

# 横浜市の食品ロス削減の取組 ～ Challenge the Foodloss～

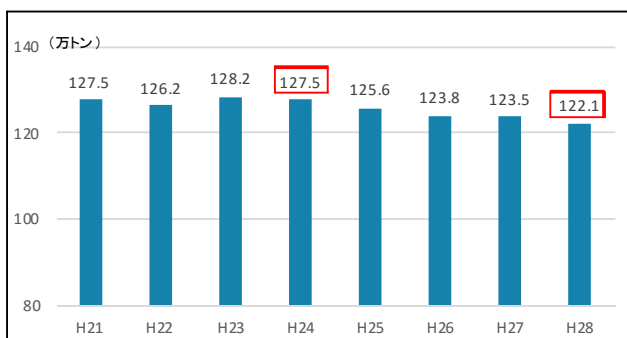


平成30年2月5日

横浜市資源循環局3R推進課

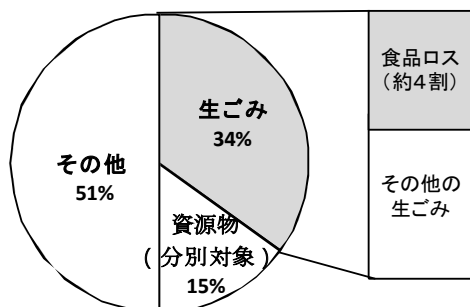
1

## ごみと資源の総量の推移



平成24～28年度: 4.2%削減

図-1 ごみと資源の総量の推移



食品ロス 年間: 87,000トン

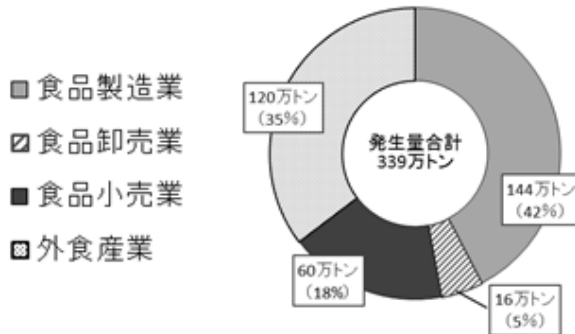
図-2 燃やすごみに占める生ごみと食品ロスの割合

2

# 食品ロスの現状

食品ロスの種類	生ごみ中の割合	食品ロス発生量
手つかず食品	10.3%	86,922 t/年
食べ残し	22.1%	
過剰除去	10.1%	

【家庭から出る生ごみ中の食品ロスの割合】  
(平成27年度横浜市推計)



【事業系食品廃棄物等(可食部のみ)の発生量】  
(平成26年度農林水産省調査より)

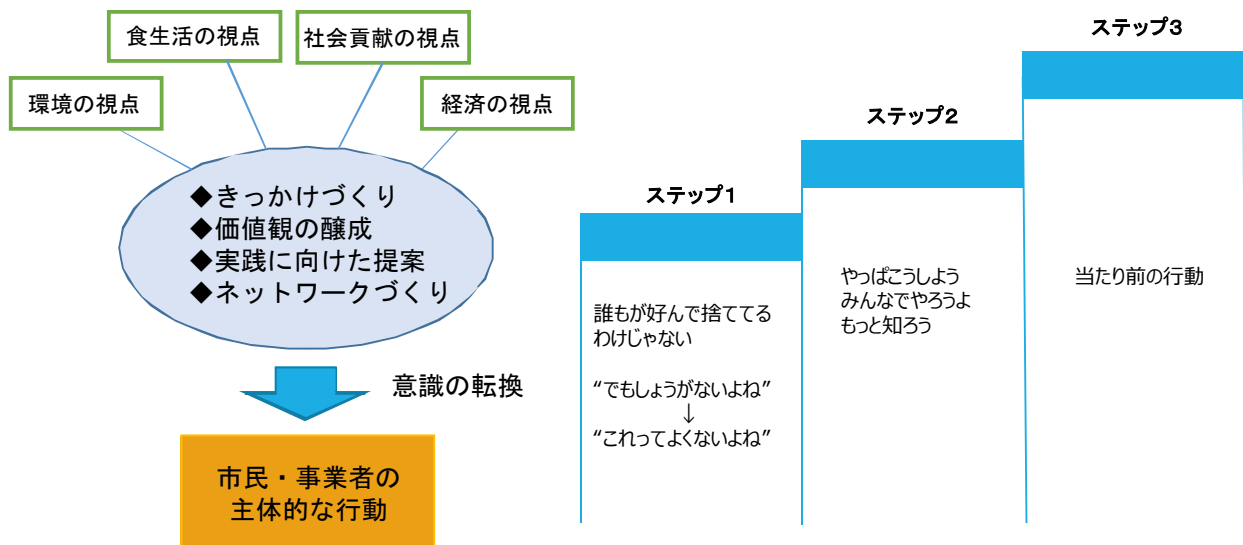


調査対象事業所	食べ残し量の割合
食堂・レストラン	3.6%
結婚披露宴	12.2%
宴会	14.2%

【外食産業による食べ残し量の割合】  
(平成27年度農林水産省調査より)

# 取組の体系イメージ

～食を通じた豊かな社会の実現に向けて～



# 食品ロス削減に向けた取組

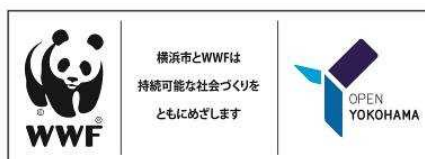
- 1 環境学習
- 2 プロモーション
- 3 生活の知恵
- 4 事業者・団体との連携



へら星人 ミーオ 「ヨコハマ3R夢(スリム)！」  
マスコット イーオ

## 環境学習

WWFジャパンと共同制作による紙芝居



横浜市とWWFは  
持続可能な社会づくりを  
ともにめざします





## ～おひさまスープで元気いっぱい～

ぼくトマゴロウ  
すてられそうに思ったけど、  
おひさまスープに身を入れてうれしかったよ。  
みんなも、おうちのひとといっしょに、  
おひさまスープつくってね。



とっても  
かんたん

### おひさまスープのつくりかた

材料(4人分)

- トマト 3～4個
- にんじん 1本
- たまねぎ 1個
- バター 大さじ1
- ブイヨン 2個
- 塩 小さじ2分の1
- 水 800CC



1. にんじんは5ミリ程度の薄切りに、たまねぎは一口大に切る
2. なべに、バター、たまねぎ、にんじんを入れて、軽く炒める
3. 水を加え、フタをして中火で加熱する
4. 煮立ったら弱火にして、ブイヨン(顆粒スープの素でもOK)、塩を入れる
5. へたを取って四つ割りにしたトマトを加える
6. にんじんがやわらかくなるまで煮込み、火を止める
7. 蒸ら熱がとれたら、ミキサーかフードプロセッサーにかける(賞味してもOK)
8. 食べる直前にあたためなおして、できあがり

#### 地球と健康のためのポイント!

- \* にんじんもトマトも、皮つきのままで大丈夫です。栄養も余さず摂れて、ごみも減らせます。(たまねぎの皮と、トマトのヘタは取り除いてください)
- \* たまねぎも、みじん切りでなくて大丈夫です。
- \* なめらかに仕上げたいときは、ミキサーにかけたあと、こしてください。

## 紙芝居「おひさまトマトのトマゴロウ」あらすじ

おうちのひとにおはなししてね



1 トマトのトマゴロウは、ゆうこちゃんの夢に  
登場しなかなか食べてもらえません。



2 がっかりして涙を飛び出し、やがて  
「おひさまみたいになりたい」と願うように。



3 八百屋さんや農家さんに大切に  
育てられたことを知りました。



4 また、土や雨など  
自然のお家だちにも出会いました。



5 買われてゆうこちゃんのおうちに  
戻ってきたトマゴロウ。



6 すてられずに  
「おひさま」スープになりました。

絵：やべなつり / 脚本：長久間美子 / 監修：おしとしこ 監修：WWFジャパン

## 「食品ロス」を減らすためご協力をお願いします

横浜市のご家庭から出る生ごみのうち、約4割は、食べ残しや  
未開封のまま捨てられているいわゆる「食品ロス」です。  
食材の使い忘れを防ぐために冷蔵庫を定期的に  
チェックするなど、ご家庭のご協力をお願いします。



### 「賞味期限」と「消費期限」

#### ●賞味期限

おいしく食べることできる期間です。この期間を過ぎても食べられなくなるとは限り  
ません。

#### ●消費期限

食べても安全な期限です。期限内に食べるようにしましょう。

※どちらも表示していない状態です。表示されている表示方法で保存した場合は、

### 「いただきます」と「ごちそうさま」

#### ●いただきます

植物や動物などの食材への感謝。料理を作ってくれた方や野菜を育ててくれた方、魚を  
獲ってくれた方など、食べ物が口に届くまで関わったすべての方々への感謝の気持ちが  
込められています。

#### ●ごちそう(給食)さま

「給食」という字は「走りまわる」「奔走する」という意味です。昔は今のよう  
に食材が  
お店で簡単に手に入らず、走りまわって食事の準備をしたそうです。食事を用意して  
くれた方への感謝の気持ちを込めて「ごちそうさま」と言いさつるようになりました。

発行：WWFジャパン 〒105-0014 東京都港区芝3-1-14 6F TEL:03-3769-1731  
横浜市資源循環局 〒231-0017 横浜市中区津和野1-1 TEL:045-671-2530  
発行年月：2017年6月



## One Planet YOKOHAMA Lifestyle



地球1個分の暮らしをしよう



- ・地球からの恵みには限りがあります。
- ・生産された食料の3分の1が廃棄されています。
- ・食料を捨てるとは、その食料に使われたエネルギー、水なども捨てることになります。
- ・私たちは地球1個分の資源の範囲に収まるような暮らしをする必要があります。



感謝して、  
大切に食べる



エネルギーを  
大切にする



環境に  
やさしいもの  
を選ぶ



いろいろな  
生きものごころを  
知る・考える





# 環境学習

「生ごみ」から土づくり、野菜づくり、収穫祭



9

# プロモーション(シンポジウム)

「世界食料デー」月間2017 キックオフシンポジウムin横浜を開催 H29.10.1



基調講演 チャールズ・ポリコ FAO駐日連絡事務所長



事例紹介とパネルディスカッション

10

# プロモーション (映画上映会とワークショップ)

「世界食料デー」月間イベント「食べるを考える1日。」H29.8.19



11

# プロモーション (映画上映会とトークセッション)



12



# プロモーション(映画上映会とトークセッション)



**いただきます** (プログラム)

1000 開会あいさつ  
1005 上映開始  
11:10 トークセッション  
「いただきますみそをつくることたち」  
11:40 閉会あいさつ

ナレーション 石田ゆり子

映画上映会とトークセッション

日 時：平成29年11月23日(水) 10:00～(9:30閉場)  
会 場：横浜情報文化センター 第2ホール  
参加費：無料  
定 員：150名(申込先着順)  
申込み：横浜市資源循環局ホームページから申込みください。  
主催：横浜情報文化センター、横浜市資源循環局、ヨコハマF・マリノス

共催：国連食糧農業機関 (FAO) 横浜事務所 TEL: 045-222-1101  
横浜情報文化センター TEL: 045-671-2530



# プロモーション(MOTTAINAI モザイクアート)

メッセージ写真を2,020枚集めるフォトモザイクアート



食べられるのに、食べられたのに、  
捨てられているたくさんのお食べ物。  
できることから始めよう。

**チャレンジ・ザ・フードロス**

JK21 石川 大樹選手  
FW17 宇田 圭選手  
MF14 荒木 大輔選手

食べ物を 感謝!!  
食べきれぬ 量だけ買わない?  
残さず 食べます!

ヨコハマ3R夢! 横浜市資源循環局 × ヨコハマ3R夢 広報大使 横浜F・マリノス

# 生活の知恵 (冷蔵庫整理収納講座)



15

# 生活の知恵 (3R夢クッキング)



16



# 生活の知恵(生ごみブレンドプロジェクト)

家庭で発生した食品残さを地域コミュニティや家庭内でたい肥化する取組



講習会の開催



リーフレットの作成

# 事業者・団体との連携(食べきり協力店)

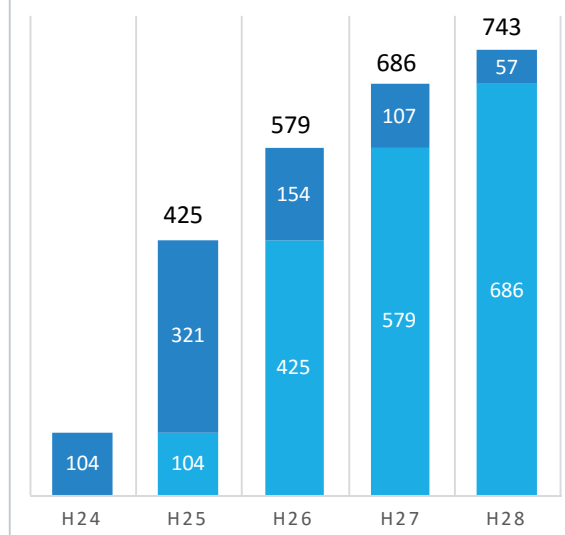
以下の5つの項目のうち1つ以上実践する店舗を「食べきり協力店」として登録

- ①小盛りメニュー等の設定
- 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

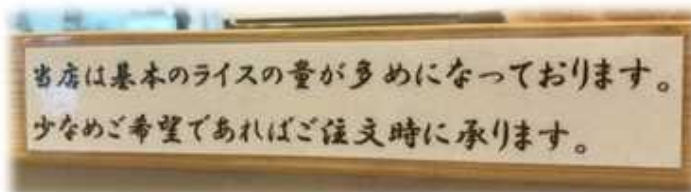
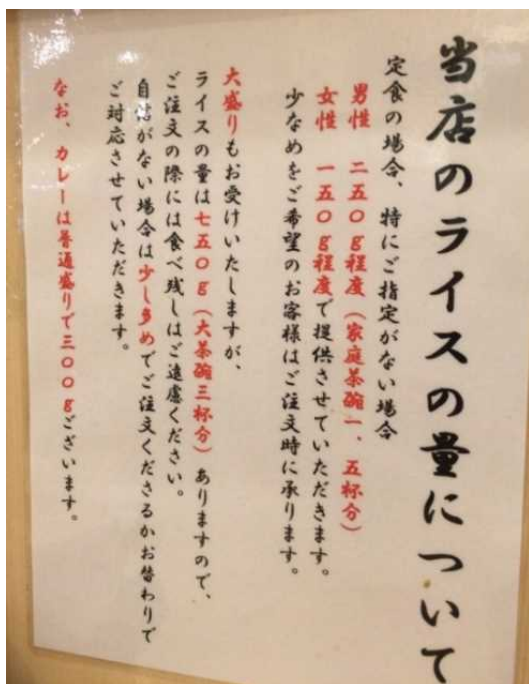


## 食べきり協力店登録状況

■前年度までの累計 ■当該年度登録数



# 事業者・団体との連携(食べきり協力店)



19

# 事業者・団体との連携(横浜市食の3Rきら星活動賞)

食品廃棄物の削減に向け、積極的に取り組を行っている  
市内事業者を表彰

平成29年度  
表彰者

- ・株式会社ファンケル
- ・ユニー株式会社
- ・株式会社大珍樓



20



# 事業者・団体との連携(プロスポーツチーム)

**みんなで応援!**  
**みんなで食べきり!**  
～食べ残し発生をナイスセーブ～



ご家庭での食べきりに加え、外食時には食べ残しを減らす取組を行う「食べきり協力店」を利用し、食べ残しを減らしましょう。

食べきり協力店 [はこちら](#)

横浜市民源循環局 × ヨコハマ3R

---

**見極める**

消費期限は、安全に食べられる期限。  
賞味期限は、おいしく食べられる期限。  
アウト or セーフ?  
すぐ捨てないで、確認しよう!



期間に優しいまち・横浜! これからの横浜を思い、「9」でできることから始めよう。  
横浜DeNAベイスターズは横浜市の環境発注活動に協力しています。

横浜市民源循環局

**「食品ロス」**  
って知っていますか?

食品ロスとは、食べ残しや、賞味期限が切れて食べられなくなった食品のこと。食品は食べられる限り使われているものが多いことが知られています。このうち、まだ食べられるのに捨てられているものを「食品ロス」といいます。

家庭から出る食品ロスの種類

- 食べ残されたもの
- 賞味期限が切れたもの
- 消費期限が切れたもの
- 賞味期限が切れたもの

**横浜市の食品ロスの量**

1年間に約8700トンの食品ロスが発生しています。これを1人あたりに換算すると約23gに相当します。

●23gってどれくらい?

230個の卵 **230**g  
56個の缶詰 **56**g

**日本の食品ロスと世界の食料事情**

世界の食料事情は、日本よりも深刻です。世界の人口は約75億人です。日本は約1億2千万人です。世界の食料事情は、日本よりも深刻です。世界の人口は約75億人です。日本は約1億2千万人です。

横浜F・マリノス「無料会員」募集中!

- 01 ホームゲームイベント開催などお楽しみ満載が盛りだくさん!
- 02 トヨタホームモバイルサービス会員。無料会員登録が簡単にできる!
- 03 スマホアプリから好きなお楽しみが選べます!

横浜市民源循環局 × ヨコハマ3R 横浜F・マリノス

# 事業者・団体との連携(プロスポーツチーム)



**STOP 食品ロス**  
おいしく残さず食べようね

あうちでも  スタジアムでも 

横浜市民源循環局 × ヨコハマ3R 横浜F・マリノス

# 事業者・団体との連携(使い切りレシピ)



第三弾(平成30年1月発行)



イトヨーカドー クッキングサポートコーナーでのPR

# 事業者・団体との連携

