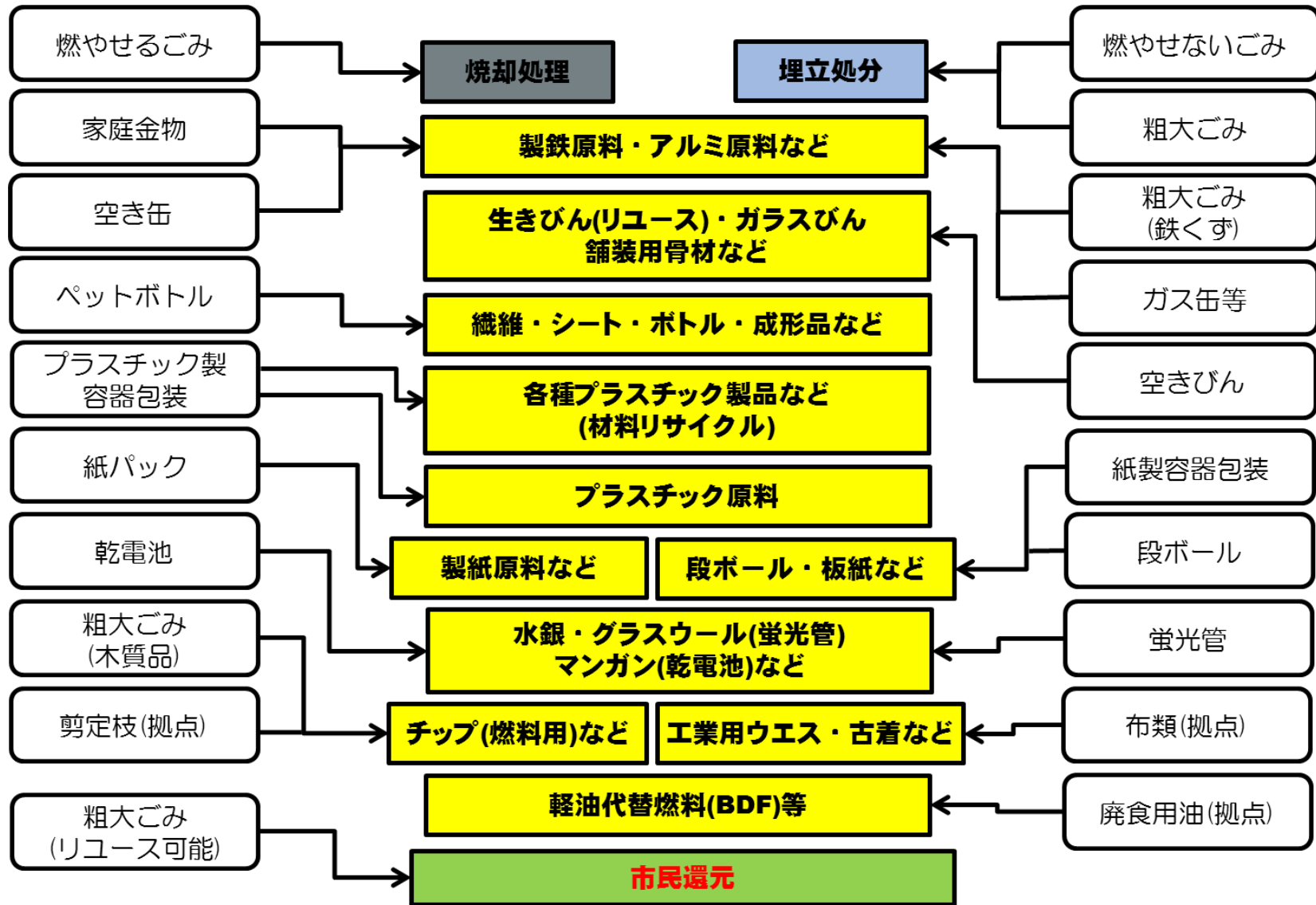


# 旭川市のごみの現状と食品ロスについて

---

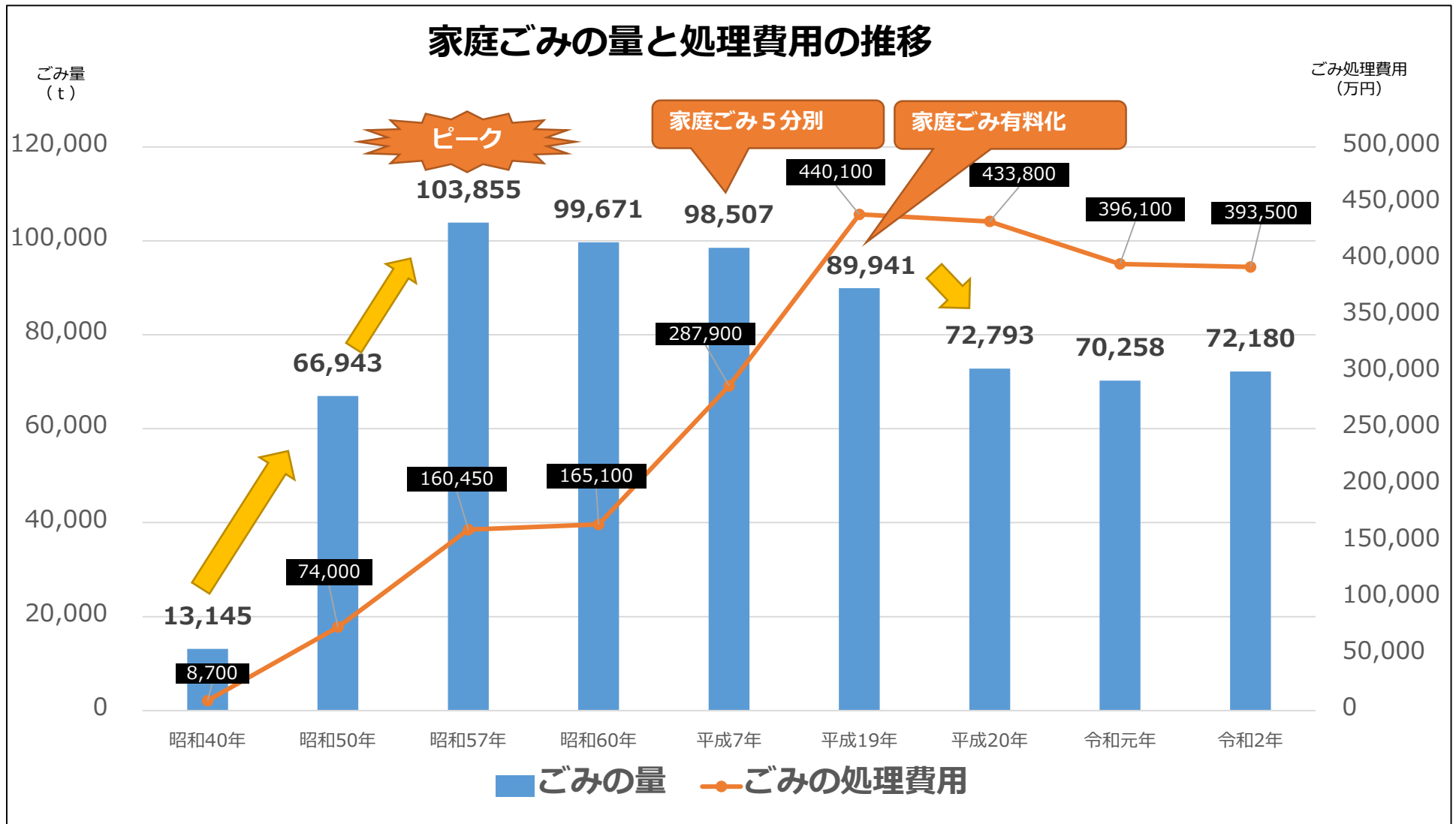
令和4年5月30日（月）  
旭川市環境部廃棄物政策課

# 旭川市の家庭ごみの分別と処理



※燃やせるごみと、燃やせないごみ以外の多くのものがリサイクルされています。

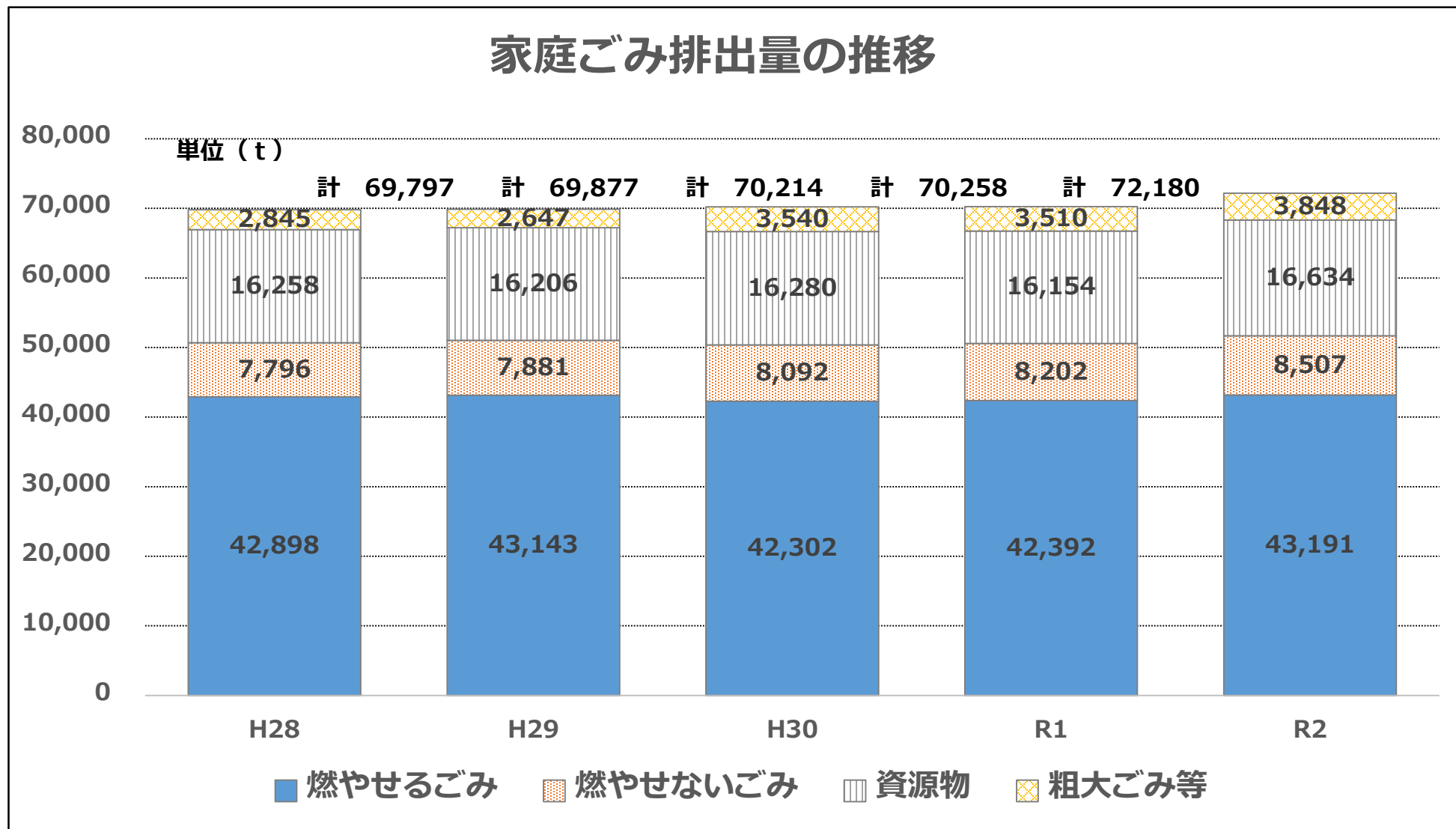
# 旭川市の家庭ごみの量と処理費用の推移（長期）



※量 : ピーク時の10万 t 強から現在は7万 t 強（平成19年の有料化以降大きく減少）

※費用 : リサイクルの推進などで近年は約40億円の処理費用がかかっている。

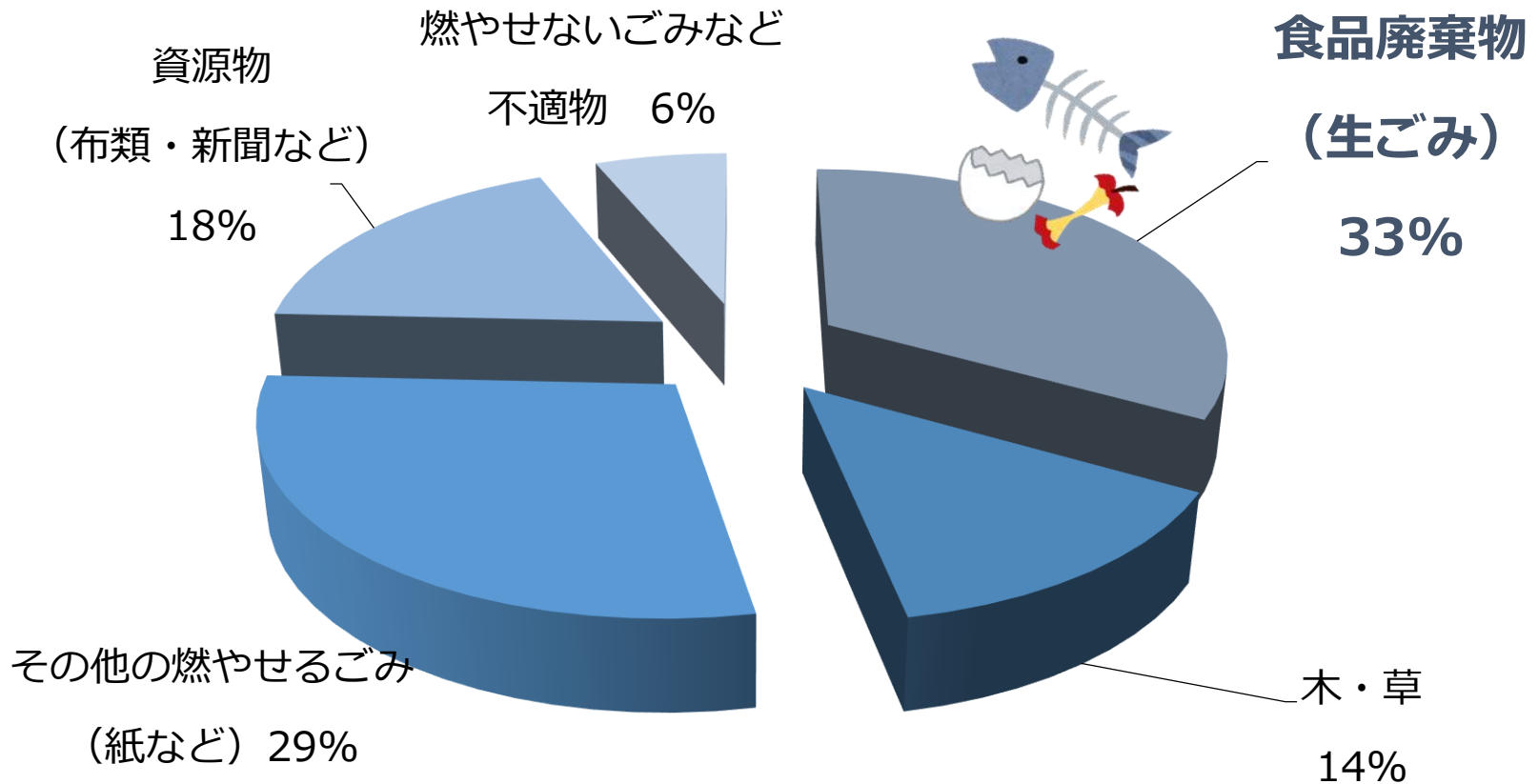
# ■ 旭川市の家庭ごみの量と内訳の推移（直近）



※ 「燃やせるごみ」が全体の約60%を占める。

# 燃やせるごみの内訳（家庭ごみ）

（令和3年度 家庭ごみ組成調査）



## 【食品廃棄物量の推計】

$$\begin{array}{rcl} \text{燃やせるごみの量} & \times & \text{食品廃棄物の割合} & = & \text{食品廃棄物量} \\ 43,191 \text{ t} & \times & 33\% & = & \mathbf{14,253t} \end{array}$$

# ■ 食品ロスとは

※「食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品」のこと。

## 食品廃棄物（可食部・不可食部）

※不可食部は、野菜・果物の皮、肉・魚の骨など、主に調理の過程で除去が必要となる部分

## 食品ロス（可食部）

※食品ロスは、本来食べられるにもかかわらず、ごみとして廃棄されたもの

直接廃棄  
(手付かず食品)



食べ残し



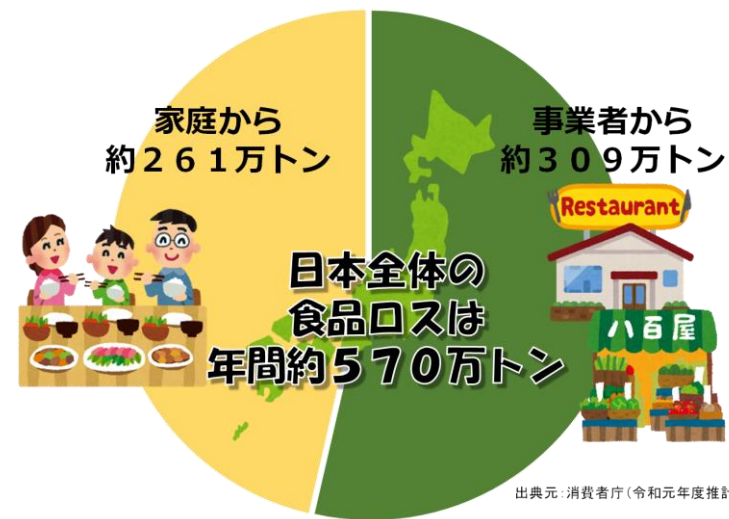
過剰除去



- ・直接廃棄：消費期限切れ等により、使用・提供されずに廃棄されること。
- ・食べ残し：提供された料理等を、食べきれずに残して廃棄されること。
- ・過剰除去：不可食部を取り除くときに、可食部も過剰に取り除いて廃棄されること。

# ■ 食品ロスの排出状況

日本では、1年間に約570万トンもの食品が捨てられていると推計され、このうち家庭から排出されているものが約261万トンで、食品ロス全体の約46%を占めている。



- ▶ 国民1人1日あたりに換算すると、お茶碗1膳分くらい(約124g)の量。



ちなみに…

国連世界食糧計画(WFP)による、世界全体の食糧援助量(2020年)は、

**「約420万トン」**

※日本の食品ロス量(年間570万t)は、世界の食糧援助量の約1.4倍に相当する。

国連世界食糧計画(WFP)

# ■ 食品ロスの問題点

## 環境問題

- 食品は水分が多く、ごみとして排出されたのち、その収集・運搬や焼却処理において温室効果ガスの排出が多くなる。
- 大量の食糧生産により、多量のエネルギーを消費する。

## 食糧問題

- 日本は食糧の多くを輸入に頼っており、食糧自給率は先進国では最低水準の37%となっている。（令和2年度 農林水産省）
- その一方で、世界では、およそ8億1千万人（10人に1人）が飢餓に苦しんでいる。



# ■ 旭川市の食品ロスに関する主な取組

	取組名	取組内容
R1年度	食品ロス削減モニター調査	市民モニター30名を募集し4週間食品の廃棄，生ごみの排出を調査
	食品ロス削減対策パネル展の開催	市有施設やイベントの開催時において食品ロスの現状や取組方法について啓発
	食品ロス削減セミナー	食品ロスの予防となる冷蔵庫の整理について，専門家を招聘しセミナーを開催
R2年度	食品ロス削減ポータルサイト開設	市のHP上において，食品ロスについて，総合的な情報発信を行うサイトを開設
R3年度	食品ロス削減オンラインクッキング	モニター調査で食品ロスの上位となった野菜を使った食べきりレシピの動画を制作・公開。
	事業者向け啓発チラシの配布	食品関連事業者に向けて，食品ロスの基本的な情報や，各事業者への工夫や取組を促すチラシを作成・配布

# ■ 旭川市の食品ロスの現状調査

## 食品ロス削減モニター調査（R1実施）

### ○目的

旭川市の家庭における食品ロスの実態について調査を行い、その発生要因や量について実態を把握する。

### ○対象

主に世帯の食事づくりを担っている20歳以上の方 30名

### ○期間

4週間

### ○調査内容

- ・ 捨てた食べ物
- ・ 捨てた食べ物の量
- ・ 捨てた食べ物の入手方法
- ・ 捨てた理由
- ・ 生ごみ全体の量



# ■ 食品ロス削減モニター調査の結果

## 食品ロス削減モニター調査結果報告書（配付資料参照）

### <傾向>

- ・「野菜・野菜料理」の食品ロスが多く（約40%），その中でも未調理の野菜を捨ててしまう傾向が見られた。（全国的にも同様の傾向）
- ・捨てた理由としては，「食べ残し」「傷んだ」が共に42%で，合わせて84%という結果が出た。
- ・食事のメインとなる食材・料理は「食べ残し」により捨てられる傾向が見られた。
- ・野菜や果物が捨てられる理由としては，「傷んだ」がほとんどを占めた。

### <食品ロス削減に向けて>

- ・野菜を多く使う料理や野菜を使った保存食のレシピ等の紹介
- ・野菜の長持ちする保存方法の紹介
- ・適量購入や適量調理を促す周知・啓発



# ■ 食品ロス削減オンラインクッキング

- ・ 食品ロス削減モニター調査の結果をもとに動画制作
- ・ 品目別の食品ロス量が特に多かった「野菜・野菜料理」のうち、廃棄量内訳上位3品目「白菜」「トマト」「大根」を対象
- ・ 品目別に簡単レシピと保存方法を紹介

(白菜編)

おいしく食べて  
なくそう食品ロス!!

エコな レシピの  
オンラインクッキング

白菜編

プラス  
おいしさ長持ち  
上手な保存方法

旭川市環境部

みさっぴー ゆっまりん

レシピは一般社団法人旭川消費者協会さんにご紹介いただきます

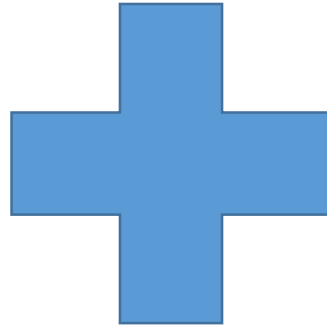
# ■ 食品ロス削減のための工夫

買いすぎをなくすために、買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認する、食べられる分の料理を作るといった、**日常のちょっとした配慮**で食品ロスを減らすことができます。

食品ロスの原因		日常生活でできる工夫
直接廃棄	買いすぎ	買い物に出かける前に冷蔵庫の中などの在庫を確認する。また、「安いから」という理由で安易に買いすぎる前に食べられるか確認する。
	長持ちしない保存方法	長期間保存する場合には、インターネットなどで適切な保存方法を検索してみる。食材が長持ちするだけでなく、美味しさの維持にもつながる。
	レシピを知らなくて食材を調理しきれない	インターネットなどでレシピを検索してみる。
	贈答品でもらった食べ物が好みでない	フードバンクなどへの寄附やお裾分けを検討してみる。また、自分が贈る場合には、相手の好みも踏まえて贈り物を選ぶ。
食べ残し	作りすぎ	食べられる分だけを作るようにする。また、食べきれなかったものは冷凍するなど、悪くなりにくいような保存方法を工夫する。
	放置していて忘れていた	冷蔵庫の中などの配置方法を工夫する。
	好き嫌い	嫌いな物でも細かく刻んで料理に混ぜ込んだり、味付けを工夫したりする。
	料理の失敗	インターネットなどでレシピを検索してみる。
過剰除去	調理技術の不足	経験を積む。料理講座・教室等への参加。使いやすい調理器具を選択する。
	過度な健康志向	残留農薬のリスクなどについて、インターネットなどで調べてみる。

# ■ 生ごみを減らすために

食品ロスの削減



生ごみの水切り



生ごみ堆肥づくり

