

新潟県食品ロス削減推進計画

～もったいない、減らそう食品ロス～

令和4年3月



目 次

第1章 総論	1
第1節 計画策定の趣旨	1
第2節 食品ロスの現状と課題	2
第3節 計画の基本理念	6
第4節 計画の位置付け	7
第5節 計画期間	7
第2章 各主体に求められる役割と行動	8
第1節 消費者の役割	9
第2節 食品関連事業者等の役割	10
第3節 関係団体等の役割	11
第4節 行政の役割	11
第3章 施策の展開	12
第1節 教育及び学習の振興、普及啓発等	13
第2節 食品関連事業者等の取組に対する支援	14
第3節 情報の収集及び提供等	14
第4節 未利用食品の活用に向けた支援等	14
第4章 食品ロスの削減目標等	16
第5章 計画の推進体制及び進行管理	17
第1節 計画の推進体制	17
第2節 計画の進行管理	17

第1章 総論

第1節 計画策定の趣旨

- 日本では、まだ食べることができる食品が日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。
- 一方、世界には深刻な飢えや栄養不足の状態にある人々が多数存在し、2015年の国連サミットで採択されたSDGs（持続可能な開発目標）では、目標12（持続可能な生産と消費）において、食品ロスの削減が重要な柱の一つとされ、2019年のG20新潟農業大臣宣言でも、フードバリューチェーン全体に渡る食料の損失・廃棄の削減に主導的役割を担うべく努力することが盛り込まれるなど、国際的にも重要な課題になっています。
- 食品ロスの削減に取り組むことは、家計の節約や事業者の製造・販売・流通コストの削減、市町村の廃棄物処理経費の軽減にもつながるだけでなく、大切な資源の有効活用や温室効果ガスの排出抑制など環境負荷の低減への貢献も期待されています。
- また、食べ物を大切にし、生産等に関わる人々に対し感謝の心を育むことは、食育の観点からも重要であり、とりわけ恵まれた自然環境と高い技術に裏付けられた高品質の農林水産物や豊かな食文化を有する本県にとって身近で重要な問題です。
- そのような中、2019年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「食品ロス削減推進法」という。）が制定され、政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（以下「基本方針」という。）を定め、都道府県は、その基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画を策定するよう努めるものとされました。
- このようなことから、食品ロス削減に関する基本理念や、消費者・事業者・関係団体等に求められる役割と行動、県の施策の方向性等について明らかにした本計画を策定するものです。

2019年G20新潟農業大臣宣言

2019年5月に、G20大阪サミットの関係閣僚会合であるG20新潟農業大臣会合が、新潟市の朱鷺メッセで開催されました。会合では、増加する世界人口を養うために、資源の持続可能性を確保しつつ、生産性を上げていくことを目指すこと等を内容とした「2019年G20新潟農業大臣宣言」が採択され、食料の損失・廃棄を削減することも盛り込まれました。

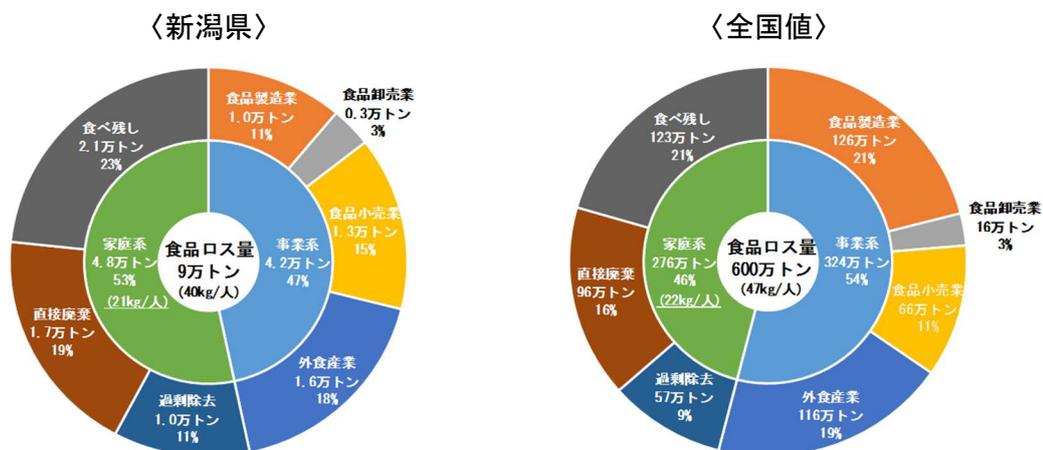


出典：G20新潟農業大臣会合開催推進協議会「記録誌」

第2節 食品ロスの現状と課題

〈食品ロスの発生量〉

- 国連食糧農業機関（F A O）の報告によれば、世界では人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1に相当する約13億トンもの食品が1年間に廃棄されています。国内においても、年間600万トン（2018年度推計）の食品ロスが発生し、その内訳は、家庭系食品ロス量が276万トン、事業系食品ロス量が324万トンと推計されています。
- 県内においても、年間9万トン（2018年度推計）の食品ロスが発生しているものと推計され、その内訳は、家庭系食品ロス量が4.8万トン、事業系食品ロス量が4.2万トンとなっています。食べ残しや直接廃棄など家庭から排出されるもののほか、外食産業や食品小売業など、消費者に身近なところで多くの食品ロスが発生する傾向にあります。
- 家庭系では、県民一人当たり約21kg/年で全国値（約22kg/年）と同程度ですが、毎日約60g（鶏卵1つ分に相当）の食品が食べられずに捨てられています。こうした現状を再確認し、県民一人ひとりが更なる削減に取り組む必要があります。
- 事業系では、全国値に比べて食品小売業から発生する割合が高い傾向にあります。このため、食品小売業を中心としたフードチェーン全体で食品ロスの削減に取り組む必要があります。



出典：環境省資料（家庭系）、農林水産省資料（事業系）

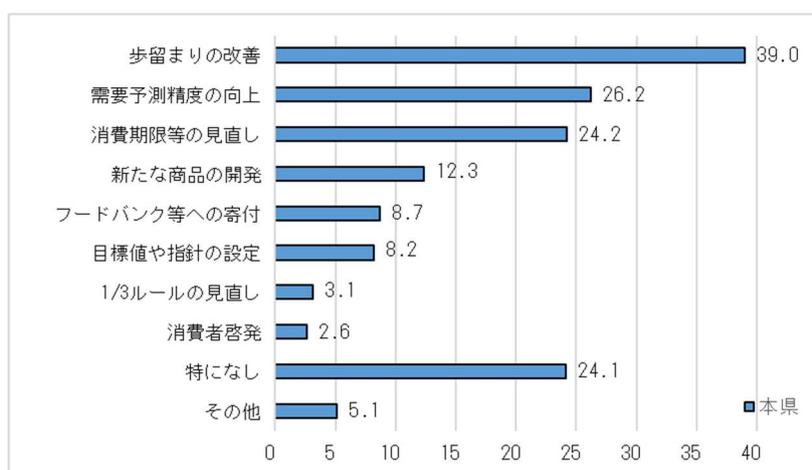
【県内で発生している食品ロス量の推計方法】

- ① 家庭系食品ロス（環境省の推計方法に準じて推計）
 - 環境省が市町村を対象に行った食品廃棄物、食品ロスの発生状況のアンケート結果を使用し、家庭から発生する食品ロス量を把握
 - 食品ロス量を把握していない市町村については、食品ロス量の食品廃棄物に対する割合（全国平均）を食品廃棄物量に乗じて食品ロス量を推計
- ② 事業系食品ロス（農林水産省の推計方法に準じて推計）
 - 農林水産省が食品リサイクル法に基づき行った定期報告による食品廃棄物等の都道府県別発生量や、食品廃棄物等の可食部割合を調査
 - 定期報告の対象とならない事業者における発生量を農林水産省の推計に準じて算出したうえで、可食部割合を乗じて食品ロス量を推計

〈事業者の取組〉

- 本県の基幹産業である食品製造業では、歩留まりの改善や需要予測精度の向上、消費期限等の見直し等に取り組むなど、全体の約4分の3の事業者が何らかの取組を実施しています。
- 一方で、全体の約4分の1は特に取組がなされていないほか、「商習慣の見直しは困難」「消費者の理解が進まない」などの課題をあげる事業者もいるなど、食品関連事業者や消費者などサプライチェーン全体で取り組むことが必要となっています。

〈食品ロス削減のために実施中の取組（食品製造事業者）〉



出典：令和2年度 新潟県食品産業動向調査

〈消費者の取組〉

- また、食品ロス問題を「知っている」と回答し、更に食品ロスを減らすための「取組を行っている」と回答した人は、消費者庁が実施した全国調査では76.6%でしたが、本県が実施した県民調査では90.8%となっており、全国の調査結果を大きく上回る結果となっています。
- 食品ロス問題を認知して取り組む人の割合が多い一方で、新潟市が平成30年度に実施したごみ組成調査結果では、家庭系燃やすごみの15.9%（生ごみの39.5%）が食品ロス（食べ残しや賞味期限切れで手つかずのまま捨てられる食品など）となっています。
- また、県が実施している「残さず食べよう！にいがた県民運動」の認知度は12%にとどまっており、一層の普及・定着が求められます。

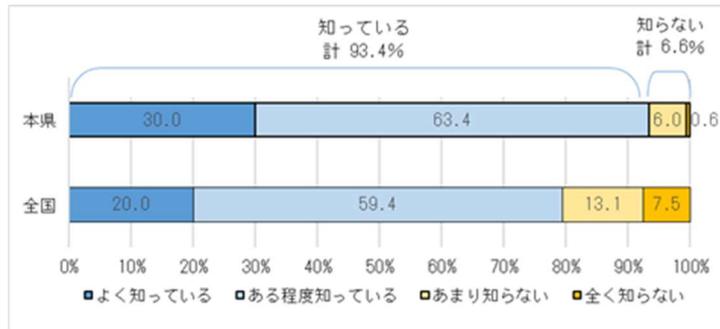
【食品ロスに関する消費者の意識調査】

	新潟県調査	参考：全国調査（消費者庁）
対象者	県内在住18才以上の男女500人 (調査会社登録モニターから抽出)	全国の18才以上の男女5,000人 (調査会社登録モニターから抽出)
実施期間	2021年5月	2021年3月
調査方法	インターネット調査	インターネット調査

〈調査結果〉

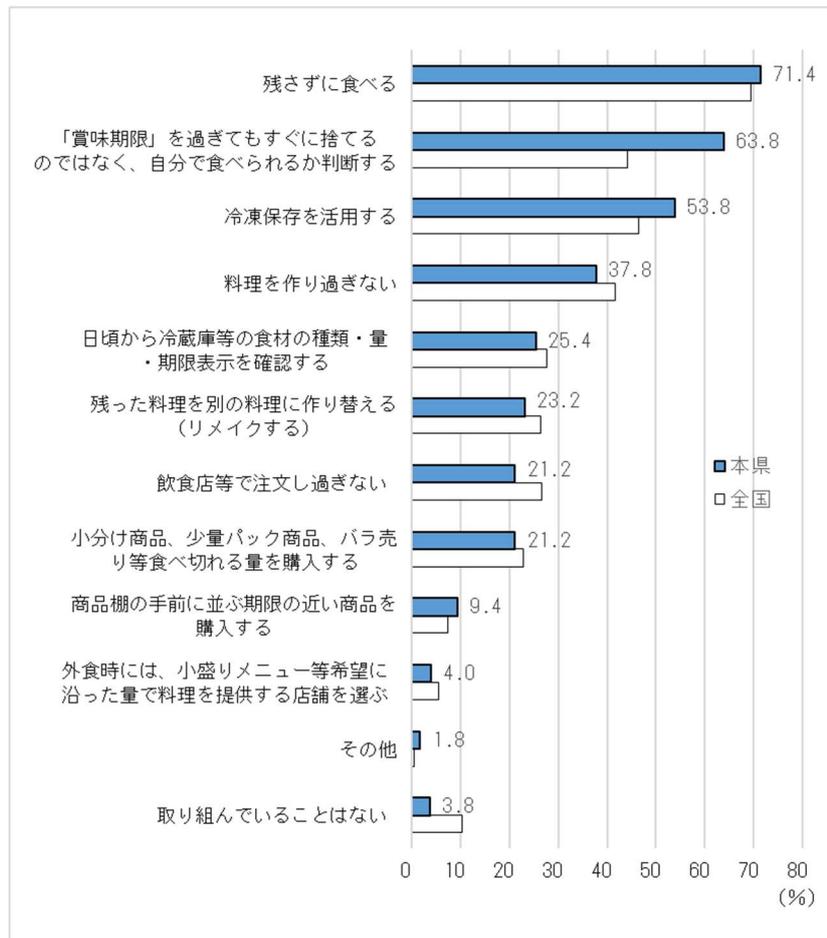
① 食品ロス問題の認知度 93.4% (よく知っている 30.0%+ある程度知っている 63.4%)

問：あなたは、「食品ロス」が問題となっていることを知っていますか。当てはまるものを1つお選びください。



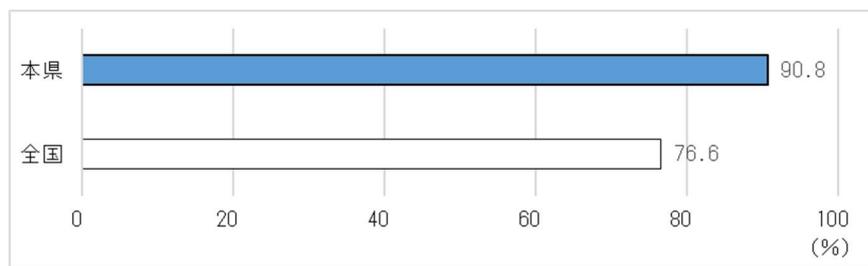
② 食品ロスを減らすための取組 (最も多いのは「残さず食べる」71.4%)

問：あなたは、「食品ロス」を減らすために取り組んでいることはありますか。当てはまるものを全てお選びください。



③ 食品ロス問題を認知して、取り組む人の割合 90.8%

(①で「知っている」と回答し、②で「取組を行っている」と回答した人の割合)



第3節 計画の基本理念

- 本計画は、SDGs（持続可能な開発目標）や食品ロス削減推進法の目指す方向性等も踏まえ、「食べ物を大切にする持続可能な地域社会づくり」を基本理念とします。

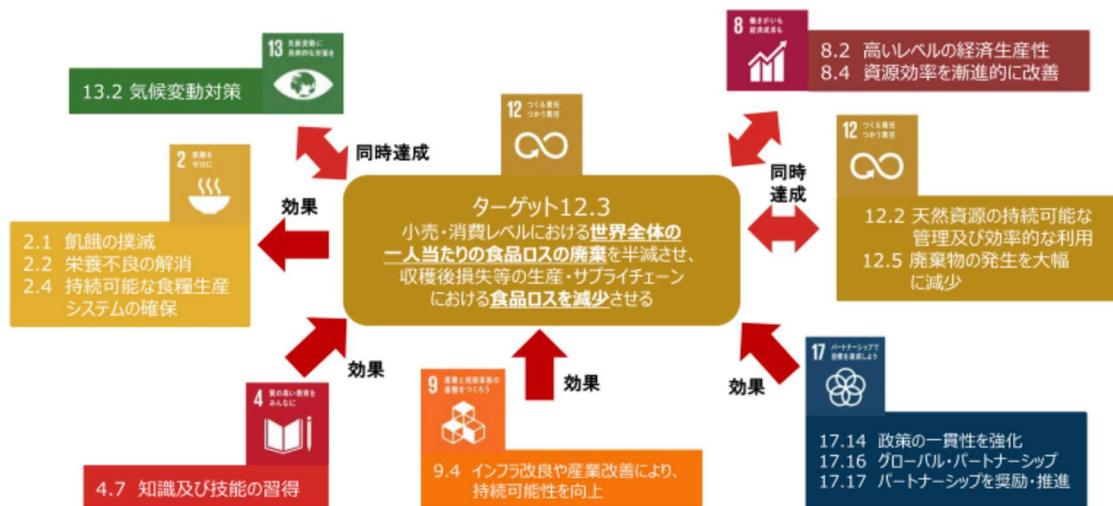
「食べ物を大切にする持続可能な地域社会づくり」の推進 ～もったいない、減らそう食品ロス～

- 目指すべき「食べ物を大切にする持続可能な地域社会」とは、「もったいない」の精神が県民意識として定着し、地域社会全体として食品ロス削減の取組が進んだ社会です。
- また、こうした社会を目指すことにより、天然資源の有効活用や温室効果ガスの排出削減等にも貢献し、豊かな地域資源が次世代に受け継がれる社会です。
- こうした地域社会の実現のために、県民や食品関連事業者等、多様な主体が目指すべき方向性を共有し、それぞれの立場で取組を進めていくことが重要です。

SDGsと食品ロス

SDGs（持続可能な開発目標）は、2015年9月の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標であり、17の目標と169のターゲットが設定されています。17の目標は相互に関係しており、一つの行動によって複数の側面における利益を生み出し、複数の課題を統合的に解決することを目指すという特徴を持っています。

食品ロスの削減についてはターゲット12.3に記載がありますが、13.2(気候変動対策)、12.5(廃棄物の大幅な減少)等の同時達成や、2.2(栄養不良の解消)等への効果が期待されます。また、4.7(知識及び技能の習得)や17.17(パートナーシップの推進等)により、食品ロス削減への効果も期待されます。



出典：農林水産省資料

第4節 計画の位置付け

- 本計画は、「新潟県環境基本計画」や「新潟県資源循環型社会推進計画」、「新潟県食育推進計画」等と調和を図りつつ策定するものです。
- また、食品ロス削減推進法第12条の規定に基づき、都道府県が国の基本方針を踏まえて策定する都道府県食品ロス削減推進計画として位置付けます。

第5節 計画期間

- 本計画の期間は、SDGs（持続可能な開発目標）や国の「基本方針」等の目標設定年度を踏まえ、2022年度（令和4年度）から2030年度（令和12年度）までの9年間とします。

気候変動対策と「食」のつながり

IPCC（気候変動に関する政府間パネル）が2019年8月に公表した報告書では、世界の食料システムにおける温室効果ガス排出量（食料の生産、加工、流通、調理、消費等に関連する排出量）は、人為起源の排出量の21～37%を占めると推定されること、食品ロスや食品廃棄物の削減などの食料システムに関連する政策は、気候変動対策に資すること、などが示されています。

また、地元で生産された農林水産物をその地域で消費する地産地消の取組は、食料自給率の向上に加え、輸送等に係るCO₂排出量の削減など環境負荷の低減にも貢献します。

このように、食品ロス削減や地産地消の取組は、気候変動対策にも貢献します。

第2章 各主体に求められる役割と行動

- 広大な県土と豊かな自然に恵まれた本県では、全国一の生産量を誇るおいしいお米にとどまらず様々な食材が生産されています。また、それらを原料とした産業が古くから盛んで、米菓、切餅、清酒などのほか、水産練製品、野菜漬物など、全国トップクラスのシェアを誇る食品産業が集積しています。
- その恩恵は日々の食卓にも及び、地元のおいしい豊富な食材・食品は県民の自慢であるだけでなく、県外の方々からも高い評価を得ています。
- また、生産者や食品産業に携わる方々も身近な存在であり、「食べ物を大切にする意識」が育まれやすい環境にあると考えられます。
- 食品ロスの削減に向けては、こうした本県の特徴を強みとしながら、消費者や食品関連事業者等が「求められる役割と行動」を改めて理解し実践することや、関係団体や行政等も含め連携・協働を更に進めることにより、サプライチェーン全体で取り組むことが重要です。

食の宝庫 新潟県

新潟県は、豊かな自然に恵まれた「食の宝庫」です。

(株)ブランド総合研究所の「地域ブランド調査 2020」では、「地元産の食材が豊富」と答えた方が都道府県順位で2位、「食事がおいしい」と答えた方が同4位と、県外の方からも高い評価を得ています。自給率の高い米を中心に、地元でとれた食材を食べることは地域の農業を応援することになり、自給率を高めることにもつながっています。

<p>妙高・上越エリア 人口…約26万人 ▶上越市・糸魚川市・妙高市</p>  <p>上越市(唐辛子) 糸魚川市(あんこう鍋) 妙高市(たけのこ汁)</p>	<p>長岡・柏崎エリア 人口…約43万人 ▶長岡市・柏崎市・見附市・小千谷市・出雲崎町・刈羽村</p>  <p>長岡市(新米あがりそば) 柏崎市(鱈車漬) 見附市(うさぎの田舎飯) 小千谷市(へぎそば) 出雲崎町(浜焼き) 刈羽村(卵豆腐シューズ)</p>	<p>村上・新発田エリア 人口…約20万人 ▶新発田市・村上市・胎内市・聖籠町・関川村・粟島浦村</p>  <p>新発田市(から寿司) 村上市(村上茶) 胎内市(マコモタケ) 聖籠町(さくSAs) 関川村(しんじけ) 粟島浦村(わかば飯)</p>
<p>佐渡エリア 人口…約5万人 ▶佐渡市</p>  <p>佐渡市(産直蟹フリ)</p>		<p>新潟・阿賀エリア 人口…約89万人 ▶新潟市・五泉市・阿賀野市・阿賀町</p>  <p>新潟市(のきのもと) 五泉市(さといも/角之太) 阿賀野市(乳製品) 阿賀町(発酵食品)</p>
<p>湯沢・魚沼エリア 人口…約15万人 ▶南魚沼市・十日町市・魚沼市・津南町・湯沢町</p>  <p>南魚沼市(色スイカ) 十日町市(養育ボック) 魚沼市(もつ焼き) 津南町(雪下ひんじん) 湯沢町(あんぽ) 弥生村(枝豆(弥生むすめ))</p>		<p>燕・三条エリア 人口…約22万人 ▶三条市・燕市・加茂市・田上町・弥生村</p>  <p>三条市(カレーラーメン) 燕市(巻飯) 加茂市(ルレクチエ) 田上町(たけのこ)</p>

出典：新潟県のすがた2021

第1節 消費者の役割

- 食品ロス削減の必要性を理解し、日々の生活の中でできることを実践することが期待されます。「もったいない」の精神で、買物や保存、調理、外食等の場面で、意識して行動することが大切です。また、食品ロス削減に取り組む事業者の商品、店舗等を積極的に利用することが、事業者の支援につながります。

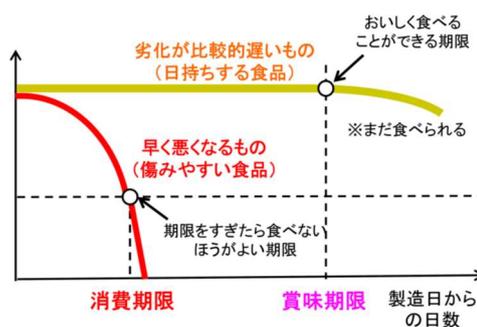
	消費者に期待される行動（例）
買物	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 出かける前に冷蔵庫の中身をチェックし、買いすぎない ➢ 欠品を許容する意識を持つ ➢ 地元でとれた食材を積極的に選んで購入する ➢ 家庭ですぐに使う食品は、商品棚の手前にある商品等、期限間近の商品を選ぶ
保存	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食材に応じて適切に保存する ➢ 賞味期限を過ぎた食品でも、食べられるかどうか個別に判断する ➢ 冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行う
調理	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 料理の作りすぎを避ける ➢ 家にある食材を計画的に使い切る ➢ 食材の食べられる部分はできる限り活用する
外食	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食べきれぬ量を注文する ➢ 宴会では、最初と最後に料理を楽しむ時間帯を設けるなど、食べ残しを減らすマナーを実践する ➢ 残った料理は、外食事業者の説明をよく聞き、自己責任で持ち帰る
その他	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 家庭で余った食品をフードバンク団体等へ提供する ➢ 県や市町村等が実施する食品ロス削減に向けた取組等へ参加・協力する

賞味期限は「おいしいめやす」

おいしく食べることができる期限を「賞味期限」、期限を過ぎたら食べない方がよい期限を「消費期限」、といいます。

賞味期限と消費期限の違いを正しく理解して、かしこく消費しましょう。

〈消費期限と賞味期限のイメージ〉



賞味期限	<p><u>おいしく食べることができる期限</u></p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を越えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>〈表示食品の例〉</p> <p>菓子、カップめん、缶詰など</p>
消費期限	<p><u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限</u></p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>〈表示食品の例〉</p> <p>弁当、サンドイッチ、惣菜など</p>

農林水産省資料をもとに作成

第2節 食品関連事業者等の役割

- 食品ロス削減の必要性を理解し、日々の事業活動から排出される食品ロスの発生抑制や減量に努めるとともに、消費者に自らの取組に関する情報を提供することが期待されます。併せて、食品ロスの削減に十分に取り組んだ上でも生じる食品廃棄物については、再生利用（飼料化、肥料化等）に努める必要があります。
- 県内では、選別段階で規格外等となった農産物の活用のほか、容器包装の改善による賞味期限の延長、納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化による厳しい商習慣の見直し、季節商品の予約制などに取り組む事例が広がりを見せつつあり、こうした取組を更に広げて行くことが期待されます。

	食品ロスの要因	事業者期待される行動（例）
農林漁業者	規格外等	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 規格外や未利用の農林水産物の有効活用
食品関連事業者	食品製造業者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 成型時の端材、設備トラブル等で製品にならなかった原料・規格外品等 ➢ 製造工程等における適正管理 ➢ 賞味期限の延長、賞味期限表示の大括り化 ➢ サプライチェーン全体での適正受注促進 ➢ 消費実態に合わせた容量の適正化 ➢ 食品の端材や型崩れ品等の有効活用
	食品卸売・小売業者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 販売期限切れの商品、商品入れ替えで引き揚げた商品 ➢ 厳しい納品期限（1/3ルール等）の緩和や適正発注の推進等、商習慣の見直し ➢ 季節商品の予約制等、需要に応じた販売 ➢ 消費者が使い切りやすい工夫（小分け販売や少量販売） ➢ 賞味・消費期限に近い食品の売り切り
	外食事業者	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 顧客の食べ残し、調理段階での仕込みすぎ ➢ 食べきれる量を選択できる仕組み（小盛・小分けメニューの提供等）の導入 ➢ 食べきりの呼びかけ、衛生上の注意事項を説明した上で自己責任を前提とした持ち帰りの実施
	共通	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 天候や消費者特性等を考慮した仕入れ ➢ 需要予測の高度化等による適正受発注 ➢ 購入希望者とのマッチングによる売り切り ➢ フードバンク活動の理解と未利用食品の提供 ➢ 食品ロス削減に向けた積極的な情報開示 ➢ 県や市町村等が実施する食品ロス削減に向けた取組等への参加・協力

商習慣の見直し

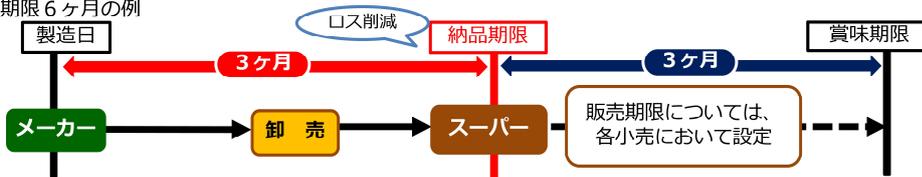
賞味期間全体の1/3を超えた商品は入荷しない、入荷済みの商品より賞味期限が早い商品は入荷しないといった商習慣について、見直しが進められています。「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を一体で推進し、食品ロスを減らしましょう。

【納品期限の見直し】

★ いわゆる3分の1ルール（3分の2残し）の場合
※賞味期限6ヶ月の例



★ 2分の1残しに緩和した場合
※賞味期限6ヶ月の例



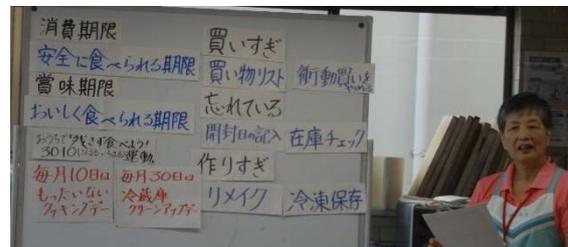
【年月表示化】



出典：消費者庁資料

第3節 関係団体等の役割

- 求められる役割を実践する消費者や事業者が増えるよう、県や市町村とも連携しながら普及啓発活動等を実施することが期待されます。



〈新潟市消費者協会による食品ロス削減の講座〉

第4節 行政の役割

- 求められる役割を実践する消費者や事業者が増えるよう、第3章に掲げるような地域の実情に応じた各種施策を展開することが求められます。
- 県においては、多様な主体と連携しながら県民総ぐるみで食品ロスの削減に取り組むことができるよう推進体制を整備するとともに、各種施策を実施します。また、県が主催するイベント等での食品ロスの削減や、災害用備蓄食品のフードバンク団体等への提供、市町村等の取組支援に努めます。
- 市町村においては、市町村食品ロス削減推進計画の策定や、地域の実情に応じた取組を実施することが求められます。

第3章 施策の展開

- これまで県では、ごみの発生抑制、食育や消費者教育の推進等、様々な観点から食品ロスの削減に資する施策に取り組んできました。
- 「食べ物を大切に作る持続可能な地域社会づくり」を推進するため、こうした取組を更に充実・強化し、消費者、食品関連事業者、関係団体、市町村等と連携・協力しながら、食品ロスの削減に向けて以下の施策を展開します。

残さず食べよう！にいがた県民運動

家庭や外食での食べ残しをなるべく減らし、環境にやさしい食生活を実践することで、ごみの発生抑制や環境に対する県民理解を促進する「残さず食べよう！にいがた県民運動」を平成28年度から展開。各種媒体による広報やイベント等を通して、家庭や買い物、外食時にできる取組例を紹介してきたほか、趣旨に賛同する参加者や協力店を募集などを実施しています。



残さず食べよう！にいがた県民運動ポスター



食品ロス削減リーフレット

食育や消費者教育用教材の作成・活用

命の大切さや食への感謝の気持ちを養うなど、学校の教科等を通じて食品ロスの削減に関する理解を進めています。



第1節 教育及び学習の振興、普及啓発等

- 消費者や事業者等が、食品ロスの削減について理解と関心を深め、それぞれの立場からの自発的な取組を促すよう、食品ロス削減に関する情報提供等を通じ意識の醸成を図ります。

(1) 食品ロス削減の重要性や効果的な削減方法等に関する普及啓発

〈情報発信等による意識の醸成〉

- SNSを活用した優良事例等の情報発信や、「食品ロス削減月間（10月）」にあわせたキャンペーン、環境イベント等における広報など、食品ロスの削減に関する意識の醸成や機運を高め、自主的な取組を促します。
- 食品ロス削減の観点も含め、人・社会・地域・環境に配慮したサービスや商品を選択するエシカル消費の普及啓発に取り組みます。
- 食品表示（消費期限と賞味期限の違い）等に関する正しい理解を促進します。
- 食品関連事業者等が行う商習慣の見直しを含めた食品廃棄物の発生抑制や減量化、再生利用等、食品ロス削減につながる取組について、広く県民に周知します。

〈家庭や買い物等における実践の促進〉

- 家庭や外食での食べ残しをなるべく減らし、環境にやさしい生活の実践に向けて呼びかけを行う「残さず食べよう！にいがた県民運動」について、認知度の向上や協力店の拡大に努めるなど、食品ロス削減に対する理解促進と取組実践を図ります。
- 商品棚の手前にある商品等、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ「てまえどり」の呼びかけについて、小売店と協力して店頭での効果的な情報発信に努めます。
- 家にある余った食材の活用や食べきれなかった料理のリメイク等の調理方法の工夫など、食生活改善推進委員協議会等の関係団体と連携しながら、普及啓発を行います。

食品ロス削減の日と宴会マナー

食品ロス削減推進法において、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」とされています。

宴会の最初の30分、最後の10分は料理を楽しむことを呼びかける「3010（さんまるいちまる）運動」がその由来とされていますが、県内市町村では、同法の制定前から「20・10・0（にーまる・いちまる・ゼロ）運動」など、名称は異なるものの同様の呼びかけが行われてきました。

大切なことは、食べ残しを減らすこと。宴会の最初と最後は、おいしい料理を楽しみ、食べ残しをゼロにしましょう。



新潟市啓発チラシ

(2) 命を大切にし、食への感謝の気持ちを養う教育等の振興

- 学校の各教科や総合的な学習（探究）の時間等で、食品ロス削減につながる食に関する教育を行うほか、給食の時間や生産者との交流等を通じて地域の産物の特徴を知り、生産者等への感謝の気持ちを育みます。
- 地域等において環境学習を推進する指導者となる人材（環境リーダー）の養成や、学習活動を支援するための教材の開発・提供等を推進します。

第2節 食品関連事業者等の取組に対する支援

- 生産、製造、販売等の各段階における食品ロス削減の取組を推進するため、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者や農林漁業者を支援します。

〈事業者の取組に対する支援〉

- 規格外や納品期限切れなど通常の流通経路での販売が困難な食品を活用する取組を支援します。
- ICTやAI等の新技術を活用した未利用食品の販売（シェアリング）や食品の需要予測など、食品ロスの削減に効果的な取組を促進します。
- 事業者の食品ロス削減に係る先進的な取組事例等の情報発信など、取組の見える化を図ることにより、商習慣の見直しを促します。
- 食品関連事業者に対し、講習会などの機会を捉え、消費期限と賞味期限の違い等、食品表示に関する正しい知識の普及啓発を行います。
- 事業者が食品ロス削減に取り組んだ上でも生じた食品廃棄物は、飼料や肥料等の原材料として再生利用を促進します。

〈事業者の取組に対する消費者理解の促進〉

- 食べ残しを減らすための呼びかけや小盛りサイズメニューの提供など、食品ロスの削減に取り組む店舗が積極的に利用されるよう、事業者の取組を周知します。
- 生産者の取組や食べ物の大切さを消費者に伝え、地産地消の取組を推進するため、直売所等を通じた交流や地域・学校での農林漁業体験活動を促進します。
- 地域の農林水産物を学校給食に活用することにより、生産等に関わる人々に対する感謝の心を育みます。

第3節 情報の収集及び提供等

- 食品ロスの発生状況や削減に向けた取組状況等について定期的に把握するとともに、先進的な取組等に関する情報をウェブサイト等により広く提供します。
- 食品ロス量の推計や消費者意識調査等により実態の把握に努めます。
- 先進的な取組や優良事例に関する情報をウェブサイトやSNS等も活用して紹介し、意識の醸成に努めます。

第4節 未利用食品の活用に向けた支援等

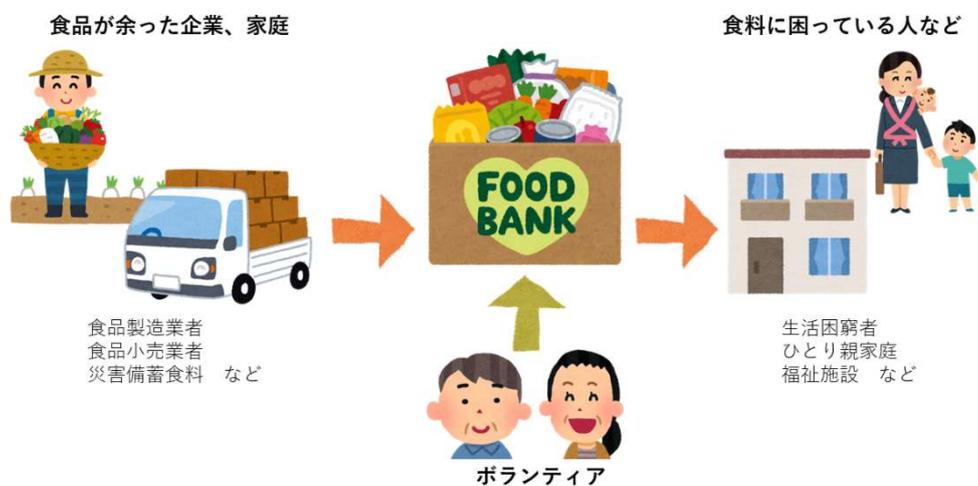
- フードバンク活動など、未利用食品を有効に活用する団体等と連携しながら、食品ロス削減に繋がる取組を支援します。

- 県民へのフードバンク活動の周知や、未利用食品の寄附の呼びかけを行うなど、「食のセーフティネット」としての役割を担うフードバンク団体の取組を支援します。
- 食料支援を必要とする家庭や子ども食堂などへの無償提供の取組の充実に向け、食品関連事業者の賛同も得ながら、新潟県フードバンク連絡協議会等と連携した取組を実施します。
- 入替えにより災害用備蓄食品の役割を終えた食品について、フードバンク団体等へ提供するなど、有効活用に努めます。

フードバンクについて

フードバンクとは、食品関連企業において、包装の印字ミス等により販売が困難になった食品、農家における規格外の農産物、家庭で余った食品などの寄附を受け、食料支援を必要とする家庭や福祉施設などに無償で提供する社会福祉活動およびその活動を行う団体のことをいいます。

こうした活動は、食品ロス削減のための取組のひとつであるとともに、福祉の面からは、ひとり親家庭や生活に困っているが頼る者がいない人、学生（留学生）などへ無償で食料を届けるなど、重要な役割を果たしています。



第4章 食品ロスの削減目標等

- SDGs（持続可能な開発目標）や国の「基本方針」等の削減目標等を踏まえて、次の数値目標を設定します。

〔目標①〕 食品ロス量を2030年度までに7.3万トン以下にする。

（考え方）

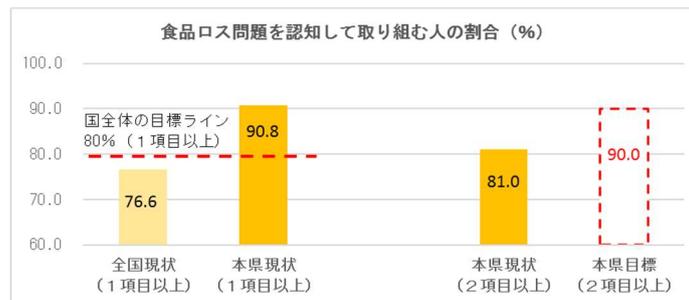
国においては、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定しています。本県でもこの削減目標と歩調を合わせて削減に取り組むこととし、2018年度の食品ロス量を基準として、国の目標と同じ削減割合を乗じて設定します。

$$\begin{array}{l}
 \boxed{\text{本県目標値}} \\
 \text{(2030年度迄)} \\
 \mathbf{7.3万t}
 \end{array}
 =
 \begin{array}{l}
 \boxed{\text{本県基準値}} \\
 \text{(2018年度)} \\
 9.0万t
 \end{array}
 \times
 \begin{array}{l}
 \boxed{\text{国全体の目標を達成するために}} \\
 \text{今後必要となる削減率 (▲18.5\%)} \\
 \frac{\text{全国目標値 (2030年度迄) } 489万t}{\text{全国現状値 (2018年度) } 600万t}
 \end{array}$$

〔目標②〕 問題を認知して複数の取組を実践する県民の割合を9割以上とする。

（考え方）

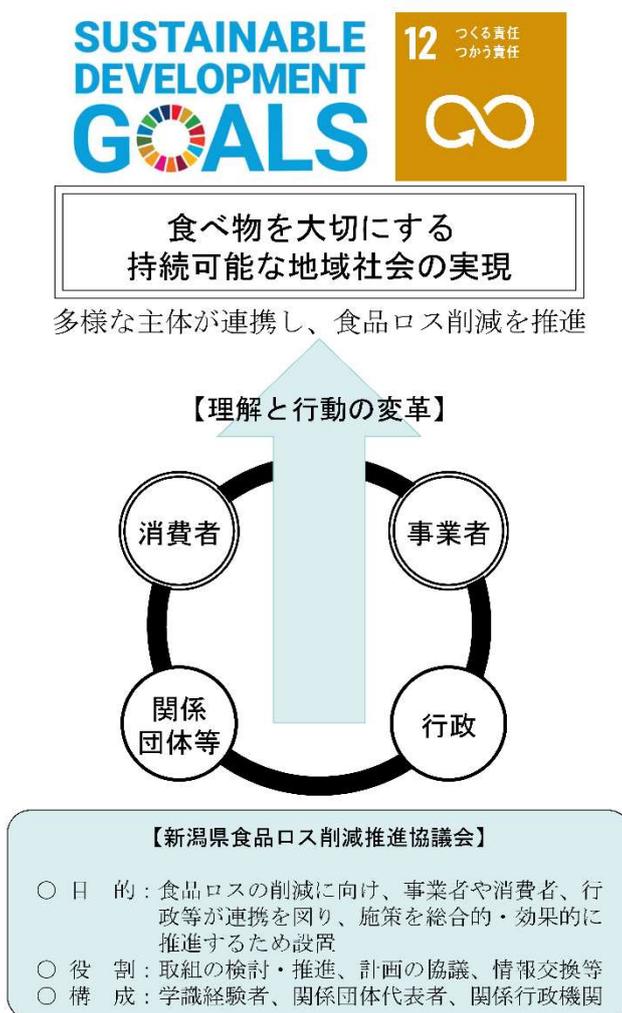
国においては、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とすることを目標に掲げています。一方、本県では既に約9割の県民が問題を認知して取組を実践していることから、問題を認知して実践する人の広がりに加え、取組項目の広がりも補足する指標として設定します。



第5章 計画の推進体制及び進行管理

第1節 計画の推進体制

- 多様な主体が期待される役割を果たし、連携しながら県民運動として食品ロスの削減を総合的に推進します。
- 計画に基づく施策を効果的に推進するため、新潟県食品ロス削減推進協議会（令和3年6月設置）において、効果的な普及啓発活動のほか、県民や地域の食品関連事業者、関係団体、行政機関等が一体となった取組等について、情報交換や検討を行い、連携して各種施策に取り組みます。
- 食品ロスの削減の推進に関する庁内連絡会議において、取組の情報共有や連携を図り、部局横断的な施策の実施を検討します。



第2節 計画の進行管理

- 食品ロスの削減の推進に関する施策の実施状況等について、継続的に点検し進捗の確認を行うとともに、必要に応じて施策の見直しを行います。
- 今後の社会経済情勢や食品ロスを取り巻く状況の変化等を踏まえ、計画の見直しを検討します。