

# 京都市における食品ロス削減の取組



# 1. 京都市の食品ロスの現状

- ごみ量、組成
- 食品ロスの排出状況

# 2. 京都市の食品ロス削減の取組

- 家庭系
- 事業系
- 観光
- 連携事例



こごみちゃん

# 1. 京都市の食品ロスの現状

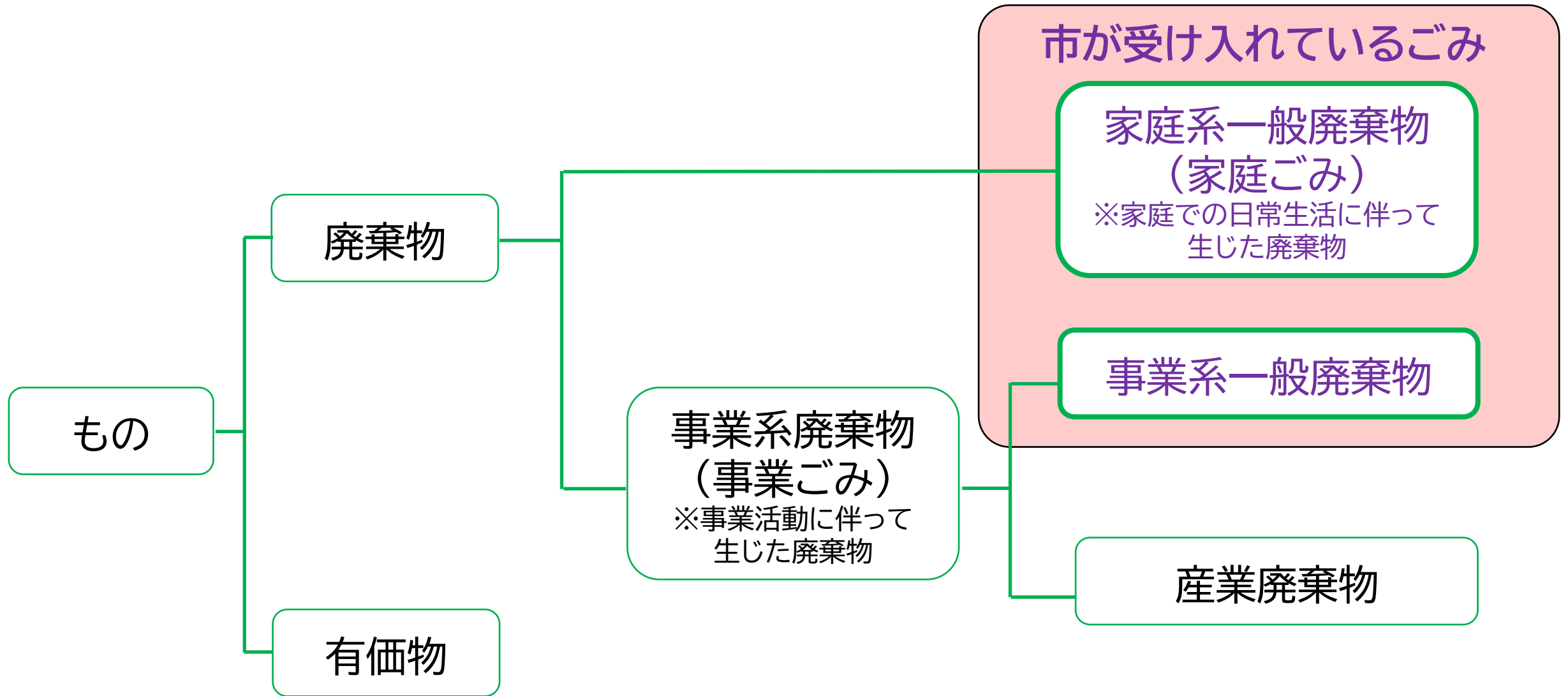
- ごみ量、組成
- 食品ロスの排出状況

## 2. 京都市の食品ロス削減の取組

- 家庭系
- 事業系
- 観光
- 連携事例



こごみちゃん



# 6分別、9品目をごみ収集車で収集

| 燃やすごみ | 缶・びん・<br>ペットボトル | プラス<br>チック類 | 雑がみ<br>(新聞、段ボール<br>含む) | 小型金属・<br>スプレー缶 | 大型ごみ |
|-------|-----------------|-------------|------------------------|----------------|------|
|       |                 |             |                        |                |      |



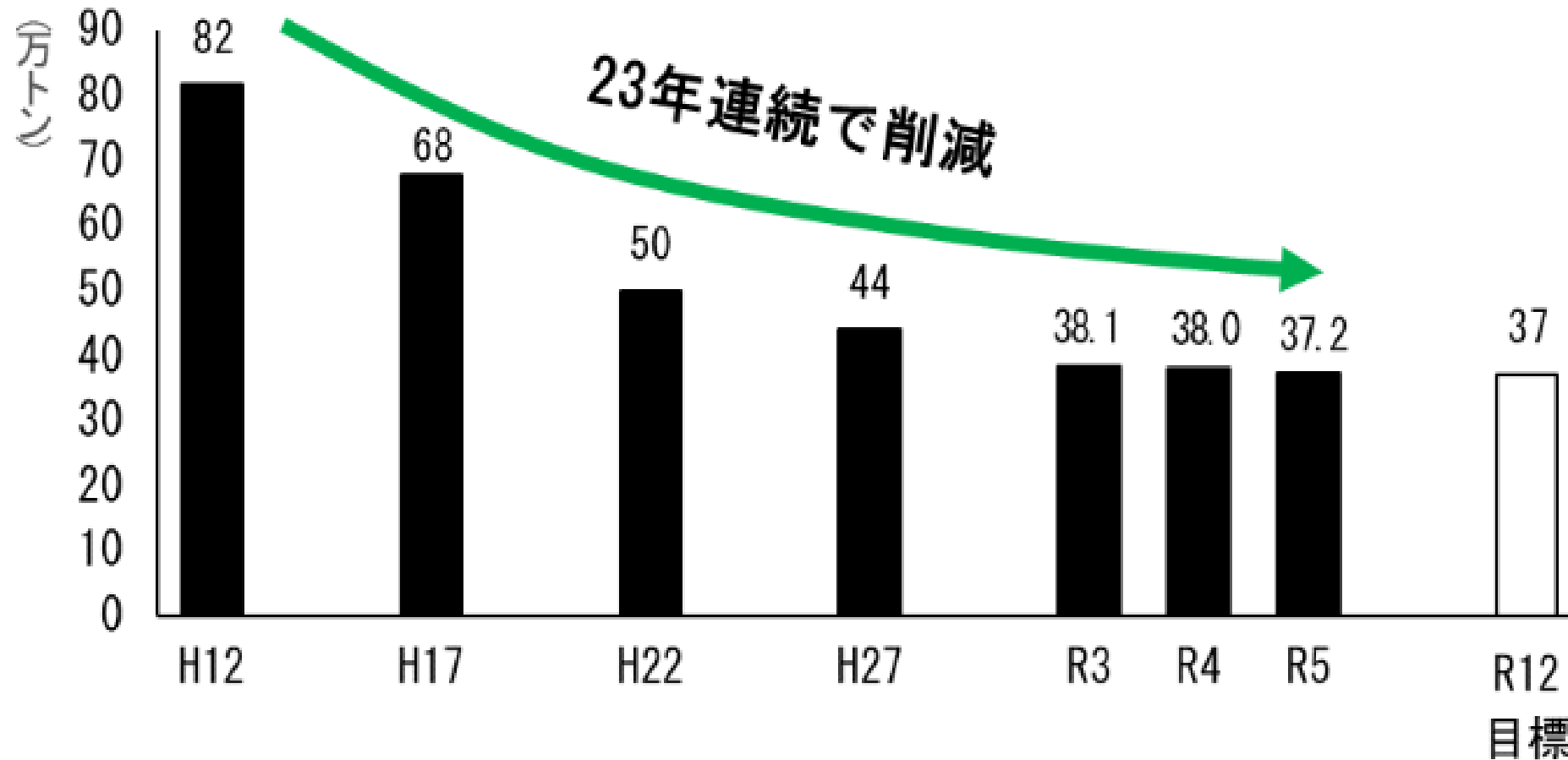
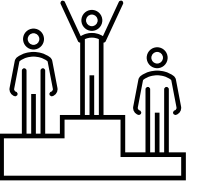
令和5年4月～  
「プラ製容器包装」に加えて、「プラスチック製品」  
を「プラスチック類」として一括回収

## 京都市のごみ量

37.2万トン／年  
市民1人1日当たり

757g（政令市で3年連続最少！）

令和4年度 環境省調査



### ごみの組成調査

「家庭ごみ細組成調査」を大学と共同で毎年実施（昭和55年度～）

目的① ごみの組成の経年変化を把握

目的② ごみ減量・資源化・適正処理の推進に向けた基礎資料の作成

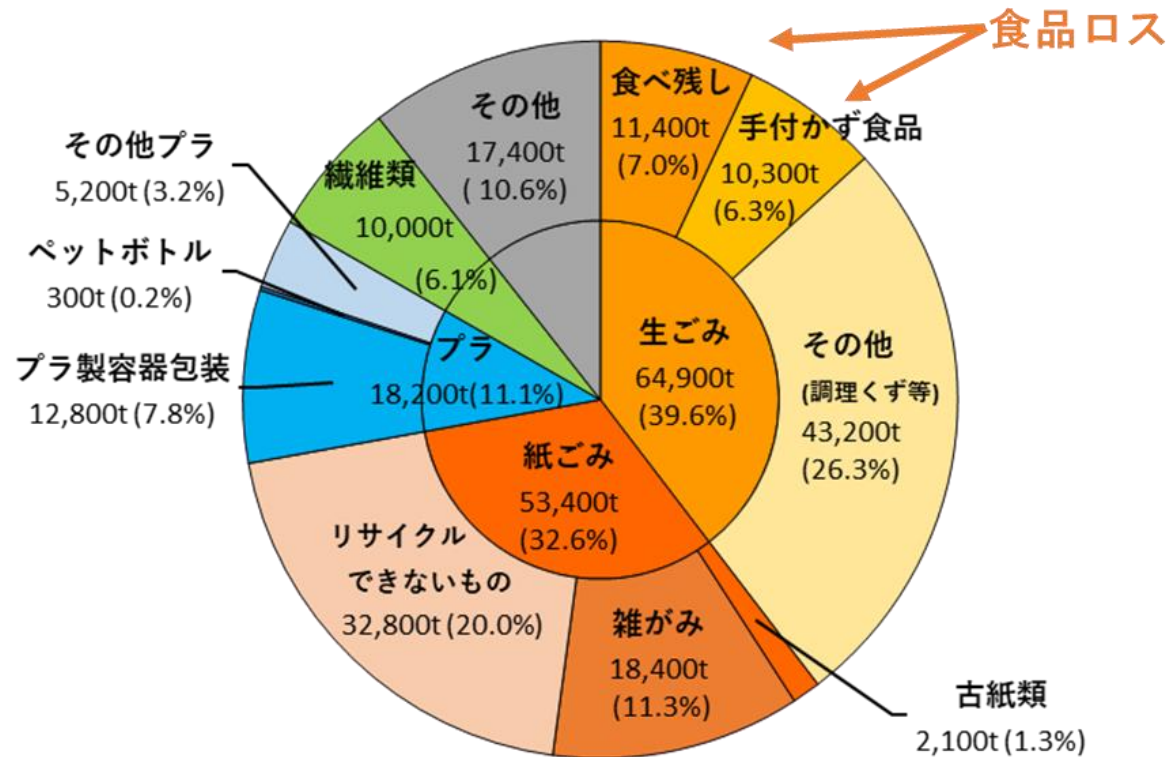
#### <調査方法>

- 実施地域      合計900世帯を対象  
                  (町屋地区、戸建て地区、中高層地区300世帯ずつ)
- 実施日数      12～14日間
- 調査対象ごみ    4区分  
                  (燃やすごみ、缶・びん・ペットボトル、小型金属類、プラスチック類)
- 調査内容      ごみ袋のサンプリング調査、ヒアリング調査
- サンプリング量    おおよそ2トン
- 調査項目      物理組成、排出前の使用用途別の細分類(約300項目)



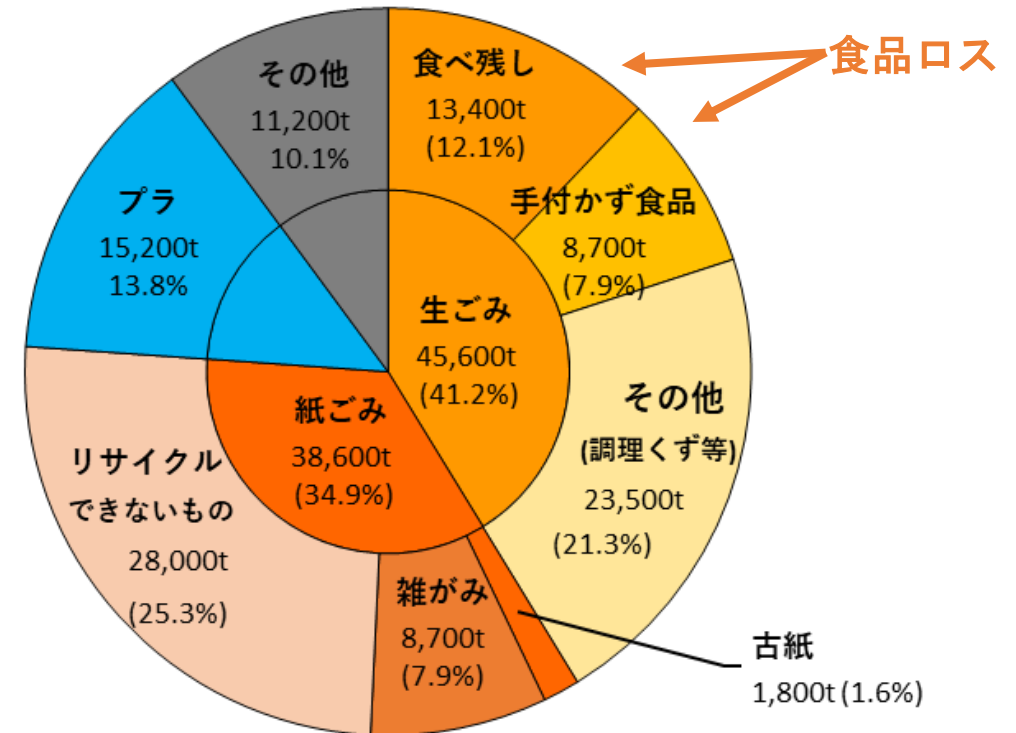
## 京都市のごみの組成

令和5年度の燃やすごみ約16万トンの内訳



※ 円グラフ中の各項目の重量は、組成割合とごみ量(約16万トン)から算出した推計値

令和4年度の事業ごみ約11万トンの内訳



※ 円グラフ中の各項目の重量は、組成割合とごみ量(約11万トン)から算出した推計値



### 京都市の食品ロスの量

- ・「食品ロス」はごみ量の約13%
- ・年間 5.0万トン（家庭2.2 + 事業2.8）
- ・市民1人1日当たり 約100g

（例）レストラン、スーパー、  
コンビニ、ホテル、病院



約90世帯3日分の手つかず食品  
（京都市調査）

### 京都市の「食品ロス」の定義

クリーンセンターが受け入れるごみのうち、  
調理くずやペットフード等以外の可食品(賞味・消費期限切れを含む)で、

- ・ 原形を2分の1以上保持しているものを「手付かず食品」
- ・ それ以外のものを「食べ残し」

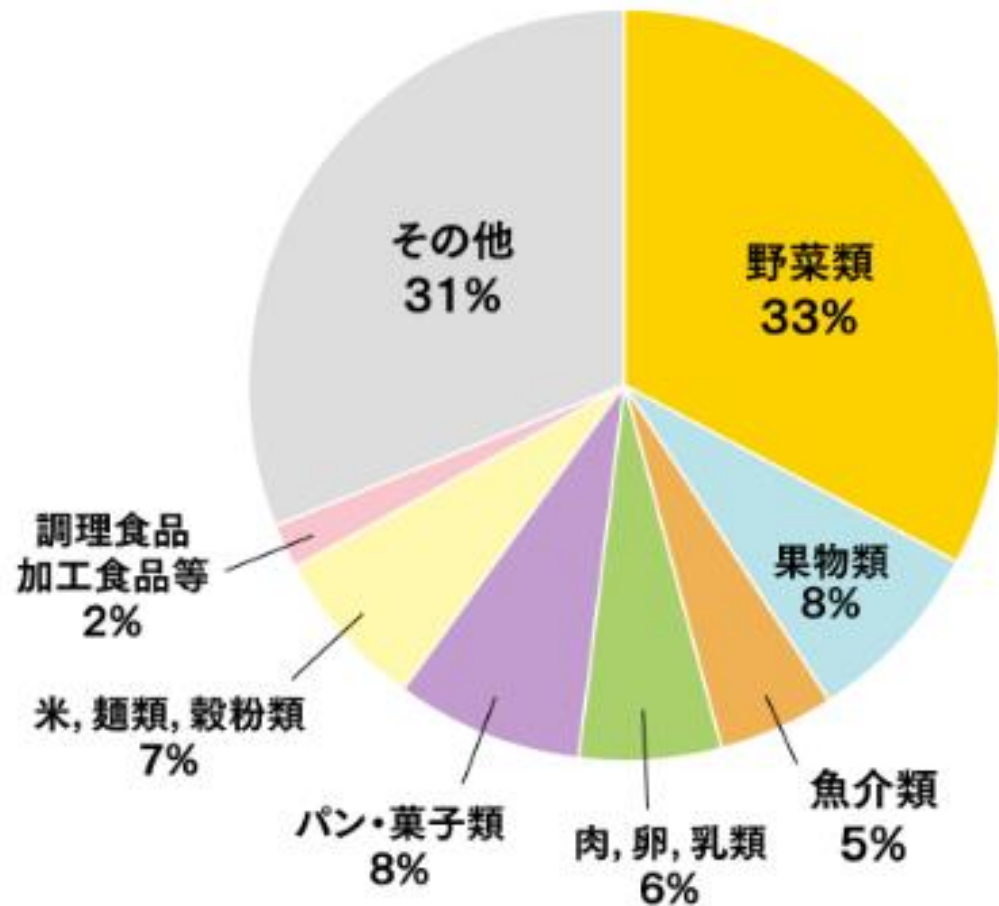
**「食品ロス」=「手付かず食品」+「食べ残し」**

※ 野菜や果物の皮を厚くむきすぎたり、取り除きすぎた「過剰除去」も食品ロスに含める場合があるが、「過剰」の判断が困難なため、本市では「食品ロス」に含めていない。(「過剰除去」は調理くず)

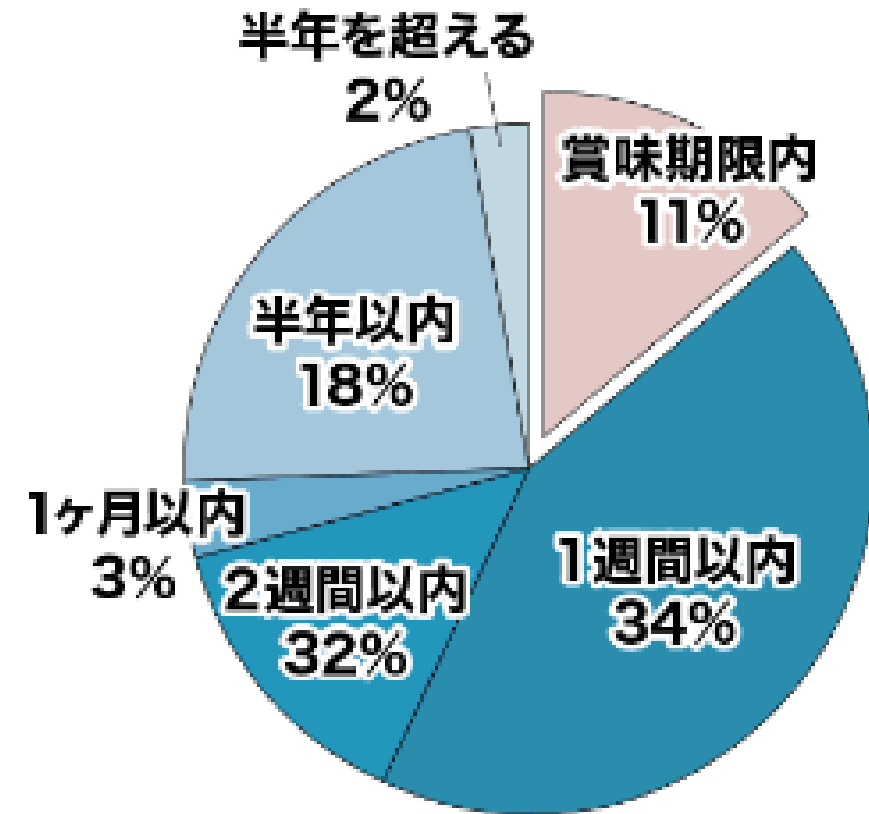


## 家庭ごみ細組成調査から分かること

### ① 食品ロスの食品別内訳



### ② 手付かず食品の賞味・消費期限切れ状況



出典)令和3年度京都市家庭ごみ細組成調査

## 本市のごみ量全体の目標

|     |                 |      |
|-----|-----------------|------|
| ごみ量 | 82.0万トン（平成12年度） | ピーク時 |
|     | ↓               |      |
|     | 40.9万トン（令和元年度）  | 基準年度 |
|     | ↓               |      |
|     | 37.0万トン（令和12年度） | 目標   |

## 食品ロス排出量の目標

|         |                |      |
|---------|----------------|------|
| 食品ロス排出量 | 9.6万トン（平成12年度） |      |
|         | ↓              |      |
|         | ↓              |      |
|         | 6.1万トン（令和元年度）  | 基準年度 |
|         | ↓              |      |
|         | ↓              |      |
|         | 4.6万トン（令和12年度） | 目標   |



平成27年 前計画で削減目標を初めて設定  
令和元年10月 食品ロス削減推進法 施行  
令和3年 「京都市食品ロス削減推進計画」策定

# 1. 京都市の食品ロスの現状

- ごみ量、組成
- 食品ロスの排出状況

## 2. 京都市の食品ロス削減の取組

- 家庭系
- 事業系
- 観光
- 連携事例



こごみちゃん



家庭系

# 食品ロス削減月間（10月）の取組



広報板などへのポスター掲示



市民しんぶんへの記事掲載



ミニレシピブック  
(市内の大学と連携)



啓発チラシ



クイズキャンペーン  
(市内の大学と連携)



フードドライブの実施



パネル展示(本庁舎)

### 家庭系

### 普及啓発の工夫

- 親子で楽しく学んでもらえるよう、親しみやすいデザインやクイズを取り入れている。
- 視覚的に分かりやすい写真や、金額換算した数字などを示している。



啓発チラシより抜粋



## しまつのこころ楽考（がっこう）

- ・ 環境政策局の職員が地域に出向いて、ごみ減量への理解と実践を呼びかける地域学習会を開催。

- ▶ 対象  
京都市内に在住、通勤・通学する概ね10人以上のグループ
- ▶ 実施場所  
参加者が希望する場所(町内の集会所、公民館など)
- ▶ 学習テーマ
  - ・ 食品ロスを減らそう(紙芝居やカードゲーム)
  - ・ 京都市のごみの現状としまつのこころ条例
  - ・ 身近なことからはじめるごみ減量
  - ・ これは何ごみ？
  - ・ 楽しい！使いキリクッキング

など





### ホームページやInstagramでの情報発信

家庭系



#### ホームページ「京都市食品ロスゼロプロジェクト」

- ・ 市民、事業者に取り組んでいただきたいこと
- ・ ごみ量や食品ロス量のデータ
- ・ 「食べ残しゼロ推進店舗」の検索
- ・ マンガや動画で学ぶ食品ロス

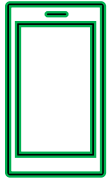
など



#### Instagram「京都市食べキリ宣言」

- ・ エコレシピ
  - ・ キャンペーン情報
- など





### 家庭系

### ホームページ「食べ物の「もったいない！」を探せ！」

- ・ 食品の買い物、保存、調理の各段階での工夫
- ・ クイズ検定のコンテンツ（大学連携）
- ・ 食品ロス川柳劇場（大学連携）
- ・ 食ロス削減診断＆チェック など



大学生が考案！  
＼食材の使いキリレシピ／



#### りんごの皮のジャム

保存期間 冷蔵庫で5日間



memo

りんごの皮は果肉の部分よりも「食物繊維」や「ビタミンC」が豊富に含まれており、食物繊維の整腸作用によって便秘・下痢などを抑える効果や、ビタミンCの抗酸化作用によってシミの予防効果も期待できます。また、「ポリフェノール」が多く含まれており、脂肪の吸収の抑制や動脈硬化を防ぐ効果があります。

## 京都市食べ残しゼロ推進店舗

- ・ 生ごみ削減に取り組むレストラン、スーパーなどを、京都市が「**食べ残しゼロ推進店舗**」として認定。 ※約1,700店舗（飲食店等1,100店＋スーパー等600店）

- ▶ レストラン・ホテルの取組例  
皮や芯も使う、ご飯の量を選ぶようにする、  
食べ残しの持ち帰りOK など
- ▶ 食品小売店の取組項目(例)  
見切り販売、少量パックでの販売 など



### <認定店舗のメリット>

- ▶ 市がホームページで取組を紹介！
- ▶ SDGsの取組をPRできる！
- ▶ ポスターやステッカーがもらえる！



<飲食店・宿泊施設版>



<食品小売店版>

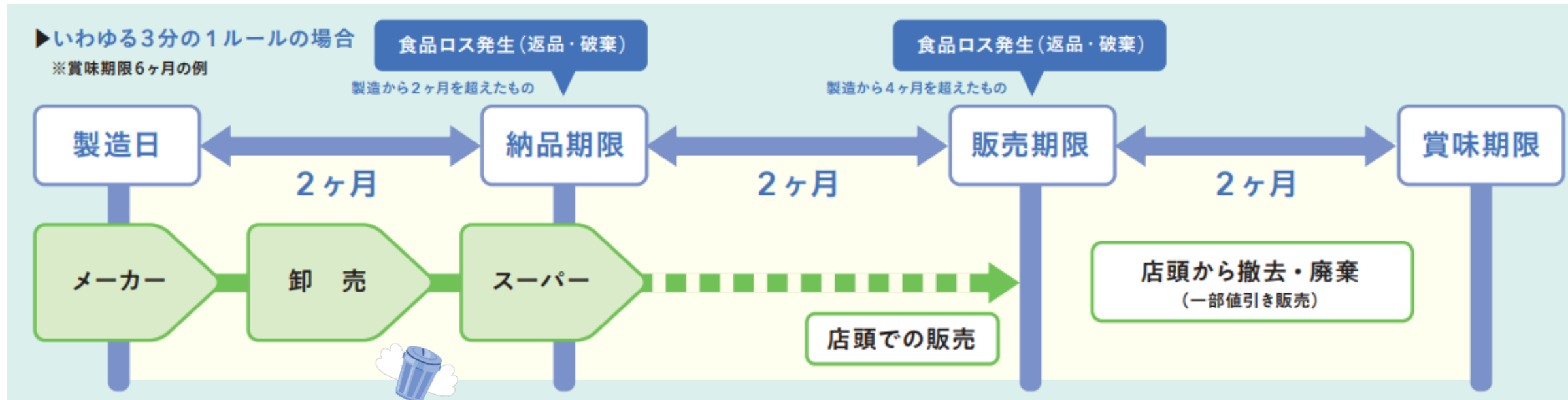


<英語版>

▲ステッカーは3種類

## 食品スーパー等での販売期限延長の取組

お店でいつまで販売するか(販売期限)、お店にいつまで納品できるか(納品期限)は製造日～賞味期限をおおむね3等分して管理する習慣的なルール(=いわゆる**3分の1ルール**)がある。

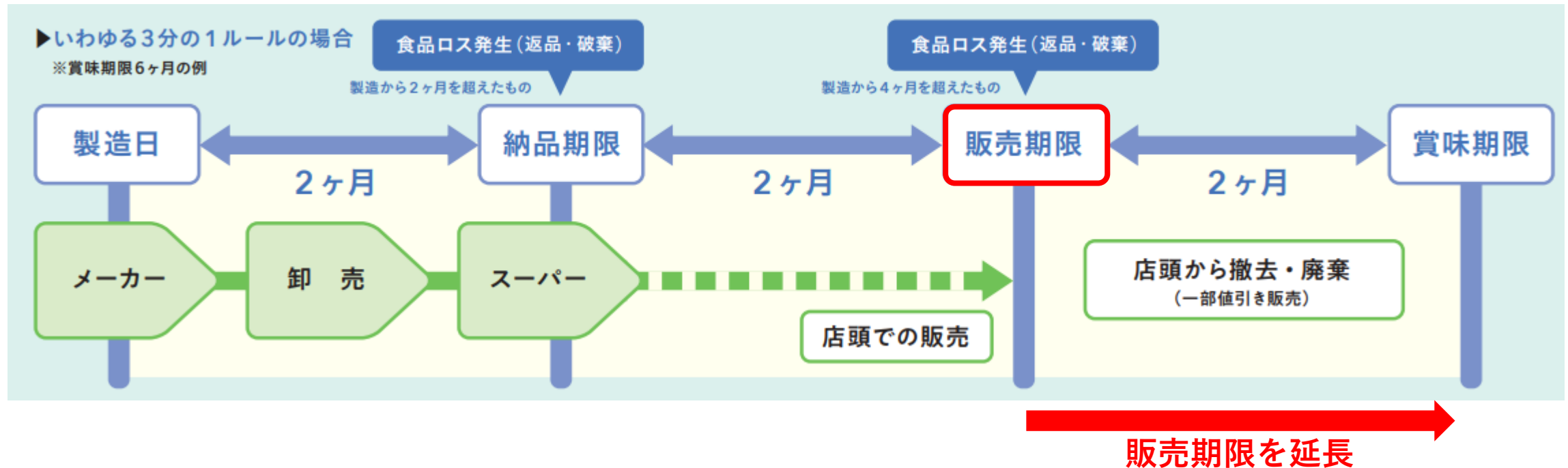


2か月を超えると、小売業者  
への**納品を断られる**ことも。

4か月を超えると、商品を  
**棚から撤去する**ことも。

## 食品スーパー等での販売期限延長の取組

そこで、「3分の1ルール」を緩和することで、食品ロスを減らすため、スーパーで販売期限を延長して、期限ギリギリまで販売する実験をしたところ、廃棄数量が減少(31.8%)した。



→ 京都市からも取組実施を呼び掛けており、スーパー・百貨店・ドラッグストアなど、京都市内の約70事業者が、販売期限の延長に取り組んでいる。

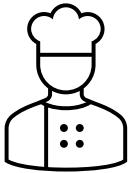


### 観光、外食関連の取組（多言語での発信）

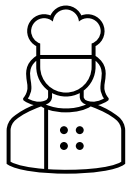
### 観光関連

外国人観光客など、食文化の違いなどによる食べ残しが発生することもある。

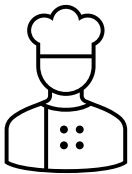
ホテルの方にお聞きしてみると…、こんな声が。



お肉と一緒に提供する焼き野菜や付け合わせの野菜などが、よく残されるように感じる。



日本独特の食材（こんにゃくなど）や生魚を敬遠されるお客様は多い。単純に、量の問題でコース終盤の料理を残される場合も。



日本料理の会席における英語表記が難しい。

# 観光、外食関連の取組（多言語での発信）

観光関連

食材を無駄にしない文化を大切にしていることや、食べ残さないための注文時の心掛けについて、市内の大学生の翻訳・イラストで、ポスターを制作。

### Let's Try Food Waste

In Kyoto

京都市では、自然や食、作り手など、食に関することへの感謝の心、食材を無駄にしない文化を大切にしています。  
In Kyoto City, we cherish a culture of gratitude towards everything related to food, including nature, life, and producers, as well as a culture of not wasting ingredients.  
京都市は自然や食、作り手など、食に関することへの感謝の心、食材を無駄にしない文化を大切にしています。  
京都市では、自然や食、作り手など、食に関することへの感謝の心、食材を無駄にしない文化を大切にしています。

Check Here

**1 MANNER**

料理の量を確認しよう。

Check the portion size.

**2 MANNER**

食べられない食材が含まれてないか聞いてみよう。

Ask if there are any ingredients you can't eat.

**3 MANNER**

ビュッフェ・食べ放題では食べられる量だけ取ろう。

Take only as much as you can eat at the buffets and all-you-can-eat restaurants.

**4 MANNER**

食べきれない場合は、お持ち帰りができるか聞いてみよう。

Ask if you can take leftovers home.

**5 MANNER**

「京都市食べ残しゼロ推進店舗」ステッカーのお店を選ぼう。

Choose restaurants or stores with the sticker "Kyoto City No Food Waste".

**+1 MANNER**

ごみのポイ捨てしないで！  
Please don't litter!  
請勿亂丟垃圾！  
請勿亂丟垃圾！  
쓰레기 무단 투기 금지



### Restaurants

- Don't bring your own drinks and foods to a restaurant.
- Don't cancel reservations at the last minute.
- Please line up in an orderly way.
- Please reduce food waste.

### Welcome to KYOTO!

Let's create more enjoyable Travel Memories by Reducing Food Waste.



See this pamphlet to learn more

- ・啓発ポスターの制作
- ・啓発リーフレット(日・英・中)の制作
- ・観光案内Webサイトでの紹介

翻訳: 京都外国語大学  
イラスト: 市立芸術大学

<http://sukkiri-kyoto.com/multilingua>



## 民間事業者との連携による啓発

### 大和学園との連携

- ・ 京都製菓製パン技術専門学校及び商業施設と連携し、府内産野菜を、皮や芯まで使ったピクルスサンドのレシピを開発(令和4年度)
- ・ 実習で残った廃棄食材(大根の芯など)の、京都市動物園への寄付



- ・ 京都調理師専門学校、ホテル観光ブライダル専門学校で、将来、食の分野に携わる学生の皆さんを対象に、市職員が食品ロスの授業を実施

### (株)Mizkan Holdings(ミツカン)との連携

※食品ロス削減に関する協定を締結(令和2年8月)

- ・家庭から排出される食品ロスの約3割を占める野菜に着目
- ・野菜を無駄なくおいしく食べつくす  
菜漬け・鍋レシピの紹介やキャンペーンなどの取組を展開

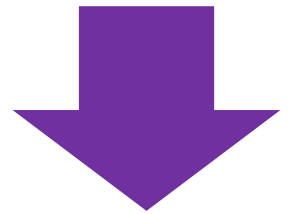


もったい菜漬け®



もったい鍋®

簡単でおいしい  
メニューを提案！



- ・小売事業者、JA(全農京都、京都中央)、専門学校など多様な主体との連携により発展
- ・同様の取組モデルが、他の地域にも拡大

### 令和5年度 ミツカンが受賞

- ・「食品ロス削減推進表彰」環境事務次官賞
- ・「食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞





### 【連携により生じるメリット（例）】



京都市

- ・食品ロスの具体的行動を提案できる。
  - ・市民の買い物場での啓発機会が創出できる。
  - ・より幅広い関心層にPRが可能になる。
- （食品ロス関連のInstagramのフォロワー数が増加）



JA

- ・食べ方の提案が可能になる。
  - ・野菜の生産拡大につながっている。
- （JA京都中央で「京おくら」の生産が拡大）



・イベントでの啓発  
・商品へのリーフレット同封 など



連携主体の主体的な情報発信が進み、幅広い市民への啓発機会の創出につながっている。



### 民間事業者との連携による啓発

連携

#### 地域・民間イベントへのブース出展



#### 食品スーパーと連携したパネル展示



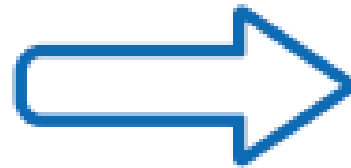
## フードバンクの取組支援

その他

「フードバンク」…食品企業などから、販売できなくなった食品(規格外、包装の印字ミスなど)の寄付を受けて、必要としている方や福祉施設などに無償で提供する取組のこと。

寄附者

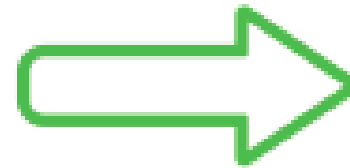
企業・農家など



食品・食材

印字ミス、  
外箱の変形等

フードバンク



児童養護施設  
障害者福祉施設  
ホームレス支援団体  
など

受贈者

各福祉施設・団体

## フードバンクの取組支援

### ① フードバンク団体の支援

市内で活動するフードバンク団体に対して助成金を交付

### ② フードドライブ情報の発信

市内の食品寄付の受付場所（食品スーパーなど約30か所）  
をホームページ上で紹介

### ③ フードドライブの実施

令和6年10月の1か月間、区役所・支所の「エコまちステーション」や市役所本庁舎で、ご家庭からの食品寄付を受付。  
（計1,000kg以上）

