



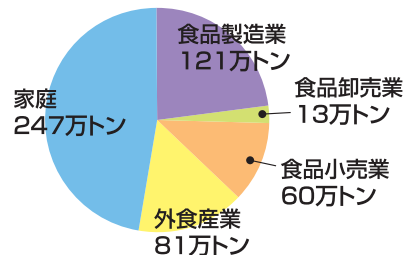
食品ロスの削減

食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食べ物のことです。

日本では、年間約522万トンの食品ロス(事業者から約275万トン、家庭から約247万トン)が発生しています。(※2020年度推計)

横浜市の家庭から出される燃やすごみの中には、食品ロスが約8万6千トンあり、市民一人当たりになると年間約23キロ、金額にしておよそ1万8千円分の食品を捨てている試算となります。そのうち何も手が付けられずに捨てられている「手つかず食品」は約1万8千トン含まれています。(※2021年度推計)

食品ロス削減に向けて、一人ひとりが「食」の大切さを理解し、具体的に行動していただくため、様々な視点を取り入れて取組を進めています。



日本の食品ロスの排出割合



1 家庭での取組の推進

食べ物のもったいないを減らすためのひと工夫!

必要なものを必要な分だけ買おう!

- 1 買い物リストを作る
- 2 食べられる量だけ買う



食材を無駄なく使い切ろう!

- 1 賞味期限、消費期限を正しく理解する
- 2 冷蔵庫を整理・整頓する
- 3 食品に期限を大きく書く



料理は全部食べきろう!

- 1 料理は食べきれぬ量だけ作る
- 2 食べきれなかったときは冷蔵・冷凍で保存する
- 3 外食時にも食べ残しをしないよう心掛ける



賞味期限と消費期限を正しく理解!

賞味期限

開封していない状態で、表示されている保存方法で保存したときに、おいしく食べることのできる期限です。この期限を過ぎても、すぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

●賞味期限が書かれている商品

ハムやチーズ、スナック菓子、缶詰など、冷蔵や常温で保存がきく食品。



消費期限

開封していない状態で、表示されている保存方法で保存したときに、食べても安全な期限です。期限内に食べきるようにしましょう。

●消費期限が書かれている商品

生の肉や魚、弁当や洋菓子など、長くは保存がきかない食品。



食材を無駄なく使い切るレシピ

食品ロスを削減するため、家庭にある野菜や余りがちな食材を使い切るレシピを作成しています。子ども達に人気のある給食の献立をベースにしたメニューや旬の野菜をおいしく使い切るメニュー、関東学院大学栄養学部の学生さんが考案したメニューを紹介しています。食材の保存方法やリメイクレシピ、時短ポイントなど、役立つ情報も満載です。



食材を無駄なく使い切るレシピ (横浜市ホームページ)

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/sumai-kurashi/gomi-recycle/sakugen/tsukaikiri.html>

フードドライブ活動

フードドライブとは、各家庭で使い切れない未使用食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンク団体※や地域の福祉施設・団体などに寄贈する活動で、食品を通じた社会貢献だけでなく食品ロス削減にも寄与する取組です。

この活動を通じて、各家庭でまとめ買いしたものや頂き物などで、消費しきれずにご家庭に眠っている食品の在庫と期限を定期的を確認する習慣づけを促し、フードドライブに提供することで、市民の皆様の食べ物を大切に作る気持ちを育てていきます。



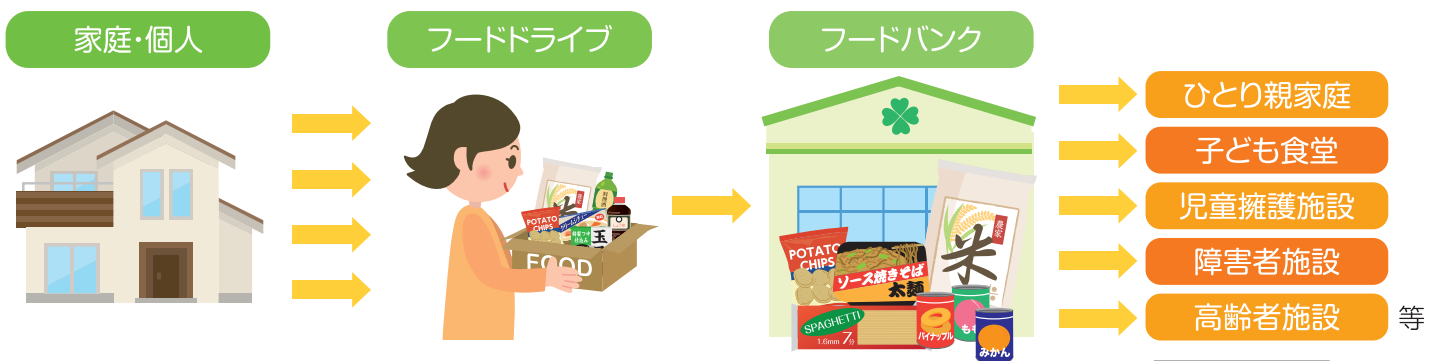
食べ物の「もったいない」を「ありがとう」へ変えていきます。

※フードバンクとは、各家庭や食品を取り扱う企業から、まだ安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品を引き取り、福祉施設等へ無償で提供する団体・活動です。



必要としている人や場所へお届けする

フードドライブと食糧支援の流れ



横浜市では、市内の各所でフードドライブを実施しています。詳細はホームページをご覧ください。



土壌混合法

生ごみの減量に向けた取組の一つとして、土壌混合法の普及啓発を行っています。

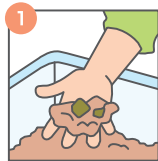
土壌混合法は、プランターやダンボールなどを使用して、家庭から生じる生ごみを土と混ぜ合わせることで、土中の微生物が生ごみを分解し、栄養豊富な土に変える方法です。

生ごみを削減することができ、花や野菜を植える良質な土として使うことができます。



■ 準備するもの：プランター、生ごみ、土

■ 手順



2~3cmほどに刻んだ生ごみと土を混ぜる。

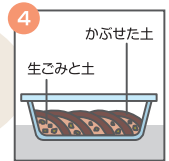


生ごみと土を混ぜたものを、プランターの一方に寄せる。



生ごみが隠れるように、上から土をかぶせる。

分解が進み、生ごみが消滅すると完成です(3~4週間程度)。



新たに生ごみを入れるたびに、①~③を繰り返し、プランターがいっぱいになったら全体をかき混ぜる。

※詳細は、区役所資源化推進担当 (P.35)・資源循環局事務所 (P.35) へお問い合わせください。

資源循環局のウェブページ (<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/sumai-kurashi/gomi-recycle/namagomi/namablend.html>) にも掲載しています。

【問合せ先】^{スリーアール}3R推進課 電話:671-3593 FAX:550-3510

2 飲食店への食品廃棄物削減に向けた取組

「食べきり協力店」

飲食店では、お客様の食べ残しによって多くの食品ロスが生じています。このため、横浜市では、食べ残しを減らすため、料理を小盛で注文できるようにしたり、食べきれなかった料理を持ち帰れるようにするなど、食品ロスの削減に取り組む飲食店等を「食べきり協力店」として登録しています。登録店の目印として、「食べきり協力店」にはステッカーやポスターをお配りしており、ホームページ等でも御紹介していますので、ぜひ御利用ください。



ステッカー



ポスター

「食べきり協力店」取組項目

「食べきり協力店」に登録していただいている店舗は、以下の取組項目のうち、1項目以上の取組を実践していただいております。

- ①小盛りメニューやハーフサイズメニューの導入
- ②持ち帰り希望者への対応
- ③食べ残しを減らすための呼びかけ実践
- ④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
- ⑤上記以外の食べ残しを減らすための工夫

登録店はwebで検索できます。



食べきり

検索



【問合せ先】 事業系廃棄物対策課 電話:671-3818 FAX:663-0125

横浜市食の3R^{スリーアール}きら星活動賞

食品廃棄物の発生抑制・リサイクル・啓発等において、他の模範となる取組を行っている事業者又は団体を表彰しています。その取組を広く紹介することにより、他の事業者への波及を含め、食品廃棄物のより一層の削減を図っています。

令和3年度

イオンリテールストア株式会社 南関東カンパニーイオンスタイル東戸塚

「Alカク」を導入し、予測を基に発注、値引きを行い、売れ残りにより発生する廃棄物の削減を行い、また調理時に発生する食用油や魚のアラ、天かすを飼料や油脂、バイオディーゼル燃料へと再利用している。

株式会社 Innovation Design KITCEN MANE・haishop cafe

形やサイズの問題で通常は流通しない野菜や魚を積極的に仕入れ、食を通してお客様が食品ロスについて考えるきっかけづくりをしている。また、店内にコンポストを設置し、たい肥で育てた野菜を提供している。

キリンビール株式会社 横浜工場

ビールの製造過程で発生するモルト粕を飼料、肥料、きのご培地に、ビール酵母を健康食品、飼料に再資源化している。また、「キリングループ環境ビジョン2050」を掲げ、食品廃棄物発生抑制に取り組んでいる。

令和4年度

株式会社横浜食品サービス

まぐろたたきの製造過程で生じた端材をハンバーグにするなど、端材の商品化に積極的に取り組んでいる。また、横浜市立大学国際商学部柴田ゼミと連携し、学生のアイデアを取り入れた独自性の高い取組を行っている。

株式会社StockBase (ストックベース)

買換えで不要となった企業保有の備蓄食を同社のWEBサービスに登録すると、WEB上でフードバンク等とのマッチングが行われる。企業が受入先を探したり、引渡しの連絡調整などの手間が省け、備蓄食を提供しやすい仕組みが構築されている。