

2Rの取組の実践によるごみ減量効果の検証調査

1 宴会におけるごみ減量メニューの実践による効果検証調査

(1) 概要

28年度に行った調査では、30・10（サーティ・テン）運動^{※1}等の取組を行うことにより1人当たりの食べ残しが約1/4（業態の異なる4店舗で実施した平均）となったことを報告した。しかし、調査回数が少ない、ジャンルが異なる飲食店での比較等、調査精度に関する課題も見つかったほか、そもそも宴会で出される食事が多過ぎるため、食べ残しが発生しているという見方もある。

29年度は、対象店舗を絞ったうえ、調査を複数回行うことにより、調査精度の向上を図るとともに、30・10運動のほか、新たなごみ減量メニューとして、食事提供量を減らす取組を加え、宴会における食べ残しの減量効果を明らかにしていく。

※1 30・10（サーティ・テン）運動は、宴会時における食べ残しを減らすためのキャンペーンで、「<乾杯後30分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう、<お開き10分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう」と呼びかけて、食品ロスを削減しようというもの。

(2) 調査対象・回数

居酒屋（食べ放題ではない、一般的な宴会を行う飲食店）1～2店舗、10回程度

(3) 調査方法

食べ残し減量の取組例	①30・10運動の取組 ②「一品少しでいいです」キャンペーン（量より質） ③コース料理のボリューム明示（写真の掲示等） ④食べ残しがない場合のインセンティブ付与（割引サービス等） など
比較方法	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">取組なし 約3回</div> <div style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">↔</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">取組①あり 約3回</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">取組②あり 約3回</div> <div style="margin-left: 10px;">・・・など</div> </div> <p>協力店舗における宴会コースメニューを対象に、取組なしの宴会での食べ残しを計量し、その後取組①を実施した宴会、取組②を実施した宴会での食べ残しを計量し、1人あたりの食べ残し量を比較することにより取組の効果を明らかにする。</p>
計量の対象	食べ残しのみ（飲み残しは除外） （不可食部の例）魚の骨、鳥の骨、エビ・カニ殻などは調理くずへ （可食部の例）刺身のつま、パセリ
計量主体	調査委託業者

2 京都エコ修学旅行における取組の効果検証調査（修学旅行夕食における食べ残しの声掛け）

(1) 概要

京都エコ修学旅行の宣言書（3点目：食べ残しを出さない）を提出いただいた学校及び宿泊施設にご協力いただき、先生・生徒からの「残さず食べよう」の声掛けの実践による食べ残しの減量効果を明らかにしていく。

同一の旅館で宿泊する、京都エコ修学旅行宣言校とそうでない学校の修学旅行夕食における食べ残しを計量し、取組の効果を比較する。

(2) 調査対象

京都エコ修学旅行の宣言書を出した学校（小学校 or 中学校）が泊まる宿泊施設

(3) 調査の回数

取組なし・ありのそれぞれ1～2回（修学旅行夕食1食ずつ（各校100名程度））

(4) 調査方法

<p>比較方法</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>取組なし 小・中学校の夕食 エコ修学旅行宣言なし</p> </div> <div style="font-size: 2em;">↔</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>先生からの声掛けによる取組 小・中学校の夕食 エコ修学旅行宣言あり</p> </div> </div> <p>同じ宿泊施設に申込みのあった京都エコ修学旅行宣言校とそうでない他の学校の夕食（1泊目でかつ、できれば同じ食事メニュー・献立）における食べ残しを計量し、一人当たりの食べ残し量を算出する。</p>
<p>計量の対象</p>	<p>食べ残し（飲み残しは除外） （不可食部の例）魚の骨，鳥の骨，エビ・カニ殻などは調理くずへ （可食部の例）刺身のつま，パセリ</p>
<p>計量主体</p>	<p>調査委託業者</p>

3 小売店におけるごみ減量メニューの実践による効果検証調査

(1) 調査目的

28年度に行った調査では、生鮮品（青果や惣菜）の消費期限切れによる廃棄を抑制することを目的に、値引商品購入促進POPを売り場に掲出し、消費者に対し見切り商品の購入を強く促す取組を1週間継続し、取組前後における生鮮品の廃棄率を比較した。その結果、青果においては廃棄率を11～15%低減できたが、惣菜では主な値引時間帯である夕方において、雨が降るなど天候の影響が出たため、あまり差は見られなかった。

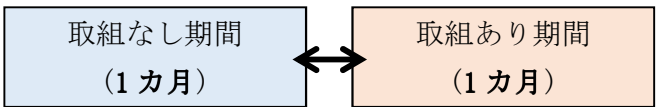
29年度は、取組期間を延長することにより、天候の影響を低減するほか、長期間啓発を継続することで買物客に取組がより広く浸透する効果等も含め、調査の精度を上げ、減量効果を明らかにしていく。

なお、賞味期限が設定されている加工食品等については、別途調査案件【資料7】「商慣習の見直しに関する社会実験（概要）」にて、小売店舗での販売期限の延長を行い、食品ロス削減効果を調査する。

(2) 調査対象・期間

市内の食品スーパー1～2店舗、2箇月間

(3) 調査方法

比較方法	<div style="text-align: center;">  <p>期間中の廃棄率及び1人あたり見切り品購入点数で比較</p> </div>
収集データ	<p>店舗で導入している販売管理システム（POSデータ等）から以下のデータを収集する。</p> <p><青果，惣菜それぞれ></p> <p>A：レジ通過客数，B：販売点数，C：見切り販売点数</p> <p><上記から得られるデータ></p> <p>D：廃棄点数（B-C），</p> <p>E：廃棄率（D÷B）</p> <p>F：1人あたり見切り品購入点数（C÷A）</p>
その他	取組あり期間（後半）において、1日間は店頭アンケートを実施