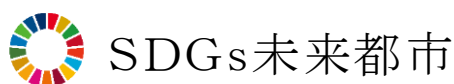


江戸川区食品ロス削減推進計画

「もったいない」を合言葉に、
未来に向けてレッツ・チャレンジ！

令和3年6月



江戸川区

はじめに

「もったいない」を区民の合言葉に！



江戸川区は、誰もが安心して暮らせる共生社会の実現に向けて、地域の活性化及び区民生活の質の向上を図るとともに、国連総会で採択された^{エスディー・ zeroes}SDGs（持続可能な開発目標）の達成を目指した事業を展開しています。

平成28年度には「えどがわ食べきり推進運動」を開始し、区民一人ひとりが食品ロスの削減に向けた努力を重ねてきました。こうした取組を通じて、区民や事業者の皆さんには、食糧物を大切にする我が国の文化を再認識していただいております。

また、令和3年5月には、区はSDGs達成に向けた優れた取組を提案した自治体に認められる「SDGs未来都市」に選定されました。「江戸川区食品ロス削減推進計画」の策定を契機として、区は「もったいない」の心を地域に浸透させるとともに、「SDGs未来都市」として積極的に食品ロスの削減を目指してまいります。

本計画の策定にあたり、快くご協力いただいた関係団体や事業者の皆さんに心より御礼を申し上げますとともに、区民の皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

令和3年6月

江戸川区長 斎藤 猛

も く じ

第1章 計画策定の目的と位置づけ	2
1. 背景と目的	2
2. SDGsの視点	3
3. 位置づけ	5
4. 計画期間	6
第2章 目標の設定について	7
1. 江戸川区の状況（食品ロス量の推計と推移）	7
2. 目標の設定	8
第3章 発生状況の分析について	9
1. 家庭系食品ロスの発生状況等の分析	9
2. 事業系食品ロスの発生状況等の分析	16
第4章 これまでの取組について	19
1. えどがわ食べきり推進運動	19
2. 食品ロス削減のための取組や活動の紹介	24
第5章 計画の推進に向けて	38
1. 計画の推進に向けて	38
2. 循環型社会を意識した食品ロス削減の推進	39
3. 区・区民・事業者等における具体的な役割など	41
第6章 これからの食品ロス	53
1. 人口推計について	53
2. 将来の食品ロス	53
関連資料	55
1. 食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）	55
2. 策定経過等	59

第1章 計画策定の目的と位置づけ

1. 背景と目的

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

国の推計によると、日本では、年間 2,550 万トンの食品廃棄物等が排出され、このうち、本来食べられるのに廃棄されている食品ロスが、年間 600 万トン以上発生しています。これは、世界中の飢餓に苦しむ人々に向けられた世界の食料援助量約 390 万トンの約 1.5 倍に相当します。

近年、食品ロスに関して国際的な関心が高まっています。平成 27 年(2015 年) 9 月の国連総会で、持続可能な開発目標(以下、「SDGs」という。)が採択され、「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ること」が国際目標として設定されました。

そのような中、平成 28 年度(2016 年度)に江戸川区は「えどがわ食べきり推進運動」を開始しました。それは、区、区民及び関係団体・事業者等が緊密に連携しながら、食品ロスの削減に向けて取り組んでいくというものです。

国の動きとして、令和元年(2019 年)10 月に食品ロスの削減を総合的に推進するため、「食品ロスの削減の推進に関する法律」(以下、「食品ロス削減推進法」という。)が施行されました。

食品ロスを削減していくためには、区、区民及び関係団体・事業者等がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応し、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことが重要です。


こうした状況を踏まえ、江戸川区は SDGs の理念に則り、食品ロスをより一層削減するため、「江戸川区食品ロス削減推進計画」を策定して区の施策の指針を示すとともに、今後とも、区、区民及び関係団体・事業者等が一丸となり取組を進めます。

2. SDGsの視点

「SDGs」とは「Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）」の略称です。17の目標と169のターゲットから構成されており、「誰一人取り残さない」社会の実現に向けて、経済、社会、環境の3つの側面のバランスの取れた持続可能な開発を目指しています。



江戸川区は、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現に向けて、SDGsに積極的に取り組んでいます。

 <p>12 つくる責任 つかう責任</p>	<p style="text-align: center;">12 つくる責任 つかう責任</p> <p>江戸川区食品ロス削減推進計画は、SDGsの17の目標の中で、12番の「つくる責任 つかう責任＝持続可能な生産消費形態を確保する」の視点に基づきます。食品ロスの課題に関して、区全体がSDGsと連動したアクションを起こします。</p>
--	---

<p>12 つくる責任 つかう責任のターゲット</p> <p>《12.3》</p> <p>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（食品の製造から消費に至るまでの一連の食品供給の行程）における食品ロスを減少させる。</p> <p>《12.5》</p> <p>2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。</p>

また、SDGsのさまざまな目標の観点から食品ロスについての問題を捉えることも必要です。以下の目標も併せて掲げていきます。

- 1 貧困をなくそう
- 2 飢餓をゼロに
- 3 すべての人に健康と福祉を



フードドライブの実施等により、未利用食品を必要とする方へ適切にいきわたるようにし、食品ロスの削減を目指します。

- 4 質の高い教育をみんなに



保育園、小中学校、高等学校をとおして子どもたちが途切れなく食品ロスについて学べるようにします。

- 9 産業と技術革新の
基礎をつくろう



事業所で行われている商慣習等の見直しにより、食品ロスの削減に資する取組を実施します。また、AI等の新たな技術を取り入れる事により、食品ロスの削減を更に推進します。

- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさを守ろう



海産物や農作物のとり過ぎ・作り過ぎや買い過ぎなどに十分に気を付け、漁業者、生産者、消費者のそれぞれの立場で環境保全の観点から食品ロスの問題を見直していきます。

- 17 パートナースhipで
目標を達成しよう



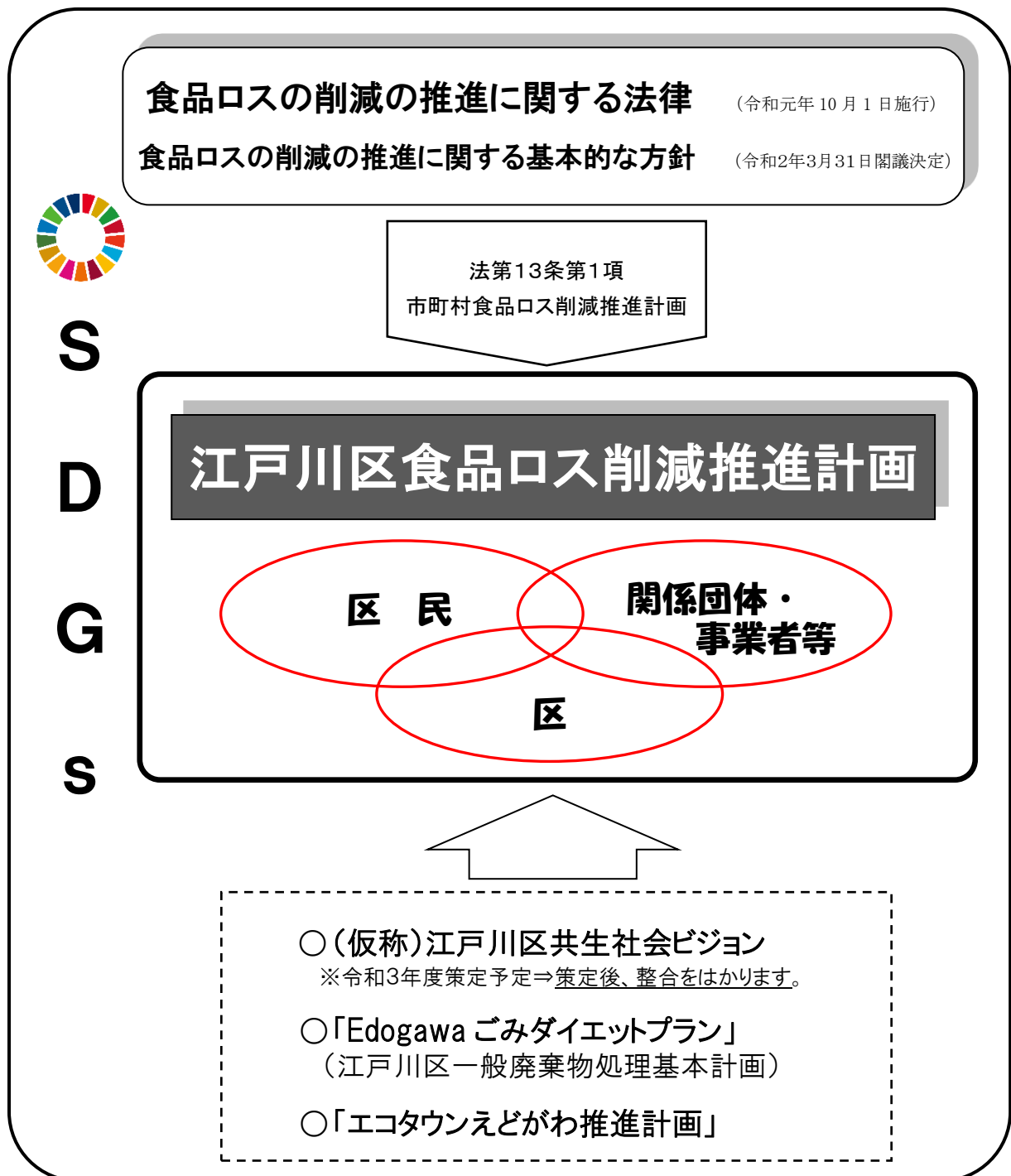
食品ロスの問題を解決するため、区、区民、関係団体・事業者等が連携しながら共に学び行動する環境を区は整えていきます。

3. 位置づけ

江戸川区食品ロス削減推進計画は、食品ロス削減推進法との整合を図り、国の基本方針等を踏まえながら SDGs の目標を目指し、食品ロス削減の推進に向けた取組を定めるものとします。

また、この計画は、「(仮称)江戸川区共生社会ビジョン」(令和3年度策定予定)、「Edogawa ごみダイエツプラン」(江戸川区一般廃棄物処理基本計画)や「エコタウンえどがわ推進計画」等との整合を図ります。

<概念図>



4. 計画期間

食品ロスの削減をより一層推進するための期間として、令和3年度（2021年度）から令和12年度（2030年度）までの10年間で、江戸川区食品ロス削減推進計画の計画期間とします。

今後も引き続き、組成分析調査などを実施して食品ロスの状況を把握するとともにその内容を検証していきます。

なお、社会経済情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化や施策の実施状況を絶えず注視し、国が定める基本方針の見直しが実施される場合には、その内容を踏まえて本計画を必要に応じて見直します。

- ・フードドライブの様子（環境フェア）

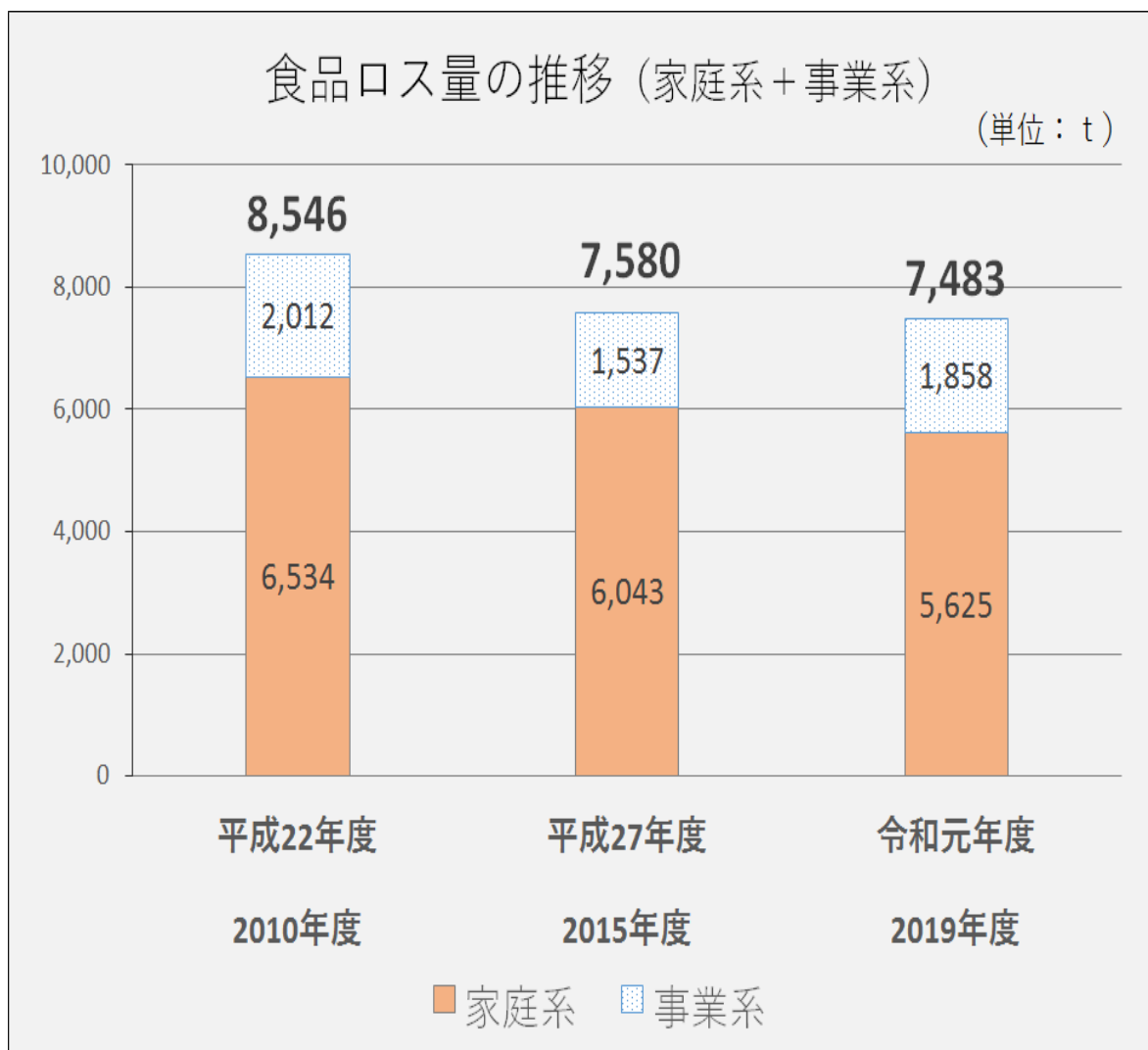


第2章 目標の設定について

1. 江戸川区の状況（食品ロス量の推計と推移）

江戸川区における食品ロス量は、令和元年度（2019年度）において7,483トンと推計されます。その内訳は家庭系で5,625トン、事業系で1,858トンになります。

平成28年度（2016年度）から、区は「えどがわ食べきり推進運動」を展開し、食品ロス量の削減のために努力を重ねてきました。そのことにより一定の成果を上げていると考えられますが、現況として、区内の食品ロス量は依然として高い水準にあると言えます。



※「江戸川区家庭ごみ組成分析調査」「ごみ排出原単位等実態調査（東京二十三区清掃一部事務組合）」を基に推計

2. 目標の設定

国の食品ロス削減の目標は、家庭系については「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）、事業系については、「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、共に平成12年度（2000年度）比で令和12年度（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おり、令和2年3月に閣議決定された「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」においてもそれらの目標に準じています。

江戸川区は、食品ロス削減推進計画において、平成22年度（2010年度）比で、令和12年度（2030年度）までに、家庭系及び事業系の区内食品ロス量を合わせて半減させることを目標とし、国よりも短い期間で達成を目指します。

また、計画期間中に、食品ロスの削減のための具体的な取組を行う区民の割合を100%とすることも併せて目標として設定します。

《 目 標 》

【 食 品 ロ ス 量 】

		平成22年度 (2010年度) 推 計 値	令和12年度 (2030年度) 目 標 値
区 内 食品ロス量	家庭系	6,500 t	4,000 t (家庭系+事業系)
	事業系	2,000 t	
	計	8,500 t	

※産業廃棄物等を除く。

半 減

【食品ロスの削減に取り組んでいる区民の割合】

令和12年度
(2030年度) **100%**

※参考 令和2年度（第33回）区民世論調査
「食品ロスという言葉もしくは取り組みを知っている。」 ⇒ 87.9%
「食品を無駄にしないための何らかの取り組みをしている。」 ⇒ 72.0%

第3章 発生状況の分析について

1. 家庭系食品ロスの発生状況等の分析

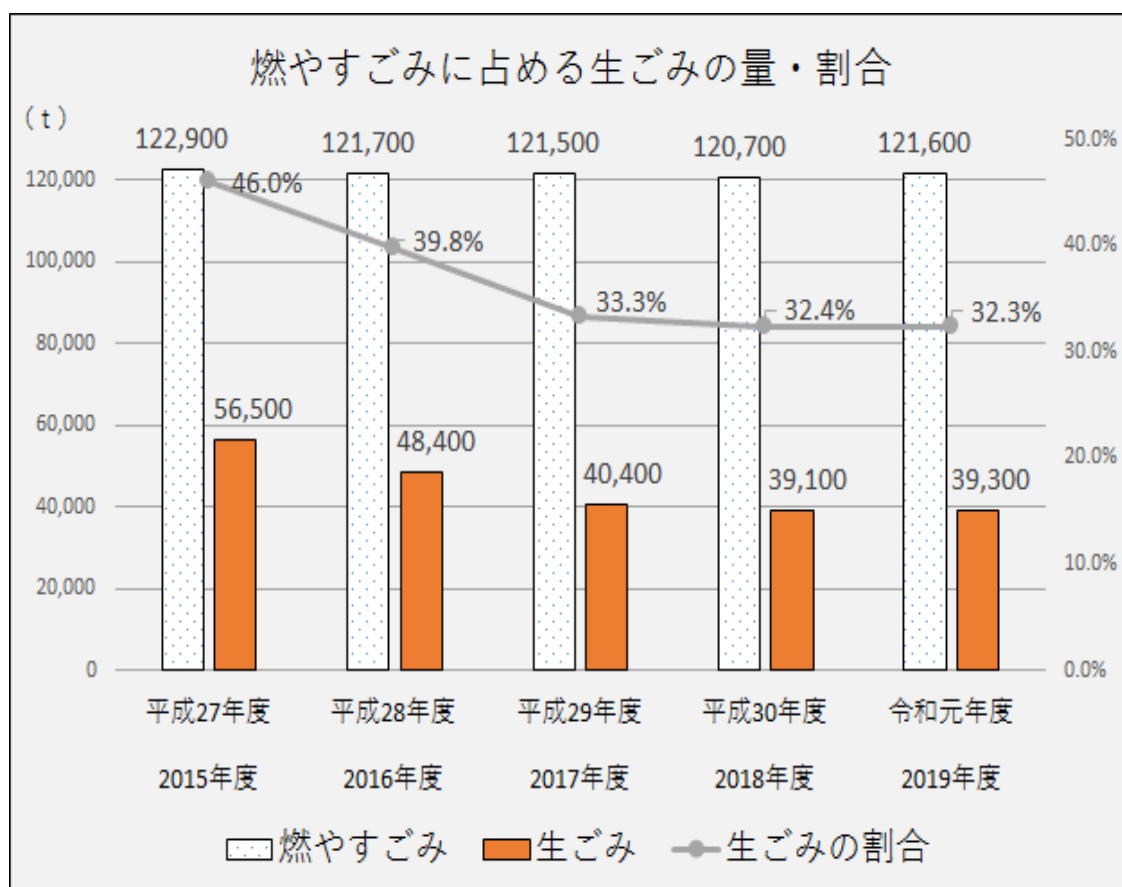
(1) 燃やすごみに占める生ごみの量の割合

平成27年度から令和元年度までの5年間の推移をみると、区内で発生する燃やすごみに占める生ごみの量とその割合は減少傾向にあります。区民がごみ減量に向けてさまざまな努力を重ねていただいている結果が数字に表れていると考えられます。

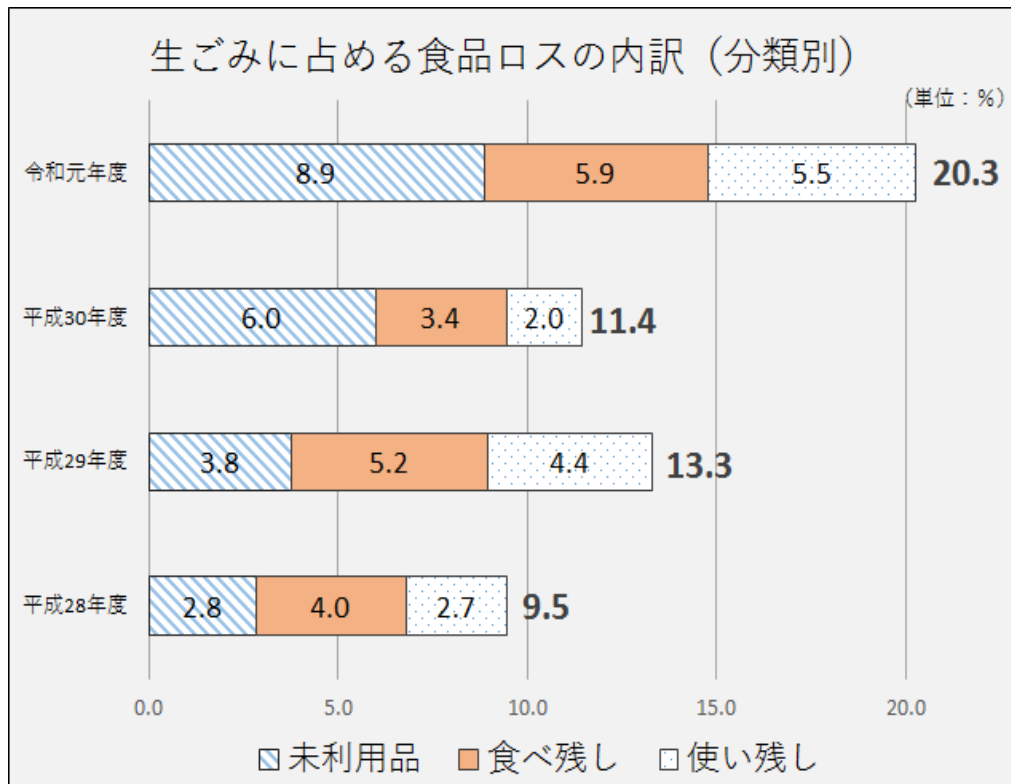
令和元年度の実績において、家庭から出る生ごみは燃やすごみの約3割(32.3%)を占めています。重量に換算すると年間でおよそ39,300トンになります。

生ごみには、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品の未利用品や食べ残しが多く含まれているので、食品ロスを削減することが生ごみ量を減らすことにつながり、ごみ量の減少に大きく貢献します。

※この章の図表は、特に説明のない限り「江戸川区家庭ごみ組成分析調査」を参照しています。



(2) 生ごみに占める食品ロスの内訳



※端数処理を行っているため、合計の数値が合致しないことがあります。

生ごみに占める食品ロスの内訳は、主に「未利用品」「食べ残し」「使い残し」に分類することができます。

ここでは、未開封の製品やそのまま廃棄された野菜や果物など手つかずの食品を「未利用品」、開封したもののすべて使いきらずに廃棄された食品を「使い残し」としています。

江戸川区が実施している家庭ごみ組成分析調査の結果によると、令和元年度においては、生ごみのうちおよそ 1/5 (20.3%) の量が、まだ食べられるのにもかかわらず捨てられています。さらに、「未利用品」の食品ロスの割合は年々増加する傾向にあります。

家庭系食品ロスとは・・・
各家庭から発生する食品ロス

○生ごみに占める食品ロスの割合の順位（分類別）

割合の 多い順	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
	2016 年度	2017 年度	2018 年度	2019 年度
1	食べ残し	食べ残し	未利用品	未利用品
2	未利用品	使い残し	食べ残し	食べ残し
3	使い残し	未利用品	使い残し	使い残し

これまでは「食べ残し」による食品ロスが目立っていましたが、近年は「未利用品」による食品ロスが増えています。

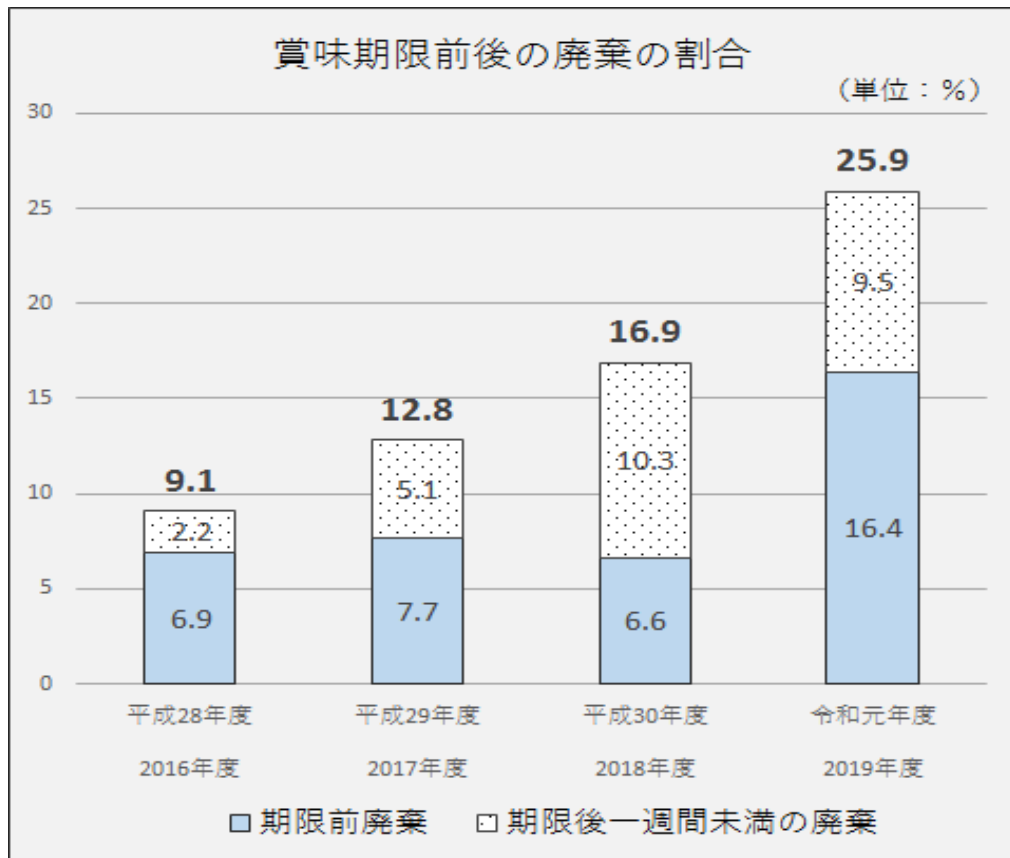
まずは、「未利用品」と「食べ残し」の廃棄を減らすことが、食品ロス削減のための取組のひとつとして重要です。そのことにより食品ロス削減に大きく貢献することができます。



食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」
(農林水産省)

食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組んでいくため、官民が連携して食品ロス削減に向けた国民運動を推進するためのロゴマークです。

(3) 賞味期限前後の廃棄の状況



※賞味期限の記載のあるものを対象としています。

賞味期限とは「おいしく食べることができる期限」のことで、「期限を過ぎたら食べない方がよい」とする消費期限とは意味合いが異なります。賞味期限は、もともと傷みにくい食品に表示されています。したがって、賞味期限を過ぎたからといって、すぐにその食品を食べることができなくなるというものではありません。

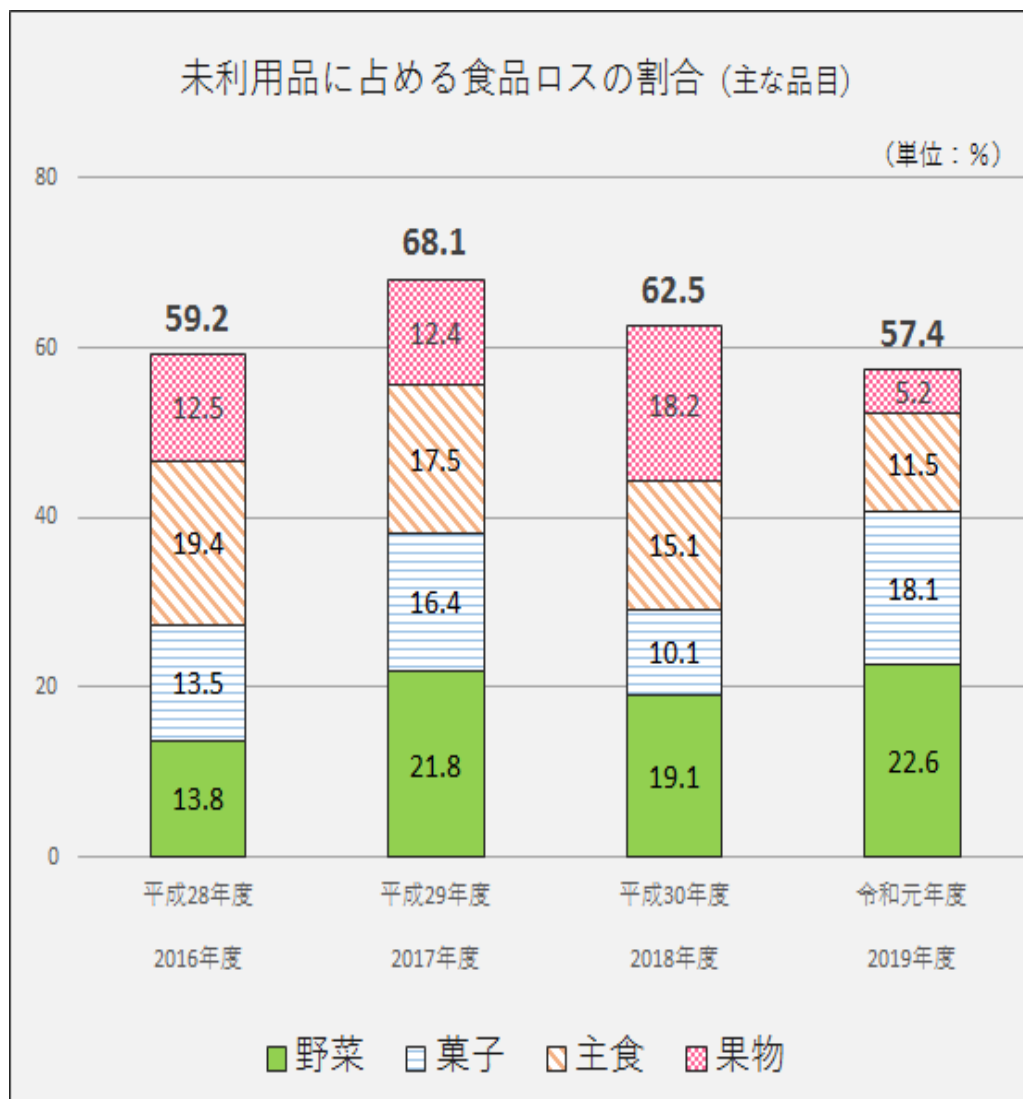
賞味期限の記載のあるものを対象として食品ロスの内訳を調べると「**期限前廃棄**」と「**期限後一週間未満の廃棄**」を合わせた割合は、年々上昇する傾向にあります。

令和元年度の調査においては、「期限前廃棄」と「期限後一週間未満の廃棄」を合わせた食品ロスの割合は、賞味期限の記載のある廃棄の実に1/4以上（25.9%）を占めています。

多くの食品が、賞味期限をむかえていない、あるいは賞味期限を少し過ぎただけで、まだ食べられるのにも関わらず捨てられています。

食品ロスを削減するためには、このような状況をすみやかに改善する必要があります。

(4)未利用品における食品ロス



未利用品にもかかわらず食品ロスとして廃棄されてしまう品目のうち、主なものは「野菜」「菓子」「主食」「果物」です。平成28年度から令和元年度においては上記の4品目が未利用品の食品ロスのおよそ6割から7割（57.4%～68.1%）を占めています。

この4品目の食品を無駄に廃棄することなく食べきることで、未利用品由来の食品ロスを大きく減少させることができます。

○未利用品に占める食品ロスの順位（品目ごと）

多い順	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度
1	主食	野菜	野菜	野菜
2	野菜	主食	果物	菓子
3	菓子	菓子	主食	主食

捨てられてしまう未利用品の品目で最も大きな割合を占めるものが「野菜」です。近年はその傾向が続いています。野菜は加工品ではないので消費期限がわかりにくく、気づいたらいつの間にか傷んでしまっているということが起こりやすいです。

家庭内における野菜の適切な保存方法などの知識を持ち、できるだけ長持ちさせるように保存し、すぐに傷まないように工夫することも大切です。

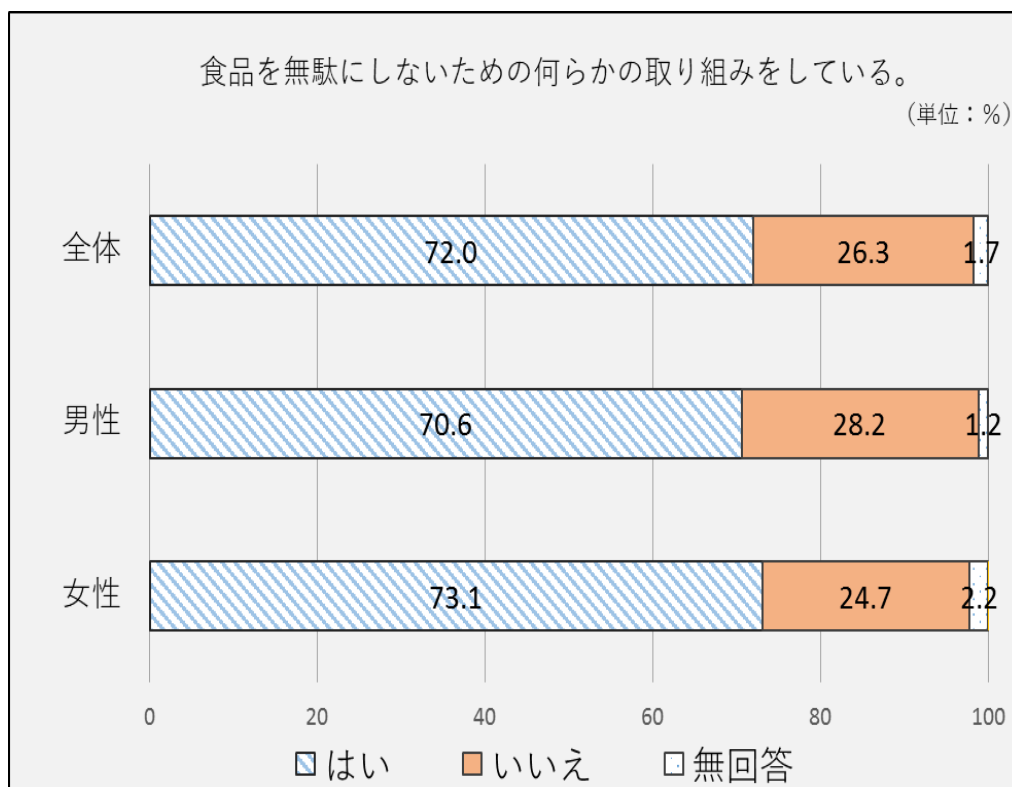
農家さんが教える

「野菜を美味しく長持ちさせる保存方法」

⇒ **18 ページへ**

食品ロスを削減するには必要以上に食品を購入しない、購入したものを使いきる、食べきれぬ量だけ作る、残さず食べるなどの心がけが大切です。

(5) 取り組みをしている人の割合



※第 33 回江戸川区民世論調査（令和 2 年度）に基づく

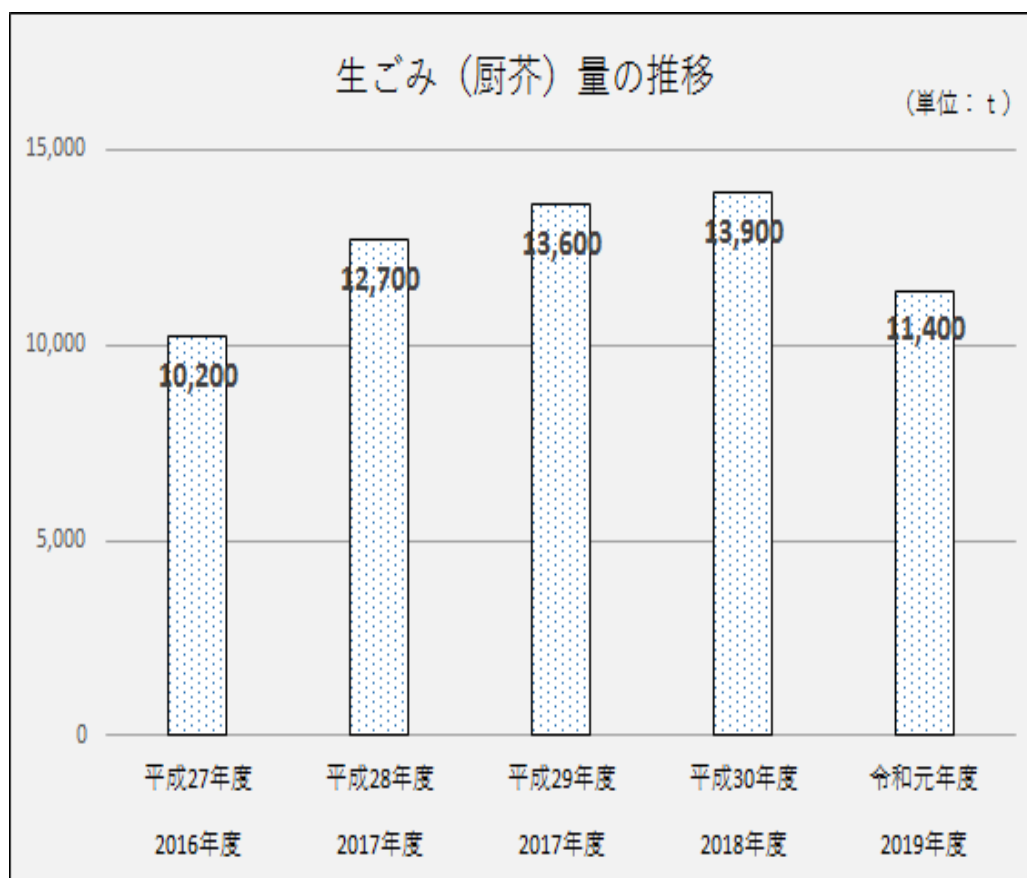
第 33 回江戸川区民世論調査（令和 2 年度）によると、区民 1,548 人から得られた回答として、「食品を無駄にしないための何らかの取り組みをしている」人の割合は、全体で 72%です。前回調査時（平成 29 年度）の約 55%から大きく改善されており、食品ロス削減に対する区民の意識が確実に向上していることがうかがえます。

取り組む人のうち男性 65～69 歳（81.5%）、男性 18・19 歳（80.0%）と女性 65～69 歳（84.8%）で 8 割台と高い割合を示しています。

区は、令和 12 年度において「食品ロス問題を認知して削減に取り組む区民の割合」を 100%にすることを目標としています。その目標を達成するため、年齢や性別に関わらず多くの区民が引き続き食品ロスの削減に取り組む必要があります。

2. 事業系食品ロスの発生状況等の分析

(1) 生ごみ(厨芥)量の推移



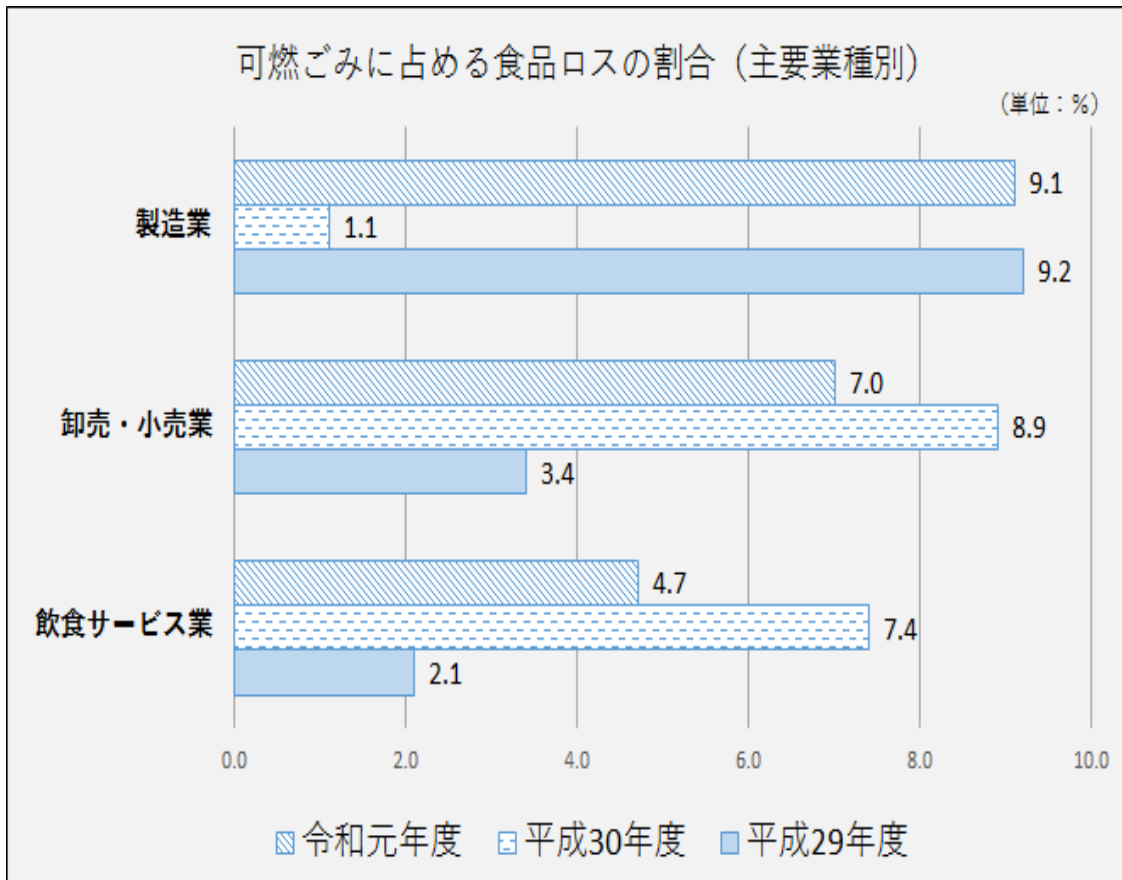
※参考:ごみ排出原単位等実態調査(東京二十三区清掃一部事務組合)

上記の表は、江戸川区内で発生する事業系の生ごみ(厨芥)量の過去5年間の推計量です。平成27年度から平成30年度までは生ごみ(厨芥)量は増加傾向にあります。令和元年度には減少に転じています。新型コロナウイルスの影響等も考えられますが、それぞれの事業所等で生ごみを減量する努力を行っている成果も表れていると考えられます。

食品ロス量を継続的に減少させるためにも、各事業所において引き続き努力や工夫を重ねていく必要があります。

事業系食品ロスとは・・・
事業活動を伴って発生する食品ロス

(2)可燃ごみに占める食品ロスの割合(主要業種別)



※参考:ごみ排出原単位等実態調査(東京二十三区清掃一部事務組合)

事業系の食品ロスについては、主に「**製造業**」「**卸売・小売業**」「**飲食サービス業**」から多く排出されています。上記の表は、東京二十三区において、これらの業種から排出される可燃ごみに占める食品ロスの割合を示すものです。

事業系の食品ロスを削減するには当然に全業種における取り組みが必要ですが、上記の三業種の更なる努力が必要です。

各事業所から排出される食品ロス量は、景気などの社会経済情勢や気象などの自然現象その他さまざまな要因により増減するので、一概に特定の対策を取りにくいという面がありますが、「**製造業**」「**卸売・小売業**」「**飲食サービス業**」をはじめ、区内のすべての事業所が食品ロス削減への努力を継続することで、区全体の食品ロス量を大きく減らすことができます。



農家さんが教える



「野菜を美味しく長持ちさせる保存方法」



門倉農園
門倉周史さん

せっかく買った野菜は、傷んでしまう前に美味しくいただきたいものですね。そこで、野菜をできるだけ美味しく長持ちさせながら保存する方法について、区内で生産農家を営んでいる門倉周史さんにお話を伺いました。

門倉さんによると、野菜は種類ごとに適した保存方法が異なるようです。代表的な野菜について以下のとおりまとめてみました。特に小松菜の保存方法はプロの指南によるものなのでぜひ試してみてください！

●小松菜

萎びていたら株元（根っこ）を15分くらい水に浸してから冷蔵庫に入れます。冷蔵庫の温度は3～5℃くらいが理想です。（凍ると傷むので凍らない程度の低温で保存するのがベスト）

また、適度な湿度を与えてビニール袋に入れて保存してください。なお、湿度がありすぎると傷む原因になるので、湿らせた新聞紙で包んでもいいでしょう。

●にんじん

購入時の袋から取り出し、カットせずに新聞紙で包んで保存します。

●玉ねぎ

玉ねぎは常温保存に向いています。風通しの良い所で保存します。

●大根

葉の部分を切り落とし、いくつかのカットしたものを湿らせた新聞紙で包み保存します。

●なす

新聞紙に包んで保存します。

●キャベツ

芯を切り取り、そこに湿らせたキッチンペーパーを詰めた上で冷蔵庫に入れて保存します。

●きゅうり

水分をふき取り、新聞紙で包んで保存します。

●じゃがいも

新聞紙で包み、日の当たらない場所で保存します。

第4章 これまでの取組について

1. えどがわ食べきり推進運動

食品ロスの削減には、区民と関係団体・事業者等が食品ロスの現状や削減の必要性への理解を深めることが大切です。そこで、区は主体的な取組を行う区民と関係団体・事業者等を増やすことが重要であると考え、平成28年度（2016年度）に「えどがわ食べきり推進運動」（以下、「食べきり推進運動」という。）を開始しました。

平成27年（2015年）には国連でSDGsが採択されていますが、現在の食べきり推進運動はSDGsの理念を取り入れてそれを進化させながら、SDGsが提唱する「12 つくる責任 つかう責任」の目標に則った形で現在も展開しています。

以下、食べきり推進運動に関する取組を紹介します。

(1) 「フードドライブ」の実施

家庭で余っている未利用食品を集めて、フードバンク（食べ物を必要としている皆さんへ提供する活動または団体）へ届けることやそのシステムをフードドライブといいます。区は、区民まつりや環境フェアなどの区のイベントにおいて未利用食品を持ち寄っていただくフードドライブの活動を行っています。令和元年度からは、区役所本庁舎の多目的スペースにおいても実施しています。

なお、認定NPO法人えどがわエコセンターにおいては令和2年度より常設回収を実施しています。（詳しくは25ページをご覧ください。）

【回収の実績】

	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
点数	996点	1,090点	1,031点	693点	1,110点
重量	255kg	314kg	254kg	190kg	236kg
人数	120名	111名	101名	88名	117名

(2) 「食べきり推進店」の登録や紹介

食べ残しや売れ残りの削減等に取り組、食品ロス削減のための対策をとっている店舗を「食べきり推進店」として登録し、それらの店舗をホームページ等で紹介し広く周知に努めるなどの支援をしています。

【取組例】

- ◎ハーフサイズや小盛りメニューの導入
- ◎お客様の要望に応じて、ご飯や麺などの量の調整
- ◎閉店・賞味期限間近などによる値引き販売
- ◎声掛けやポスターの掲示など



【登録店舗数】(累計)

平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
141 店舗	206 店舗	260 店舗	310 店舗

【店舗の内訳】 ※令和元年度末現在

飲食店	小売店	その他	計
147 店舗	158 店舗	5 店舗	310 店舗

(3) 「30・10 (さんまる・いちまる) 運動」

区は、宴会での食べ残しや家庭からの食品ロスを減らすための取組を推進しています。

○「おそとで実践！ 30・10 運動」

お店などでは、適量を注文し会食や宴会の開始後 30 分間と終了前 10 分間は自分の席で料理を楽しむことを推奨し、区民をはじめお店などの事業所へ協力と理解を呼び掛けています。

また、宴会で使えるコースターや幹事さん向けの『「30・10 運動」マニュアル』をホームページで紹介しています。

新型コロナウイルス感染症対策等を鑑み、
バランスをもって実施をお願いします。

○「おうちで実践！ 30・10運動」

毎月10日と30日は、家庭内の食材を確認し無駄なくおいしく料理することを勧めています。毎月10日を「もったいないクッキングデー」と定め、今まで捨てていた野菜の茎や皮などを使って調理をすることを勧めています。また、毎月30日を「冷蔵庫クリーンアップデー」と定め、冷蔵庫を整理整頓し賞味期限の近い食材や残り物を使いきることを推奨しています。

また、家庭での食品ロスの削減につながるよう、毎月10日と30日に、料理研究者による「食べきりレシピ」をホームページにて紹介しています。

(4)「食べきりレシピ」の募集及び紹介

食品ロス削減のために、普段何気なく捨てていたり余りがちな食材を使った食べきりレシピを募集しています。応募レシピは区ホームページで公開しています。

また、レシピカードを作成し、イベントなどで広く配布しています。

そのほかにも、「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」(47ページ参照)を通じ、食べきりレシピをクックパッドや全国の市区町村へ発信しています。

【実績】令和元年度末累計：64メニュー

これまでに紹介されている食べきりレシピ ⇒



愛国学園短期大学 × 江戸川区

さば缶、しょうがのガリのせピザ

賞味期限が近づいたさばの缶詰を使用しました。よく煮てしまうしょうがのガリをトッピングし、味にアクセントをつけました。



調理時間
10分



作成者：いくみ さま

材料 (2人分)

さばの缶詰 (みそ煮) : 50g	ミニトマト : 30g	ピーマン : 10g
ソーセージ : 10g	しょうがのガリ : 10g	ぎょうざの皮 : 2枚
ピザ用チーズ : 20g	マヨネーズ : 10g	こしょう : 少々

作り方

- さばの缶詰は、缶の中ですくす。ミニトマトは、へたをとり、くし形に切る。ピーマンは、縦に3mmくらい幅にスライスする。ソーセージは、5mm程度の斜め切りにする。しょうがのガリは、細かく刻む。
- ぎょうざの皮に、ほくしたさば、ピーマン、ミニトマト、ソーセージをのせる。そこにチーズ、マヨネーズ、こしょうをが、オーフントースターに入れ、5分くらい焼く。
- 焼きあがったら、上にガリのせて完成。

区では食品ロス削減への取り組みとして食べきりレシピの募集を行っています。この食べきりレシピは愛国学園短期大学の学生により考案されました。

愛国学園短期大学 × 江戸川区

ホットケーキミックスでトルティーヤ風サラダ

残りやすいホットケーキミックス粉とみかんの缶詰を使用しました。サラダにすることでヘルシーに、トルティーヤにすることで握持ちをよくしました。



調理時間
30分



作成者：ド さま

材料 (2人分)

ホットケーキミックス : 100g	水 : 150g	油 : 小さい1×2	まぐろ (缶詰用) : 50g	こしょう : 少々
アボカド : 20g	ミニトマト : 30g	みかんの缶詰 : 20g	ミックスサラダ : 1袋	えだまめ : 20g

【A】 { わさび : 小さい1 | はちみつ : 小さい2 | しょうゆ : 小さい2 | 酢 : 大きい1 | 塩 : 小さい1 | サラダ油 : 大きい2 }

作り方

- ホットケーキミックスに水を加え、だまにならないように混ぜる。フライパンに油をひき、薄く伸ばして、丸く焼く。
- まぐろは、こしょうをかけ、油をひいたフライパンで表面を焼く。アボカドとミニトマトは、一口大に切る。みかんの缶詰の汁は、切っておく。
- 【A】の調味料を混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- えだまめ、アボカド、ミックスサラダをドレッシングで和え、①の生地に加える。

区では食品ロス削減への取り組みとして食べきりレシピの募集を行っています。この食べきりレシピは愛国学園短期大学の学生により考案されました。

食べきりレシピの例

(5) 親子料理教室の開催（令和元年10月）

余りがちな食材を使った食べきりレシピを調理することにより、子どもたちが、食べ物をむやみに残したり捨ててしまったりすることのないよう、食べ物を食べきることの大切さを親子で学べる料理教室を開催しました。

今回の料理教室を通して、親子で食品ロスの削減に関する理解を深めることができました。（小学校3年生までの児童と保護者の計36名が参加）

子どもたちから食べ物を大切にすることを育むことは、将来に向けて食品ロスを減らす取組を自らの意志で行うきっかけとしても必要なことです。今回この教室に参加した子どもたちに、食べ物を大切にする気持ちをいつまでも持ち続けてほしいものです。



(6) 区内短期大学との連携による

食品ロス削減への取組 (平成30年～)

若い世代に食品ロス削減の意義を伝えるため、区内短期大学の協力をいただき、授業の一環として区職員による講義を実施しています。学生の皆さんにとっては、今まで何気なく見過ごしてきた「食品ロス」に関して理解を深めることができ、有意義な講義であると好評をいただいています。

また、学生の皆さんからは食べきりレシピの提供もいただいています。



(講義を受講した学生の皆さんの感想)

私が無気なく捨てている消費期限の切れた食物や生ごみは、工夫してもっと減らさなきゃいけないと思いました。

食べきれない多くの食品を買ってしまい捨ててしまっているの、これからは多く買いすぎず食べられる量を買うようにします。

野菜の皮や茎などを切る際に生じる必要以上の切り残しが食品ロスになることがわかりました。食べられる部分はしっかり残して調理したいです。

私は食べ物をよく残してしまうので、自分で食べられる量をちゃんと考えて器によそったり、レストランではあらかじめ少量を注文するようにします。

2. 食品ロス削減のための取組や活動の紹介

[紹介している内容は、特に説明のない限り令和3年4月現在のものです。(順不同)]

□ 江戸川区廃棄物減量等推進審議会

江戸川区廃棄物減量等推進審議会は、学識経験者・区民・事業者・区議会議員等、さまざまな方々によって構成されています。

ごみ量・資源量に関する議題をはじめ、えどがわ食べきり推進運動など食品ロスの削減に関する討議や情報共有を行っており、それらは区の施策に反映されています。

□ 江戸川区食品衛生協会

江戸川区食品衛生協会は、区内の各業種組合や企業から構成された団体です。飲食等に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、衛生思想の普及啓発及び自主管理の向上を図り、江戸川区の食の安全・安心と区民の健康増進、食品業界の発展に寄与することを目的として発足しました。

当協会はえどがわ食べきり推進運動の発足当時から運動に参加しており、特に食べきり推進店の登録に関しては率先して協力を行っています。

《江戸川区食品衛生協会 田中信人会長（とんかつ割烹 とん一）のお話》



私も食品ロスが発生することに日ごろから心を痛めています。飲食店は店ごとにさまざまな工夫をしていますが、身近なところから少しずつ始めて、それを継続していくことが大切です。

私が経営する店舗では、例えば、宴会コースを予約されるお客様の顔ぶれや世代によってメニューの内容や量を工夫しています。そのことにより、食べ残しによる食品ロスがぐ〜んと減るんです。また、お客様が注文する際には声掛けなどのコミュニケーションを取るようにして、召し上がる量をそれとなく確認し、残ったものについては持ち帰りを勧めています。持ち帰ったものを翌日でも(電子レンジよりも)おいしく食べられる調理法などもお伝えしていますよ！食べ残しが出たらもったいないですし、お客様にはできるだけ美味しく召し上がっていただきたいですからね。

食品ロス削減のため、一概に「これ」といった方法を定めることは難しいと思いますが、自分の経験を踏まえて、飲食店を経営する若い皆さんへ食品ロス削減のためのノウハウを伝えていきたいと考えています。

□ 認定NPO法人えどがわエコセンター

◎フードドライブの実施

えどがわエコセンターでは、家庭で余っている未利用食品を持ち寄っていただくフードドライブを実施しています。集まった食品は、フードバンクを通じて、福祉団体や施設、食料支援を必要とする人々に提供されます。

なお、令和2年度から常設回収を実施しています。

受付場所：タワーホール船堀3階 えどがわエコセンター事務局

受付時間：10：00～17：00

※日・祝休日・年末年始やタワーホール船堀の休館日を除く

問い合わせ：03-5659-1651

・未利用食品の受け渡しの様子



□ フードバンク

◎フードバンクの運営

フードバンクとは、まだ食べられるのに余っている食品を企業や団体等から寄贈してもらい、その食品を必要としている人のもとへ届ける活動及び団体を指します。

区内には2か所のフードバンクがあり（令和3年3月現在）、えどがわエコセンターや区内のイベント等で実施されるフードドライブに寄せられる未利用食品をひとり親家庭や生活困窮者等へ提供する活動を行っています。フードバンクのスタッフはボランティアとして運営に携わっており、皆さん熱心に活動を継続しています。

今後も、それぞれの団体の活動方針に則りながら精力的にフードバンクの活動を行っていきます。

・フードネット江戸川

（活動内容）

種々の理由により、品質に問題がないにもかかわらず廃棄される食品・食材を企業や個人から引き取り、必要としている福祉施設・団体や自立支援のためひとり親家庭や生活困窮者等へ無償で提供する活動を行っていて、あわせて学習会などの活動も行っています。



・フードバンクジョイライフ

（活動内容）

フードロスの削減とひとり親家庭や生活困窮者等の支援活動、福祉施設等への食糧提供を行うフードバンク活動を行い、それと同時に子ども食堂を実施するなど、食品ロス削減の活動とともに子どもの貧困問題にも取り組んでいます。



□ 江戸川区危機管理部

◎災害備蓄品の活用

防災倉庫や避難所で備蓄している食品を、食品ロスにならないように活用しています。

○災害備蓄用クラッカー

賞味期限の近くなった災害備蓄用クラッカーについては、地域の防災訓練や区民まつり等で区民に配布することで災害用備蓄について啓発するとともに、食品ロスが生じないように努めています。

・区民まつりの様子



○粉ミルク・液体ミルク

賞味期限が近くなった災害備蓄品のうち、粉ミルク・液体ミルクについては、子ども家庭部子育て支援課をとおして、私立認可保育園や認証保育所などへ配布しています。このことにより、廃棄による食品ロスが生じないように努めています。

なお、配布された粉ミルク・液体ミルクについては、賞味期限内に園児たちへ提供されています。

・認証保育所の受け取りの様子



賞味期限の近くなった粉ミルクと液体ミルクをお譲りいただくことで、食品ロスの削減に貢献できてうれしく思います。

期限内であれば品質には全く問題がなく、期限が迫る前にお譲りいただくことによって有効活用できるので大変助かります。



ぼけっとランド船堀 宮本園長

□ 区立保育園

◎食育講座の実施

平成21年から区立保育園において、園児を対象に、食材に触れること、食べ物の栄養や必要な食事の量を学ぶ「食育講座」の場を設けています。

園児には、食べることは命あるものをいただくということを知ってもらい、「もったいない」をはじめとする、食べ物を大切にする気持ち・感謝する気持ちを育てています。その結果、各園ともに給食を含む食事の際の食べ残しを減らしています。

また、給食用食材の発注は在庫管理を含め適正に実施することに努めており、使用する食品が残らないようにしています。

・講座の様子



・使用する教材



□ 区立生活介護施設

◎食材の納品調整や防災用備蓄食品の活用

日常生活全般に介護を必要とする障害者の方に日中の介護を行いながら創作的活動や生産活動の場を提供する生活介護施設では、出席する見込みの利用者分の食材を日々調達することによって、食品ロスの削減を少しでも減らすように努めています。

また、施設で保管している防災用備蓄食品についても、賞味期限を確認しつつ、期限が近付いているものは給食に取り入れるなどして、食品ロスにならない工夫を行っています。

□ 共育フラザ7館（小岩、平井、葛西、南小岩、一之江、南篠崎、中央）

◎中高生事業における活用

令和元年度から、地元のフードバンクや食品会社から食品の提供を受け、中高生事業に活用・提供しています。

具体的には、お菓子やジュースなどは中高生会議やイベントの際に提供しています。

また、お米等の食品は、「中高生 kitchen」（調理実習）事業に活用しています。

食品を利用する際には、子どもたちに地域の方々から頂いたものであり、地域の方々子どもたちを応援している気持ちだと伝えています。

□ 地域の取組例

◎リサイクルワールド IN 東部

開催時にフードドライブを実施しています。家庭の未利用食品を持ち寄っていただき、それらをフードバンクに提供しています。地域をあげて、食品ロス削減のための取組を実施しています。

フードドライブの実施時期：平成28年度（2016年度）～

《実績》

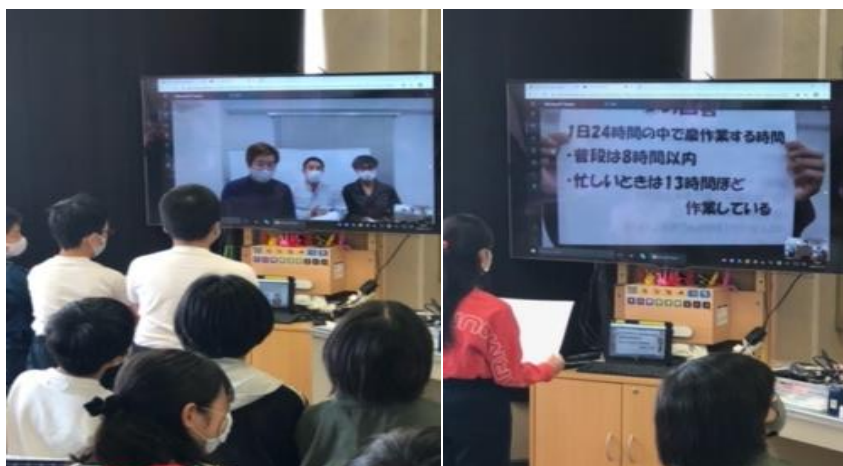
2016年度	12.24 k g
2017年度	（雨天のためイベント中止）
2018年度	50.0 k g
2019年度	70.2 k g

□ 区立小学校・中学校

◎小学校における取組

社会科の学習で農業や水産業などの食糧生産について学習し、その中で食品ロスとは何かについて学んでいます。また、家庭科の調理実習で献立を考える際に、買い物の仕方や食品の選定、消費期限等の学習をとおして、好き嫌いを減らすことや必要な分量だけ食材を買うことが環境を守ることにつながることなどを学びます。

なお、小学4年生を対象に、環境部清掃課が作成する環境教育冊子を日ごろの学びの場に役立てています。



山形県鶴岡市の米農家の方々とオンラインで授業に参加していただき、お米作りの工夫や努力、そしてなにより、お米作りにかかる思いや願いを知ることができました。

◎中学校における取組

社会科の学習で、消費経済や食糧生産について海外の状況を踏まえながら詳しく学ぶことにより、日本の食糧自給率が低く、ほとんどが輸入に頼っている現状や飢餓で苦しんでいる世界の国々の状況についての理解を深めています。さらに家庭科の学習で、食品ロスが様々なエネルギーを無駄にしていることや日本で無駄に廃棄される食品ロスの実態を学ぶことで、自分たちが食品ロスの削減に向けて実践できることは何かを考えています。



家庭科の調理実習では、生徒同士で無駄が出ないように食品を準備したり、調理したりと話し合いながら進めています。

□ 飲食店

◎江戸川区総合文化センター「お食事・喫茶 百花百兆」の取組

食品ロスの削減に向けて、賞味期限が過ぎたり自社規定の廃棄期限切れになった食材の損失を、売り上げの3%まで下げるように努力しています。それにより、生ごみや食品ロスの徹底した管理を実施しています。

《食品ロスの管理の際に使用している食材ロス率一覧表の例》

	2019	年度	12月分	月間食材ロス率一覧表		
	生ごみ (K)	ミックス(g)	スロー(g)	ご飯 (g)	その他品名	その他金額
1	5	800	500	5,000	油2缶	7,760
2	8	500	500	5,000		
3	6	600	500	6,000		
4	4	500	500	5,000		
5	10	500	600	3,000		
6	5	500	200	2,000		
7	8	600	300	5,000		
8	5	800	600	3,000		
9	8	800	800	3,000		
10	10	500	200	5,000		
11	8	400	100	5,000	油2缶	7,760
12	9	500	800	4,000		
13	6	600	600	4,000		
14	5	600	200	8,000		
15	7	800	500	3,000		
16	15	500	700	2,000	油2缶	7,760
17						
18						
19	6	600	900	5,000		
20	8	400	500	5,000		
21	9	800	800	5,000		
22	8	600	500	6,000		
23	10	400	600	6,000		
24	10	800	600	3,000		
25	5	500	800	2,000	ウェルネス食材	6,000
26	18	200	900	8,000	油2缶	7,760
27						
28						
29						
30						
31						
合計	193	13,800	13,200	108,000		37,040
	100g単価	88	36	22		
	ロス金額	12,144	4,686	23,220		37,040
	税込	13,358	5,155	25,542		40,744
	総ロス金額		84,799			

この金額を売り上げの3%まで下げる。

□ 小売業

◎イトーヨーカドー葛西店（株式会社イトーヨーカ堂）の取組

まだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」が社会問題になる中、イトーヨーカドーでは、これまでの「3分の1ルール」という商慣習※を見直し、2013年以降、製造日から賞味期限の2分の1まで納品期限を緩和するカテゴリーを順次拡大しており、食品ロスを削減するための努力を続けています。

（右図表参照）



※商品の製造日から賞味期限までを3分割し、製造日から納品までを3分の1、販売期限は賞味期限の3分の2を限度とする商慣習のこと。



お客様に配布した環境問題等に関するパンフレット（画像は表紙）

◎イオン葛西店（イオンリテール株式会社）の取組

食品廃棄物の削減は小売業にとって重要な課題です。この解決に向け、イオンは2025年までに食品廃棄物の半減を目指します。さらに廃棄物を単に廃棄するのではなく資源として活用できるよう「食品資源循環モデル」の構築にも取り組んでいます。

地域とともに

地域のステークホルダーと連携して、リサイクルループの構築等を通じて食品廃棄物を削減しています。



お客さまとのコミュニケーションを通じて

お客さまとともに食品廃棄物を削減しています。

食品保存容器の提案



ご家庭で食品を上手に保存いただくために、各種容器を提案・販売しています。

クッキングステーションでの情報発信



食材を無駄なく使うレシピの紹介、調理の実演を行っています。

食品ロス削減啓発イベントの開催



各地域の自治体等と連携して食品ロス削減啓発イベントを開催しています。

◎スーパー ヤマイチ（株式会社ヤマイチ）の取組

スーパー ヤマイチは、地域密着型の店づくりの基本精神として「いかにして地域社会に奉仕できるか」を創業時から掲げており、その精神に基づき食品ロスの問題にいち早く取り組んできました。

食品ロスを減らすための工夫の一例としては、地域の特性などを鑑みながら店舗ごとに詳細な分析を行った上で発注量の精度を高めるようにして、売れ残りができるだけ出ないようにしています。また、分析に関しては専用のシステムを導入しており、正確かつ多角的に判断できるように努めています。

さらに、店舗ごと・食品の種別ごとに食品ロス量の目標設定を行い、やむをえず発生する売れ残りの量の数値目標を定めることにより社員の意識づけをはかるとともに、社内の定例会議を通して食品ロスに関する情報や課題を各部門間で共通認識できるようにしています。

□ 生産農家

江戸川区は 23 区で農業産出額が最も多く※（小松菜の収穫量は 23 区中 1 番多い※）、区内では多くの生産農家が日々おいしい野菜を育てています。そして、皆さん食品ロスの削減に向けた取組を行っています。

その一例として、以前なら出荷前に畑で廃棄されてしまうような規格外の野菜については、安価で販売する以外にも冷凍加工用として販売したり、自家消費などを行っています。また、それらを用いて堆肥化も併せて行っています。

野菜はそもそも大きさや形などが不揃いです。市場では一定の規格が設けられているため、その基準に沿わないものは規格外として商品化されないのが通例で、多くは廃棄されています。

江戸川区の多くの生産農家は、熱心に育てた農産物が廃棄されてしまうことを「もったいない」と感じて心を痛めています。規格外の野菜でも安易に廃棄することをできるだけ避ける努力を続けています。

※東京都農作物生産状況調査結果報告書（平成 30 年産）。

《門倉農園 門倉周史さんのお話》

都市農業でもある江戸川区の生産農家は、地方の大規模農家に比べれば大量生産ができません。したがって、高品質の作物を育てることに力を入れることにより、差別化をはかる方法もあります。その結果として、傷みが少なく長持ちする野菜を提供することが可能となり、家庭における食品ロスの削減に少なからず貢献することができます。

また、当農園では、契約先からの発注量に基づき計画的に生産を実施しているので、基本的には作り過ぎによる食品ロスは発生しません。生産の過程で生じる、虫に食べられた葉などは摘み取りますが、それらもうねらせて（土に混ぜながら耕して）、できるだけ廃棄物が発生しないように心掛けています。



□ 区が発行する冊子・パンフレット等

環境教育冊子「えどがわくのごみダイエットにチャレンジ！」



区立小学校4年生を対象に配布し、ごみ減量や食品ロスについての学習に役立ててもらっています。

(原則年1回発行)

ごみ減量にチャレンジ！（今日からはじめる3R）



ごみの減量につながる3Rについて、パンフレット形式にてわかりやすく紹介しています。

(原則年1回発行)

江戸川区清掃・リサイクルニュース「ごみダイエット」



定期的に発行される情報誌です。食品ロスをはじめとするごみ減量に関するさまざまな話題を取り上げ、最新の情報を交えながら紹介しています。

(原則年3回発行)

30・10運動ポスター



30・10運動を普及啓発するポスターを区内各所に掲示して、食品ロス削減の取組を呼び掛けています。

第5章 計画の推進に向けて

江戸川区は、これまで取り組んできた施策や事業をもとに、第2章で示した目標を達成するため、区民や関係団体・事業者等の協力を得て、区内の皆さんと連携しながら食品ロスの削減に向けて積極的に施策を展開します。

1. 計画の推進に向けて

(1) 区、区民及び関係団体・事業者等との連携による食品ロスの削減

食品ロスは消費者としての区民、そして事業者の双方から発生しています。食品ロスの削減を推進するため、区、区民及び関係団体・事業者等がそれぞれの立場で自らの問題として積極的に食品ロスの削減対策に取り組む事が重要であり、情報共有及び連携を密にし、区全体において食品ロスの削減に取り組めるよう努めます。

(2) 家庭における食品ロスの削減

家庭における食品ロス削減の必要性について、区は区民に向けて普及啓発活動を積極的に行います。区民が家庭内で食品ロスの削減対策に気軽に取り組める内容を提案するなど、ひとり一人の行動を促していきます。

この機会を契機として、食べ物を大事にする文化を改めて再認識し、「もったいない」の気持ちを持ちながら、区民全員が自らの意志で食品ロスを削減することを目指します。

(3) サプライチェーンにおける食品ロスの削減

食品流通段階において発生する食品ロスは、個々の事業者等だけでは解決することが難しいと言われてしています。そのため、サプライチェーン（製造から販売までの流れ）全体で問題に取り組む必要があります。

区は、食品ロスに関わる問題点や課題を提起しながら、事業者等と区民を「つなぐ」という視点に注目し、消費者としての区民、事業者及び区が連携した取組を推進します。

2. 循環型社会を意識した食品ロス削減の推進

(1) 食品ロスの発生抑制

食品ロスの削減には、まずは発生抑制を心掛けることが重要です。そのためには、食品関連事業者、区民、区がそれぞれ連携しながらの取組が必要になります。

取組の一例としては、賞味期限の延長と年月表示化、食品廃棄物等の継続的な減量、食べきり推進運動の推進、食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入、納品期限の緩和などサプライチェーン全体における商慣習の見直し、フードドライブ・フードバンクの積極的な活用や連携などがあげられます。

(2) 未利用食品の有効活用

家庭や事業者等から発生する、賞味期限が近づいている食品、余剰在庫、納品漏れ、販売期限切れなどの食品をフードドライブの活用などをおして食品を必要としている方々に提供するなど、未利用食品等の有効活用を推進します。

フードドライブの活動は食品ロスの削減に直結するものなので、区民に対して活動への理解を促進していきます。

食品ロス削減のための新たな啓発 「つれてって！習慣」 (消費者庁)

「買い方ひとつで食品ロスは減らせます。未来のために、新習慣を。」として、食品を買う時に意識したい行動を「つれてって！習慣」と名付けて、店舗で食品を買う時の意識したい3つの行動を推奨します。



(3) 食品廃棄物の堆肥化の推進

やむをえず発生する食品ロスについては、可能なものは積極的に堆肥化・飼料化を促す普及啓発を行います。

家庭向けには、コンポスト容器を用いる方式（生ごみ等を土に接触させて、土の中の微生物等の働きで分解して堆肥化する。）をホームページ等で紹介して区民へ活用を呼びかけています。

完成した堆肥は、例えばご家庭の玄関付近やベランダに設置するプランターなどでも無駄なく使用することができるので、ぜひ試してみてください。

生産農家においては、販売することのできなくなった野菜を冷凍加工用として販売したり自家消費などして、使わないものをさらに堆肥化しています。

上記はあくまでも一例ですが、それらを実施することにより、食品ロスの更なる削減を進めて循環型社会の実現への一助とします。

参考：江戸川区ホームページ コンポスト容器方式について



10月は「食品ロス削減月間」です！

食品ロスの削減を総合的に推進することを目的に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）が2019年に施行され、

10月は「食品ロス削減月間」、

10月30日は「食品ロス削減の日」と定められました。

3. 区・区民・事業者等における具体的な役割など

(1) 区の役割

区として食品ロスの削減を推進するために、主な担当部署（環境部清掃課）をしっかりと定め、関係する所管どうして認識を共有していきます。

そのうえで、区民と関係団体・事業者等に求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、普及啓発活動にこれまで以上に力を入れ総合的に施策を推進します。

また、江戸川区廃棄物減量等推進審議会などの中で、学識経験者、区民、関係団体・事業者等と情報交換を行うこととし、その中から出された意見を参考にさせていただきながら食品ロスの削減へ向けた活動を行うとともに、「(仮称)江戸川区共生社会ビジョン」(令和3年度策定予定)及び「Edogawa ごみダイエツトプラン」(江戸川区一般廃棄物処理基本計画)との調和を保ちながら、江戸川区食品ロス削減推進計画を推進します。

さらに、区が主催するイベント等での食品ロスの削減に向けた普及啓発活動をこれまで以上に積極的に進めます。

区は 23 区共同キャンペーンなどの実施を視野に入れ、各区と協力しながら区民向け啓発活動を実施することを検討していきます。

① 食品ロスの発生状況の研究・分析

区内の食品ロスの発生状況や効果的な削減方法の研究・分析を実施し、実効性のある取組を引き続き推進します。

また、これまで実施している家庭ごみ組成分析調査などを継続することにより、区内の食品ロスの現状把握に努め、今後の食品ロスの削減に関する施策の展開に生かしていきます。

なお、国、東京都や他の地方公共団体が実施する調査や推計の結果について注視することにより、広域的な視点においても食品ロスを取り巻く動向把握に努めます。

② 先進的な取組事例等の情報収集・発信

国や東京都から発信される情報を速やかに区民へ伝えるとともに、全国の地方自治体の食品ロスの削減に関する先進的な取組事例等を情報収集して、区の実情に応じてその研究や発信に努めます。

また、先進的な取組や優良事例について、ウェブサイト等により広く提供できるよう努めます。その際、若い世代の皆さんからの積極的な取組事例の収集及び提供を強化するとともに、幅広い世代から食品ロスの削減の取組やアイデアを募り、SNS 等も活用してそれらを紹介します。

さらに、「エシカル消費（倫理的消費）」と呼ばれる、人や社会・環境に配慮して消費者が自ら考える賢い消費行動の観点とも連動させた普及啓発活動を実施し、消費するということが社会や環境と密接なつながりを持つという意識を喚起していきます。

③ 区民と事業者等に対する普及啓発

食品ロスの削減を推進するためには、区民一人ひとりの意識を高めて、食品ロスを極力出さないことが重要です。区は区民に対して食品ロスに関する幅広い知識を普及啓発していくとともに、食べ物に対する「もったいない」という意識や感謝の気持ちを育てていきます。

- 区は、「食品ロス削減月間」の 10 月に普及啓発も兼ねてフードドライブを実施するとともに、毎月 30 日を「冷蔵庫クリーンアップデー」として「冷蔵庫を整理整頓し、期限の近い食材や残り物を使いきる」呼びかけをし、毎月 10 日を「もったいないクッキングデー」として「(今まで捨てていたような) 野菜の茎や皮などを使って調理する」呼びかけを行い、通年にわたり区民の意識の醸成や社会的な機運の高まりにつながる取組を引き続き推進します。
- 子どもたちから食べ物を大切にする心を育てることも大切です。区は子どもたちなど若い世代に向けての普及啓発活動にも力を入れ、保育園、小中学校、高等学校等をとおして途切れなく、「もったいない」をはじめ食品ロスについて学べるようにします。また、命の大切さや食への感謝の気持ちを養うなど、学校での学習等をとおして、食品ロスの削減に関する理解と実践を促す環境を整えられるよう努めます。

- 広報えどがわや町会回覧のような従前の周知方法に加え、ホームページ、QRコードやSNS等をこれまで以上に活用するなど、子ども・若い世代から熟年世代を含めた全世代の区民に向けて普及啓発に関する親しみやすい取組を充実させます。
- 保存性の優れた食品を少し多めに買い置きした場合、食べたらその分を買い足すことにより、食品の備蓄ができる「ローリングストック法」の周知を広くはかっていきます。
- 区民に対して、食品関連事業者が行う、3分の1ルール[※]として知られる商慣習の見直し等を含めた食品ロスの削減に資する取組について普及啓発を行い、その理解を促進します。

※商品の製造日から賞味期限までを3分割し、製造日から納品までを3分の1、販売期限は賞味期限の3分の2を限度とする商慣習のこと。
- 区民に対して、賞味期限と消費期限の違い等の期限表示の正しい理解を促進します。

《参考》

賞味期限

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずに美味しく食べられる期限」のこと。

⇒おいしく食べることができる期限です！

消費期限

袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。

⇒期限を過ぎたら食べないほうが良いんです！

※参照：農林水産省ホームページ

④ 既存事業の充実・拡充

○えどがわ食べきり推進運動

平成 28 年度（2016 年度）に開始された「えどがわ食べきり推進運動」は、前章でも述べたとおり、区民及び関係団体・事業者等が「もったいない」の気持ちを持ちながら食品ロスの現状や削減の必要性についてよく理解し、区と連携しながらそれぞれが食品ロスを取り巻く課題を自らの問題と捉えて行動することを目的としています。

令和 3 年度以降もこれまでの活動を引き続き実施するとともに、更に発展させていきます。

・「食べきり推進店」

食べきり推進店について、平成 28 年度から各店舗等への直接訪問による働きかけを中心に累計で 310 店舗（令和 2 年 3 月末現在）を登録することができました。

コロナ禍などもある中で働きかけの方法を見直し新たな方法を模索しながら、区は引き続き食べきり推進店の参加への働きかけを積極的に実施し、事業者や小売店において途切れなく食品ロスの削減に取り組んでいただけるよう呼び掛けていきます。

また、食品ロスの削減に取り組む中で顕著な成果をあげた店舗等を表彰する制度を設けることを計画しています。

【目標】

令和元年度（実績）	令和 12 年度（目標[店舗数]）
310 店舗	区内全店舗

※飲料・食料を提供する店舗を対象とする。

※区内対象店舗数は約 7,000 店（江戸川区内食品衛生監視対象施設数や経済産業省による商業統計調査に基づき推計）

・「食べきりレシピ」

食べきりレシピについては、令和3年度以降も募集を継続します。今まで以上に公募を強化して、区民に向けて紹介できる食べきりレシピの数を増やすことを目指します。食べきりレシピを「考案すること」と「作ること」の双方によって、食品ロスに対する意識を深めていきます。

また、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会とも連携を深め、ネットワークで共有される、食品ロスの削減をテーマとするレシピについても区民に向けて積極的に周知していきます。

なお、一部のレシピについてはカードを作製し、食べきり推進店などで配布し幅広く普及啓発をはかっていきます。

【目標】

令和元年度（実績）	令和12年度（目標[紹介するレシピ数]）
64 レシピ	500 レシピ

愛国学園短期大学 × 江戸川区

そうめん入りいももち

たくさんゆでて食べきれなかったそうめんを使ったレシピです。普通のいもちよりももちもちしていておいしいです。簡単なのでぜひ作ってみてください。



所要時間
15分

食べきり推進運動

作成者：ハントレス さま

材料（2人分）

じゃがいも：50g そうめん（ゆで）：50g 片栗粉：小さじ1 油：少量
 水：大さじ2 砂糖：大さじ2 しょうゆ：大さじ1 みりん：大さじ1
 【A】 片栗粉：小さじ1 水：小さじ2

作り方


- じゃがいもは、皮つきのままよく洗い、ラップで包んで電子レンジ（600W）で4分ほど加熱する。皮をむき、フォークで潰す。
- ジップロックやビニール袋などに、そうめんと①のじゃがいも入れ、よくこねる。片栗粉を入れ、さらにこねる。
- 一口サイズの丸い形に成形し、油をひいたフランパンで両面を焼く。
- 鍋に水、砂糖、しょうゆ、みりんを加え火にかけて、沸騰したら火を止め、【A】を入れる。また火をつけ、だまがでないようによく混ぜ、1分ほど加熱する。
- ③のいもちに④のたれをかける。

区では食品ロス削減への取り組みとして食べきりレシピの募集を行っています。この食べきりレシピは愛国学園短期大学の学生により考案されました。

愛国学園短期大学 × 江戸川区

野菜の皮と食べるそうめん汁

余ってしまったそうめんと野菜の皮を使った汁を作りました。



所要時間
20分

食べきり推進運動

作成者：ポテト さま

材料（2人分）

こんぶ（煮干し）：3g だいこんの皮：10g にんじんの皮：10g
 【A】 塩：小さじ1 しょうゆ：大さじ1 みりん：小さじ2
 そうめん（乾）：5g ねぎ：3g

作り方

- 鍋に水を400ml入れ、こんぶを入れ、30分ほどひたす。その後、こんぶを取り出し、適当な大きさに切る。
- だいこんの皮、にんじんの皮は、適当な大きさに切る。ねぎは、小口切りにする。
- ①の汁に、切ったこんぶと②の野菜を入れ、茹でる。
- 【A】の調味料を入れ、最後にそうめんを入れ、さらに茹でる。
- そうめんが軟らかくなったら、火からおろし、器によそい、ねぎをのせる。

区では食品ロス削減への取り組みとして食べきりレシピの募集を行っています。この食べきりレシピは愛国学園短期大学の学生により考案されました。

食べきりレシピの例

・「フードドライブ」

家庭で余っている未利用食品を、区民まつりや環境フェアなど区のイベントなどにおいて開催されるフードドライブに持ち寄っていただいています。それらの食品は必要とする方々に提供されています。令和2年度からは提供していただく皆さんの利便性を考慮し、認定NPO法人えどがわエコセンターにおいて常設回収を実施するなど（詳しくは25ページをご覧ください。）、区として工夫を重ねてまいりました。

フードドライブの課題としては、区民の認知度が依然として十分ではないことです。今後は、ホームページやSNS、イベントなどをおしてフードドライブの活動の普及啓発に力を入れることにより全区民がフードドライブについて認知することを目指します。

また、集まった食品を必要とする方々に適切に行きわたるようにすることも大切なことです。食品ロス削減のために未利用食品を集める区の環境部門が、食品を必要としている方に適切に届けられるように、区の福祉部門や子どもなどを支援する部門と連携や情報共有を引き続き行い、「食品ロスを減少させる」ために区をあげて取り組んでいきます。

さらに、区はフードバンクの運営に携わる皆さんとの連携の機会を多く持つよう努めます。ボランティアとして活動している皆さんの活動方針を尊重しつつ、未利用食品の提供を申し出る企業や団体等をすみやかに繋げていきます。

将来的には、食品ロス問題の理解が進み、食品ロス量が削減されることなどに伴い、フードドライブにおける未利用食品の回収量は減少することが予想されます。

令和2年10月30日表彰

「賞味期限」の愛称・通称コンテスト（消費者庁）

内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）賞

「おいしいめやす」

○表彰制度の創設

食品ロスの削減に積極的に取り組み、顕著な成果を上げることのできた個人や団体・事業者等を表彰する制度を創設し、食品ロスの削減について更なる促進とその普及を目指します。

○関係団体・事業者等の取組の紹介

食品ロスの削減に関して顕著な成果を出すことにより表彰を受けた優良店の取組を区ホームページなどで紹介します。食品ロスを削減するために実践されている方法を実例として皆さんに知っていただき、他の団体・事業者等においても積極的に取り入れることにより、更なる食品ロスの削減につなげていきたいと考えています。

○（仮称）食品ロス削減推進会議の開催

食品ロスを削減するため、区の所管や関係団体等から構成される会議を開催します。そして、それぞれの取組の実績や成果等を情報共有し、更なる取組への足掛かりとします。

また、食品ロス削減のための方策についても検討し、その内容を発信していきます。

○全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する全国の都道府県と市区町村が参加する「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」と連携することにより、食品ロスの削減に関する普及啓発、情報共有及び情報発信を更に進めます。

《全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会》

URL：<https://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/>



(2) 区民の役割

食品ロスが発生する状況、その影響や削減の必要性について区民が理解を深めるとともに、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて適切に理解し把握する必要があります。その上で、日々の生活の中で食品ロスを削減するために自らにできることを一人ひとりが考え行動に移すことが必要です。

また、自身の消費行動に伴い発生する食品ロスが、自らが居住する環境や他の地域の人々に影響を及ぼすことを踏まえ、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者の商品・店舗を積極的に利用し、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取組を支援したりする行動も大切な取組です。

① 買い物

- 家にある食材を事前にチェックし、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）、使いきれ的分だけ購入します。また、欠品の際でもそれを許容する意識を持つようにします。
- 大きさや形が不揃いで外見上見劣りがするような規格外の野菜等でも味に違いがあるものではありません。そのような商品でも積極的に購入するよう心がけます。
- 生産や製造の現場の苦労や熱意に思いをはせることにより、例えば野菜を選ぶ際に、きれいに並び整った生產品の向こうに、曲がったものや大きすぎるものなど不揃いのものがあることを知ることができれば、食品ロスの削減へ向けて行動する意識につながります。
- ごみ減量という観点では、エコバッグの利用をぜひお願いします。

② 食品の保存

- 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、食材を使いきるようにします。
- 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ありません。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、むやみに廃棄することがないようにします。
- 賞味期限と消費期限の意味合いを正しく理解し（43 ページ参照）、無駄のないように食材を消費・管理するようにします。

③ 調理

- 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きるほか、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。

④ 外食

- 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「30・10運動」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確認した上で、自己責任の範囲で持ち帰るようにします。

⑤ その他

- 食事の際には、「もったいない」の意識を持つことを心がけ、食べ物やそれを育んだ自然の恵みや作ってくれた人への感謝の気持ちを持つようにします。
- それぞれの家庭が食品ロスの削減を心掛けることにより、家計負担の減少はもちろんのこと、区の財政支出の軽減、CO₂排出量の削減等による環境への負荷の低減、食品の生産や廃棄に関わるエネルギーや労働力等の無駄が少なくなることや生物多様性の損失を抑えることにもつなげること等、さまざまなメリットにつながります。

「すぐたべくん」(環境省)

「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、陳列順に購入する消費行動を消費者に訴えるキャラクターです。



(3) 関係団体・事業者等の役割

サプライチェーン全体で食品ロスの状況とその削減の必要性について関係団体や事業者等は理解を深め具体的な取組を実践するとともに、消費者に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施して理解を求める必要があります。そのことにより、消費者が食品を必要以上に購入したり注文したりすることを防ぐことができます。

また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスの量や規模を把握し、必要に応じて適宜見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努め、これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行うようにします。

さらに、気象や予想外の出来事などにより思いがけず発生してしまった不要な食品を消費者へつなぐ「フードシェアリング」など、新たな取組を積極的に導入することを検討していきます。

具体的には以下のような行動が事業者等に期待されています。

① 食品製造業者

- 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む。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時期の調整等により、製造から流通、消費までの各段階を含めたサプライチェーン全体での食品ロスの削減に資する適正受注を推進します。
- 上記を怠ることにより引き起こる製造過多の状況を未然に防ぎます。
- 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、ばら売りを積極的に行うなどの有効活用を促進します。

② 食品卸売・小売業者

- サプライチェーン全体での食品ロスの削減に資する厳しい納品期限（賞味期限を概ね3等分して商習慣として設定される、いわゆる「3分の1ルール」等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注時期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組ます。
⇒農林水産省が推奨する、一部品目の店舗への納品期限を現行より緩和（賞味期限の1/3→1/2以上）するパイロットプロジェクトの採用等
- 3分の1ルール等の商慣習の見直しにより、返品や未出荷廃棄による物流、保管、廃棄コストを削減することができます。
- 気象や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をする。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きりやすい工夫を行います。

③ 外食事業者等

- 気象や日取り（曜日）、消費者特性等を考慮した仕入れ、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。
- おいしく食べきることを呼び掛ける「30・10運動」等の取組を率先して行います。
- 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。
- また、外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあっては、食品ロス削減のための可能な取組をできる限り行います。

④ 食品関連事業者等に共通する事項

- 包装資材（外箱等）に傷や汚れがあったとしても、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。
- 規格外の商品（農産物など）の販売促進をはかります。
- 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きりの工夫を行います。
- 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。
- 食品ロスの削減に向けた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。
- AI（人工知能）やICT（通信技術を使って人とインターネット、人と人が繋がる技術）等の最新技術を可能であれば導入して、ビッグデータを活用しながら、市場動向、過去の販売実績、仕入れ情報や在庫状況を見える化・最適化することにより、食品ロスの削減を推進することを検討します。

⑤ 農業関係者

- 規格外や未利用の農産物の有効活用を促進します。特に、農業関係者においては、規格外の野菜をむやみに廃棄せずに、できる限り販売ルートに回し消費者に出回るように工夫します。どうしても余剰になった生産物については、堆肥化等を進めるものとして、可能な限り食品ロスが発生しないよう努めます。

⑥ その他事業者（食品関連事業者、農業関係者以外の事業者を含む）

- 直接的に食品を扱うことのない事業者においても、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うとともに事業者全体として食品ロスの削減に努めます。

⑦ 関係団体

- 食品に携わる NPO 法人などの民間団体はこれまでの活動で得られた経験を生かして食品ロスの削減につながる活動を更に充実させるとともに、区と連携しながら区民に対して食品ロスの削減を訴える普及啓発活動を引き続き実施します。

第6章 これからの食品ロス

1. 人口推計について

区の将来人口は、2020年から2025年の間におよそ70万人に及びますが、その後は緩やかに減少すると推計されています。

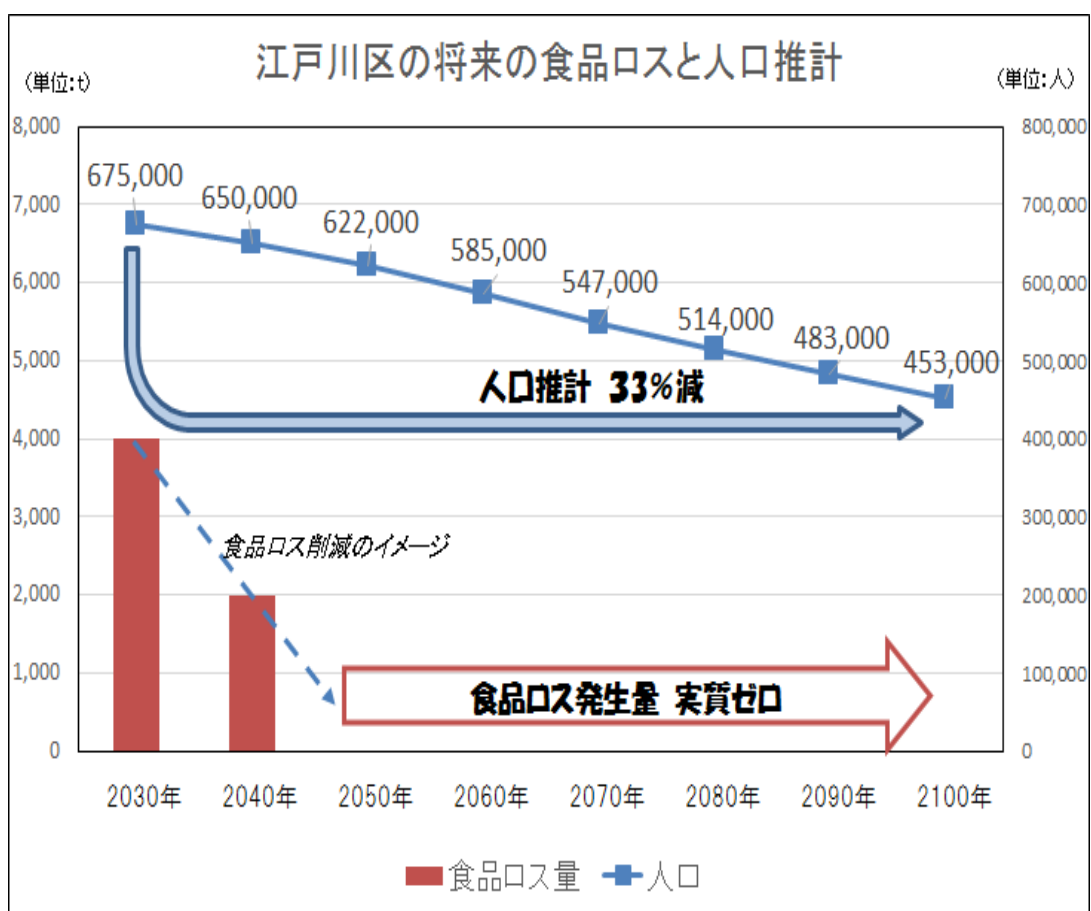
さらに、2100年の人口は約45.3万人まで減ることが推計されています。

将来に向けて人口が減少することに伴い、食品ロス量も減少すると考えられます。

2. 将来の食品ロス

東京都は「ゼロエミッション東京戦略」において、2050年の目指すべき姿として「食品ロス発生量 実質ゼロ」を掲げています。

江戸川区においても、食品ロス削減へ向けての努力を継続して、2050年には、区内の食品ロス発生量の実質ゼロを目標とします。

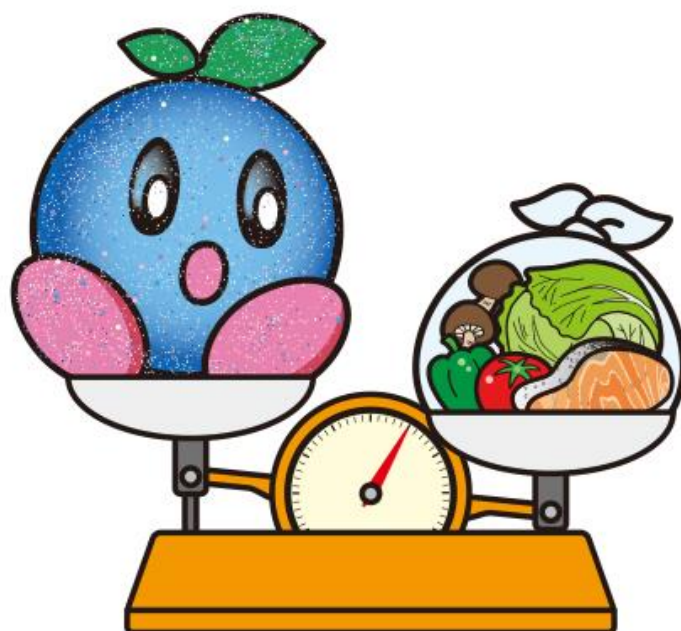


※人口推計の出典:『施策策定のための人口等基礎分析(令和2年3月)』

将来的には、生産人口の減少や少子高齢化に伴い私たちを取り巻く環境は大きく変化することが想定されますので、それらに適応する対策が必要になります。

食品ロスの削減を更に推進していくためにも、また、子や孫の世代がより良い環境に住み続けることができるためにも、私たちの絶え間ない不断の努力が大切です。

**「もったいない」を合言葉に、
未来に向けてレッツ・チャレンジ！**



1. 食品ロスの削減の推進に関する法律 (食品ロス削減推進法)

令和元年法律第十九号

食品ロスの削減の推進に関する法律

目次

前文

第一章 総則(第一条—第十条)

第二章 基本方針等(第十一条—第十三条)

第三章 基本的施策(第十四条—第十九条)

第四章 食品ロス削減推進会議(第二十条—第二十五条)

附則

我が国においては、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生している。食品ロスの問題については、二十五年九月二十五日の国際連合総会において採択された持続可能な開発のための二十三年アジェンダにおいて言及されるなど、その削減が国際的にも重要な課題となっており、また、世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題である。

食品ロスを削減していくためには、国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことが重要である。また、まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、貧困、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人々に提供することを含め、できるだけ食品として活用するようにしていくことが重要である。

ここに、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、この法律を制定する。

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。

(定義)

第二条 この法律において「食品」とは、飲食物品のうち医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第百四十五号)第二条第一項に規定する医薬品、同条第二項に規定する医薬部外品及び同条第九項に規定する再生医療等製品以外のものをいう。

2 この法律において「食品ロスの削減」とは、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組をいう。

(国の責務)

第三条 国は、食品ロスの削減に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。

(地方公共団体の責務)

第四条 地方公共団体は、食品ロスの削減に関し、国及び他の地方公共団体との連携を図りつつ、その地域の特性に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

(事業者の責務)

第五条 事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

(消費者の役割)

第六条 消費者は、食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深めるとともに、食品の購入又は調理の方法を改善すること等により食品ロスの削減について自主的に取り組むよう努めるものとする。

(関係者相互の連携及び協力)

第七条 国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

(食品廃棄物の発生の抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進)

第八条 国及び地方公共団体は、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(平成十二年法律第百十六号)その他の関係法律に基づく食品廃棄物の発生の抑制等に関する施策を実施するに当たっては、この法律の趣旨及び内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進しなければならない。

(食品ロス削減月間)

第九条 国民の間に広く食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間を設ける。

2 食品ロス削減月間は、十月とし、特に同月三十日を食品ロス削減の日とする。

3 国及び地方公共団体は、食品ロス削減の日をはじめ食品ロス削減月間において、その趣旨にふさわしい事業が実施されるよう努めるものとする。

(財政上の措置等)

第十条 政府は、食品ロスの削減に関する施策を実施するため必要な財政上の措置その他の措置を講ずるよう努めるものとする。

第二章 基本方針等

(基本方針)

第十一条 政府は、食品ロスの削減に関する施策の総合的な推進を図るため、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針(以下「基本方針」という。)を定めなければならない。

2 基本方針は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- 一 食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向に関する事項
- 二 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項
- 三 その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項

3 内閣総理大臣は、基本方針の案につき閣議の決定を求めなければならない。

4 内閣総理大臣は、前項の規定による閣議の決定があったときは、遅滞なく、基本方針を公表しなければならない。

5 前二項の規定は、基本方針の変更について準用する。

(都道府県食品ロス削減推進計画)

第十二条 都道府県は、基本方針を踏まえ、当該都道府県の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画（以下この条及び次条第一項において「都道府県食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 都道府県は、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるに当たっては、廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和四十五年法律第百三十七号）第五条の五第一項に規定する廃棄物処理計画その他の法律の規定による計画であって食品ロスの削減の推進に関連する事項を定めるものと調和を保つよう努めなければならない。

3 都道府県は、都道府県食品ロス削減推進計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するよう努めるものとする。

4 前二項の規定は、都道府県食品ロス削減推進計画の変更について準用する。

（市町村食品ロス削減推進計画）

第十三条 市町村は、基本方針（都道府県食品ロス削減推進計画が定められているときは、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画）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（次項において「市町村食品ロス削減推進計画」という。）を定めるよう努めなければならない。

2 前条第二項から第四項までの規定は、市町村食品ロス削減推進計画について準用する。この場合において、同条第二項（同条第四項において準用する場合を含む。）中「第五条の五第一項に規定する廃棄物処理計画」とあるのは、「第六条第一項に規定する一般廃棄物処理計画」と読み替えるものとする。

第三章 基本的施策

（教育及び学習の振興、普及啓発等）

第十四条 国及び地方公共団体は、消費者、事業者等が、食品ロスの削減について、理解と関心を深めるとともに、それぞれの立場から取り組むことを促進するよう、教育及び学習の振興、啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

2 前項の施策には、必要量に応じた食品の販売及び購入、販売及び購入をした食品を無駄にしないための取組その他の消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発が含まれるものとする。

（食品関連事業者等の取組に対する支援）

第十五条 国及び地方公共団体は、食品の生産、製造、販売等の各段階における食品ロスの削減についての食品関連事業者（食品の製造、加工、卸売若しくは小売又は食事の提供を行う事業者をいう。第十九条第一項において同じ。）及び農林漁業者並びにこれらの者がそれぞれ組織する団体（次項において「食品関連事業者等」という。）の取組に対する支援に関し必要な施策を講ずるものとする。

2 国及び地方公共団体は、食品の生産から消費に至る一連の過程における食品ロスの削減の効果的な推進を図るため、食品関連事業者等の相互の連携の強化のための取組に対する支援に関し必要な施策を講ずるものとする。

（表彰）

第十六条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関し顕著な功績があると認められる者に対し、表彰を行うよう努めるものとする。

（実態調査等）

第十七条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減に関する施策の効果的な実施に資するよう、まだ食べることができる食品の廃棄の実態に関する調査並びにその効果的な削減方法等に関する調査及び研究を推進するものとする。

(情報の収集及び提供)

第十八条 国及び地方公共団体は、食品ロスの削減について、先進的な取組に関する情報その他の情報を収集し、及び提供するよう努めるものとする。

(未利用食品等を提供するための活動の支援等)

第十九条 国及び地方公共団体は、食品関連事業者その他の者から未利用食品等まだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、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これを提供するための活動が円滑に行われるよう、当該活動に係る関係者相互の連携の強化等を図るために必要な施策を講ずるものとする。

2 前項に定めるもののほか、国及び地方公共団体は、民間の団体が行う同項の活動を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

3 国は、第一項の活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査及び検討を行うよう努めるものとする。

第四章 食品ロス削減推進会議

(設置及び所掌事務)

第二十条 内閣府に、特別の機関として、食品ロス削減推進会議(以下「会議」という。)を置く。

2 会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 基本方針の案を作成すること。

二 前号に掲げるもののほか、食品ロスの削減の推進に関する重要事項について審議し、及び食品ロスの削減に関する施策の実施を推進すること。

(組織)

第二十一条 会議は、会長及び委員二十人以内をもって組織する。

(会長)

第二十二条 会長は、内閣府設置法(平成十一年法律第八十九号)第十一条の二の特命担当大臣をもって充てる。

2 会長は、会務を総理する。

3 会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

(委員)

第二十三条 委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一 農林水産大臣

二 環境大臣

三 前二号に掲げる者のほか、会長以外の国务大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者

四 食品ロスの削減に関し優れた識見を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2 前項第四号の委員は、非常勤とする。

(委員の任期)

第二十四条 前条第一項第四号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 前条第一項第四号の委員は、再任されることができる。

(政令への委任)

第二十五条 この章に定めるもののほか、会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

附 則 抄

(施行期日)

第一条 この法律は、公布の日から起算して六月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

2. 策定経過等

1	令和2年7月 3日	第58回江戸川区廃棄物減量等推進審議会にて、江戸川区食品ロス削減推進計画の目標案等を報告
2	令和2年8月31日	第59回江戸川区廃棄物減量等推進審議会にて、江戸川区食品ロス削減推進計画の概要案を報告
3	令和3年4月下旬	江戸川区廃棄物減量等推進審議会委員に、江戸川区食品ロス削減推進計画の概要案を報告（書面）
4	令和3年5月1日 ～5月14日	意見募集（パブリック・コメント）
5	令和3年6月	公表

江戸川区食品ロス削減推進計画

令和3年6月

編集発行 江戸川区環境部清掃課

〒132-8501 江戸川区中央1-4-1

電話 03-5662-1689（直通）

FAX 03-5678-6741

URL https://www.city.edogawa.tokyo.jp/kurashi/gomi_recycle/index.html

