

テーマ4 市町による食品ロス発生実態の把握



市町が食品ロス発生実態を把握し、発生の地域特性に応じた取組を促進するとともに、施策の効果を検証します。

施策1 食品ロスの実態把握の促進

○栃木県家庭系食品ロス削減等対策検討マニュアルの普及等による市町による食品ロスの実態把握の促進

施策2 食品ロス削減対策の効果測定

○市町等の実態調査結果による食品ロス発生量推計とごみ排出量からの効果測定
○定期的な事業系食品ロスの発生量推計



家庭系食品ロス実態調査の様子



家庭系食品ロス実態調査で採取した手つかずのまま廃棄された食品

推進体制

「栃木県食品ロス削減推進検討会」において、関係課との情報交換や施策の検討及び進行管理を行います。

計画の進行管理

- 食品ロスの削減目標
令和12（2030）年度までに、平成30（2018）年度比で20%の削減を目指します。

【基準値】12.4万t → 【目標値】9.9万t（▲2.5万t）

- その他の目標値

テーマ	指標	基準値（年度）	目標値（年度）
テーマ1 食品ロス削減意識の醸成	食品ロスの問題を認知し削減に取り組む県民の割合	84.9% (R2(2020))	100% (R12(2030))
	様々な社会課題を自分のこととして捉え、社会参画力を育むことを目標とする教育活動を計画・実施している高等学校の割合	39.6% (H30(2018))	85% (R7(2025))
	農業体験を複数回したことがある県民の割合	67.9% (R2(2020))	90% (R7(2025))
テーマ2 食品ロス削減取組の促進	一般廃棄物処理費用を公表する市町数	-	25市町 (R12(2030))
	小規模事業者のHACCPの取組組合の確認（5項目）	-	4項目以上 (R7(2025))
	県内小中学校を対象とした食の安全に関する講習会の実施市町数	-	100% (R7(2025))
テーマ3 未利用食品等の有効活用	フードバンク等食糧支援事業を実施する市町社会福祉協議会	21団体 (R元(2019))	25団体 (R7(2025))
テーマ4 市町による食品ロス発生実態の把握	食品ロス発生量の実態調査を実施した市町数	4市町 (R2(2020))	25市町 (R12(2030))

栃木県食品ロス削減推進計画【概要版】

令和3(2021)年10月
栃木県環境森林部資源循環推進課

計画策定の趣旨

世界では栄養不足の状態にある人が多数存在する中、日本では食料の多くを輸入に依存している一方、食品ロスが大量に発生しています。
このような状況の中、本県の食品ロス発生の特性を踏まえた食品ロス削減のための施策を総合的に推進することが重要であることから、新たに計画を策定するものです。

計画の位置付け

- ・ 食品ロスの削減の推進に関する法律第12条に基づく計画
- ・ 栃木県資源循環推進計画等関連計画の食品ロス削減に関する個別施策に関する実行計画

計画の期間

令和3（2021）～令和12（2030）年度までの10年間



「もったいない」を、
ひとつずつ。

食品ロス削減シンボルマーク
・キャッチコピー

食品ロスを取り巻く国内外の現状

世界の現状		日本の現状	
食料廃棄量	約13億t（年間生産量の約1/3）	食品ロス発生量	600万t
飢えや栄養に苦しむ人々	約8億人	食料自給率	カロリーベースで37%
食料部門の温室効果ガス排出量	世界の排出量全体の約21～37%	貧困の状態	6人に1人が貧困状態

食品ロスに関する現状

- 食品廃棄物及び食品ロスの発生推計量（H30（2018）年度）

内容	本県(A)		全国(B)		全国との比較(A/B)
	家庭系	事業系	家庭系	事業系	
食品廃棄物発生量	15.2万t	11.8万t	766万t	1,765万t	1.06%
食品ロス発生量	4.8万t	7.6万t	276万t	324万t	2.07%
食品廃棄物に占める食品ロスの割合	46%		24%		1.92倍
1人1日当たりの食品ロス排出量	173g/人・日		130g/人・日		1.33倍

- 食品ロスに関連する意識や状況

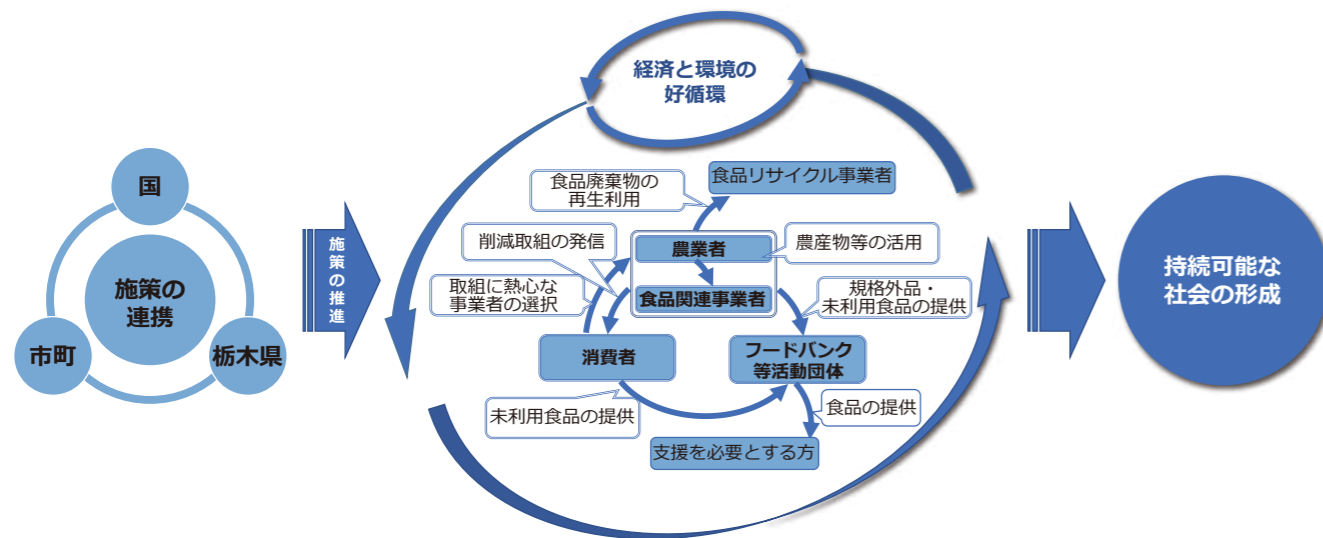
内容	本県(A)	全国(B)	全国との比較(A/B)
食品ロスの問題を認識し削減取組を実施する人の割合(R2(2020)年度)	84.9%	76.6%	1.11倍
フードバンク等の食糧支援事業を実施する市町社会福祉協議会数(H31(2019)年度)	21協議会※ ※NPO等と協働して実施するものを含む	-	-
家庭系食品ロスの発生量に関する実態調査を行ったことがある市町数(R2(2020)年度)	4市町/25市町	-	-

食品ロス削減に向けた課題

- ・ 多様な主体が食品ロスの発生実態やその影響、削減の必要性に関する理解を深め、自身が排出する食品ロス量を把握した上で、削減行動を起こすとともに、未利用食品や規格外品の活用を進める必要があります。
- ・ 食品ロス削減には、市町ごとに発生量や要因に応じた対策を体系的に整理した市町の食品ロス削減推進計画策定を促す必要があります。

基本理念

多様な主体・関係者が食品ロスの実情や削減の効果・意義を理解し、積極的な取組の実践と連携を通じて持続可能な社会の実現を目指す



10年後の将来像

- ・県民1人1人に、食品ロス削減の必要性が浸透している。
- ・多様な主体が食品ロス削減に取り組み、地域において食料資源が有効活用され、経済と環境の好循環が生まれている。
- ・もったいないという意識醸成と生活困窮者への無理がなく効率的な支援スキームが構築されている。
- ・県内の食品ロスの実態がつぶさに把握されている。

10年後の将来像の実現に向けた施策の展開

課題を踏まえた4つのテーマを設定し、各テーマに沿った施策を展開することで、10年後の将来像の実現を目指します。

取り組むべき課題	テーマ
食品ロスへの理解の深化	テーマ1 食品ロス削減意識の醸成
自身が排出する食品ロスの把握	テーマ2 食品ロス削減取組の促進
食品ロス削減行動の実践	テーマ3 未利用食品等の有効活用
規格外品・未利用食品の活用	テーマ4 市町による食品ロス発生実態の把握

テーマ1 食品ロス削減意識の醸成



SDGsと食品ロスを関連付けた普及啓発や、食育の推進を通じた食べ物を大切にする心の醸成により、食品ロスの削減意識の醸成を図ります。

施策1 食品ロスに関する理解促進

- 市町、関係機関と連携した、ホームページや啓発資料等によるSDGsと食品ロス削減に関する普及啓発
- SDGsを児童生徒が自らの問題と捉え、身近な課題の解決に向けた意識や主体的態度を育む学習活動の推進

施策2 食べ物を大切にする機運の醸成

- 市町、農林業団体、生産者等と連携した食に関する体験活動や講座、情報発信を通じた食料の生産、加工、流通などに関する理解の促進
- 活動環境の整備や情報提供による食育ボランティアの確保と活動の活性化 等

テーマ2 食品ロス削減取組の促進



食品ロス削減による経済的メリットや環境への負担軽減効果に関する事業者や消費者の理解を促進し、食品ロス削減に向けた取組を促進します。

<1 事業者による取組>

施策1 食品関連事業者による食品ロス発生抑制の取組促進

- 経営診断に基づき新技術や新たな工夫を取り入れたビジネスモデルの実証事業を通じた食品関連事業者の取組の促進
- 需要予測等、AIやIoT、ビッグデータ等を活用した経営に取り組む企業の支援
- 食をテーマとする業種を超えた企業間連携の促進による県産農産物等を生かした新商品・サービス等の創出等

施策2 食品廃棄物等の有効利用

- 再生利用事業計画（食品リサイクル・ループ）の周知による、食品関連事業者の食品循環資源再生利用の取組支援
- 食品関連事業者による食品廃棄物の再生利用に対する消費者の理解や支援が進むような普及啓発の実施 等

施策3 食品等事業者による自主衛生管理等の促進

- 食品等事業者のHACCPに沿った自主衛生管理の定着促進
- 食品衛生責任者や食品関連事業者等を対象にした衛生管理や食品表示に関する講習会の実施 等

<2 消費者による取組>

施策1 消費者教育の推進

- 持続可能な社会を目指し、主体的に行動できる消費者教育の充実
- 学校における消費者教育や、消費者月間等を活用したエシカル消費に関する普及啓発の実施 等

施策2 食品の安全性に関する理解促進

- 小中学生を対象とした食品安全教室等の実施
- 県政出前講座等における県民を対象とした食品の安全性に関する講義の実施 等

施策3 消費者による食品ロス発生抑制の取組促進

- ごみ処理費用・燃料消費量の定例的な公表の促進
- 食品ロス発生実態調査を活用した直接廃棄された食品の購入費の公表の促進

テーマ3 未利用食品等の有効活用



生活困窮者に対する支援体制の構築や、県民や事業者の理解促進により、未利用食品等の有効活用を図ります。

施策1 地域における包括的な支援体制の構築促進

- 継続的なフードドライブの実施等、生活困窮者等に対する支援の充実
- 市町における庁内関係各課との連携促進及びフードバンク団体と連携したネットワークづくり 等

施策2 規格外品や未利用食品の有効活用の推進

- フードバンクやフードドライブの普及啓発による規格外品や未利用食品の有効活用の促進
- 食品関連企業の未利用食品や庁内の災害用備蓄食品等のフードバンク団体等への提供促進



フードバンクのイメージ



県職員を対象として実施した「県庁フードドライブ」で提供された食品