

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

農薬は 周りに配慮し 正しく使用!



農薬散布のお知らせ

- 目的
- 日時
- 場所
- 農薬名
- 使用者名

周囲への配慮を!
周辺住民の方に
事前にお知らせ

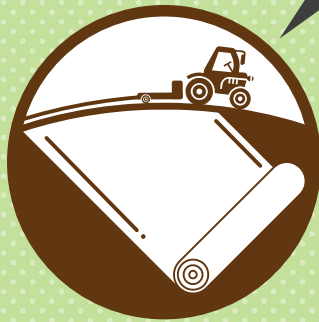
周囲への飛散防止!
農薬散布は無風
または
風が弱いとき



ラベルの確認、
帳簿に記録



土壌くん蒸剤は
必ず被覆



誤飲防止のため
移し替え厳禁



詳しくはこちら ▶



https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/n_tekisei/

農薬の適正使用 農林水産省

検索

農薬は正しく使用

使用する前に

ラベルの適用作物
使用方法を確認



■適用病害虫と使用方法

作物名	適用病害虫名	希釈倍数 (倍)	使用時期	〇〇を含む農薬の総使用回数
なす	アブラムシ類	1000	収穫7日前まで	2回以内

OK!



NG



■使用上の注意事項

- ・使用量に合わせ薬液を調製し、使い切ること。
- ・調製した薬液は、できるだけ早くその日のうちに使用する
- ・

似ていてもラベルに記載がなければ
使用できません!

〈間違えやすい作物の例〉



キャベツ

≠



メキャベツ

使用した後は

農薬の使用履歴を
帳簿に記録

〈記帳例〉

1. 使用年月日
2. 使用場所
3. 農作物名
4. 農薬の種類または名称
5. 使用量または希釈倍数



防除器具の
洗浄も
忘れずに

農薬は 周りに配慮し 正しく使用

令和4年度農薬危害防止運動

農林水産省・厚生労働省・環境省・都道府県共催

詳しくはこちら

農薬の適正使用 農林水産省 検索

https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/n_tekisei/



食中毒の発生について

▶ 5月30日（月）、山城北保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、京田辺市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、山城北保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

5月30日（月）午後1時15分頃、下記飲食店を利用した者から山城北保健所に対し、「5月24日（火）、飲食店を5名で利用したところ、3名が下痢、発熱等の症状を呈している。」と連絡があった。

2 調査結果（3日 正午現在）

- (1) 初発日時 5月27日（金）午前10時頃
- (2) 有症者 1グループ 5名中3名（男性3名 22～23歳）
うち2名が医療機関を受診し、入院者はなく既に回復している。
- (3) 主な症状 下痢、発熱、頭痛
- (4) 病因物質 カンピロバクター・ジェジュニ
- (5) 原因食事 5月24日（火）に当該飲食店が夕食として提供した食事
(主なメニュー：ささみユッケ、焼き鳥もも、つくね、
若鶏唐揚げ 等)

※原因となった食事に使用した鶏肉には、仕入れ時、「加熱用」の表示がされていたが、未加熱又は加熱不十分な状態で提供されていた。

3 原因施設

- (1) 屋号 (飲食店営業)
- (2) 所在地 京田辺市
- (3) 営業者

4 原因施設の特定期間

- (1) 有症者の共通の食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者2名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出された。（保健環境研究所で検査を実施）
- (3) 有症者の症状と、カンピロバクターによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 山城北保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分

（6月3日（金）から6月4日（土）までの2日間）

※なお、営業者は、6月2日（木）から営業を自粛しています。

【 次頁あり 】

【報道機関の皆様へ】

カンピロバクター食中毒は、近年発生件数が多い食中毒であり、主な原因食品として、鶏肉などの刺身、鶏のタタキ等の半生製品が知られています。

原因食品の喫食後、約2～3日の潜伏期間を経て、腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐等の症状を示します。

つきましては、カンピロバクターによる食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

○鶏肉を生で食べるのはやめましょう。

鶏肉は中心部まで加熱調理(白くなる程度)すれば、安全においしく食べられます。

○食品安全委員会等によれば以下のことが知られています。

- ▶ 流通段階での鶏肉の3～9割はカンピロバクターに汚染されています。
- ▶ 鶏肉を生食する人の1食あたりの感染率は、生食しない人のおよそ10倍と推定されています。
- ▶ カンピロバクター症患者の一部は、重篤な後遺症として運動神経の麻痺を起こすギランバレー症候群を発症することが強く疑われています。

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府健康福祉部生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755

京都府山城北保健所衛生課 課長 岡本 0774-21-2912



今年度初めての食中毒注意報を発令

～京都府南部に7/1（金）午前10時から7/4（月）午前10時まで～

▶本日、京都府南部地域において発令基準を満たしたため、下記のとおり今年度初めて食中毒注意報を発令しましたので、府民の皆様へのご周知をお願いします。

1 発令日時

7月1日（金） 午前10時

2 発令期間

7月4日（月） 午前10時まで（72時間：3日間）

3 発令対象地域

京都府南部地域

（南丹市、京丹波町、亀岡市、向日市、長岡京市、大山崎町、宇治市、久御山町、八幡市、城陽市、京田辺市、宇治田原町、井手町、精華町、木津川市、和束町、笠置町、南山城村）

4 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

5 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※今回は発令基準①に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想される時
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想される時
- ③ その他必要と認められたとき

6 発令状況

▶京都府では、毎年、7月1日から9月30日の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめとする府民の皆様に対して注意喚起を行っています。

○ 昨年度は6回発令（南部のみ4回、北部のみ2回）

昨年度初回は7月19日

※食中毒予防のための注意事項等については次頁へ

（次頁あり）

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。
- ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。
- ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
 - ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
 - ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府健康福祉部生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755



食中毒注意報（令和4年度第10号）を発令 ～京都府北部に8/22（月）午前10時から8/25（木）午前10時まで～

▶本日、京都府北部地域において発令基準を満たしたため、以下のとおり食中毒注意報を発令しましたので、府民の皆様へのご周知をお願いします。
（令和4年度第10号（北部地域は9回目））

1 発令日時

8月22日（月） 午前10時

2 発令期間

8月25日（木） 午前10時まで（72時間：3日間）

3 発令対象地域

京都府北部地域

（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）

4 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

5 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※今回は発令基準①②に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想される時
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想される時
- ③ その他必要と認められたとき

6 発令状況

▶京都府では、毎年、7月1日から9月30日の間、食中毒が発生しやすい高温・多湿時に「食中毒注意報」を発令し、食品事業者をはじめとする府民の皆様に対して注意喚起を行っています。

- 今年度10回目（初回は7月1日、南部のみ1回、北部のみ7回、全地域2回）
- 昨年度は6回発令（南部のみ4回、北部のみ2回）
昨年度初回は7月19日

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。
- ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。
- ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
 - ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
 - ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府健康福祉部生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755



1 食中毒注意報の発令地域区分

区 分	該 当 地 域
京 都 府 南 部 地 域	南丹市、京丹波町以南の市町村の地域
京 都 府 北 部 地 域	福知山市、綾部市以北の市町の地域

2 本年度の発令状況

食中毒注意報	発令月日 (時間)	発 令 地 域	
		南 部	北 部
第 1 号	7月1日 (72時間)	○	
第 2 号	7月5日 (72時間)		○
第 3 号	7月15日 (96時間)		○
第 4 号	7月20日 (48時間)	○	○
第 5 号	7月29日 (72時間)		○
第 6 号	8月1日 (72時間)	○	○
第 7 号	8月9日 (72時間)		○
第 8 号	8月15日 (72時間)		○
第 9 号	8月18日 (96時間)		○
第 10 号	8月22日 (72時間)		○

令和4年度第1回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和4年8月4日
農 政 課

食の安心・安全に関する取組に府民の意見を反映させるため、府内の消費者団体を対象に食の安心・安全意見交換会を開催しており、今年度1回目となる意見交換会を開催しました。

- 1 日 時 令和4年7月21日（木）13:45～15:15
- 2 場 所 京都府農林水産技術センター農林センター
- 3 出席者 消費者団体3団体6名
京都府（農政課、農産課、農林水産技術センター農林センター環境部）4名
- 4 テーマ
 - ・ 「第6次京都府食の安心・安全行動計画」について
 - ・ 京都府における環境にやさしい農業の推進の取組について
 - ・ 農林センターにおける農薬以外の防除技術、緑肥作物を利用する豆類の生産技術について
- 5 概 要

(1) 主な質疑応答

- Q. 農林センターで農薬の試験はしているのか。
- A. 農薬の効果は、地域によって異なるため、全国の研究機関が連携・分担して、登録前の除草剤や殺虫剤、殺菌剤の効果や薬害について試験しており、当所も参加している。
- Q. 農林センターが行った試験研究の結果は、どのような形で農家と共有されているのか。
- A. 農業改良普及センターの役割が大きい。農林センターで試験研究し、ある程度の結果が出た技術は、普及センターを通じて農家で現地試験をする。現地試験で良い結果が出れば、農家の口コミや普及センターによる普及により広がっていく。
- Q. 有機農業は手間がかかるというイメージがある。有機農業を増やすにあたり、どのようなことに取り組んでいく必要があると考えているか。
- A. 今後の技術革新の中でスマート農業等を取り入れることで、有機農業は増えていくと考えている。例えば、農林センターの試験研究で、自動収穫装置の研究の結果、病害虫の兆候を早期に識別できるようになってきた。初期段階で病気等を発見することで、農薬を減らしたり、なくしたりできる可能性がある。こういった新しい技術を取り込むことで、有機農業は進んでいくので、農林センターも技術開発を進めていかなければならないと考えている。

(2) アンケート結果

- ア アンケート平均点 4.3点（5点満点）
- イ 主な意見・感想

- ・ 現地を見ながら説明が聞けて大変よくわかった。
- ・ 今後の農業の方向性が見えた気がした。
- ・ 京都府は消費と生産が少し離れていると感じる。今後も生産について学べる意見交換会を開催して欲しい。

令和4年8月18日

“ゲノム編集技術”を利用した食品ってどんなもの？ ～ 講習会を9月20日に開催します ～

■京都府では、新たな育種技術である「ゲノム編集技術」や、これを利用した食品についての講習会、リスクコミュニケーション「“ゲノム編集技術”を利用した食品ってどんなもの？」を9月20日（火）に開催しますので、事前の周知と当日の取材をよろしくお願ひします。

■参加者は、9月15日（木）まで募集します。（対面20名、オンライン80名）

1 日 時

令和4年9月20日（火） 14：00～16：00（13：30受付開始）

2 会 場

京都経済センター 会議室3-F（京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78）

※Zoom ウェビナーによる同時配信を実施

3 内 容

- (1) 「ゲノム編集技術を利用した品種改良と得られた農林水産物の取扱いについて（生物多様性の確保の観点を中心に）」

講師：農林水産省消費・安全局農産安全管理課 課長補佐 なかむら いさお 中村 功氏

- (2) 「ゲノム編集技術応用食品の食品衛生上の取扱いについて」

講師：厚生労働省医薬・生活衛生局

食品基準審査課新開発食品保健対策室 主査 あそう まさのり 浅生 政徳氏

- (3) 質疑応答・意見交換

4 定 員

対面20名、オンライン80名（いずれも先着順）

5 参加方法

参加は無料ですが、事前の申し込みが必要です。

○対面参加の場合

京都府府民総合案内・相談センターあて、メール・電話・FAXのいずれかの方法で、氏名・住所・電話番号をお伝えください。

電話：075-411-5000、FAX：075-411-5001、メール：411-5000@pref.kyoto.lg.jp

○オンライン参加の場合

登録フォーム (https://zoom.us/webinar/register/WN_Zd_qUxbXSqWdD6DWfQ7M6g)

で氏名・メールアドレス等の登録をお願いします。

【申込期限】9月15日（木）24時



(次頁あり)

6 主 催

京都府

7 取材について

オンライン視聴など取材の希望については、農政課までご連絡ください。

<参考：リスクコミュニケーションについて>

府民の食の信頼感向上のために、食の安心・安全分野の府民の関心が高いテーマについて学ぶ場を設け、正確な情報を共有し、参加者と意見交換を行うリスクコミュニケーションを開催しています。

(過去の開催実績)

○令和4年1月28日(金) 12:50～14:50

リスクコミュニケーション「身近な食品のリスク」

○令和3年11月25日(木) 14:00～15:30

リスクコミュニケーション「『健康食品』について安全な選択をするために」

○令和3年9月21日(火) 14:00～15:30

リスクコミュニケーション「食品の表示を学ぼう！」

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部農政課課 課長 荻

参事 渡邊

電話 075-414-5656



《リスクコミュニケーション》 “ゲノム編集技術”を 利用した食品ってどんなもの？

参加
無料

技術を利用した
食品は安全なの？

遺伝子組換えと
何が違うの？



「ゲノム編集技術」という言葉を聞いたことがありますか？
耳慣れない言葉で、疑問に思うことや不安なことがある方もいらっしゃるの
ではないでしょうか。

当日は、国の担当者がゲノム編集技術やゲノム編集技術応用食品の安全性
などについて詳しく解説し、質疑応答・意見交換を行います。

この機会に、疑問や不安を解消しませんか？

2022年 **9月20日(火)** 14:00~16:00 (受付13:30~)

内容

- 1 農林水産省職員による講演
- 2 厚生労働省職員による講演
- 3 質疑応答・意見交換

オンライン参加と対面参加が選べます

オンライン参加・対面参加 どちらも事前のお申し込みが必要です。
詳しくは裏面をご覧ください。



主催：¹³京都府

オンライン参加の場合：事前に下記のURL/QRコードからご登録ください

参加登録URL：https://zoom.us/webinar/register/WN_Zd_qUxbXSqWDd6DWfQ7M6g
アクセスすると「ウェビナー登録」の画面が表示されますので、お名前とメールアドレスを入力して「登録」ボタンを押してください。まもなく登録完了のメールを送付いたします。以降、ご登録のメールアドレスへご案内を送付いたします。

メールが届かない場合はメールアドレスが間違っていないかご確認をお願いします。
配信は、オンライン配信アプリケーションZoomを利用して行います。

視聴にはインターネット環境が必要です。

視聴は無料ですが、視聴にかかるインターネット通信料は視聴者の負担となりますのでご了承ください。



対面参加の場合：メール/FAX/電話 のいずれかでお申し込みください

当日は直接会場へお越しください。

定員に達し、ご参加いただけない場合のみ、連絡いたします。

感染症予防のため、マスクの着用、手指消毒、検温に御協力をお願いします。

発熱等の症状がある方は、当日会場で参加をお断りする場合がございます。

ご自身で体調を確認の上、御参加ください。

定員
20名

京都経済センター3階会議室(3-F)

京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78番地



◆交通アクセス

◇京都市営地下鉄烏丸線「四条駅」北改札出てすぐ

◇阪急電車京都線「烏丸駅」26番出口直結

◇京都市営バス「四条烏丸」徒歩すぐ

※有料の駐車場、駐輪場がありますが、数に限りがありますので公共交通機関の利用に御協力ください



申し込み先：京都府府民総合案内・相談センター（申し込み締切：9月15日（木））

メール：411-5000@pref.kyoto.lg.jp

件名：「リスクコミュニケーション参加申込」

本文：①氏名 ②住所 ③電話番号

を入力して送信してください

電話：075-411-5000

FAX：075-411-5001 ↓ FAX申込専用記入欄（切り取らずに送信してください）

ふりがな 氏名	
住所	
電話番号	



京都府

[トップページ](#) > [暮らし・環境・人権](#) > [京都府食品ロス削減推進計画](#)

京都府食品ロス削減推進計画

食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年10月施行）において、地方自治体は地域の特性を踏まえた食品ロス削減推進計画策定に努めることとされたことから、行政、事業者及び消費者等の各主体が連携し、府内の食品ロス削減に向けた取組の一層の充実を図るため、「京都府食品ロス削減推進計画」を策定しました。

計画期間

計画期間は令和3(2021)年度から令和12(2030)年度までの10年間とする。

京都府食品ロス削減推進計画

[京都府食品ロス削減推進計画（PDF：2,821KB）](#)

府民意見提出手続き（パブリック・コメント）の状況

[京都府食品ロス削減推進計画（仮称）の中間案に対する意見募集結果について](#)

お問い合わせ

府民環境部循環型社会推進課
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
電話番号：075-414-4730
ファックス：075-414-4710
junkan@pref.kyoto.lg.jp

京都府食品ロス削減推進計画

令和4（2022）年3月

京 都 府

目次

第1章 総論

1 計画策定の目的	1
2 計画期間	2
3 計画の位置付け	2

第2章 食品ロスの現状と課題

1 全国における食品ロスの発生状況	3
2 京都府における食品ロスの発生状況	4
3 食品ロスの発生要因	5

第3章 基本方針

1 府内の食品ロス削減に向けた基本的な方針	6
2 数値目標	6

第4章 各主体の役割

1 各主体の役割	9
2 各主体の行動例	10

第5章 施策の推進

1 施策の方向性	12
2 施策の概要	12
3 計画の進行管理	15

第1章 総論

1 計画策定の目的

我が国においては、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。

世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、食料の多くを輸入に依存している我が国として、食品ロス問題は真摯に取り組むべき課題とされています。

食品ロスは、食品がごみとして処分される際だけでなく、食品の生産や輸送の際にも大きな環境負荷を生じさせています。

食品ロスを減らすことは、食品の生産や輸送、廃棄処分に関わるエネルギーの無駄を削減できるため、地球温暖化の原因である温室効果ガスの排出量が減少し気候変動が抑制され、脱炭素社会の実現につながり、加えて、生物多様性保全や水資源の保全にもつながります。

また、食料の家計負担は大きく^{※1}、食品ロス量に相当する食品購入費用は、4人家族の1世帯で毎年約5.6万円、ごみ処理費用も合わせると約6万円になります^{※2}。食品ロスの削減により、自治体によるごみ処理費用だけではなく、家計の支出を減らすことができます。

さらには、食品ロスとなることを回避して有効活用し必要とする方々に届けることで、貧困問題^{※3}の改善が期待できるなど、食品ロスの削減は様々な問題を解決するためにも重要です。

食品ロスの削減は、国際的にも重要な課題となっており、平成27(2015)年9月25日の国連サミットにおいて採択された持続可能な開発のための2030アジェンダ^{※4}に基づく、持続可能な開発目標(SDGs)の「目標12.持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の減少が重要な柱として位置付けられています。

このような中、国において「食品ロスの削減の推進に関する法律^{※5}(以下「食品ロス削減推進法」という。)」が令和元(2019)年10月に施行され、令和2(2020)年3月には「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針(以下「国基本方針」という。)」が閣議決定されるなど、国全体として食品ロス削減に向けた機運が高まっています。

また、このような食品ロスを取り巻く状況に加え、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う生活様式の変化にも対応しつつ、より持続可能な社会の構築を目指していくことが求められています。

以上のような、様々な社会の変化を踏まえ、京都府としても食品ロスの削減に向けて、多様な主体と連携しながら地域の実情に応じた取組を推進するために、「京都府食品ロス削減推進計画」を策定することとします。

※1 総務省「家計調査(令和2(2020)年)」:食料の家計負担は消費支出の1/4以上

※2 京都市調査(令和元(2019)年度)

※3 厚生労働省「2019年国民生活基礎調査」:国内における子どもの貧困は、7人に1人と依然として高水準

※4 持続可能な開発のための2030アジェンダ:平成13(2001)年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、平成27(2015)年9月の国連サミットで採択された、令和12(2030)年までの国際開発目標

※5 食品ロスの削減の推進に関する法律:多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するために制定(令和元(2019)年5月31日公布、令和元(2019)年10月1日施行)

2 計画期間

計画期間は、令和3(2021)年度から令和12(2030)年度までの10年間とします。
 なお、社会情勢の変化、関係法制度の動向等を踏まえ、計画期間中の見直しを検討します。

3 計画の位置付け

本計画は、「食品ロス削減推進法」第12条第1項に規定する都道府県食品ロス削減推進計画として策定します。

また、この計画は「京都府循環型社会形成計画」の個別計画として位置付けるとともに、「京都府食の安心・安全行動計画」、「京都府食育推進計画」、「京都府安心・安全な消費生活の実現を目指す行動計画」等の関連する計画と連携し、調和を保つよう努めます。

Topics 1 持続可能な開発目標 (SDGs) とは？

持続可能な開発目標 (SDGs : Sustainable Development Goals の略) とは、平成27(2015)年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された令和12(2030)年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。

17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰ひとり取り残さない (leave no one behind)」ことを誓っています。

普遍性 先進国を含め、**全ての国が行動**

包摂性 人間の安全保障の理念を反映し「**誰一人取り残さない**」

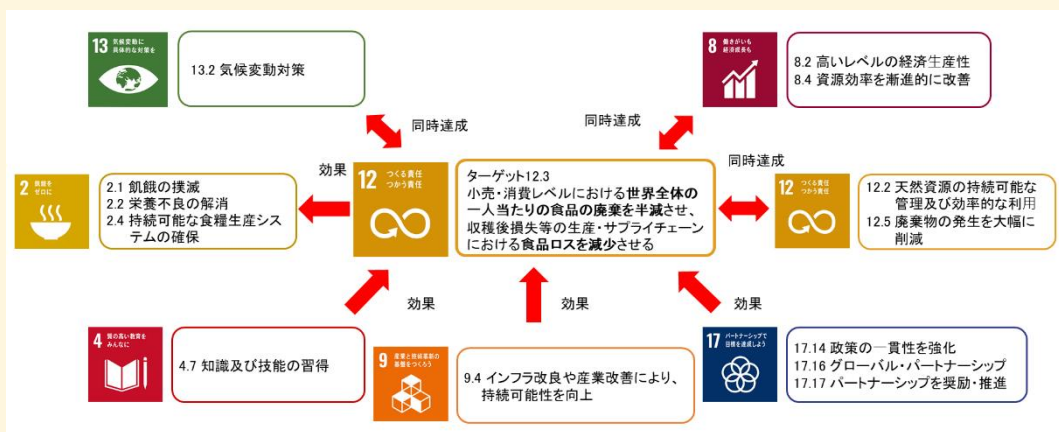
参画型 **全てのステークホルダーが役割を**

統合性 社会・経済・環境に**統合的に取り組む**

透明性 **定期的にフォローアップ**

出典：外務省「持続可能な開発目標 (SDGs) 達成に向けて日本が果たす役割」

食品ロス削減は、これら多くの目標達成に関わる大切な課題です。



農林水産省資料「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」を参考に作成

第2章 食品ロスの現状と課題

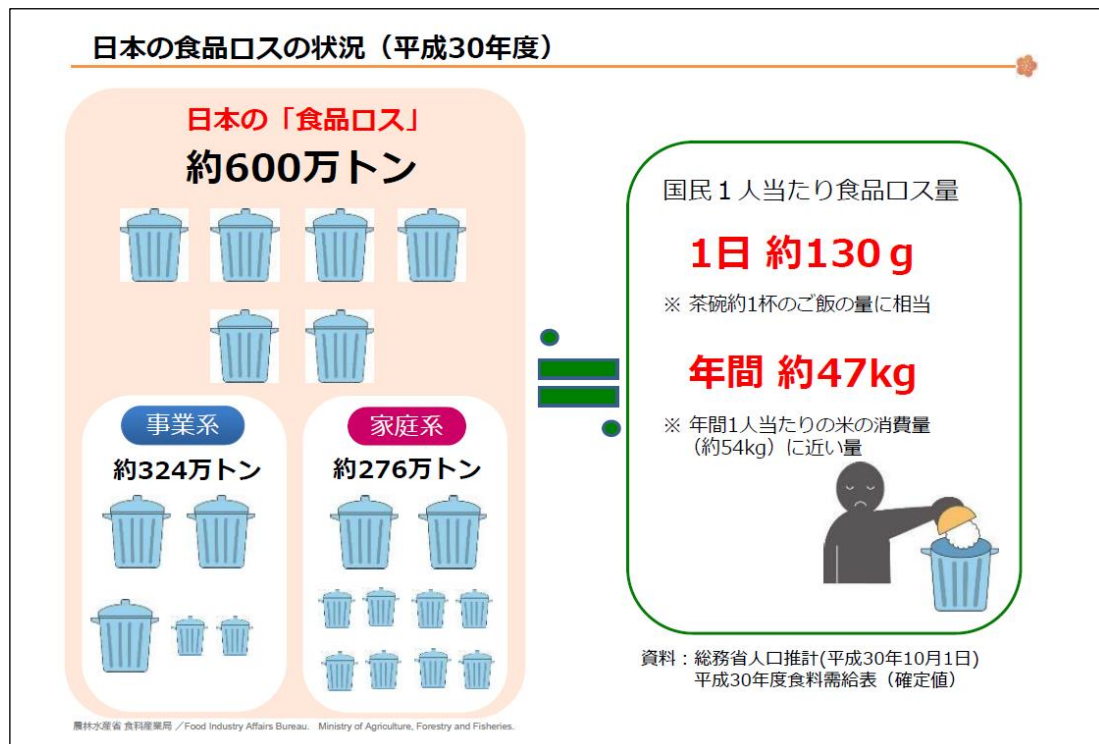
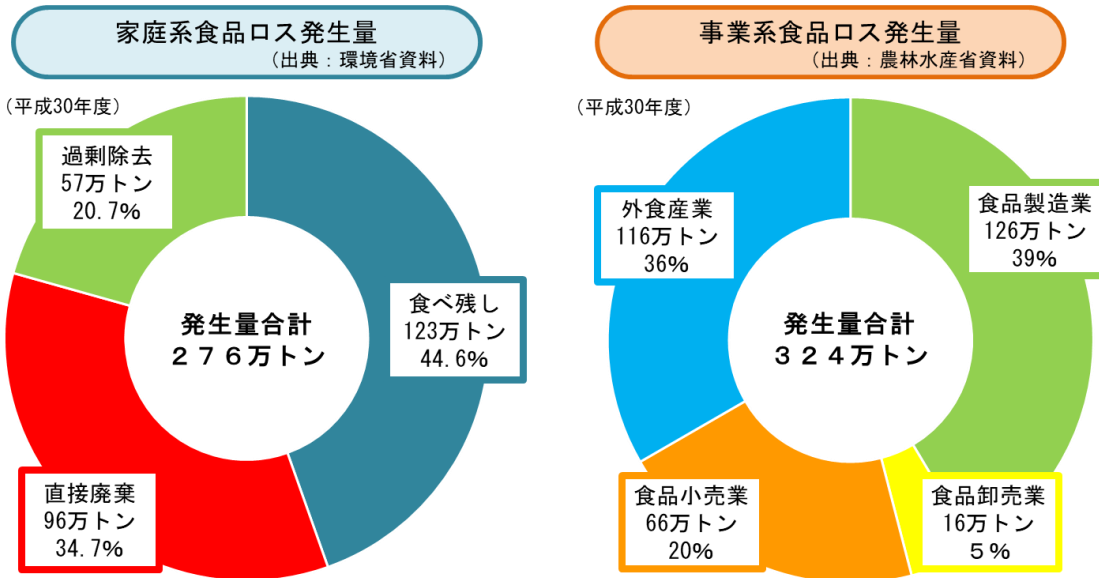
1 全国における食品ロスの発生状況

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。

日本では、1年間に約600万トン（平成30（2018）年度）の食品ロスが発生していると推計されています。内訳としては、家庭系食品ロスが276万トン（46%）、事業系食品ロスが324万トン（54%）となっています。

この食品ロス発生量を国民1人あたりに換算すると、毎日茶碗1杯分（約130g）のご飯を残している量に相当します。

■ 全国の食品ロス発生状況



出典：農林水産省「日本の食品ロスの状況（平成30（2018）年度）」

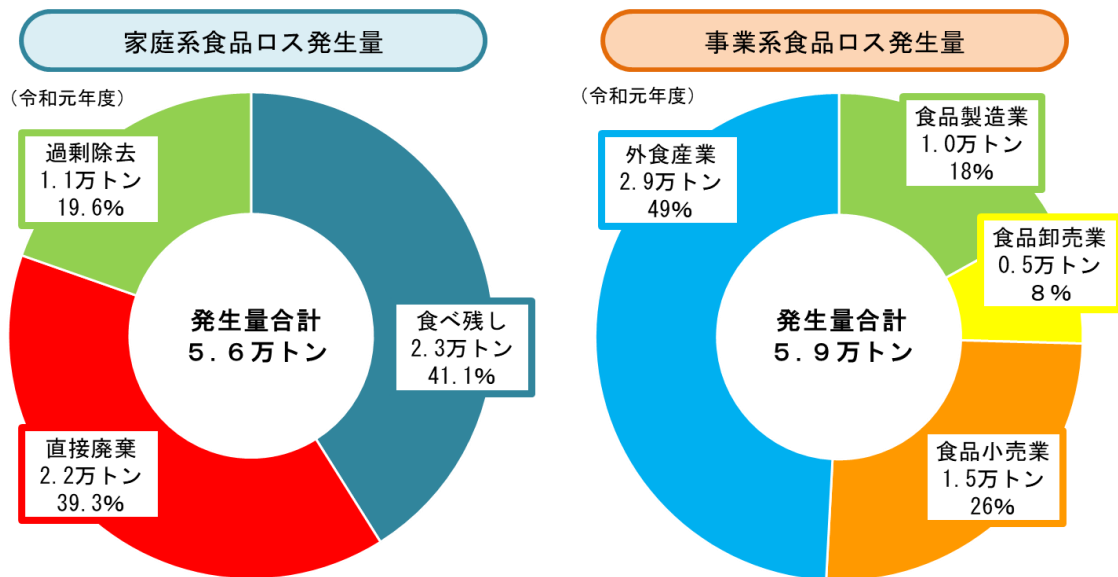
2 京都府における食品ロスの発生状況

京都府では、1年間に約11.5万トンの食品ロスが発生しています。内訳としては、家庭系食品ロスが5.6万トン(48.7%)、事業系食品ロスが約5.9万トン(51.3%)となっています。

1人1日当たりの食品ロス発生量を全国と比較すると、京都府は約122g、全国は約130gとなっており、全国より発生量が少ないです。

家庭系食品ロスは、食べ残しと直接廃棄が主な原因となっています。事業系食品ロスは、外食産業及び食品小売業からの発生割合が高くなっており、特に、外食産業は全国に比べて高い割合となっています。

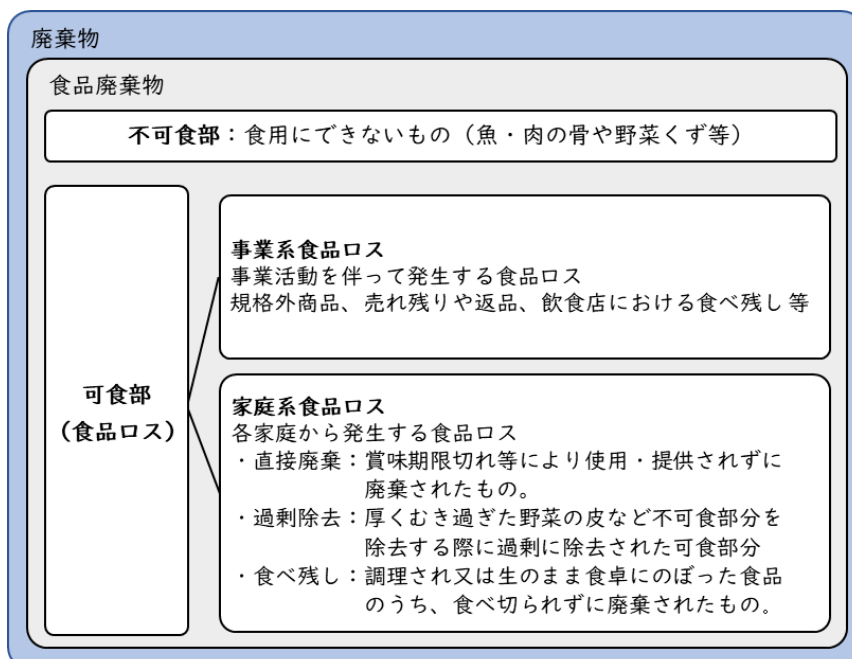
■ 京都府の食品ロス発生状況



1人1日当たりの食品ロス発生量: 約122g

※人口: 総務省人口推計(令和元(2019)年10月1日)

■ 参考: 食品ロスの範囲



3 食品ロスの発生要因

食品ロスは、サプライチェーン全体で生じており、事業系食品ロスは、規格外、売れ残りや商慣習（1/3ルール）による返品、外食時の食べ残し等が主な要因であり、家庭系食品ロスは料理の作りすぎや買い物時の食材の買いすぎ、食卓での食べ残し等が要因です。

京都府では、家庭系食品ロスと事業系食品ロスの発生量が同程度となっており、事業者から消費者までの各主体が食品ロス問題について認識し、日常における食品ロス削減に向けた取組の実践、商慣習や過剰発注等の見直しや未利用食品を廃棄することなく有効活用するための取組等が求められます。

主体		食品ロスの主な発生要因	対策の方向
事業系	食品製造業 食品卸売業 食品小売業	<ul style="list-style-type: none"> ○ 商慣習 <ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限の 1/3 を超えた物を入荷しない、2/3 を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものを入荷しない ○ 販売機会の損失をおそれた多量の発注 ○ 消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 商慣習の見直し ○ 適正発注の推進 ○ 需要に見合った販売促進 <ul style="list-style-type: none"> ・小容量、ばら売りの販売 ・売りきりの工夫 ○ フードバンクとの連携 ○ 消費者への啓発
	外食産業	<ul style="list-style-type: none"> ○ 消費者の食べ残し 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 注文受付時の配慮 食べ残しの持ち帰り 等 ○ 消費者への啓発
家庭系	消費者	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食べ残し ○ 過剰除去 ○ 直接廃棄 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 消費者への啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・調理、メニューの工夫 ・期限表示の理解 等 ○ フードドライブ

消費者庁資料「食品ロス削減関係参考資料」を参考に作成

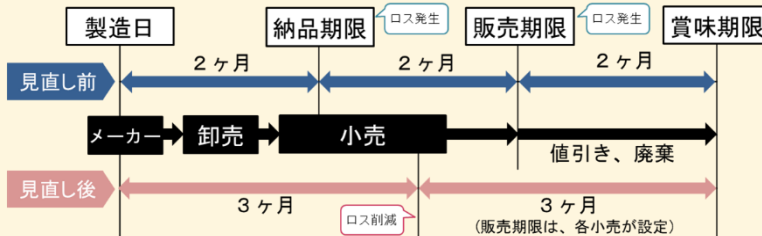
Topics 2 商慣習とは？

■ 1/3ルール

食品の製造日から賞味期限までの期間を3等分し、賞味期間の1/3までを小売への納品期限、2/3までを販売期限として設定する商慣習のことです。

この期限（1/3ルール）を過ぎた場合、販売することができず、廃棄へとつながることから、納品期限を1/2に緩和することで納品可能な期限が延び、食品ロスを削減することができます。

【賞味期間6ヶ月の場合】



■ 賞味期限の大括り化

賞味期限について、日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月での賞味期限の表示が進められています。



第3章 基本方針

1 府内の食品ロス削減に向けた基本的な方針

基本的な方針

食品ロス問題の「我が事」としての意識の醸成や、AI・IoT等の新たな技術の活用により、多様な主体が一体となって食品ロスの削減を実践し、環境負荷の低減を図ることで、脱炭素で持続可能な社会の実現を目指します。

2 数値目標

京都府では、国の目標を踏まえ、次のとおり数値目標を設定し、食品ロスの削減を推進します。

	項目	現状	目標値 (2030年度)
①	食品ロスの発生量を2030年度までに2000年度比で半減することとする。	11.5万トン ※1人1日当たり 122g (2019年度)	9.4万トン ※1人1日当たり 106g
②	食品ロス問題を認知して削減に向けた複数の取組を行う消費者の割合を90%以上とする。	88.3% (2020年度)	90%以上
③	フードバンク活動の認知度の割合を75%以上とする。	61.7% (2020年度)	75%
④	地域で食品ロスの知識や削減方法を広める人材を育成する。	— (新規)	100人
⑤	食品ロス削減推進計画の策定・取組を実施する市町村数	3市町村 (2020年度)	全市町村 (26市町村)
⑥	食べ残しゼロ推進店舗の登録店舗数	8% (対象事業所数のうち) (2020年度)	11% (対象事業所数のうち)

※計画の策定後5年程度が経過した時点を目途に進捗を確認し、必要に応じて目標値及び施策の見直しを検討する。

【国目標値】

○ 家庭系及び事業系食品ロスの発生量を、令和12(2030)年度までに平成12(2000)年度比で半減

・家庭系食品ロス：(平成12(2000)年度)433万トン → (令和12(2030)年度)216万トン

・事業系食品ロス：(平成12(2000)年度)547万トン → (令和12(2030)年度)273万トン

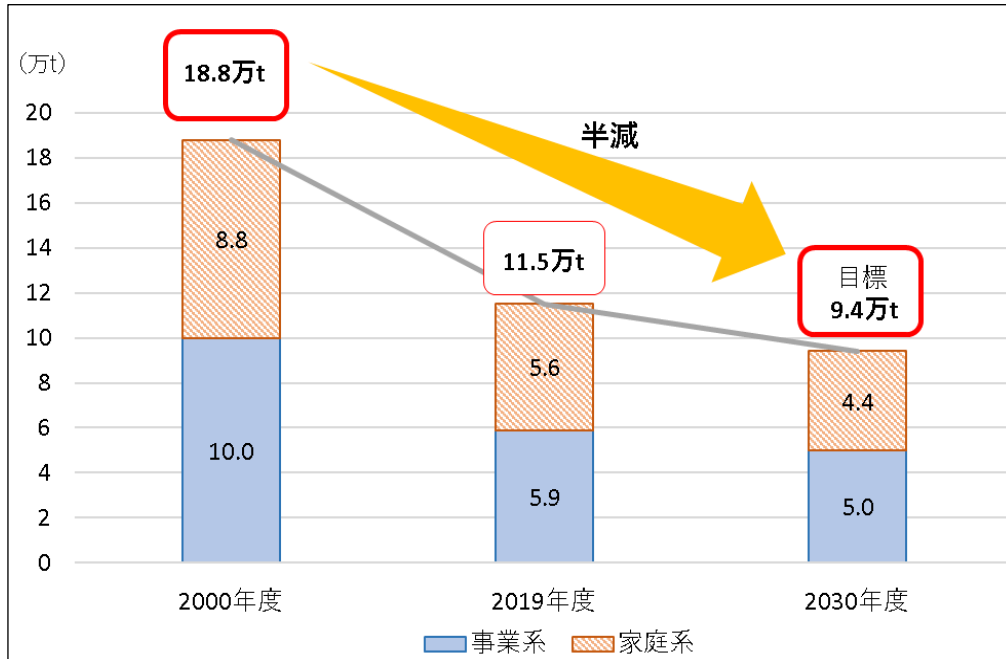
※家庭系食品ロスは「第四次循環型社会形成推進基本計画」(平成30(2018)年6月閣議決定)、事業系食品ロスは「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」(令和元(2019)年7月公表)において目標を設定

○ 食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とする。

※国基本方針において目標を設定

参考: 京都府の食品ロスの削減目標

(平成 12(2000)年度) (令和元(2019)年度) (令和 12(2030)年度)
 18.8万トン → 11.5万トン → 9.4万トン
 195g/人・日 122g/人・日 106g/人・日



令和元(2019)年度の1人1日当たりの食品ロス量が、令和12(2030)年度まで変わらなかった場合、将来人口を基に年間の食品ロスの発生量を試算すると、10.8万トンとなるため、目標の9.4万トンを達成するためには、一人ひとりの取組が不可欠です。

※平成 12(2000)年度京都府人口:総務省 平成12年度国勢調査(平成12(2000)年10月1日)
 令和 元(2019)年度京都府人口:総務省 人口推計(令和元(2019)年10月1日)
 令和 12(2030)年度京都府人口:国立社会保障・人口問題研究所 推計人口(平成 30(2018)年度)

Topics 3 食品ロスと気候変動問題の関係

IPCC (気候変動に関する政府間パネル) が令和元 (2019) 年に公表した「土地関係特別報告書」では、世界の食料システム (食料の生産、加工、輸送及び消費等に関わる一連の活動) における、食料生産・製造の前後に行われる活動に関連する排出量を含めた場合の温室効果ガス排出量は、世界で排出される人為的な正味の温室効果ガス総排出量のうち、21~37%を占めると推定されており、食品ロスの削減は気候変動の緩和にも資する重大な課題です。

Topics 4 バーチャルウォーターとは？

バーチャルウォーターとは、食料を輸入している消費国が、もしその輸入食料を国内で生産するとしたら、どの程度の水が必要かを推定したものです。

例えば・・・

1kg のトウモロコシを生産するためには、灌漑用水として 1,800 リットルの水が必要です。

トウモロコシ 1kg = 1,800ℓ

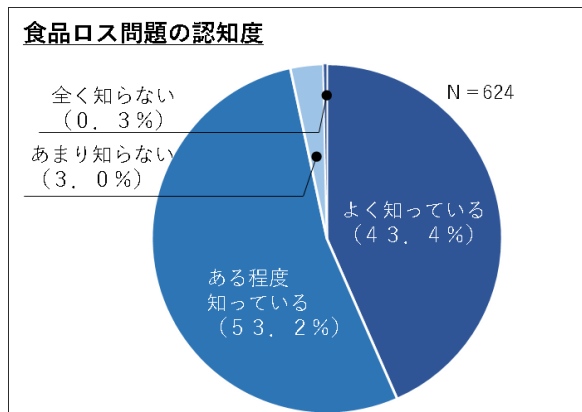
つまり、食料を輸入するということは、生産国の水を輸入していると考えられます。日本は、食料の多くを輸入に依存しているため、食品ロスを減らすことは、生産国の水を守ることにもつながります。

参考: 環境省_virtual water (https://www.env.go.jp/water/virtual_water/)

参考：府民モニターアンケートの結果（令和2（2020）年度実施）

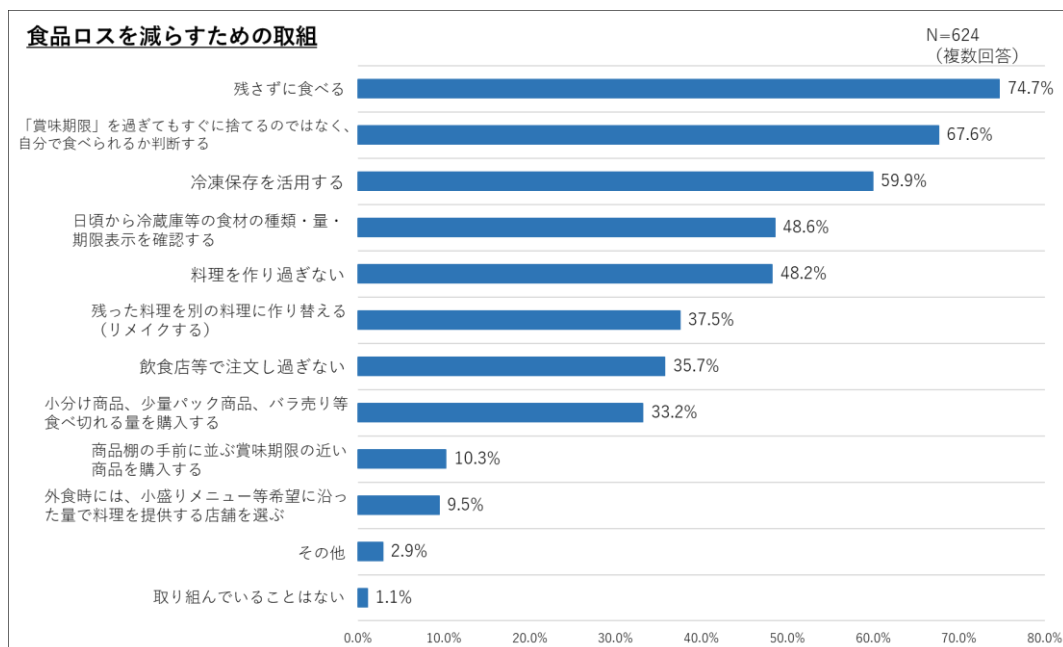
■ 食品ロス問題の認知度

食品ロス問題について、
知っている：96.6%
 （「よく知っている」43.4%+
 「ある程度知っている」53.2%）
知らない：3.3%
 （「あまり知らない」3.0%+
 「全く知らない」0.3%）



■ 食品ロスを減らすための取組

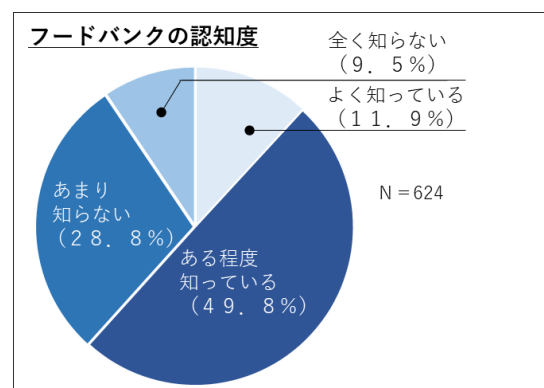
食品ロスを減らすための取組としては、「残さずに食べる」と回答した人が74.7%と最も多く、「取り組んでいることはない」と回答した人は1.1%でした。



食品ロス問題を認知して削減に向けた取組（1項目以上）を行う消費者の割合は95.8%であり、既に国の目標を達成していることから、本府においては、食品ロス問題を認知して食品ロス削減に向けた複数の取組を行う消費者の割合を数値目標とします。

■ フードバンク活動^{※6}について

「知っている」：61.7%
 （「よく知っている」11.9%+
 「ある程度知っている」49.8%）
「知らない」：38.3%
 （「あまり知らない」28.8%+
 「全く知らない」9.5%）



※6 フードバンク活動：賞味期限内にもかかわらず、様々な理由により食品関連事業者による販売が困難となった食品などの寄付を受けて、福祉施設等へ無償で提供する取組

第4章 各主体の役割

1 各主体の役割

食品ロスは、サプライチェーン全体において発生しており、事業者や消費者が食品ロス問題を認識し、各主体が食品ロスの削減に向けた役割を理解し、連携しながら削減に向けた取組を実践することが必要です。

消費者

- ・食品ロス問題の現状と影響について「我が事」として理解を深めます。
- ・日常において自身が排出している食品ロスについて把握し、削減に向け自らができることを考え、行動に移します。
- ・食品ロス削減に取り組む事業者の商品、店舗の利用等により、事業者の取組に協力します。

事業者

- ・事業活動において生じる食品ロスの状況把握に努めます。
- ・サプライチェーンでのコミュニケーションを強化し、食品ロス削減に向けた事業活動への転換に努め、取組について消費者に広く情報発信を行います。
- ・国や地方公共団体が実施する取組に協力するよう努めます。

行政

- ・食品ロスの削減に向け、地域の特性や課題を把握し、地方公共団体における食品ロス削減推進計画の策定に努めるとともに、同計画に基づき各種施策を検討し、実施します。
- ・事業者や関係団体等との連携体制を構築し、必要な施策を検討し、実施します。
- ・先進的な取組や優良事例について、情報発信を行います。

Topics 5 食品ロス削減につながる外出時の取組

■食べきれる量のメニューを選ぶ

ハーフサイズ、少量コースなど、
ちょうどよい料理の量をチョイスしましょう。

■お店の人に食べられないものを事前に伝える

事前に苦手な食べ物等を伝えることで、食べ残しを減らしましょう。

■30・10（さんまる・いちまる）運動の実践

30・10 運動とは？

「食事開始後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう」

「お開き 10 分前になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう」

と呼びかけて、食品ロスを削減する運動です。



2 各主体の行動例

各主体が、食品ロス問題を「我が事」として認識し、以下に掲げる行動例をヒントに、生活の中で自らができることを考え、実践することが求められます。

消費者		
買い物の時の行動	家庭での行動	外食時の行動
<ul style="list-style-type: none"> ・事前に家にある食材を確認する。 ・期限表示を理解の上、使用時期を考慮し使い切れる分だけ購入(手前取り、見切り品等の活用)する。 ・店の過剰在庫を避けるため、欠品を許容する意識を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・早く食べる必要がある食品を目につく場所に置き、優先的に使う。 ・食卓に上げる料理は食べきれぬ量とし、余った料理は冷蔵庫や冷凍庫で保管し早く食べる、又はリメイク等の工夫をする。 ・食材に応じ正しい保存を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べきれぬ量を注文する。 ・食べきりの呼びかけ(「30・10運動」等)を実施する。 ・料理が残った時は、外食事業者の説明を聞き、自己責任の上で持ち帰る。

Topics 6 期限表示の違いとは？

■賞味期限

おいしく食べることができる期限
この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。

〈対象食品〉

スナック菓子・カップめん・缶詰等

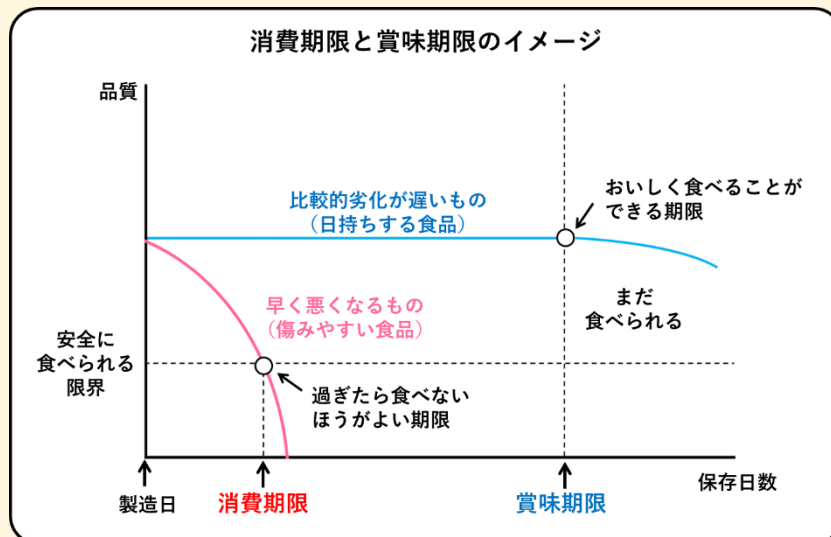
■消費期限

過ぎたら食べない方がよい期限

〈対象食品〉

弁当・サンドイッチ・生めん等

※開封した場合は、消費期限又は賞味期限まで安全性や品質の保持が担保されるものではなく、速やかに消費する必要があります。



事業者		
農林漁業者・食品製造業者	食品卸売・小売業者	外食産業事業者
<ul style="list-style-type: none"> ・規格外や未利用の農林水産物を有効活用する。 ・食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等を行い、賞味期限の延長に取り組む（容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮）。 ・年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組む。 ・食品小売業者等と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、適正な受注を推進する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・天候や日取り等を考慮し需要予測の高度化、受発注リードタイムの調整等による適正発注を推進する。 ・ばら売り・量り売りや、季節商品の予約販売等、需要に応じた販売に向けた工夫を実施する。 ・納品期限（1/3ルール等）の緩和等の商慣習の見直しに取り組む。 ・賞味期限や消費期限が近い商品を売り切るための取組（値引き、ポイント付与等）を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・天候や消費者特性を考慮した食材の仕入れや提供等の工夫を実施する。 ・消費者が食べきれぬ量を選択できる仕組み（小盛りメニューの提供や要望に応じた量の調整等）を導入する。 ・食べきりの呼びかけ（「30・10運動」等）を実施する。 ・消費者の自己責任を前提とし、衛生上の注意事項を説明した上で、食べ残しの持ち帰り（ドギーバッグの活用等）に対応する。
<p>共通事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・未利用食品について、フードバンクやフードシェアリングサービス^{※7}を活用し廃棄量の削減に努める。 ・食品ロスを削減するための体制を構築し、取組や進捗状況について積極的に開示する。 		

行政	
京都府	市町村
<ul style="list-style-type: none"> ・市町村、事業者、関係団体、庁内関係部局等と連携した推進体制を整備し、食品ロス削減に向けた取組を府域全体に展開する。 ・府内の食品ロスの発生状況について、広域的に把握する。 ・食品ロスの削減に向け、府内の実情に応じた取組を推進し、広く情報発信を行う。 ・フードドライブや未利用の災害備蓄食品の有効活用を実施する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス削減推進法に基づき、市町村においても、一般廃棄物処理基本計画の見直しも踏まえ、地域の特性に応じた食品ロス削減推進計画の策定に努める。 ・市町村食品ロス削減推進計画に基づき、各種施策の検討及び取組を実施する。

※7 フードシェアリングサービス：売れ残り等の未利用食品の廃棄を防ぐために、事業者と消費者とのマッチングを行うアプリ等のサービス

第5章 施策の推進

1 施策の方向性

府内の食品ロスの現状及び国基本方針を踏まえ、本計画の目標達成に向け、以下の3つの柱の下、施策を推進します。

- 1 サプライチェーン全体の食品ロス削減に向けた意識を醸成し発生抑制を推進
- 2 未利用食品の有効活用の促進
- 3 効果的に食品ロスを削減するための推進体制の整備

2 施策の概要

1 サプライチェーン全体の食品ロス削減に向けた意識を醸成し発生抑制を推進

消費者に向けた施策

府域全体で市町村や事業者、関係団体等と連携の上、キャンペーンを実施し、より良い消費行動に向けて、食品ロス問題の認知及び取組の実践を促進する府民運動を展開します。

① 食品ロス発生状況の把握の推進

自身の行動による食品ロスの発生状況を把握するため、日常生活で発生する食品ロスの量を日記形式で記録する「食品ロスダイアリー」等の普及及び活用による自己の食品ロス発生状況把握を推進します。

② 教育による普及啓発

府内の小中高生や全国から府内に訪れる修学旅行生を対象とした食品ロス削減に係る啓発を実施します。

また、食育による食への感謝の気持ちの醸成、消費者教育を通じたエシカル消費^{※8}の普及や環境教育等による食品ロス問題に対する認識の向上を図るとともに、府内の大学生と連携した若者世代に対する食品ロス削減に向けた啓発等を実施します。

③ 研修会等による消費者への取組促進

市町村と連携したセミナーの開催等において、府民に対し、日常生活の各場面における食品ロス削減に向けた取組を広めます（冷蔵庫の整理方法、過剰購入の防止や期限表示の正しい理解、食べきりメニューの紹介等）。

④ 食品ロス削減推進を担う人材の育成

地域において、食品ロスの実態を把握し、食品ロスに関する知識、冷蔵庫の収納術や食材の正しい保存方法等の食品ロス削減につながる取組を広める人材を育成し、府と連携して普及活動を実施することで、食品ロス削減を実行する府民を増やします。

⑤ 最新技術の活用による取組促進

食品ロス削減に資するスマホアプリやIT技術の活用、モデル事業を推進し、消費者の行動変容を促す仕組みを構築します。

※8 エシカル消費：地域の活性化や雇用等を含む、人や社会・環境に配慮した消費行動（倫理的消費）のこと。

事業者に向けた取組

各事業者に対し、自らの事業活動において生じる食品ロスの現状の認識と、食品ロスの発生抑制に向けた取組の実践を促進・支援します。

① 外食産業事業者等への取組促進

飲食店・宿泊施設及び食品小売店を対象とした「食べ残しゼロ推進店舗」の登録拡大や、登録店舗と連携した取組を市町村と協力して実施するとともに、店舗における取組内容等の情報発信を行います。

また、WEBサイト運営企業等と連携した食べ残し対策等を検討し、支援します。

② 需要予測の最適化を促進

需要予測や在庫管理の適正化により食品ロスの発生抑制を図るため、AI等の最新技術を活用した需給最適化システムの導入を促進します。

③ 食品ロス削減アドバイザーの育成

事業者に対し食品ロス削減に係る助言や情報共有等を行う食品ロス削減アドバイザーを育成し、削減に向けた取組を支援します。

④ 商慣習の見直しの支援

納品期限、販売期限等の1/3ルールや期限表示について、国、業界等の動きも踏まえ、事業者による見直しを促します。

⑤ 食品の売り切りの推進

賞味期限や消費期限に近い食品を売り切るための取組（値引き、ポイント付与等）を促進するとともに、先進的な事例について事業者と情報共有します。

⑥ 府と事業者が連携した啓発の実施

府と府内事業者が連携し、食品ロス削減月間（10月）を中心として消費者に対する啓発を府域全体で実施します。

Topics7 ドギーバッグとは？

外食時に食べきれず料理を残してしまった場合に持ち帰るための容器を「ドギーバッグ」といいます。

残ってしまった料理を自己責任で持ち帰ることを身近な習慣として広め、利用者とお店との相互理解の下で、飲食店等における持ち帰りの実践を促す社会的な機運醸成を図ることを目的として、令和2(2020)年度に「New ドギーバッグアイデアコンテスト」※が実施され、飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の新たな名称として「mottECO（もってこ）」が選定されました。

※主催：環境省、消費者庁、農林水産省及びドギーバッグ普及委員会

【mottECO ロゴマーク】



2 未利用食品の有効活用の促進

① 新たな食品ロス削減モデルの構築

食品ロス削減に資する新たな取組を行う民間企業や食品関連事業者と連携の上、地域の食品小売店等で生じた未利用食品を、地域で有効活用し、消費するモデル地域を構築し、府内に展開します。

② フードシェアリングの促進

事業者及び消費者に対し、未利用食品を有効活用するためのアプリ等を用いたフードシェアリング（飲食店、食品小売店等において、消費期限や賞味期限が迫った食品を売り切るためのサービス）の活用を促進します。

③ フードバンク活動等の周知・支援

事業者や消費者に対し、府内のフードバンク団体の情報発信を行うことで活動に対する認知の向上を図るとともに、フードバンク団体の活動を支援します。

また、家庭で眠っている未利用食品を持ち寄り、フードバンク等に寄付するフードドライブ活動を推進します。

④ 災害時用備蓄食料の有効活用の促進

災害に備え備蓄している食料について、賞味期限が近づいたら食べ、食べた分を買い足して補充する「ローリングストック法」を促進します。

3 効果的に食品ロスを削減するための推進体制の整備

① プラットフォームの設置

関係事業者団体、消費者団体、行政機関からなるプラットフォームを設置し、各主体が一体となって取組を推進します。

② 庁内関係部局や市町村との連携

庁内の関係部局が連携し、情報共有や施策実施を推進します。

また、市町村等担当課長会議等を活用し、意見交換や各市町村における取組の情報共有を行うとともに食品ロス削減推進計画の策定や取組の支援を行います。

③ 表彰の実施

食品ロス削減に向けた先進的な取組を実施する事業者等に対する表彰を行い、その取組について広く周知します。

④ 情報収集及び発信

事業者に対し食品ロスの発生量や削減に向けた取組等の公表を促し、府において情報収集及び事例集等による発信を行います。

また、食品ロスの実態調査や研究を行い、実効性のある施策を検討するとともに、先進的な取組等について府のホームページや SNS 等の広報媒体を通して、周知します。

Topics8 フードドライブとは？

家庭にある買いすぎた食品、お中元やお歳暮でもらった使い切れない食品を集荷地点に持っていき寄付する活動。

集まった食品は、直接又はフードバンク団体等を通して、必要とする方々に届けられます。



■庁内フードドライブの様子



▼集まった食品

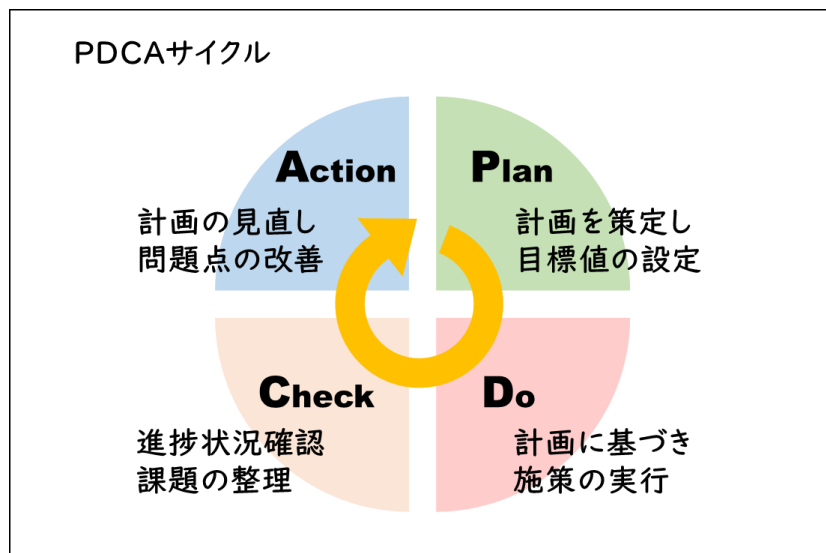


3 計画の進行管理

計画の推進に当たっては、継続的に進捗状況を確認し、新たな課題を把握・検証の上、次の展開につなげるため徹底したPDCAサイクルによる進行管理を行うこととします。

なお、食品ロス量の把握については、調査頻度や内容の充実を検討の上、実施し、消費者の食品ロス問題への認識については、府民モニターアンケート等を活用の上、把握し、本計画の進捗状況の確認を行うこととします。

また、計画の進捗状況や社会情勢、食品ロスを取り巻く状況等を踏まえ、計画の策定後5年程度が経過した時点を目途に、計画内容の見直しを検討することとします。

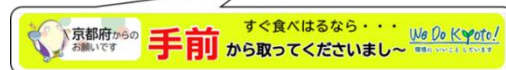


参考：京都府の取組

消費者に向けた啓発の実施

食品ロス削減月間（10月）を中心に、民間事業者と連携し、ポスター、POP、デジタルサイネージを用いて、消費者に対し、「てまえどり」等の食品ロス削減に向けた取組の啓発を実施

てまえどり：日常の買い物の中で、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ行動



「食べ残しゼロ推進店舗」の認定

食品ロス削減等の取組を実践する飲食店・宿泊施設、食品小売店を「食べ残しゼロ推進店舗」に認定の上、京都市と協調し、認定された店舗には統一デザインの店頭掲示ステッカーを配布

	飲食店・宿泊施設版	食品小売店版
取組内容	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食材を使い切る工夫 ◇ 食べ残しを出さない工夫 ◇ 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫 ◇ 食べ残しの持ち帰りができる工夫 ◇ ごみ排出時の水キリ等の工夫 ◇ 使い捨て商品の使用を抑える工夫 ◇ 食べ残しゼロに向けた啓発活動 ◇ 上記以外の食べ残しを減らすための工夫 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 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 ◇ 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組 ◇ 惣菜等の製造・調理段階での取組 ◇ イートインコーナー等での飲食に関する取組 ◇ 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 ◇ フードバンク活動等への支援 ◇ 食品リサイクルの推進 ◇ 上記以外の食品ロスを減らすための取組
ステッカー		

映像教材の作成、公開

日常生活の中における食品ロス削減取組例を紹介する映像を作成し、府ホームページや府の Twitter 等の SNS を通して発信



セミナーの開催

府民一人ひとりが「食品ロス」について考え、食品ロス削減の方法を学ぶきっかけを作るため、府内の市町村と連携し研修会などを開催

■研修会内容

- ・ 家庭で取り組める食品ロス削減について
- ・ 冷蔵庫の整理整頓について 等

参考：京都府内市町村の取組紹介

京都市：「販売期限の延長」等の取組/AIやIoT等を活用した食品ロス削減の取組の導入支援

賞味・消費期限の範囲内で従来よりも延長して食料品を販売する「販売期限の延長」の取組や食品ロス削減の啓発を、社会実験の成果を踏まえて、京都市内の食品小売店の協力により推進するとともに、市民に「てまえどり」の実践を呼び掛ける等、市民と事業者の双方をつなぐ食品ロス削減の取組を推進



食品の需要予測やフードシェアリングなど、AIやIoT等の新技術を活用した食品ロス削減につながるサービスについて、サービス提供者と連携した周知啓発や利用者とのマッチング等を通じて、取組の浸透を促進



▲令和3年度はサービス提供者と連携した説明・相談会を実施

宇治市：学校給食における食品ロス削減の取組

小学校における給食学習会、調理実習や食べきり週間等を通じた食べ残しを減らすための取組により、食べ残しゼロの輪の拡大を推進



学年	食べ残し量 (kg)						
	7/8	7/9	7/10	7/11	7/12	7/8-7/12 5日間平均	7/1-7/5 5日間平均
2年次	0.3	—	0.0	—	—	—	0.4
1年次	1.6	0.8	2.2	1.3	—	—	1.4
2年次	1.1	0.3	0.7	0.3	—	—	1.2
3年次	0.9	0.1	0.1	0.1	—	—	1.1
4年次	0.5	0.1	0.3	0.4	—	—	1.9
5年次	3.5	1.6	2.2	3.5	—	—	3.5
6年次	1.7	0.2	1.8	0.7	—	—	1.7
合計	9.5	3.1	7.4	6.3	—	—	11.1

長岡京市：フードドライブ活動の支援

毎月第1水曜日、市役所のロビーにおいて行われるフードバンク長岡京によるフードドライブ活動について、市民に対し周知を行う等、支援を実施

寄付された食品は、社会福祉協議会を通じて必要とされる団体等(生活困窮者、福祉施設など)へ提供

集まった食品 ▶



京田辺市:フードバンク等と連携して、常設のフードドライブを展開

食品ロスの削減等を推進するため、フードバンク京田辺及びエコパークかなびと共同して、令和3年4月1日から、エコパークかなびリユース展示場及びキララ店において、常設のフードドライブ活動を展開



京丹後市:「食品ロス削減におけた講演会」の開催

家庭の食品ロスを減らすため、市民一人ひとりが、食べ物を大切に消費し、それぞれができることから食品ロスの削減に取り組み、意識の向上を図ることを目的に「無駄のない食品の使い方と、冷蔵庫の収納方法」を学ぶ講演会を開催



精華町:「精華町食品ロス削減キャンペーン」の実施

10月・11月に食品ロス削減キャンペーンを実施

家庭における冷蔵庫の整理整頓の促進や食品ロス削減のためのアイデアを募集

また、フードドライブを実施し、集まった食品を福祉施設や支援団体等へ寄付することで食品ロス削減を推進



▼集まった食品



京丹波町:「京丹波町における食品ロス削減及び特産品のPRに向けた連携協定」を締結

株式会社クラダシと積水ハウス株式会社との3者で協定を締結

インターンシップを実施し、未収穫残となっている特産品の黒枝豆の収穫を行い、KURADASHI(社会貢献型ショッピングサイト)及び道の駅で販売する取組によって、担い手不足による未収穫産品の解消、食品ロス削減に向けた消費行動への変容を促進、京丹波町の特産品PRと活性化を図る。

