

「食べ残しを減らそう県民運動」 『宴会たべきりキャンペーン』を実施します

生ごみの発生抑制を目的とした「食べ残しを減らそう県民運動」の一環として、特に食べ残しが多い「宴会での食事」に焦点をおいて、飲食店等や宴会出席者へ食べ残しを出さないための呼びかけなどを行う「宴会たべきりキャンペーン」を実施します。

1 実施期間

夏 平成23年7～9月(暑気払い)、冬 平成23年12月～24年1月(忘・新年会)

2 実施主体

長野県、信州豊かな環境づくり県民会議

3 実施内容

宴会で食べ残しをしないための呼びかけ例を掲載した幹事(たべきり応援幹事)向けのチラシ(別紙1)を、飲食店や宿泊施設等を通じて「たべきり応援幹事」に配付する。

お店の役割 : チラシ(別紙1)を幹事さんへ配布し、『たべきり応援幹事』による呼びかけを提案する。

たべきり応援幹事の役割 : 『たべきり応援幹事』となり、参加者へチラシ(別紙1)の呼びかけ例を参考に食べきり実践に向けた呼びかけを行う。

4 周知先

- 「食べ残しを減らそう」協力店、及び協力店以外の飲食店等
- 市町村、関係団体等
- 県広報等メディアを活用した広報、環境イベント等
- 県職員は率先して実施

5 その他

詳しくは、長野県ホームページをご覧ください。

(組織でさがす→環境部→廃棄物対策課→「食べ残しを減らそう県民運動」)

<http://www.pref.nagano.lg.jp/kankyo/haiki/tabekiri/index.htm>



環境部 廃棄物対策課 資源化推進係
(課長) 古舘昭彦 (係長) 古川 浩 (担当) 山岸絵里
電 話 : 026-235-7181 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2794
F A X : 026-235-7259
E-mail : tabekiri@pref.nagano.lg.jp

「宴会」での食べ残しを減らす呼びかけのお願い

「食べ残しを減らそう県民運動」では、特に食べ残しが多いと思われる『宴会』での食べ残しを減らすための取組として、次のような内容の呼びかけをしていただくようご提案します。

宴会時、幹事さんとの打ち合わせの中などで呼びかけていただきますよう、ご協力をお願いします。

協力店での呼びかけ案

予約ありのお客様へ

☆予約を受ける時

- ・お客様の性別、年齢層や会の主旨等を聞き、提供する料理の量等を決める際の参考にする。

☆宴会開始時

- ・幹事さんへ『たべきり応援幹事心得』により、食べきりを呼びかける提案をする。（『たべきり応援幹事心得』は別紙のとおり。）
- ・コース料理の場合、コース内容の紹介、料理の出る時間等を説明しつつ、食べ残しを減らそう協力店である旨と、食べきっていただくよう協力をお願いする。



「食べ残しを減らそう協力店」ステッカー

（例）

当店は、「食べ残しを減らそう」協力店です。

本日のコース料理は、〇〇〇、□□□、・・・△△△となっております。

お料理は徐々にお出しし、最後のお料理はおよそ〇時頃となりますので、残らないようごゆっくりお召し上がりください。

予約なしのお客様へ

☆当日注文の場合、最初に注文を受ける時に、協力店である旨と幹事さんへ『たべきり応援幹事心得』による呼びかけを提案する。

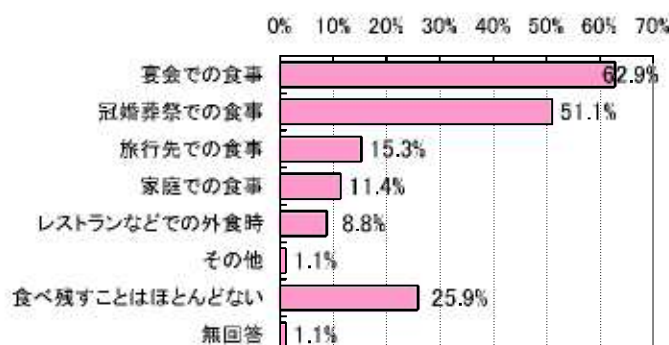
（例）

ご注文をお伺いします。・・・

当店は食べ残しを減らそう協力店となっていて、お客様にお料理を食べきっていただくためのご提案をしています。（「心得」を渡すかポスターを紹介する）

最初に食べきれぬ量をご注文いただき、足りない場合は追加注文をお願いします。

<食べ残しが多いと思う場面> 「宴会での食事」が6割超



資料「平成22年度県政世論調査」

幹事さんへのご提案

別紙 1
(たべきり応援幹事向けチラシ)



長野県では食品の廃棄を減らそうと「食べ残しを減らそう県民運動」を実施しています。また、当店は「食べ残しを減らそう」協力店として、この取組に参加しています。そこで幹事さんにご提案です。「たべきり応援幹事」として、宴会の席で裏面の呼びかけをしていただくなど『たべきり応援幹事心得』の実践にご協力いただけませんか？一人ひとりがお料理を食べることに心掛け、楽しい宴会にしましょう。

たべきり応援幹事 心得

全部できたら名幹事！

当日編

- 1、宴会開始時に「残さず食べよう」と呼び掛けて食べ残しが出ないようにしましょう
※裏面の呼びかけ例を参考にしてください
- 1、大皿にちよつとずつ残ったお料理は食べられる人に勧めましょう
※信州人の「困窮しは「もったいなら、です」
- 1、お開き前（中締め前）には「有るを尽くして」食べきるよう呼びかけましょう
※裏面の呼びかけ例を参考にしてください

予約編

- 1、当日注文の場合は 食べられるだけ注文し 足りなければ追加注文しましょう
※残らないように注文するのが幹事の極意
- 1、お店を予約する時は 参加者の年齢層や男女比 会の趣旨などを お店の人に伝えましょう
※お店は、便おれに合わせたお料理を考案しています



～「もったいない」を大切に、信州が誇るライフスタイルを！～
「食べ残しを減らそう県民運動」実施中！
詳しくは長野県庁へ

長野県環境部環境政策課（TEL23-6）
「食べ残しを減らそう県民運動」
後援

☆宴会開始時（乾杯の後など）の呼びかけ例

ご出席の皆様にお願ひ申し上げます。
私は「食べ残しを減らそう県民運動」に賛同し、
「たべきり応援幹事」として、お料理を残さず食べること
を皆さんに願ひしたいと思います。
本日は、お料理を充分にご用意しました。お酌に回る前
に、お席に着き、ごゆっくりお召し上がりください。

☆お開き前（中締め前）の呼びかけ例

そろそろ、万歳（締め、お開き）となりますが、
その前に、皆様もう一度始めの席にお戻りください。
テーブルの上にはまだまだお料理が残っております。
有るを尽くして、気持ちよくお開きにしましょう。

日本の食料と食品廃棄



日本では食料の60%を海外の輸入に頼っているにもかかわらず、たくさんのお食品が廃棄されています。また、世界には栄養不足の人が約9億2500万人（2010年）もいます。
食品ロス：本来食べられるにもかかわらず捨てられているもの

※出典：農林水産省「食品ロスの削減にむけて」、国際連合食糧農業機関（FAO）ホームページより

飲食店等での「食品ロス」発生要因



長野県のごみの状況

一人一日あたり約1kgのごみを出しています。
1kgあたり約32円！
○総排出量は1年間に約70万トン（東京ドーム約2杯分）
○処理費用年間約22.6億円
県民一人あたり 10,400円
※2012年度一般廃棄物処理費削減目標から算出

「もったいない！ 食べるようこび 考えよう」
(食べ残しを減らそう県民運動応援メッセージ入賞作品)

宴会等で飲食店等を利用される方をお願いします!!

宴会などでは、楽しい会話に夢中になり、おいしい料理が残りがちになってしまいます。

せっかくのおいしい料理を残してしまつては、もったいないですね。

では、食べきをすすめるために、具体的にはどのようなことに取り組みばいいのでしょうか？

ここでは、宴会等の際に取り組んでいただきたい事例をご紹介します。

取り組んで いただきたいこと	★ お店を予約する時は、参加者の年齢層や男女比、会の趣旨などをお店の人に伝えましょう。 ★ 宴会開始時には、「残さずしっかり食べましょう」と呼びかけて、食べ残しが出ないようにしましょう。 ★ 宴会の途中では、テーブルに残っている料理は、食べられる人に勧めましょう。 ★ 宴会の終了10分前など、席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう。
何もしないと	
しっかり取り組 んでいただくと	

○ [取組内容の載ったチラシ](#)はこちらから

また、横浜市では、市内の食べ残しの削減に御協力いただける事業所を「食べきり協力店」として登録する事業を行っております。
宴会等でお店を探している方は是非御利用下さい。

「[食べきり協力店](#)」の検索はこちらから(外部リンク)
(「[食べきり協力店](#)」への登録申請もこちらのサイトで受け付けております。)



2014年11月20日 作成 - 2014年11月20日 更新
© 2004-2014 City of Yokohama. All rights reserved.

幹事さんへお願い！



宴会も食べきり

幹事さん！
おいしい料理を残してしまっは、もったいないことです。
食べ残しのないECOな宴会を演出してみませんか？

予約のときは

お店を予約する時は、
参加者の年齢層や男女比、会の趣旨などをお店の人に伝えましょう。



お店は、顔ぶれに合わせた
お料理を考えています

宴会当日は

宴会開始時には、
「残さずしっかり食べましょう」と呼びかけて、食べ残しが出ないようにしましょう。

宴会の途中では、
テーブルに残っている料理は、食べられる人に勧めましょう。



乾杯の後や、中締めの前には
積極的に呼びかけましょう



幹事さんの呼びかけ例

*宴会開始時（乾杯の後など）の呼びかけ

ご出席の皆さまにお願い申し上げます。
せっかく出されたおいしい料理を残してしまうことは、もったいないことです。
そこで、お料理を残さず食べていただくことを、皆さんにお願いしたいと思います。
お酌に回る前に、ごゆっくりお召し上がりください。

*お開き前（中締め前）の呼びかけ

そろそろ、お開き（中締め）となりますが、その前に、ご自分の席にお戻りください。
テーブルには、まだまだお料理が残っております。
食べ残しをなくして、気持ち良くお開きにしましょう。



□ 日本の食料と食品ロス

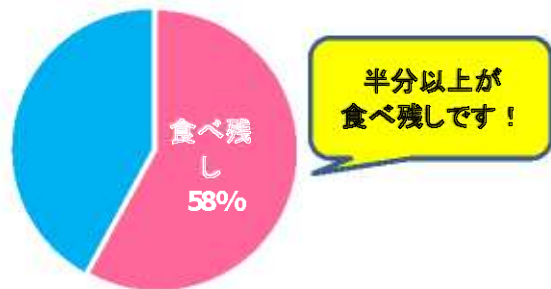
(出典： H20. 10 農林水産省「食品ロスの削減に向けて」)



※食品ロス…本来食べられるにもかかわらず、捨てられているもの

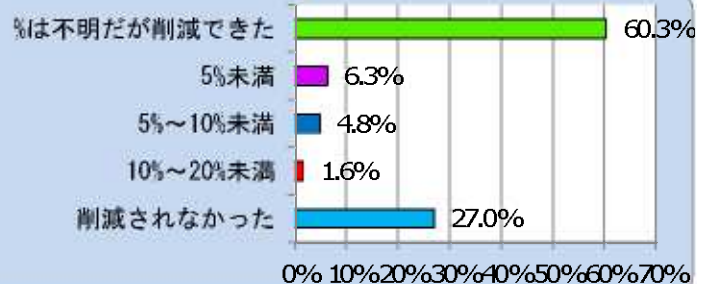
□ 飲食店等での「食品ロス」発生要因

(出典： H20.9.26 農林水産省「外食・中食産業における食品ロスについて」)



地球上には、飢餓に苦しむ人たちが9億人近い一方で、世界中で生産された食料の3分の1、年間13億トンが捨てられています。日本においても、本来食べられるのに捨てられてしまうもの、いわゆる食品ロスが500万トン~800万トンあり、これは、国内のコメ収穫量(850万トン)にも匹敵すると言われています。(平成25年9月25日 東京新聞より)

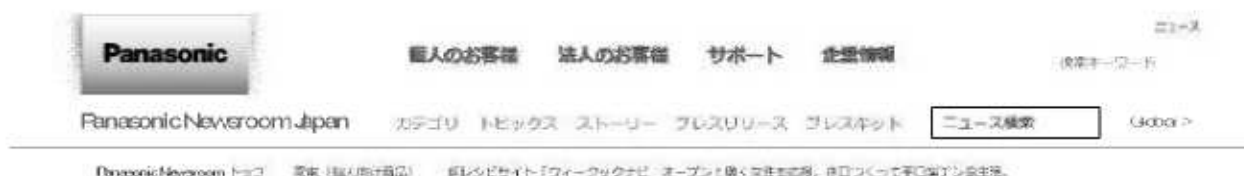
平成24年度、食べきり協力店モデル事業に参加された104店舗にアンケート調査を行い、64店舗から回答をいただきました。食べ残し削減に向けた取組を進めた結果、回答をいただいた7割の店舗が、削減効果を実感しております。(※モデル事業のアンケートより)



ポイント!!



お客様とお店の協力により、食べ残しを減らすことができます!



新レシピサイト「ウィークックナビ」オープン！働く女性を応援。休日つくって平日楽チン食生活。

2014年4月10日



パナソニック株式会社は、1週間の夕食を休日にまとめて下準備することで平日にゆとりのある食生活を実現する働く女性向けレシピ提案サイト「ウィークックナビ」を、2014年4月10日にオープンしました。「ウィークックナビ」は「段取り上手で時短」「食材使い切り」「簡単美味しい」をテーマに、レシピだけでなく、買い物や料理の段取りも丁寧にナビゲートします。

▼ウィークック (WeekCook) ナビ

<http://www.weekcook.jp>

「平日、帰宅してから料理を作る時間の余裕がない。だけど美味しい手料理を作りたい！」

「子どもの栄養バランスを考えて、毎日の献立を考えるのが大変。」

「野菜をたくさん取りたいけど、もう1品作る時間がない。」

そう思ったことはありませんか？

「ウィークックナビ」では、日常の食生活の課題やお悩みの解決をサポートします。「ウィークックナビ」は1週間分（平日5日分）の夕食の献立を、料理研究家由田（スチール）先生が考えた美味しいレシピの中から食材のバランスを考えて構成。更に、その献立を休日にまとめて効率的に料理する段取りと、美味しさを損なわない冷凍保存のコツを提供します。休日に下準備しておくから「段取り上手で時短」が実現でき、さらに、1週間分をまとめて考えた献立により「食材使い切り」が実現でき、そして、料理研究家が考えたレシピだから「簡単美味しい」が、実現できます。

■ウィークックナビ概要

URL: <http://www.weekcook.jp>

テーマ: 「段取り上手で時短」「食材使い切り」「簡単美味しい」

主要コンテンツ:

- ・1週間分の献立
- ・1週間分の食材のお買い得リスト
- ・1週間料理の段取りガイド(休日下準備の手順と平日の仕上げ手順)

提供する献立の種類:

- ・子育て応援メニュー

約20品(平日5日分: 主菜5品・副菜約10品・汁物5品)のレシピを休日60分、平日10分で料理(毎週木曜日更新)

- ・ストックおかずメニュー

約8品のストックおかずレシピを休日60分、平日6分で料理 ※2014年6月から提供予定

■レシピ提供・監修：料理研究家・片山由美先生/ニックネーム：still（スティル）

プロフィール：

愛知県在住の料理研究家。毎日1万アクセスを超える自身のブログ「Bienvenue chez nous! : ようこそ我が家へ」

（<http://ameblo.jp/stillkitchen/>）を書籍にした「stillさんの秘伝のたれ」でブレイク。この他に「stillさんのはじめてのお料理」、「毎朝助かるお弁当おかず200」等、累計13冊を出版。自宅での料理教室や、CBC、中京テレビ等の名古屋主要メディアでも定期的に登場、活躍されています。

＜オープン記念キャンペーン＞

2014年4月10日～6月30日の期間限定で、苦手な人でも失敗しない！「1週間料理の段取りガイド」を、会員登録無しで閲覧・ダウンロードいただけます。段取り良く調理が進むとキッチンに立つのも、より楽しくなるかも！

この機会にぜひご利用ください。

▼ウィークックナビ

<http://www.weekcook.jp>

※キャンペーン期間終了後の2014年7月1日以降、「1週間料理の段取りガイド」および一部のコンテンツのご利用には、クラブパナソニック（<http://club.panasonic.jp/>）の会員登録が必要になります。

※キャンペーン期間は予告なく変更する場合があります。

＜報道関係者お問い合わせ先＞

パナソニック株式会社 R&D本部 クラウドソリューションセンター

TEL:050-3587-3010 大野、先頭

＜お客様お問い合わせ先＞

ウィークックナビご相談窓口 Email: weekcook-info@nmc.jp, panasonic.com

受付時間 10:00～18:00（土日祝日および年末年始・お盆休みを除く）



新レシピサイト「ウィークックナビ」。働く女性を応援。休日つくって平日楽チン食生活



1週間の献立例



「ウィークックナビ」レシピ監修・料理研究家 still先生（片山由美先生）



1週間の献立・食材使い切り煮出し「お買い物リスト」



1週間料理の段取りガイド 下準備の手順

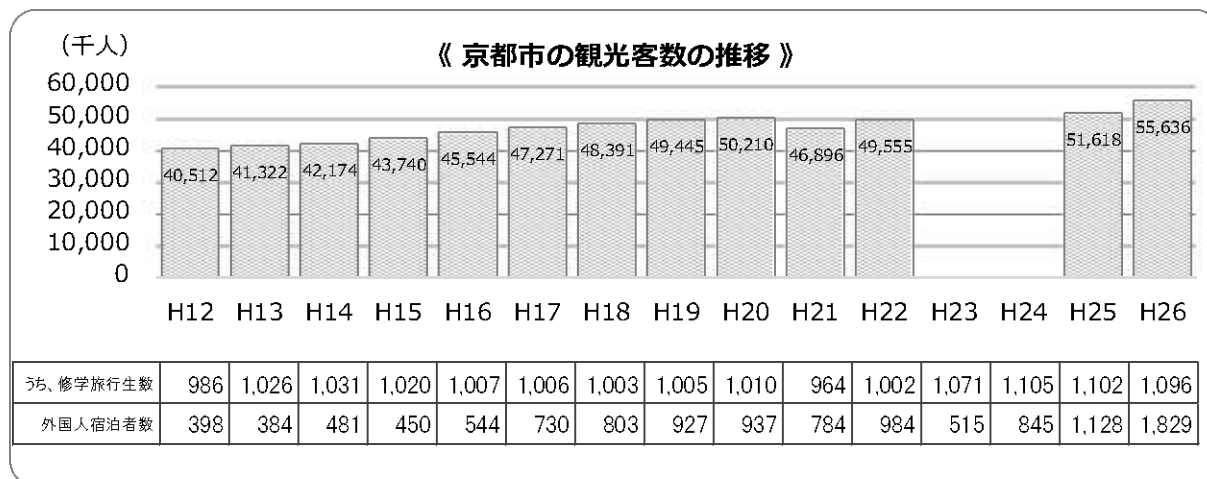


1週間料理の段取りガイド 作り置きおかずの下準備

【資料】 京都市の観光客数の動向

1. 京都市の観光客数の推移

京都市の観光客数は増加傾向にあり、平成 21 年の世界的な景気低迷及び新型インフルエンザ発生時に一度落ち込んだものの、平成 26 年には史上最高の 5,564 万人を達成している。うち、外国人宿泊数は 183 万人（3.3%）であり、訪日外国人客 1,341 万人のうち約 7 人に 1 人が京都市に宿泊している。また修学旅行生は 110 万人（2.0%）である。



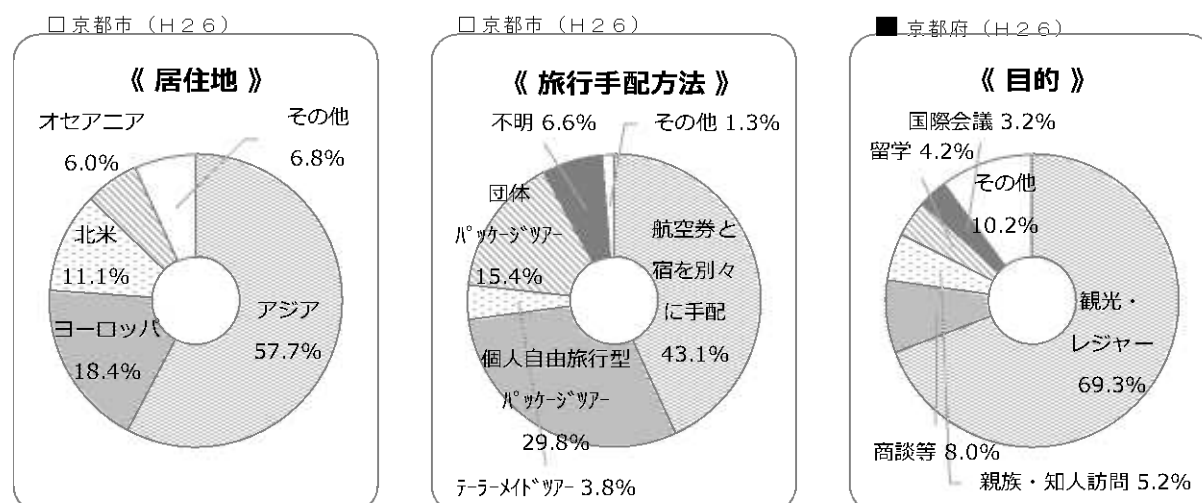
* 出典：「京都観光総合調査」を基にグラフ・表を作成

* 平成 23 年及び平成 24 年は調査手法の変更により観光客数を推計していない

2. 外国人観光客の現状と動向

2-1 外国人観光客の内訳

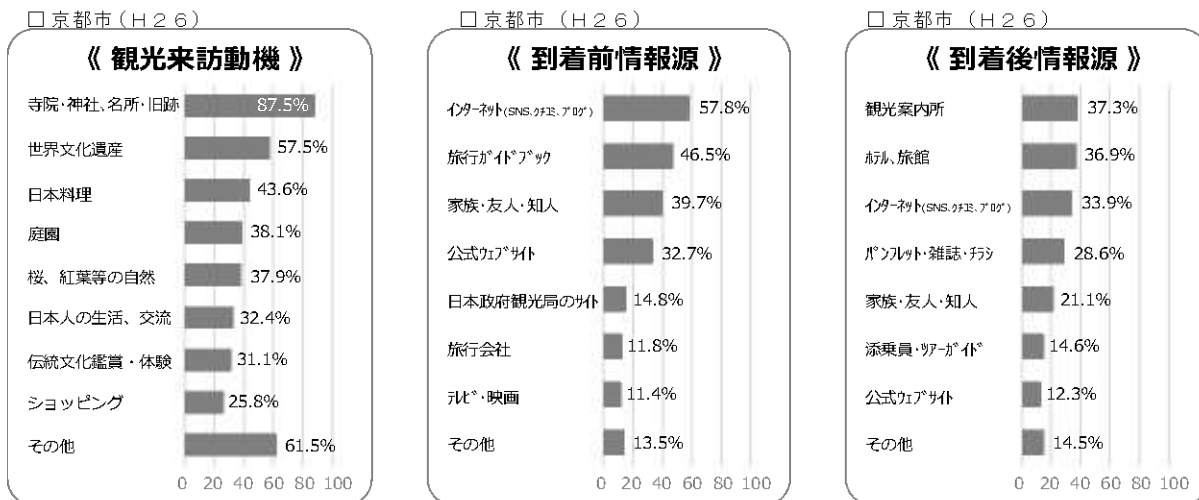
外国人観光客（外国人宿泊者）は、アジアからが 57.7%と最も多い。旅行の手配方法としては、「航空券と宿を別々に手配」、「個人自由旅行型パッケージツアー」、「テラーメイド（オーダーメイド）ツアー」を合わせた個人旅行が 76.7%を占めており、「団体パッケージツアー」は 15.4%となっている。



* 出典：「京都観光総合調査（平成 26 年）」及び「訪日外国人の消費動向 平成 26 年年度報告書」（国土交通省観光庁）を基にグラフを作成

外国人観光客の来訪動機は、「寺院・神社、名所・旧跡」が87.5%と最も多く、「ショッピング」は25.8%である。

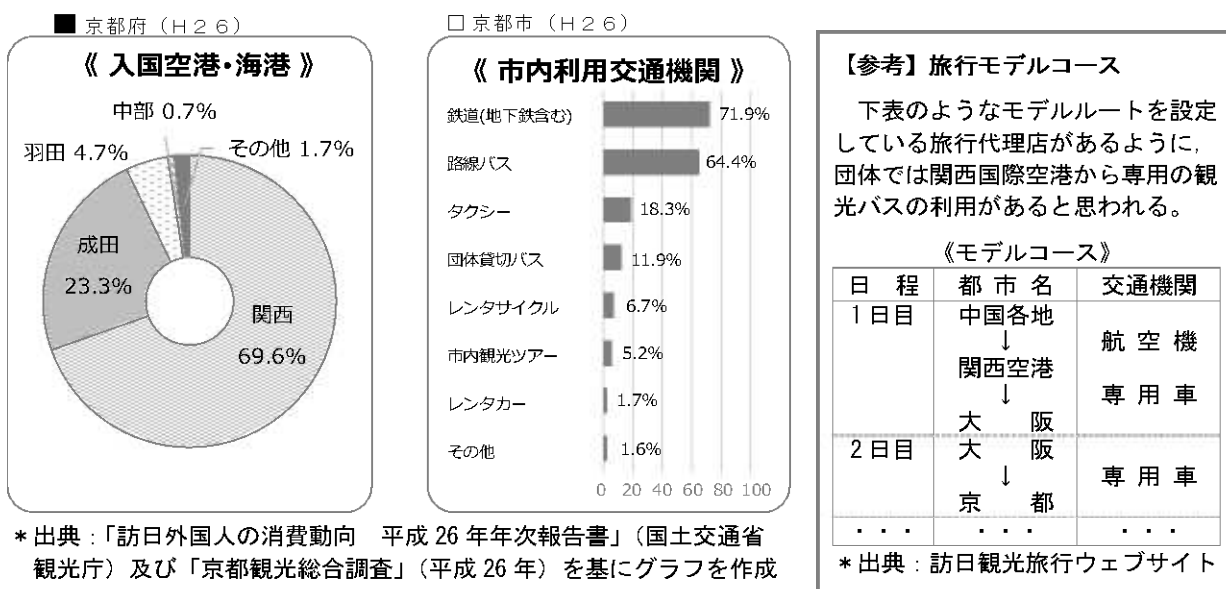
また情報源としては、到着前は「インターネット(SNS、公式サイト、ブログ)」が57.8%であるのに対し、「公式ウェブサイト(Kyoto Official Travel Guide)」は32.7%である。また到着後は「観光案内所」の比重が高まり、「インターネット」が33.9%、「公式ウェブサイト」が12.3%となっている。



* 出典：「京都観光総合調査」(平成26年)を基にグラフを作成

2-2 京都市へのルート

京都を訪れる外国人観光客の入国空港・海港は、「関西国際空港」が69.6%と最も多く、個人旅行型が多いことから、京都市内へのアクセスは鉄道又はリムジンバスを利用し、JR京都駅を玄関口に行っていることが多いと考えられる。



2-3 外国人観光客の現状と動向のまとめ

京都市を訪れる外国人観光客は、寺院・神社、名所・旧跡を訪れるアジア等からの個人旅行型観光客が多く、関西国際空港または関東圏から鉄道、リムジンバス等で入洛し、JR京都駅が市の玄関口となっていることが多いと考えられる。また、現在では、到着前はインターネットやガイドブック、到着後は観光案内所、ホテル・旅館、インターネットから情報を得ている観光客が多い。

3. 国内観光客の現状と動向

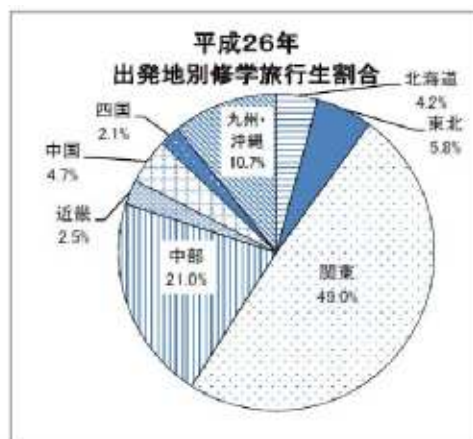
3-1 修学旅行

修学旅行へ行く学生数が減少しているにもかかわらず、平成26年に110万人の修学旅行生が京都市を訪れており、特に、中学生のうち約3人に2人が京都市を訪れている。

(単位：千人)

	小学生	中学生	高校生
全国の対象者数 A	1,142	1,169	1,095
うち京都市訪問者数 B	179	745	172
B/A	16%	64%	16%

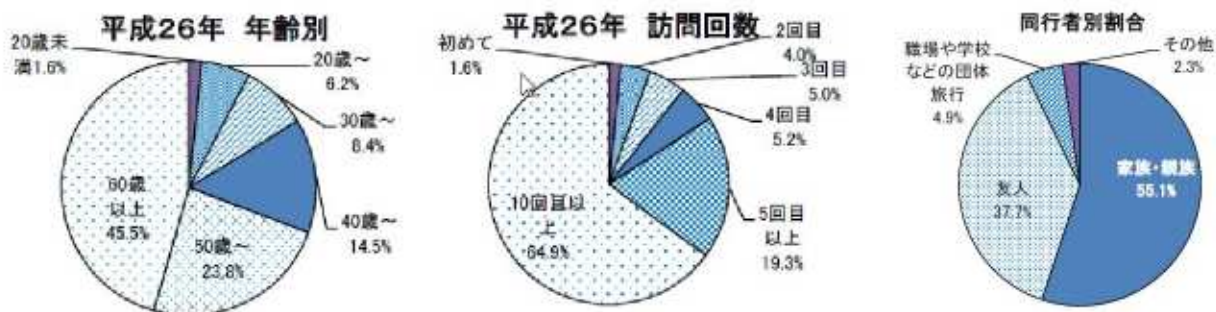
出典：「京都観光総合調査」（平成26年）を基に作成



出典：「京都観光総合調査」（平成26年）

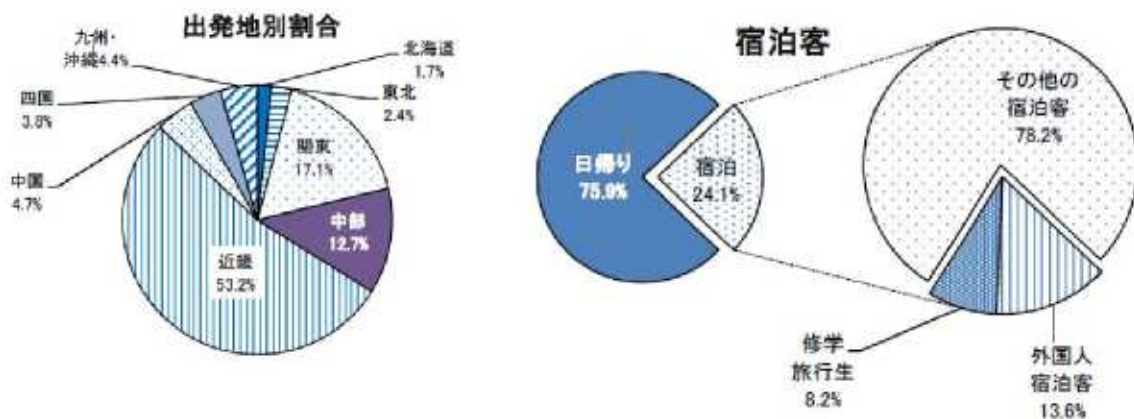
3-2 国内一般観光客

入洛者の65%は女性で、年代は50歳以上の方の割合が高い。また、家族・親族、友人の少人数で訪れ、訪問回数は5回以上が8割以上を占めリピーターとなっている方が多い。



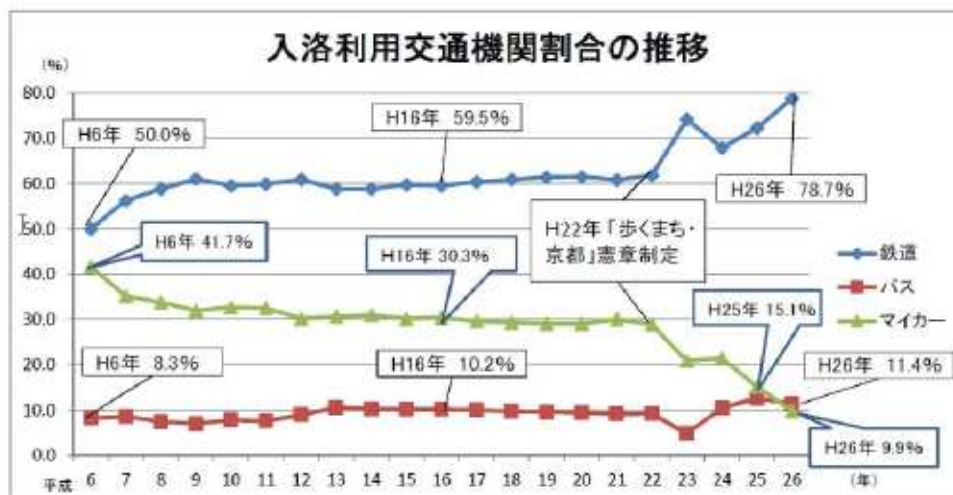
出典：「京都観光総合調査」（平成26年）

入洛観光客は近畿から訪れることが多く、日帰りが大半だが、外国人、修学旅行を含めた宿泊客は24.1%で、そのうち8割弱が外国人、修学旅行以外の観光客である。



利用交通手段は鉄道が増え、平成 22 年頃からマイカーは減少している。入洛観光客のお土産は、和菓子等のお菓子類、漬け物等の食品、装飾・調度品・染織物等多種多彩である。

お土産品購入状況



出典：「京都観光総合調査」(平成 26 年)

入洛の動機は、新聞・雑誌、テレビ等のマスコミ情報、インターネット情報が多く、旅行案内情報はインターネットがほぼ5割を占めている。

入洛の動機

区 分	全 体
インターネットで	17.0
新聞雑誌で	16.9
テレビで	10.2
クチコミ・SNSで	7.7
ポスター・チラシで	7.3
旅行会社で	5.7
特になし	24.3
その他	29.6

旅行案内利用状況

区 分	全 体
インターネット	47.0
ガイドブック	29.3
友人・知人	18.3
京都総合観光案内所	9.5
クチコミ・SNS	8.8
旅行代理店	5.4
京都観光オフィシャルサイト「京都観光Navi」	4.7
ホテル・旅館	3.7
京都館(東京駅八重洲口)	0.5
特になし	18.0
その他	5.7

出典：「京都観光総合調査」(平成 26 年)

区 分	品 目	全 体
菓子類	生 八 つ 橋	24.4
	まんじゅう	13.6
	餅 類	11.6
	八 つ 橋	10.0
	洋 菓 子	8.6
	せんべい類	8.3
	五 色 豆	2.6
	羊 かん 類	2.5
	そばぼうろ	1.9
	その他の菓子	13.2
食品	漬 物	33.2
	お 茶	7.6
	ゆ ば	5.8
	その他の食品	14.8
装飾・調度品・染織物	財布・袋物	5.1
	絵 は が き	4.6
	美術工芸品	3.5
	陶 磁 器	2.4
	仏 具	2.0
	西 陣 織	0.7
	そ の 他	10.7
土産品未購入		20.6

3-3 国内一般観光客の現状と動向のまとめ

国内一般観光客は、近畿圏から訪れる割合が高く、最近ではマイカーの利用率は低下し、鉄道（JR、阪急、京阪）の利用が8割程度となっている。京都市内の観光情報はインターネットを活用している割合が高い。

現在位置: [トップページ](#) [観光・文化・産業](#) [観光](#) [広報資料・お知らせ](#)
トリップグラフィックス～京都のマナー編～の発行について

【広報資料】トリップグラフィックス～京都のマナー編～の発行について

ページ番号186250

ソーシャルサイトへのリンクは別ウィンドウで開きます

 ツイート

 シェア

2015年7月16日

トリップグラフィックス～京都のマナー編～の発行について

「京都のトリセツ」第二弾！“京都のあきまへん”

近年の外国人観光客の増加に伴い、生活習慣の違いなどから生じるマナー問題が課題となっており、京都市では、外国人観光客に日本・京都の文化や習慣を正しく御理解いただくためのマナー啓発に取り組んでいます。

この度、世界最大の旅行情報サイト「Trip Advisor(トリップアドバイザー)」を運営するトリップアドバイザー株式会社と連携し、外国人観光客に守っていただきたいマナーについて掲載したリーフレットを作成しましたので、お知らせします。

今後、京都を訪れている外国人観光客に配布するとともに、訪日前から京都のマナーを知っていただけるよう、京都市海外情報拠点を通じた現地での活用や京都市外国人旅行者向け公式ウェブサイト「Kyoto Official Travel Guide」等にも掲載し、広く周知いたします。

また、マナー問題にお困りの観光関連事業者等の皆様にも御活用いただけるよう、本市ホームページ等にもデータを掲載いたします。

記

1 発行日

平成27年7月14日

2 掲載項目(別紙抜粋)

- ・路上喫煙
- ・無理やり舞妓さんの写真を撮る
- ・量に土足で上がる
- ・並ばない
- ・自転車の酒酔い運転
- ・線路近くでの写真撮影
- ・撮影禁止の社寺での撮影
- ・ゴミのポイ捨て 等

3 言語

英語・中国語

4 配布箇所

市内観光案内所、関西ツーリストインフォメーションセンター関西空港、京都市海外情報拠点、市内の各宿泊施設や観光施設を通じて配布

5 掲載ホームページ

トリップアドバイザー「トリップグラフィックス」専用ページ、「京都市情報館」市民・観光事業者向け事業等情報ページ、京都市外国人旅行者向け公式ウェブサイト「Kyoto Official Travel Guide」、等

(関連ホームページURL)

・トリップアドバイザー「トリップグラフィックス」<http://tg.tripadvisor.jp/> 外部リンク

・京都市情報館「市民・観光事業者向け事業等」情報ページ

<http://www.city.kyoto.lg.jp/menu2/category/22-4-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

・「Kyoto Official Travel Guide」

<http://kyoto.travel/> 外部リンク

トリップグラフィックス～京都のマナー編～(英語)

 [トリップグラフィックス～京都のマナー編～\(データ・英語\)\(JPG形式、647.33KB\)](#)

トリップグラフィックス～京都のマナー編～(中国語)

 [トリップグラフィックス～京都のマナー編～\(中国語\)\(PNG形式、718.13KB\)](#)

このページに対してご意見をお聞かせください

このページは役に立ちましたか？

☐役に立った ☒どちらともいえない ☐役に立たなかった

このページは見つけやすかったですか？

☐見つけやすかった ☒どちらともいえない ☐見つけにくかった

お寄せいただいたご意見は、今後のホームページ運営の参考とします。

お問い合わせ先

京都市 産業観光局観光MICE推進室

電話:075-746-2255

ファックス:075-213-2021

「京都のトリセツ」第二弾 ～京都のマナー編～

トリップアドバイザー The insiders' guide to Kyoto Part 2: AKIMAHEN of Kyoto

京都のトリセツ The insiders' guide to KYOTO Part 2

Kyoto-ites are pretty fastidious!

AKIMAHEN

京都のあきまへん

of Kyoto

What is AKIMAHEN? Akimahen means "Do not" in Kyoto. This is a list Don'ts for travellers to Kyoto.

Don't smoke outdoors
禁止煙草
ⓧⓧⓧ
Anyone caught smoking outside designated smoking areas will be subject to fines.
a fine of 1,000 YEN

Be polite when asking maiko for pictures
舞妓や学芸員などの写真撮影
ⓧⓧⓧ
Maiko wear kimonos as part of their job. Please refrain from chasing them and causing them any taking pictures with you. They may sometimes be in a hurry, so do not bother them or grab them by their business clothes.

Don't litter
ゴミのポイ捨て
ⓧⓧⓧ
Kyoto prides to be the most beautiful city in the world. As such, littering is strictly prohibited, in particular littering in important tourist spots will be subject to fines.
a fine of 30,000 YEN

Don't bring your own drinks and foods to a restaurant
飲食店にドリンクや食べ物を持ち込む
ⓧⓧ
It is impolite to bring your own drinks and food to a restaurant.

Say "ōkini!" instead of tipping
チップを渡す
ⓧ
ŌKINI
Japan has no tipping culture, and this includes Kyoto. If you want to thank a server or chef for great service, try saying "ōkini, tan!" in the Kyoto dialect. 661-01

Taxi doors open and close on their own
タクシーのドアを自分で開ける
ⓧⓧ
Japanese taxis have automatic doors. When a taxi stops, make sure to stay far enough away from the door so it can open without bumping into you.

Take your shoes off before stepping on tatami
畳に土踏す上り
ⓧⓧⓧ
You must always take your shoes off before stepping on a tatami mat. It is also polite to remove slippers.

「京都のトリセツ」第二弾 ～京都のマナー編～（続き）

Please line up in an orderly way

並行ない

Please line up in an orderly manner and do not cut ahead the person. Your turn will come.

Don't cancel restaurants at the last minute

レストランのキャンセル

Although they to some extent accept, please refrain from canceling reservations at the last minute as they are showing up at all.

Don't bicycle under the influence

自転車運転の酒酔い酒気

Don't drink bicycling regulations have recently been strengthened.

a fine of not more than 1 MILLION YEN or 5 YEARS IN PRISON

Keep toilets clean

トイレもきれいに使いましょう

Please use toilets continuously and clean up after yourself.

Make room for others

席に空けて歩く

Seats and aisles are very narrow. When walking, sit down, please be nice and make room for others to pass.

Don't leave your bicycle on the road

自転車の路上放置

a charged 2,300 YEN for removal

If you park your bicycle outside a designated bicycle parking area it will be removed and you will be charged 2,300 yen for the removal. If a removal bicycle is removed, you will also be charged for the cost to return it to the rental company and to keep it until it can be returned.

Let those who need it have priority seating

優先座に座る

Priority seating is for disabled people, elderly people, pregnant women, and people traveling with small children.

Don't take pictures near train tracks

路線近くの写真撮影

Especially near the Kyoto Station as the Shinkansen. It might make for a great photo, but it's not worth hit by a train!

Refrain from touching old buildings and objects

古い建物を触るなどやめよう

They are made of wood and can be easily damaged. They may not all seem like much, but they are JPN culture treasures.

Try to be quiet and respectful in shrines and temples

仏教で礼儀を守る

Most of the shrines and temples you will visit are over 1,000 years old. Please be respectful and act accordingly.

Don't take pictures where prohibited in some areas in shrines and temples

神社仏閣上の写真撮影の制限

Please note that pictures and flash photography are prohibited in some areas in shrines and temples.

Remove hats and sunglasses in shrines and temples

帽子やサングラスもしたままお参りする

Please be respectful when visiting.

tripgraphics
tripgraphics
A TOLL Inc.

Sponsored by: City of Kyoto, Kyoto Convention & Visitors Bureau

KYOTO
THE EXPERIENCE YOU WILL REMEMBER



「京都のトリセツ」第一弾



京都市まちの美化啓発しおり（オモテ）



京都市まちの美化啓発しおり（ウラ）



Contents
:: HOME
:: 協議会概要
:: 観光土産品公正競争規約
:: 食品表示制度について
:: 認定マーク
:: 会員一覧
:: 関連先リンク
:: お問い合わせ

京都ブランド名産品 公正取引協議会



HOME > 協議会概要

協議会概要

概要

名称 京都ブランド名産品公正取引協議会
 設立 昭和41(1966)年8月8日
 会長 平井 義久(株式会社西利 代表取締役会長)
 所在地 〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル 京都商工会議所 産業振興部内
 TEL:075-212-6453 FAX:075-255-0428 [お問い合わせはこちら](#)
 正会員 48社
 賛助会員 16社

事業内容

- (1)「観光土産品の表示に関する公正競争規約」(公正取引委員会認定)に基づく土産品を認定
- (2) 同規約に基づき、京都府域の観光土産品の無作為買上による検査



協議会の今までの主な動き

昭和41(1966)年8月8日	京都府観光土産品公正取引協議会設立総会
昭和47(1972)年12月14日	千枚漬買上検査会実施(～平成7年)
昭和49(1974)年5月16日	買上検査会を春季、秋季の年2回制度体制(～昭和56年)
昭和53(1978)年11月7日	第13回全国観光土産品公正取引協議会京都大会開催
昭和62(1987)年2月24日	協議会創立20周年記念式典開催
平成元(1989)年6月6日	消費税導入に伴う観光土産品認定審査会実施
平成6(1994)年9月29日	第29回全国観光土産品公正取引協議会京都大会開催
平成9(1997)年1月23日	協議会創立30周年記念式典開催
平成15(2003)年6月2日	京都ブランド名産品公正取引協議会に名称変更
平成18(2006)年12月7日	協議会創立40周年記念式典開催



役員名簿

2015年9月30日現在

協議会役職	氏名	会社名	役職
会長	平井 義久	株式会社西利	代表取締役会長
副会長	大上 雅穂	富津商工会議所	専務理事
	奥原 恒興	京都商工会議所	専務理事
	北尾 陽	北尾商事株式会社	代表取締役社長

委員	野村 憲司	株式会社野村佃煮	代表取締役会長
	長谷川 節穂	宇治商工会議所	専務理事
	石原 義清	株式会社徳屋吉富	代表取締役社長
	和泉 秀郎	JR東海関西開発株式会社	代表取締役社長
	稲岡 亜里子	株式会社本家尾張屋	代表取締役社長
	岡田 秀人	公益社団法人京都市観光協会	専務理事
	北原 茂樹	京都府旅館ホテル生活衛生同業組合	理事長
	才寺 篤司	京都商工会議所	産業振興部長
	酒井 宏彰	株式会社美十	代表取締役社長
	津田 純一	株式会社井筒ハツ橋本舗	代表取締役会長
	福井 正興	株式会社福寿園	代表取締役社長
	福山 隆夫	株式会社京都駅観光デパート	代表取締役社長
	門 道夫	公益社団法人京都府観光連盟	専務理事
監事	中西 たえ子	株式会社鼓月	取締役会長
	安井 克典	宇治観光土産品組合	理事長

[■ ページトップへ](#)

京都ブランド名産品公正取引協議会

〒604-0862 京都市中京区烏丸通奥川上ル

京都商工会議所内 TEL:075-212-6453 FAX:075-255-0428 [▶ お問い合わせはこちら](#)

[※ サイトマップ](#) [※ 個人情報保護方針](#) [※ 著作権・リンクについて](#)

Copyright(C) 2007 京都ブランド名産品公正取引協議会 all rights reserved.

Contents	
:: HOME	
:: 協議会概要	
:: 観光土産品公正競争規約	
:: 食品表示制度について	
:: 認定マーク	
:: 会員一覧	
:: 関連先リンク	
:: お問い合わせ	

認定マーク

認定マークとは？

京都ブランド名産品公正取引協議会では、必要表示事項、過大な包装の禁止、特定事項の表示基準、不当表示の禁止など、公正取引委員会の認定を受けた規約に従い、適切な表示をしていると認められた会員に対し、その製造または販売にかかわる観光土産品の容器または包装に「認定証(認定マーク)」を表示することを許可しています。

消費者の皆さんは認定マークのついたお土産を安心してご購入頂くことができます。



[ページトップへ](#)

京都ブランド名産品公正取引協議会
〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル
京都商工会議所内 TEL:075-212-6453 FAX:075-255-0428 [お問い合わせはこちら](#)

[サイトマップ](#) [個人情報保護方針](#) [著作権・リンクについて](#)

Copyright(C) 2007 京都ブランド名産品公正取引協議会 all rights reserved.

全国観光土産品公取協議会

 検索

公正競争規約

公正競争規約とは、景品表示法第11条の規程により事業者または、事業者団体が消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて、景品または表示に関する事項について自主的に設定する業界のルールです。

公正競争規約は参加事業者の約束ごとであり、なにが良くてなにが悪いかが具体的に明文化され、業界のガイドラインとなるものです。公正競争規約は消費者庁長官及び公正取引委員会によって認定されたものですが、これを守っていれば景品表示法違反で問題にされることはありません。また他の関係法令に関する事項もとり入れているので、それらのことについても違反防止に役立てることができます。

観光土産品の公正競争規約は、観光客が土産品を購入する時に正しい商品選択ができるように、また業界の公正な競争秩序を確保することを目的として設定したものです。

観光土産品の公正競争規約

観光土産業界の自主ルールである公正規約ができたのは昭和41年にさかのぼりますが、その当時の観光土産品の最大の課題点は、あげ底、かく繰などといった過大包装でした。

規約ができたのに伴い、相次いで各都道府県に地方あるいは地区協議会が設立され、それぞれの地域において試行検査、認定審査、店頭指導を柱に規約にそった事業を実施。また企業も積極的に規約の遵守に努力し、昭和50年代、60年代に進むにつれて過大包装の面はもとより、観光土産品の表示は大きく改善されました。

規約のポイント

必要表示事項

消費者の適切な商品選択の目安として必ず表示しなければならない事項を、観光土産品の容器または包装に表示することを具体的に定めています。ただし、食品衛生法、JAS法などの他の法令に定めがある場合は、その規定による表示も必要です。

[詳細はこちら](#)

過大包装の禁止

観光土産品について、その内容量を調認されるおそれがある容器または包装を用いてはならないことになっており、過大包装の具体例が表示されています。

[詳細はこちら](#)

特定事項の表示基準

観光土産品について、あいまいな表現や消費者に誤解の端緒を与えるような表示をしないため、(1)特定の原材料の表示、(2)地名を付した「名産」「特産」「名物」などの表示をする場合の基準を定めています。

[詳細はこちら](#)

不当表示の禁止

本物でないものを本物であるかのような表示、特定の原材料を使用していないのに使用しているかのような表示、全国協議会または地方協議会が定めた基準に基づかない「名産」「特産」「本場」「名物」等の表示などを不当表示として具体的に定めています。

[詳細はこちら](#)

全国観光土産品公取協議会

設立目的

協議会所在地

知っておきたい食品表示

公正競争規約

必要表示事項

過大な包装の禁止

特定事項の表示基準

不当表示の禁止

事業内容

関連リンク

会員みやげ品紹介マップ

大臣賞受賞商品紹介

入賞品一覧

表彰会推奨品

全国観光土産品連盟

[↑ ページの上に戻る](#)

全国観光土産品公取協議会

検索

公正競争規約

必要表示事項(規約第3条)

必要表示事項	記載例	備考
名称(品名)	洋菓子	社会通念上の食品名を記載する。(菓子、羊かん、珍味、乾菓など)
原材料名 (食品添加物を含む)	白粉、砂糖、精糖、小麦粉、植物性油脂、乳化剤、膨発剤、香料、着色料(カロチノイド、赤106)	内容量の多い順から記載し、そのあとに食品添加物を記載するのが一般的。食品添加物は食品衛生法で表示が義務づけられている。
内容量	10個(または30g×10個)	重量または個数も記載。重量は計量法の規定によりグラムまたはミリグラムの単位で、この場合、容積、包装の重量は含まない。
消費期限または賞味期限	平成7年10月1日 または 7.10.1 1995.10.1 95.10.1 071001 951001	・品質が急激に変化しやすく、製造後速やかに消費すべき食品(5日程度以内)には消費期限を年月日で表示する。 ・品質が保たれるのが3月以内の食品には賞味期限を年月日で表示する。品質が保たれるのが3月を超える食品については賞味期限を年月で表示してもよい。 ・「消費期限」または「賞味期限」が一語表示の中で表示できないときは、「消費期限」または「賞味期限」の後に記載箇所を表示することによって他の場所に表示することができる。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください	・気密で保存する場合は、常温で保存する旨を省略することができる。 ・商品によっては「取扱上の注意」の記載が求められる。(例)「開封後は、冷蔵保存(0℃～10℃)し、お早くお召し上がりください」 ・PL法に関連して、保存方法、取扱上の注意の記載は大切である
事業者の氏名または名称及び住所または所在地	製造者(株)○○○○ 神奈川県○○○市○○○町1-2-3 -例外的な表示方法- 製造者(株)○○○○ 東京都○○○区○○○町2-3-4KSK -例外的な表示方法- 販売者(有限会)○○○○ (株) 千葉県○○○市○○○町4-5-6 OF	原則として製造者の住所を表示する。製造者の氏名と製造者が法人の場合には法人の名称のことである。 例外的な表示方法その1 製造所在地のかわりに、製造者の住所を表示する方法。この場合には、消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号を表示する。 例外的な表示方法その2 販売者の住所、氏名をもって表示する方法。製造所在地、製造者の氏名のかわりに販売者の住所、販売者の氏名をもって表示する場合には、販売者である旨を記載し、消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号を表示する。

全国観光土産品公取協議会

設立目的

協議会所在地

知っておきたい食品表示

公正競争規約

必要表示事項

適度な包装の禁止

特定事項の表示基準

不当表示の禁止

事業内容

関連リンク

会員みやげ品紹介マップ

大臣賞受賞商品紹介

入賞品一覧

表彰会推奨品

全国観光土産品連盟

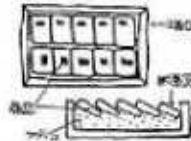
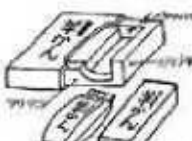
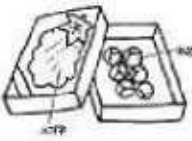
[↑ ページの上に戻る](#)

全国観光土産品公取協議会

 検索

公正競争規約

過大な包装の禁止(規約第4条)

アゲソコ 内容物の保護または品質保全の機能をこえて、外見から容易に判明することができないように、容器の底をあげること。 	ガクブサ 内容物の保護または品質保全の機能をこえて、外見から判明することができないように、詰繰状のはいちの詰めりをほどこすこと。 	メカネ 容器または外装に切り抜きをし、中が見える部分のみ内容物を入れて、全体に入っているかのようにみせかけること。 
アンコ 内容物の保護または品質保全の機能をこえて、容器の底または個々の内容物の間に紙片、木毛など(アンコ)を詰め込むこと。 	コムソウ 内容物の保護または品質保全の機能をこえて、容器のふたを大きくすること。 	十二単衣(ひとえ) 内容物の保護または品質保全の機能をこえて、内装を重ねること。 

(注) 過大な容器包装は、中身が多く入っているように見せかけることによって「実際のものまたは当該事業者と競争関係にある他の事業者に優待するもの」とも、取引の相手方に著しく不利であるとして消費者に通知されるため、商品表示法で禁止する不当な表示に該当します。

全国観光土産品公取協議会

設立目的

協議会所在地

知っておきたい食品表示

公正競争規約

必要表示事項

過大な包装の禁止

特許事項の表示基準

不当表示の禁止

事業内容

関連リンク

会員みやげ品紹介マップ

大臣賞受賞商品紹介

入賞品一覧

表彰会推奨品

全国観光土産品連盟

↑ ページの上に戻る

全国観光土産品公取協議会

 検索

公正競争規約

特定事項の表示基準（規約第5条）

これは観光土産品の規約だけに設けられているものではなく、他の食品の規約にはほとんど設けられていません。観光土産品についての基準は次のとおりです。

果、たい、かに、松茸など特定の原材料を使用している場合でなければ、商品名、写真、絵、説明文などにその原材料の表示はできません。しかし、次のような場合は表示することが出来ます。

例外事項（1）

その原材料の香料を使用しているものについて、香料を使用している旨を商品名と同一視野に入る場所に14ポイント（表示面積が小さい場合は8ポイント）以上の文字で表示する場合。



※同一視野14ポイント以上（表示面積が小さい場合は8ポイント）

例外事項（2）

形態を商品名としたものについて、その旨を商品名と同一視野に入る場所に14ポイント（表示面積が小さい場合は8ポイント）以上の文字で表示する場合。



※同一視野14ポイント以上（表示面積が小さい場合は8ポイント）

例外事項（3）

- 地名、名物などから商品名をつけているものについては、それが特定の原材料を表すもの場合には、当該原材料を使用していない旨を商品名と同一視野に入る場所に14ポイント（表示面積が小さい場合は8ポイント）以上の文字で表示した場合。
- 写真、絵、説明文などで特定の原材料を使用している旨を強調して表示する場合には、その旨を量を表示しなければなりません。
 - ・全量量の○○%使用
 - ・○○の果肉○○%使用
 - ・○○グラム使用
- 地名を付した「名産」「特産」「名物」などの表示は、その地域で生産された原材料を使用している場合、またはその地域において製造した場合のいずれかの条件を満たすものでなければなりません。

なお、実際に即した詳細な判断基準などは、地方協議会で具体化を図ることができます。

全国観光土産品公取協議会

設立目的

協議会所在地

知っておきたい食品表示

公正競争規約

必要表示事項

適度な包装の禁止

特定事項の表示基準

不当表示の禁止

事業内容

関連リンク

会員みやげ品紹介マップ

大臣賞受賞商品紹介

入賞品一覧

表彰会推奨品

全国観光土産品連盟

↑ ページの上に戻る

全国観光土産品公取協議会

 検索

公正競争規約

不当表示の禁止（規約第7条）

不当表示とは、消費者に商品などの品質、価格などについて誤認を与える虚偽もしくは誇大な表示をいいます。つまり「うそ」や「ごまかし」はもちろんのこと。「事実を誤解させるような紛らわしい表示」なども不当表示となります。このたびの改正では、著しく優良または有利であると消費者に誤認されるおそれのある表示（優良または有利誤認）が他の業種の規約と同様に具体化されています。不当表示の禁止は14項目にわたって規定（別掲）されていますが、その主なものは次のとおりです。

1. 「かに身」と「合わせみそ」で作られているものに、「かにみそ」の名称をつけること。原材料として100%鰯御膳を使用していないのに、「鰯のり」の名称をつけることなど。当該商品でないものを当該商品であると誤認されるおそれのある表示。
2. 「栗」を使用していない羊かんに、『栗羊かん』の名称を付したり、「茶」を使用していないそばに「茶そば」の名称を付したりして、実際のものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示。
3. 「手挽き」・「炭焼き」・「手打ち」でないものを「手挽き」「炭焼き」「手打ち」と表示して、実際のものまたは、競争業者のものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示。
4. 特定の成分または原材料が多いことまたは少ないことを強調して、あるいは「天然」「自然」「純」「生」「フレッシュ」などの表示を用いて、実際のものまたは競争業者のものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示。
5. 客観的な基準・全国協議会の定める基準によらないで、「特上」「特選」「極上」「超」「最高級」などの表示を用いて、当該商品が優良であると誤認されるおそれがある表示。
6. いわゆる「おげ底」「がく縁」などの過大包装を用いることにより、内容量について誤認されるおそれがある表示。
7. 別の商品または別の事業について受けた「賞」「推奨」等をその商品についてつけたものであるかのような表示。

全国観光土産品公取協議会

設立目的

協議会所在地

知っておきたい食品表示

公正競争規約

必要表示事項

過大な包装の禁止

特定事項の表示基準

不当表示の禁止

事業内容

関連リンク

会員みやげ品紹介マップ

大臣賞受賞商品紹介

入賞品一覧

表彰会推奨品

全国観光土産品連盟

[↑ ページの上に戻る](#)

国際機関、欧州委員会等が食品廃棄物の削減目標を提案

(1) 国際連合

○2014年9月に2015年以降の持続可能な開発目標（「持続可能な開発のための2030アジェンダ」）を設定

- ・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。

(2) 欧州連合（EU）

欧州委員会

○2014年7月に「循環経済パッケージ」（ヨーロッパの廃棄物ゼロプラン）を発表し、2017年から2025年までに食品廃棄物を30%削減し、加盟国に食品廃棄物削減の国家戦略策定を提案

欧州会議

○2012年に、食品廃棄物を発生抑制するための具体的行動を定めるよう各国に要請する決議を採択。2014年を「ヨーロッパ反食品廃棄物年」として、廃棄を避けるための期限表示と包装の適正化、フードバンク活動の優遇の啓発を実施

出典：(1)，(2)とも、食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定等について（農林水産省 H27.11） http://www.dei.or.jp/foodloss/pdf/151112_03.pdf

欧州会議については、食品ロス削減に向けて～「もったいない」を取り戻そう！～

（農林水産省 H25.9）

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/0902shokurosu.pdf

EU各国の発生抑制目標（2013年末時点）

○次表に示すEU各国の発生抑制目標（2013 年末時点）のうち、ブリュッセル（ベルギー）、イギリス、オランダ、スウェーデンの4カ国が食品廃棄物について定量的な目標を持っている。

出典：酒井伸一，矢野順也：廃棄物の発生抑制施策に関する欧州と日本の比較，廃棄物資源循環学会誌 Vol26, No4(2015)

表2 EU各国の定量的な発生抑制目標（2013 年末時点）⁹⁾

国または地域	目標内容
ブリュッセル（ベルギー）	目標年：2020 年 ・2005 年と比較した廃棄物年間発生量を減量させる ・家庭系廃棄物の減量目標：食品廃棄物 5 kg/人/年、紙ごみ 7 kg/人/年、容器包装廃棄物 10 kg/人/年、小型電子電気機器量を少なくとも 2 kg/人/年、使捨て紙おむつ 1 kg/人/年、庭ごみ 12 kg/人/年（家庭コンポストを通じて） ・リユース製品の回収・市場への還元量を 6 kg/人/年増加 ・事業系廃棄物の減量目標：紙ごみ 30 kg/従業員/年、食品廃棄物 6 kg/従業員/年、容器包装廃棄物 1 kg/従業員/年 ・学校の減量目標：紙ごみ 2.5 kg/人/年、容器包装廃棄物（とくに飲料パック）1 kg/人/年、食品廃棄物 3 kg/人/年
フィンランド	・都市廃棄物発生量を 21 世紀初頭の水準（230～250 万 ton/年）に抑え、2016 年までに減少傾向に転じさせる
イタリア	目標年：2020 年（2010 年比） ・GDP あたりの都市廃棄物、特別有害廃棄物、特別非有害廃棄物の発生割合をそれぞれ 5 %、10 %、5 % 低減させる
ラトビア	目標年：2020 年 ・都市廃棄物発生量を 65 万 ton/年（400 kg/人/年）以下に減量させる ・有害廃棄物発生量を 5 万 ton/年以下に減量させる
オランダ	・廃棄物発生量を 2015 年時点で 6,800 万 ton、2021 年時点で 7,300 万 ton をそれぞれ超えないように抑える（参考：2006 年時点の発生量 6,000 万 ton） ・2009 年比で 2015 年の食品ロスの発生量を 20 % 低減させる ・2011 年比で 2015 年末までに繊維廃棄物発生量を 50 % 低減させる
ポルトガル	・2007 年比で 2016 年までに一人あたり廃棄物発生量を 10 % 低減させる
スペイン	目標年：2020 年（2010 年比） ・廃棄物発生量を 10 % 低減させる
スウェーデン	・2010 年を基準として廃棄物発生量を継続的に減少させる ・製品中の有害物質使用量を削減する ・2010 年比でフードチェーン全体の廃棄物発生量、家庭系繊維廃棄物の発生量をそれぞれ減量させる（定量的な目標値は検討中） ・2014 年比で繊維製品中のリユース製品の割合を増加させる ・2014 年比で遅くとも 2018 年までに繊維部門における繊維製品中の有害物質使用量に関する知見を増やす ・2014 年比で 2020 年の建築面積（m²）あたりの廃棄物発生量を減量させる ・2014 年比で 2020 年までに、WEEE の前処理業者や再資源化業者が製品組成や含有有害物質に関する情報を入手しやすくする
スコットランド（イギリス）	・2011 年比で廃棄物発生量を 2017 年までに 7 %、2025 年までに 15 % 減量させる
ウェールズ（イギリス）	・2007 年比で廃棄物発生量を 2025 年までに 27 %、2050 年までに 65 % 減量させる ・2006 年もしくは 2007 年比で 2050 年まで毎年、家庭系廃棄物の発生量を 1.2 %、産業廃棄物を 1.4 %、事業系廃棄物を 1.2 %、建設廃棄物を 1.4 % 減量させる

出典：酒井伸一，矢野順也：廃棄物の発生抑制施策に関する欧州と日本の比較，廃棄物資源循環学会誌 Vol26, No4(2015)

(概要)

○EU が主導する第 7 次研究・技術開発のための枠組み計画 (FP7) として、2012 年に始動。2020 年までに EU 域内における食料廃棄を 5 割削減することを目的に、幅広いステークホルダーの参加のもと、基礎調査から政策提言、ソーシャルイノベーションの促進などを行う予定。Wageningen 大学 (オランダ) がコーディネーターを務める、マルチステークホルダー・プラットフォーム。

○フェイスブックでは、パートナー団体のみならず、ヨーロッパ域内の食料ロス・廃棄問題に関する情報や取組事例を幅広く発信している。

出典：世界の食料ロスと食料廃棄～現状と対策～ 国際連合食糧農業機関 (FAO) 日本事務所
http://www.jora.jp/24_syokuhin_sien/pdf/siryou-4.pdf

ホームページ：<http://www.eu-fusions.org/>

Facebook：<https://www.facebook.com/EU-Fusions-525226617504781/>

(1) Love Food Hate Waste (イギリス)

(概要)

○イギリスの非営利団体である WRAP (Waste & Resources Action Programme) が立ち上げた一般消費者向けの啓発サイト。ウェブサイトを通じ、基礎情報の発信に加え、消費者がムダをなくし、賢く家計をやりくりできるようなアドバイスやツールを提供している。

○WRAPは、シンクタンクとして食料ロス・廃棄に関する調査事業も行う。

出典：世界の食料ロスと食料廃棄～現状と対策～ 国際連合食糧農業機関 (FAO) 日本事務所

http://www.jora.jp/24_syokuhin_sien/pdf/siryou-4.pdf

ホームページ：<http://www.lovefoodhatewaste.com/>

[ホームページの内容の一例]

■買い物には、買い物リストを持って無駄な買い物をしない。



(2) Feeding the 5000 (イギリス)

(概要)

○世界の食料ロス・廃棄問題の第一人者であるジャーナリスト、Tristram Stuart が創設した団体。市場に供給されない規格外農産物を中心とする、従来であれば廃棄されていた食料を活用し、5,000 人の一般市民に料理を振る舞うことにより、食料ロス・廃棄問題を啓発するようなイベントをイギリス・アイルランド各地で実施。

出典：世界の食料ロスと食料廃棄～現状と対策～ 国際連合食糧農業機関 (FAO) 日本事務所

http://www.jora.jp/24_syokuhin_sien/pdf/siryou-4.pdf

ホームページ：<http://feedbackglobal.org/>

(3) Think. Eat. Save (global)

(概要)

○国連食糧農業機関（FAO）、メッセ・デュッセルドルフと国連環境計画（UNEP）が立ち上げた、フードロス啓発キャンペーン。国連事務総長によるゼロ・ハンガー・チャレンジのサポートを得て、この問題への対処を国、地域を超えた世界的なムーブメントにすることを狙う。既にフードロス対策に乗り出している団体・機関と連携し、積極的な情報交換のほかに、魅力的なプロジェクトの相互紹介を促す。

出典：世界の食料ロスと食料廃棄～現状と対策～ 国際連合食糧農業機関（FAO）日本事務所
http://www.jora.jp/24_syokuhin_sien/pdf/siryou-4.pdf

ホームページ：<http://www.thinkeatsave.org/>

まだ食べられる食品をスーパーマーケットが廃棄処分することを禁じる法律を制定
(フランス 2015. 5. 21)

○食品廃棄物を減らすため、フランス政府は 3 年前に、廃棄される食品の量を 2025 年までに半減させるという目標を打ち立てていた。

○この目標を達成するため、店舗の面積が 400 平方メートルを超えるスーパーマーケットは賞味期限切れなどで販売できなくなった食品を処分することを禁止する法律を 2015.5.21 に制定した。

○売れ残り食品の受け入れを行っている慈善団体との契約を 2016 年 7 月までに結び、無償提供することが義務付けられ、これを行わなければ、最高 7 万 5000 ユーロ (約 1000 万円) の罰金が科されることになった。また、人の食用に適さなくなった売れ残り食品については、家畜の餌や堆肥として転用しなければならない。

○売れ残り食品を慈善団体に寄付することをスーパーマーケットに義務付けている地域は、世界では他にベルギー南部しかない。

(備考)

○憲法評議会は 8 月 13 日、政府がエネルギー転換法に盛り込んだ、売れ残った食料品の化学品による処理・廃棄を禁止し、非営利団体などへの寄付を義務付けた規制を違憲と判断し、削除を命じた。これを受けて政府は、大手流通業者との協議を通じ、食料品の廃棄物対策を実施する方針を明らかにした。なお、食品廃棄規制を除いたエネルギー転換法は 8 月 18 日に公布された。

出典：独立行政法人日本貿易振興機構 (ジェトロ)

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2015/08/aa024501a8366817.html>

(参考資料)

The Huffington Post Japan

<http://www.huffingtonpost.jp/2015/05/25/>

[france-give-wasted-food-to-charity_n_7433984.html?ncid=fbklnkushpmg00000063](http://www.huffingtonpost.jp/2015/05/25/france-give-wasted-food-to-charity_n_7433984.html?ncid=fbklnkushpmg00000063)

NAVER まとめ

<http://matome.naver.jp/odai/2143408834316797501>

農業情報研究所

<http://www.juno.dti.ne.jp/tkitaba/agrifood/europe/news/15052401.html>

【欧州議会（EU）、レジ袋の消費削減案を承認】

○欧州議会は 28 日、欧州連合（E U）域内の買い物袋（レジ袋）の消費量削減に向けた指令改正案を承認した。環境汚染の防止に向け、加盟国に E U 共通の削減目標を達成するか、レジ袋の無料配布を禁止するよう義務付けている。

○対象となるのは厚さ 0.05 ミリ以下の袋。こうした薄手の袋は再利用されにくく、海や川を汚染して生態系を損なう確率が高いという。E U 市民の 2010 年のレジ袋消費量は 1 人当たり平均 198 枚に上っており、このうち 90% がこうした薄手の袋だった。

○新指令では各加盟国に対し、こうした袋の消費量を 2019 年末までに国民 1 人当たり平均 90 枚以内、2025 年末までに 40 枚以内に減らす措置をとるか、2018 年末までに無料配布を禁止するかを選ぶよう求めている。また、使用の是非をめぐり意見が分かれている生分解性プラスチックのレジ袋については、欧州委員会が環境への影響を調査した上で 2017 年までに適切な措置を提案する。

出典：NNA POWER 2015/4/30 http://nna.jp/free_eu/news/20150430eur003A.html

【海外のレジ袋削減の動向】

出典：熊捕崇将「レジ袋削減政策の経済分析」ソシオサイエンス Vol. 16 2010 年 3 月

〔欧州〕

欧州各国は環境に対する国民意識の高い国々が多く、2000 年代前半までに大部分の国で有料化が実施されている。その主な理由は、野生動物の保護（レジ袋の誤飲による）及びレジ袋の散乱による景観の破壊、それに伴う観光産業への被害などである。

とくに環境対策の進んでいる北欧諸国ではレジ袋有料化は従前から実施されており、日本円で約 10 ～ 40 円でレジ袋が販売されている。世界で初めて課税方式を導入したアイルランドでは、2002 年の導入以降、およそ 90% 以上の削減率を達成し約 60 億円の税収を得ている。

〔アフリカ〕

アフリカでは、近代化が著しい国々でレジ袋対策が進んでいる。

〔アジア〕

アジアでは、2002 年に韓国と台湾が有料化実施し、60 ～ 70% 台の高い削減率を達成している。両国とも法律によって配布禁止措置を実施しているが、有料での販売は認めるという半強制的な有料化を実施している。

ただし、台湾のレジ袋配布禁止に関する法律は、2006 年をもって廃止された。当初はこの法律によってレジ袋の再利用が見込まれ、厚さが以前の 3 倍以上の丈夫なレジ袋が流通するようになった。しかしながら、台湾ではテイクアウトが日常的であり、油を多く使う台湾料理を持ち運んだレジ袋には油が漏れてしまうという実態がある。漏れた油が入っているレジ袋を再利用する人はほとんどいないため、厚いレジ袋が大量に廃棄され、逆にごみ量が増えてしまい、結局この政策は失敗と判断されたのである。

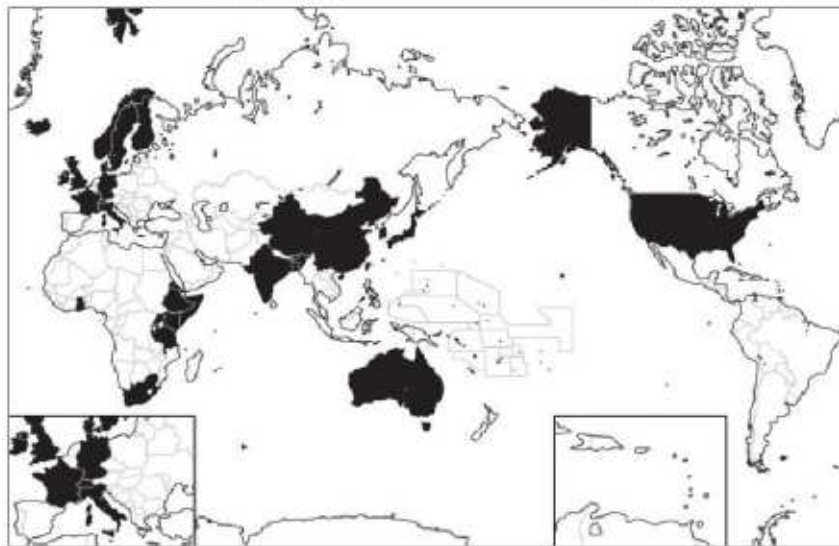
経済発展が著しい中国では、増加するプラスチック系のごみによる環境破壊を「白色汚染」

として問題視するようになり、北京オリンピックを契機として 2008 年より有料化され、北京市を中心に拡大中である。

[アメリカ]

年間 1 千億枚上のレジ袋を消費すると言われている世界最大のレジ袋消費大国アメリカでは、国全体としてレジ袋削減政策は実施されていないが、2000 年代より各州において事業者が自主的に取り組みを実施している 2007 年にはカリフォルニア州サンフランシスコで全米初の「レジ袋配布禁止条例」が制定され、周辺諸州へと拡大しつつある。また、ニューヨーク市では、2010 年からのレジ袋課税が市議会で可決されている。

図1 レジ袋削減政策の実施及び実施予定国（2009 年現在）



地域	国名	制定年	内 容	地域	国名	制定年	内 容
欧州	英イギリス	2007	デボン州など、いくつかの州で使用禁止	アジア	韓国	2009	有料：50ウォン（約5円）
	フランス	2009	有料化予定：5ペンス（約10円）		台湾	2009	有料：1元（約35円）
	ドイツ	2005	2010年までに非分解性のレジ袋を禁止		中国	2008	有料：5角（05元＝約7円）
	オランダ	1991	容器材料費（レジ袋だけではない） 有料：0.35ユーロ（約36円）		香港	2009	有料：0.5香港ドル（約6円）
	アイルランド	2002	課税：0.15ユーロ（約30円）、90%削減		インド	2005	使用禁止（マハラシュトラ州）
	イタリア	2010	全面禁止予定		バングラデシュ	2002	使用禁止
	ベルギー	1994	有料：0.12ユーロ（約12円）		オーストリア	2003	使用禁止（ゴースベイ市：「レジ袋の巻 いぬ」として著名）
	スウェーデン		有料：0.1～0.12ユーロ（12～36円）		カリフォルニア州	2008	配布禁止（大型スーパーのみ） サンフランシスコ市、オークランド市
	デンマーク	1994	有料：2クローネ（30～40円）		オレゴン州	2009	配布禁止予定
	フィンランド		有料：0.08～0.15ユーロ（12～30円）		マサチューセッツ州	2009	※
	スイス	1994	有料：0.1ユーロ（12円）		オリーランド州	2009	※
	オランダ	2007	使用禁止	アメリカ	アラバカ州	2009	※
アジア	エリトリア		※		ニュージャージー州	2010	※
	ソマリランド		※		ニューヨーク州	2010	課税：5セント（5円）
	南アフリカ	2000	有料：0.2～0.3ランド（約4～6円）		北カリフォルニア州	2009	課税：5～10セント（5～10円）
	ウガンダ	2007	レジ袋の厚さに関する最低基準を設定		ロードアイランド州		キャッシュバック（一部店舗で実施）
	エチオピア		※		ミネソタ州		※
	ガーナ		※		オレゴン州		※
	レソト		※		ミシガン州		※
	タンザニア	2007	※				
	ケニア	2007	基準値以上の厚さのレジ袋には課税				
	ブータン	2007	使用禁止				

- Associated Press（共同通信）『Plastic Bag Laws Worldwide』（世界のレジ袋規制法）
- Reuters『環境特集：世界各国のレジ袋規制一覧』2008.7.10
- AFP BB NEWS <http://www.afpb.com/>
- ENVIROASIA <http://www.enviroasia.info/others/j/about.html>
- EIC ネット <http://www.eic.or.jp/>

(1) 使い捨て食器等への課税（デンマーク）

○使い捨て食器へ小売価格の50%課税プラス25%VAT(付加価値税)

○ベルギーでもデンマークと同様に使い捨て食器等に環境税が課税されている。

(出典：諸外国における税制全体のグリーン化の状況等（環境省）

<https://www.env.go.jp/policy/tax/conf/conf01-08/mat04.pdf>)

2 デンマークの事例



一方、デンマークは、飲料容器としてビンの使用のみを許可し、缶とプラスチックの使用禁止令および海外からのビン以外の飲料の輸入禁止を実施しています。デンマークは九州と同じくらいの国土面積に500万人の人口を抱え、一番高いところで海拔172mという平地国です。そのため飲料水はすべて地下水に頼っており、中途半端な埋め立て地の造成は飲料水汚染に直結してしまいます。そのため、海岸線に埋め立て地を造成してきましたが、それも飽和状態になり、再検討の必要性を迫られました。そこで考え出された方法が、ゴミの減量化、すなわち以下のような徹底した経済手段なのです。具体的政策は次の通りです。

①再利用はビン以外は使用禁止

②飲料容器はプロダクト・チャージ0.5～2.5デンマーククローネ

例：ビールビン1本のプロダクト・チャージ（生産時課税）は2クローネ（約30円）

1回プロダクト・チャージをかけておくと、リターナブルビンはチャージなしで30回再生利用できる。したがって、企業もこの方がメリットが大きいことになる。

③ビンの回収率90%以上

返却もどり金2クローネ（約30円）

容器に返却もどり金額を明記したことにより、回収率は75%から90%以上にアップした。

④ゴミの有料、1か月約2,000/世帯

ゴミの減量化への市民の意識を非常に高めることに貢献している。

⑤使い捨て容器へ課税（紙コップ・皿など）

1998年の政令により、使い捨て容器には小売価格の50%課税プラス25%VATがかかる。したがって、消費者は買わなくなる。環境庁の担当者によれば、「買えなくなる、買わなくなる」ことが狙いだという。

出典：エコライフ・ハンドブック 2002（内閣府国民生活局）

(2) 使い捨て商品の使用禁止（韓国）

○韓国では、容器包装を含む使い捨て用品（韓国では1回使用用品と呼ぶ）のリデュース・リユースを目指して、その使用規制を実施している（「資源の節約と再活用に関する法律」1992年制定）。食堂における使い捨てのプラスチックの食器や割り箸、スーパー・デパートにおけるレジ袋、ホテルにおける使い捨て歯ブラシ、カミソリなどの無料提供が禁止されている。

出典：http://www.foejapan.org/lifestyle/gomi/world/world_Korea.html

海外における廃棄物削減施策の事例（韓国）

韓国	一回用品使用規制／資源の節約と再活用促進に関する法律（第10条）	施行年度	1994年3月 （施行時は「使用抑制推奨」。1999年2月から「義務的抑制」。）
		対象容器	・合成樹脂製または紙製のコップ／皿／容器 ・紙袋／プラスチック袋 ・合成樹脂弁当容器 ・その他（大統領令で定められた容器包装以外を含む品目）
		規制対象者	※業種毎に対象となる「一回用品」を設定 ○食堂（使い捨て食器、割り箸） ○スーパー・デパート（レジ袋） ○ホテル（使い捨て歯ブラシ、カミソリ）、等
		アプローチ	使い捨て商品の無償提供の禁止及び業界側の自主規制
		規制	◇業種・業態に応じて、一回製品（使用済み製品）の無償提供を禁止している。
		内容 協定	◇ファーストフード店やコーヒーショップの場合、テイクアウト分の容器包装が対象外となっていたことから、発生抑制効果が認められなかった。その点を踏まえ、2003年1月から、ファーストフード及びコーヒーショップチェーン店31社が自発的協約書を発表し、「テイクアウト商品に利用した容器包装に対するデポジット制の導入」、「店内で利用される商品への多回容器（通常のコップや皿等）の利用」等を定めた。

出典：産業構造審議会環境部会廃棄物・リサイクル小委員会容器包装リサイクルワーキンググループ（第15回）参考資料

<http://www.meti.go.jp/committee/materials/downloadfiles/g50228a03j.pdf>

1. ロンドン大会をサステナビリティな大会とするため5つのテーマ別に公約掲げられた。

ロンドン2012サステナビリティプランの策定

サステナビリティプランの主要テーマと公約

※初版2009年12月発行。第二版2012年12月発行

気候変動	・2013年までにオリンピックパークの施設からの二酸化炭素排出量を50%削減する。 ・大会後にオリンピックパークで使用されるエネルギーの20%を、公園内の再生可能エネルギー源でまかなう。 ・大会期間中は低排出ガス車両を使用する。
廃棄物	・解体廃棄物の90%を回収し再利用・リサイクルする。 ・建設資材の20%に再利用・リサイクル資材を取り入れる。 ・建設資材の90%を埋め立て処分以外の方法で処分する。 ・大会開催中に発生する廃棄物の70%を再利用・リサイクル、あるいは堆肥化する。
生物多様性	・ロンドン東部ロウアー・リー・バリー地区に水生動植物と陸生動植物のための生息環境を新たに生み出し、既存環境を改善する。 ・河川流域に沿って、野生動植物の生息地につながる回廊を建設する。
社会的包摂性	・建設作業員の10～15%をオリンピック会場にある5つの特別区の住民から雇用する。 ・20カ国1200万人の子供たちにロンドン五輪大会に関連した教育プログラムを提供する。
健康的な生活	・オリンピックパークやその他の会場の建設期間中は死亡事故ゼロを目標に掲げる。 ・不法投棄や汚水、公共交通アクセスがないために荒廃していた245ヘクタールのオリンピック用地を整備する。 ・英国内で生産される手頃な価格の食品や飲料の多様性と質をアピールし、英国民のために持続可能なレガシーを残す。

London 2012 Sustainability Plan - Second Edition, December 2012

3

1

2. 公約実現のため、「ロンドン2012サステナブルイベントガイドライン」等のガイドラインを策定

2-1 ロンドン2012サステナブルイベントガイドライン

○ロンドン2012サステナブルイベントガイドラインにおける重要な10のテーマ

① 競技会場と宿泊施設の選定	⑤ エネルギー消費
② 競技会場および周辺地域への影響	⑦ 飲食物の提供
③ 交通と移動	⑧ ごみと清掃
④ 製品・サービスの調達	⑨ 情報伝達
⑥ 衛生、安全、防犯	⑩ 配布物

○10のテーマ中の2Rに関連する規定

④ 製品・サービスの調達

- ・製品・サービスの調達にあたっての基本的考え方として、まず製品やサービスの購入の必要性を考慮し、削減できるかを検討することが重要であり、調達する場合には新品のものを買うのではなく、レンタルできないか、過去のイベントで使ったものを使用できないかを検討すべきである。
- ・主要な製品・サービスについては、持続可能な製品・サービスの調達規定を別途策定（「4. 持続可能な調達基準」に詳細を記載）

⑦ 飲食物の提供

- 食品の手配やメニューの選定に当たってのポイントは
 - 一食品の衛生と安全性
 - 一水道水の提供（無料）
 - 一食の多様性、倫理、文化に十分に対応できる
 - 一地域産又は旬のもの
 - 一環境的に責任のある、公正に取引された原料からの調達
 - 一再使用又はリサイクル可能なカップ、グラス、皿、カトラリー、食品包装
 - 一食事制限等があるか早めに代表者に確認する
 - 一食品の適正なラベル（ベジタリアン、有機、ハラル（イスラム教戒律）、コーシャ（ユダヤ教戒律）、ナッツ含有等）

⑧ ごみと清掃

- ・イベントでは大量のごみが出る、使用物質を定めて管理するなど、綿密な計画で排出量を減らすことが可能。
- ・清掃で健康や安全、環境への影響を減らすことが可能（化学物質の代わりに、環境に優しいものを使う等）。

⑩ 配布物

- ・量と素材などを定めることで、環境に配慮
- ・電子メールやWEBサイトにより配布すること一般的で、配布資料の必要性を考慮
- ・プレゼントの必要性の考慮。望まれていなければ、ゴミとなる。
- ・プレゼントを配るのであれば、
 - 一有用で再利用可能なもの
 - 一価値ある土産物
 - 一リサイクル、リユース可能なもので作られている
 - 一次のイベントで使えるよう、日付を入れることを避ける

2

※1 ロンドン2012 包装材ガイドラインの概要

包装材の対象

- 一次パッケージ：製品に直接ついている包装材
- 二次パッケージ：小売・販売時の包装単位で製品を束ねているもの
- 三次パッケージ：輸送時の包装（ダンボール、パレット、かごなど）

包装デザイン

- ・ リデュース
 - ➔ 不要部分の除去、取扱方法の変更、サイズ、厚みの軽量化
- ・ リユース
 - ➔ リフィル、パレット（洗浄・修繕で再利用）
- ・ リサイクル
 - ➔ リユースされた場合でも環境への影響が少ないもの
 - ➔ コンポスト可能
- ・ エネルギー回収、ガス化
- ・ 廃棄時のエネルギー効率化、未処理分の最小化

材料の選択

- ・ 必要最低限の包装
- ・ リユース可能な包装材
- ・ 幅広くリサイクル可能な包装材
- ・ コンポスト可能な包装材
- ・ 分解可能な包装材
- ・ 再生材（5%以上または業界平均値）の利用
- ・ 規制物質（EPS、PC、PVCなど）の不使用

その他の要件

- ・ 紙類
 - ➔ 無塩素漂白
 - ➔ 塗工紙：ポストコンシューマー75%以上
 - ➔ 非塗工紙：ポストコンシューマー100%
 - ➔ パーজন材はFSC認証紙
 - ➔ ラミネート、ニス、ワックスの不使用
- ・ 空空き包装の不使用
- ・ 軽量ガラス、再生ガラスの使用
- ・ 金属、ホイルは軽量化、多用途へ再利用可能
- ・ フィルム類は最小限の使用
- ・ 袋類
 - ➔ 使い捨てのプラ袋の不使用
 - ➔ 生分解バイオプラ袋の不使用
 - ➔ 再生材含有率80%以上のLDPE袋装は使用可能
 - ➔ 大量のゲータリングには紙袋を使用可能

www.london2012.com



←アイコンでリサイクルを促進

資料：LOCOG Packaging Guidelines

11

3

※3 ロンドン2012 フードビジョンのテーマと公約

テーマ	公約
食の安全と衛生	● 全試合会場で食の安全と衛生基準を確認 ● トレーサビリティを適用する ● 悪意的な異物混入の危険がないよう管理する
選択とバランス	● 多様なゲストのために、多様な飲食を提供する。文化的な食の制限、価格帯、入手しやすさを担保する ● 全試合会場で、無料で水が飲める ● 健康的で栄養価の高い食を提供する ● 自販機を効果的に活用する
食の調達元とサプライチェーン	● 開催期間中、安全な食が配送できるようサポートする ● 飲食物は高基準で環境に配慮したもの、動物愛護の基準に則していることを確認する ● 小規模、地方企業など多数のサプライチェーンをサポートする
環境マネジメント	● 機器で最適化をはかる ● 機器でエネルギーや水の効率を最大化する ● 農薬場の利用をゼロにする ● ゴミの70%をリユース、リサイクルする ● CO₂排出量を最小限にとどめる
技術と教育	● 全スタッフが研修を受講 ● 学生のケーススタディに活かす ● 主要スタッフはホスピタリティ研修を受ける ● 調達組織と大学の協力関係を促す ● 大会は前例のない多様なホスピタリティを見る貴重な機会である ● 信用度の高いフレームワークの作成に活用する

資料：London 2012 Food Vision

13

出典：「ロンドン大会におけるサステナブル調達」（環境省）

「2012年オリンピック・パラリンピックロンドン大会におけるサステナビリティの取組」（環境省）

4