

一般質問 「食品ロス削減に向けての取り組みについて」

【質問者6番: 議員】

議長のお許しをいただきましたので、発言通告に従い、食品ロスの削減^{さくげん}に向けての取り組みについて質問いたします。

食べ残しや余った食材などによる食品ロスは、家庭やスーパー、ホテルやレストランなど、あらゆるところで見受けられます。

環境省^{かんきょうしょう}によりますと、日本では、平成26年度の一年間に2,775万^{しよくひんはいきぶつ}トンの食品廃棄物が発生し、そのうち約4分の1の621万トンが食品ロスと推計^{すいけい}されており、その半分は事業者^{じぎょうしゃ}、残りの半分は家庭から出ています。

こうした食品ロスは、日本人1人当たり毎日お茶わん1杯のご飯^すを捨てている計算になり、国連世界食糧計画^{こくれんせかいしょくりょうけいかく}が実施している食糧支援^{じっし}の2倍に相当^{しよくりょうしえん}します。

【質問者7番: 議員】

ここで、自治体による食品ロス対策^{せんしんじれい}の先進事例^{せんしんじれい}をご紹介します。

長野県松本市は、宴会^{えんかい}での食べ残しを減らすため、乾杯後^{かんぱいご}の30分と宴会の終わる前10分間は自分の席で食事を楽しむ30・10（さんまるいちまる）運動を進めています。

また、京都市では、地方自治体^{ちほうじちたい}として初めて、2020年までに食品ロスの発生をピーク時の2000年から半減^{はんげん}させるという食品ロスの削減^{さくげん}目標^{もくひょう}

を示しました。家庭から出た食品ロスは、4人家族で年間6万5,000円の負担になるとの市独自の試算を示し、食材を無駄にしないための啓発活動を展開しています。

【質問者8番: 議員】

事業者に対する取り組みとしては、横浜市が「食べきり協力店」事業を実施しており、市内の飲食店、宿泊施設等での小盛メニューの導入、持ち帰り希望者への対応、食べ残しを減らすための呼びかけ実践など、取り組み項目を決め、その協力店をデータマップ化し、市のホームページで紹介しています。

このように家庭における食品在庫の適切な管理や食材の有効活用の取り組みをはじめ、飲食店などで残さず食べる運動や持ち帰り運動の展開など、市民、事業者が一体となって食品ロスの削減に向けての取り組みを進めることが重要であると考えています。

【質問者9番: 議員】

そこで、自然共生部長に3点お尋ねします。

1点目、岐阜市においても、これまで生ごみの削減に取り組まれ、平成28年度から3・3（さんさん）プロジェクトを実施されているとのことです。その内容は、食材を使い切り、出された料理は食べ切り、生ごみを出すときは水切りをするという「3キリ」と、リデュース、リユース、リサ

イクルの「3 R ^{すりーあーる}クッキング」で生ごみを減らそうというものです。市民の皆様にもぜひ心がけていただきたいと思いますと考えますが、市民の皆様への啓発方法 ^{けいはつほうほう}はどのようにされているのか、お答えください。

2点目、先ほどもご紹介 ^{しょうかい}しましたように、事業者 ^{じぎょうしゃ}に対する働きかけも重要 ^{はたら}と考えますが、現在 ^{げんざい}、どのような取り組みを行っているのか、お答えください。

3点目、今後の食品ロスから発生 ^{はっせい}する生ごみを減らすためのお考えをお答えください。

答弁 自然共生部長

【答弁者： 自然共生部長1】

食品ロスの削減に関する3点のご質問にお答えします。

岐阜市では、循環型社会の実現を図るため、平成28年度に改定した「ごみ減量・資源化指針」に基づき、平成37年度のごみ焼却量をピーク時である平成9年度の焼却量から3分の1以上減らす目標を掲げ、さまざまな取り組みを進めているところです。

その結果、平成27年度のごみ焼却量はピーク時から約2万7,000トン、割合で17%削減できている状況ですが、今後においても、目標達成に向け、さらなるごみの減量・資源化が必要であると考えています。

そのような中、とりわけ焼却量の約3割を占める生ごみを減らす取り組みが重要であると考えています。

【答弁者： 自然共生部長2】

そこで、まず1点目の、3・3（さんさん）プロジェクトの啓発方法についてお答えします。

3・3（さんさん）プロジェクトとは、3キリと3 R クッキングの数字の3をとってネーミングした、食べ物をごみにしないための取り組みのことであり、3キリとは、食材を使い切り、食べ切り、水切りをして生ごみを少なくすることです。

一方、^{すりーあーる}3 R クッキングとは、地球のことを考えて、買い物、調理、片づけをする方法のことで、誰でも簡単に始めることができ、多くの方が取り組むことによって大きな^{こうか}効果につながります。

この3・3（さんさん）プロジェクトをより多くの市民の皆さんに^{じっせん}実践していただくため、平成28年4月には、^{さん}3キリと^{すりーあーる}3 R クッキングについてわかりやすく説明したリーフレットを作成し、市内全世帯に^{はいふ}配布いたしました。

また、^{すりーあーる}3 R クッキングにつきましては、夏休みに親子を対象とした講座や、^{いっばんこうざ}一般講座を^{ていきてき}定期的^{かいさい}に開催しております。

【答弁者： 自然共生部長3】

続きまして、2点目の、事業者への取り組みについてお答えします。

平成28年度から、^{こもり}小盛メニューの^{どうにゆう}導入や、苦手な食材や食べられない食材への対応など、^{じっせん}食べ残しを減らすための取り組みを1つ以上実践する市内の飲食店や^{しゅくはくしせつとう}宿泊施設等を募集し、「3・3（さんさん）プロジェクト 岐阜市食べキリ協力店」として登録しています。登録店舗には、ポスターや登録証を渡して、市民の皆さんにお知らせしております。

最後に、3点目の、食品ロスから発生する生ごみの削減についてお答えします。

生ごみの減量に当たっては、生ごみの^{はっせいよくせい}発生抑制^{うなが}を促すとともに、発生した

生ごみを活用することも重要です。その取り組みの1つとして、ダンボールを使って生ごみを堆肥化^{たいひか}する「ダンボールコンポスト」の普及に努めていますが、誰もが手軽にダンボールコンポストに参加できて、できた堆肥を活用する仕組みづくりが必要です。

そのため、「ダンボールコンポスト」でできた堆肥^{たいひ}が地域で活用される地域循環^{じゅんかん}の仕組みづくりに向けて、今年度は、市内6地区においてモデル事業を実施し、調査、検証^{けんしょう}を行ってまいります。

今後も、市民や事業者の皆さんのごみ減量に対する意識を高めるとともに、3・3プロジェクトに代表される行動が定着した社会づくりを進め、ごみ減量・資源化に努めてまいります。