

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。

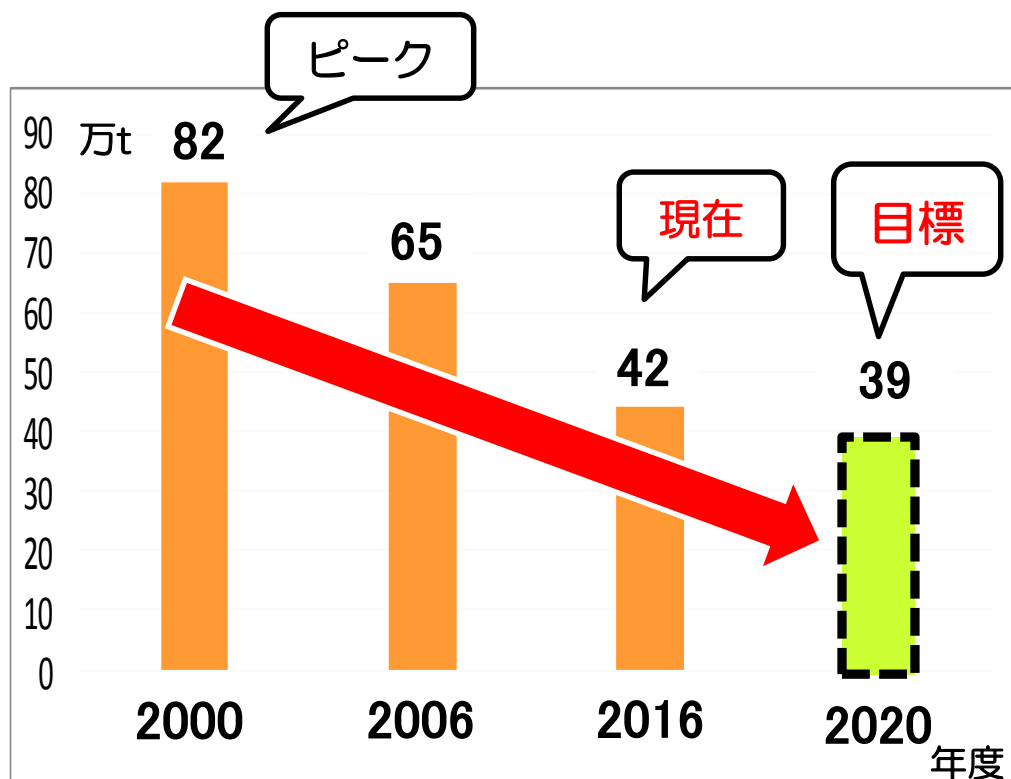
○新・京都市ごみ半減プラン（2015年3月策定）

- 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)

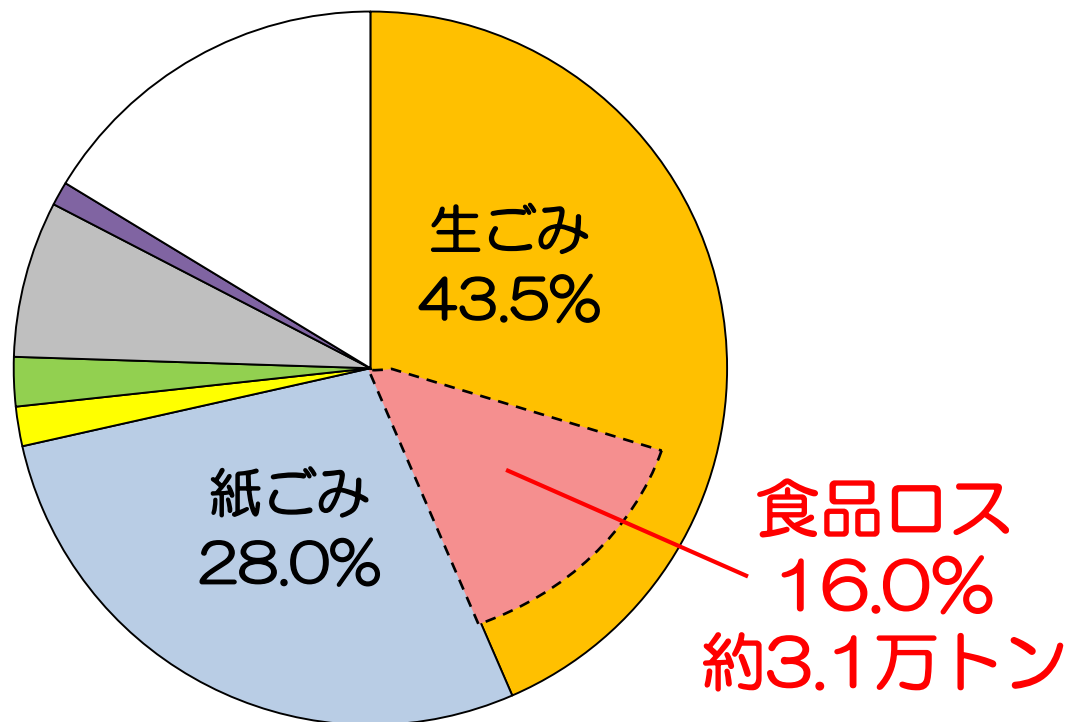
ごみ処理コストの大幅な削減
△138億円
367億円 ⇒ 229億円
(2002ピーク時) (2015)

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**

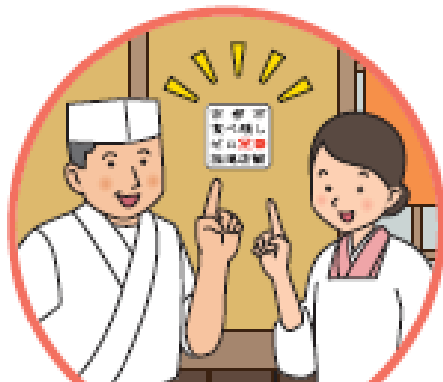
水キリ

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）

