

第3部 食品ロス削減推進計画

第1章 食品ロスとは

1 計画策定の趣旨

私たちの周りでは、まだ食べることができる食品が日常的に廃棄され、大量の食品ロス*が発生しています。

一方、世界には深刻な飢えや栄養不足の状態にある人々が多数存在し、2015年の国連サミットで採択されたSDGsでは、目標12（持続可能な生産消費形態を確保する）において、食品ロスの削減が重要な柱の一つとされ、令和元年5月のG20新潟農業大臣宣言でも、フードバリューチェーン全体に渡る食品の損失・廃棄の削減に主導的役割を担うべく努力することが盛り込まれるなど、国際的にも重要な課題になっています。

食品ロスの削減に取り組むことは、家計の節約や事業者の製造・販売・流通コストの削減、市町村の廃棄物処理経費の軽減にもつながるだけでなく、大切な資源の有効活用や、焼却に伴う温室効果ガスの排出抑制など環境負荷の低減への貢献も期待されています。

また、食べ物を大切にし、生産等に係る人々に対し感謝の心を育むことは、食育の観点からも重要であり、とりわけ恵まれた自然環境と高い技術に裏付けられた高品質の農林水産物や豊かな食文化を有する本市にとって身近で重要な問題です。

そのような中、令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「食品ロス削減推進法」という。）が制定され、政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）を定めました。食品ロス削減推進法では、都道府県は、基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされ、また、市町村は、基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、当該市町村の区域における食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされました。

このようなことから、食品ロス削減に関する基本理念や、消費者・事業者・関係団体等に求められる役割と行動、市の施策の方向性等について明らかにした本計画を策定するものです。

※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。

家庭で発生する食品ロスは、大きく3つに分類されます。

1. 食卓にのぼった食品で、食べ切れずに廃棄されたもの（食べ残し）
2. 賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの（直接廃棄）
3. 厚くむき過ぎた野菜の皮など、不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分（過剰除去）

2 食品ロスの現状と課題

(1) 食品ロスの発生量

国連食糧農業機関（FAO）の報告によれば、世界では人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1に相当する約 13 億 t もの食品が1年間に廃棄されています。国内においても、年間 472 万 t（令和 4 年度推計）の食品ロスが発生し、その内訳は、家庭系食品ロス量が 236 万 t、事業系食品ロス量が 236 万 t と推計されています。

(2) 当市における食品ロスの発生量

市内においても年間 1,462t^{※1}（令和 5 年度推計）の家庭系食品ロスが発生しているものと推計されます。家庭系では、市民一人当たり約 10kg/年で、全国値（約 19kg/年）と比べると大幅に少なく、これは生ごみの分別収集・リサイクルを通じて食品ロスに対する意識が高いことによるものと考えられますが、それでも毎日約 30g の食品を食べずに捨てている計算になります。こうした現状を再認識し、市民一人一人が更なる削減に取り組む必要があります。

(3) 市民の食品ロスに関する意識

当市において、食品ロス問題を「知っている」と回答し、さらに食品ロスを減らすための「取組を行っている」と回答した人は 90.5%でした。

なお、令和 5 年 9 月に消費者庁が実施した全国調査では 76.7%、新潟県が令和 3 年 5 月に実施した県民調査では 90.8%となっています。

食品ロス問題を認知して取り組む人の割合が多い一方で、環境省の調査によると、全国的には食品廃棄物のうち約 33.0%が食べられずに捨てられている食品となっています。

※1 上越市の生ごみ量 4,429t の 33.0%

33.0%は、環境省が市区町村に対して調査を行い推計した食品廃棄物に占める食品ロスの平均割合
（出典）環境省『令和5年度食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査』

【食品ロスに関する消費者の意識調査】

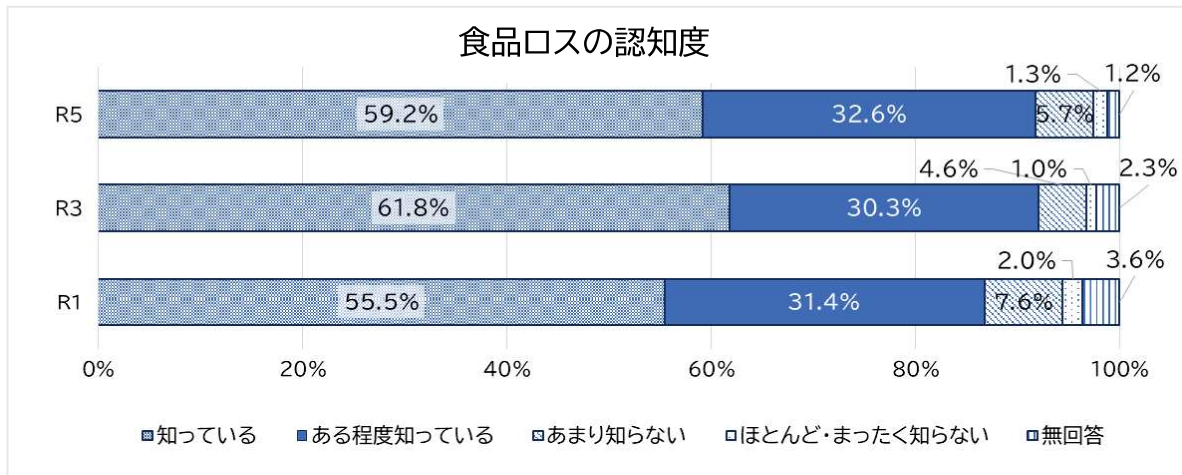
	上越市	参考：新潟県	参考：消費者庁 ^{※2}
対象者	市内在住 18 歳以上の男女 3,000 人を無作為抽出 ※回収率 40.6%	県内在住 18 歳以上の男女 500 人（調査会社登録モニターから抽出）	全国の 15 歳以上の男女 5,000 人（調査会社登録モニターから抽出）
実施期間	令和 5 年 12 月	令和 3 年 5 月	令和 5 年 9 月
調査方法	食育に関する市民アンケート（農政課実施）	インターネット調査	インターネット調査

※2（出典）消費者庁『令和 5 年度第 2 回消費生活意識調査』

【当市の調査結果】

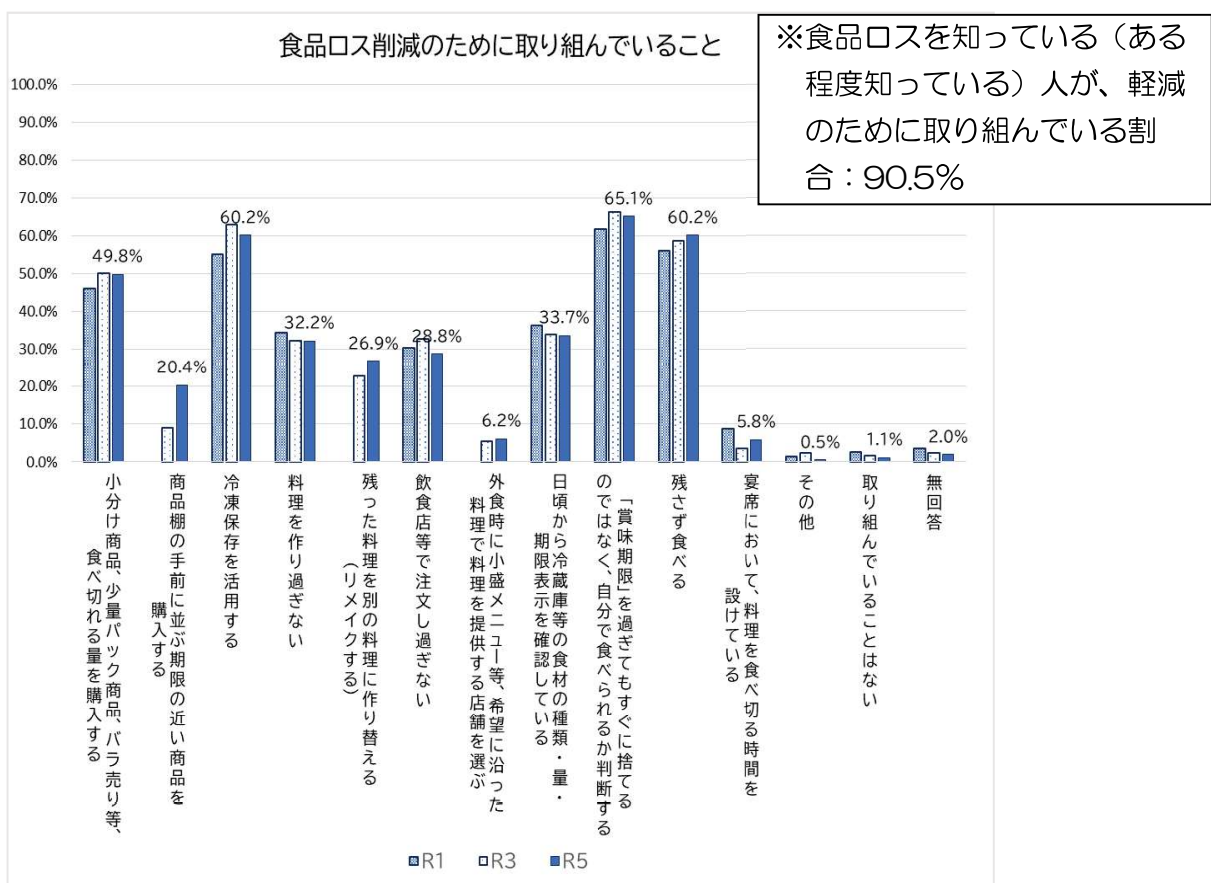
① 食品ロス問題の認知度 91.8%（知っている 59.2%＋ある程度知っている 32.6%）

問：あなたは、「食品ロス」の問題を知っていますか。



②食品ロスを減らすための取組

問：あなたは、「食品ロス」を軽減するために取り組んでいることはありますか。



3 計画の基本理念

本計画は、SDGs（持続可能な開発目標）や食品ロス削減推進法、県計画の目指す方向性をも踏まえ、「食べ物を大切にする持続可能な地域社会づくり」を基本理念とします。

「食べ物を大切にする持続可能な地域社会づくり」の推進
～もったいない、減らそう食品ロス～

目指すべき「食べ物を大切にする持続可能な地域社会」とは、「もったいない」の精神が市民の意識として定着し、地域社会全体として食品ロス削減の取組が進んだ社会です。

また、こうした社会を目指すことにより、天然資源の有効活用や温室効果ガスの排出削減等にも貢献し、豊かな地域資源が次世代に受け継がれる社会です。

こうした地域社会の実現のために、市民や食品関連事業者等、多様な主体が目指すべき方向性を共有し、それぞれの立場で取組を進めていくことが重要です。

4 計画の位置付け

本計画は、「上越市第4次環境基本計画」に定めた基本方針の一つ「持続可能な循環型社会の形成」を具現化する計画として策定するものです。

なお、食品ロス削減推進法第13条の規定に基づき、国の基本方針及び新潟県食品ロス削減推進計画を踏まえて策定する市町村食品ロス削減推進計画として位置付けます。

第2章 各主体に求められる役割と行動

山や海、広い平野など豊かで特色ある自然に恵まれた当市では、主力であるお米にとどまらず様々な食材が生産されています。また、それらを原料とした産業が古くから盛んで、清酒や発酵食品など、地元のおいしい豊富な食材・食品は市民の自慢であるだけでなく、市外の方々からも高い評価を得ています。

生産者や食品産業に携わる方々も身近な存在であり、「食べ物を大切にする意識」が育まれやすい環境にあると考えられます。

また、当市では早くから生ごみの分別収集を行っており、肥料としてリサイクルされ、野菜等の食物を育てるという循環型社会が形成されています。

食品ロスを削減していくためには、こうした当市の特徴を強みとしながら、消費者や食品関連事業者等が「求められる役割と行動」を改めて理解し実践することや、関係団体や行政等も含め連携・協働を更に進めることにより、サプライチェーン全体で取り組むことが重要です。

上越市は食の宝庫

海・山・大地に囲まれた自然豊かな上越市は「食の宝庫」です。お米を代表する農産物はもちろん、水産物や畜産物、これらを利用した発酵食品など、魅力的な「ごちそう」がたくさんあります。また、これらの食材を「地産地消」することは、旬の野菜や魚を新鮮なうちに食べることができるだけでなく、地域の消費者ニーズを的確に捉えた効率的な生産を行うことができ、場合によっては不揃い品や規格外品も販売可能となることから、食品ロスの削減、自給率の向上につながります。



【水産物】
魚では、春はマダイ、ヒラメ、カレイ、秋はカマス、冬はブリ、ノロゲンゲが代表的な魚です。
エビは、春はアマエビがおいしく食べられます。
貝類では、バイ貝、サザエが有名で、バイ貝は煮付けてよく食べられています。

【畜産物(くびき牛・牛乳・卵)】
くびき牛の肉質は市場でも高い評価を受けており、霜降りのお肉が口の中とろけます。
牛乳・卵は上越市内でも生産されており、地産地消推進の店でも使用されています。

【農産物(米)】
全国有数の豪雪地帯。春には山の栄養をたっぷり含んだ雪解け水が田んぼを潤し、おいしいお米を作ります。

【上越産食材を主原料とした加工品】
地酒や味噌、漬物など、夏の高湿多湿、冬の低温多湿の気候をいかした「発酵食品」が地域に根付き受け継がれています。

【農産物(野菜・果物)】
春は山菜、夏はトマトやきゅうり、なす、えだまめ、秋はそばやブロッコリー、冬はアスパラ菜が代表的な作物です。
果物では、いちじくやぶどう、いちごなどが栽培されています。

1 消費者の役割

「食育に関するアンケート」結果からも分かるとおり、「食品ロス問題」を知っている人の多くは、何らかの食品ロス削減に取り組んでいます。

そのため、より多くの市民が食品ロス削減の必要性を理解し、日々の生活の中でできることを実践することが期待されます。「もったいない」の精神で、買い物や保存、調理、外食等の場面で、意識して行動することが大切です。また、食品ロス削減に取り組む事業者の商品、店舗等を積極的に利用することが、事業者の支援につながります。

行動等	消費者に期待される行動（例）
買物	➢ 出かける前に冷蔵庫の中身をチェックし、買いすぎない ➢ 欠品を許容する意識を持つ ➢ 地元でとれた食材を積極的に選んで購入する ➢ 家庭ですぐに使う食品は、商品棚の手前にある商品等、期限間近の商品を選ぶ
保存	➢ 食材に応じて適切に保存する ➢ 冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行う ➢ 賞味期限を過ぎた食品でも、食べられるかどうか個別に判断する
調理	➢ 料理の作りすぎを避ける ➢ 家にある食材を計画的に使い切る ➢ 食材の食べられる部分はできる限り活用する
外食	➢ 食べきれる量を注文する ➢ 宴会では、最初と最後に料理を楽しむ時間帯を設けるなど、食べ残しを減らすマナーを実践する（20・10 運動：はじめの 20 分、お開きの前の 10 分） ➢ 残った料理は、外食事業者の説明をよく聞き、自己責任で持ち帰る
その他	➢ 家庭で余った食品をフードバンク団体等へ提供する ➢ 県や市等が実施する食品ロス削減に向けた取組等へ参加・協力する

「賞味期限」と「消費期限」を正しく理解する

賞味期限は、その日付までは「品質が保たれ、おいしく食べられます」という期限です。賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

【賞味期限：おいしく食べることができる期限】

定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。

ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。

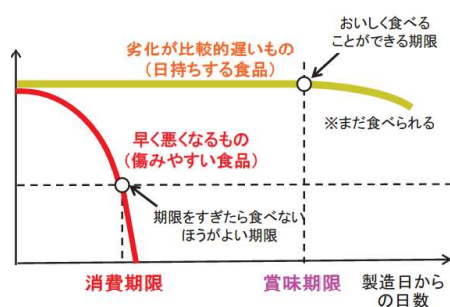
【例】お菓子、カップめん、缶詰など

【消費期限：期限を過ぎたら食べない方がよい期限】

定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限。

【例】弁当、サンドイッチ、惣菜など

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



2 食品関連事業者等の役割

食品ロス削減の必要性を理解し、日々の事業活動から排出される食品ロスの発生抑制や減量に努めるとともに、消費者に自らの取組に関する情報を提供することが期待されます。併せて、食品ロスの削減に十分取り組んだ上で生じる食品廃棄物については、再生利用（飼料化、肥料化等）に努める必要があります。

全国では、選別段階で規格外等となった農産物の活用のほか、容器包装の改善による賞味期限の延長、納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化による厳しい商習慣の見直し、季節商品の予約制などに取り組む事例が広がりを見せつつあり、こうした取組をさらに広げていくことが期待されます。

		食品ロスの要因	事業者には期待される行動（例）
農林漁業者		規格外等	➤規格外や未利用の農林水産物の有効活用
食品関連事業者	食品製造業者	成型時の端材、設備トラブル等で製品にならなかった原料・規格外品等	➤製造工程等における適正管理 ➤賞味期限の延長、賞味期限表示の大括り化 ➤サプライチェーン全体での適正受注促進 ➤消費実態に合わせた容量の適正化 ➤食品の端材や型崩れ品等の有効活用
	食品卸売・小売業者	販売期限切れの商品、商品入れ替えで引き揚げた商品	➤厳しい納品期限（1/3ルール等）の緩和や適正発注の推進等、商習慣の見直し ➤季節商品の予約制等、需要に応じた販売 ➤消費者が使い切りやすい工夫（小分け販売や少量販売） ➤賞味・消費期限に近い食品の売り切り
	外食業者	顧客の食べ残し、調理段階での仕込みすぎ	➤食べきれる量を選択できる仕組み（小盛・小分けメニューの提供等）の導入 ➤食べきりの呼び掛け、衛生上の注意事項を説明した上で自己責任を前提とした持ち帰り ➤20・10運動の推進
	共通		➤天候や消費者特性等を考慮した仕入れ ➤需要予測の高度化等による適正受発注 ➤購入希望者とのマッチングによる売り切り ➤フードバンク活動の理解と未利用食品の提供 ➤食品ロス削減に向けた積極的な情報開示 ➤県や市が実施する食品ロス削減に向けた取組等への参加・協力 ➤どうしても発生してしまう食品残さのリサイクル（バイオマス処理）

スーパーにおける「てまえどり」

食料品を多く取り扱うスーパーマーケットでは、極力、賞味期限切れによる廃棄を減らすため、様々な取組を進めています。

よく知られているのが「てまえどり」。牛乳や豆腐、卵など回転の早い食材は、陳列棚の手前に「賞味期限が近い商品」が置かれています。

すぐに消費するものですから、積極的に「てまえどり」に取り組み、スーパーにおける食品ロス削減に協力しましょう。



県のキャンペーンに協力している店舗には、このポップがあります。

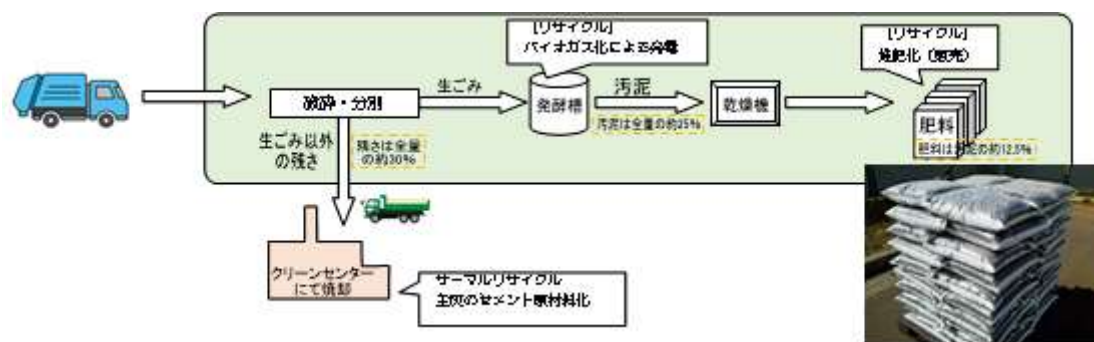
あるスーパーでは、この取組の効果により、食品廃棄重量が419トン（グループ全体）減少しました

どうしても発生してしまう生ごみは肥料にリサイクル

がんばって食品ロスを削減しても、生ごみが完全になくなるわけではありません。

当市では、家庭から排出された生ごみ、スーパーなど食品関連事業者等から持ち込まれた食品残さは、バイオガスと肥料にリサイクルされています。

ごみとして出されたものを有効利用する取組は、焼却するごみを減らし、温室効果ガスの排出削減にもつながっています。



3 関係団体等の役割

フードバンクなど、求められる役割を実践する消費者や事業者が増えるよう、市と連携しながら普及啓発活動等を実施することが期待されます。

4 行政の役割

求められる役割を実践する消費者や事業者が増えるよう、食品ロスを削減することの必要性について啓発を行うとともに、削減に資する情報を提供し気運醸成を図るなど各種施策を実施します。

第3章 施策の展開

これまで市では、ごみの発生抑制、食育や消費者教育の推進等、様々な観点から食品ロスの削減に資する施策に取り組んできました。

「食べ物を大切にする持続可能な地域社会づくり」を推進するため、こうした取組を更に充実・強化し、消費者、食品関連事業者、関係団体、国・県等と連携・協力しながら、食品ロスの削減に向けて以下の施策を展開します。

1 教育及び学習の振興、普及啓発等

消費者や事業者等が、食品ロスの削減について理解と関心を深め、それぞれの立場からの自発的な取組を促すよう、食品ロス削減に関する情報提供等を通じ意識の醸成を図ります。

(1) 食品ロス削減の重要性や効果的な削減方法等に関する普及啓発

〈情報発信等による意識の醸成〉

- ① SNSを活用した優良事例等の情報発信や、「食品ロス削減月間（10月）」にあわせたキャンペーン、環境イベント等における広報など、食品ロスの削減に関する意識の醸成や機運を高め、自主的な取組を促します。
- ② 食品ロスの削減の観点も含め、人・社会・地域・環境に配慮したサービスや商品を選択するエシカル消費の普及啓発に取り組みます。
- ③ 食品表示（消費期限と賞味期限の違い）等に関する正しい理解を促進します。
- ④ 食品関連事業者等が行う商慣習の見直しを含めた食品廃棄物の発生抑制や減量化、再生利用等、食品ロス削減につながる取組について、広く市民に周知します。

〈家庭や買い物等における実践の促進〉

- ⑤ 家庭や外食での食べ残しをなるべく減らし、環境にやさしい生活の実践に向けて呼び掛けを行う「残さず食べよう！にいがた県民運動」について、認知度の向上や上越市内の協力店の拡大に努めるなど、食品ロス削減に対する理解促進と取組実践を図ります。
- ⑥ 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「てまえどり」の呼び掛けについて、小売店と協力して店頭での効果的な情報発信に努めます。
- ⑦ 家にある余った食材の活用や、食べきれなかった料理のリメイク等の情報提供を行います。

(2) 命を大切にし、食への感謝の気持ちを養う教育等の振興

- ① 学校の各教科や総合的な学習の時間等で、食品ロス削減につながる食に関する教育を行うほか、給食の時間や生産者との交流等を通じて地域の産物の特徴を知り、生産者等への感謝の気持ちを育みます。

2 食品関連事業者等の取組に対する支援

生産、製造、販売等の各段階における食品ロス削減の取組を推進するため、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者や農林漁業者を支援します。

(1) 事業者の取組に対する支援

- ① 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「てまえどり」の取組を支援します。
- ② 事業者の食品ロス削減に係る先進的な取組事例等の情報発信など、取組の見える化を図ることにより、商習慣の見直しを促します。
- ③ 事業者が食品ロス削減に取り組んだ上でも生じた食品廃棄物は、飼料や肥料等の原材料として再生利用を促進します。

(2) 事業者の取組に対する消費者理解の促進

- ① 食べ残しを減らすための呼び掛けや小盛りサイズメニューの提供など、食品ロスの削減に取り組む店舗が積極的に利用されるよう、事業者の取組を周知します。
- ② 生産者の取組や食べ物の大切さを消費者に伝え、地産地消の取組を推進するため、直売所等を通じた交流や地域・学校での農林漁業体験活動を促進します。
- ③ 地域の農林水産物を学校給食に活用することにより、生産等に係る人々に対する感謝の心を育みます。

3 情報の収集及び提供等

食品ロスの発生状況や削減に向けた取組状況等について定期的に把握するとともに、先進的な取組等に関する情報をウェブサイト等により広く提供します。

- ① 食品ロス量の推計や消費者意識調査等により実態の把握に努めます。
- ② 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会[※]の活動を通じて、先進的な取組や優良事例に関する情報をウェブサイトやSNS等も活用して紹介し、意識の醸成に努めます。

4 未利用食品の活用に向けた支援等

フードバンク活動など、未利用食品を有効に活用する団体等と連携しながら、食品ロス削減につながる取組を支援します。

- ① 市民へのフードバンク活動の周知や、未利用食品の寄付の呼び掛けを行うなど、「食のセーフティネット」としての役割を担うフードバンク団体の取組を支援します。
- ② 食料支援を必要とする家庭や子ども食堂などへの無償提供の取組の充実に向け、食品関連事業者の賛同も得ながら、新潟県フードバンク連絡協議会等と連携した取組を実施します。

※「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク

フードバンクの活用

まずは家庭において、食品ロスが発生しないように努めていただくことが原則ですが、それでも余ってしまった食材は、ぜひ「フードバンクじょうえつ（くびき野 NPO サポートセンター内）」へ提供してください。集められた食材は、生活に困っている方や、こども食堂などへ提供されます。

■提供のポイント

- 賞味期限が 1 か月以上あるもの、傷んでいないもの。食べられないものを提供しても、処分費がかかってしまいます。
- 常温保存できるもの
- お米や缶詰、カップラーメンなどレトルト食品

第4章 食品ロスの削減目標等

SDGs（持続可能な開発目標）や国の基本方針等の削減目標等を踏まえて、次の数値目標を設定します。

1 食品ロス問題を認知して削減に取り組む市民の割合

国は、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%以上とすることを目標※に掲げています。一方、当市では既に 90.5%の市民が問題を認知して取組を実践していることから、さらに問題を認知して実践する人の広がりを補足する指標として設定します。

《目標》

最終目標年度（令和16年度）において、
問題を認知して複数の取組を実践する市民の割合を
94.0%以上に引き上げることを目指します。

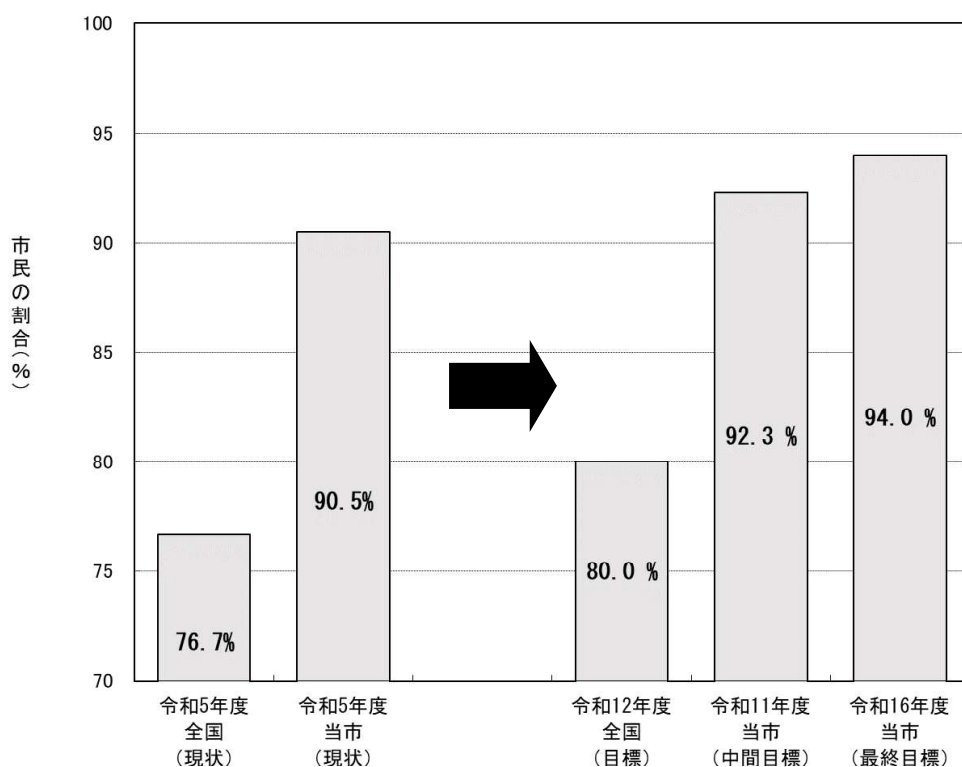


図 3-1 食品ロスの取組を実践する市民の割合目標

※（出典）環境省『第四次循環型社会形成推進基本計画』

2 食品ロス量

国は、平成 12 年度比で令和 12 年度までに食品ロス量を半減させるという目標※を設定しています。当市では、食品ロス発生量が、全国値約 19kg/年に対し、10kg/年と低い水準にあると想定されますが、さらに取組を進めることとし、令和 5 年度の推定食品ロス量を基準として、国の目標と同じ削減割合（▲8.5%）を乗じ、令和 16 年度目標を設定します。

《目標》

**最終目標年度（令和 16 年度）までに、
食品ロス量を 1,338t 以下にすることを目指します。**

$$\begin{array}{lcl} \boxed{\text{令和 16 年度目標値}} & = & \boxed{\text{推定食品ロス量（令和 5 年度）}} \times \boxed{\text{国全体の目標を達成するために必要となる削減率（▲8.5\%）}} \\ 1,338\text{t} & = & 1,462\text{t} \times \frac{\text{全国目標値（令和 12 年度）} 216\text{t}}{\text{全国現状値（令和 4 年度）} 236\text{t}} \end{array}$$

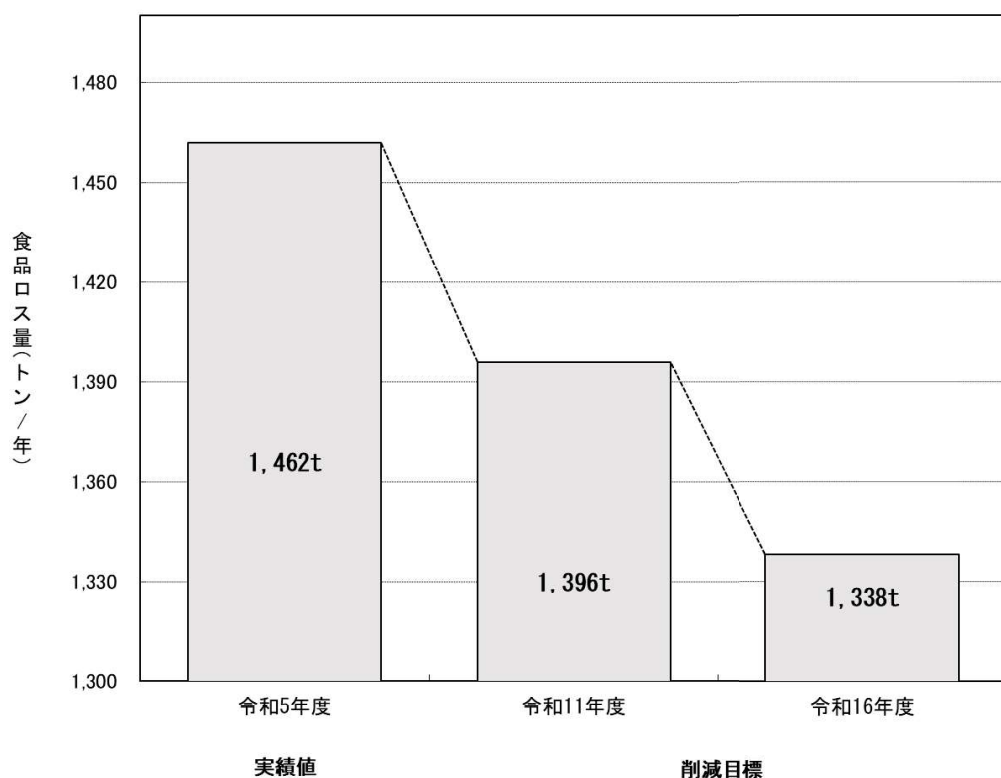


図 3-2 食品ロス量の削減目標

※（出典）消費者庁『食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針』

第 5 章 計画の推進体制及び進行管理

1 計画の推進体制

多様な主体が期待される役割を果たし、連携しながら市民運動として食品ロスの削減を総合的に推進します。

計画に基づく施策を効果的に推進するため、効果的な普及啓発活動のほか、市民や地域の食品関連事業者、関係団体、行政機関が一体となった取組等について、情報交換や検討を行い、連携して各種施策に取り組みます。

食品ロスの削減の推進に関する関係課会議を開催し、取組の情報共有や連携を図り、部局横断的な施策の実施を検討します。



2 計画の進行管理

食品ロスの削減の推進に関する施策の実施状況等について、継続的に点検し進捗の確認を行うとともに、必要に応じて施策の見直しを行います。

今後の社会経済情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化等を踏まえ、計画の見直しを検討します。

