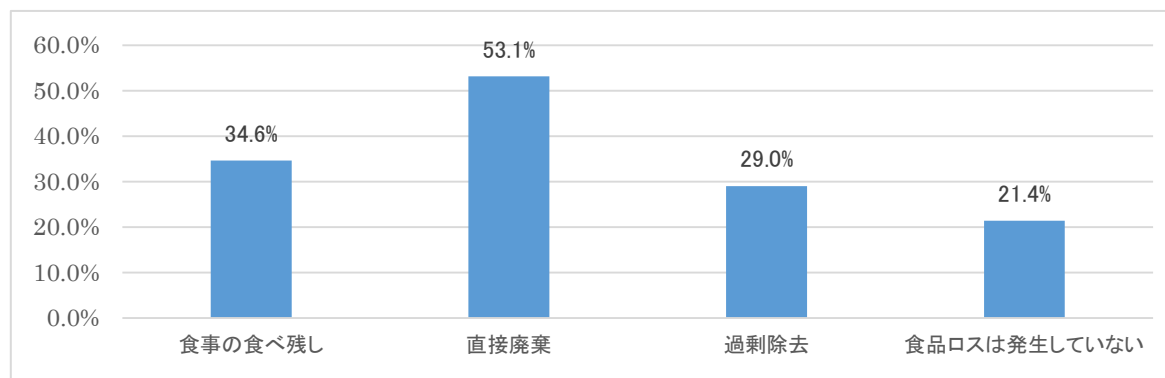
あなたは、まだ食べられる食品を廃棄したことがありますか。

	回答数	ある	ない
全体	939	50.0%	50.0%
男性	342	46.5%	53.5%
女性	586	51.5%	48.5%
その他	2	50.0%	50.0%
答えたくない	9	88.9%	11.1%

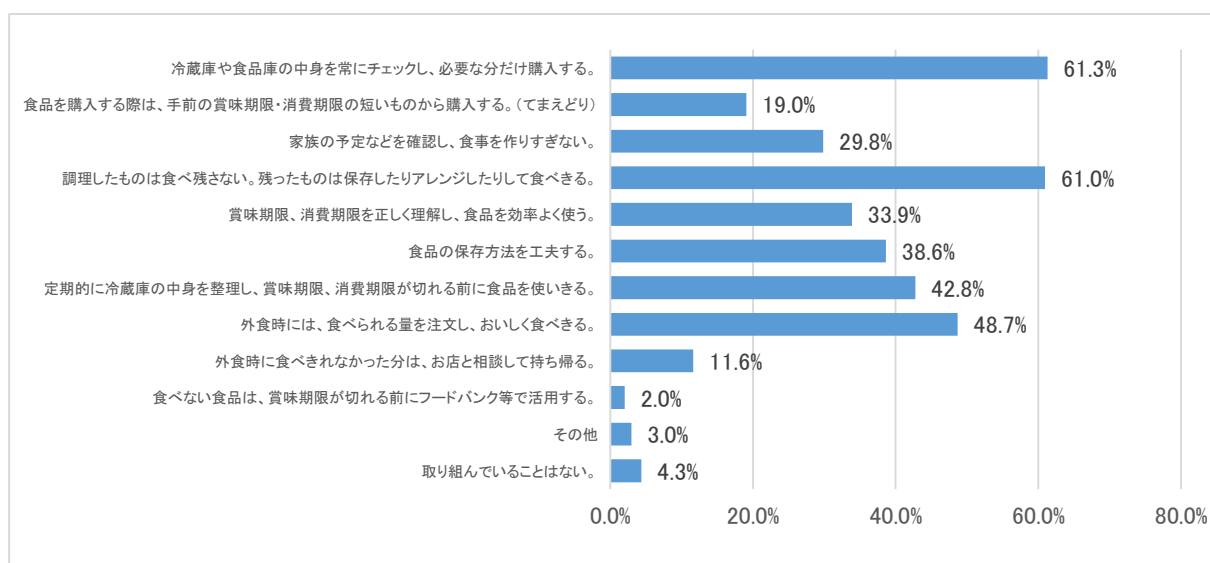


あなたの世帯の食品ロスの内容はどのようなものですか。(複数選択可)

	回答数	食事の 食べ残し	直接廃棄	過剰除去	食品ロスは 発生していない
全体	945	34.6%	53.1%	29.0%	21.4%
男性	344	29.1%	48.3%	28.8%	27.3%
女性	590	38.3%	56.1%	29.3%	17.5%
その他	2	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%
答えたくない	9	11.1%	33.3%	22.2%	55.6%



あなたが今、食品ロス削減のために取り組んでいることがありますか。(複数選択可)



(4) 市民の消費行動と事業者の取組について

市民向けアンケートにおいては、「あなたが今、食品ロス削減のために取り組んでいることがありますか。(複数選択可)」の設問について、「冷蔵庫や食品庫の中身を常にチェックし、必要な分だけ購入する。」と回答した割合が61.3%、「調理したものは食べ残さない。残ったものは保存したりアレンジしたりして食べきる。」と回答した割合が61.0%と高い割合となっています。その一方で、「食品を購入する際は、手前の賞味期限・消費期限の短いものから購入する。(てまえどり)」と回答した割合が19.0%、「外食時に食べきれなかった分は、お店と相談して持ち帰る。」と回答した割合が11.6%、「食べない食品は、賞味期限が切れる前にフードバンク等で活用する。」と回答した割合が2.0%と低い割合となっています。

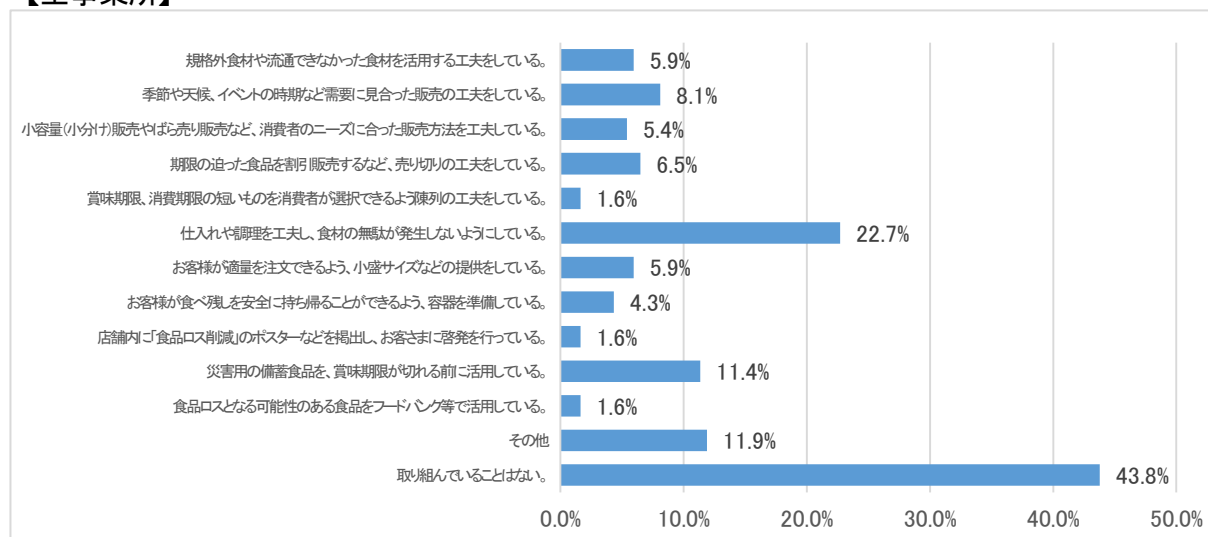
※20 ページ

「あなたが今、食品ロス削減のために取り組んでいることがありますか。(複数選択可)」を参照

一方、事業所向けアンケートにおいては、特に食品ロスの発生が多い小売業(食品取扱あり)、飲食業・宿泊業の業種別の結果において、「貴事業所が今、食品ロス削減のために取り組んでいることがありますか。(複数選択可)」の設問について、小売業(食品取扱あり)では、「賞味期限、消費期限の短いものを消費者が選択できるように陳列の工夫をしている。」と回答した割合が7.7%、「小容量(小分け)販売やばら売り販売など、消費者のニーズに合った販売方法を工夫している。」と回答した割合が15.4%、飲食業・宿泊業では「お客様が適量を注文できるよう、小盛サイズなどの提供をしている。」と回答した割合が7.8%、「お客様が食べ残しを安全に持ち帰ることができるよう、容器を準備している。」と回答した割合が13.7%など、食品ロス削減への取組は、全般的に低い割合にとどまっています。

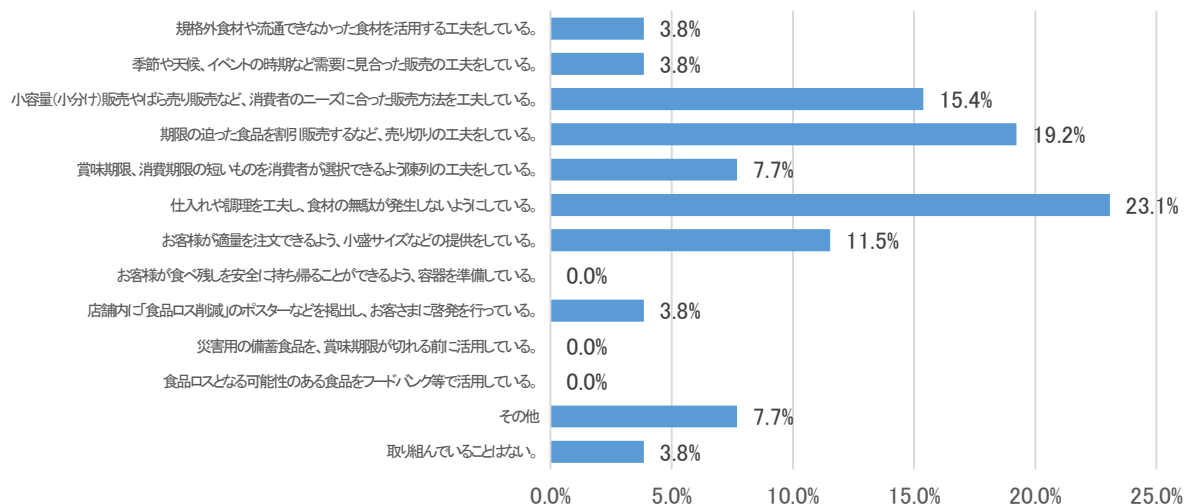
また、「食品ロスとなる可能性のある食品をフードバンク等で活用している。」と回答した割合が事業所全体で1.6%と低い割合となっています。

貴事業所が今、食品ロス削減のために取り組んでいることがありますか。(複数選択可)
【全事業所】

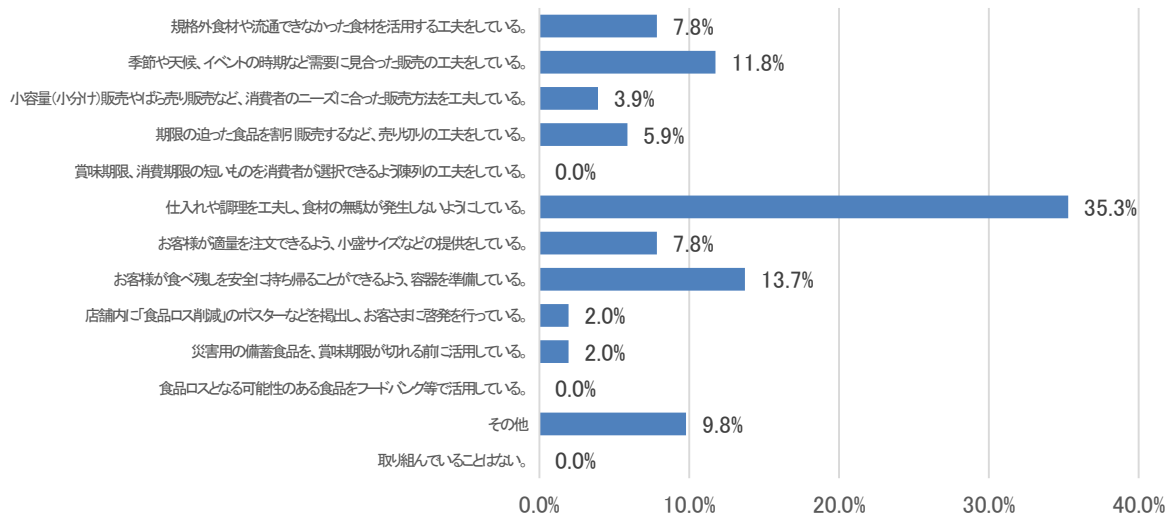


【業種別】

小売業（食品取扱あり）



飲食業・宿泊業



市民向けアンケートにおける「食品を購入する際は、手前の賞味期限・消費期限の短いものから購入する。（てまえどり）」、「外食時に食べきれなかった分は、お店と相談して持ち帰る。」と、事業者向けアンケートにおける、「賞味期限、消費期限の短いものを消費者が選択できるよう陳列の工夫をしている。」、「お客様が食べ残しを安全に持ち帰ることができるよう、容器を準備している。」は共通の項目です。「店舗で取り組んでいないので消費者が行わない。」、「消費者が行わないので店舗が取り組まない。」という悪循環が生じています。

また、店舗における「お客様が適量を注文できるよう、小盛サイズなどの提供をしている。」に取り組んでいる割合が少ないために、消費者が食べ残しをしてしまうことにもつながっていると考えられます。

3 課題の整理

本計画に位置付ける取組の方向性を定めるため、食品ロスの発生量やこれまでの取組、アンケート結果などを踏まえ、本市の食品ロス削減へ向けた課題を次のとおり整理しました。

課題1	本市の家庭系もえるごみの組成分析に基づく食品ロスの割合が、神奈川県 の食品ロスの推計割合より高い。
食品ロスの削減を計画的かつ着実に推進する必要があります。また、令和元年度から年4回実施している家庭系もえるごみの組成分析は、まだサンプル数が少ないことから、継続的に実施して精度を高めていく必要があります。	

課題2	本市の家庭系もえるごみの組成分析に基づく、家庭系もえるごみの中 に含まれる厨芥類（生ごみ）の割合、食品ロスの割合が、市民アンケート結果 の割合より高く、自己分析が過小評価傾向にある。
自らが排出するごみの量や食品ロス量を正しく認識することが、ごみ減量や食品ロス削減の第一歩となります。本市のごみと資源の現状や、家庭系ごみの組成分析の結果などを繰り返し伝えていく必要があります。	

課題3	「食品ロス」という言葉の認知度と正しい理解の間に乖離がある。
アンケート調査の結果、ほとんどの市民や事業所が食品ロスという言葉は知っていますが、その意味を正しく理解している市民や事業所は8割程度にとどまっています。食品ロスを正しく理解することが正しい行動に結びつくことから、認知度と理解が同調するように周知・啓発を図っていく必要があります。	

課題4	「賞味期限」と「消費期限」の理解と消費行動の間に乖離がある。
アンケート調査の結果、多くの市民が賞味期限、消費期限を正しく理解しており、賞味期限切れの食品を「食べる」と回答した割合が約9割であるにも関わらず、購入時に「てまえどり」をしていると回答した割合が約2割にとどまっているなど、理解と行動にずれが生じており、消費行動の変容を促すように周知・啓発を図っていく必要があります。	

課題5	市民の消費行動と事業者の取組において、購入における「てまえどり」や外食における「持ち帰り」など、共通の取組に弱みがある。
<p>市民アンケート結果及び事業所アンケート中の小売業や飲食業・宿泊業のアンケート結果に共通して、食品ロス削減のための共通の取組項目で低い項目があり、「店舗で取り組んでいないので消費者が行わない。」、「消費者が行わないので店舗で取り組まない。」という悪循環が生じており、供給者側と消費者側双方へ働き掛ける必要があります。</p>	

課題6	フードバンク事業等への取組が、市民、事業者に共通して低調である。
<p>市民アンケート結果及び事業所アンケート結果に共通して、フードバンク事業等への取組の割合が低くなっていることから、フードバンク事業等の認知度を高めるとともに、フードバンク事業者等を支援する必要があります。</p>	

課題7	やむを得ず生じる食品廃棄物の資源循環を進める必要がある。
<p>食品ロス削減の施策を実施しても、食品ロスにならない食品廃棄物（調理くずなど）は生じてしまいます。それらの食品廃棄物についても、適正な減量化と再生利用に取り組むことにより、資源循環を進める必要があります。</p>	

第3章 計画の基本方針と目標

1 計画の基本目標と基本方針

(1) 基本目標

本計画は、「厚木市一般廃棄物処理基本計画」を補完する個別計画として位置付けていることから、「厚木市一般廃棄物処理基本計画」の基本目標である「未来へつなげる循環型都市の実現」を本計画においても基本目標とします。

基本目標

未来へつなげる循環型都市の実現

～G o ごみニマムシティ あつぎ～

(2) 基本方針

基本目標の実現を目指すために、本計画を推進する全ての主体である市民、事業者、市が、『食べ物を無駄にすることは「もったいない」』ということを共通の認識として行動できるよう、食品ロスを削減するための基本方針を次のとおり定めます。

基本方針

「もったいない」 未来へつなげる食品ロス削減のバトン

2 計画の目標

(1) 長期目標

国においては、食品ロスの削減の目標は、SDGs も踏まえて、家庭系食品ロスについては「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、事業系食品ロスについては「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」（令和元年 7 月公表）において、共に「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います。

神奈川県においても、国の目標を踏まえ、家庭系食品ロス量については「県民 1 人 1 日当たりの家庭系食品ロス量を、2000 年度比で 2030 年度までに半減させます。」、事業系食品ロス量については「県内で発生する事業系食品ロス量を、2000 年度比で 2030 年度までに半減させます。」という目標を設定しています。

本市においては、「厚木市一般廃棄物処理基本計画」の目標の基準年度を平成 14 (2002) 年度としていることから、本計画においても基準年度は平成 14 (2002) 年度とします。また、本計画の計画期間は令和 5 (2023) 年度から令和 8 (2026) 年度までの 4 年間ですが、目標年度は国・県の目標と合わせることにし、国・県の目標を踏まえ、令和 12 (2030) 年度を目標年度とする長期目標を次のとおり設定します。

長期目標

- ・家庭系食品ロス量：市民一人1日当たりの家庭系食品ロス量を、2002年度比で2030年度までに半減させます。

目標値：69グラム

- ・事業系食品ロス量：市内で発生する事業系食品ロス量を、2002年度比で2030年度までに半減させます。

目標値：3,415トン

基準年度（平成14（2002）年度）における食品ロス量の推計

家庭系食品ロス量：11,110トン

※基準年度の家庭系一般廃棄物量を基に、もえるごみに含まれる厨芥類（生ごみ）の割合、食品ロスの割合（推計値）を乗じて推計

市民一人1日当たり：138グラム

事業系一般廃棄物食品ロス量：6,831トン

※基準年度の厚木市の一般廃棄物量に、基準年度の神奈川県一般廃棄物量の中で事業系一般廃棄物食品ロス量が占める割合（推計値）を乗じて推計

(2) 計画期間の達成目標

長期目標の設定と合わせて、本計画の進行管理を行うために、計画最終年度の令和8（2026）年度までの達成目標を定めます。

基準となる食品ロス量

基準となる食品ロス量は、第2章で推計した令和元（2019）年度の家庭系及び事業系の食品ロス量とします。

令和元（2019）年度 家庭系食品ロス量 : 6,528トン

市民一人1日当たり食品ロス量 : 79グラム

令和元（2019）年度 事業系一般廃棄物食品ロス量 : 4,002トン

達成目標の推計方法

達成目標については、次の方法により推計しました。

家庭系：「厚木市一般廃棄物処理基本計画」における家庭系の目標ごみ量のうちのもえるごみ量に、令和元（2019）～4（2022）年度の組成分析における食品ロス量割合を乗じた数値を基に推計

事業系：「厚木市一般廃棄物処理基本計画」における事業系の目標ごみ量に、県の平成30（2018）年度、令和元（2019）年度の平均食品ロス量割合を乗じた数値を基に推計

達成目標【令和8（2026）年度】

- ・家庭系食品ロス量（市民一人1日当たり）
：70グラム
- ・事業系食品ロス量：3,628トン

各年度の目標値

年度		R 1 2019	R 2 2020	R 3 2021	R 4 2022	R 5 2023	R 6 2024	R 7 2025	R 8 2026
家庭系	単位：トン ごみ量	35,777	36,058	34,757	33,594	32,853	32,200	31,455	31,367
	単位：トン もえるごみ量	33,999	34,375	33,530	31,914	31,210	30,590	29,882	29,799
	単位：トン 食品ロス量	6,528	6,600	6,438	6,383	6,242	6,042	5,827	5,736
	単位：グラム 市民一人 1日当たり 食品ロス量	79	81	79	78	76	74	71	70
事業系	単位：トン ごみ量	19,376	16,500	16,449	16,797	15,976	15,196	14,171	13,858
	単位：トン 食品ロス量	4,002	3,949	3,895	3,842	3,789	3,735	3,682	3,628

※令和3（2021）年度までは、ごみ量の実績に基づく食品ロス量の推計値

※令和4（2022）年度以降は、「厚木市一般廃棄物処理基本計画」の目標ごみ量に基づく食品ロス量の推計値

※人口は、令和4（2022）年度までは各年10月1日人口、令和5（2023）年度以降は人口ビジョンの将来展望人口を基に推計

家庭系の食品ロスは、市民一人1日当たり79グラム（令和3（2021）年度）
おにぎり1個が約100グラムだから、
市内で毎日約175,000個のおにぎりが捨てられているのと同じだよ！



第4章 実施方針、具体的な施策と各主体の役割

1 実施方針

基本方針を実現するため次の4つの実施方針を定めます。

実施方針 1

食品ロス発生量の把握

食品ロス削減推進の効果的な施策を進めるための現状把握

食品ロス削減の推進のためには、現状を把握することが第一歩となります。効果的な施策を進めるために、市は、令和元（2019）年度から実施している家庭系もえるごみの組成分析を継続して実施し、家庭から排出されるもえるごみに含まれる食品ロスを把握するとともに、本計画を策定するに当たって実施したアンケート調査を、計画の中間年度と計画期間終了後に実施することにより、市民や事業者の意識や行動の変容など、現状を把握します。

市民や事業者は、それぞれが出す食品ロス量を意識することにより、削減のきっかけとします。

実施方針 2

食品ロス発生抑制のための普及・啓発

食べ物を無駄にすることは「もったいない」ことの再認識

前「厚木市一般廃棄物処理基本計画」（平成27年3月策定）においては、家庭系ごみ減量の推進の施策で「もったいない」という言葉を用いました。『食べ物を無駄にすることは「もったいない」』ことを、市民や事業者が再認識することにより、食品ロスを発生させない行動につながるよう、継続した普及・啓発を進めるとともに、子どもの頃から食品ロス削減への意識を醸成するための環境教育・環境学習に更に取り組みます。

参考

前「厚木市一般廃棄物処理基本計画」
もったいない運動

食べきり
使い切り

もったいない運動実施中!!

心得1 買い物前に冷蔵庫の中身を
確認しましょう。

心得2 消費期限、賞味期限の迫った
食品は、手前に並べましょう。

心得3 野菜室は、全ての野菜が見える
よう野菜を立てて入れましょう。

心得4 食べ残しは、次の食事で
リメイクしましょう。

心得5 1週間に1度、冷蔵庫の中身を
点検しましょう。

実施方針 3

市民・事業者との協働による 食品ロス削減の取組

流通段階と消費段階における食品ロスの削減

食品ロスの多くは、食品卸売業や食品小売業などの流通段階と、外食産業や家庭などの消費段階で発生しています。市民・事業者との協働により、流通・消費における食品ロス削減に取り組みます。

流通段階における「てまえどり」や「量り売り」、「売りきり」など、消費段階における「食べきり」や「持ち帰り」など、市民と事業者双方が意識を変えることにより、取り組みやすい環境整備を進めます。

また、形の整っていない野菜や不揃いな野菜など、規格外の農林水産物の販売・消費を進めることで、農林水産業から排出される食品ロス削減に取り組みます。

併せて、スリムストア制度と3010運動をより効果的に推進できる新たな制度の創設を進めます。

実施方針 4

食品廃棄物の資源循環の取組

やむを得ず生じる食品廃棄物の適正な再生利用等による資源循環

食品ロス削減の施策を実施してもやむを得ず生じてしまう食品廃棄物についても、適正な減量化と再生利用に取り組むことにより、資源循環を進めます。

本市においては、家庭系生ごみ処理機の購入費補助制度を平成30(2018)年度から、事業系生ごみ処理機の設置補助制度を令和4(2022)年度から、それぞれ実施していますが、これらを継続して実施します。

また、令和2(2020)年度から試験的に実施した学校給食から排出される食品廃棄物の資源化事業を、食品廃棄物が排出される公共施設に拡大して令和3(2021)年度から、民間事業所から排出される食品廃棄物の資源化事業を令和4(2022)年度から、それぞれ実施していますが、これらを継続して実施することにより、2050年カーボンニュートラルを目指して、食品廃棄物の焼却からの脱却と再生可能エネルギーとしての活用に重点的に取り組みます。

2 施策の体系

施策の体系は次のとおりです。

基本目標：未来へつなげる循環型都市の実現

基本方針：「もったいない」

未来へつなげる食品ロス削減のバトン

実施方針 1

食品ロス発生量の把握

食品ロス削減推進の効果的な施策を進めるための現状把握

施策①：家庭系もえるごみの組成分析

施策③：食品ロス量の把握

施策②：アンケート調査の実施

実施方針 2

食品ロス発生抑制のための普及・啓発

食べ物を無駄にすることは「もったいない」ことの再認識

施策①：広報紙、ホームページでの食品ロスの周知・啓発

施策⑤：食品ロス削減の日、食品ロス削減月間に合わせた周知・啓発

施策②：全世帯配布のリーフレットによる食品ロスの周知・啓発

施策⑥：エシカル消費の周知・啓発

施策③：小・中学校における食品ロスの環境教育の実施

施策⑦：その他の周知・啓発

施策④：出前講座「食品ロスって何？」の実施

実施方針 3

市民・事業者との協働による 食品ロス削減の取組

流通段階と消費段階における食品ロスの削減

・流通における食品ロスの削減

施策①：てまえどりの実践

施策④：規格外商品等の販売・購入

施策②：ばら売り・量り売りの実践

施策⑤：スリムストアー制度の再構築

施策③：売りきりの実践

・外食時における食べ残しの削減

施策⑥：3010運動の実践

施策⑨：持ち帰りの推奨

施策⑦：食べきりの実践

施策⑩：イベントにおける
食品ロス削減

施策⑧：少量メニューの提供・選択

・家庭における食品ロスの削減

施策⑪：ライフスタイル等の転換

施策⑬：作りすぎの防止

施策⑫：買いすぎの防止

・事業活動における食品ロスの削減

・未利用食品の活用

施策⑭：事業者の責任

施策⑮：直接廃棄の原因となる
未利用食品の活用
(フードバンク事業等)

・新たな制度の創設

施策⑯：食べ残しゼロ実践店舗
認定制度の創設

実施方針 4

食品廃棄物の資源循環の取組

やむを得ず生じる食品廃棄物の適正な再生利用等による資源循環

施策①：家庭系生ごみ処理機購入費
補助事業

施策③：公共施設における食品廃棄物
資源化事業

施策②：事業系生ごみ処理機設置
補助事業

施策④：事業系食品廃棄物資源化事業

- 3 具体的な施策と、施策を実行するための各主体の役割・取組
 4つの実施方針に基づき、それぞれ具体的な施策を展開します。
 各施策においては、各主体が取り組むべき役割を定めます。

実施方針1 食品ロス発生量の把握

施策①		家庭系もえるごみの組成分析
役割・取組	市	<ul style="list-style-type: none"> 令和元（2019）年度から年4回実施している、家庭系もえるごみの組成分析調査を継続して実施し、食品ロス量を把握します。

施策②		アンケート調査の実施
役割・取組	市	<ul style="list-style-type: none"> 本計画策定に当たり実施したアンケート調査のフォローを、計画期間の中間が経過した3年目（令和7（2025）年度）に実施して市民と事業者の認知度や取組状況等を把握し、実施した施策の効果を検証するとともに、次期計画に反映します。 計画期間終了後の令和9（2027）年度にも同様に実施し、計画の総括を行います。

施策③		食品ロス量の把握
役割・取組	市民	<ul style="list-style-type: none"> 生活から出る食品ロス量の把握に努めます。
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> 事業活動に伴う食品ロス、食品廃棄物等の量の把握を行います。
	市	<ul style="list-style-type: none"> 令和元（2019）年度から年4回実施している、家庭系もえるごみの組成分析調査を継続して実施し、食品ロス量を把握します。

実施方針2 食品ロス発生抑制のための普及・啓発

施策①		広報紙、ホームページでの食品ロスの周知・啓発
役割・取組	市民	・食品ロスを正しく理解し、家族で情報共有します。
	市	・広報紙やホームページなどの媒体を活用し、食品ロス削減の周知・啓発を行います。

施策②		全世帯配布のリーフレットによる食品ロスの周知・啓発
役割・取組	市民	・食品ロスを正しく理解し、家族で情報共有します。
	市	・年1回、全世帯に配布しているリーフレットにおいて、食品ロス関連の話題を掲載し、広く周知を図ります。

施策③		小・中学校における食品ロスの環境教育の実施
役割・取組	市	<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスの削減は、子どもの頃からの意識付けが大切であることから、小・中学校において食品ロスを題材とした環境教育を引き続き行います。 ・食品ロス削減をテーマにした教材を作成し、小・中学校で活用します。

施策④		出前講座「食品ロスって何？」の実施
役割・取組	市民	・市や地域の団体が開催する出前講座に参加します。
	市	・自治会を始めとする地域の団体の皆様が、食品ロス問題を理解して行動できるよう、出前講座「食品ロスって何？」を行います。

施策⑤		食品ロス削減の日（10月30日）、食品ロス削減月間（10月）に合わせた周知・啓発
役割・取組	市	・食品ロス削減の日（10月30日）、食品ロス削減月間（10月）に合わせ、集中的に周知・啓発活動を展開します。

施策⑥		エシカル消費の周知・啓発
役割・取組	市民	・食品ロス削減につながるエシカル消費を心掛けます。
	事業者	・食品ロス削減につながるエシカル消費に取り組みます。
	市	・エシカル消費について周知・啓発を行い、市民や事業者のエシカル消費への理解を深めます。

施策⑦		その他の周知・啓発
役割・取組	事業者	・店内において、消費者に食品ロス削減に関する周知・啓発を行います。
	市	・環境フェアや公民館まつりなど、イベントへの出展等により積極的に周知・啓発を行います。 ・食品関連事業者が行う食品ロス削減の取組を周知します。 ・SNS 等を活用し、情報発信を強化します。

コラム

「エシカル消費」

エシカル（※）消費とは、地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のことです。

私たち一人一人が、社会的な課題に気づき、日々のお買物を通して、その課題の解決のために、自分は何ができるのかを考えてみることで、これが、エシカル消費の第一歩です。（※）エシカル＝倫理的・道徳的

2015年9月に国連で採択された持続可能な開発目標(SDGs)の17のゴールのうち、特にゴール12に関連する取組です。

出展：消費者庁HP



実施方針3 市民・事業者との協働による食品ロス削減の取組

流通における食品ロスの削減

施策①		てまえどりの実践
役割・取組	市民	・食品を購入する際に「てまえどり」による購入を心掛け、店舗での食品ロス削減に協力します。
	事業者	・商品陳列の際、賞味期限・消費期限が短い商品を前に置き、「てまえどり」が行いやすいように取り組みます。
	市	・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。 ・「てまえどり」を呼びかけます

※てまえどり：購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動

施策②		ばら売り・量り売りの実践
役割・取組	市民	・使いきれの量を考えて、ばら売り・量り売りを活用するなど、適切な量の食材を購入します。
	事業者	・消費者が使いきれの量を選択できるように、ばら売り、少量パック販売等に取り組みます。

施策③		売りきりの実践
役割・取組	市民	・期限が近付いた値引販売品を購入するなど、店舗での食品ロス削減に協力します。
	事業者	・期限が近付いた商品を値引販売するなど、売りきりに取り組みます。 ・季節商品は、予約販売等を行うことにより廃棄量を削減します。 ・納品期限の緩和や販売期間の延長に取り組みます。
	市	・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。

施策④		規格外商品等の販売・購入
役割・取組	市民	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質に関係ない、外箱に傷や汚れなどがある食品の購入に努めます。 ・形の整っていない野菜や不揃いな野菜などの購入に努めます。
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質に関係ない、外箱の傷や汚れなどの理由で廃棄される食品の販売に取り組みます。 ・形の整っていない野菜や不揃いな野菜など、規格外の農林水産物の販売に取り組みます。 ・納品期限の緩和や販売期間の延長に取り組みます。

施策⑤		スリムストアー制度の再構築
役割・取組	市	<ul style="list-style-type: none"> ・これまで取り組んできたスリムストアー制度については、マイバック持参が一般的となるなど、現状にそぐわない面が出てきていることから、「3010運動」と合わせて、制度を再構築します。 ⇒施策⑯

外食時における食べ残しの削減

施策⑥		3010運動の実践
役割・取組	市民	<ul style="list-style-type: none"> ・宴会等で「3010運動」を実践します。
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・「3010運動」に参加し、宴会時の食べ残し削減に取り組みます。
	市	<ul style="list-style-type: none"> ・「3010運動」が普及・定着していないことから、スリムストアー制度と合わせて、制度を再構築します。⇒施策⑯ ・「3010運動」を周知し、参加店舗を増やして実践を促すとともに、参加店舗のPRに努めます。

施策⑦		食べきりの実践
役割・取組	市民	<ul style="list-style-type: none"> ・おいしく食べきれる量を注文し、注文した料理は残さずに食べます。

施策⑧		少量メニューの提供・選択
役割・取組	市民	・外食時の空腹の状況や体調などにより、少量メニューを選択します。
	事業者	・消費者のニーズに合わせた少量メニューを提供します。 ・宴会等予約時に、年齢・男女構成、料理の内容や量を聞き取り、食べ残しの削減に取り組みます。

施策⑨		持ち帰りの推奨
役割・取組	市民	・外食時に食べきれなかった料理は、自己責任で持ち帰ります。
	事業者	・食べ残しの持ち帰りに対応します。

施策⑩		イベントにおける食品ロス削減
役割・取組	市	・鮎まつりやフードバトルなど、イベント開催時における食品ロス削減に取り組みます。

家庭における食品ロスの削減

施策⑪		ライフスタイル等の転換
役割・取組	市民	・小さなことでも、食品ロスを削減するために自らができることを実践します。 ・賞味期限と消費期限の違いを理解して、過度な鮮度志向をやめます。

施策⑫		買いすぎの防止
役割・取組	市民	・冷蔵庫などの食材の在庫管理を徹底し、買い物前に確認することにより、買いすぎを防止します。 ・適切な方法で食材を保存し、食材の無駄を省きます。

施策⑬		作りすぎの防止
役割・取組	市民	・食べきれる量を作っておいしく食べ、食べ残しを防止します。

事業活動における食品ロスの削減

施策⑭		事業者の責任
役割・取組	事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・事業活動に伴う食品ロスの発生が及ぼす環境負荷、社会的影響等を理解し、企業意識を改革します。 ・病院や福祉施設での給食など、事業活動における食品ロス削減に取り組みます。 ・従業員に、食品ロス削減の周知・啓発を行い、ライフスタイルの転換を促します。
	市	・市は、自らが一事業者であることを強く認識し、事業活動に伴う食品ロスの発生が及ぼす環境負荷、社会的影響等を理解し、職員一丸となって食品ロス削減に取り組みます。

未利用食品の活用

施策⑮		直接廃棄の原因となる未利用食品の活用 (フードバンク事業等)
役割・取組	市民	・家庭で消費する予定のない、まだ食べられる食品をフードバンクに提供します。
	事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・規格外等により市場に出回らない未利用食品をフードバンクに提供するなど、有効活用を図ります。 ・賞味期限が近付いた災害時用備蓄食料をフードバンクに提供するなど、有効活用を図ります。
	市	<ul style="list-style-type: none"> ・フードバンク団体を支援するとともに、フードバンク活動を市民・事業者にも周知し、協力を呼びかけます。 ・賞味期限が近付いた災害時用備蓄食料をフードバンクに提供するなど、有効活用を図ります。

新たな制度の創設

施策⑱		食べ残しゼロ実践店舗認定制度の創設
役割・取組	事業者	・食べ残しゼロ実践店舗認定制度に参加し、取組を実践します。
	市	・食品ロスや食品廃棄物削減につながる取組を実践する店舗などの認定制度を創設し、取組店舗のPRを進めます。 ※関連 施策⑤ 施策⑥

「食べ残しゼロ実践店舗認定制度」

これまで小売店舗で取り組んできたスリムストアー制度は、すでにマイバック持参が一般的となるなど現状にそぐわない面が出てきており、再構築が必要となっています。

一方、飲食店舗で取り組んでいる3010運動は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、宴会など大勢での飲食会合が少なくなっていることなどから、普及・定着していません。

これらのことから、それらの制度全体を見直し、飲食店舗・小売店舗・宿泊施設など食品関連事業者における食品ロス削減に向け、「てまえどり」、「ばら売り・量り売り」、「売りきり」、「3010運動」、「少量メニュー」、「持ち帰り」など、取り組むべき項目を複数項目設定し、一定数以上の取組を実践する店舗、施設を認定して市がPRする「食べ残しゼロ実践店舗認定制度」を新たに創設して一本化を図り、食品ロス削減へ向け推進していきます。

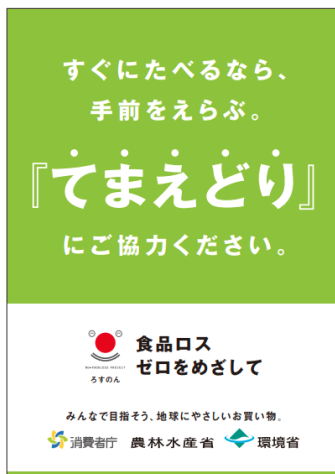
コラム

出展
：環境省 HP

「てまえどり」と「すぐたべくん」

食品ロス削減に向け、「購入してすぐに食べる」商品については、賞味期限や消費期限がより長い商品を選択的に購入するのではなく、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ消費者の購買行動が「てまえどり」です。

「すぐたべくん」は、このような消費行動を消費者に訴えかける、かわいいうリスをモチーフにしたキャラクターで、賞味期限バージョンのピンク、消費期限バージョンのイエローがあります。



コラム

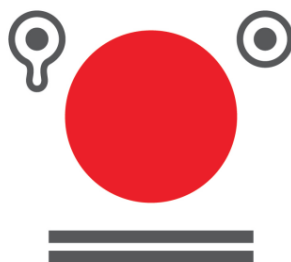
出展
：農林水産省 HP

「ろすのん」は食品ロス削減国民運動のキャラクター

食品ロス削減は、食品の生産から加工製造、流通、販売までのフードチェーン全体でも取り組んでいく必要があります。官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動 (NO-FOODLOSS PROJECT) が展開されています。

そこで、食品ロス削減国民運動のシンボルマークとして誕生したのが「ろすのん」です。

「ろすのん」の名前は、食品ロスをなくす (non) という意味で、外見の真ん中の赤丸は「お皿」を、下の二本線は「お箸」をイメージしています。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

実施方針4 食品廃棄物の資源循環の取組

施策①		家庭系生ごみ処理機購入費補助事業
役割・取組	市民	・市の家庭系生ごみ処理機購入費補助制度を活用し、生ごみの発生抑制に取り組めます。
	市	・令和2（2020）年1月から補助対象を拡大した家庭用生ごみ処理機の購入費補助制度を、令和8（2026）年度まで継続して実施し、家庭系食品廃棄物の排出抑制に取り組めます。

施策②		事業系生ごみ処理機設置補助事業
役割・取組	事業者	・市の事業系生ごみ処理機設置補助制度を活用し、生ごみの発生抑制に取り組めます。
	市	・令和4（2022）年度から開始した事業系生ごみ処理機の設置補助制度を、令和8（2026）年度まで継続して実施し、事業系食品廃棄物の排出抑制に取り組めます。

施策③		公共施設における食品廃棄物資源化事業
役割・取組	市	・令和3（2021）年度から市内公共施設で実施している、食品廃棄物のバイオエネルギー化による資源化事業を継続し、事業系食品廃棄物の資源循環と再生可能エネルギーの創出に取り組めます。

施策④		事業系食品廃棄物資源化事業
役割・取組	事業者	・市の事業系食品廃棄物資源化事業に参加し、食品廃棄物の資源化に取り組めます。
	市	・令和4（2022）年度から開始した事業系食品廃棄物のバイオエネルギー化による資源化事業を令和8（2026）年度まで継続し、事業系食品廃棄物の資源循環と再生可能エネルギーの創出に取り組めます。

生ごみ処理機補助制度

本市では、家庭系、事業系それぞれに生ごみ処理機の補助制度を設け、食品廃棄物の削減に取り組んでいます。

家庭系生ごみ処理機は、補助率5分の4で限度額2万円、事業系生ごみ処理機は補助率3分の2で限度額200万円となっており、事業系生ごみ処理機は県内で最も充実した補助制度となっています。

エコな暮らしを
はじめてみませんか？

**最大
2万円**まで

**生ごみ処理機の
購入費を補助します！！**

補助額は5分の4（本体価格の80%）



木製利用型タイプ
（※厚木市金田1641-1）
※本体価格：40,000円

台所に浮かべ込めタイプ
（※厚木市金田1641-1）
※本体価格：20,000円

壁面に電気を利用するタイプ
（※厚木市金田1641-1）
※本体価格：27,400円

補助対象者

- 市内に住民登録を有し、居住中の方
- 市内居住地に設置して、適切に維持管理できる方

補助対象外

- ディスプレイ用
- 購入日から1ヶ月未満経過しているもの
- 既に購入して設置されたもの
- 補助金発生上支障をきたすもの

申し込みは
お早めに。

詳しくは
こちら

厚木市環境センター
厚木市金田1641-1
TEL 225-2793

令和4年度新規事業 環境貢献する事業者をサポート

事業系生ごみ処理機 設置補助金

農業コスト削減
CO2削減
重労働改善
環境衛生改善

市場センターに搬入されている可燃ごみの40%以上が生ごみです。市では、ごみの排出量を削減するため、生ごみ処理機を設置した事業者には、設置費の一部を補助します。



最大200万円

対象事業者	以下の全てを満たす事業者 ①市内に事業所を有する者又は1年以上市内に居住し事業を営む個人 ②市税の滞納がない者 多量排出事業者（※）は、当該年度の廃棄物減量等計画書を提出していることが必要です。 ※年間36トン以上の一般廃棄物を排出している事業者（市条例に規定）
対象処理機	1日に10キログラム以上の処理能力がある生ごみ処理機（※） ※生ごみを発酵、乾燥などの方法で分解することにより、減量、減臭、又は堆肥化することが可能な機械で、市内の事業所又は1年以上市内に居住し事業を営む個人から排出される生ごみの処理をするもの
補助額	最大200万円（設置費の3分の2） ※本体価格に設置費を加えた額（税抜き）の3分の2（千円未満は切り捨て）を補助 ※1事業所につき1台まで
その他	補助金の交付を受けるには、事前申請が必要です。 詳しくは、お問い合わせください。
問い合わせ	厚木市 環境事業課 ☎046-225-2793 〒243-0807 厚木市金田1641-1 厚木市環境センター1階

令和4年4月現在

第5章 計画の進捗管理

1 発生量の把握

本計画を着実に推進していくために、食品ロスや食品廃棄物の発生量などを的確に把握します。

2 計画の進捗管理

本計画の実効性を確保するため、本計画の目標年次である令和8（2026）年度までの達成目標の達成状況と施策の取組状況を、毎年度終了後に厚木市環境審議会が点検・評価を行うなど、PDCAサイクルに基づいた進捗管理を適正に行います。

(1) 進捗管理の指標

進捗管理の指標は、「第3章 計画の基本方針と目標」「2 計画の目標」「(2) 計画年度の達成目標」で定めた達成目標とします。

進捗管理の指標

年度		R 5 2023	R 6 2024	R 7 2025	R 8 2026
家庭系	単位：トン ごみ量	32,853	32,200	31,455	31,367
	単位：トン もえるごみ量	31,210	30,590	29,822	29,799
	単位：トン 食品ロス量	6,242	6,042	5,827	5,736
	単位：グラム 市民一人 1日当たり 食品ロス量	76	74	71	70
事業系	単位：トン ごみ量	15,976	15,196	14,171	13,858
	単位：トン 食品ロス量	3,789	3,735	3,682	3,628

(2) アンケート調査

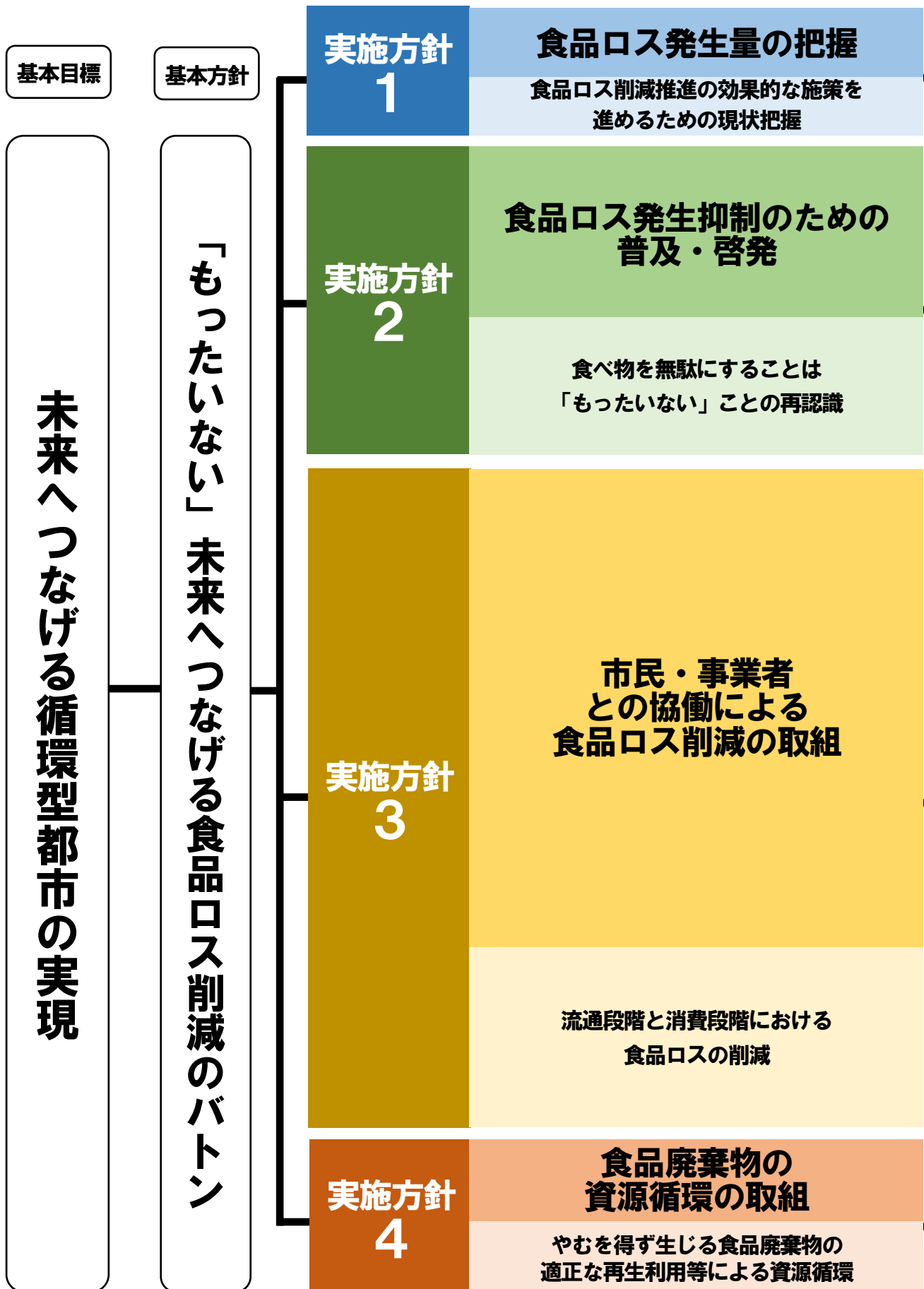
本計画策定に当たり実施したアンケート調査のフォローを、計画期間の中間が経過した3年目（令和7（2025）年度）に実施し、市民と事業者の認知度や取組状況等を把握することにより、実施した施策の効果を検証します。

なお、検証の結果は、次期計画に反映します。

計画期間終了後の令和9（2027）年度にも同様に実施し、本計画の総括を行います。

参考 施策の体系図

施策の体系図



施策①：家庭系もえるごみの組成分析	施策③：食品ロス量の把握
施策②：アンケート調査の実施	

施策①：広報紙、ホームページでの食品ロスの周知・啓発	施策⑤：食品ロス削減の日、食品ロス削減月間に合わせた周知・啓発
施策②：全世帯配布のリーフレットによる食品ロスの周知・啓発	施策⑥：エシカル消費の周知・啓発
施策③：小・中学校における食品ロスの環境教育の実施	施策⑦：その他の周知・啓発
施策④：出前講座「食品ロスって何？」の実施	

流通における食品ロスの削減	施策①：てまえどりの実践	施策④：規格外商品等の販売・購入
	施策②：ばら売り・量り売りの実践	施策⑤：スリムストアー制度の再構築
	施策③：売りきりの実践	
外食時における食べ残しの削減	施策⑥：3010運動の実践	施策⑨：持ち帰りの推奨
	施策⑦：食べきりの実践	施策⑩：イベントにおける食品ロス削減
	施策⑧：少量メニューの提供・選択	
家庭における食品ロスの削減	施策⑪：ライフスタイル等の転換	施策⑬：作りすぎの防止
	施策⑫：買いすぎの防止	
事業活動における食品ロスの削減	施策⑭：事業者の責任	
未利用食品の活用	施策⑮：直接廃棄の原因となる未利用食品の活用（フードバンク事業等）	
新たな制度の創設	施策⑯：食べ残しゼロ実践店舗認定制度の創設	

施策①：家庭系生ごみ処理機購入費補助事業	施策③：公共施設における食品廃棄物資源化事業
施策②：事業系生ごみ処理機設置補助事業	施策④：事業系食品廃棄物資源化事業

厚木市食品ロス削減推進計画
令和5年3月

発行 厚木市

編集 環境農政部環境事業課

〒243-8511

神奈川県厚木市中町3丁目17番17号

電話 (046) 225-2793

ホームページ <https://www.city.atsugi.kanagawa.jp>

Gominimum City

Atsugi

