

平成28年4月26日

京都市長
門川 大作 様

京都市廃棄物減量等推進審議会
会 長 郡 孝



京都市では、平成27年10月から施行された、ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」（以下「条例」という。）及びこれを具体化した「新・京都市ごみ半減プラン」（以下「プラン」という。）に基づき、2Rと分別・リサイクルの2つを柱とする新たなごみ減量の取組を推進してこられました。

その結果、食品スーパーでのレジ袋有料化を政令市で初めて市内全店舗へ拡大するとともに、平成27年度のごみ量も、ここ数年の約2倍のペースで減量が進んできているところです。

しかし、京都市唯一の最終処分場である東部山間埋立処分地を少しでも長く使用することをはじめ、今後より一層、資源・エネルギーの有効利用と環境負荷の低減を図るためにも、ごみの減量を加速し、市民・事業者の皆様と共にピーク時からの「ごみ半減」以下を必ず実現し、環境にやさしいライフスタイル、ビジネススタイルを定着させていく必要があります。

こうした中、本審議会では、全国のモデルとなる持続可能な循環型社会の構築を目指し、いわゆる「食品ロス」の削減をはじめ、条例及びプランを一層推進するための具体的方策について、審議を重ね、その結果をとりまとめたので、別紙のとおり提言します。

京都市におかれては、この提言に基づき、具体的、野心的取組の企画・立案・共創を、ごみ減量メニューの更なる拡大を視野に入れつつ、優先順位をしっかりと考えて着実に進めていただくとともに、メニューの実践による効果の検討や継続課題等についても、調査検討を進めていただくよう、申し添えます。

市民・事業者の行動場面別 ごみ減量メニューの策定に向けて（提言）

～ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」の具体的推進～

平成28年4月

京都市廃棄物減量等推進審議会

目 次

1	検討内容・目的・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	検討の考え方・・・・・・・・・・・・・・・・	2
3	場面（分野）ごとに重点的に取り組むべき具体的メニュー・・・	4
4	メニューの実践を促す市の取組・・・・・・・・	10
5	おわりに・・・・・・・・・・・・・・・・	14

資 料

①	審議会委員名簿，条例・プラン推進部会員名簿・・・・・・・・	16
②	審議経過・・・・・・・・・・・・・・・・	19
③	業種別取組事例・関連事例・文献等から得られる知見・・・・	20

1 検討内容・目的

食品ロスの削減をはじめとする2R（ごみになるものを作らない・買わないといった「リデュース（発生抑制）」、繰り返し使う「リユース（再使用）」）の普及・拡大に向けては、市民、事業者等の各主体が今後実施していくべき取組を、わかりやすく具体的に明示していくことが必要である。そのため、「新・京都市ごみ半減プラン」（平成27年3月策定）では、「食品ロス削減等の市民・事業者の行動場面別ごみ減量メニューの検討・実施・支援」が推進項目として掲げられている。

本提言は、ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」（平成27年10月施行）に掲げる6つの分野と29の取組を踏まえ、市民・事業者の行動場面別に、食品ロス削減等重点的に推進する市民、事業者等の2Rの取組メニューと、市民、事業者等の主体的な取組を促進するための市の取組を検討し、その具体化に向けた考え方について取りまとめたものである。

なお、2Rの取組は多岐にわたるため、検討に当たっては、「新・京都市ごみ半減プラン」の2Rに関する目標（食品ロス、レジ袋、乾電池）に留意し、例えば、京都の地域特性（観光など）、京都が全国をリードしてきたごみ減量の取組（レジ袋削減協定、乾電池の回収など）など、「京都ならではの」の視点で検討するとともに、条例及びプランの基本理念に掲げる「ライフスタイル・ビジネススタイルの転換」を図る観点から、市民、事業者等が、ごみ減量、資源循環、環境負荷の低減等の目的について、共通の認識を持てるようにすることを特に重視して検討を行ったところである。

2 検討の考え方

(1) 対象とするごみの種類

検討の対象とするごみは、「新・京都市ごみ半減プラン」の2Rに関する目標として掲げる「食品ロス」、「レジ袋」、「乾電池」を軸とする。なお、これら以外にも重要と考えられる品目は、検討対象に取り込むこととし、2Rのみならず、分別・リサイクルについても検討対象とする。

(2) 検討する場面（分野）・取組

- ・ ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」において重点的に取り組む6つの分野（ものづくり，食，販売と購入，催事（イベント等），観光，大学・共同住宅等）に留意しつつ，2Rの目標の中で最も排出量の多い「食品ロス」の排出実態を踏まえて場面を選ぶ。
- ・ 京都らしく，かつ，印象に残りやすいターゲットを選ぶ。
- ・ 今回の検討で特に重視する「市民，事業者が，ごみ減量，資源循環，環境負荷の低減等の目的について，共通の認識を持てるようにする」観点で，各場面（分野）それぞれにおいて，取組の拡大が必要と考えられ，かつ，比較的取り組みやすいと考えられる場面・取組を選ぶ。
- ・ 供給側と需要側（利用側）が連携，補完し，コミュニケーションを図り，共に創り上げ，取り組む「共創」が極めて重要であることから，これらの主体が取組を介して「対」になるよう考える。



ア 暮らし（買い物・食事を中心に）

次のイからエは、食品ロスの排出実態と京都らしさ等の観点から抽出した特定の場面について検討を行うものであるが、家庭ごみの減量を一層促進するためには、暮らしにおける行動をしっかりと押さえておく必要があるため、「食品ロス」、「レジ袋」、「乾電池」を中心に、買い物と食事、分別・リサイクルのポイントとなる取組をとりまとめる。

イ 高齢者入所施設（老人ホーム等）

食品ロスの排出実態（３番目に多い業種）と、今後高齢化が進んでいく状況を見据え、２Ｒの取組を検討するとともに、食品リサイクル法の対象外となっていることから、分別・リサイクルの可能性についても検討する。

ウ 宴会

審議会の意見、食品ロスの排出実態（食料品の使用量に対する食品ロス排出率が高い。）、印象に残りやすい特徴的な場面であることを踏まえ、２Ｒの取組を検討する。

エ 観光

審議会の意見、食品ロスの排出実態（宿泊施設の食品ロス排出量が多く、食料品使用量に対する食品ロス排出率も高い。）、観光客の動向を踏まえ、宿泊施設、修学旅行、土産物の製造・販売・購入に関する２Ｒの取組を検討する。

3 場面（分野）ごとに重点的に取り組むべき具体的メニュー

「2 検討の考え方」に基づき、具体的メニューを網羅的に検討するのではなく、重要と考えられるものに絞り込み、**当面の取組**と**継続課題**に分けて、次のとおり整理した。

（１）暮らし

ア 当面の取組

- ・ 食品ロスの削減に向けては、食品を美味しくいただくことはもちろん、食品やサービスを提供する事業者と、購入・利用する側の市民が、食品ロス削減という目的を共有し、相互に理解し、補完し合って、みんなで取り組んでいくことが大切である。
- ・ 例えば、市民への周知を行う際、消費期限と賞味期限と、欠品等「売り切れ」に対する理解促進を図るため、市民への働き掛けを工夫し（商品棚の手前から購入してもらう、欠品理由を説明する 等）、市民はそのことを理解して買い物をするといったことが考えられる。

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（アイディア例）

- ・ 「消費期限」と「賞味期限」の違いをわかりやすく伝えるため、「賞味期限」の別称として例えば「味わい期限」を普及させる。
- ・ リメイクレシピ集など食品ロス削減に関する啓発小冊子を食品スーパー等で配架

- ・ こうした「みんなで取り組んでいく」という視点で、食品ロスの削減をはじめとした2Rの取組メニューを、取組事例を参考に下表のとおり整理した。これらのメニューについて、関係事業者への拡大を図りつつ、市民への一層の周知を行う。

業種	取組概要	
	事業者（供給側）	市民（利用側）
飲食	予約サイトのHP、予約者への連絡メール・郵送物等を活用して、ごみ減量の取組内容を伝える（協力を呼びかける。）。 小盛りメニュー・ハーフサイズメニューの提供	食べ残しが出ないように、量や好みを考えて予約する。 食べ残しが出ないように、料理のサイズを確認して注文する。

業種	取組概要	
	事業者（供給側）	市民（利用側）
	メニューに写真を載せるなど料理のボリュームを伝える（アレルギー物質等、食べられるものの確認、カロリー表示等の気配りも含む。）。 お店のルールを丁寧に伝える（例：おかわり自由ですが、食べ残しは遠慮ください。）。 原材料管理の精緻化と従業員への徹底（例：食材の店舗間・部門間での融通・在庫情報の共有、作り置き削減等作りすぎ防止策） 腐敗との関係が少ない乾物食品など、持ち帰りが可能なものについて、その旨の情報提供を行う。	食べ残しが出ないように、料理のボリューム等を確認して注文する。 食べ残しが出ないように、食べられる量や好みを考えて注文する。 食べ残しが出ないように、注文する料理の量やサイズの調整が可能かどうかを店員に確認する。 食べ残してしまった場合、持ち帰りの可否をお店に確認の上、持ち帰り可能な料理は持ち帰る。
	カフェ、コンビニエンスストア等におけるマイボトル利用を促進するサービス、情報提供の実施	マイボトルの持参・利用
	原材料管理、販売管理の精緻化と従業員への徹底（例：食品の店舗間・部門間での融通・在庫情報の共有、作り置き削減等作りすぎ防止策） 少量販売・小分け販売	買い物に出かける前には冷蔵庫を確認するなど、計画的な買い物をする。 食べ切れる分量を考えて購入
	レジ袋の要否を確認する声掛け	マイバッグを携帯するなど、レジ袋の使用を辞退
	サッカー台※のロール袋を過剰に取らないようメッセージを掲示 ※ スーパーなどで、会計を終えた品を袋詰めするための台	ロール袋は必要最小限だけ使用
小売・製造	小容量商品、省容器包装・省素材商品の製造・販売促進	必要な容量を考えた商品の購入、環境にやさしい商品の購入
	詰め替え商品、繰り返し使用可能な商品の製造・販売促進	詰め替え商品、繰り返し使用可能な商品の購入
	充電式電池の環境面からの優位性、価格比較の情報を発信	充電式電池を使える電化製品には、充電式電池を使用
	（分別・リサイクル） 乾電池・充電式電池の回収・リサイクル、分別・リサイクルを促すわかりやすい表示	（分別・リサイクル） 乾電池・充電式電池の分別・リサイクル

- また、2Rの取組とともに、雑がみや小型家電、乾電池・充電式電池（再掲）などの分別・リサイクルの取組も併せて周知する。

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（関連情報）

- 2020東京オリンピック・パラリンピックの開催に合わせて、都市鉱山（小型家電のリサイクル資源）を活用してメダルをつくろう！と大会組織委員会に提案している団体が複数ある。
- 充電式電池のうち、リチウム電池は資源としての価値が高いため、これだけを分けて出していただけるとリサイクルの効率化が図ることができる。

イ 継続課題

(ア) 食品ロス削減に向けた市民の取組メニュー

これまでから「生ごみ3キリ運動」等の市民啓発を行っているところであるが、さらに詳細に取組メニューの検討を行うとともに、市民への効果的な発信方法についても検討する。

(イ) レジ袋

平成27年10月から、食品スーパーにおけるレジ袋有料化が大幅に拡大されたところであるが、コンビニエンスストアやドラッグストア等その他の業態についても、ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」に基づく「レジ袋の要否確認」を着実に実施していただきつつ、有料化の実施可能性を追求する。

(ウ) 乾電池

安価で多本数がセットになって販売されるケースが多く見られることから、消費者の意識転換を促すために、エネルギー効率などデータを活用した印象に残る啓発内容を検討する。

(2) 高齢者入所施設（老人ホーム等）

- 取組事例を参考に整理した下表の取組メニューについて、本業種については、ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」の29項目に該当していないことを踏まえ、まずは**継続課題として位置付け**、拡大が可能かどうかの検討から始める。

取組概要
食べ残しの少ない食事の提供（量、嗜好等）と食事環境の創出（団らん、行事等）
排泄ケアの見直し（トイレでの排泄促進、個々の使用状況に見合ったパットの選択等）による紙おむつの使用削減

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（類似の検討課題）

- 高齢者に関しては、病院での紙おむつと食品ロス、在宅医療における紙おむつ等の医療系廃棄物も類似の検討課題として留意しておく必要がある。
- 排泄に関しては、乳幼児の紙おむつ、ペットのシートなども留意が必要である。

- また、2Rの取組の拡大可能性を検討するとともに、分別・リサイクルを効率的に行う方法も検討する。生ごみ堆肥利用が可能な施設では、食材栽培への利活用を積極的に推進し、その効果を確認していく。

(3) 宴会

ア 当面の取組

- 長野県などの事例を参考に、食べ残しをしないことが難しい場合があることに留意しつつ、お店と幹事の連携を促進する取組の拡大を図る。

【長野県の例】

宴会食べ残しモニター店の取組を通じてとりまとめられたノウハウ

- お客様とお店の協力がポイント
- 提供する料理内容は周知と相談を
- 計量で実態を知ることも大事
- それでも残るのは・・・(お酌することが主となる宴会、立食形式など会話が主となる宴会 など)

幹事向けチラシの主な内容

- 予約編：参加者の年齢層や男女比、会の趣旨などを店に伝える。
当日注文の場合は、食べられるだけ注文、足りない場合に追加する。
- 当日編：開始時に「残さず食べよう」と呼びかける。
大皿にちょっとずつ残った料理は食べられる人に勧める。
お開き前（中締め前）には、食べきりよう呼びかける。
※ 開始時、お開き前の呼びかけ例を記載

- 食べきりの呼びかけ方については、長野県松本市の30・10（さんまる・いちまる）運動のように、開会時と閉会前の一定の時間、自席にて食事に専念することを促すことは、食べきりの実践促進策として有効と考えられるが、「温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちにいただく」ことを基本にして考える必要がある。
- 加えて、持帰りが可能なものについて、その旨の情報提供を進めることにより、いわゆる「折詰め」の普及啓発を図る。

イ 継続課題

取組の効果を検証するため、モニタリング調査の実施について検討する。

(4) 観光

ア 当面の取組

- 取組事例を参考に整理した下表の取組メニューについて、関係事業者への拡大を図りつつ、観光客・修学旅行生等の入洛客への周知を強化する。

場面	取組概要	
	事業者（供給側）	観光客等入洛客（利用側）
宿泊施設	アメニティグッズの削減（詰め替えボトル式シャンプーの使用等）等ごみの減量を呼びかける。 【具体例】 ＜予約受付時＞ ----- 予約サイトのHP、予約者への連絡メール・郵送物等を活用して、ごみ減量の取組内容を伝える（協力を呼びかける。）。等 ＜宿泊時＞ ----- ・フロントに卓上プレート、室内に施設パンフレット等を置く。 ・フロントスタッフが取組を口頭で伝える。等	内容の選択が可能な場合、食べる量や好み、アメニティグッズの要否等の希望を伝える。 ↑
	分別の呼びかけ。分別専用ごみ箱を設置できない場合は、客室のごみ箱横に資源ごみを置くよう案内	分別の案内に従ってごみを分別。案内がない場合でも、可能な限り缶・びん・ペットボトル、プラスチック、きれいな紙類、その他のごみを分別して室内に置く。
宿泊施設・飲食店	小盛りメニュー・ハーフサイズメニューの提供	食べ残しが出ないように、料理のサイズを確認して注文する。
	メニューに写真を載せるなど料理のボリュームを伝える。	食べ残しが出ないように、料理のボリュームを確認して注文する。
	お店のルールを丁寧に伝える（例：おかわり自由ですが、食べ残しは遠慮ください。）。等	食べ残しが出ないように、食べられる量や好みを考えて注文する。
	原材料管理の精緻化と従業員への徹底（例：食材の店舗間・部門間での融通・在庫情報の共有、作り置き削減等作りすぎ防止策）	食べ残しが出ないように、注文する料理の量やサイズの調整が可能かどうかを店員に確認する。
土産物製造・販売	お土産の目的（自宅用、贈答用、職場用等）に沿った包装形態の提示と提供（袋の枚数確認等も含む。）	お土産の目的（自宅用、贈答用、職場用等）に沿った包装形態の選択と購入（不要な袋の利用辞退も含む。）
修学旅行	現在はもとより将来的なごみ減量効果も期待し、中学校を中心とする本市外の修学旅行生を対象に、アメニティグッズや食品ロスの削減やマイバッグの持参などに取り組んでいただくよう、修学旅行に関するホームページや学校を通じた働きかけを行う。	

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（修学旅行関係のアイデア例）

- 環境にやさしい田舎風の暮らしを学べる見学メニューの紹介

イ 継続課題

(ア) 土産物の包装物等

包装物の環境負荷規範の検討を続けるとともに、包装等の工夫により、土産物の製造・販売者と購入者が、共にビジネススタイル・ライフスタイルの転換にインセンティブを感じていただける取組を検討する。

【コラム】条例・プラン推進部会及び審議会における意見（アイディア例）

- 環境にやさしい包装について、芸術系の大学生の課題として取り組んでもらう。
- 商品そのものが環境にやさしいお土産物もある。例えば「扇子」や「ふろしき」などは、外国人観光客の関心が高く、伝統産業の一つでもあり、このようなものを上手くPRする取組を検討してみてもどうか。

(イ) 修学旅行

宿泊施設等の関係事業者の負担に配慮しつつ、当面の取組として挙げているマイバッグの持参に加え、マイボトルやマイカップ、マイ箸の持参など、修学旅行生への環境にやさしい行動の浸透を図る取組を検討する。

【コラム】条例・プラン推進部会及び審議会における意見

（宿泊施設関係の関連情報）

- 朝食の提供について、配膳に係る人件費の削減を図るためにビュッフェ（バイキング）スタイルでの提供が広がっており、食品ロスの増加要因となっている可能性がある。
- 反対に、食品ロスの削減を目的にビュッフェスタイルを導入する事例もある。
- 環境にやさしい水道水のPR、普及を通じて、ペットボトルからマイボトルへの転換を促進する必要がある。

4 メニューの実践を促す市の取組

(1) 具体的、野心的取組の企画・立案・共創

ア 基本的な考え方

「3 場面(分野)ごとに重点的に取り組むべき具体的メニュー」で整理した取組メニューを、市民、事業者、観光客等実践していただくためには、広くステークホルダーと協調して、その実践を促す具体的な取組を企画・立案し、共に創り上げていく必要がある。

イ 具体的な取組例

(ア) しまつのころ

市民、事業者、観光客が、共に取り組んでいただくために、ごみ半減をめざす「しまつのころ条例」の普及を図ることと併せて、本条例になぞらえ、今回検討した取組メニューを、例えば「京のしまつの心得」<〇〇編>（〇〇：観光、宴会、暮らし）などとしてとりまとめ、市内外に積極的に発信していくといったように、京都らしさを醸し出しつつ、端的でわかりやすく、印象に残る発信を行っていくことが必要である。

※ 高齢者入所施設は、他の3つと比べて場面がかなり限定的であるため、対象から外している。

(イ) 京の食文化

食品ロス削減の取組を発信する際には、「京の食文化を正しく理解し、継承すること」が食育の観点で目指す姿とされていること踏まえ、“京都をつなぐ無形文化遺産”に指定される「京の食文化」に掲げられている「食への姿勢」である、「いただきます」「ごちそうさま」といった生産者など食に関わる方々への感謝の気持ちと、「しまつ」「もったいない」といった食材を無駄なく大切に使う心を、「味わって」、「楽しんで」いただくといったことにも触れながら伝えていく必要がある。

(ウ) 市民・事業者・観光客等の共創の促進

2020東京オリンピック・パラリンピックでは、マイボトル持参などの

2Rの取組を推進することが見込まれている。これまでから京都市は、「マイボトル推奨店」や、「食べ残しゼロ推進店舗」などの取組を推進してきたところであり、市民・事業者・観光客等の共創、補完をより一層促進するために、こうした取組への事業者の更なる参加拡大を図るとともに、2Rを推進する事業者に関する情報を、「京都らしさ」（例：「マイボトル＝急須の文化」、「食品ロス削減＝京の食文化」など）に触れながら、より積極的に発信していく必要がある。

（エ）環境教育

小学生等への環境教育について、小学生等自身の将来に向けた視点での教育だけでなく、子どもを通じた大人（親）への啓発にも繋がるよう意識する必要がある。

【コラム】審議会における意見（アイデア例）

- ・ 高齢者のものづくりに関する「知恵」を児童に伝える環境教育は、子どもたちにももの大切さを伝える効果がある。

（２）取組の実践につながる情報発信

ア 基本的な考え方

市民、事業者、観光客等にごみ減量メニューの実践を促進するためには、これまでから市が行ってきた情報発信をさらに充実させ、効果的に行っていく必要がある。

イ 情報発信手段

（ア）ＩＣＴ（情報通信技術）の活用

ごみ減量への関心があまり高くない方々の関心を高め、実践を引き出すためには、従来型の紙媒体とホームページだけの情報発信にとどまらず、近年急速に普及しているスマートフォンのアプリなどのＩＣＴを活用することにより、「楽しさ」や「便利さ」といった切り口から、ごみの減量に誘導するような工夫も必要である。

その際、教育機関との連携や、人気のあるウェブサイトの紹介・連携、新鮮なコンテンツの継続的な追求など、利用者を開拓し、使い続けていただくよう努めることも必要である。

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（アイデア例）

- ・ スマートフォンに触らないことで植物が成長するアプリがある。同じように、食品ロスがいつの間にか削減できるようなアプリが作れないのか。

(イ) 観光客への発信

観光客への情報発信は、ホームページが中心となるが、特に外国人観光客は、現地入りしてからは、観光案内所、宿泊施設を情報源としていることが多いことから、紙媒体での発信も必要である。また、英語や中国語での発信はもとより、外国人観光客の関心を引くよう、表現の工夫も必要である。

【コラム】条例・プラン推進部会及び審議会における意見（アイディア例）

- ・ 観光ガイドブックの出版社等とのタイアップも効果的であると考えられる。
- ・ 海外では、食べ残すことが礼儀であるという風習を持つ国があるので、日本の風習はそうではないということを伝えることも必要である。
- ・ 外国人観光客への発信については、ピクトグラムなどの図や絵を活用することが、国を問わずに理解促進を図ることができる効果的な手段の一つである。

(ウ) 幅広い選択肢の提供

ターゲットを絞った印象に残る発信を行っていく一方で、今回整理した関係事例等の内容（第1回条例・プラン推進部会【参考資料③④】）や、取組によるプラスの効果など、幅広い選択肢の情報提供も必要である。

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（アイディア例）

- ・ 残ったアメニティグッズは、従業員が使用してごみの削減を図る。

(3) 個別の場面において必要と考えられる取組

ア 高齢者入所施設（老人ホーム等）

2Rの拡大可能性と、分別・リサイクルの実施可能性を検討するためには（6, 7ページ参照）、実態を把握するための調査や、モデル的な分別・リサイクルの取組を行う必要がある。

イ 修学旅行

宿泊施設だけでなく、京都のまち全体に環境にやさしい取組が広がることを目指し、具体的メニューとして、アメニティグッズの削減やマイバッグの持参などに取り組んでいただくよう、修学旅行に関するホームページや学校を通じた働きかけを行うとともに（8ページ参照）、修学旅行生に、京都の取組をPRするエコグッズを提供するなど、地元での発信に繋がる取組も効果的であると考えられる。

（４）継続課題

ア 小型家電リサイクル資源の活用

２０２０東京オリンピック・パラリンピックに向けた検討動向と、京都市の小型家電回収量の更なる拡大の必要性を踏まえ、京都のイベント等での小型家電リサイクル資源の活用可能性を検討していく必要がある。

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（関連情報）（再掲）

- ・ ２０２０東京オリンピック・パラリンピックの開催に合わせて、都市鉱山（小型家電のリサイクル資源）を活用してメダルをつくろう！と大会組織委員会に提案している団体が複数ある。

イ 家財道具などの「リユース」等に関するメニューの検討

本検討では、２Ｒの中でも「リデュース」のメニューが検討の中心となったが、自動車などで拡大しつつある「シェアリング」や、家財道具などの「ストックごみ」への対応など、「大型ごみ」に対象を広げた場合にごみ減量の取組の中心となる「リユース」等（レンタル、リペアなど「リデュース」に該当する取組等も含む。）についても、市民・事業者の取組と、それを促進する市の取組を今後検討していく必要がある。

ウ 効果の検討、検証、見える化

ごみ減量メニューの実践により、具体的にどのような効果がもたらされるのかを検討（推定）し、その効果を実際に検証することによって、メニューの改善・見直しに生かすとともに、効果の見える化を図り、個々の事業者、市民にとって「負担感」以上の効果が期待できるメニューかどうかを明らかにすることによって、市民・事業者の取組の促進に繋げていくことが必要である。

【コラム】条例・プラン推進部会における意見（アイデア例）

- ・ 事業者の負担感を減らすためにも、先進事例の効果を具体的に調査し、例えば「調達食品の削減・生ごみ減量の成果と削減コスト」、「従業員の片づけの簡易化による労働環境の改善効果」などを提示できるとよい。
- ・ 中小企業にとって、効果を定量化することは難しいため、見える化などによって、例えばカロリー計算を簡易に行うことなどができれば、ちょうどよいボリュームの食事の提供が可能となり、食品ロスの削減が進むかもしれない。

5 おわりに

京都市におかれては、この提言に基づき、具体的、野心的取組の企画・立案・共創を着実に進めていただくとともに、減量メニューの実践による効果の検討や継続課題等についても、本審議会として引き続き議論していく必要があることから、その進め方、具体化手順等についての調査検討を進めていただきたい。

なお、この提言は、あくまで現時点でのごみ減量メニューの考え方であることから、メニューの更なる拡大を視野に入れつつ、実施すべきメニューを、効果等も検討し、優先順位をしっかりと考えて着実に実践していくよう申し添える。

また、ごみ減量メニューの検討、実践に当たっては、減量後になお発生するごみについて、できる限り分別・リサイクルがなされ、それでも残ったごみは、きっちり適正処理が確保されるよう、留意していただきたい。

本年5月に、我が国が議長国となり、「G7伊勢志摩サミット」(先進国首脳会議)が開催されるとともに、環境大臣会合をはじめとした関係閣僚会合も国内各地で開催される。国においては、G7サミット等の開催に向け、食品ロスの削減をはじめとした国際的な資源循環の議論を、我が国がリードするべく検討が進められているところである。

そして、「新・京都市ごみ半減プラン」の目標年度である2020年は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会が開催される年でもあり、もはや遠くない時期に迫りつつある。大会運営に当たり、2R等を推進することはもとより、全国に波及させることの重要性について、国レベルで議論が進められている。

京都市におかれては、こうした動向をしっかりと注視しながら、長期的な展望も見据え、この提言を機に、「しまつのこころ」といった環境にやさしいライフスタイル、ビジネススタイルを京都からしっかり発信し、日本全体のスタイルとしても根付くよう、気概をもって取り組んでいただきたい。

資 料

- ① 審議会委員名簿, 条例・プラン推進部会員名簿・・・・・・・・・・ 16
- ② 審議経過・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
- ③ 業種別取組事例・関連事例・文献等から得られる知見・・・・・・ 20

① 審議会委員名簿，条例・プラン推進部会員名簿

○ 京都市廃棄物減量等推進審議会委員名簿【～平成 27 年 8 月 31 日】

氏 名	役 職 名
いわや みちこ 岩谷 道子	京都市生活学校連絡会 会長
うつ かつみ 宇津 克美	京都商店連盟 会長
おかもと いさお 岡本 勲	京都市小売商総連合会 会長
○ ぐんじま たかし 郡 篤 孝	同志社大学経済学部 教授
さいでら とくじ 才寺 篤司	京都商工会議所 産業振興部長
さいとう たかし 斎藤 敬	日本チェーンストア協会関西支部 参与
さかい しんいち 酒井 伸一	京都大学環境安全保健機構附属環境科学センター長
さきた ゆうこ 崎田 裕子	ジャーナリスト，環境カウンセラー
しんかわ こういち 新川 耕市	京都環境事業協同組合 理事長
たかだ つやこ 高田 艶子	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都（京都消団連） 副理事長
◎ たかつき ひろし 高月 紘	京都大学名誉教授
とみなが みつなり 富永 光則	公益社団法人京都工業会 環境委員会 委員
はらだ ちえこ 原田 千栄子	市民公募委員
ふじた ひさこ 藤田 比沙子	京都市地域女性連合会 常任委員
もりた ちすこ 森田 知都子	ふろしき研究会 代表
やまうち ひろし 山内 寛	京都市ごみ減量推進会議 副会長
やまかわ はじめ 山川 肇	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授
やまざき ようこ 山崎 陽子	左京保健協議会連合会 会長
よしずみ たかし 妙泉 貴史	京都百貨店協会 事務局長（㈱ジェイアール京都伊勢丹 総務部担当部長）

（敬称略，五十音順）

◎：会長 ○：会長職務代理者

○ 京都市廃棄物減量等推進審議会委員名簿【平成27年9月1日～】

(平成28年3月末時点)

氏 名	役 職 名
あさり 浅利 みすず 美鈴	京都大学環境安全保健機構附属環境科学センター 助教
いとう 伊藤 よしひろ 義浩	京都市小売商総連合会 顧問
いわや 岩谷 みちこ 道子	京都市生活学校連絡会 会長
うつ 宇津 かつみ 克美	京都商店連盟 会長
かわもと 川本 ゆうこ 裕子	市民公募委員
◎ ぐんじま 郡嶋 たかし 孝	同志社大学経済学部 教授
さいでら 才寺 とくじ 篤司	京都商工会議所 産業振興部長
さいとう 斎藤 たかし 敬	日本チェーンストア協会関西支部 参与
○ さかい 酒井 しんいち 伸一	京都大学環境安全保健機構附属環境科学センター長
さきた 崎田 ゆうこ 裕子	ジャーナリスト, 環境カウンセラー
しんかわ 新川 こういち 耕市	京都環境事業協同組合 理事長
たかだ 高田 つやこ 艶子	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都(京都消団連) 副理事長
とみなが 富永 みつのり 光則	公益社団法人京都工業会 環境委員会 委員
なかつ 中田 ふじお 富士男	京都市ごみ減量推進会議普及啓発実行委員会 委員長
ふじた 藤田 ひさこ 比沙子	京都市地域女性連合会 常任委員
もりた 森田 ちすこ 知都子	ふろしき研究会 代表
やまかわ 山川 はじめ 肇	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授
やまざき 山崎 ようこ 陽子	左京保健協議会連合会 会長
よしずみ 妙泉 たかし 貴史	京都百貨店協会 事務局長(㈱ジェイアール京都伊勢丹 総務部担当部長)

(敬称略, 五十音順)

◎：会長 ○：会長職務代理者

○ 循環型社会・ごみ半減をめざす 条例・プラン推進部会員名簿

(平成28年3月末時点)

氏 名	役 職 名
あさり 浅利 みすず 美鈴	京都大学環境安全保健機構附属環境科学センター 助教
かわな 川名 たくお 卓夫	社会福祉法人市原寮理事 NPO法人プラスワンネットワーク理事長
きたはら 北原 しげき 茂樹	京都府旅館ホテル生活衛生同業組合理事長
さいとう 齋藤 かつみ 勝美	JX金属敦賀リサイクル株式会社 取締役 製造部長
さいとう 齋藤 たかし 敬	日本チェーンストア協会関西支部 参与
○ さかい 酒井 しんいち 伸一	京都大学環境安全保健機構附属環境科学センター長
さきた 崎田 ゆうこ 裕子	ジャーナリスト，環境カウンセラー
しんかわ 新川 こういち 耕市	京都環境事業協同組合 理事長
たかた 高田 つやこ 艶子	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都（京都消団連） 副理事長
やまかわ 山川 はじめ 肇	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授
やました 山下 たつひこ 辰彦	株式会社京都環境保全公社 取締役

(敬称略，五十音順)

○：部会長

② 審議経過

(審議会)

会 議	開催月日	内 容
第57回	平成27年8月3日	・食品ロス削減等の市民・事業者の行動場面別ごみ減量メニューの検討
第58回	平成28年3月24日	・市民・事業者の行動場面別ごみ減量メニューの策定に向けて（提言）（案）

(部会)

会 議	開催月日	内 容
第1回	平成28年1月15日	・食品ロス削減等の市民・事業者の行動場面別ごみ減量メニューの検討
第2回	平成28年3月4日	・市民・事業者の行動場面別ごみ減量メニューの策定に向けて（提言）（案）

③ 業種別取組事例・関連事例・文献等から得られる知見【第1回部会資料より】

1 食品ロスの排出状況に関するデータ

① 京都市における業種別食品ロス排出割合（多い業種）

飲食業，小売業に次いで，老人ホームとホテル・旅館の割合が高い。

業 種	飲食業	小売業	老人ホーム	ホテル・旅館	その他
割 合	43.5%	31.8%	5.5%	3.4%	15.8%

（出典）平成23年度京都市組成調査

② 食品使用量に対する食品ロス発生量の割合（外食の主な場面）

一般的な外食と比べて，宴会，宿泊での食品ロス発生率が高い。

場 面	食堂・レストラン	宴会	宿泊施設	結婚披露宴
割 合	3.2%	14.0%	14.6%	19.6%

（出典）平成21年食品ロス統計調査（外食産業調査）（農林水産省）

2 業種別取組事例＜業種別取組事例集＞

① 今回の検討で特に重視する「市民，事業者が，ごみ減量，資源循環，環境負荷の低減等の目的について，共通の認識を持てるようにする」観点で，各場面（分野）それぞれにおいて，拡大することが必要と考えられ，かつ，比較的取り組みやすいと考えられる先行事例が存在

② しまつのこころ条例の2Rに関する29項目（実施義務：8項目，努力義務：21項目）との関係を見ると，概ね網羅されているが，事例の見られない取組が一部存在する（＝努力義務19：京都のごみ減量の取組の他都市へのPR（物産展における簡易包装のPR等））。



■ 拡大することが必要と考えられ，かつ，比較的取り組みやすいと考えられる取組（①関係）

業種	取組概要
宿泊	予約サイトのHP，予約者への連絡メール・郵送物等を活用して，ごみ減量の取組内容を伝える（協力を呼びかける。）。
	アメニティグッズの削減（詰め替えボトル式シャンプーの使用等）等ごみの減量を呼びかけるため，フロントに卓上プレート，室内に施設パンフレット等を置く。フロントスタッフが取組を口頭で伝える。
	分別の呼びかけ。分別専用ごみ箱を設置できない場合は，客室のごみ箱横に資源ごみを置くよう案内。
飲食，宿泊	予約サイトのHP，予約者への連絡メール・郵送物等を活用して，ごみ減量の取組内容を伝える（協力を呼びかける。）。
	小盛りメニュー・ハーフサイズメニューの提供

業種	取組概要
	メニューに写真を載せるなど料理のボリュームを伝える。
	お店のルールを丁寧に伝える（例：おかわり自由ですが、食べ残しは遠慮ください。）
	宴会の際、幹事に食べ残し削減の趣旨説明や、削減行動の実践を依頼
飲食	持帰りが可能であることの情報提供とともに、食中毒等をおこさないように自己責任であることを説明
小売	手前の商品から購入してもらえるよう工夫（陳列方法等、消費期限、賞味期限が近い商品から購入していただく工夫）
小売・製造	二次電池の環境面からの優位性、価格比較の情報を発信
小売	サッカー台のロール袋を過剰に取らないようメッセージを掲示
土産（製造、小売）	お土産の目的（自宅用、贈答用等）に沿った包装形態の提示と提供
修学旅行	ホームページで修学旅行に関連する内容を紹介
老人ホーム	食べ残しの少ない食事の提供（量、嗜好等）と食事環境の創出（団らん、行事等）

3 関連事例・文献等＜関連事例・文献等資料集＞

① 全般 「（業種別）事業系ごみの分け方・減らし方」（京都市の既存の業種別ごみ減量啓発資料）

業種別に実践ポイントをまとめ、広く配布、ホームページに掲載

⇒ 事例をとりまとめて、こうした媒体で市が公表することは可能であるが、関心のある事業者しか見ないことが課題

② 食 “京都をつなぐ無形文化遺産” 「京の食文化－大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」

⇒ 「京の食文化」が持つ特質として、「食への姿勢」を紹介

- ・ 自然や命、食に関わる人への感謝「いただきます」「ごちそうさま」
- ・ 生活の中から生まれた、食材を無駄なく大切に使う心「始末」「もったいない」 など

③ 食 「健康長寿のまち・京都食育推進プラン（仮称）」骨子案

食品ロスの低減など環境を考えた食生活を実践すること、京都の食文化を正しく理解し、継承することを目指す姿として掲げている。

④ 食 「次期京都市 食の安全安心推進計画（平成28～32年度）」骨子案

「正確かつ適切な情報の発信」を施策として掲げ、環境への配慮も視野に、料理を作りすぎないことや食品の保存方法等に関する正しい知識を推進することとしている。

⑤ 「食べ残し持ち帰り」に関するガイドライン（「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度）（以下、抜粋・要約）

- ・ 食べ残しの持ち帰り行為は、①提供飲食店から衛生上の注意事項を説明し、お客様が同意した場合、かつ、②お客様からの申し出があった場合、行われる。
- ・ 生鮮食品など調理の必要がある食品は（食べ残しの持ち帰りに）提供しない、また、お客様からの希望があっても提供しないものとする。
- ・ 持ち帰った料理を食したことにより、食中毒等が起きた場合、その責任の一切は、お客様による自己責任となる旨、説明責任を負うものとする。

⑥ **長野県の食べ残しを減らそう県民運動と事例紹介（食料・農業・農村政策審議会食料産業部会 第7回食品リサイクル小委員会 中央環境審議会循環型社会部会 第5回食品リサイクル専門委員会 第5回合同会合資料）**

- ・ 「宴会食べ残しモニター店」を募集し、宴会における取組を実施するとともに、食べ残し量を計量するモニタリングを実施（10店中9店で食べ残し量が減少）

（とりまとめられた取組ノウハウ）

- ・ お客様とお店の協力がポイント
- ・ 提供する料理内容は周知と相談を
- ・ 計量で実態を知ること大事
- ・ それでも残るのは・・・（お酌することが主となる宴会、立食形式など会話が主となる宴会 など）
- ・ 『宴会たべきりキャンペーン』の実施
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）向けのチラシを、飲食店等を通じて幹事に配布

（チラシの主な内容）

- ・ 予約編：参加者の年齢層や男女比、会の趣旨などを店に伝える。
当日注文の場合は、食べられるだけ注文、足りない場合に追加する。
- ・ 当日編：開始時に「残さず食べよう」と呼びかける。
大皿にちょっとずつ残った料理は食べられる人に勧める。
お開き前（中締め前）には、食べきるよう呼びかける。
※ 開始時、お開き前の呼びかけ例を記載

⑦ **食** 宴会等で飲食店等を利用される方にお願ひです！！（横浜市）

⑥の長野県と同様の内容とチラシをホームページに掲載

⑧ **食** ウィークックナビ（パナソニック株式会社）

「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, 1週間分の夕食の献立を, 料理研究家の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し, 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するウェブサイト

⑨ **観光** 京都市の観光客数の動向（平成26年京都観光総合調査から抜粋・加工）

- ・ 観光客数は増加しており, 平成26年は過去最高の5,564万人
- ・ 外国人観光客は, 個人旅行が80%弱を占め, 到着前の情報源はインターネットが多く（公式ウェブサイト（Kyoto Official Travel Guide）も3割強が利用）, 到着後は, 観光案内所, ホテル・旅館の比率が高い（各4割弱。インターネットは3割強）。アクセスは, 鉄道又はバスであることから, 京都駅を利用していることが多いと考えられる。
- ・ 国内観光客については, 110万人が修学旅行生として訪れ, 特に中学生は, 全国の対象者数のうち3人に2人が京都市を訪れている（小学生及び高校生は6人に1人）。一般客は, 訪問回数5回以上が8割以上を占めており, リピーターが多い。主な情報源は, インターネット（5割弱が利用）, ガイドブック（3割弱）で, 購入されているお土産物は多種類にわたる。

⑩ **観光** トリップグラフィックス～京都のマナー編～

（「京都のトリセツ」第二弾！“京都のあきまへん”）

世界最大の旅行情報サイト「Trip Advisor」を運営するトリップアドバイザー株式会社と京都市が連携し, 外国人観光客に守っていただきたいマナーを掲載したリーフレットを作成。公式ウェブサイト（Kyoto Official Travel Guide）等にも掲載し, 広く周知

（掲載内容）路上喫煙, 畳に土足で上がる, ごみのポイ捨て 等

※（参考）第一弾では, 乾杯条例や, 京の食文化などを紹介

⑪ **観光** 京都市まちの美化啓発しおり

ポイ捨て禁止, ごみの持ち帰りを推奨するしおり等を作成, 配布

⑫ **観光** 京都ブランド名産品公正取引協議会

- ・ 関係事業者, 商工会議所等で構成される協議会で,
 - ・ 「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）に基づく土産品の認定（認定マークの表示を許可）

- ・ 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を実施

・(参考) 本協議会による認定は、違反のない適正な商品に付与するものであるが、「グッドデザイン賞」(経済産業省)のように、環境に配慮した包装などのコンテストを行い、表彰することにより、新たな製品開発を支援する制度もある。

⑬ **全般** 海外における食品廃棄物等の2R推進のための取組動向(関係文献を参考に京都市が作成)

- ・ 欧州委員会等が食品廃棄物の削減目標を提案。EU各国が発生抑制目標を設定
- ・ EUが、域内における食料廃棄の5割削減を目指し、幅広いステークホルダーの参加の下、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等を行う「FUSIONS」を立ち上げ、facebookにおける情報発信等、様々な活動を実施
- ・ イギリスの非営利団体「WRAP(Waste & Resources Action Program)」が立ち上げた「Love Food Hate Waste」では、ウェブサイトを通じ、基礎情報の発信に加え、消費者が無駄をなくし、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
(例) 買い物には、買い物リストを持って無駄な買い物はしない。
- ・ フランスでは、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ことを法制化したが、憲法評議会で違憲と判断され、政府は大手流通業者との協議を通じて食料品の廃棄物対策を実施する方針をとることとした。
- ・ レジ袋削減の取組については、EUでは指令によって、各国がEUの定める削減目標を達成するか、無料配布の禁止を選択することとされている。
 アジアでは、韓国、台湾が法律によりレジ袋を有料化し、中国では北京オリンピックを契機に、北京市を中心に有料化が拡大中である。
 アメリカでは、州単位や市単位で、レジ袋無料配布禁止の法制化が拡大しつつある。
- ・ デンマークでは、使い捨て食器等の使用に対する事業者への課税が、韓国では、食堂、スーパー等での一部の使い捨て商品の無料提供を禁止している。

⑭ **全般** 2012ロンドンオリンピック・パラリンピックにおけるサステナビリティの取組

- ・ 気候変動、廃棄物等に関する公約を掲げたロンドン2012サステナビリティプランを策定（廃棄物の公約例：大会開催中に発生する廃棄物の70%を再利用・リサイクル，あるいはたい肥化する。）
- ・ 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し，3R等の環境に配慮した製品・サービスの調達，飲食物の提供，ごみの清掃，配布物などを規定
- ・ 包装材ガイドライン（3Rに配慮したデザイン，材料の選択等），フードビジョン（食の安全と衛生，環境マネジメント等）も併せて策定
- ・ 持続可能な社会を目指し，総合力を高めた4つのポイントは，①持続可能性専門チームの設置，②評価基準としてマネジメントシステムの導入・国際イベントマネジメントシステムISO20121への発展，③持続可能性基準を関係者に浸透させる研修の徹底，④民間・NGO・市民との共創
- ・ オリンピックを通じて，関係機関，事業者，市民，NGOが一丸となって，持続可能な都市・システムを創り上げた自負があり，「共に創り上げた成果」をレガシー（遺産）として誇りを持ち活用するとともに，ロンドンの暮らしにもエコライフが浸透

【国内での“共創”の例】～祇園祭ごみゼロ大作戦～

2014年から開始した「祇園祭ごみゼロ大作戦」では，繰り返し何度も洗って使用できる「リユース食器」を露店へ約21万食分導入。また，延べ2千人を超えるボランティアスタッフの協力を得て，烏丸通など主要な場所にリユース食器の回収やごみの分別回収を行う「エコステーション」を配置し，ごみの減量呼び掛け。

こうした取組により，2014年の両日(7/15・7/16)の来場者は前年度より24%増えて約62万人だったのに対し，全体の廃棄物量は約25%減少。

⑮ **全般** 2020年オリンピック・パラリンピック東京大会を契機とした環境配慮の推進について（平成26年8月 環境省）

- ・ リサイクルに先立って，2Rを可能な限り推進することを基本とするとともに，いわゆる「都市鉱山」を利用し，地上資源をより一層活用することが求められる。
- ・ 大会運営に当たって実施されるべき2Rをはじめとする取組は，大会運営にとどまらず，東京都市圏，ひいては全国に波及させることが重要である。