

京都府食品ロス削減府民会議

第4回資料

平成29年2月3日

事務局 京都府農林水産部食の安心・安全推進課

第4回資料 目次

第3回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論（要旨）	… … … … …	P 1
前回府民会議提出資料（第4回テーマ）について	… … … … …	P 5
今回討議内容の全体討議における位置づけについて	… … … … …	P 6
1 「余剰食品の寄附等」について	… … … … …	P 7
（参考1）フードバンクと行政・社協等との連携事例について	… … … … …	P 8
2 「1/3(2/3残し)ルールの緩和」について	… … … … …	P 12
（参考2）農林水産省における商慣習検討ワーキングチームの取組	… … … … …	P 13
「1/3(2/3残し)ルールの緩和」に対する提案	… … … … …	P 21
3 「小容量・ばら売り など」について	… … … … …	P 22
（参考3）「佐賀市もったいない！食品ロスゼロ推進店」事例について	… … … … …	P 23
京都府食品ロス削減推進店の募集についての提案	… … … … …	P 24
（参考4）「京都市食べ残しゼロ推進店舗」について	… … … … …	P 25
次回（第5回）会議のテーマについて	… … … … …	P 26

第3回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論(要旨)

○冷蔵庫の在庫管理など家庭向け食品ロス削減の対策について

◆食品ロス削減に関して、消費者行動に関するアンケート結果。

- ・生鮮食品系を購入する際は、8割以上の方が期限表示を確認。
- ・開封されないまま期限が切れると、缶詰等でも2割以上の方が廃棄、生鮮系では3～4割。
- ・1割の人が月1回以上手つかずのまま廃棄している。
- ・在庫チェック頻度が高い方が、手つかず処分廃棄が少ない。→小まめな在庫チェックが必要。
- ・その他食品庫が6個以上ある家庭も6割以上ある。

◆家庭向け食品ロス削減の対策について

- ・食フェアでは、人参の皮や残り物野菜のかき揚げ等のエコクッキングが親子連れを中心に人気。
- ・生ごみスッキリ情報館ホームページで生ごみ3きり運動や食品ロス削減に役立つ情報を紹介。
クイズ形式や冷蔵庫のチェックするチャレンジ課題等、楽しみながら取り組めるようなアプリを配信予定。
アプリは一度取り込むと定期的に情報流せるので、普及啓発の手法として活用していきたい。
- ・キャッチフレーズ等も含めて、長野県松本市の3010運動の京都版のようなものができるか。
- ・メーカーは、店舗の回転数を増やすために、期限を短くしていると考えられる。それが廃棄につながっているのではないか。小売と行政がそういった部分に対して取組を行えば、食品ロスは削減できると考える。
- ・消費者が購入した後の環境がわからない。スーパーで安売りをすると、遠いところから買いに来るので、要冷蔵商品の場合、持って帰るのにどれだけ時間がかかるか、また帰って本当に冷蔵庫に入れるかわからない。
そうすると消費期限が残っているのに、匂いがして臭いということがあるので、保存の方法等まで消費者に説明することが必要では。
- ・消費者教育を変えていかなければならない。最近、アクティブラーニングがはやっているが、その府内版を消費者にどのようにできるかを考えていかなければならない。・テレビ等で賞味期限等に関する事件が多く報道されていることもあり、保護者の中には、期限を越えると食べられなくなると感じる人も多い。
- ・多くの主婦は廃棄することに罪悪感を持っていると思う。
- ・食品庫が多いと、保管したものをそのままにしてしまいがちなので、保管している食品を把握することが大事では。

- ・クックパットのレシピと京都府がタイアップして、楽しみながら取り組めることが重要。
- ・京都市の取組は、消費者にとってゴールが見えているので取り組みやすく感じるの、行動する動機がわかるような取組になればよいのでは。府の取組は削減の大きな呼びかけだが、ご褒美がある等動機付けを行うことが必要。
- ・京都府では、食のみらい宣言という食に関する目標を宣言していただき、取組を行っていただくキャンペーンを実施しており、応募いただいた宣言は、食育Facebookページに掲載している。
- ・食品ロス削減につながるような皆様のアイデアを募集したい。
- ・関係者にどんどん委員になっていただいて、様々なプレーヤーと情報交換・連携できるプラットフォームのようなしくみがあればよいのでは。
- ・未就園児の親が交流する子育て広場に対して、情報誌10000部発行しているNPO法人があるので、広く浅く届ける情報と合わせて、ピンポイントの層を対象とした情報発信も行っていただければよいのではないか。
- ・余剰食品について、直売所の取組拡大や規格外、加工食品等の販売や地産地消から考えられるのではないか。
- ・食品ロス削減には、食べ物の大切さを子どもに教えることが重要だが、栽培体験等を学校で指導する指導者がまだ不足しているので、京都府やJAから人材派遣していただける制度があればよいのでは。

○余剰食品の寄付等について

◆府内のフードバンク活動について

- ・当フードバンクでは、家庭から出る余剰食品や農家の規格外、大手企業から十分安全だが誤発注したものや印字ミスしたもの等の余剰食品を、生活困窮者に提供している活動を昨年6月から開始。
食品の取扱量は、ご好意でいただいているものもあるので、全て食品ロスではないが、昨年6月からでおよそ9トン。一番食品に近いと考えられる主婦層に広報活動することで、家庭から出る余剰食品の利活用に力を入れている。
- 支援先は社会福祉協議会や福祉支援団体、母子福祉施設、子ども食堂等。困窮世帯の子どもだけでなく、孤食の子ども、独居老人等のコミュニティ施設にも3施設提供。
- 今後は、食品ロス問題と困窮者が多くいるということについて、一人ひとりの簡単な取組で支え手になれるということ、家庭への働きかける等地道な活動で時間をかけて人の心を動かすことで、理解を深めたり、ボランティアの協力を得たりしたい。

・当フードバンクは、昨年12月に活動を開始。来月からは、NPO法人として活動を進める予定。パンや菓子、シリアル、米等を月間0.8トン取り扱い、設立からは、約9トン取り扱った。定期配送と緊急配送があり、定期配送としては、京都市内の母子福祉施設5か所中3か所、児童養護施設9か所中8か所に配送。こども食堂は大阪含め16か所、大阪、京都の生活困窮者支援団体にも配送。緊急支援としては、老人福祉関係施設、社会福祉協議会等を通して、セーフティネットに漏れた方々を対象に、セーフティネットまでのつなぎとして提供。提供先を拡大していけるように努めている。現在、30名ほどで運営しているが、全てボランティア。持ち出しと寄付で成り立っている。事務所に常勤できる職員をおきたいので、自己収入源を考えたい。

◆フードバンク活動における課題・提案等

- ・食品庫の分散で、賞味期限が切れている、近い等気付かず放置したり、贈答品等志向にあわないものを放置していたりしているが、食べ物を捨てるのに抵抗感じる人は多いと思うので、罪悪感をもたずに提供してもらえるしくみをつくっていければと思う。
- ・食品ロス削減の取組を府全体で不特定多数に情報配信するより、自治体、サークル等もう少し小さい団体に呼びかけることで、100%の参加を促すことができるのではないか。点と点をつなぐ方が、時間はかかるが効果があるのではないか。
- ・地域によっては行政がフードバンク運営にコミットしているところもあるが、京都ではボランティアの方々の涙ぐましい努力で成り立っている。
- ・フードバンク活動は、倉庫、ドライバー、事務局員等が不足していて、とても大変である。
- ・フードバンクで扱うものは、期限ギリギリの食品ロスになるものではなく、余剰だけど十分食べられるものでないといけない。
- ・フードドライブにより、家庭からは、期限が近づいて食べられなくなったものや買いすぎたものを持っていただけるので、食品庫のチェックの意識付けにつなげられるように、府内に各拠点をつくり、食品庫チェックとフードドライブを定期的にリンクできたらよい。お中元とお歳暮の終わった時期が効果的ではないか。
- ・京都大学でもフードドライブを実施したが、おすそ分け的に考えられていただければ。ただ、それが食べ物を手つかずにしてもよいという免罪符になってしまわないようにしないといけない。

- ・フランスでは法律で思い切った政策をしている。府としてできるのは限界があると思うが、こういった取組も参考にしていければ。

◆フードバンクとの協定書について

- ・大企業等のメーカーは名前を売るために公表してほしいかもしれないが、小売としては、提供先で問題が起こると小売が悪いと思われ、リスクが高いので、公表してほしくない。
- ・寄贈者の公表、非公表は個別に決めている。
- ・最終的には社会全体の食品ロス削減につながるように、府の施策の第1弾として、府とフードバンクが協定書を結ぶというのによいのでは。

◆防災備蓄品について

- ・防災備蓄品は、災害の訓練で使っているが、それでも余りが出る。
- ・他府県で災害が発生すると、提供しないといけないので、追加で大量に備蓄することもある。順次少量ずつを備蓄することはできない。
- ・滋賀県で給食センターをやっているが、諸事情で給食がストップすることがある。その際は、備蓄品のカレーをストックし、学校給食でそのカレーを出している。京都府でも防災備蓄品も多様な種類を考えてほしい。

◆子ども食堂について

- ・子ども食堂の周りの人をどう巻き込むかが重要。運営していくのにお金があるので、半官半民のような形で、行政がある程度絡んでいき、運営はNPOで運営するという方法ではどうか。
- ・子ども食堂等の運営に使える交付金があれば助かる。

◆その他

- ・食品ロスは、ごみ問題、食の安全、消費者意識等多面的な側面、意見がある。そういった体系的なところは理解しておきたい。
- ・困窮者とは誰のことを指していて、それがどのような原因から生まれるのかという根本的なところから考える必要がある。社会的な解決の一つとしてフードバンクがある。

第1回府民会議提出資料(第4回テーマ)について

テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容(例…素案)
1/3(2/3残し) ルールの緩和	④ 今回	全メンバー	<ul style="list-style-type: none"> ・ ルール緩和の具体的方策 ・ 賞味期限の設定見直し方策 など
小容量・ばら売り など			<ul style="list-style-type: none"> ・ 単身世帯の増加、消費者広報 容器ごみの抑制 など



テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容
余剰食品の寄附等	④ 今回	全メンバー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 余剰食品の提供先とのマッチングなど

今回討議内容の全体討議における位置づけについて

分類		主な発生削減策		
事業系	食品製造業	需要予測精度向上	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1/3(2/3残し) ルールの緩和 ・ 余剰食品の寄附等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 印字ミスの削減等 ・ 賞味期限設定の見直し ・ 賞味期限の年月日表示から年月表示への変更 ・ 期限設定情報（食品分析センター試験結果など）の開示 など
	食品卸売業			値引き等による売り切り
	食品小売業		<ul style="list-style-type: none"> ・ 小容量販売 ・ ばら売り など 	
	外食産業		<ul style="list-style-type: none"> ・ 食べきり運動の展開 ・ 小盛サービス ・ 持ち帰り（自己責任） ・ 調理ロスの削減 など 	
家庭		<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫の在庫管理 ・ 計画的な買い物 ・ 食べ切り ・ 期限表示の理解の浸透 ・ 食材を使い切る調理方法の浸透 など 		

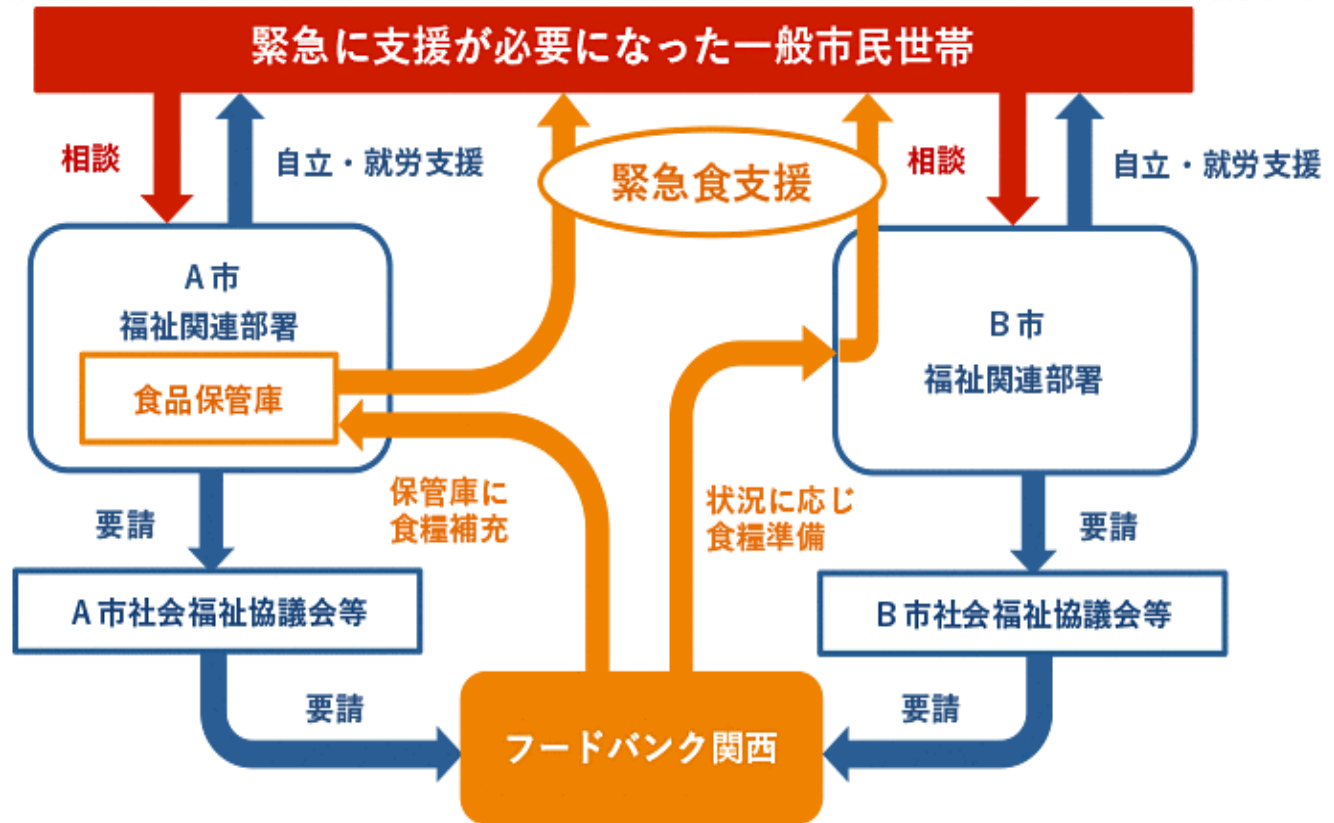
1 「余剰食品の寄附等」について

余剰食品の寄附等が進まない原因	課題	パイロット実例等
余剰食品の提供先が拡大しない・ミスマッチ	余剰食品の量と食品提供先の必要量マッチング機能が必要	・ 社会福祉協議会、市町村福祉関連部局等との連携（参考1）
フードバンク運営経費が不足している	協賛金募集の制度化が必要	・ 協賛企業・個人登録制度により、個人・法人サポーター等から協賛金の募集
フードバンク活動の認知がまだまだ広がっていない	府民に対するフードバンク活動の認知度向上が必要	・ フードドライブの取組の促進

(参考1)フードバンクと行政・社協等との連携事例について

■フードバンク関西（フードバンク関西HPより抜粋）

●「食のセーフティネット」事業

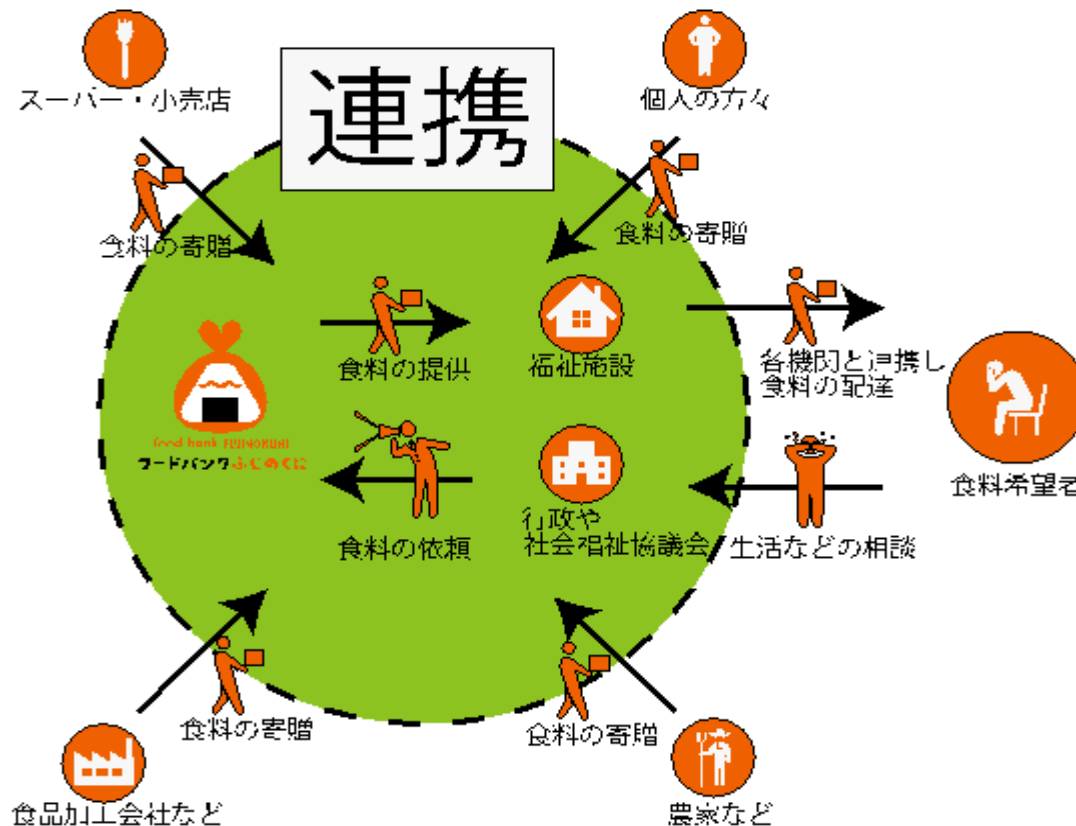


フードバンクが行政や社会福祉協議会等と連携する事で生活困窮者を把握し、支援が必要と認められた方々に食糧を届ける。

(参考1)フードバンクと行政・社協等との連携事例について (続き)

■フードバンクふじのくに (フードバンクふじのくにHPより抜粋)

●フードバンクが繋ぐ広域支援ネットワーク事業



生活困窮者自立支援法が施行され、各市町に生活困窮者の相談窓口が設置されることに伴い、緊急的な支援が必要な相談も必然的に増加し、食料の提供といった面だけではなく、困窮者に関する情報収集においても行政・社会福祉協議会と協力。

既存の繋がりをさらに深いものにしていくことで、地域の仕組みとして生活困窮者支援制度とフードバンク事業を定着させている。

(参考1)フードバンクと行政・社協等との連携事例について (続き)

(参考) 生活困窮者自立支援法(平成二十五年法律第一〇五号)

(目的)

第一条 この法律は、生活困窮者自立相談支援事業の実施、生活困窮者住居確保給付金の支給その他の生活困窮者に対する自立の支援に関する措置を講ずることにより、生活困窮者の自立の促進を図ることを目的とする。

(定義)

第二条 この法律において「生活困窮者」とは、現に経済的に困窮し、最低限度の生活を維持することができなくなるおそれのある者をいう。

2 この法律において「生活困窮者自立相談支援事業」とは、次に掲げる事業をいう。

一 就労の支援その他の自立に関する問題につき、生活困窮者からの相談に応じ、必要な情報の提供及び助言を行う事業

(以下、略)

(市及び福祉事務所を設置する町村等の責務)

第三条 市(特別区を含む。)及び福祉事務所(社会福祉法(昭和二十六年法律第四十五号)に規定する福祉に関する事務所をいう。以下同じ。)を設置する町村(以下「市等」という。)は、この法律の実施に関し、公共職業安定所その他の職業安定機関、教育機関その他の関係機関(次項第二号において単に「関係機関」という。)との緊密な連携を図りつつ、適切に生活困窮者自立相談支援事業及び生活困窮者住居確保給付金の支給を行う責務を有する。

2 都道府県は、この法律の実施に関し、次に掲げる責務を有する。

一 市等が行う生活困窮者自立相談支援事業及び生活困窮者住居確保給付金の支給並びに生活困窮者就労準備支援事業、生活困窮者一時生活支援事業、生活困窮者家計相談支援事業その他生活困窮者の自立の促進を図るために必要な事業が適正かつ円滑に行われるよう、市等に対する必要な助言、情報の提供その他の援助を行うこと。

二 関係機関との緊密な連携を図りつつ、適切に生活困窮者自立相談支援事業及び生活困窮者住居確保給付金の支給を行うこと。

(以下、略)

(参考1)フードバンクと行政・社協等との連携事例について (続き)

○自治体によるフードバンク支援事業例 (福岡県によるフードバンクモデル事業の実施)

モデル事業への食品提供に合意した企業(13社)



- ・平成28年度に、福岡県食品ロス削減推進協議会立ち上げ。
- ・同協議会に「フードバンク活動普及促進分科会」を設置。
- ・生活協同組合連合会グリーンコープ連合が、モデル事業の実施。
- ・委託費850万円。

配布頻度：概ね2週間に1度

主な食品：袋入りインスタント麺、乾麺、缶詰、瓶詰、菓子全般、飲料（ジュース、お茶）、米、調味料、調理用油（当面は常温保存食品を取り扱う）

2 「1/3(2/3残し)ルール of 緩和」について

1/3ルールに係る食品 ロスの発生原因	課題	パイロット実例等
メーカーから小売店 等への納品期限が商 慣習として設定され ている	賞味期限の2/3が残っ ている状況でないと納品で きない	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品の納品期限の緩和 (賞味期限の2/3残しから1/2残しルールへの 緩和) (参考2)
賞味期限が相当の余 裕をもって設定され ている	消費者の理解を得つつ、 期限延長に取り組むこと が必要	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品の賞味期限延長 ・加工食品の賞味期限年月表示化 (参考2)

(参考2) 農林水産省における商慣習検討ワーキングチームの取組 (農林水産省作成資料)

○過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
○このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。

食品ロス削減のための 商慣習検討ワーキングチーム

食品製造業
(12社・団体)

食品卸売業
(3社)

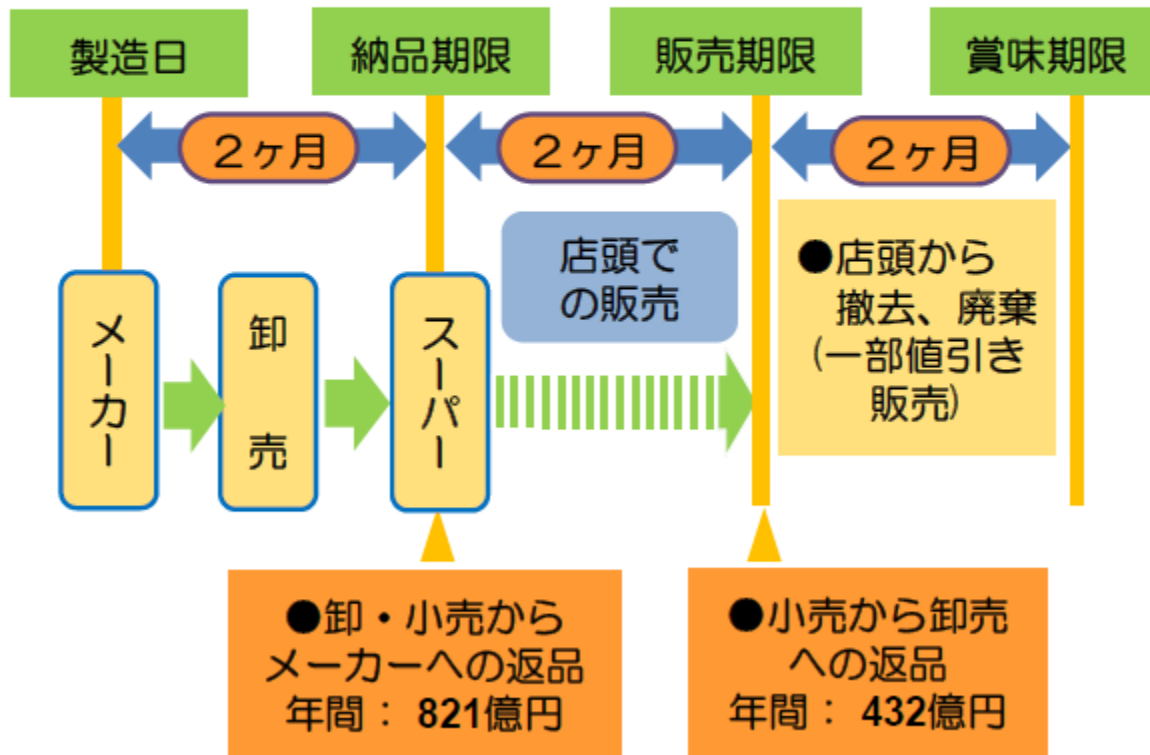
食品小売業
(5社)

H24 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品の返品・廃棄に関する調査 ・食品ロス削減シンポジウム
H25 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・納品期限見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクト (飲料・賞味期間180以上の菓子) ・賞味期限延長・年月表示化の実態調査 ・食品ロス削減シンポジウム
H26 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・納品期限緩和の実施(5社) ・味期限延長・年月表示化の実態調査 ・日配品の廃棄・余剰生産に関する調査 ・「もったいないキャンペーン」の実施 ・食品ロス削減シンポジウム
H27 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・納品期限緩和の拡大(新たに5社実施、計10社) ・納品期限緩和リスク分析を実施 ・日配品における食品ロス削減の取組事例の共有 ・賞味期限延長・年月表示化の実態調査の実施 ・「活動総括」のとりまとめ

商慣習 1/3ルール

- 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる3分の1ルール）、食品ロス発生の一つの要因とされている。

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図（賞味期限6ヶ月の場合）



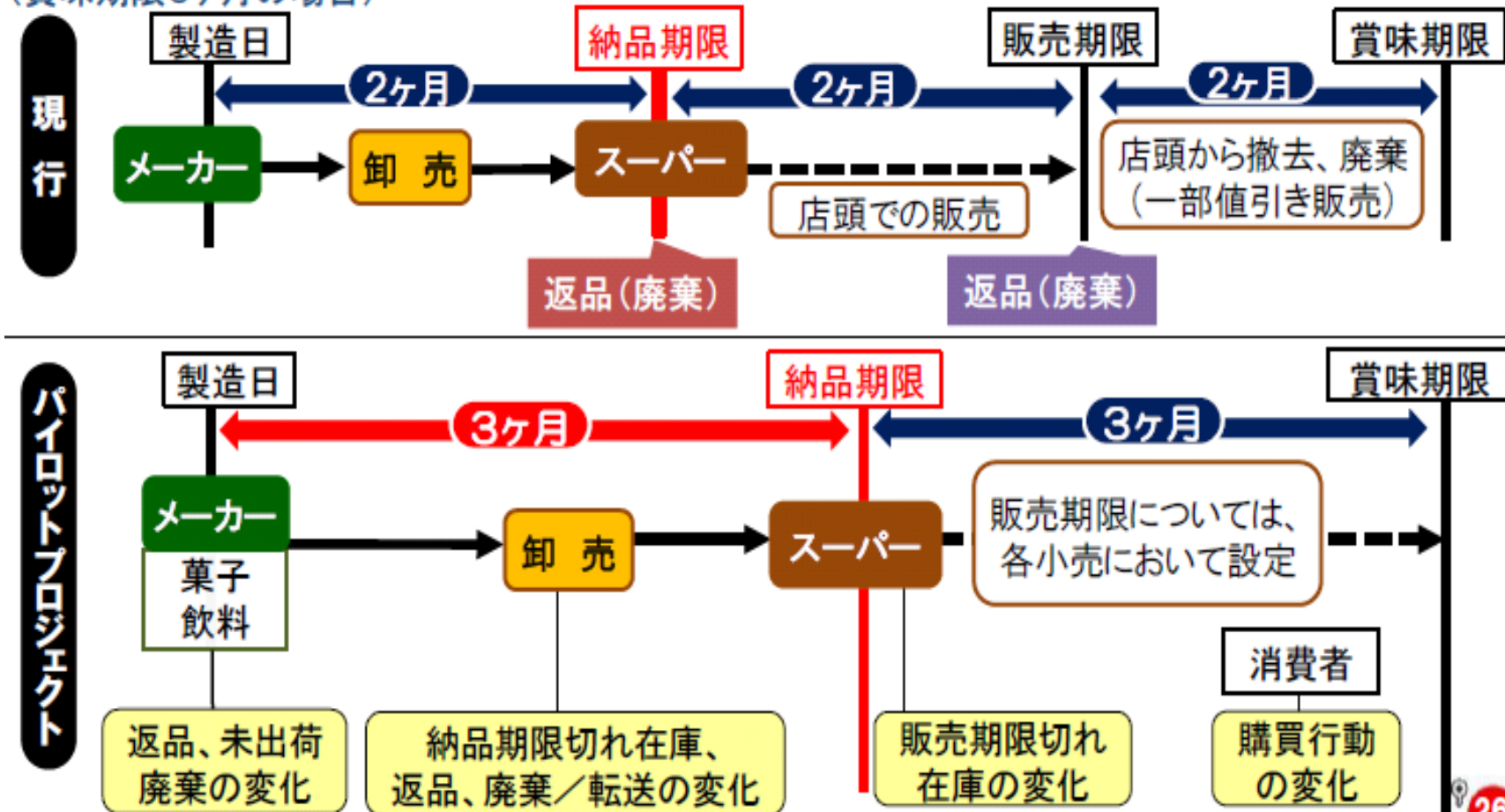
●欧米の納品期限	
国	納品期限 (賞味期限ベース)
アメリカ	1/2残し
フランス	1/3残し
イタリア	1/3残し
ベルギー	1/3残し
(参考) 日本	2/3残しが平均

資料：製・配・販連携協議会による平成26年度の推計結果

商慣習検討WTによる納品期限見直しの取組①

- 平成25年8月から半年程度、特定の地域で飲料・菓子の一部品目の店舗への納品期限を現行より緩和（賞味期限の1/3→1/2以上）
- それに伴う返品や食品ロス削減量を効果測定。

（賞味期限6ヶ月の場合）



商慣習検討WTによる納品期限見直しの取組②

納品期限見直しパイロットプロジェクト（35社）の結果

【食品製造業】

鮮度対応生産の削減
など未出荷廃棄削減

【物流センター】

納品期限切れ発生数
量の減少、返品削減

【小売店頭】

飲料と賞味期間180日以上
の菓子は店頭廃棄増等の問題は
ほぼなし

【該当食品全体への推計結果】

飲料：約 4万トン（約71億円）

菓子：約 0.1万トン（約16億円） ※賞味期間180日以上
の菓子で実施

合計：約 4万トン（約87億円） ※事業系食品ロス
の1.0%～1.4%

飲料・菓子の納品期限緩和を推奨

実運用問題なし

納品期限を見直した企業

【26年度】イトーヨーカ堂、東急ストア、ユニー、セブン-イレブン・ジャパン、サークルKサンクス

【27年度】イオンリテール、ファミリーマート、ローソン、デイリーヤマザキ、スリーエフ

【28年度】ポプラ

商慣習検討WTによる納品期限見直しの取組③

- 飲料と菓子（賞味期間180日以上）以外の加工食品について、納品期限緩和の可能性を検討するため、納品期限緩和による小売店舗での廃棄増等のリスク分析を実施。（平成27年度）
- 飲料と菓子以外の加工食品（醤油、風味調味料、料理品、缶詰等）についても、一部の品目を除きリスクは少ないことを確認。

納品期限緩和によるリスク調査・分析結果

納品期限緩和（賞味期間の2/3残し → 1/2残し）による廃棄増等のリスクを分析するため、店別・アイテム別販売実績データを用いて、納品期限を緩和した場合の小売店舗におけるアイテム発注単位（6・12・24個と仮定）ごとの消化率等を算出。

使用データ：市場POSデータ「NPレポート」

[業態] SM・GMS・ミニスーパー

[商品] 加工食品、菓子、飲料・酒類、その他食品のうち常温保存食品

調査・分析結果(例)：

JICFS分類			店別アイテム別 販売データ数	賞味期間日数 (中央値)	消化率					
					店頭販売期間(1/6) ←			店頭販売期間(1/3)		
中	小	細			6個	12個	24個	6個	12個	24個
加工食品	調味料	醤油	9,821	540.00	99.99%	99.79%	97.32%	100.00%	100.00%	99.81%
加工食品	調味料	醤油	・	・	・	・	・	・	・	・
加工食品	調理品	インスタントカレー	13,337	540.00	100.00%	99.89%	98.21%	100.00%	100.00%	99.89%
加工食品	調理品	インスタントカレー	・	・	・	・	・	・	・	・
加工食品	缶詰	水産缶詰(マグロ・カツオ以外)	9,475	1080.00	100.00%	100.00%	99.95%	100.00%	100.00%	100.00%
加工食品	缶詰	水産缶詰(マグロ・カツオ以外)	・	・	・	・	・	・	・	・

※ 公益財団法人流通経済研究所調べ(2016年)

- ・納品期限緩和によるリスク調査・分析を踏まえ、飲料及び菓子以外の加工食品についても、「賞味期間の1/2残し」以下に緩和することを推奨。
- ・調査分析・結果を業界団体の協力を得て幅広い関係者に情報を共有し、各事業者の取組を促進。

コンビニにおける納品期限緩和の状況(1/3→1/2への延長)

平成28年3月30日現在

社名	対象商品	開始時期	実施地域
(株)サークルKサンクス	飲料(ソフトドリンク)	2015年3月	全店
(株)スリーエフ	飲料	2015年9月	全店
(株)セブン-イレブン・ジャパン	飲料(ドライ飲料)、菓子(賞味期限180日以上)	2014年11月	全店
(株)ファミリーマート	飲料(ドライ飲料)	2015年4月	全店(AFC含む)
(株)ポプラ	飲料(ソフトドリンク)	2016年4月	全店
山崎製パン(株) デイリーヤマザキ事業統括本部	飲料(ドライ飲料)	2015年4月	全店
(株)ローソン	飲料(ソフトドリンク)	2015年4月	全店

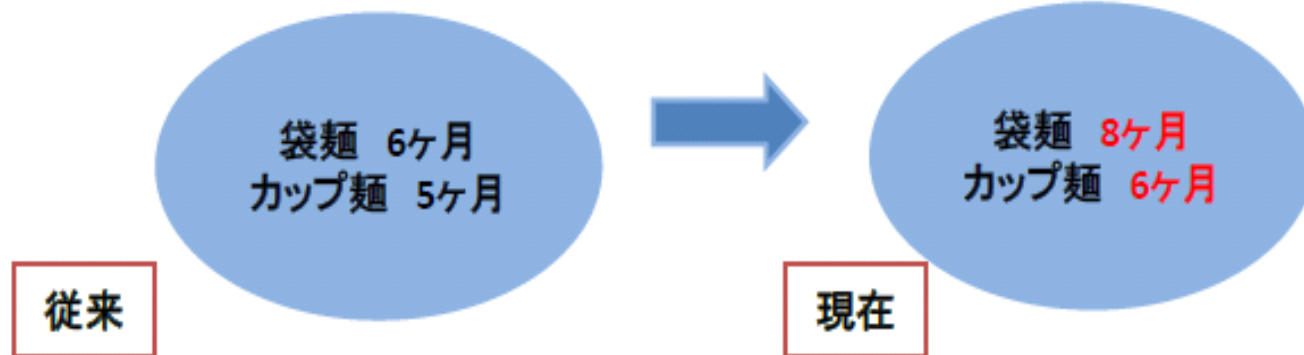
商慣習検討WTによる賞味期限見直しの取組①

- 製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能。
- 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨（平成24年度～）。

- 平成21年1月～25年10月
958品目延長
- 平成25年11月～26年10月
199品目延長
- 平成26年11月～27年10月
163品目延長
- 今後587品目予定

【事例：日本即席食品工業会】

- ・これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- ・平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。



商慣習検討WTによる賞味期限見直しの取組②

- 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階での食ロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨(平成24年度～)

- 2009年1月～2013年10月
50品目切り替え
- 2013年11月～2014年10月
159品目切り替え
- 2014年11月～2015年10月
115品目切り替え
- 今後107品目予定

【事例1：日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

【事例2：飲料大手5社】

平成25年5月製造分より、国産水2Lペットボトルで年月表示に切り替え。平成26年6月製造分より、キリン、サントリーの缶コーヒー、茶などで順次切り替え。

<現状>



<移行後>



「1/3(2/3残し)ルールの緩和」に対する提案

① 1 / 3ルール緩和協定の締結

- ・ 1 / 3ルール緩和の取組を実施いただける企業を募集し、京都府と製造・卸・小売業等との間に1 / 3ルール緩和協定を締結する。

② 府内での1 / 3ルール緩和のパイロット事業の立ち上げ

- ・ 協力企業には1 / 3ルール緩和のために、先行して、加工食品の納品期限の緩和や加工食品の賞味期限延長等の取組を実施。
- ・ 製造・卸・小売業がそれぞれメリットが出るようなくみ作り
ex. 納品期限切れによる返品の減少によるメーカー・卸売における利益を、小売にも還元できるようなくみ（卸売価格の値引き等）
- ・ 協力企業の取組は、店頭や京都府HP等でPRし、取組の周知や協定企業の増加につなげる
ex. 協力企業の商品には、PR用のシールを貼り、それを買って集めると特典があるようなキャンペーン等

※ 1 / 3ルール緩和の取組については、必要に応じて、府民会議委員等の御意見を伺いながら、内容を随時、検討。

3 「小容量・ばら売り など」について

外食産業・家庭における食品ロスの発生原因	課題	パイロット実例等
家庭における食べ残し	消費者の需要量と提供量のミスマッチ	・小売業、卸売業、製造メーカー等に対して、ばら売り、小容量販売の導入をしていただける「佐賀市もったいない！食品ロスゼロ推進店」の募集（佐賀市）（参考3）

(参考3)「佐賀市もったいない！食品ロスゼロ推進店」事例について

(佐賀市のホームページから抜粋)

◆事業所から排出される食べ残し等による生ごみ減量を推進するため、食品ロス対策や、食べ残し削減に取り組んでいる飲食店等を募集し、「もったいない！食品ロスゼロ推進店」として登録

●対象事業者

佐賀市内で営業する飲食店、宴会場若しくは宿泊施設、又は、小売業、卸売業、製造メーカー等で食品を扱う事業所

以下に掲げる取り組みの中で、1つ以上の取り組みを行っている事業者を推進店として登録します。

○飲食店、宴会場、宿泊施設等

- (1) 小盛りメニュー等の導入
- (2) 食べ残しを減らすための呼びかけ実施
- (3) ポスター等の掲示による、食べ残し削減に向けた啓発活動の実施
- (4) 持ち帰り希望者への対応
- (5) 上記以外の食品ロスを減らすための工夫

○小売業、卸売業、製造メーカー等

- (1) 量り売り、ばら売り、小容量販売の導入
- (2) 食品廃棄物の削減のための値引き等対応(売り切り価格の導入)
- (3) フードバンク事業等への協力
- (4) 過剰在庫の削減
- (5) 上記以外の食べ残しや食品ロスを減らすための工夫

※フードバンク事業等への食品提供を行う場合は、提供先と覚書を交わす等、食品の安全衛生管理や廃棄物となった場合の適正処分が確実に行われるような措置を講じることを条件とする。

※平成28年11月現在、登録店舗は15店舗

京都府食品ロス削減推進店舗の募集についての提案

◆事業所から発生する食品ロス削減を推進するため、食品ロス対策に取り組んでいる事業所を募集し、「京都府食品ロス削減協力店舗」(仮称)として登録

※飲食店等については、京都市で実施中の「京都市食べ残しゼロ推進店舗」を京都府内に拡大。

●対象事業者

京都府内で営業する小売業、卸売業、製造メーカー等で食品を扱う事業所

以下に掲げる取り組みの中で、1つ以上の取り組みを行っている事業者を推進店として登録します。

○小売業、卸売業、製造メーカー等

- (1) 量り売り、ばら売り、小容量販売の導入
- (2) 食品廃棄物の削減のための値引き等対応(売り切り価格の導入)
- (3) 過剰在庫の削減
- (4) 上記以外の食べ残しや食品ロスを減らすための工夫

●協力店については、京都府のHP等で紹介するとともに、食品ロス削減啓発グッズ等を配布

(参考4)「京都市食べ残しゼロ推進店舗」について

京都市内で営業する飲食店・宿泊施設が対象!

「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度が 京都市ではじまりました!

認定対象は
京都市内の
飲食店と宿泊施設!
仕出し店や
デリバリー店もOK

京都市
食べ残し
ゼロ  
推進店舗

推進店は
京都市ホームページで
取組内容を紹介!

特に優れた取組を
行っている推進店は
表彰も行います!

京都市では、食材を使い切る「使いキリ」
食べ残しをしない「食べキリ」
こみとして出す前に水を切る「水キリ」

これら3つの「キリ」に取り組む「生ごみ3キリ運動」を推進しています。

京都市では、これまで以上にごみを減らすために、
「生ごみ3キリ運動」を推進している飲食店や宿泊施設を
「食べ残しゼロ推進店舗」として認定する制度をはじめました。

(京都市のホームページから抜粋)

以下の取組内容(1)～(8)のうち、2項目以上
を実践している飲食店・宿泊施設を店舗ごとに
「食べ残しゼロ推進店舗」として認定。

- (1) 食材を使い切る工夫
- (2) 食べ残しを出さない工夫
- (3) 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫
- (4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫
- (5) ごみ排出時の水キリ等の工夫
- (6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫
- (7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動
- (8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫

「食べ残しゼロ推進店舗」に認定された飲食店・宿泊施設は
次の3つに取り組んでいただきます。



交付されたステッカー等を
店舗に掲示



取組内容について、来店者・
宿泊者へ積極的にPR



選択した取組を積極的にを行い、
生ごみ等の発生抑制を実践

平成26年度から、開始。
平成28年12月末現在、291店舗。

次回(第5回)会議のテーマについて

テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容(例…素案)
(農産物)規格 外品の有効活用	⑤	農林業、食品製造、小売、 消費者団体	<ul style="list-style-type: none"> ・ 規格外品の販売方策 ・ 容器包装の高機能化 など
需要予測精度向 上			<ul style="list-style-type: none"> ・ 販売状況情報の共有化方策 ・ 日配品の週間発注化方策 ・ コーザルデータの活用策 など