

第4章 食品ロス削減推進計画

「食品ロス」とは、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される食品を指し、資源の無駄遣いや温室効果ガスの排出につながる社会的課題です。

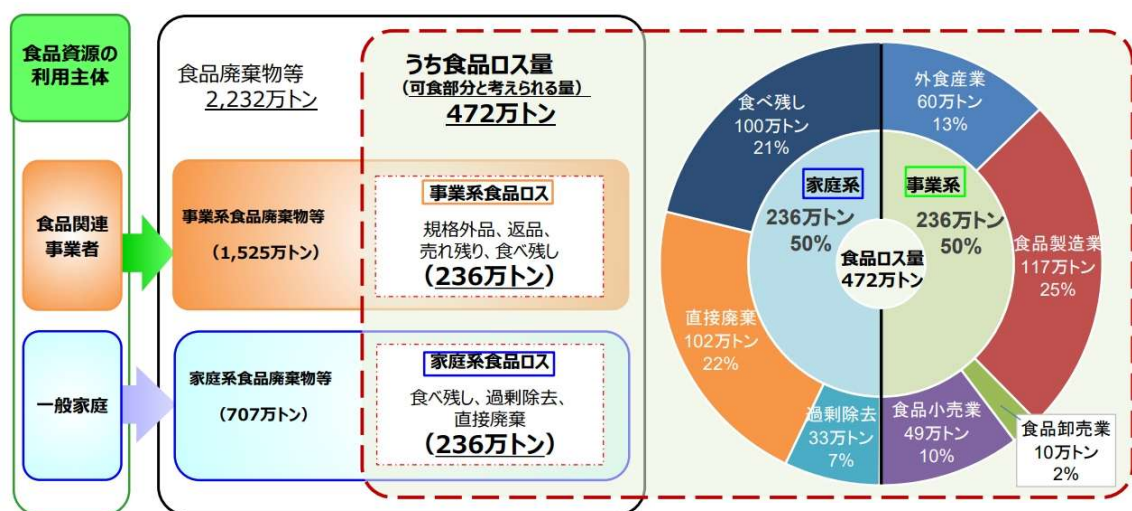
近年は、家庭ごみ中の燃やせるごみに占める生ごみの割合が依然として高い傾向にあり、ライフスタイルや意識の変化を促すアプローチがより重要となっています。

また、国や県においても食品ロス削減推進法の施行など制度的な後押しが進められており、自治体としても計画的かつ継続的な取組体制の構築が求められています。

「食品ロス削減推進計画」では、本市における食品ロス削減に向けた今後の方針と具体的な施策の方向性を示します。

1. 食品ロス削減の背景

食品ロスの量は、国の推計によれば、令和4年度の発生量で全国で約472万トン（家庭系、事業系合計値）にのぼり、内訳は、家庭系で236万トン、事業系で236万トンとなっています。



※資料：農林水産省及び環境省「令和4年度推計」

※割合の記載について、小数点以下を四捨五入により端数処理しているため、合計値が一致しない場合があります。

出典：「食品ロス削減関係参考資料（令和7年3月5日版）消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室」より

図4-1-1 食品廃棄物等の発生状況と割合〈概念図〉

平成27年（2015年）に国連サミットで採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」では、2030年までに小売・消費レベルでの1人当たりの世界全体の食料廃棄を半減することが明記されており、食品ロスの削減は国際的にも重要な課題と位置づけられています。

こうした状況を踏まえ、国では令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」を公布し、同年10月に施行しました。さらに、令和2年3月には同法第11条に基づき「食品

ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が閣議決定され、地方公共団体に対しても、地域の実情に応じた施策を策定・推進することが求められています。

本市においても、持続可能なごみ処理体制の確立が喫緊の課題となっているなかで、家庭系の燃やせるごみに含まれる生ごみの割合は依然として高く、その中には食べ残しや手つかずの食品も多く含まれていると推察されます。

食品ロスの削減は、こうしたごみの減量化による処理コストの低減や環境負荷の軽減、さらには食資源の有効活用による地域経済の循環にもつながる重要な取り組みです。

本市では、「環境にも人にもやさしい持続可能な社会」に向かうため、市民・事業者・行政が一体となって食品ロスの削減に取り組んでいくことを、本計画の柱の一つとして位置づけます。

2. 食品ロスの現状

農林水産省が実施していた「平成26年度食品ロス統計調査（世帯数分類）」は、平成27年度をもって終了しました。これに代わり、現在は農林水産省及び環境省が共同で公表している「食品ロス推計」が使用されています。

家庭系食品ロスの内訳については、令和3年度より再度推計が行われるようになり、その結果、食品ロス全体の約半分が「食べ残し」であることが明らかとなっています。

また、1人1日あたりの食品ロス排出量は50g台で推移しており、年々減少傾向にあります。

食品ロス量の推移について示すと、表4-1-1のとおりです。

表4-1-1 食品ロス量（年間）と1人当たり食品ロス量（日）

		家庭系食品ロス（万トン）			1人1日当 たりに換算 (g)
		過剰除去※1	直接廃棄※2	食べ残し	
平成30年度	276				59.7
令和元年度	261				56.5
2年度	247				53.5
3年度	244	34	105	105	53.3
4年度	236	33	102	100	51.7

※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている

※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

出典：令和6年度食品ロス削減関係参考資料（消費者庁）

3. 食品ロスに関する課題

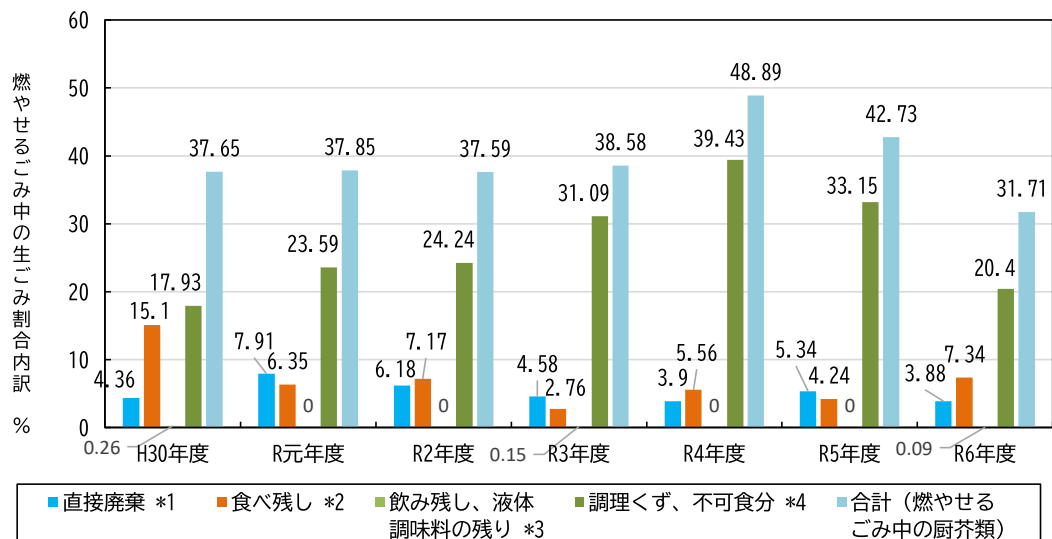
(1) 燃やせるごみに含まれる生ごみの割合

本市では、旧計画に基づきごみの減量化に向けた取り組みを進めてきました。
その結果、市民の意識の向上により、コンポスト容器の活用や生ごみの水切りといった行動が一定程度浸透してきたことから、調理くずや皮などの不可食部については、減少傾向がみられます。

本市が年度ごとに4回実施しているごみの組成分析調査結果より、燃やせるごみ（家庭系・事業系）中の生ごみ割合、食品ロスの割合の推移を示すと図4-1-2のとおりです。

このごみ組成分析の結果によれば、燃やせるごみに占める生ごみの割合は依然として約3割～4割を占めており、本来食べられるにもかかわらず廃棄された「食品ロス」は約1割にのぼっています。

食品ロス量については、令和3年度までは減少傾向にあったものの、それ以降は再び増加傾向にあり、今後も継続的な対策が求められます。



	H30年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
直接廃棄 *1	4.36	7.91	6.18	4.58	3.9	5.34	3.88
食べ残し *2	15.1	6.35	7.17	2.76	5.56	4.24	7.34
飲み残し、液体調味料の残り *3	0.26	0	0	0.15	0	0	0.09
食品ロス計	19.72	14.26	13.35	7.49	9.46	9.58	11.31
調理くず、不可食分 *4	17.93	23.59	24.24	31.09	39.43	33.15	20.4
合計 (燃やせるごみ中の厨芥類)	37.65	37.85	37.59	38.58	48.89	42.73	31.71

食品ロス

*1 直接廃棄：賞味期限切れ等により廃棄されたもの

*2 食べ残し：食べきれずに廃棄されたもの

*3 飲み残し：ペットボトルの飲み残し、液体調味料の残り

*4 調理くず、不可食分：たまごの殻、肉や魚の骨、茶殻、コーヒー殻、貝殻、野菜や果物の種

※データは家庭系、事業系の平均値

図4-1-2 燃やせるごみ中の生ごみ割合（内訳）の推移

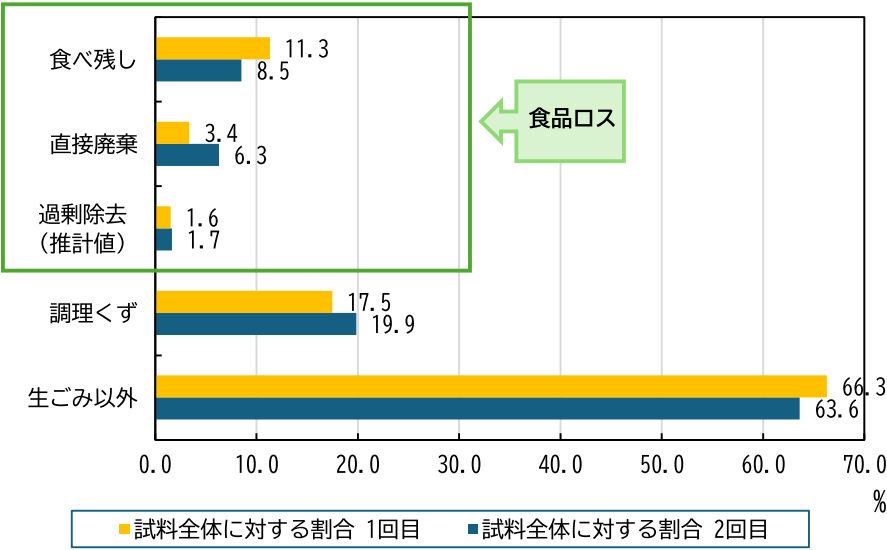
(2) 燃やせるごみに含まれる生ごみの内訳（「大和市ごみ性状調査」より）

本市では、さらに「大和市ごみ性状調査」を令和6年12月に実施し、ごみ中の食品ロスの状況を検証しました。調査は、12月中に家庭系（12月24日）、事業系（12月25日）ごとに2回ずつ実施しています。

以下に、同調査による家庭系ごみ、事業系ごみの食品ロス割合について示します。

① 家庭系ごみ

同調査による家庭系ごみに含まれる生ごみの内訳を示すと、図4-1-3のとおりです。



分類項目			試料全体に対する割合	
実施回			1回目	2回目
生ごみ以外			66.3	63.6
生ごみ	不可食部	調理くず	17.5	19.9
	可食部	過剰除去（推計値）	1.6	1.7
		直接廃棄	3.4	6.3
		食べ残し	11.3	8.5
		食品ロス計	16.3	16.5
合 計			100.0	100.0

※過剰除去（推計値）＝食品廃棄物（生ごみ）割合合計（33.72%）×4.6%＝1.55%
※調査日：2024.12.24
※四捨五入の関係で合計が100%にならない箇所があります。

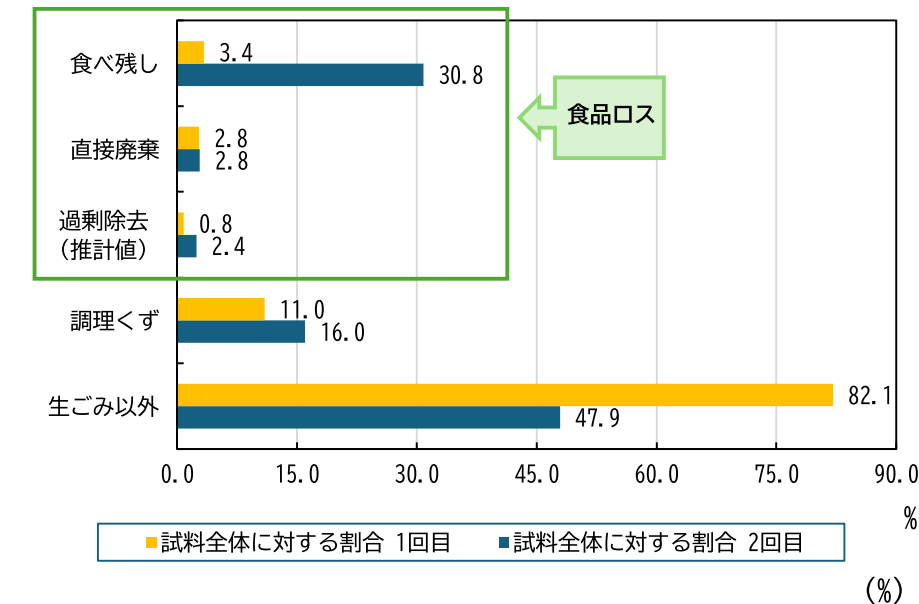
出典：大和市ごみ性状調査結果（令和6年度12月実施）より作成

図4-1-3 家庭系の燃やせるごみに含まれる生ごみの内訳

家庭系の燃やせるごみの試料に占める食品ロス相当部分（食べ残し、直接廃棄、過剰除去）は、1回目で16.3%、2回目で16.5%と、いずれも燃やせるごみのうち約1割強を占めていました。内訳を見ると、特に「食べ残し」が最も多く、1回目で11.3%、2回目で8.5%を占めていることから、「食べきり」や「適切な食品管理の促進」が今後の課題として挙げられます。

② 事業系ごみ

事業系ごみに含まれる生ごみの内訳を示すと、図 4-1-4 のとおりです。



分類項目			試料全体に対する割合	
実施回			1回目	2回目
生ごみ以外			82.1	47.9
生ごみ	不可食部	調理くず	11.0	16.0
	可食部	過剰除去（推計値）	0.8	2.4
		直接廃棄	2.8	2.8
		食べ残し	3.4	30.8
		食品ロス計	6.9	36.1
合 計			100.0	100.0

※過剰除去（推計値）=食品廃棄物（生ごみ）割合合計（33.72%）×4.6%=1.55%
※調査日：2024.12.25
※四捨五入の関係で合計が100%にならない箇所があります。
出典：大和市ごみ性状調査結果（令和6年度12月実施）より作成

図 4-1-4 事業系の燃やせるごみに含まれる生ごみの内訳

事業系の生ごみには、まだ食べられるにもかかわらず廃棄された「食べ残し」や「直接廃棄」など、いわゆる食品ロスに該当するごみが一定程度含まれていることが確認されました。

特に、2回目の調査では「食べ残し」が事業系の燃やせるごみの試料全体のうち、約3割を占めるなど、廃棄の実態がより顕著に表れています。

このことから、飲食店や小売業などの事業活動における食品ロスの発生が、依然として課題となっていることがうかがえます。

こうした状況を踏まえ、市としては、事業者に対する食品ロス削減の周知啓発を引き続き行うとともに、食品の適正な管理やロス削減につながる取組事例の共有、削減効果の「見える化」などを通じて、自主的な削減の促進を図っていく必要があります。

また、食品ロスの削減に寄与する新たな技術やサービスの導入促進についても検討し、多様な事業者と連携しながら、事業系ごみの発生抑制と資源循環の推進をめざしていくことが求められます。

（３）世帯特性による食品ロス発生の傾向

総務省の家計調査や農林水産省・環境省による統計等によると、１人世帯では２人以上の世帯と比べて食料支出や食品ロスの発生が多い傾向があることが分かっています。

また、世帯ごとの家庭系食品ロスの発生等に関する研究結果からは、高齢世帯ほど食品ロスの発生率が高い傾向にあることが示されています。

（参考：農林水産省「平成 26 年度食品ロス統計調査（世帯調査）」、立命館大学他研究チームによる 2024 年 10 月 21 日付英科学誌 Nature Communications での学術論文等）

これらの高齢世帯で食品ロスが多くなる要因としては、以下のようなことが挙げられています。

- 過剰除去の割合が高い傾向がある
- 食事量の減少により、食材を使い切れず廃棄されやすい
- 外出機会の減少により、買い物が不定期・まとめ買い中心となり食材が劣化しやすい
- 保存方法や調理・リメイクに関する情報に触れる機会が少ない
- 一人暮らし等で食への意欲が下がり、食材を使い切る意識が薄くなる

国勢調査の結果でも、本市では 65 歳以上の高齢者や１人世帯の割合が年々増加しています。今後はこうした少人数世帯の増加に伴い、食品ロスの排出量がさらに増加することが懸念されます。

こうした状況から、今後は年齢層やライフスタイルに応じたきめ細かな食品ロス削減施策の検討・実施が必要であり、中でも、高齢者をはじめとする多様な世帯に対応した情報発信や支援策の充実が今後の重要な課題といえます。

このような現状や将来に向けた課題を踏まえ、本計画では以下のような目標と施策を設定しました。

第4章 食品ロス削減推進計画

4. 食品ロス削減に関する目標

食品ロスの削減は、ごみの減量にとって重要な取り組みであると同時に、持続可能な消費行動の推進や、地域における食資源の有効活用にもつながります。

大和市では、こうした食品ロスの課題に対し、市民や事業者が無理なく、日々の生活の中で自然に取り組めるように、啓発活動や情報提供といった「ソフト施策」の充実を図り、意識と行動の変化を促していきます。

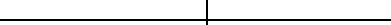
なお、本計画では数値目標をあえて設定せず、市民・事業者・行政が協力し合いながら、「もったいない」という気持ちを地域全体に広げていくことを重視しています。

そして、食品ロスに関する知識の普及・定着を図るとともに、市民、事業者による主体的かつ継続的な取り組みが日常生活に根付くことにより、食品ロスの抑制を通じたごみの排出抑制につなげていくことを目指します。

5. 食品ロス削減に関する施策

(1) 家庭系食品ロス削減への取り組み

【凡例】  継続  新規  検討

施策項目		施策内容	R8-R12 2026～2030	R13-R17 2031～2035
食品ロスを含む家庭系ごみの資源化	生ごみ処理容器等による資源化の促進	・家庭及び事業者での生ごみの自家処理を促進するため、生ごみ処理容器等の購入費用に対し助成（補助）を継続する。		
		・生ごみ処理容器等の購入費用助成による減量効果の測定等を実施し、効果について情報発信することで市民のニーズを掘り起こす。		
	学校給食の調理くず、食べ残しの資源化	・学校給食共同調理場及び単独調理校から発生する生ごみについて、下水道汚泥と併せて再資源化・有効利用を図るなど資源化を推進する。		
情報提供	食品ロス削減方法の普及	・食品ロス削減ハンドブック等の作成や、動画等を活用して食品ロス削減に関する発信を行う。		
		・「ゼロ活」を推進する。 ※ゼロ活：国が進めている「脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動」		
		・食品ロスの出にくい食材の使い方、購入方法等の体験講座やセミナー、ワークショップ、エコクッキング教室など、市民の意識向上につながる取り組みを実施する。		
環境教育や食育による幼児への啓発	絵本を活用した幼児への啓発	・既存の幼児啓発用の絵本等（消費者庁作成）を活用し、日々の食生活や食料の大切さの理解「もったいない」の意識を子供たちに伝えていく。 ・幼稚園、保育園等との連携により当該絵本の読み聞かせを実施するなど。		
新たな施策の検討	食品ロス削減施策の検討	・食品ロス削減のために「未利用食品」「食べ残し」等の削減を促す新たな施策を実施する。		

(2) 事業系食品ロス削減への取り組み

施策項目		施策内容	R8-R12 2026～2030	R13-R17 2031～2035
食品関連事業者に向けた取り組み	情報発信・啓発	・食品ロス削減に関する情報の発信・呼びかけを行う（事業者向け講習会の実施、事例集の作成等）。		
		・飲食店向けに「ドギーバッグ使用ガイドブック」等を作成し、食べ残しの適切な持ち帰り方法を周知する。		

(3) その他

施策項目		施策内容	R8-R12 2026～2030	R13-R17 2031～2035
活動支援	食品ロス削減に関わる普及啓発	・地域内の団体、学校、事業者、市民による食品ロス削減に関する活動を支援していく。(情報提供、単独主体同士のマッチング、運営協力など)		
情報提供	取り組みを紹介	・食品ロス削減に関わる取り組みを行っている団体、学校、市民、事業者等の活動をインターネットや市広報等で紹介する。		
	災害備蓄食料の利用に関する情報提供	・オフィス等の賞味期限切れ間近の防災備蓄品の廃棄を防ぎ、再利用を促進するため、備蓄品の廃棄を防ぐ方法等について情報提供を行う。		
情報発信や啓発、実態把握	事業者、市民等による取り組み・意識等の把握、調査等	・飲食店、小売店による食品販売時の取り組み、消費者による商品購入後の意識、行動に伴う食品ロス削減の状況、効果等について調査・研究を行い、効果的な施策検討・実施につなげる。		



“もったいない”を、もう一度。

冷蔵庫の奥で期限切れになったヨーグルト、使いきれなかった野菜、つい買いすぎたお惣菜――。

そんな経験、ありませんか？

日本では、まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が、年間約500万トンも発生しています。

その中には、私たち家庭から出るものが半分近くを占めています。

「食べきる」「使いきる」「捨てない」。

これらはすべて、小さな心がけから始められます。

たとえば買い物前に冷蔵庫の中をチェックしたり、食べきれる量だけを注文したり、野菜の皮や茎もスープや炒め物に活用したり。

そんな一工夫が、食品ロスを減らし、家計にも優しい未来につながります。

フードロス削減



“もったいない”という日本ならではの感覚は、今こそ力を発揮するとき。

未来の子どもたちに豊かな食と環境を残すために、私たち一人ひとりの行動が大切です。

今日からできる「食品ロスゼロ」、はじめてみませんか？