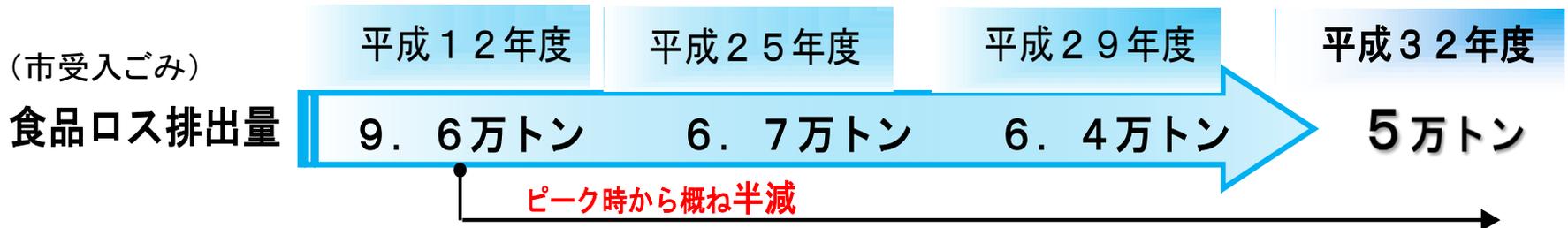


京都市の食品ロス削減の取組について



削減
目標

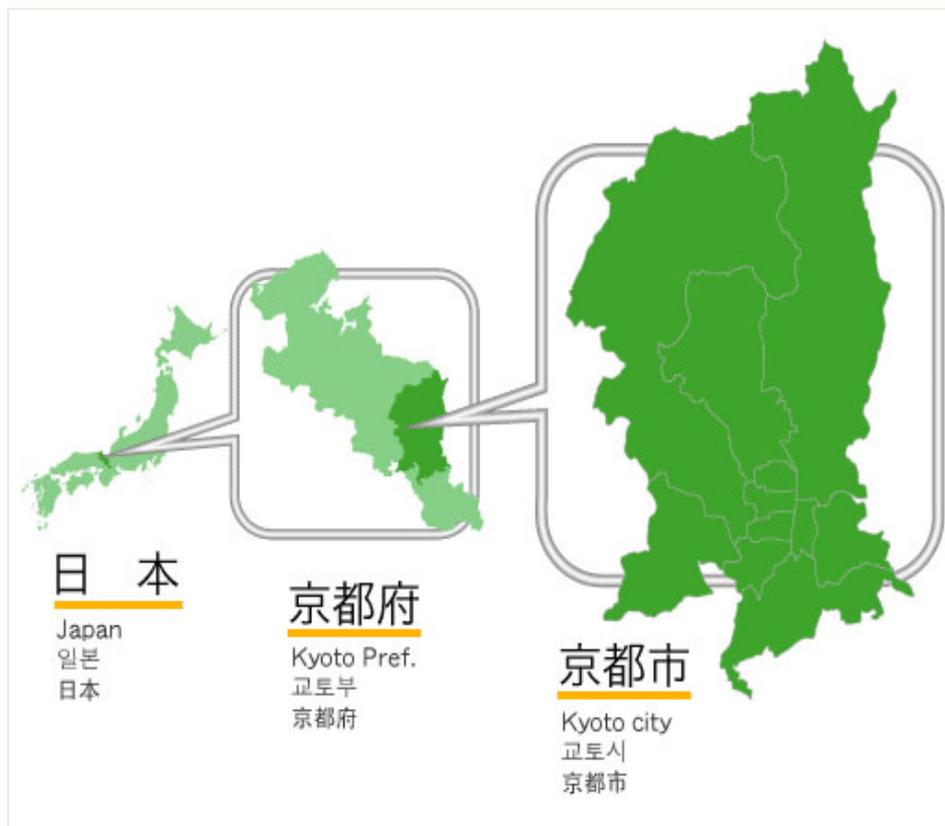


こごみちゃん

京都市環境政策局 循環型社会推進部
ごみ減量推進課 技術担当課長 勝見 潤子

京都市の概要

■ 地 勢



人 口：147 万人
面 積：827.8 km²

都市特性

歴史都市

- 国宝の約20%が京都市に集積
- 世界遺産14社寺・城

観光都市

- 年間観光客数
5,000万人超

大学のまち 学生のまち

- 38の大学・短期大学
- 大学生の数が人口の10%相当

豊かな自然

- 市域の4分の3が森林

ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」

- 2Rと分別・リサイクルの促進の2つを柱として、「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」を改正（平成27年10月施行）
- 市民，事業者に対し，食品ロス削減に関する取組等を努力義務及び実施義務として設定
- 一定規模以上の飲食店業者・小売業者には取組状況等の報告義務

食品ロスの削減に関する取組（実施義務，努力義務）

	実施義務	努力義務
飲食業	食べ残さない食事を促進するためのPR （小盛りメニューの紹介 本市作成のPR媒体の 配架，掲示等）	食べ切れなかった料理の持帰りを希望される方への対応 （持帰り容器の提供 等） （市民の取組） 食べ残さない食事の実践
小売業	ごみの少ないお買い物 又は資源物の回収を 消費者に促進するためのPR	量り売りや簡易包装，省容器包装販売の推進 食料品の見切り販売（賞味期限の近い商品の値引き等）の実施 食料品の欠品理由の表示など， 廃棄ロスを抑えた販売の実施についての消費者への説明

宴会， 修学旅行での声かけによる食べ残し減量効果の検証

宴会

○幹事さんから「残さず食べよう！」の声かけ(開始時， お開き10分前の2回)
市内の居酒屋1店舗の協力を得て， 取組あり・なしの食べ残し量を比較

取組の有無	あり	なし
宴会回数	4	3
参加総人数	59	50
食べ残し総量(g)	980	4,176
1人あたり平均	16.6	83.5

食べ残しが
1/5に!



[取組あり] の例

修学旅行

○修学旅行(小学生)の夕食で「なるべく残さず食べよう」の声かけ

市内の旅館の協力を得て
同一献立で取組あり・なし
の食べ残し量を比較

取組の有無	あり	なし
児童数	115	132
白飯以外食べ残し量(g/人)	53.5	79.5
白飯食べ残し量(g/人)	23	29

食べ残しが
2/3に!

「食べ残しゼロ推進店舗（飲食店・宿泊施設、食品小売店）」認定制度

- 食材を使い切る「**使いキリ**」，食べ残しをしない「**食べキリ**」，ごみとして出す前に水を切る「**水キリ**」⇒「**生ごみ3キリ**」を推進している **飲食店・宿泊施設**を認定（平成26年12月創設，平成30年8月末時点818店舗）
- 食品ロス削減に取り組む**食品小売店**を対象にした「**食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）**」の認定を平成30年9月に開始

認定条件

飲食店・宿泊施設版 ① 食材を使い切る工夫 ② 食べ残しを出さない工夫 など
8つの取組のうち，2つ以上実践

食品小売店版 ① 店頭での手付かず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組
② 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組 など8つの取組のうち，
2つ以上実践

■ 認定された飲食店・宿泊施設では，次の**3つの取組**を実施



交付されたステッカー等を
店舗に掲示



取組内容について，来店者・
宿泊者へ積極的にPR



選択した取組を積極的に行い，
生ごみ等の発生抑制を实践

京都市
食べ残し
ゼロ  京
推進店舗

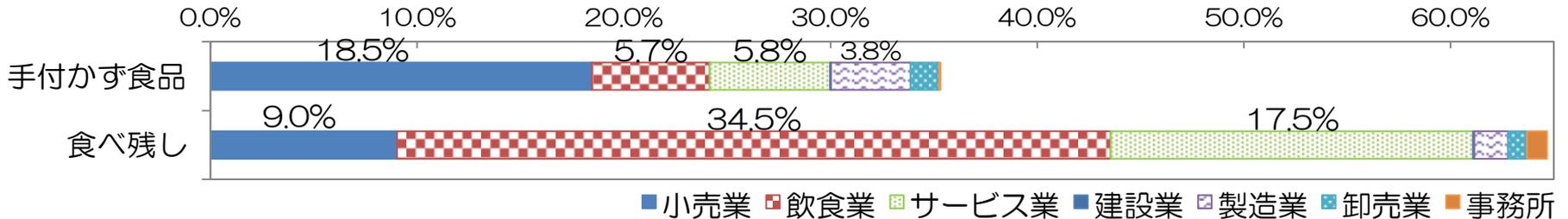
京都市
食べ残し
ゼロ  京
推進店舗

<飲食店・宿泊施設版> <食品小売店版>

認定書・**ステッカー**
を交付

食品スーパー・コンビニから排出される食品ロスに係る調査

事業所から出される「食品ロス」の業種別内訳（平成29年度結果）



- 市受入ごみの「食品ロス」6.4万トンのうち、事業所から3.5万トン排出
- 事業所からの食品ロス排出は、小売業の手付かず食品と飲食業の食べ残しが多い



- 小売業（食品スーパー・コンビニエンスストア）を対象に、本部ヒアリング及び店舗アンケート調査を実施する予定

食品廃棄物発生量，食品ロス削減の工夫・課題，食品リサイクルの実施状況等

- 食品ロス削減の取組に関する優良事例を発掘し、取組の周知・拡大を図るとともに、本調査結果を食品ロス削減に向けた施策に活用していく

2R行動ガイド「しまつのこころ得」による市民・観光客への取組

市民や観光客の皆様向けに、食品ロス削減等の2Rに取り組んでいただくため、宴会、暮らし、観光の行動場面別に、2R行動ガイド『しまつのこころ得』を作成（「宴(うたげ)の巻」「暮(くらひ)の巻」「旅(たび)の巻」の3巻）
(英語・中国語・ハングル語版あり)



宴の巻



暮の巻



旅の巻

『しまつのこころ得』旅の巻

観光客の皆様向けに、食品ロス等のごみを減らすために、出発前、宿泊先・観光地、食事、買い物のシーン別に取り組める技を紹介

(出発前) コース料理の予約時に、食べ切れる量・食材か確認

(食事) 注文時に量や食材を確認

友達や家族と料理をシェア

バイキングでも かしこく食べきり など

地域学習会「しまつのこころ楽考(がっこう)」

市内各地域の自治会等（地域コミュニティ）に呼び掛け、市職員等による学習会を、「ごみ減量について**楽しく考**えよう」をコンセプトに平成29年6月から開始（平成29年度 287回実施）



環境副読本（小学4, 5年生・中学生に全員配布）

ごみの分別、ごみを減らす工夫、捨てられる食料、なぜごみを減らさないといけないの？など、踏み込んだ内容まで掲載

京都議定書（平成9年）誕生の地として、これまでから、ごみ減量も含めた環境教育を重視、学校・地域・NPO・企業等との協働により毎年制作

環境施設見学会「ごみ減量エコバスツアー」

ごみ処理施設や民間再資源化施設などを見学する無料のバスツアーを、平成20年度から開始（平成29年度 134回、参加人数 計2,673人）