

2017.7.12

第113回京都市消費生活審議会資料

京都市における食品ロス半減に向けて



京都市環境政策局ごみ減量推進課



めぐるくん



こごみちゃん

○しまつのこころ条例（2015年10月施行）

- 2Rと分別・リサイクルの促進を2つの柱とする。
- 市民と事業者に努力義務及び実施義務を課す。

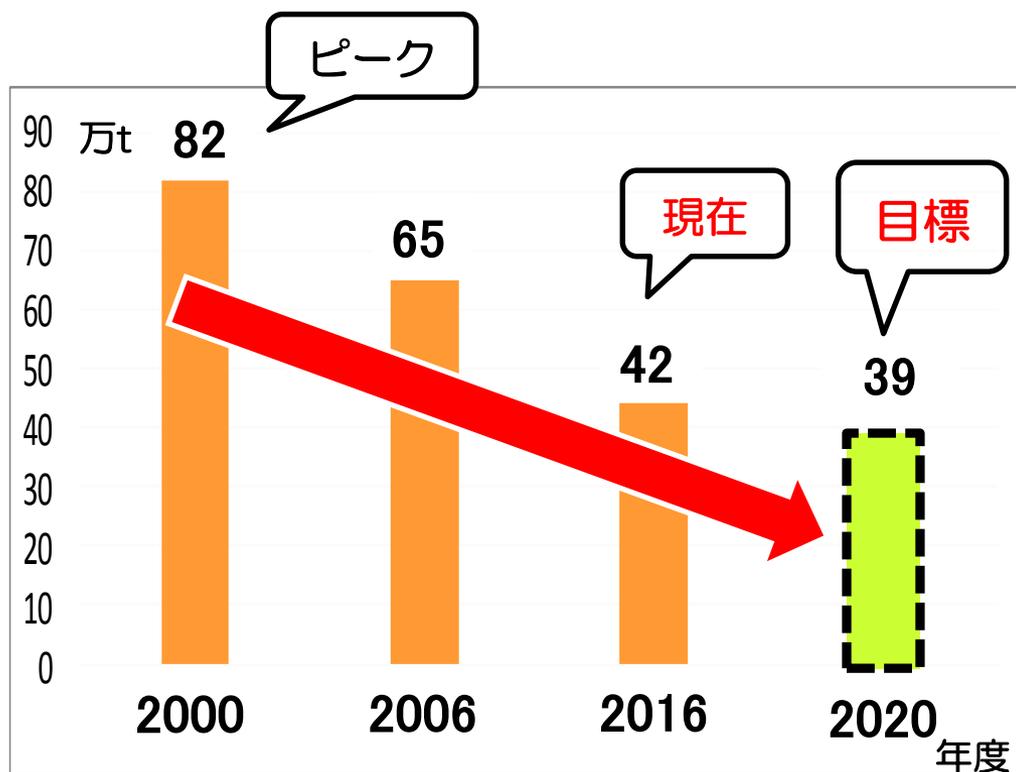
○新・京都市ごみ半減プラン（2015年3月策定）

- ごみの市受入量をピーク時（2000年）の半分以下に削減
- 国内で初めてとなる「食品ロス」削減の数値目標（ピーク時の半減）を設定

環境にやさしい循環型社会の構築（ごみの減量）

市民ぐるみで環境にやさしい循環型社会の構築

市内のごみの総量をピーク時から**49%削減**
(2000⇒2016)



家庭ごみ量（1人1日，2016）
京都市 **406g**
(大都市中最少：他指定都市平均の3/4)
他の指定都市平均 570g
(2015)

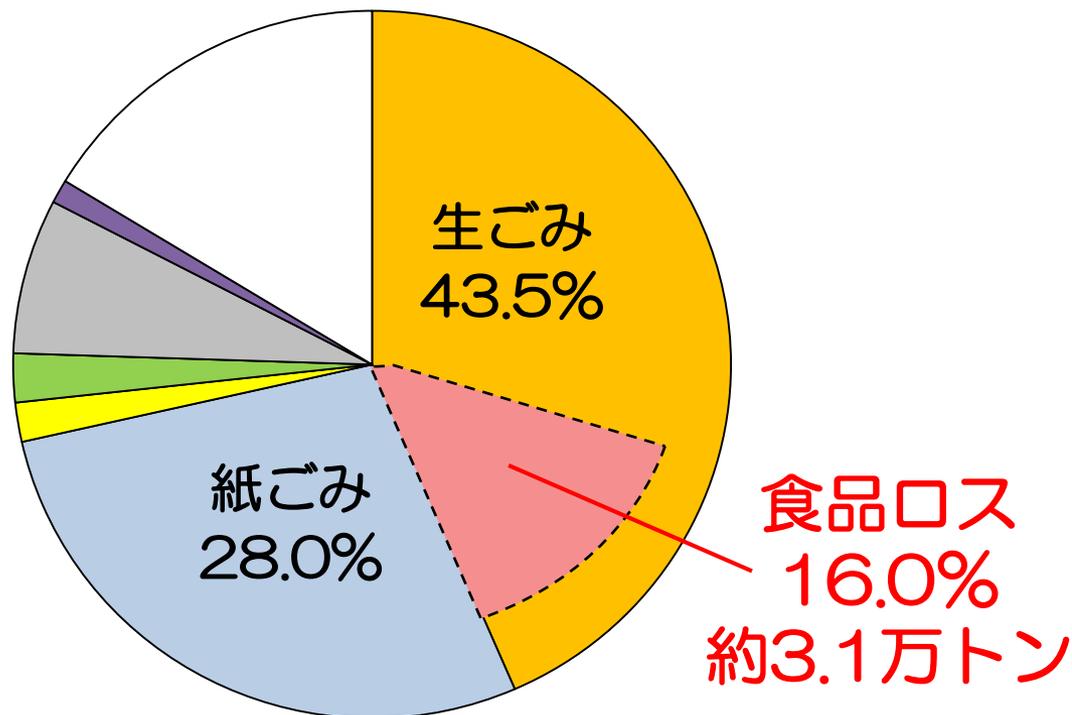
ごみ処理コストの大幅な削減
△138億円
367億円 ⇒ 229億円
(2002ピーク時) (2015)

ごみ焼却施設の縮小
5施設 ⇒ **3施設**

ごみの現状と課題

- 1980年から37年にわたり継続して京都大学と協働して、**ごみ細組成調査を実施**
- 家庭ごみ（燃やすごみ）と事業ごみの**約40%、6.5万tが生ごみ**（2015年度）
- 生ごみの**約4割が食品ロス**（手付かず食品や食べ残し）、**約6割が調理くず**

＜参考＞
家庭の燃やすごみ
（約19万トン）の内訳
（2015年度）



約90世帯、3日分の手付かず食品（2016年度調査）



食品ロス排出量と半減目標

- ごみ組成調査から推計される**食品ロス**（手付かず食品と食べ残し）排出量は、**2000年度のピーク時には9.6万 t**
- **全国で初めて数値目標**を定め、**2020年度**の食品ロス排出量を**5万 t**にまで削減（ピーク時から**半減**）する。



「生ごみ3キリ運動」を平成24年度から実施

使いキリ

食材を買いすぎない，買ったものは**使いキリ**

食べキリ

もったいない！食べ残しをしない**食べキリ**

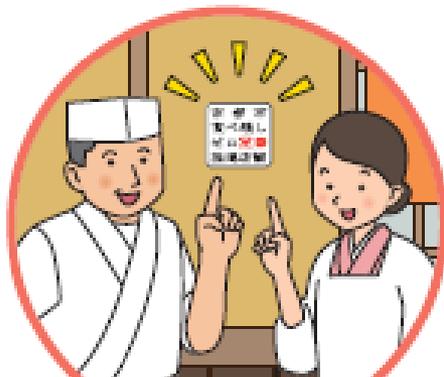
水キリ

ごみを出す前の**水キリ**

食品ロス半減の取組② ～「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度～

「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
2013年度から実施（2017年5月末現在**518**店舗）

認定された飲食店・宿泊施設では、次の**3つの取組**を実施



ステッカーを
店内に掲示



お店の取組を
来店者等にPR



生ごみの
発生抑制を実践

残さず食べよう！30・10（サーティ・テン）運動

- ① 注文の際に適量を注文しましょう。
- ② 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- ③ お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。
- ④ 残った料理は、できれば持ち帰りましょう。



2R行動ガイド『しまつのこころ得』の発行

ごみ減量の実践内容を取りまとめた2R行動ガイドを作成



宴（うたげ）の巻



暮（くらし）の巻



旅（たび）の巻

- ① 食品ロスが発生しにくい
流通・販売を目指す調査・社会実験
小売での販売期限を延長し，返品・廃棄による食品ロスの発生を抑制
- ② フードバンクなど民間団体における
食品ロス削減の取組を支援
企業等から寄贈された食品を福祉施設等に無償提供する取組に
対して事業経費を助成
- ③ 市内各地域の自治会等（地域コミュニティ）に
呼び掛け，市職員等による学習会
「しまつのこころ楽考(がっこう)」
を開催（200回以上を予定）

