

# 所沢市の食品ロス削減に 向けた取組み ～住民・事業者との協働～

所沢市環境クリーン部資源循環推進課



マチごとエコタウン  
TOKOROZAWA

埼玉県所沢市

- ・人口: 34.4万人 (H30.9月末現在)
- ・面積: 72.11km
- ・埼玉県南西部に位置
- ・埼玉西武ライオンズの本拠地

# 所沢市が食品ロス削減に取り組む背景 ～マチごとエコタウン所沢構想～



## もったいないプロジェクト(リーディングプロジェクト)

### その重点事業の1つに「食品ロスゼロのまち促進事業」を設定

わが国では食料の大半を輸入に頼っていますが、その一方で食べられる食料が大量に廃棄されています。そのため、まだ食べられる食品の廃棄ゼロに向け、店舗だけでなく学校給食においても食べ残しをなくす取り組みを推進します。

また、市民が必要以上に食品を買わない、捨てない取り組みを進めるために、飲食店には、食べきりサイズでの提供や「ドギーバッグ」などでの食べ残しの持ち帰り、小売店には、包装を減らしたり、ばら売り・袋売りにしたりするなどの協力を依頼し、食品ロスをなくすことによる、ごみの発生・排出抑制(リデュース)を促進します。

# 事業者との協働 ～食品ロスゼロのまち協力店①～

所沢市内で、食品ロス削減に取り組む飲食店。現在229店舗。

## 【登録要件】

- ・持ち帰りサイズでの提供
- ・食べ残しを減らすための案内
- ・持ち帰り希望への対応
- ・食べ残しを減らすための工夫

→1つ以上取り組んでいる飲食店を申請に基づき登録。



登録いただいたら...

- ・市ホームページで無料で紹介。  
(駅エリア毎に分けて掲載)
- ・啓発品の提供。

# 事業者との協働 ～食品ロスゼロのまち協力店②～

**おいしく食べよう  
たのしく飲もう  
食べきりタイムでござようさま**

所沢市は「食品ロスゼロのまち」をめざしています  
宴会のお開き15分前を「食べきりタイム」として、  
テーブルに残っている料理をみんなで味わい、食べ残しをなくす時間しましょう  
食べものへの感謝、つくってくれた人への感謝を忘れずに...

お問い合わせは 環境クリーン部資源循環推進課 ☎04-2998-9146 所沢市

【啓発ポスター】  
宴会シーズン等に掲示を依頼。

【幹事必携】  
食べきり心得帳

ごちそうさま!

「食べきりタイム」実施にご協力願います  
所沢市

環境クリーン部 資源循環推進課 ☎04-2998-9146

**食品ロスについて**  
まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。日本では年間500万～600万トンの食品ロスが発生し、これは世界中の食料援助量の約2倍にも相当します。食べものを残すのはたくさんのお金を払って買ったものを捨てるのと同じで、「もったいない」です。食べものを大切にするとともに、ごみの減量のために、食品ロスの削減にご協力をお願いします。

**幹事さんへ**  
宴会での「食べきりタイム」呼びかけにご協力願います

◎宴会が始まる前の呼びかけ例  
宴会に先立ち、幹事から皆様にお願いがあります。お開き前の15分間を「食べきりタイム」として、料理をみんなで味わい時間をさまでください。日本でもまだ食べられるのに捨てられてしまう食品は、世界の食料援助量より見多く発生しています。この「もったいない」をなくすために、皆様、「食べきりタイム」にご協力をお願いします。

◎宴会終了15分前の呼びかけ例  
そろそろお開きとなりますが、その前に宴会冒頭でお願いしました「食べきりタイム」とさまでいたください。花のお席にお戻りいただき、お開きの料理をお楽しみください。もし食べ残しがありましたら、周りの方々に協力をお願いいたします。

もったいない! (万トン)  
約500～600万トン (日本)  
約400万トン (世界)  
日本の食品ロスの発生量 世界の食料援助量

食品ロスを削減する取組の一例は企業から  
※より「食べきりタイム」の実施について「お願い」

【食べきり心得帳】  
宴会シーズン等に配布を依頼。

**FOOD LOSS**  
まだ食べられるのに  
捨てられる

**食品ロス**

【卓上ポップ】

# 住民との協働 ～トコとん！！クッキング①～

過剰除去(野菜の皮の厚むき等)等、生ごみとして捨てられることの多い部分をおいしく食べるための調理方法を紹介。

レシピはプロの日本料理人が考案。

## 【考案者】

- 日本料理かわ田
- 川田 正昭さん
- 日本料理一筋50年。
- 時代劇「鬼平犯科帳」で料理指導を担当
- 環境推進員として活動した実績がある所沢市民。



# 住民との協働 ～トコとん！！クッキング②～

トコとん！！クッキング

## 豆腐と長ネギのふわとろハンバーグ & 卵炒り豆腐

長ネギの切れ端を、使わずに捨てているそのあなた！青い部分は、カロチンなど栄養素の宝庫！！今回は冷蔵庫に残ってしまった豆腐と一緒に、おいしく食品ロスを減らしましょう♪

1. 玉ねぎをみじん切りにして、フライパンで炒めて取り出し、バットで冷ます。

2. パン粉を牛乳に漬しておく。

いつものハンバーグに…

**残り物食材をプラス**

3. 豆腐の水を切って、軽くしぼる。

4. 長ネギの青い部分をみじん切りにする。

5. ボウルにひき肉と卵を入れ塩・こしょうをふり、さらに1～4を入れてよく混ぜる。

**彩りもプラス**

【材料・4人分】  
豆腐 1/4丁  
卵 2個  
酒 少々  
砂糖 少々  
しょうゆ 少々

1. 豆腐は水切して、軽くしぼる。  
2. 鍋にすべての材料を入れ、強火で炒める。

【材料・4人分】  
豆腐 1/2丁  
長ネギの青い部分 適量  
豚ひき肉 200g  
豚ひき肉 150g  
卵 1個  
玉ネギ 中1/2個  
パン粉 1カップ  
牛乳 1/4カップ  
塩・こしょう 少々  
サラダ油 少々  
ニソース＝  
トマトケチャップ 大さじ3  
ウスターソース 大さじ2  
酒 大さじ1  
しょうゆ 小さじ1  
バター 少々

6. 両手でキャッチボールをするように空気を抜き、楕円形に成形する。

7. フライパンにサラダ油をひき、中火で焼く。両面に焼き色がついたら、ハンバーグの半分の高さまで熱湯を注ぎ、ふたをして強火で、湯が少なくなったら中火から弱火で蒸し焼きにする。

8. ソースの材料を全て鍋に入れ、とろみが出るまで煮る。

9. ハンバーグを器に盛って8をかけ、付け合わせを添える。

蒸し焼きで時短 & ふっくら

レシピをホームページで公開。

広報とろとろ 平成28年11月号 2

## 特集 トコとん、食べさる。

もったいない！捨てればみんな食品ロスになるぞ！私のトコとん!!クッキングでトコとん食べさせてもらおう！

ちょっと待った！

食品ロスとは…  
まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本で発生する食品ロスは、世界の食料消費量の約2倍、1人当たり毎月お米約1杯分、年間で500kgにもなります。自治体だけでも毎年で年間1万7千トン。これは毎年500人に匹敵する量さなめです。

もったいない！捨てればみんな食品ロスになるぞ！私のトコとん!!クッキングでトコとん食べさせてもらおう！

ステキ♡

日本料理かめ田 川田正徳さん

冷感庫に入れたままの食材を捨ててしまおうとはありませんか？そんなときはトコとん!!クッキング！食材をトコとん食べさせて、お財布にもやさしい料理で、あなたの暮らしを応援します。  
0479-98-9146

トコとん!!クッキング

### 豆腐と長ネギのふわとろハンバーグ

※材料 (3～4人分)  
豆腐 1/4丁 玉ネギ 1/2個 卵 1/4カップ  
豚ひき肉 200g 牛乳 1/4カップ  
豚ひき肉 150g 長ネギの青い部分 適量  
卵 1個 砂糖 少々  
酒 少々 しょうゆ 少々  
玉ネギ 中1/2個 サラダ油 少々

●作り方  
①玉ネギ、長ネギをみじん切りにして、玉ネギはフライパンで炒める。  
②ボウルに①と牛乳に漬けたパン粉、ひき肉、豚、玉ネギ、塩・こしょうを入れ混ぜる。  
③両手でキャッチボールをするように空気を抜き、楕円形に成形する。  
④フライパンにサラダ油をひき、中火で焼く。両面に焼き色がついたら、ハンバーグの半分の高さまで熱湯を注ぎ、ふたをして強火で、湯が少なくなったら中火から弱火で蒸し焼きにする。  
⑤ソースの材料を全て鍋に入れ、とろみが出るまで煮る。  
⑥ハンバーグを器に盛って⑤をかけ、付け合わせを添える。

完成ッ！

おいしい♡

蒸し焼きで時短 & ふっくら

広報誌で特集。

## 事業者・住民との協働による実践→一般市民へ ～最近の問題提起～

- 一般市民に「食品ロス問題」を知ってもらい、食品ロス削減に向けた行動をしてもらうことが大事。
- 事業者・住民の方と協働で、食品ロス削減に向けた取組みを行い、市ホームページなどで紹介してはいるが...



あれ？  
本当に、行政が発信する  
情報って届いているの？

「未来のこどもたちに残したいマチ」実現のためにも、特に、  
若い世代に関心を持ってほしい。

# 事業者・住民との協働による実践→一般市民へ ～Facebookやっています①～

## 【Facebook「恋してマチエコ」】

- ・所沢市環境クリーン部で、エコに関する様々な情報を発信している。
- ・食品ロスゼロのまち協力店  
→食品ロスどうこうを一旦置いとき、「外食の楽しみ」、「おすすめのメニュー」等といった一般的に関心が持たれる話題から情報発信をしている。



※ 「いいね！」をお願いします！

# 事業者・住民との協働による実践→一般市民へ ～Facebookやっています②～

RESAS 地域経済分析

Facebook 検索欄: 【所沢市】恋してマチエコ

Facebookヘ... お知らせ 59 インサイト 投稿ツール 広告を管理 設定 ヘルプ

Facebookヘ... お知らせ 59 インサイト 投稿ツール 広告を管理 設定 ヘルプ

いいね! 済み フォローする シェア

動画を見る

基本データ すべて見る

近隣エリアにいる人にアピールする広告を作成して、並木一丁目1番地の1への訪問者を増やそう。

ローカルビジネスの広告

350-8501 埼玉県 所沢市 並木一丁目1番地の1 道順を表示 04-2908-9133 http://www... ウェブサイトを宣伝

団体 所有者情報 営業時間: 8:30~17:15 現在営業中 編集を提案

このページが「いいね!」したページ

日本語 · English (US) · Español · Português (Brasil) · Français (France) +

プライバシー · 規約 · 広告 · AdChoices ID · Cookie · その他 · Facebook © 2018

チャット

cebook.com/595756407276021/photos/715548951963432/

# 事業者・住民との協働による実践→一般市民へ ～YouTubeやっています①～

## 【YouTubeチャンネル】

- ・将来なりたい職業第3位  
（男子中学生）  
“ユーチューバー”
- ・ここまで若年層に浸透している  
メディアなら、積極的に活用して  
いこう。
- ・経費は職員の人件費だけ！



※ 「チャンネル登録」 をお願いしま  
す！！

事業者・住民との協働による実践→一般市民へ  
～YouTubeやっています②～



# 事業者・住民との協働による実践→一般市民へ ～YouTubeやっています③～

The screenshot shows a YouTube channel page with a search bar at the top containing the word "検索". Below the navigation bar, there are ten video thumbnails arranged in two rows of five. Each thumbnail includes a title, a duration, and a view count. The first row of videos includes: 1) "達成! 10,000 回収 一万個" (26:43), 2) "生ごみの水切り 意外と効果あり!" (1:45), 3) "閲覧注意 すいかの皮を 天日干しにしてみた" (3:56), 4) "秋草メダルレンジャーの取組み紹介です" (3:01), and 5) "あなたの小型家電が 東京2020のメダルに!" (1:01). The second row includes: 1) "茶がらで 佃煮を 作ってみた" (6:21), 2) "食品ロス えええええ! かなりヤバイみかい" (3:54), 3) "本人登場! トコとん!! クッキング@食育月..." (1:04), 4) "メダルプロジェクトをPR@歯と口の健康週間行事" (1:07), and 5) "話す! 食べる! 秋草メダルレンジャーのオフシ..." (7:51). Below each thumbnail is a short description and view count. At the bottom of the page, a Windows taskbar is visible with icons for File Explorer, Edge, and Chrome, and a system tray showing the time as 20:00.

YouTube JP 検索

ホーム 動画 再生リスト チャンネル フリートーク 概要

達成! 10,000 回収 一万個 26:43

生ごみの水切り 意外と効果あり! 1:45

閲覧注意 すいかの皮を 天日干しにしてみた 3:56

秋草メダルレンジャーの取組み紹介です 3:01

あなたの小型家電が 東京2020のメダルに! 1:01

[所沢市]回収個数万個達成! 「都市鉱山からつくる...」 視聴回数 268 回・2 か月前

[所沢市]すいかの水切りの効果は? 視聴回数 4 回・2 か月前

[所沢市]【閲覧注意】すいかの皮の水分をとばしてみた 視聴回数 8 回・2 か月前

[所沢市]「秋草メダルレンジャー」の取組み紹介です 視聴回数 21 回・2 か月前

[所沢市]都市鉱山からつくる! みんなのメダルプロジェクト... 視聴回数 59 回・3 か月前

茶がらで 佃煮を 作ってみた 6:21

食品ロス えええええ! かなりヤバイみかい 3:54

本人登場! トコとん!! クッキング@食育月... 1:04

メダルプロジェクトをPR@歯と口の健康週間行事 1:07

話す! 食べる! 秋草メダルレンジャーのオフシ... 7:51

[所沢市]【驚愕】お茶殻で料理! ? 視聴回数 24 回・3 か月前

[所沢市]【ヤバみ!!】食品ロスって! ? 視聴回数 50 回・3 か月前

[所沢市]【本人登場】トコとん!! クッキング@食育月... 視聴回数 8 回・3 か月前

[所沢市]メダルプロジェクトをPR@歯と口の健康週間行事 視聴回数 49 回・3 か月前

[所沢市]話す! 食べる! 秋草メダルレンジャーのオフシ... 視聴回数 125 回・4 か月前

20