

特集
2-1

京都市における食品ロス削減の取り組み



京都市 環境政策局 循環型社会推進部 ごみ減量推進課



ごみ量がピーク時から半減！

市民、事業者の皆様の御協力により、2000年度のピーク時から半減（△50%）となる41.3万トンまで減量が進み（図1）、家庭からのごみ量も他の政令指定都市平均の7割と、全国の大都市の中で最も少なくなりました。

これにより、これまで5工場あったクリーンセンターを3工場まで縮小するなど、環境負荷の低減はもとより、年間154億円ものコスト削減を図ることができました。

一方、食品ロス排出量については、ピーク時の約3分の2（2016年度6.4万トン）にとどまっており、今後よりいっそうの取り組みを進める必要があります。

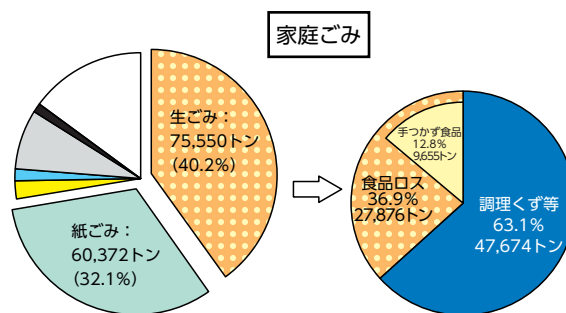


ごみの組成調査から見える食品ロスの排出実態

京都市では、ごみを約300項目に分類し、排出実態を把握する「ごみ細組成調査」を京都大学の御協力のもと、1980年から実施しており、ごみ減量施策の企画・立案に活用しています。

調査の結果から、家庭の燃やすごみとして排出されているごみの約4割が生ごみで、そのうち約4割が食品ロスであることが分かっており、事業ごみも同様の傾向にあります（図2）。この食品ロスは、野菜の皮や魚の骨などの調理くずに比べ、そもそもごみにしない、発生抑制が可能であり、減量が見込める項目です。

図2 焼却ごみの組成調査結果（2016年度）



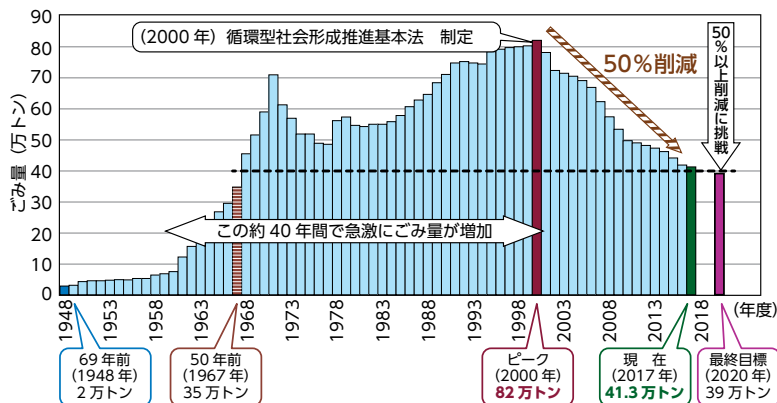
食品ロス削減に向けたこれまでの主な取り組み

(1) ごみ半減をめざす「しまつのころ条例」の制定

2015年3月に、「京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例」を、2R（リデュース、リユース）と分別・リサイクルの促進の2つを柱とした条例へと大幅に改正し（同年10月施行）、ものを粗末にせず、心豊かに暮らすことをはじめ、環境にやさしいライフスタイル・ビジネススタイルの定着をめざすという思いを含め、条例の愛称を『しまつのころ条例』としました。

この条例においては、市民・事業者の皆様との協働により、ごみ減量を推進していくため、重点的に取り組む6つの分野（①ものづくり②

図1 京都市のごみ量およびクリーンセンター数の推移と減量目標



特集 2-1 京都市における食品ロス削減の取り組み

食③販売と購入④催事（イベント等）⑤観光等⑥大学・共同住宅等）と食品ロスの削減をはじめとする特に重要な 29 の取り組みについて、市民・事業者の皆様それぞれに対し、実施義務および努力義務を規定しました。食品ロス削減についての具体的な内容は表のとおりです。

表 食品ロスの削減に関する取り組み

取組分野	業種等	取組項目	
		上段：関係事業者等の皆様に実施していただく取組 下段：市民の皆様の実施に努めていただく取組	関係事業者等の皆様に実施に努めていただく取組
②食	飲食	食べ残さない食事を促進するためのPR（小盛りメニューの紹介、本市作成のPR媒体の配架、掲示等）	食べ切れなかった料理の持帰りを希望される方への対応（持帰り容器の提供等）
		食べ残さない食事の実践	
③販売と購入	小売	ごみの少ないお買い物又は資源物の回収を消費者に促進するためのPR	・量り売りや簡易包装、省容器包装販売の推進 ・食料品の見切り販売（賞味期限の近い商品の値引き等）の実施 ・食料品の欠品理由の表示など、廃棄ロスを抑えた販売の実施についての消費者への説明
		ごみの少ないお買い物の実践	

(2) 「新・京都市ごみ半減プラン」の策定・推進

2015年3月に「新・京都市ごみ半減プラン」を策定し、2020年度までにごみ量をピーク時（2000年度：82万トン）の半分以下である39万トンまで減量する目標を掲げました。同時にこの目標の達成に向け、食品ロスをはじめとした2Rに関する取り組みを当該プランに盛り込むとともに、全国で初めてとなる「食品ロス」を削減する数値目標を設定しました（2000年度：9.6万トン→2020年度：5万トン）。

(3) 生ごみ3キリ運動、「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度

家庭における生ごみの削減に向け、食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみとして出す前に水を切る「水キリ」の3つの「キリ」を合言葉に、意識の向上を図り、これらの行動を実践していただくよう、さまざまな機会で開催する「生ごみ3キリ運動」を2012年度から実施しています。

また、2014年度から飲食店等での食べ残しの削減を目的に、食材を使い切るメニューの工夫や食べ残しを出さない小盛りメニューの工夫

などに取り組む飲食店・宿泊施設を認定する「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度を開始（2018年3月末時点：803店舗）しています。



食品ロス半減に向けたさらなる取り組み

(1) 食品スーパーでの社会実験と新たな認定制度の創設

2017年度には、食品小売店が設定されている販売期限を延長する社会実験を、市内の食品スーパー5店舗に御協力いただいて実施した結果、約10%の廃棄抑制効果を確認するとともに、多くの市民の皆様からこの取り組みに対して賛同をいただきました。2018年度は、食品小売店でのこのような食品ロス削減に資する取り組みが拡大するよう、食品スーパー等を対象とした「京都市食品ロス削減推進販売店舗認定制度（仮称）」を創設し、認定要件を満たす店舗の取り組みを本市が広く発信することで、市民の皆様が食品ロス削減に向けた理解を促し、事業者の取り組みを後押ししていきます。

(2) コンビニエンスストアおよび食品スーパーから排出される食品ロスの実態調査

ライフスタイルの変化に伴い、総菜の売れ残り等、小売業での食品ロス排出量が増加傾向であることから、コンビニエンスストアおよび食品スーパーから排出される食品ロスにかかる実態調査を行い、食品リサイクルの促進と食品廃棄物の発生抑制に関する方策を検討します。

(3) 食品ロス削減全国大会in京都の開催

2018年10月30日には、「食品ロス削減全国大会 in 京都」を京都市で開催し、全国の自治体との連携・協働に積極的にかかわり、食品ロス削減に向けた全国的な機運の醸成を図ります。

今後とも、これらの取り組みを通じて、もったいない、しまつの心など、京都に息づく優れた生活文化の浸透を図り、市民・事業者の皆様とともに、ごみの量をピーク時の半分以下、39万トンという目標を必ず実現し、持続可能な循環型社会を構築してまいります。