

各事業の報告

1 食べ残しぜロ推進店舗が800店突破！（p3）

飲食店や宿泊施設での「食品ロス」を削減する取組として、平成26年12月から「食べ残しぜロ推進店舗」の認定制度を実施しており、平成30年3月末現在において、認定店舗が800店舗を突破し、803店舗となり、同様の取組を実施している政令市において最大規模となった。

2 平成29年度ごみ減量メニューによる食品ロス削減の効果検証調査について（p5）

「30・10（サーティ・テン）運動」をはじめとした食品ロス削減の取組の普及拡大に向け、ごみ減量メニューの実践による食品ロス削減の効果検証調査を平成29年11月から平成30年3月にかけて実施した。

その結果、宴会において、食べ残し等、もったいないをなくそうという主旨の声掛けを実践することにより、食べ残しが約5分の1になることが確認された。

3 販売期限の延長による食品ロス削減効果に関する調査・社会実験について（p8）

昨年11月から約1箇月間、市内の食品スーパー5店舗に御協力いただき、商品管理の慣習として食品小売店が設定する販売期限を延長する社会実験を実施し、約10%の廃棄抑制効果を確認するとともに、こうした食品ロス削減に資する取組について、多くの市民の皆様から御賛同をいただいた。

詳細な効果検証を行うことで効果的な施策展開につなげていくことを目的に、①協力店舗を昨年度の2倍の10店舗に拡大、②実験期間を約5箇月に延長、③賞味期限の長い加工食品の対象品目への追加等による社会実験を今年度も引き続き行う。

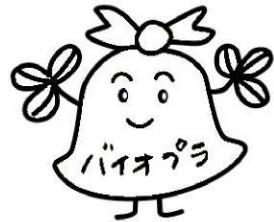
4 大学生・ごみ減量サポーター事業について（p10）

大学生等がSNSを活用し、自らが実践した日常生活における2Rや分別の取組内容を広く発信する「大学生・ごみ減量サポーター事業」を新たに開始し、学生らしい発想を生かした友人等への情報発信を通じて、同世代のごみ減量、分別・リサイクル意識の向上、ごみ減量行動の実践及び定着を図ることを目的として実施する。

平成30年7月2日には、本事業の担い手（発信者）となる学生サポーターに応募いただいた7大学、26名の皆さんを学生サポーターに選任し、任命式を開催した。

5 バイオマスポリエチレンを配合した京都市家庭ごみ有料指定袋の供給開始について（p 12）

家庭ごみ有料指定袋の原料に、バイオマスポリエチレン（サトウキビの非可食部等から生成）を使用する取組を平成29年7月から試行実施し、CO₂削減に効果が認められること、強度等の品質に問題が無いことが確認できたため、全種類の有料指定袋に拡大し、平成30年7月中旬頃から供給を開始した。



- ・バイオマスポリエチレンの混合率10%
- ・実施による年間CO₂排出量の削減効果（試算）約500トン

6 京都市食べ残しぜロ推進店舗認定制度（食品小売店版）について（p 14）

食品小売段階における食品ロス削減に資する取組の普及拡大を図るため、食品スーパー等を対象とした「京都市食べ残しぜロ推進店舗（食品小売店版）」を創設し、認定要件を満たす店舗の取組を本市が広く発信することで、市民の皆様に食品ロス削減に向けた理解を促し、事業者の取組を後押ししていく。

また、認定店と連携し、市民の皆様が普段買い物をされる、より身近な場所で、啓発・情報発信を行い、食品ロス削減に向けた機運の醸成を図る。

7 コンビニエンスストア及び食品スーパーから排出される食品ロスに係る調査について

事業系の食品ロスのうち、手つかず食品（直接廃棄）については、小売業からの排出量が最も多い。

コンビニエンスストア及び食品スーパーを対象とした、ヒアリングやアンケートを行うことで食品廃棄物の排出実態を把握し、食品ロスの発生抑制と食品リサイクルの促進に関する方策を検討する。

8 食品ロス削減全国大会 in 京都について

食品ロス削減の取組の輪を広げていくため、市民、事業者、全国の自治体関係者が参加する「食品ロス削減全国大会 in 京都」を10月30日に開催する。

また、京都大学主催の食に関する国際シンポジウムと同時開催することにより、食の問題に関する見識を深め、参加者相互のネットワークを広げる機会とする。

政令市
最大規模!!



平成30年5月11日
京都府環境政策局
担当 循環型社会推進部ごみ減量推進課
TEL 213-4930

このステッカーが目印!



「食べ残しぜロ推進店舗」が800店舗突破!

京都市では、飲食店や宿泊施設における食べ残しや手つかず食品といった「食品ロス」を削減し、生ごみを減量する取組として、平成26年12月から「食べ残しぜロ推進店舗」の認定制度を実施しています。

この度、認定店舗が800店舗を突破し、803店舗となり、同様の取組を実施している政令市において最大規模となりましたので、お知らせします。

引き続き、「食べ残しぜロ推進店舗」を募集していますので、ぜひ御応募ください！

(応募方法等は、ホームページ「京都生ごみスッキリ情報館」(<http://sukkiri-kyoto.com>)」を御参考ください。)

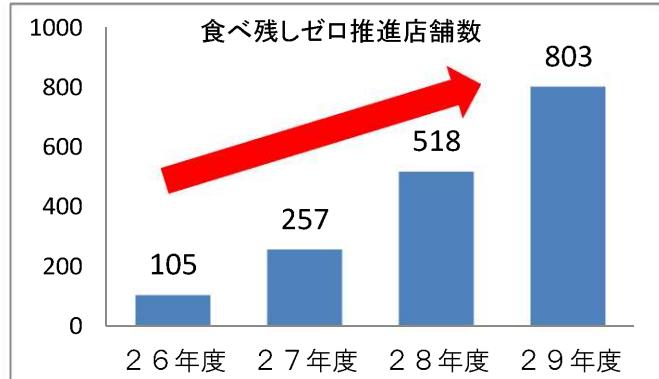
食べ残しぜロ推進店舗について

1 対象事業者

京都市内で営業する飲食店及び宿泊施設

2 認定店舗数

803店舗（平成30年3月末現在）



【内訳】

ジャンル	店舗数	ジャンル	店舗数
和食・定食	128	居酒屋	53
洋食	130	お好み焼き	28
中華	56	アジア料理	21
うどん・そば	45	カフェ・喫茶	258
すし	12	その他	26
ラーメン	36	宿泊施設	10
		計	803

3 認定店舗の取組内容

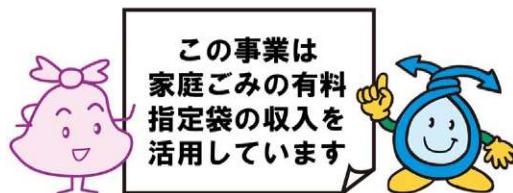
- | | |
|----------------------|----------------------------|
| ① 食材を使い切る工夫 | … 無駄のない仕入れ、余った食材をまかないに利用 等 |
| ② 食べ残しを出さない工夫 | … 小盛り・ハーフサイズメニューの設定 等 |
| ③ 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫 | … 30・10(サーティ・テン)運動(※) 等 |
| ④ 食べ残しの持ち帰りができる工夫 | … 持ち帰り可能の店案内 等 |
| ⑤ ごみ排出時の水キリ等の工夫 | … 水切り専用ザル 等 |
| ⑥ 使い捨て商品の使用を抑える工夫 | … マイ箸・マイボトルの持参を推奨 等 |
| ⑦ 食べ残しぜロに向けた啓発活動 | … POP やポスターの掲示 等 |
| ⑧ 上記以外の食べ残し減量のための工夫 | |

以上の8つの取組のうち、2つ以上を実践する飲食店等を「食べ残しぜロ推進店舗」として認定しています。

※ 『30・10(サーティ・テン)運動』とは…

「食べ残しぜロ」を推進するため、①宴席等での乾杯後30分間は、席を立たずに料理を楽しみ、②宴会終了前10分間は、自分の席に戻って再度料理を楽しむように呼びかけることで、宴会における食べ残しを減らす取組です。

食べる量は十人十色です。体調や状況等に合わせて御協力をお願いしています。



(お知らせ)

「30・10運動」
で宴会の食べ残しが
約1／5に！



平成30年6月6日
京都市環境政策局
〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
TEL：213-4930

平成29年度ごみ減量メニューの実践による食品ロス削減の効果検証結果について

京都市では、年間6.4万トン^{*1}も排出されている食べ残しや手つかず食品といった「食品ロス」の削減を推進しています。

「食品ロス」の削減には、市民、事業者の皆様の協力が不可欠であるため、「30・10（サーティ・テン）運動」^{*2}をはじめとした取組の普及拡大に向け、ごみ減量メニューの実践による食品ロス削減の効果検証を平成29年11月から平成30年3月にかけて実施しました。

その結果、下記の全ての取組において、食品ロス削減効果が確認され、中でも宴会において、食品ロス等、もったいないをなくすという主旨の声掛けを実践することにより、食べ残しが約5分の1になることが確認されましたので、お知らせします。

今後、これらの結果を踏まえた取組を推進し、食品ロス削減の実践の輪を広げてまいります。

^{*1} 平成28年度における市内推計値（家庭系2.8万トン、事業系3.6万トン）

^{*2} 「30・10（サーティ・テン）運動」

宴会において、食品ロス等、もったいないをなくすという主旨の声掛けを実践する取組（食べる量には個人差があり、体調や状況等に合わせて御協力をお願いしています）。

記

1 宴会での声掛け（参考1）

居酒屋での7回の宴会において、もったいないをなくそうという主旨の声掛けを行った場合と、行わなかった場合の1人当たりの食べ残し量を比較すると、声掛けを行った場合は、行わなかった場合の約5分の1となりました。

2 修学旅行の夕食時の声掛け（参考2）

修学旅行（小学生）の夕食において、なるべく残さず食べようという主旨の声掛けを行った場合と、行わなかった場合の1人当たりの食べ残し量を比較すると、声掛けを行った場合は、行わなかった場合の約3分の2となりました。

3 食品スーパーでの見切り商品購入促進の啓発（参考3）

食品スーパーにおいて、POP・ポスター等を用いて、来店者に対し、青果部門、惣菜部門、パン部門の消費期限が迫ったことによる見切り商品の購入を呼び掛けたところ、取組を行っていなかった前年の同時期と比べ、3部門とも廃棄率・廃棄個数が改善し、3部門合計での来店者1,000人当たりの廃棄個数は約6割減少しました。

（参考1）宴会での声掛け

取組の有無	人数 (人)	食べ残し量 (g)	食事提供量 (g)	食べ残し量 (g/人)	残食率 (%)	調査回数 (件)
声掛けあり	59	980	44,142	16.6	2.2%	4
声掛けなし	50	4,176	43,979	83.5	9.5%	3



食べ残し状況（取組あり）



食べ残し計量状況

（参考2）修学旅行の夕食時の声掛け

項目	声掛けありの学校	声掛けなしの学校
生徒数（人）	115	132
白飯以外の食べ残し量 (残食率)	53.5g/人 (9.3%)	79.5g/人 (13.9%)
白飯の食べ残し量	23g/人	29g/人



食べ残し状況（声掛けあり）

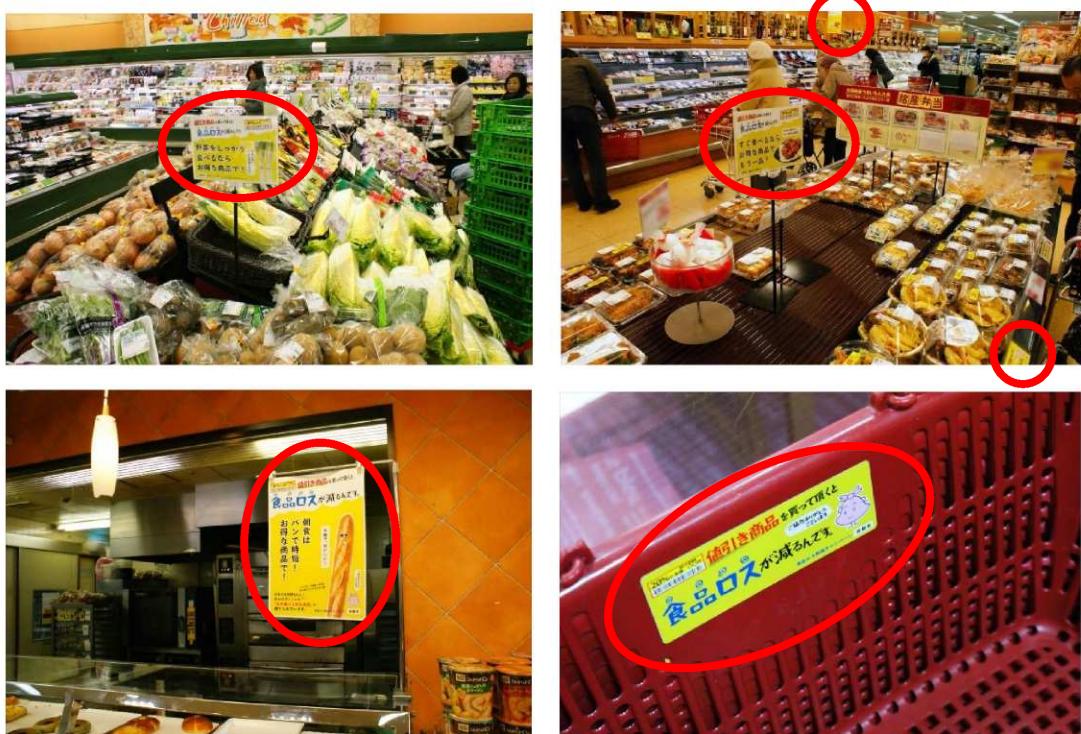


食べ残し計量状況

(参考3) 食品スーパーでの見切り商品購入促進の啓発

項目	廃棄率, 廃棄点数	取組前 (昨年)	取組後 (本年)
青果	廃棄率	1.216%	0.343%
	来店者1,000人当たり廃棄個数	23.24	6.11
惣菜	廃棄率	0.863%	0.667%
	来店者1,000人当たり廃棄個数	7.30	5.43
パン(インスト アベーカリー)	廃棄率	1.073%	0.991%
	来店者1,000人当たり廃棄個数	3.34	2.94
3部門合計	来店者1,000人当たり廃棄個数	33.88	14.48

<店内の啓発状況>



←店内啓発ポスター

↓買い物かごステッカー





今年は、協力店舗数と対象品目を拡大し、実験期間も延長します！
御協力お願いします♪

平成 30 年 6 月 8 日
京 都 市 環 境 政 策 局
担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課
電話：075-213-4930

平成30年度販売期限の延長等による食品ロス削減効果に関する 調査・社会実験の実施について

京都市では、昨年11月から約1箇月間、市内の食品スーパー5店舗に御協力いただき、商品管理の慣習として食品小売店が設定する販売期限を延長する社会実験を実施し、約10%の廃棄抑制効果を確認するとともに、こうした食品ロス削減に資する取組について、多くの市民の皆様から御賛同をいただきました。

今年度につきましても、社会実験の実施による食品ロス削減効果を市民、事業者の皆様と共有し、食品ロス削減の実践の輪を広げる仕組みづくりにつなげるため、食品スーパー事業者の御協力の下、①協力店舗を昨年度の2倍の10店舗に拡大、②実験期間を約5箇月に延長、③賞味期限の長い加工食品の対象品目への追加等により、詳細な効果検証を行います。

また、販売期限の延長に加え、食品ロス削減を呼び掛ける啓発ポスターの掲示による食品ロス削減効果についても併せて検証し、食品ロス削減に取り組む食品小売事業者の更なる取組拡大に向けた方策を検討しますので、お知らせします。

1 協力事業者、協力店舗（3事業者10店舗）

協力事業者	協力店舗
イズミヤ株式会社 (3店舗)	イズミヤ高野店、カナート洛北、 デイリーカナートイズミヤ桂坂店
株式会社平和堂 (3店舗)	フレンドマート梅津店、同葛野山ノ内店、 アル・プラザ醍醐
京都生活協同組合 (4店舗)	コープきぬがさ、コープ御所南、コープさがの、 コープ桃山

2 実施期間

6月11日（月）から10月31日（水）までの約5箇月間

※京都生活協同組合の協力店舗では、6月1日から先行実施していただいている。

3 内容

(1) 加工食品の販売期限の延長に関する食品ロス削減効果の検証

協力店舗において、対象品目の加工食品を賞味期限当日まで販売していただき、商品廃棄数量等を実験前、もしくは、協力事業者の社会実験未実施店舗と比較し、削減効果を検証する。

【実施品目】

以下の品目から各店舗 10 品目以上（協力店舗によって実施品目は異なる）

賞味期限が短い商品 (消費期限の商品を含む)	洋菓子、和菓子、ヨーグルト、キムチ、豆腐、納豆、菓子パン、かまぼこ、揚げ物など
賞味期限が長い商品	菓子類、ドレッシング類など

(2) 啓発ポスターによる食品ロス削減効果の検証

製造日が消費期限の日であるなど、すでに消費期限当日まで販売されている惣菜や、期限表示のない野菜について、売場コーナーに食品ロス削減を呼び掛ける啓発ポスターを掲示することにより、見切り品の購入状況の変化等、食品ロス削減効果を検証する。

【実施品目】

惣菜（フライ、コロッケ、唐揚げ、天ぷらなど）、野菜

※野菜については未実施店あり。

【啓発ポスター】



(3) アンケート調査の実施

社会実験実施期間中に、以下のアンケート調査を行い、市民及び協力事業者の社会実験に対する反応等を調査する。

ア 店頭アンケート調査

協力店舗の来店客を対象に、店頭アンケートを実施し、販売期限延長等に対する消費者の受容性、啓発物の掲示に対する反応等を調査し、社会実験の市民への影響等を把握する。

イ 社会実験協力店アンケート（ヒアリング）調査

社会実験に御協力いただく店舗に、アンケート及びヒアリング調査を実施し、社会実験に取り組んだ感想や意見等を聴取し、今後の販売期限延長等の取組拡大に向けた課題等を把握する。

4 参考

販売期限の延長による食品ロス削減効果に関する調査・社会実験の結果について（平成30年3月29日付広報資料）



平成30年6月27日
京都市環境政策局
循環型社会推進部ごみ減量推進課
TEL 213-4930

大学生・ごみ減量サポーター事業

学生サポーター任命式を開催！

政令市初！大学のまち・京都
ならではの取組がスタート

京都市では、大学生等がSNSを活用し、自らが実践した日常生活における2R^{*}や分別の取組内容を広く発信する「大学生・ごみ減量サポーター事業」を新たに開始します。

この事業は、学生らしい発想を生かした友人等への情報発信を通じて、若者世代にごみ減量、分別・リサイクル意識の向上、ごみ減量行動の実践及び定着を図ることを目的として実施するものです。

この度、本事業の担い手（発信者）となる学生サポーターに応募いただいた7大学、26名の皆さんを学生サポーターに選任し、任命式を開催することといたしましたので、お知らせします。

※ 2R：ごみになるものを作らない・買わない「リデュース」と繰り返し使う「リユース」

記

1 日 時・場 所

平成30年7月2日（月）午後3時～午後3時30分
京都市役所本庁舎3階 第一応接室

2 出席者

学生サポーターの皆さん^{*}、門川大作市長、山田哲士環境政策局長 ほか

※ 学生サポーターのメンバー詳細

(大学名は五十音順、敬称略)

大学名	氏名
大谷大学	田中 隼人、橋本 耕平、来田村 遼太郎
京都経済短期大学	川畠 里紗、東 舞弥、護得久 光、吉瀧 一翔、宇水 彩乃
京都産業大学	安田 大河、加藤 栄三、中野 智貴、嶋口 京祐、菅谷 圭祐
京都橘大学	伊藤 心、矢代 陸人、松川 倫也
京都美術工芸大学	徳永 遥、石原 優、岩谷 みどり
同志社大学	溝口 大地、澤田 樹、尾崎 普、野田 和生
佛教大学	高田 将成、天野 萌美、中川 奏子

3 次 第

- (1) 開式
- (2) 市長挨拶
- (3) 任命証授与
- (4) 閉式

※ 閉式後、記念撮影を行います。

(参考)

1 大学生・ごみ減量サポーター事業の概要

学生サポーターは、大学（大学院、短期大学、専門学校を含む。）ごとに3名から5名のチームを編成し、インスタグラム及びツイッターで自ら実践した日常生活における2Rや分別の取組内容を定期的に発信し、「いいね」等の共感を得た数で順位を競います（上位チームは表彰）。

若者のコミュニケーションツールとして定着しているSNSを通じ、学生サポーター自らが楽しみながら、同世代に向けて、市内の家庭ごみの3割を占める紙ごみをはじめとしたごみ減量、分別・リサイクルの啓発を行います。



2 活動スケジュール（予定）

7月2日	任命式
7月上旬	オリエンテーション・研修会、活動開始
隨時（2回程度）	研修会
平成31年3月	成果報告・表彰

(お知らせ)



平成30年7月18日
京都市環境政策局
〔担当：循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
電話 213-4930

政令指定都市初！

バイオマスポリエチレン（サトウキビの非可食部等から生成）を配合した 京都市家庭ごみ有料指定袋の供給開始（本格実施）について

本市では、平成29年度に、温室効果ガスの削減及び市民の皆様の環境意識の向上に資する取組として、家庭ごみ有料指定袋（以下、「有料指定袋」という。）の原料の一部（10%）に、サトウキビの非可食部等から生成されるバイオマスポリエチレンを配合する取組を試行的に実施し、CO₂削減に効果が認められること、強度等の品質に問題がないことを確認しました。

この度、試行実施の結果を踏まえ、この取組を本格実施し、政令指定都市で初めて、全ての有料指定袋にバイオマスポリエチレンを10%配合して製造し、供給を開始しますのでお知らせします。

1 供給開始時期

平成30年7月中旬以降（予定）

※ 指定袋取扱店の在庫状況により、供給開始時期と販売開始時期は異なります。

2 供給する有料指定袋の概要

（1）種類

燃やすごみ 45L 30L 20L 10L 5L

資源ごみ 45L 30L 20L 10L

（2）バイオマスポリエチレンの混合率

10%

（3）デザイン **別紙参照**

- ・ 外袋の右下に、従来品と区別するため、「BIOPE」と表記しています。
- ・ 外袋の裏面と袋本体の右下に、環境に配慮した製品であることを表記しています。

（4）CO₂排出量の削減効果（試算）

約500トン／年

3 その他

- ・ 販売価格に変更ありません。
- ・ 指定袋取扱店の店頭において、今回の取組についての店頭POP（**別紙参照**）を表示します。

【デザイン】

○外袋（表面）



従来品	バイオマスポリエチレンを使用した商品
・数値 6 ケタ A	数値 6 ケタ B I O P E
・数値 6 ケタ B 290401-A	300401 BIOPE

※燃やすごみ用、資源ごみ用ともに同じ。
外袋の右下に印刷

○袋本体



※燃やすごみ用、資源ごみ用ともに同じデザインで
袋本体と外袋の裏面に印刷

【店頭POP】



※燃やすごみ用、資源ごみ用ともに同じデザインで
2色（黄色地と緑地）作成



平成30年9月5日
京都市環境政策局
〔担当 循環型社会推進部ごみ減量推進課〕
TEL 213-4930

「京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」認定制度の創設について

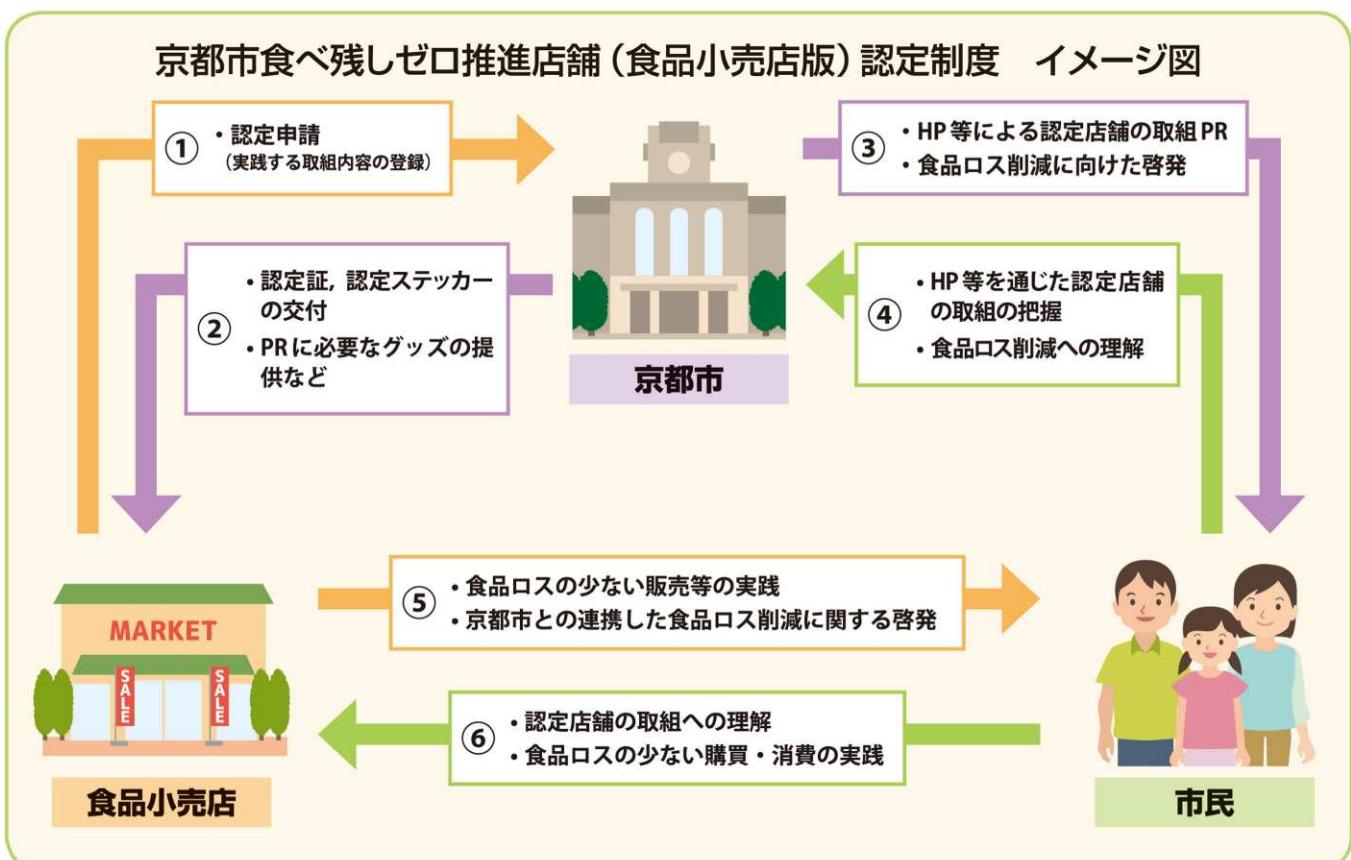
京都市では、ごみ量の約4割を占める生ごみのうち、年間約6.4万トンもの「食品ロス」（食べ残し・手つかず食品）が家庭や事業所から排出されている状況にあり、全国で初めて設定した食品ロス削減目標（平成32年度までに5万トン）の達成に向け、重点的に取組を進めています。

平成26年度から、飲食店・宿泊施設を対象に運用を開始した「京都市食べ残しゼロ推進店舗」認定制度では、平成30年8月末時点で政令市最大規模の認定店舗数（818店舗）に拡大するなど、多くの事業者から御賛同いただいているところです。

この度、新たに、「食品スーパー等の食品小売店」を対象として、食品の入荷量の調整や賞味・消費期限まで販売するなど、食品ロス削減に取り組む店舗を「京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」として認定する制度を創設しますのでお知らせします。

先行実施中の飲食店・宿泊施設版と共に、「食べ残しゼロ推進店舗」の輪を更に広げ、食品の販売・購入・消費段階での更なる食品ロスの削減に向け、一層の機運醸成を図ってまいります。

京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）認定制度 イメージ図



1 募集開始

平成30年9月5日（水）から、随時申請を受け付けます。

2 対象事業者

京都市内で食品を取り扱う小売店

3 認定条件

次の①～⑧の認定条件のうち、2つ以上実践する食品小売店等を「京都市食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）」として認定します。なお、各認定条件の具体的な取組内容については、申請書のチェックリストを御覧ください。

- ① 店頭での手つかず食品（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
- ③ 惣菜等の製造・調理段階での取組
- ④ イートインコーナー等での飲食に関する取組
- ⑤ 食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有
- ⑥ フードバンク活動等への支援
- ⑦ 食品リサイクルの推進
- ⑧ 上記以外で食品ロスを減らすための取組

4 認定店舗の取組内容

認定店舗には、次の取組を実践していただきます。

- 食品ロス（手つかず食品や食べ残し）の発生抑制、及び発生する食品廃棄物等の飼料化等による再生利用に取り組み、廃棄処分の減量に努める。
- 交付された認定ステッカー等を店舗に掲示し、来店者等へ、積極的にPRし、周知を図る。
- 本市が行う食品ロス削減に関する市民等への啓発、PRに協力する。
- 本市が実施する取組に関する各調査に協力する。



5 認定店舗への支援

認定店舗については、「京都生ごみスッキリ情報館」（食品ロス削減に関する情報サイト）等で取組内容を紹介します。また、京都市から食品ロス削減に関するPRグッズを提供するほか、食品ロス削減に関する情報提供を行います。

◆京都市情報館 <http://www.city.kyoto.lg.jp/menu1/category/1-1-0-0-0-0-0-0-0.html>

◆京都生ごみスッキリ情報館 <http://sukkiri-kyoto.com/>

6 申請方法、認定について

ホームページ「京都生ごみスッキリ情報館」やパンフレットの申請書に必要事項を御記入のうえ、環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課へ郵送、FAX、メール又は持参のいずれかの方法でお申し込みください。申請書は、ホームページ「京都生ごみスッキリ情報館」からダウンロードできます。

認定店舗には、「認定証」及び「認定ステッカー」を交付します。



7 問合せ先・提出先

京都市環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課事業ごみ減量担当 飯田、明石
電話：075-213-4930 FAX：075-213-0453
メール：gomigenryo@city.kyoto.lg.jp

(参考) 食べ残しぜロ推進店舗 食品小売店版、飲食店宿泊施設版について

	食品小売店版	(参考) 飲食店・宿泊施設版
対象事業者	食品を取り扱う小売店	飲食店、宿泊施設
取組内容	食品ロス(手つかず食品や食べ残し)の発生抑制に関する取組の推進など	「生ごみ3キリ運動」(食材の使いきり、食べきり、生ごみの水きり)に関する取組の推進など
認定ステッカー デザイン		