説明資料No.1-2

鹿児島市食品ロス削減推進計画
2026（令和8）年度改訂版（素案）

目　次

第１章　計画の基本的事項

第１節　計画策定の趣旨 …… 1

第２節　計画の位置づけ …… 1

第３節　計画の区域 …… 2

第４節　計画の期間 …… 2

第５節　計画策定に当たっての視点 …… 2

第２章　現状と課題

第１節　計画策定の前提 …… 5

1　世界の食品ロスを取り巻く現状

2　国内の食品ロスを取り巻く現状

3　国内の食品ロスの現状と課題

4　国の食品ロス削減に係る動向

5　本市の地理的特性

6　本市の人口推計・食品関連事業所の業種別構成割合等

第２節　本市の食品ロスの現状と課題 …… １１

1　アンケート調査による現状と課題

2　実態調査による現状と課題

第３章　基本方針と各主体の役割・責務

第１節　基本方針…… １３

第２節　各主体の役割・責務…… １４

1　市民（消費者）の役割

2　事業者の責務

3　行政の責務

第４章　目標

第１節　目標 …… １５

第２節　食品ロス発生量の推計…… １６

第５章　基本的施策と取組

第１節　基本的施策の体系 …… １８
第２節　基本的施策ごとの取組 …… １９
1　教育及び学習の振興、普及啓発等
2　食品関連事業者等の取組に対する支援
3　表彰
4　実態調査及び調査・研究の推進
5　情報の収集及び提供
6　未利用食品を提供するための活動の支援等

第６章　計画の推進・管理

第１節　推進体制 …… ２６
第２節　進行管理 …… ２６

資料

計画策定の経緯 …… ２７
鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会設置要綱 …… ２９
鹿児島市食品ロス削減推進委員会設置要綱 …… ３１
鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会設置要綱 …… ３３
アンケート調査結果の概要 …… ３４
実態調査結果の概要 …… ５８
用語集 …… ６７

第１章　計画の基本的事項

第１節　計画策定の趣旨

世界は今、持続可能な地球と社会を引き継いでいく上で、極めて重要な時期を迎えており、食品ロス[*1]の削減は、そのために誰もが取り組める身近な課題です。あらゆる主体がこの時期をチャンスと捉え、食べ物を大事にする文化を再認識しながら、将来の世代に明るい未来を託せるよう、覚悟を持って行動を変革していくことが求められています。

国内では、まだ食べることができる食品が、生産から製造、販売、消費等の各段階において日常的に廃棄され、大量の食品ロスが発生しています。世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在し、食糧問題は地球規模の重大な問題となっている中で、とりわけ、わが国では大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存していることから、食品ロスの削減は真摯に取り組むべき課題です。

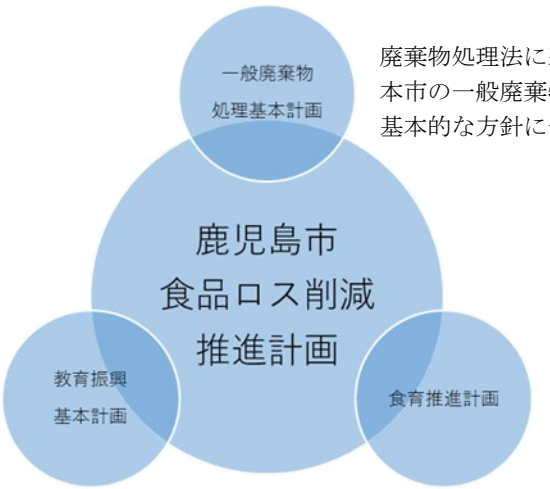
そこで本市では、「鹿児島市食品ロス削減推進計画」（以下、「本計画」という。）を定め、本市の食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図ります。

【食品ロス[*1]】：本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品

第２節　計画の位置づけ

◇本計画は、本市の食品ロスの削減目標を明らかにし、その実現に向けた基本方針や基本施策を体系づけて示した上で、市民（消費者）・事業者・行政等がともに考え、ともに行動する協働・連携の取組を進めていくための計画です。

◇本計画は、本市の最上位計画「第六次鹿児島市総合計画」のもと、食品ロスの削減の推進に関連する事項を定める各分野の個別計画や施策と連携し、調和を保つよう努めます。



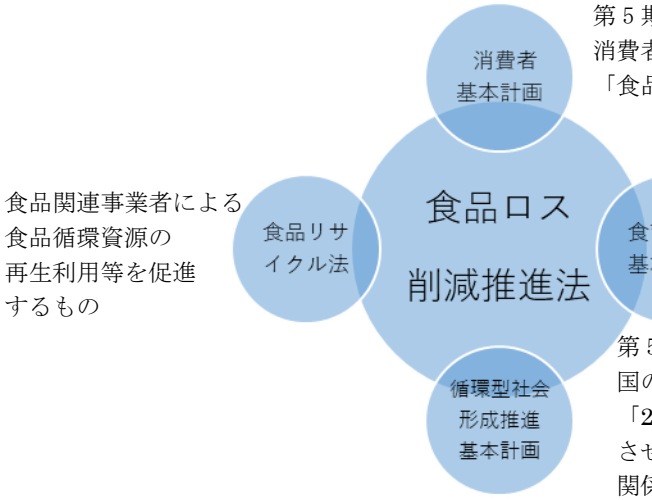
廃棄物処理法に基づき、
本市の一般廃棄物の処理に関する
基本的な方針について定めるもの

教育基本法に基づき、
本市の目指すべき教育の姿と
施策の方向性等について定めるもの

食育基本法に基づき、
本市の食育の推進に関する施策について定めるもの

（参考）食品ロス削減推進法と関連法・関連計画

食品ロス削減推進法：多様な主体が連携し国民運動として食品ロスの削減を推進するもの



第５期計画において、
消費者政策にける基本的な施策の１つに、
「食品ロス削減の推進」

食品関連事業者による
食品循環資源の
再生利用等を促進
するもの

第５次計画において、
食育の推進に当たっての目標の１つに、
「食品ロス削減のための行動をする」

第５次計画において、
国の取組の１つに、
「2030 年度までに 2000 年度比で食品ロス量を半減させる政府目標達成に向けて、関係省庁が自治体や関係民間団体と連携しながら取組を推進する」

第３節　計画の区域

◇計画区域は、本市の行政区域内全域です。

第４節　計画の期間

◇　2024～2031（令和６～13）年度
（終期を第六次鹿児島市総合計画と整合）
※2026（令和８）年度改訂版：2027～2031（令和９～13）年度

◇今後、計画策定の前提となっている諸条件に大きな変動があった場合、計画内容の進捗などを検証した上で、見直しを行います。

第５節　計画策定に当たっての視点

◇視点①　SDGｓの視点を取り入れた計画
国連の持続可能な開発目標（SDGｓ）について、世界共通の目標として本計画の施策との関連付けを行うなど、SDGs の視点を取り入れ、多様な主体がその意義を共有しながらSDGｓを推進する計画とします。

◇視点②　多様な連携・つながりを重視した計画
市民（消費者）・事業者・行政等の多様な主体のつながりを拡げ、活用することを重視した計画とします。

◇視点③　協働を推進する分かりやすい計画
多様な関連する主体から広く意見を聴取し、計画に反映させるとともに、あらゆる主体が課題を共有し、協働しながら取り組んでいくこととし、その共通のビジョンとなるよう、各視点に立った分かりやすい計画とします。

（参考）持続可能な開発目標ＳＤＧｓ（エス・ディー・ジーズ）（Sustainable Development Goals）



SDGs は、「誰一人取り残さない」持続可能で、よりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。2015 年の国連サミットにおいて全ての加盟国が合意した「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」の中で掲げられました。2030 年を達成年限とし、17 のゴールと 169 のターゲットから構成されています。

≪SDGs のゴール・ターゲット間の関連性≫

SDGs は「世界全体の普遍的な目標とターゲットであり、これらは、統合され、不可分のもの」とされています。

人間が持続可能な経済活動や社会活動を営む前提として、地球環境が健全である必要がありますが、人間活動に伴う地球環境の悪化はますます深刻になってきており、私たちの生命活動自体が危機に瀕していると言えます。この概念を分かりやすく整理したものが、環境・社会・経済を三層構造で表した木の模式図です。



木の枝には、環境・社会・経済の三層を示す葉が繁り、木を支える幹は、ガバナンス*2 を示しています。木の根に最も近い枝葉の層は環境であり、環境が全ての根底にあり、その基盤上に社会経済活動が依存していることを示しています。

また、木が健全に生育するためには、木の幹が枝葉をしっかり支えるとともに、水や養分を隅々まで行き渡らせる必要があります。木の幹に例えられているガバナンスは、SDGs が目指す環境・社会・経済の三側面の統合的向上を達成する手段として不可欠なものです。

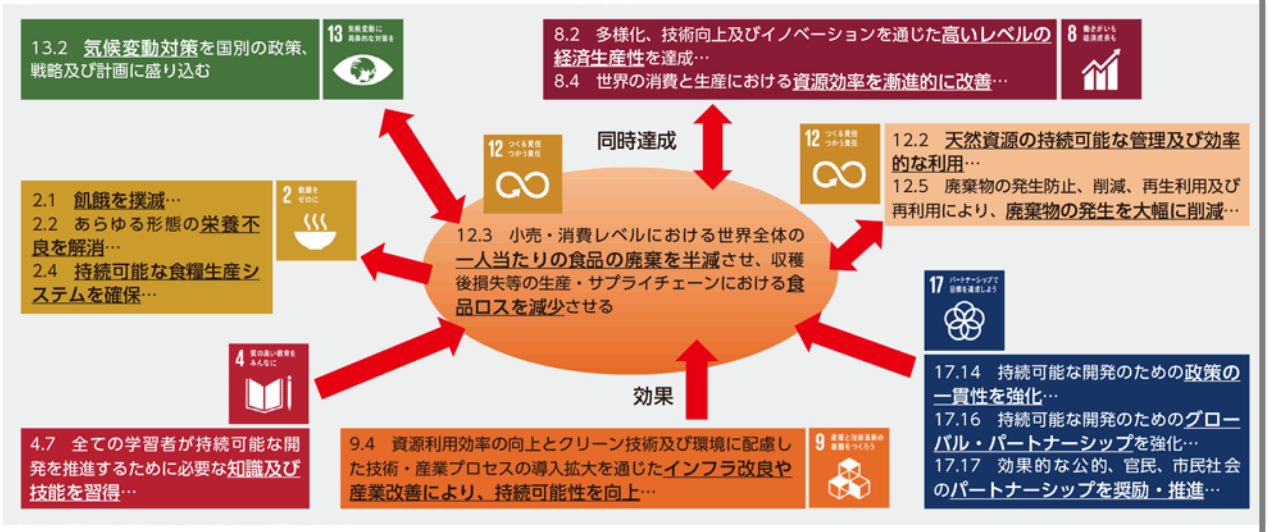
【ガバナンス*2】：関連する要素の相互作用により規範・制度を形成すること



ターゲット 12.3（小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品の廃棄を半減させ、収穫後損失等の生産・サプライチェーン*3における食品ロスを減少させる）の達成を目指すには、様々なゴール・ターゲットが相互に関係してきます。

【サプライチェーン*3】：製品の原材料・部品の調達から、製造、在庫管理、配送、販売、消費までの全体の一連の流れ

≪各ゴール・ターゲットの関係図　（食品ロスの場合）≫



ターゲット 12.3 の達成を目指した場合、同じゴール内のターゲット 12.2（天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用）及び 12.5（廃棄物の発生の大幅削減）を同時達成できるだけでなく、有限な食料資源の効率的な利用が経済生産性及び資源効率の向上に寄与するため、「ゴール 8（雇用）」における、ターゲット 8.2（高いレベルの経済生産性）及び 8.4（資源効率の改善）も同時に達成できると考えられます。

このように、SDGs のゴール・ターゲットは統合され、不可分のものであるという考え方に基づき、その達成を目指すことで、様々な課題の同時解決につながります。

出典：「環境白書（平成29年版）」（環境省）

第２章　現状と課題

第１節　計画策定の前提

１　世界の食品ロスを取り巻く現状

◇世界の食料廃棄量は、年間約 13 億トン（生産された食料の約３分の１）と推計されています。食料の生産に伴う CO_2排出量は、世界全体の排出量の約 25%を占めるとされていますが、廃棄された食料のためにも CO_2が排出され、土地の利用などにも無駄が生じています。

◇世界の人口は増え続けており、2054 年には約 98 億人に達すると推計されています。

◇飢えや栄養不足で苦しんでいる人々は、約 6.7 億人いると推計されています。

◇2015（平成 27）年に国連で採択された持続可能な開発のための 2030 アジェンダに基づく持続可能な開発目標（SDGs）でも、「目標 12.持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の減少が重要な柱として位置付けられています。

２　国内の食品ロスを取り巻く現状

◇食料自給率*4（カロリーベース）は、38%と低く、食料を海外からの輸入に大きく依存しています。

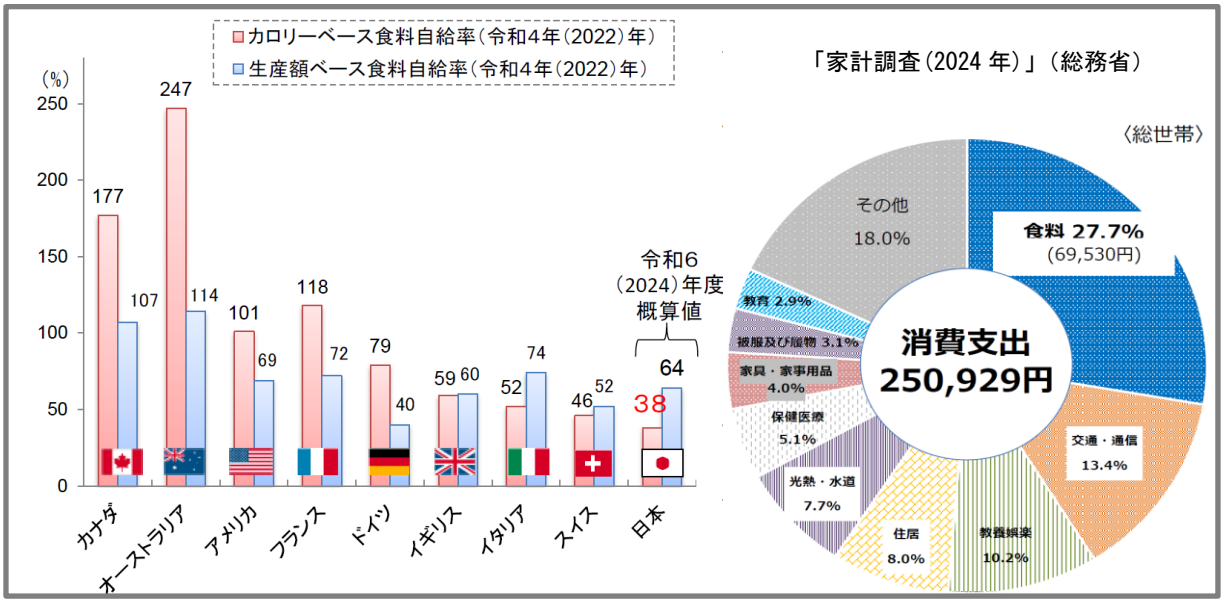
【食料自給率*4】：国内の食料供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標

◇市区町村及び一部事務組合において、一般廃棄物の処理のために支出している費用は、国内で年間 2.5 兆円程度に達しています。

◇食費が家計に占める割合は大きく、消費支出の４分の１以上を占めています。

◇子供の貧困が深刻な状況にあり、９人に１人が貧困状態と、依然として高水準です。

（参考）食料自給率及び消費支出



出典：「食品ロス削減関係参考資料（令和8年6月30日版）」（消費者庁）

3　国内の食品ロスの現状と課題

国内では、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの小売店舗や外食店舗が普及し、食品を容易に手に入れられる環境がある一方、売れ残りや食べ残しなどの理由で、日常的に大量の食品ロスが発生しており、食品ロスの削減は、多様な主体がそれぞれ真摯に取り組むべき喫緊の課題となっています。

また、食品ロスは、事業者及び消費者の双方から発生していることから、この削減はサプライチェーン全体で取り組むべき課題でもあります。

◇国内の食品ロス量（2024 （令和6）年度推計）は、事業系237 万トン、家庭系224 万トンで計461 万トン（国連世界食糧計画（WFP）による2024（令和6） 年の食料援助量約250 万トンの1.8 倍に相当）

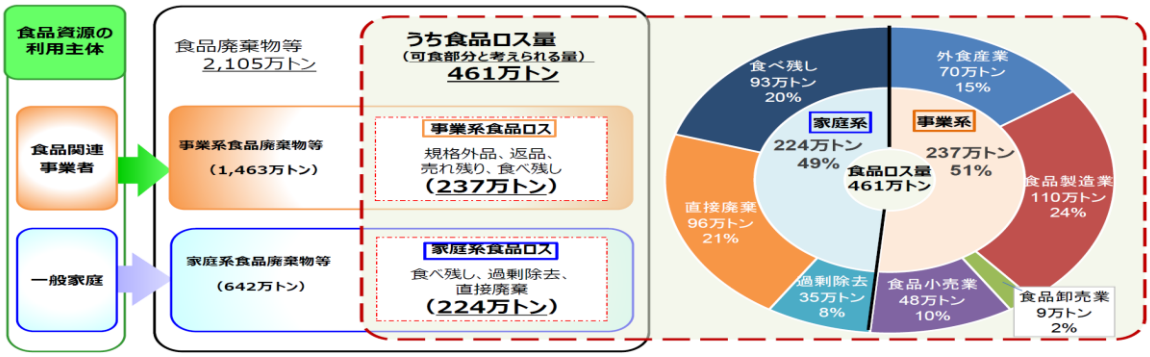
◇事業系食品ロスの業種別内訳では、食品製造業が約5割、外食産業が約３割を占めています。主な発生要因としては、食品製造業・卸売業・小売業では「規格外品」「返品」「売れ残り」、外食産業では「作りすぎ」「食べ残し」などが挙げられます。

◇家庭系食品ロスの内訳では、「食べ残し」「直接廃棄*5」「過剰除去*6」となっています。

【直接廃棄*5】：賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

【過剰除去*6】：野菜の皮を厚くむきすぎるなど、食べられるのに捨てられるもの

（参考）食料ロスの発生要因



出典：「食品ロス削減関係参考資料（令和8年6月30日版）」（消費者庁）

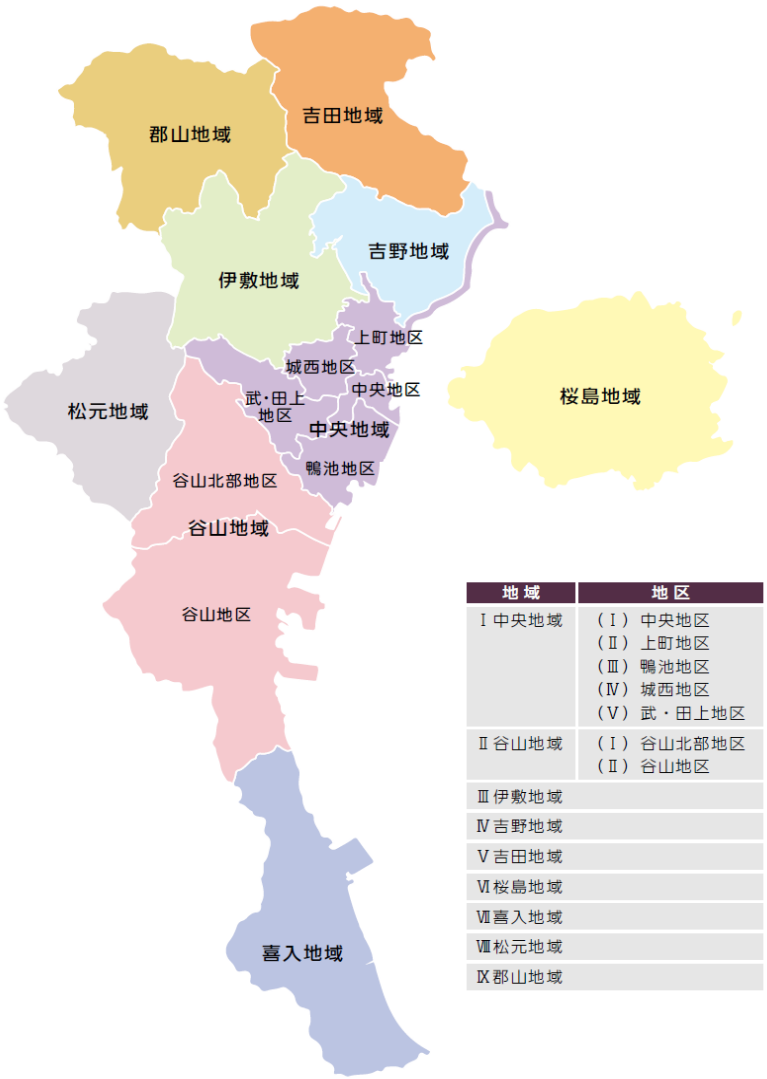
4　国の食品ロス削減に係る動向

国・地方公共団体・事業者・消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、2019（令和元）年５月、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が公布され、10 月に施行されました。

2025（令和 7）年３月には、同法第 11 条に基づき、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向や推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項を定める「第 2 次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」が通知されました。都道府県は、同基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされており、また、市町村は、同基本方針及び都道府県食品ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされています。 なお、この基本方針は、国や地方公共団体の施策の指針となるだけでなく、事業者・消費者等の取組の指針ともなるものです。

5　本市の地理的特性

本市は、市街地の眼前に広がる雄大な桜島と波静かな錦江湾という世界的にも稀有な自然景観をはじめ、多様な生き物が棲む自然環境、魅力あるウォーターフロント、まちなかで楽しめる温泉、温暖な気候、郷土色豊かな食文化など、多彩な自然資源に恵まれるとともに、業務・商業機能などの都市機能が集積した魅力ある都市空間が形成されています。



地域	地区
Ⅰ中央地域	（Ⅰ）中央地区 （Ⅱ）上町地区 （Ⅲ）鴨池地区 （Ⅳ）城西地区 （Ⅴ）武・田上地区
Ⅱ谷山地域	（Ⅰ）谷山北部地区 （Ⅱ）谷山地区
Ⅲ伊敷地域	
Ⅳ吉野地域	
Ⅴ吉田地域	
Ⅵ桜島地域	
Ⅶ喜入地域	
Ⅷ松元地域	
Ⅸ郡山地域	

≪Ⅰ　中央地域≫

◇本市のほぼ中央部に位置し、人口は中央地区で増加傾向にあり生産年齢人口比率が最も高く、鴨池地区は横ばいで推移、その他の地区では減少傾向で高齢化が進んでいます。

◇商業・サービス機能などが集積した中心市街地を形成するほか、教育・文化・スポーツ・レクリエーション機能や業務機能、広域的な産業・物流の拠点を有しています。

≪Ⅱ　谷山地域≫

◇中央地域の南に位置し、人口は北部地区では減少に転じ、谷山地区では増加傾向で、子育て世代の流入が見られ、年少人口比率が高くなっています。

◇豊かな自然環境に恵まれており、農業や漁船漁業などが行われています。

≪Ⅲ 伊敷地域≫
◇中央地域の北西部に位置し、人口は減少傾向で老年人口比率が高く、高齢化が進んでいます。
◇農村地域では、軟弱野菜等の施設園芸を中心とした農業が行われています。

≪Ⅳ 吉野地域≫
◇中央地域の北部に位置し、人口は増加傾向で、年少人口比率が高くなっています。
◇土地区画整理の推進により良好な生活環境が形成されつつあり、農村地域では、軟弱野菜、花き等の施設園芸などの農業のほか造園業も行われています。

≪Ⅴ 吉田地域≫
◇本市の北部に位置し、人口は減少傾向で、老年人口比率が高く、高齢化が進んでいます。
◇農地や森林など豊かな自然環境に恵まれており、軟弱野菜、果菜類の施設園芸などの農業や畜産が行われています。

≪Ⅵ 桜島地域≫
◇錦江湾に浮かぶ桜島にあり、人口は減少傾向が顕著で、老年人口比率が全市で最も高くなっています。
◇農地や沿岸など豊かな自然環境に恵まれており、ビワや桜島小みかん、桜島大根などの特産農産物の生産をはじめ、畜産やカンパチ、ブリなどの養殖業が行われています。

≪Ⅶ 喜入地域≫
◇本市の南部に位置し、人口は減少傾向で、老年人口比率が高くなっています。
◇農地や森林、沿岸など豊かな自然環境に恵まれており、オクラやカボチャ、スイートコーンなどの特産農産物の生産をはじめ、畜産や漁船漁業が行われています。

≪Ⅷ 松元地域≫
◇本市の西部に位置し、人口は増加傾向で、年少人口比率が全市で最も高くなっています。
◇農地や森林など豊かな自然環境に恵まれており、松元ダムの水を利用した茶などの特産農産物の生産や畜産が行われています。

≪Ⅸ 郡山地域≫
◇本市の北西部に位置し、人口は減少傾向で、老年人口比率が高くなっています。
◇農地や森林など豊かな自然環境に恵まれており、ニガウリやタケノコなどの特産農産物等の生産や畜産が行われています。

６　本市の人口推計・食品関連事業所の業種別構成割合等

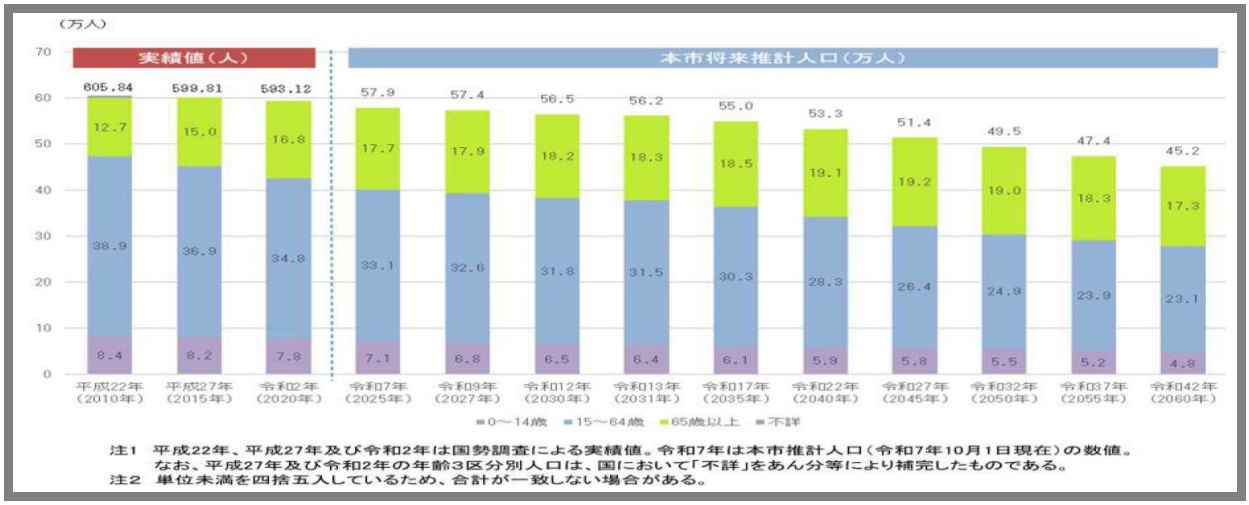
本市の人口は、2020（令和２）年に行われた国勢調査では約 59.3 万人でした。

将来人口の傾向をみると、2020（令和２）年からの４０年間で１４万人以上の減少になると予想され、2060（令和 42）年には約 45.2 万人まで減少すると見込まれています。

年齢層別の分析では、2010（平成 22）年から 2025（令和７）年にかけて、老年人口は約５万人増加した一方で、生産年齢人口は約 5.8 万人減少、年少人口は約 1.3 万人減少しており、高齢化が進行していることがうかがえます。

今後も老年人口は 2045（令和 27）年頃まで増加を続けますが、その後減少に転じ、2060（令和 42）年には約 17.3 万人となる見込みです。

（参考）人口推計（鹿児島市）



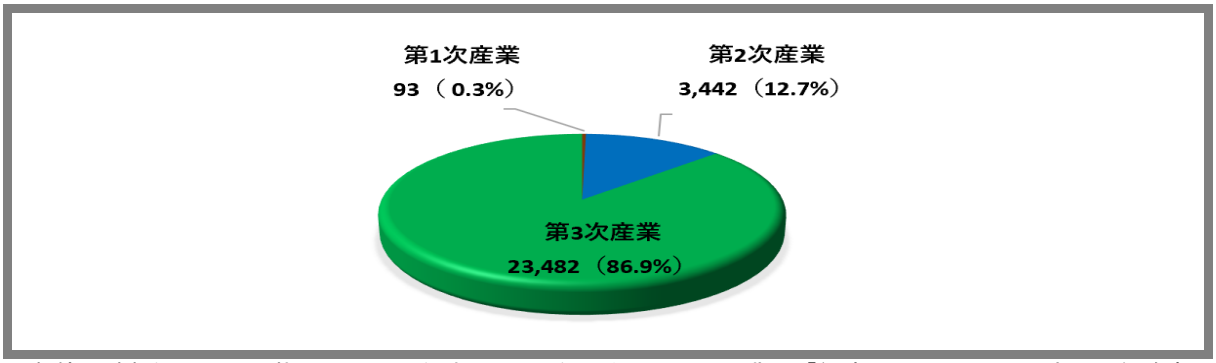
出典：「鹿児島市まち・ひと・しごと創生人口ビジョン（改訂版）」

（注）本資料は、「鹿児島市まち・ひと・しごと創生人口ビジョン（改訂版）」中、「【参考資料】次期総合戦略策定（計画期間：令和９年度～）策定に向けた人口動向分析・将来人口推計（令和８年３月）」における「本市将来推計人口」を基に作成しているため、今後、同推計人口が更新された場合は、その内容を踏まえ更新を行う。

また、本市は、商業・サービス業を中心に発展し、さまざまな都市機能が集積しており、南九州の中枢中核都市となっています。

2021（令和3）年の全産業（民営）の事業所数は、産業分類別事業所数（民営）の内訳では第1次産業93、第2次産業3,442、第3次産業23,482で合計27,017事業所となっており、第3次産業が多くを占めています。

（参考）産業分類別事業所数（鹿児島市）



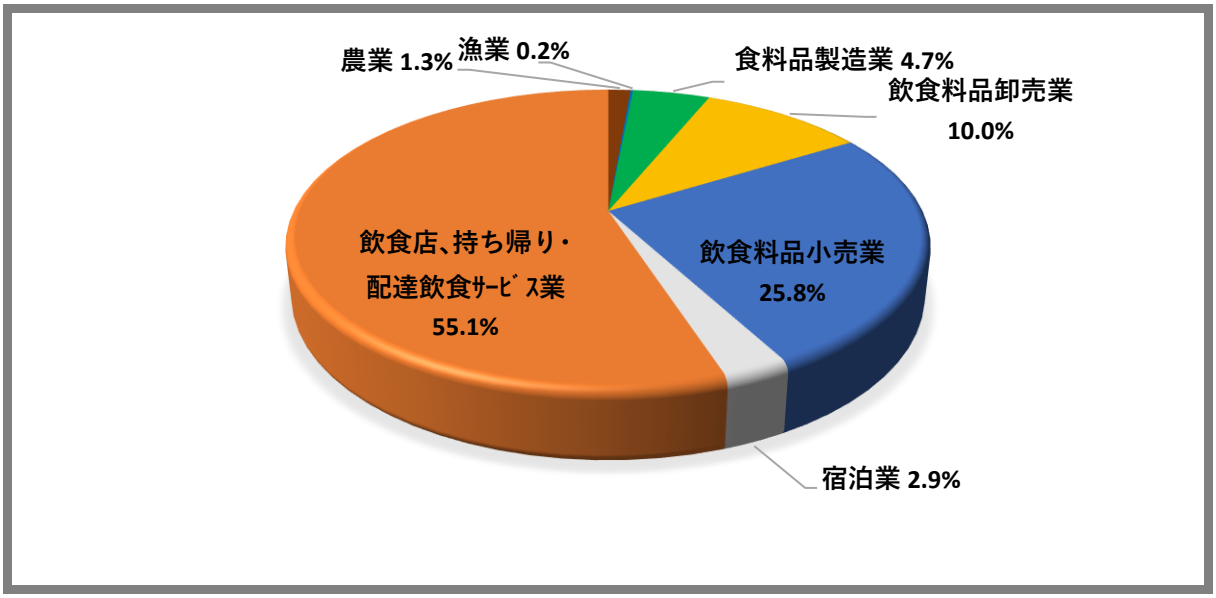
●数値は端数処理して記載しており、合計 100%になりません　　出典：「経済センサス-活動調査」（総務省）

食品ロスの削減に深い関わりを有する食品関連の事業所については、合計5,266事業所で、内訳は農業71（1.3%）、漁業8（0.2%）、食料品製造業247（4.7%）、飲食料品卸売業529（10.0%）、飲食料品小売業1,361（25.8%）、宿泊業151（2.9%）、飲食店等2,899（55.1%）となっており、全産業の事業所数27,017の19.5%を占めています。

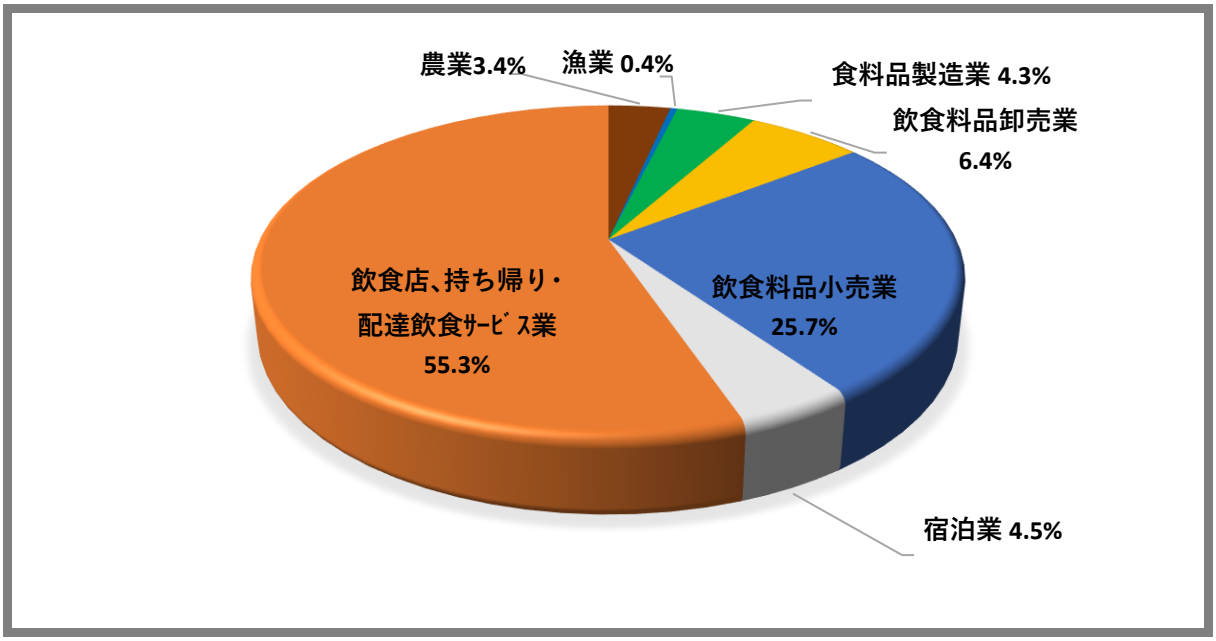
	農業	漁業	食料品製造業	飲食料品卸売業	飲食料品小売業	宿泊業	飲食店、持ち帰り・配達飲食ｻｰﾋﾞｽ業	食品関連事業 計	（参考）全産業 計
鹿児島市	71	8	247	529	1,361	151	2,899	5,266	27,017
	1.3%	0.2%	4.7%	10.0%	25.8%	2.9%	55.1%	100%	
	0.3%	0.0%	0.9%	2.0%	5.0%	0.6%	10.7%	19.5%	
全国	34,263	3,833	43,766	64,123	258,935	45,327	555,973	1,006,220	5,288,891
	3.4%	0.4%	4.3%	6.4%	25.7%	4.5%	55.3%	100%	
	0.6%	0.1%	0.8%	1.2%	4.9%	0.9%	10.5%	19.0%	

出典：「経済センサス - 活動調査」（総務省）

（参考）食品関連事業所の業種別構成割合（鹿児島市）



（参考）食品関連事業所の業種別構成割合（全国）



第２節　本市の食品ロスの現状と課題

１　アンケート調査による現状と課題

アンケート調査結果（※詳しくは Ｐ３４～５７参照）から見える食品ロスの現状と課題を主体別に示します。

（参考）食品ロスアンケート調査の実施概要

調査区域	鹿児島市内全域	
調査対象	市民	食品関連事業者
調査者数	465 人	500 者
調査方法	郵送及びインターネット	インターネット
調査期間	令和8年6月1日 ～ 6月22日	令和8年3月2日 ～ 3月19日

≪市民≫

実際に家庭で食品ロスの削減に意識的に取り組んでいるのは41%であり、さらに行動変容を促すことが重要です。このほか、本市が運用しているフードシェアリングサービス「かごしまタベスケ[*7]」を知っている割合は17%であり低いことから、さらに認知度を高める必要があります。

≪事業者≫

食品関連事業者全体では、食品ロスの削減に「積極的に取り組んでいる」事業者は15%にとどまっています。一方で、九州食べきり協力店の取組について「関心はある」事業者は50%、フードドライブ[*8]について「条件が整えば協力したい」事業者は31%、フードシェアリングサービス「かごしまタベスケ」について「関心がある」事業者は40%で、食品ロス削減の取組支援への一定の潜在ニーズが認められることから、可能な取組を推進する必要があります。また、多くの事業者が、食品ロスの削減をさらに進めていくためには、鮮度を志向する消費者の意識変化も重要であると答えていることから、更なる周知広報が課題と考えます。

【フードシェアリングサービス「かごしまタベスケ[*7]」】

店頭で売り切れない食品等を、スマートフォンのアプリなどで消費者に案内し、割引価格で提供することにより、食品の廃棄をなくそうとする取組

【フードドライブ[*8]】

家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域の福祉施設等に寄付する活動

2　実態調査による現状と課題

実態調査結果（※詳しくは P58～66 参照）から見える食品ロスの現状と課題を示します。

（参考）食品ロス実態調査の実施概要

調査実施場所	鹿児島市北部清掃工場（所在地：鹿児島市犬迫町 11900 番地） 焼却処理施設内ピット前プラットホーム		
調査対象	家庭系「もやせるごみ」		
	①	住居専用地域Ａ	（世帯当たり人数が多い地域）
	②	住居専用地域Ｂ	（高齢者世帯が多い地域）
	③	商業地域	（単身・2 人世帯が多い地域）
	④	田園住居地域	（農村集落で構成されている地域）
	事業系「もやせるごみ」		
	⑤	飲食料品卸売業・小売業	
	⑥	宿泊業・飲食店	
調査方法	・調査する「もやせるごみ」は、1 地域もしくは 1 業種あたり 200 ㎏を目安に収集 ・「家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書」（環境省）を踏まえた分類調査		
調査実施日	令和 5 年 9 月 14 日 ～ 令和 5 年 9 月 15 日		

≪家庭系食品ロス≫

もやせるごみに占める食品ロスの割合や食品廃棄の内訳に、地域別の特徴が見られます。

・食品ロスの割合）商業地域が最高（22.0%）、田園住居地域が最低（9.6%）

・食品廃棄の内訳）直接廃棄は商業地域が最多（53.1%）、食べ残しは住居専用地域Ｂが最多（26.5%）、調理くずは田園住居地域が最多（70.1%）

また、直接廃棄に着目すると、期限表示のない野菜や果物などの生鮮食品が最も多く（61.4%）、世帯構成に応じた食品の購入や使いきりの工夫などの意識啓発を促進していくことが重要です。

≪事業系食品ロス≫

もやせるごみに占める食品ロスの割合や食品廃棄の内訳に、業種別の特徴が見られます。

・食品ロスの割合）飲食料品卸売業・小売業（49.7%）、宿泊業・飲食店（12.0%）

・食品廃棄の内訳）飲食料品卸売業・小売業ではほぼ直接廃棄で（89.4%）、宿泊業・飲食店では調理くずの占める割合が高い（69.9%）

また、直接廃棄品の期限表示に着目すると、消費期限表示のある食品（例：お弁当、サンドイッチ）が最も多く（73.7%）、これらの中には残存期間を有しているものもあり、需要予測の精度向上を図るとともに、仕入れた商品は売りきるよう取り組むことが重要です。

第３章　基本方針と各主体の役割・責務

第１節　基本方針

社会全体として食品ロスを削減していくためには、あらゆる主体がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくことが重要で、皆がこの問題を「他人事」ではなく「我が事」として捉え、「理解」するだけにとどまらず「行動」に移すことが必要です。

すなわち、

◇食べ物を無駄にしない意識を持ち

◇食品ロス削減の必要性について認識した上で

◇生産から製造、販売、消費等の各段階及び家庭での買物・保存・調理の各場面において、食品ロスが発生していることや

◇市民（消費者）・事業者等、それぞれに期待される役割と具体的な行動を理解し

◇可能なものから具体的な行動に移す

ことが求められます。

こうした理解と行動の変革が広がるよう、以下の基本方針のもと、市民（消費者）・事業者・行政等の多様な主体が協働・連携し、社会全体として食品ロスの削減を推進します。

基本方針１

食品ロス削減への理解を深める



基本方針２

主体的に食品ロス削減を実践する



基本方針３

食品ロス削減の協働・連携の仕組みを作る



第２節　各主体の役割・責務

１　市民（消費者）の役割

市民（消費者）は、食品ロスの削減の重要性についての理解と関心を深めるとともに、食品の購入や調理の方法を改善することなどにより、食品ロスの削減について自主的に取り組むよう努めます。

①食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて、適切に理解・把握します。

②その上で、日々の生活の中で食品ロスを削減するために自らができることを一人ひとりが考え、行動に移します。

③また、自身の消費行動を通じた食品ロスの発生が、環境や地域の人々に影響を及ぼすことを踏まえ、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者の商品や店舗を積極的に利用するなど、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取組を支援します。

２　事業者の責務

事業者は、その事業活動に関し、行政が実施する食品ロスの削減に関する施策を理解し、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めます。

①サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、市民（消費者）に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施します。

②また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施など、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら、商慣習の見直し等を図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努めます。

③これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行います。

④加えて、行政が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めます。

３　行政の責務

行政は、食品ロスの削減に関し、国及び他の地方公共団体との連携を図りつつ、その地域の特性に応じた施策を策定し、実施する責務を有します。

①食品ロスの削減に向け、多様な主体をつなげ、協働・連携による地域社会全体での取組が促進されるようネットワーク作りに努めます。

②食品ロスの削減に向け、前節に掲げる基本方針のもと、役割・責務を果たす市民（消費者）や事業者が増えるよう、「教育及び学習の振興、普及啓発等」などの基本的施策（※詳しくはＰ18～23 参照）を推進します。

第４章　目標

第１節　目標

本計画の目標年度（2031（令和 13）年度）における目標値を、国の目標「2000 年度比で 2030 年度までに家庭系食品ロスは５０%減の早期達成、事業系食品ロスは６０%減させる」と本市の食品ロス推計値の状況を踏まえ、次のとおり設定します。

目　　標
2031（令和 13）年度 食品ロス発生量 20,530 t
食品ロス発生量（2000 年度 54,918 t ➡ 2024 年度 25,652 t ➡ 2031 年度 20,530 t ）
（家庭系）（2000 年度 23,469 t ➡ 2024 年度 14,758 t ➡ 2031 年度 11,466 t ） △8,711 t　　△3,292 t
（事業系）（2000 年度 31,449 t ➡ 2024 年度 10,894 t ➡ 2031 年度　9,064 t ） △20,555 t　　△1,830 t

なお、目標の達成に向け、主体別に評価指標を設定します。

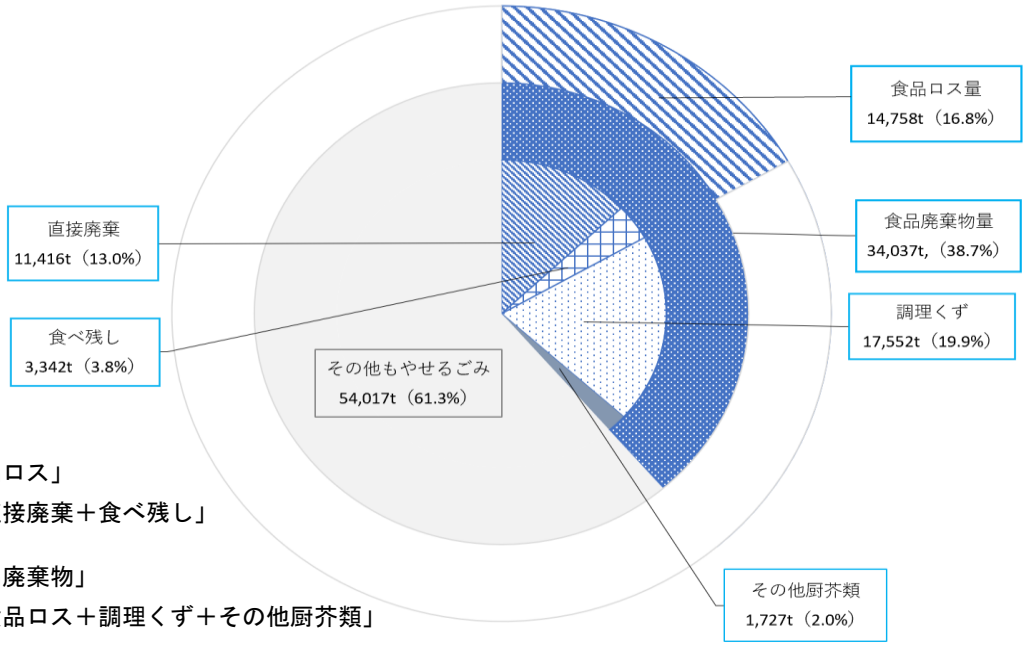
市民（消費者）の取組に関する評価指標①	食品ロス削減に取り組む市民（消費者）の割合 88.8%　➡　95% 【数値設定について】 ・いつも意識して取り組んでいる （市アンケート調査結果）35.3% ➡ 40% ・時々、出来る範囲で取り組んでいる （市アンケート調査結果）53.5% ➡ 55%
事業者の取組に関する評価指標②	九州食べきり協力店の登録数 80 店舗　➡　400 店舗 【九州食べきり協力店の概要】 ・対象事業者は飲食店や宿泊施設、食料品小売店 ・登録事業者は消費者等と協力して食品ロスの削減に取り組む 【数値設定について】 ・計画期間の 8 年間で年間 40 店舗ペースの増
市民及び事業者の取組に関する評価指標③	ﾌｰﾄﾞｼｪｱﾘﾝｸﾞｻｰﾋﾞｽ「かごしまタベスケ」の取引成立回数 804 回　➡　24,000 回 （令和 7 年度末累計）　（令和 13 年度末累計） 【数値設定について】 ・計画期間の残りの期間で 年間平均 4,000 回ペースの増

第２節　食品ロス発生量の推計

◇家庭系食品ロス発生量（2000 年度）・・・23,469t（基準値）

◇家庭系食品ロス発生量（2024年度）・・・14,758t（現況値）

（参考）家庭系もやせるごみ（2024年度）の内訳



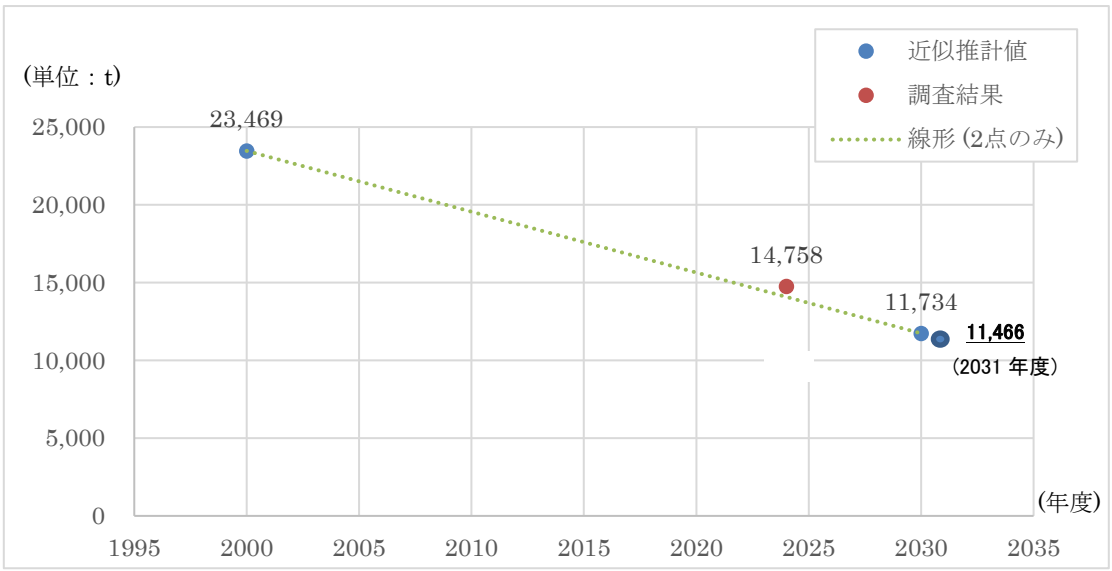
●「食品ロス」
＝「直接廃棄＋食べ残し」

●「食品廃棄物」
＝「食品ロス＋調理くず＋その他厨芥類」

●「もやせるごみ」
＝「食品廃棄物＋その他もやせるごみ」

●括弧内は、もやせるごみの総量に占める重量割合を示します
●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇家庭系食品ロス発生量の推移



◇目標値と現況値の比較

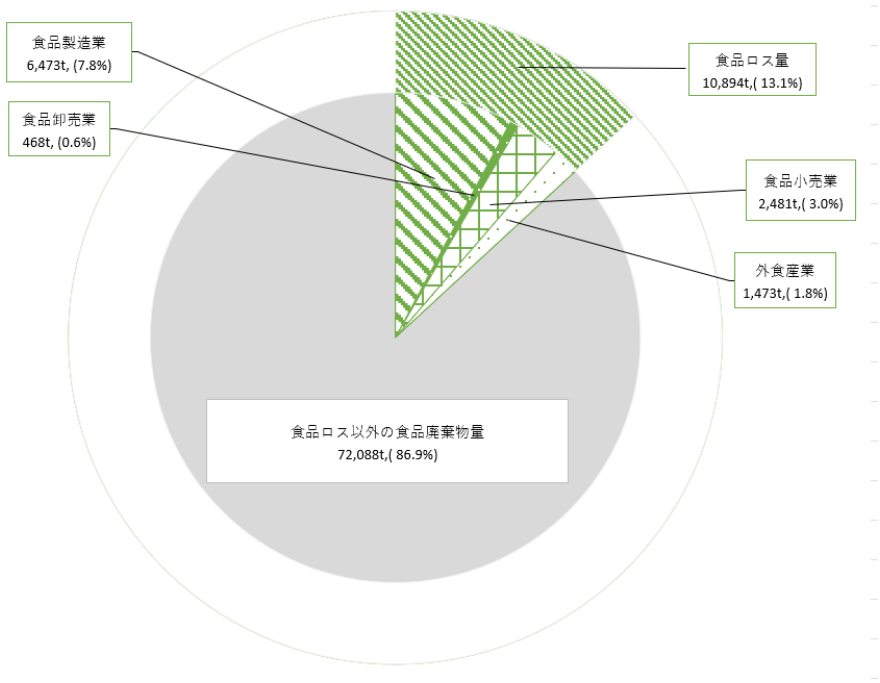
本計画目標値 11,466t － 現況値 14,758t ・・・ あと 3,292t（※）削減の必要あり

（※）市民１人１日当たり約１５g

◇事業系食品ロス発生量（2000 年度）・・・31,449t（基準値）

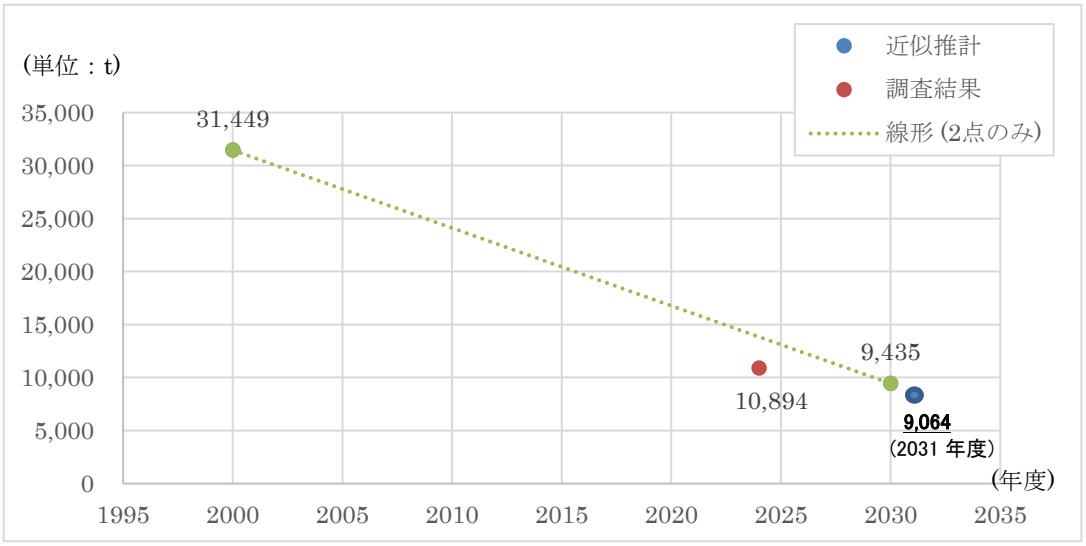
◇事業系食品ロス発生量（2024 年度）・・・10,894t（現況値）

（参考）事業系食品廃棄物（2024 年度）の内訳



●括弧内は、食品廃棄物の総量に占める重量割合を示します
●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇事業系食品ロス発生量の推移



◇目標値と現況値の比較

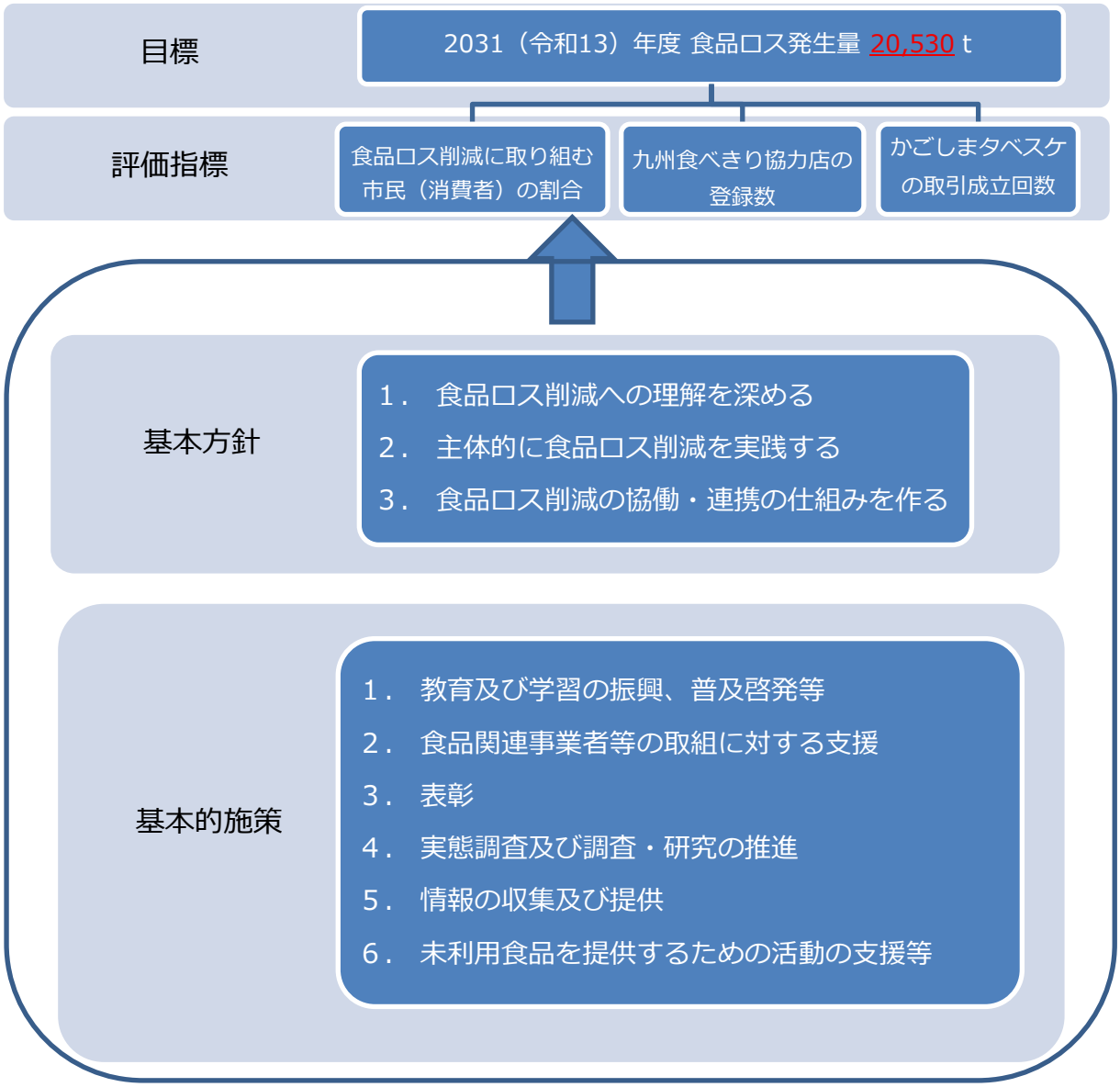
本計画目標値 9,064ｔ － 現況値 10,894t ・・・ あと 1,830t 削減の必要あり

第５章　基本的施策と取組

第１節　基本的施策の体系

本市では、食品の生産から、製造、販売、消費等に至る一連の過程において、市民（消費者）・事業者・行政等の多様な主体が協働・連携し、社会全体として食品ロスの削減を推進していく上で、本計画の目標「2031（令和 13）年度 食品ロス発生量 20,530t」の達成に向け、第３章に掲げる基本方針のもと、以下の６つを基本的施策として取組を推進します。

１．教育及び学習の振興、普及啓発等
２．食品関連事業者等の取組に対する支援
３．表彰
４．実態調査及び調査・研究の推進
５．情報の収集及び提供
６．未利用食品を提供するための活動の支援等



第２節　基本的施策ごとの取組

１　教育及び学習の振興、普及啓発等

市民（消費者）・事業者・行政等の多様な主体が、それぞれの立場で食品ロスの削減に自発的に取り組んでいくようにするため、その重要性についての理解と関心の促進等のための教育や普及啓発の施策を、食育等の関連する取組と連携しながら推進します。

（基本的施策）　「教育及び学習の振興、普及啓発等」の取組

◇市民（消費者）に対し、食品ロスを減らすポイントを記載した普及啓発資材を活用し、暮らしの中で意識して実践できる内容の普及啓発を行います。特に、家庭で捨ててしまった食べ残し等の量や種類などの食品ロスの発生の記録が、削減に効果的であることを周知するなど、消費者が食品ロスを意識する取組を推進します。



◇市民（消費者）に対し、賞味期限[*9]と消費期限[*10]の違いなど、期限表示の正しい理解を促進します。

◇市民（消費者）及び食品関連事業者に対し、宴会シーズンの 3010 運動[*11]や季節商品の予約販売など、季節ごとの消費の機会を捉えた情報発信等を行います。

◇外食時の食べきりや、食べ残した場合の持ち帰り（持ち帰り用容器の活用を含む。）等に関する啓発を行うとともに、事業者が自主的に取り組む mottECO[*12]の普及促進に関する取組の情報発信を行う。特に、持ち帰りについては、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、外食事業者が活用しやすい注意事項のひな型の掲示など、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りを分かりやすく周知を行います。









◇市民（消費者）に対し、食品関連事業者等が行う、商慣習の見直し（返品・過剰在庫削減等）などを含めた食品ロスの削減に資する取組について普及啓発を行い、理解を促進します。

◇国の食品ロス削減運動「NO-FOODLOSS PROJECT」のロゴマーク「ろすのん」の周知及び食品ロス削減に取り組む企業・団体等による積極的な活用を促進します。また、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会に参加し、食べきり運動の普及啓発等を行います。

●ロゴマーク「ろすのん」（農林水産省）

◇食品ロス削減月間（10 月）に、食品ロスの削減に対する市民（消費者）等の意識の醸成や社会的な機運を高める取組を、かごしま環境未来館などと連携して実施します。また、食品ロスの削減の取組がマスコミ等で取り上げられるよう、広報に努めます。

◇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と実践を促します。また、一律に完食を強要するような指導ではなく、個に応じた給食指導を行うとともに、学校の実態に応じて給食時間を適切に定めます。





◇食でつなぐ共生社会の実現に向け、食品ロス削減、食品寄附促進及び食品アクセス確保に向けた取組を、市と国が一体的に取り組めるよう、「食の環（わ）」プロジェクトとして一元的に情報発信するとともに、「食の環（わ）」プロジェクトロゴマークの周知や、食品ロス削減、食品寄附促進及び食品アクセス確保に取り組む企業、団体等による積極的な活用を推進します。

◇本市で開催する全国大会などの大規模イベント等においては、食品ロスの削減対策の取組を促進し、普及啓発を図ります。

【賞味期限[*9]】：「品質が変わらずにおいしく食べることができる期限」・・・ 袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」
対象の食品は、スナック菓子、カップ麺、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料など

【消費期限[*10]】： 「安全に食べられる期限」・・・袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」
対象の食品は、お弁当、サンドイッチ、生麺、ケーキなど

【3010 運動[*11]】： 宴会時などの食べ残しを減らすためのキャンペーンで、
「乾杯後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう、
お開き 10 分前になったら自分の席に戻って再度料理を
楽しみましょう」と呼びかけて、食品ロスを削減するもの



【mottECO[*12]】：飲食店などで 食べきれなかった料理を「自己責任で持ち帰る」 ことで、食品ロスを減らすための取り組みで環境省が推奨しており、名称には 「もっとエコ」＋「持って帰ろう」 の意味が込められている。

【NO-FOODLOSS PROJECT[*13]】：食品の生産から加工製造、流通、販売までのフードチェーン全体で取り組んでいくための官民連携による食品ロス削減に向けた国民運動

【全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会[*14]】：「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク（2016（平成 28）年設立、2023（令和５）年 12 月 26 日現在 441 自治体が参加）

2　食品関連事業者等の取組に対する支援

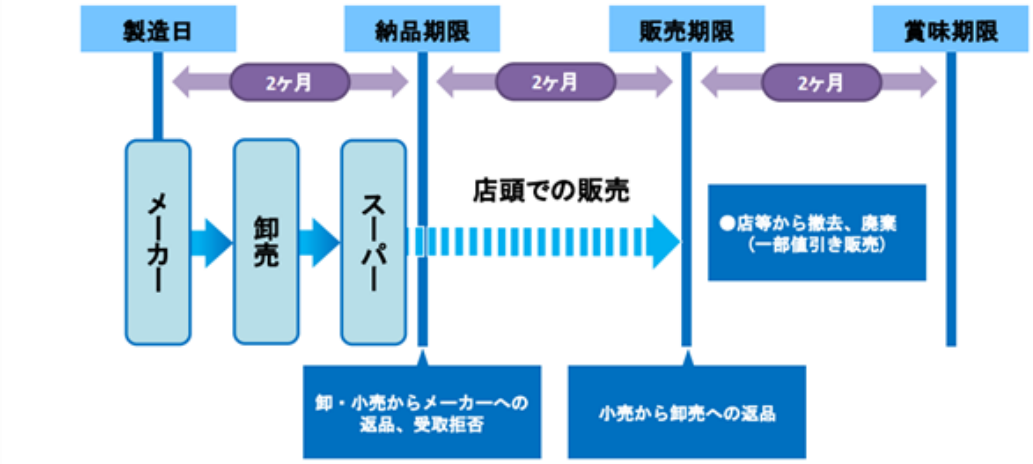
食品ロス削減のための取組事例の共有・周知を図りながら、生産から製造、販売等の各段階において発生している食品ロスの削減のための積極的な取組を促進します。

（基本的施策）　「食品関連事業者等の取組に対する支援」の取組

◇規格外や未利用の農林水産物の活用（加工・販売等）を促進します。

◇食品ロスの削減のための商慣習の見直し（返品・過剰在庫削減等）などに取り組む食品関連事業者が評価されるよう、市民（消費者）への理解を促進します。

●商慣習の事例「3 分の 1 ルール」：スーパーなどが、賞味期限が 1/3 を過ぎたものの受取を拒否したり、2/3 を過ぎたものを店頭から撤去したりすること　（※図は賞味期限 6 カ月の例）



◇食品関連事業者に対し、期限表示の理解や適切な購買行動の促進等の一体的な市民（消費者）啓発に取り組んでいただくよう呼び掛けるとともに、事業者が取り組んでいる啓発活動を他の関連事業者に周知し、同様の取組を広めます。

◇小盛りサイズメニューの導入など、飲食店利用者の希望に沿った量で料理を提供する取組や、ビュッフェ・宴会での食事提供の工夫など、外食事業者の食品ロスの削減の取組事例を周知し、「九州食べきり協力店」の登録を支援します。



◇外食時の食べきりや、持ち帰りに関する留意事項について、一層の周知を図ります。特に、持ち帰りについては、食品関連事業者は衛生管理に関する「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」などを踏まえ、食中毒等の予防対策を図った上で、留意事項を十分に理解して希望する飲食店利用者が「自己責任で持ち帰り」を行うことを「当たり前」にする啓発を行います。

◇フードシェアリング等の新たなビジネスを含めた ICT[*15]・AI 等の新技術の活用による食品ロス削減の取組を促進します。



◇mottECO 導入事例の知見・ノウハウの周知を行います。

◇「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、安全係数[*16]の設定の考え方や賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の情報提供等、食品ロス削減の観点での改正内容を食品関連事業者に周知するとともに、本ガイドラインの考え方を踏まえた各業界団体等の個別食品に係る期限設定のガイドライン等の見直しを促し、食品ロス削減に向けた取組を進める。

【ICT[*15]】：Information and Communication Technology の略で、情報や通信に関する技術の総称

【安全係数[*16]】：保存試験で確認された「安全に食べられる最大期間」に対して掛ける「1未満の係数」のことで、製品の個体差や流通過程での温度変化などを考慮し、余裕を持った期限（短めの日数）を設定するために使用される

例）・保存試験で確認された期間＝メーカーが試験で確認した「実際にもつ期間」

・消費期限＝その期間に安全係数などを考慮して設定した「表示上の期限」

3　表彰

市民（消費者）に食品ロス削減の取組の重要性が広く認知され、意欲的に取り組まれるとともに、各地域における取組が促進されるよう、国の表彰制度を活用します。

（基本的施策）　「表彰」の取組

◇本市において食品ロスの削減に効果的かつ波及効果が期待できる優良な取組を実施した者を国に推薦します。

「食品ロス削減推進表彰」の概要
目的）食品ロスの削減に効果的かつ波及効果が期待できる優良な取組を実施した者の表彰及び食品ロス削減の取組の拡大展開
主催）消費者庁　環境省
後援）文部科学省　厚生労働省　農林水産省　経済産業省

4　実態調査及び調査・研究の推進

（基本的施策）　「実態調査及び調査・研究の推進」の取組

◇食品廃棄物等の発生量及びこれに基づく食品ロスの発生量を推計します。

◇食品ロスの内容や発生要因等を分析します。

◇食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査を実施します。

◇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調査します。



5　情報の収集及び提供

（基本的施策）　「情報の収集及び提供」の取組

◇先進的な取組や優良事例について、市ホームページ等により広く提供します。その際、若者等による積極的な取組事例の収集及び提供を強化するほか、幅広い世代から食品ロス削減の取組やアイデアを募集し、SNS 等も活用して紹介します。

◇エシカル消費[*17]の啓発とも連動させ、消費の社会へのつながりの意識を喚起します。

◇食品ロスの削減による環境負荷の算定の成果に関する情報発信を行います。

【エシカル消費[*17]（倫理的消費）】：人や社会・環境に配慮して消費者が自ら考える賢い消費行動

６　未利用食品を提供するための活動の支援等

フードバンク活動[*18]等は、食品ロスの削減に直結するものであるほか、生活困窮者への支援などの観点からも意義のある取組であり、市民（消費者）等に対してフードバンク活動等への理解を促進します。

【フードバンク活動[*18]】：食品寄附者から寄附された食品を受け取り、輸送・保管して、福祉施設やフードパントリー[*19]、こども食堂等、提携している団体に提供する活動

【フードパントリー[*19]】：フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品を受け取り、食品を小分けにするなどして最終受益者に提供する場合の者

（基本的施策）　「未利用食品を提供するための活動の支援等」の取組

◇食品関連事業者とフードバンク活動団体等とのマッチングや提供される食品の情報共有、フードドライブの取組について、活用を促進し、連携を図ります。

◇食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のため、「食品寄附ガイドライン」の普及啓発を図ります。

第６章　計画の推進・管理

第１節　推進体制

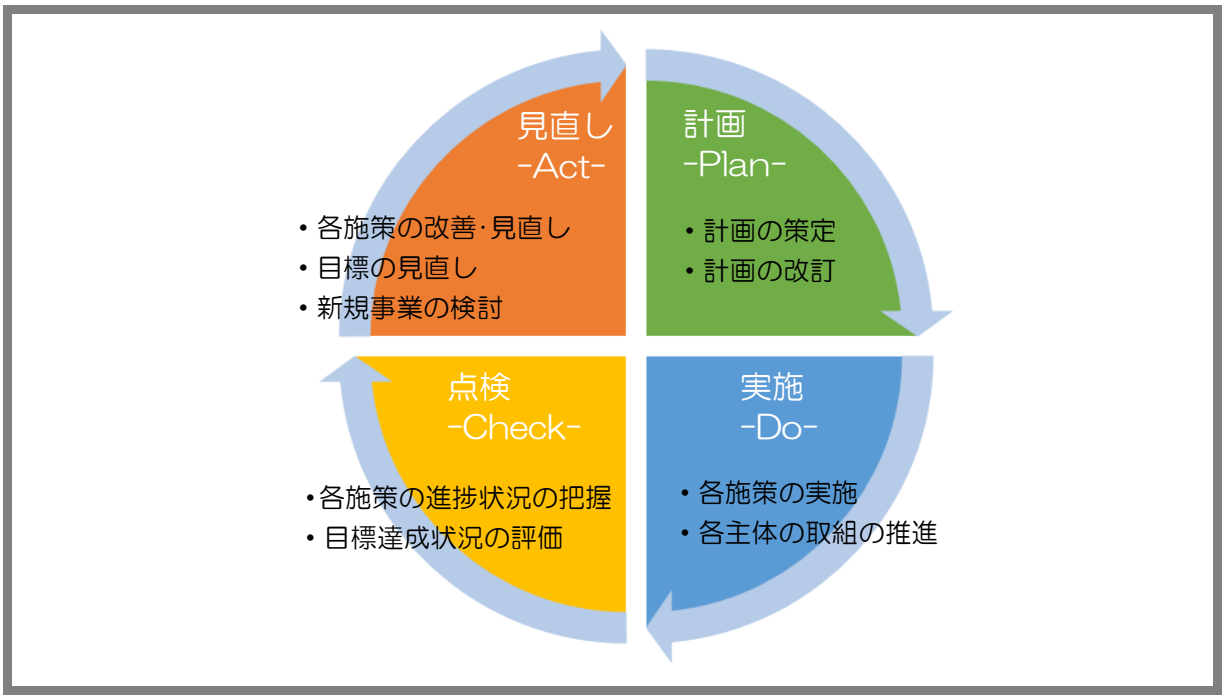
食品ロス削減推進委員会において、本計画の進捗状況の把握や評価を行い、必要に応じて目標や施策の見直しを行うなど、本計画の総合的な進行管理を行います。

第２節　進行管理

進行管理は、ＰＤＣＡ方式により実施します。

本計画の進捗状況の把握や評価は、各施策の進捗状況や数値目標の達成状況等から判断します。

（参考）ＰＤＣＡサイクル



資料

計画策定の経緯

年月日	委員会・調査等
令和４年８月 23 日	鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会設置
令和４年９月 28 日	第１回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （協議事項）・計画策定スケジュール（案）等
令和４年 12 月２日	第２回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （協議事項）・アンケート調査（案）の概要等
令和５年２月１日	第３回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （協議事項）・アンケート調査の実施（案） ・計画策定委員会の設置（案） ・計画の構成（案）等
令和５年４月１日	鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会設置
令和５年６月 12 日 ～　７月　７日	アンケート調査 （調査区域）鹿児島市内全域 （調査対象）鹿児島市民（18 歳以上 2,000 人） 食品関連事業者（500 者）等 （調査方法）郵送発送・郵送回収する調査票及び WEB 調査
令和５年６月 26 日	第４回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （報告事項）・計画策定委員会の設置 ・市民・事業者アンケート調査の実施 （協議事項）・５年度の取組 ・計画策定委員会の進め方等
令和５年６月 29 日	第１回鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会開催 （報告事項）・食品ロスを取り巻く状況 ・本市のこれまでの取り組み ・食品ロス削減推進計画の策定
令和５年９月 14 日 ～　９月 15 日	食品ロス実態調査 （調査対象）家庭系「もやせるごみ」 （住居専用地域、商業地域、田園住居地域） 事業系「もやせるごみ」 （飲食料品卸売業・小売業、宿泊業・飲食店） （調査方法）ごみ袋開袋及び分類調査
令和５年９月 29 日	第５回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （報告事項）・市民・事業者アンケート調査の実施結果 ・食品ロス実態調査の実施結果（中間報告）等 （協議事項）・食品ロス削減推進計画（素案原案）

年月日	委員会・調査等
令和５年 10 月５日	第２回鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会開催 （報告事項）・市民・事業者アンケート調査の実施結果 ・食品ロス実態調査の実施結果（中間報告） （協議事項）・食品ロス削減推進計画（素案原案）
令和５年 11 月 14 日	第６回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （協議事項）・食品ロス削減推進計画（素案）
令和５年 11 月 27 日	第３回鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会開催 （協議事項）・食品ロス削減推進計画（素案）
令和５年 12 月 21 日 ～６年　１月 25 日	パブリックコメント手続き ・意見提出者数　８人 ・意見提出件数 55 件
令和６年２月１日	第７回鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会開催 （協議事項）・食品ロス削減推進計画（素案）に係るパブリックコメント手続で提出された意見等の対応状況 ・食品ロス削減推進計画（案）
令和６年２月５日	第４回鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会開催 （報告事項）・食品ロス削減推進計画（素案）に係るパブリックコメント手続で提出された意見等の対応状況 （協議事項）・食品ロス削減推進計画（案）
令和６年３月	鹿児島市食品ロス削減推進計画策定

鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会設置要綱

（設置）

第１条　鹿児島市食品ロス削減推進計画（以下「計画」という。）の策定に当たり、必要な事項について意見を聴取し、その検討に資するため、鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第２条　委員会の所掌事項は、次に掲げるとおりとする。

⑴ 計画の策定に関すること。

⑵ その他計画の策定に関し必要な事項に関すること。

（組織）

第３条　委員会は、委員１４人以内をもって組織する。

２　委員は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱し、又は任命する。

⑴ 学識経験を有する者

⑵ 事業者を代表する者

⑶ 公募に応じた者

⑷ その他市長が必要と認める者

（委員長等の設置及びその職務）

第４条　委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれらを定める。

２　委員長は、委員会の会議（以下「会議」という。）の議長を務める。

３　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第５条　会議は、委員長が必要に応じて招集する。

２　委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者に会議への出席を求め、意見を聴くことができる。

３　委員長は、災害その他の事由により、委員又は前項の委員以外の者（以下「委員等」という。）が会議の開催場所に参集することが困難であると認めるときその他相当と認めるときは、映像と音声の送受信により相手の状態を相互に認識しながら通話をすることができる方法（又は書面により意見を表明する方法）（以下「オンラインによる方法等」という。）により会議を開くことができる。

４　オンラインによる方法等で会議に参加した委員等は、会議に出席したものとみなす。

（報奨金）

第６条　委員（行政機関の職員を除く。）が会議に出席したときは、予算の範囲内で市長が定める報奨金を支払うことができる。

（庶務）

第７条　委員会の庶務は、環境局資源循環部資源政策課において処理する。

（その他）

第８条　この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

付　則

（施行期日）

１　この要綱は、令和５年４月１日から施行する。

（経過措置）

２　第５条第１項の規定にかかわらず、この要綱の施行の日以後最初に開かれる会議の招集については、環境局資源循環部資源政策課において処理する。

（この要綱の失効）

３　この要綱は、計画を策定した日限り、その効力を失う。

鹿児島市食品ロス削減推進委員会設置要綱

（設置）

第１条　鹿児島市における食品ロスの削減を推進するに当たり、鹿児島市食品ロス削減推進計画（以下「計画」という。）の進捗状況の把握や評価を行い、必要に応じて目標や施策の見直しを行うなど、計画の総合的な進行管理を行うため、鹿児島市食品ロス削減推進委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第２条　委員会の所掌事項は、次に掲げるとおりとする。

⑴ 計画の総合的な進行管理に関し、意見を聴取すること。

⑵ 計画の見直し等に関し、意見を聴取すること。

⑶ その他鹿児島市の食品ロスの削減推進に関する必要な事項に関し、意見を聴取すること。

（組織）

第３条　委員会は、委員１４人以内をもって組織する。

２　委員は、次に掲げる者のうちから、市長が委嘱し、又は任命する。

⑴ 学識経験を有する者

⑵ 事業者を代表する者

⑶ 公募に応じた者

⑷ その他市長が必要と認める者

（委員長等の設置及びその職務）

第４条　委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれらを定める。

２　委員長は、委員会の会議（以下「会議」という。）の議長を務める。

３　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第５条　会議は、委員長が必要に応じて招集する。

２　委員長は、必要があると認めるときは、委員以外の者に会議への出席を求め、意見を聴くことができる。

３　委員長は、災害その他の事由により、委員又は前項の委員以外の者（以下「委員等」という。）が会議の開催場所に参集することが困難であると認めるときその他相当と認めるときは、映像と音声の送受信により相手の状態を相互に認識しながら通話をすることができる方法又は書面により意見を表明する方法（以下「オンラインによる方法等」という。）により会議を開くことができる。

４　オンラインによる方法等で会議に参加した委員等は、会議に出席したものとみなす。

（報償金）

第６条　委員（行政機関の職員を除く。）が会議に出席したときは、予算の範囲内で市長が定める報償金を支払うことができる。

（庶務）

第７条　委員会の庶務は、環境局資源循環部資源政策課において処理する。

（その他）

第８条　この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が別に定める。

付 則

（施行期日）

１　この要綱は、令和６年４月１６日から施行する。

（経過措置）

２　第５条第１項の規定にかかわらず、この要綱の施行の日及び新たな任期が始まる日以後最初に開かれる会議の招集については、環境局資源循環部資源政策課において処理する。

鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会設置要綱

（設置）

第１条　鹿児島市の食品ロスの削減に向け、関係部局が連携して横断的に連絡調整を行い、施策の総合的な推進を図るため、鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会（以下「連絡会」という。）を設置する。

（所掌事項）

第２条　連絡会の所掌事項は、次に掲げるとおりとする。

⑴ 食品ロス削減の推進の情報共有及び取組に関すること。

⑵ その他食品ロス削減の推進に関すること。

（組織）

第３条　連絡会は、会長、副会長及び委員をもって組織する。

２　会長は、環境局資源循環部長をもって充てる。

３　副会長は、環境局資源循環部資源政策課長をもって充てる。

４　委員は、次に掲げる職にある者をもって充てる。

⑴ 市民局市民文化部消費生活センター所長

⑵ 環境局資源循環部廃棄物指導課長

⑶ 健康福祉局保健部保健政策課長

⑷ こども未来局こども福祉課長

⑸ 産業局産業振興部産業支援課長

⑹ 産業局農林水産部農政総務課長

⑺ 観光交流局観光戦略推進課長

⑻ 教育委員会事務局教育部学校教育課長

（会長等の職務）

第４条　会長は、連絡会を代表し、会務を総理し、連絡会の会議（以下「会議」という。）の議長を務める。

２　副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第５条　会議は、会長が必要に応じて招集する。

２　会長は、必要があると認めるときは、委員以外の者に会議への出席を求め、意見を聴くことができる。

（庶務）

第６条　連絡会の庶務は、環境局資源循環部資源政策課において処理する。

（その他）

第７条　この要綱に定めるもののほか、連絡会の運営に関し必要な事項は、会長が別に定める。

付　則

この要綱は、令和４年８月２３日から施行する。

付　則

この要綱は、令和６年４月１日から施行する。

アンケート調査結果の概要

◇調査概要

調査区域	鹿児島市内全域	
調査対象	市民	食品関連事業者
調査者数	465 人	500 者
調査方法	郵送及びインターネット	インターネット
調査期間	令和8年6月1日 ～ 6月22日	令和8年3月2日 ～ 3月19日

◇回答状況（食品関連事業者）

	調査者数	回答数	回答率
農業（畜産農業含む）	5	4	80.0%
漁業（水産養殖業含む）	1	2	100.0%
食料品製造業（飲料製造業含む）	40	14	35.0%
飲食料品卸売業	77	21	27.3%
飲食料品小売業	84	12	14.3%
宿泊業	19	10	52.6%
飲食店	289	38	13.1%
持ち帰り・配達飲食サービス業	12	9	75.0%
合計	527	110	20.9%

（※）500 事業者に回答を依頼、
複数業種を営む事業者については、
それぞれカウントしています。

◇回答結果の概要

【市民（18歳以上）向け調査】

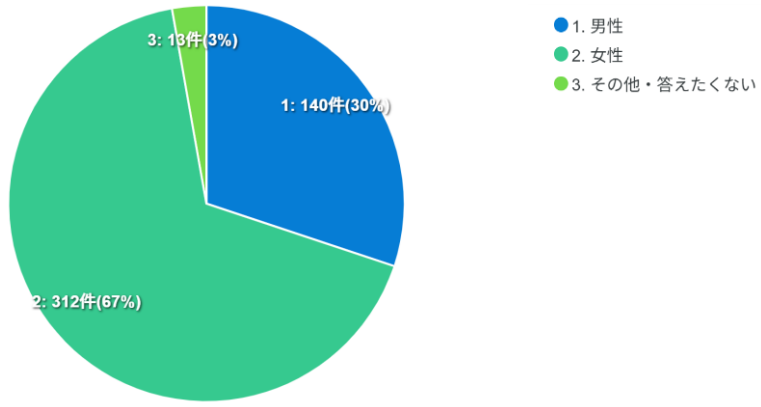
食品ロス削減について、実際に家庭で食品ロスの削減に意識的に取り組んでいるのは41%であり、さらに行動変容を促すことが重要です。このほか、本市が運用しているフードシェアリングサービス「かごしまタベスケ※」を知っている割合は17%であり低いことから、さらに認知度を高める必要があります。

【（食品関連）事業者向け調査】

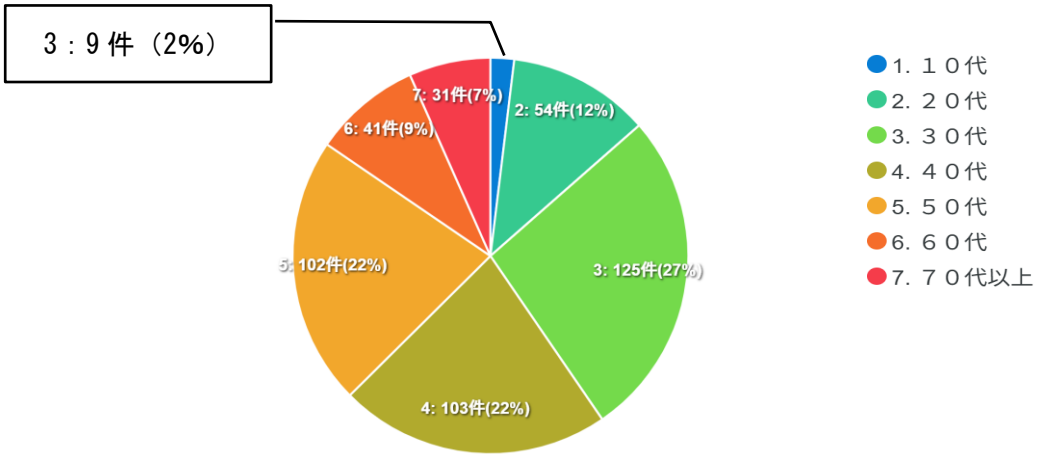
食品関連事業者全体では、食品ロスの削減に「積極的に取り組んでいる」事業者は15%にとどまっています。一方で、九州食べきり協力店の取組について「関心はある」事業者は50%、フードドライブについて「条件が整えば協力したい」事業者は31%、フードシェアリングサービス「かごしまタベスケ」について「関心がある」事業者は40%で、食品ロス削減の取組支援への一定の潜在ニーズが認められることから、各取組が推進できる取組をする必要があります。また、多くの事業者が、食品ロスの削減に向けては鮮度を志向する消費者への意識啓発が必要であると答えていることから、更なる周知広報が課題と考えます。

【市民向け調査】

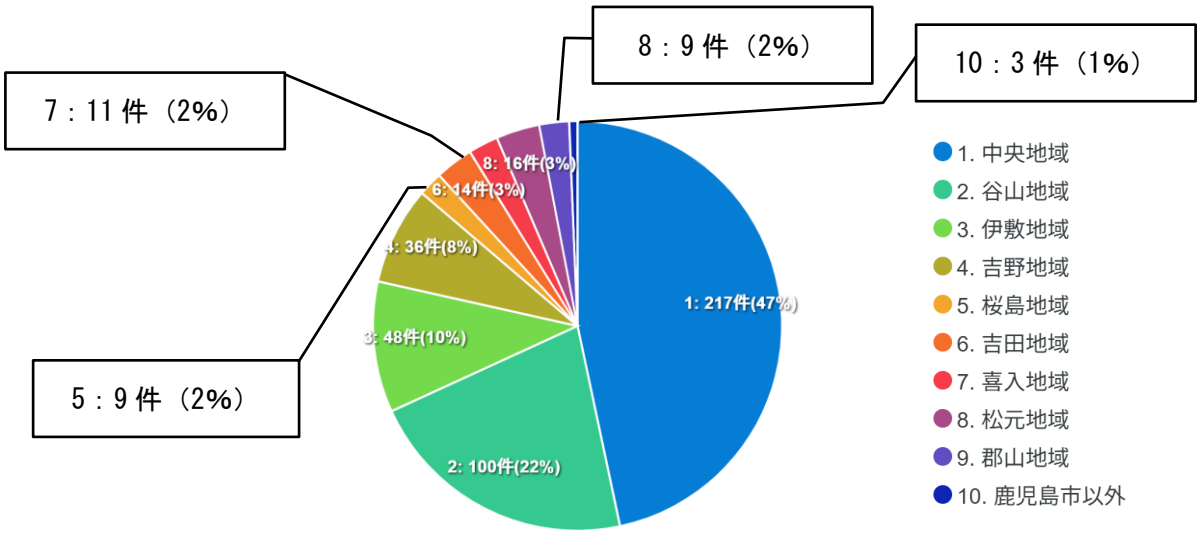
Ｑ１　性別を選択してください。



Ｑ２　年代を選択してください。



Ｑ３　お住まいの地域を選択してください。



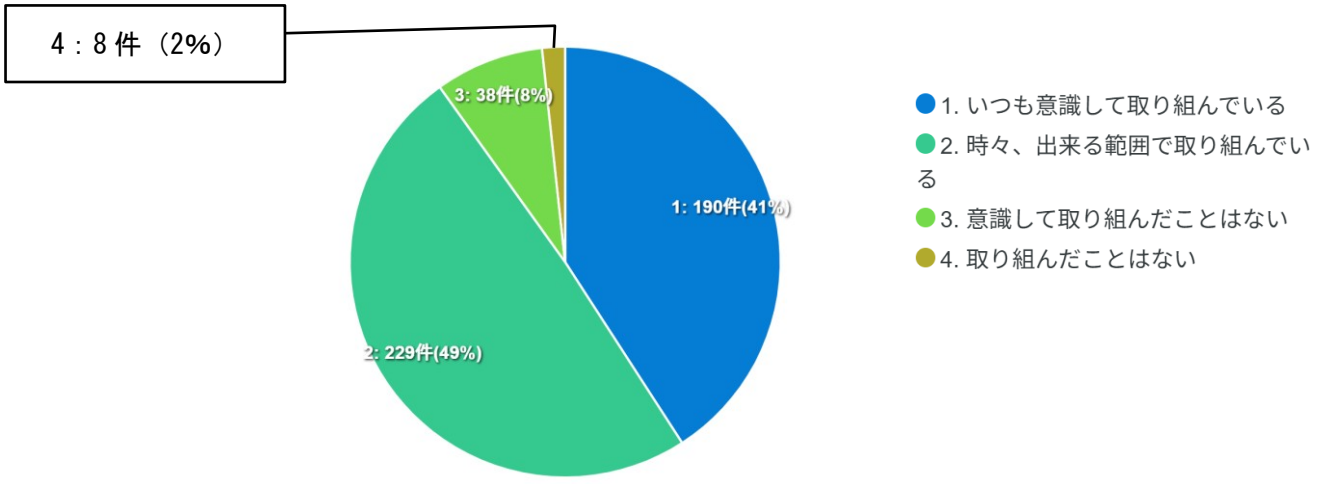
Ｑ２９　ご家庭から、どのような食品ロスが発生していますか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
未使用食品（賞味期限切れ食品、消費期限切れ食品、未開封の食材など）	294	63. 2%
食べ残し（作りすぎ）	130	28. 0%
食べ残し（食材の好き嫌い、苦手な味付け）	114	24. 5%
過剰除去（調理の時に食べられる部分まで取り除くこと）	82	17. 6%
全く発生していない	72	15. 5%
その他	7	1. 5%
サンプル数	465	100. 0%

※１賞味期限：袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のこと。

※２消費期限：袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」のこと。

Ｑ３０　ご家庭で、食品ロスを減らす取組をしていますか。（ひとつだけ）



Ｑ３１　Ｑ３０で、「いつも意識して取り組んでいる」、「時々、出来る範囲で取り組んでいる」を選択した方におたずねします。どのような取組をしていますか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
食材を捨てることがないよう、調理の仕方や献立を工夫している	270	64.4%
食べ残しが出ないように心がけて食事をしている	250	59.7%
冷蔵庫の中の食品を分かりやすく整理している	164	39.1%
こまめに買い物をして、適切な量を購入している	153	36.5%
余った食材は、フードドライブ※を行っているスーパーマーケットなどに寄付している	10	2.4%
その他	6	1.4%
サンプル数	419	100.0%

※フードドライブ：ご家庭にある食べきれない食品（例：缶詰、レトルト食品）を持ち寄る寄付活動

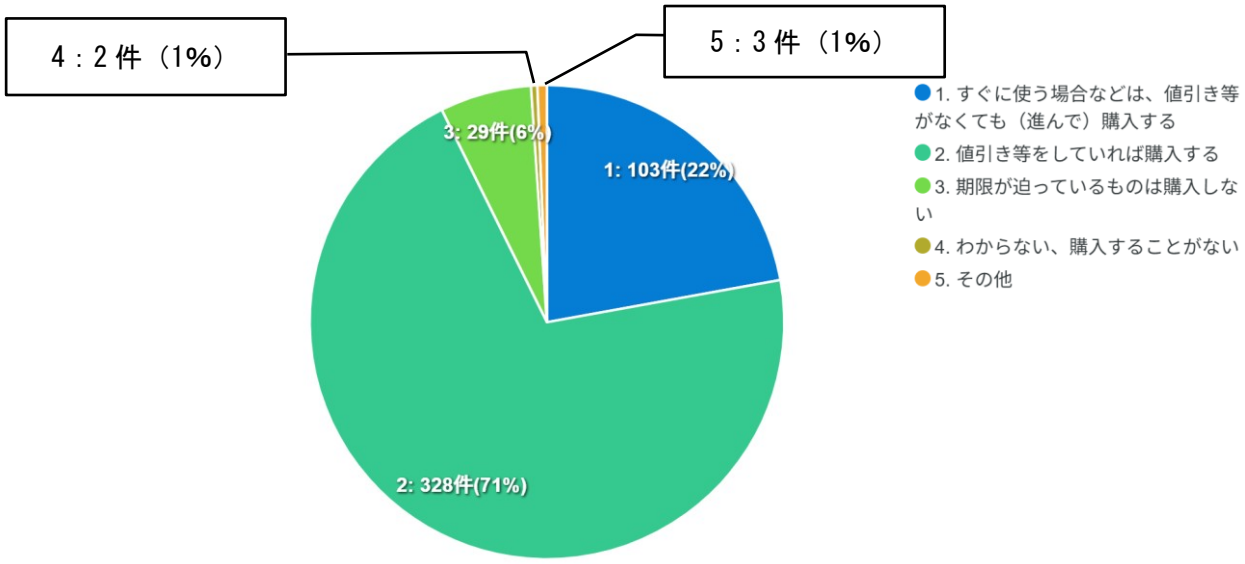
Ｑ３２　Ｑ３０で、「意識して取り組んだことはない」、「取り組んだことはない」を選択した方におたずねします。その理由は何ですか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
面倒に感じる	18	39.1%
食品ロスが発生していない	17	37.0%
問題があると感じていない	12	26.1%
ごみが減るとは思わない	7	15.2%
その他	2	4.3%
もったいないとは思わない	1	2.2%
サンプル数	46	100.0%

Ｑ３３　食材（肉・魚や野菜など）を購入するときに、意識していることや取り組んでいることは何ですか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
賞味・消費期限を意識した上で購入する	282	60.6%
買い物前に、食材の在庫をチェックする	271	58.3%
買い物前に、献立を考え、購入する食材の見当をつけておく	216	46.5%
買い過ぎないように少量パック・ばら売り商品等を選ぶ	123	26.5%
買い過ぎないようにまとめ買いを避け、その都度、買い物に行く	80	17.2%
特に意識することや取り組んでいることはない	8	1.7%
その他	6	1.3%
食材を購入することは（ほとんど）ない	4	0.9%
サンプル数	465	100.0%

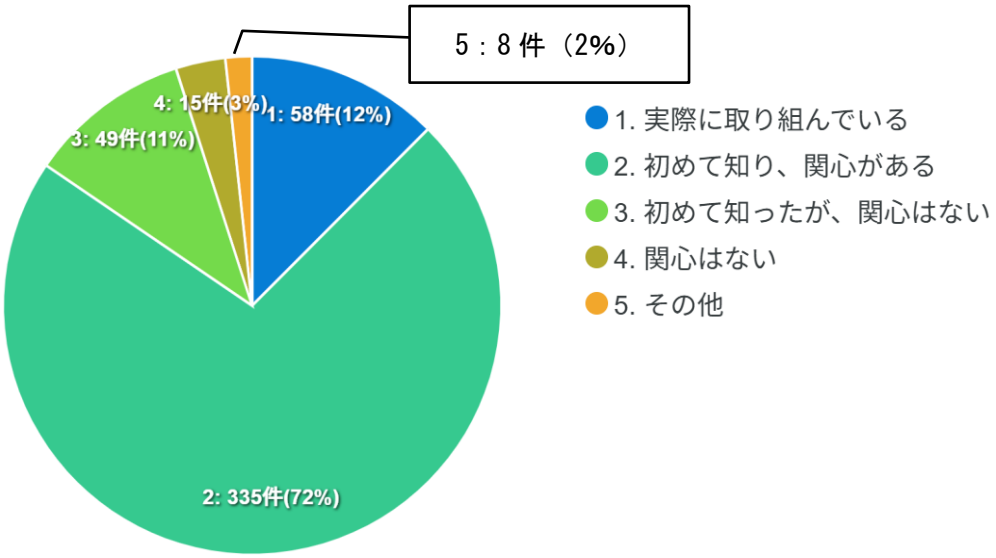
Ｑ３４　賞味・消費期限が迫っている食材（肉・魚や野菜など）や食品の購入について、判断の目安を教えて下さい。（ひとつだけ）



Ｑ３５　調理するときに、意識していることや取り組んでいることは何ですか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
作りすぎに注意して調理する	247	53.1%
野菜の葉や茎などの過剰な食材の除去に注意して調理する	218	46.9%
特に意識することや取り組んでいることはない	62	13.3%
調理することは（ほとんど）ない（食事は購入した弁当や惣菜が多い）	19	4.1%
その他	6	1.3%
サンプル数	465	100.0%

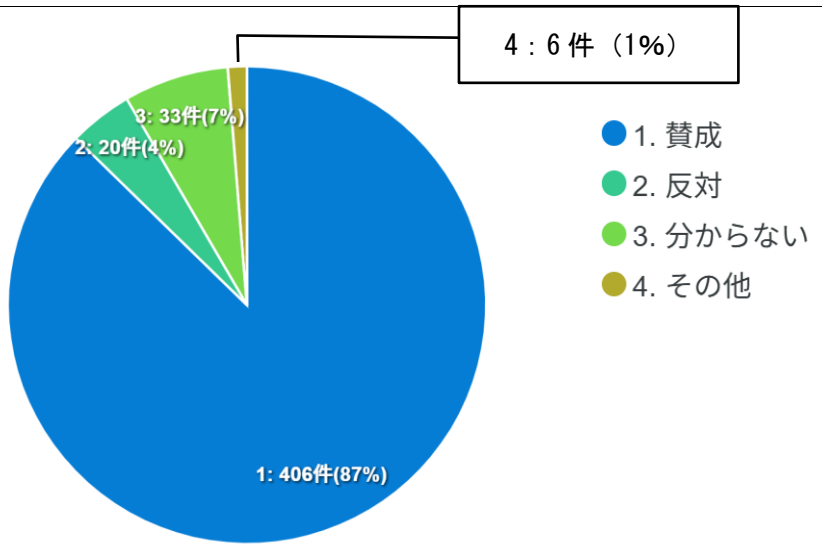
Ｑ３６　食品ロスの削減につながる「ｍｏｔｔＥＣＯ」について、当てはまるものを選択してください。（ひとつだけ）



Ｑ３７　ご家族との外食や職場の宴会などのときに、食べ残しを減らすために取り組んでいることはありますか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
注文しすぎないようにする	336	72.3%
自分が食べられないときは、周りの人に食べてもらう	224	48.2%
「料理を持ち帰れないか」お店に尋ねる	144	31.0%
宴会終了前は、残った料理を食べ切るようにする	124	26.7%
「食べ残さないように」周りの人に呼び掛ける	69	14.8%
注文前に「小盛りにできるか」お店に確認する	57	12.3%
宴会開始の直後は、会話ではなく、まずは食事を楽しむ	39	8.4%
注文前に「苦手な食材の変更等に対応できるか」お店に確認する	37	8.0%
特にない	11	2.4%
その他	1	0.2%
サンプル数	465	100.0%

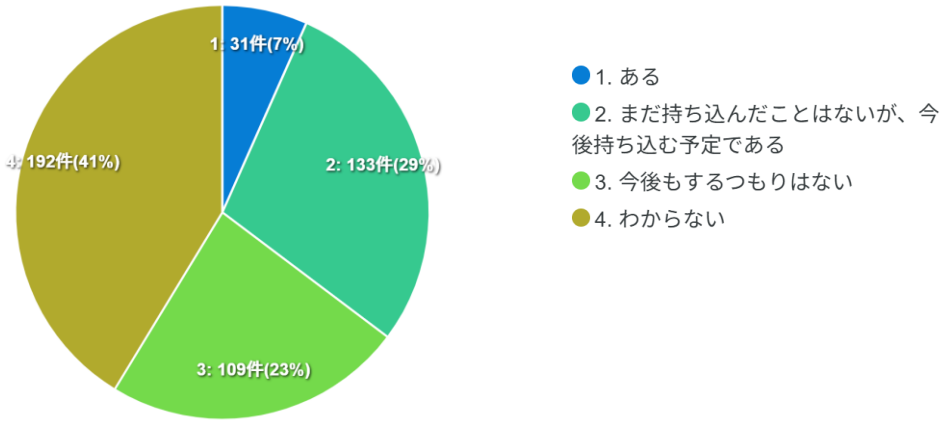
Ｑ３８　外食時に食べきれなかった料理の持ち帰りについて、賛成ですか、反対ですか。（ひとつだけ）



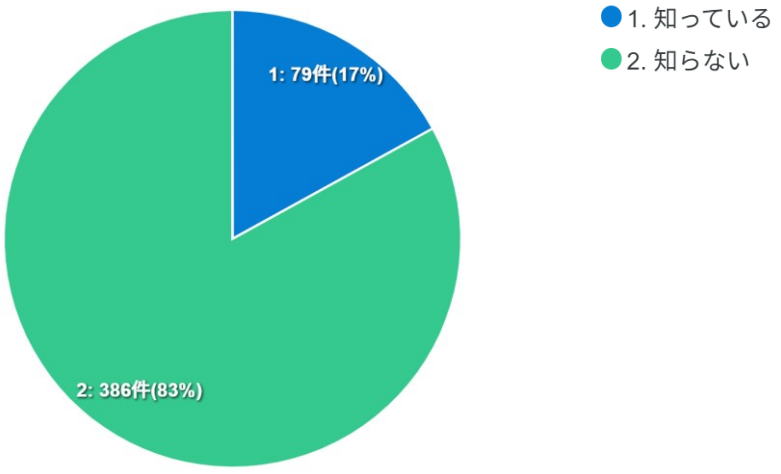
Ｑ３９　食品ロスの削減に関する言葉について、知っているものがあれば教えてください。（いくつでも）

選択肢	回答数	割合
フードバンク※２	239	51.4%
いずれも知らない	174	37.4%
フードドライブ	112	24.1%
九州食べ切り協力店※１	30	6.5%
サンプル数	465	100.0%

Ｑ４０　鹿児島市内で活動するフードバンク団体や、ご家庭にある食べ切れない食品の回収場所を設置し、フードドライブに協力するスーパーマーケットに持ち込んだことはありますか。（ひとつだけ）



Ｑ４１　フードシェアリングサービス「かごしまタベスケ※」について知っていますか。（ひとつだけ）



※かごしまタベスケ：店頭で売り切れない食品等を、スマートフォンのアプリなどで消費者に案内し、割引価格で提供することにより、食品の廃棄をなくそうとする取組。食品ロスの削減だけでなく、事業者には廃棄コストの削減等、消費者には低価格での購入等のメリットがある。

Ｑ４２　Ｑ４１で「知っている」を選んだ方にお尋ねします。「かごしまタベスケ」の魅力は何ですか。（当てはまるものすべて）

選択肢	回答数	割合
食品ロス削減に貢献できる	55	69.6%
安く食品を購入できる	53	67.1%
新しいお店を知ることができる	19	24.1%
内容までは知らない	4	5.1%
サンプル数	79	100.0%

Ｑ４３　食品ロスを減らすために、市民（消費者）に求められることは何だと思いますか。ご自由にご記入ください。（一部抜粋）

●必要なものを必要な分だけ必要な時に購入することが最も大切だと思います。また、購入前に家庭の食品在庫を確認することも食品ロスを減らす上で必要だと思います。

●先ずは、買いすぎ無い、作りすぎ無い、注文しすぎ無い事が、一番かと思います。

●てまえどりに協力する事。必要以上に買い込み過ぎないことを意識する事。

●賞味期限と消費期限を知ること　野菜や果物は、企画外は、食べられる事、知って欲しい

●冷蔵庫のチェックや在庫の把握をこまめにおこなう

●食品ロスを減らすためには、市民一人ひとりが食べ物を大切にする意識を持つことが重要だと思います。必要な分だけ購入し、適切に保存して食べ切ることを心掛けるとともに、賞味期限と消費期限の違いを正しく理解することも大切ですね。

●一人一人のもったいない意識の共有が大切だと思います。

Ｑ４４　食品ロスを減らすために、行政に取り組んでほしいことはありますか。ご自由にご記入ください。（任意回答）（一部抜粋）

●もっとかごしまタベスケや食べきれない食品回収等の活動について堂々とみんなが目を向けるような宣伝してほしい。今回初めて知ったことがいくつもあるため。

●スーパーなどは、早めに割引シールをはってほしいです。

●スーパーやコンビニでの値引き販売の促進

閉店前の値引きや「てまえどり」運動をさらに推進する。

学校での食品ロス教育

子どものころから食べ物の大切さや食品ロス問題について学ぶ機会を

●気軽にフードドライブできる場所をもっと増やしてほしいです。

●食べ残しを持って帰ることが当たり前になるよう PR してほしい。

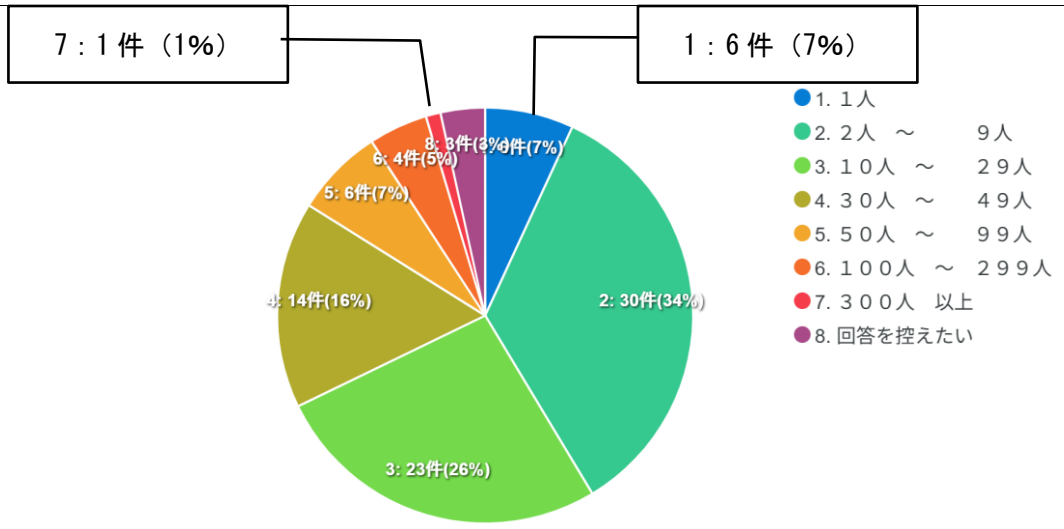
●野菜などで、形が不揃いであったりや傷がついていたりするために販売ができないものも今まで以上に積極的に店頭で販売することで、食品ロスを減らせると思います（形が不揃いであったり傷がついていたりするものはそうでないものよりも安価なので、物価高の世の中なので、購入する人も多くなるのではないかと思います。）。

●食品ロスを減らすためには、市民が行動しやすい環境づくりが重要だと思います。行政には、啓発活動の充実やフードドライブの回収拠点の設置、学校での食育の推進などを通じて、食品を無駄にしない意識づくりを進めてほしいです。

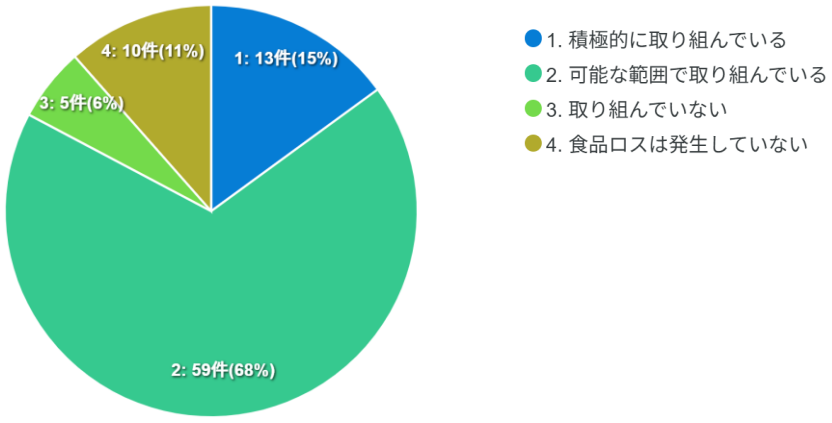
Ｑ１　貴事業所の営む事業の種類について、当てはまるものを全て選択してください。（複数回答）

選択肢	回答数
飲食店	38
飲食料品卸売業	21
食料品製造業（飲料製造業含む）	14
飲食料品小売業	12
宿泊業	10
持ち帰り・配達飲食サービス業	9
農業（畜産農業含む）	4
漁業（水産養殖業含む）	2
サンプル数	87

Ｑ２　従業員数（４月１日現在、パート・アルバイト含む）を教えてください。



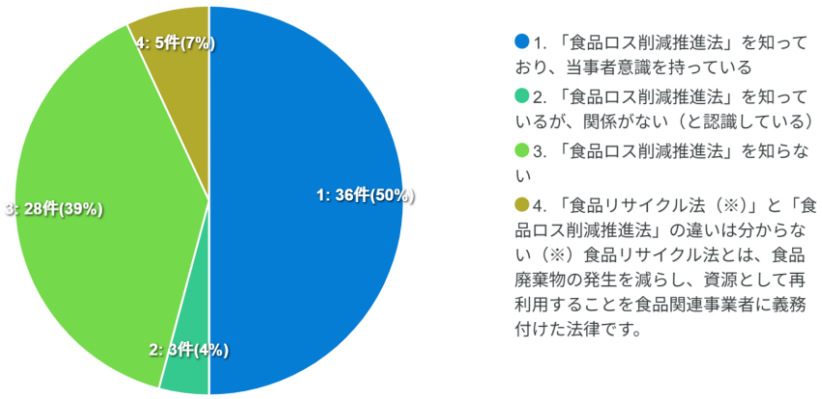
Ｑ３　事業活動の一環として、食品ロスの削減に取り組んでいますか。当てはまるものを１つ選択してください。



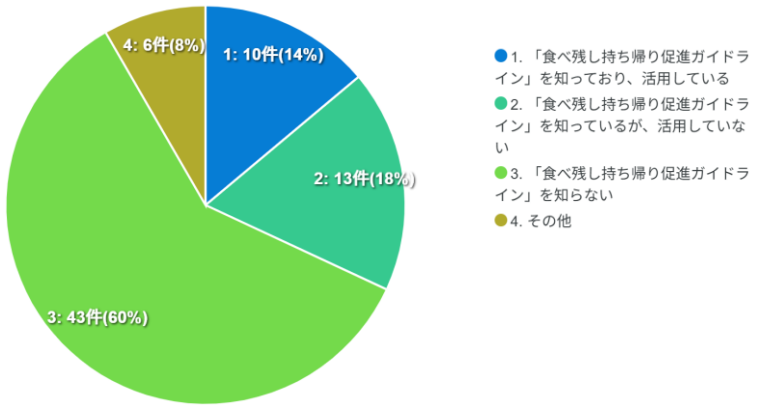
Ｑ４　食品ロスの削減に取り組んでいない理由について、当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
取引先等とのつながりなど、自社だけでは削減が難しい	2
現状に何も問題を感じない	2
そのまま廃棄するのが手っ取り早い、簡単だ	2
余計な人手がかかる	1
余計なコストがかかる	1
取り組みについてのノウハウが分からない	1
自社だけで取り組んだところで効果は小さい	1
サンプル数	87

Ｑ５　国・地方公共団体・事業者・消費者等の多様な主体が協力・連携し、食品ロスの削減を推進する「食品ロス削減推進法（令和元年制定）」について、当てはまるものを１つ選択してください。

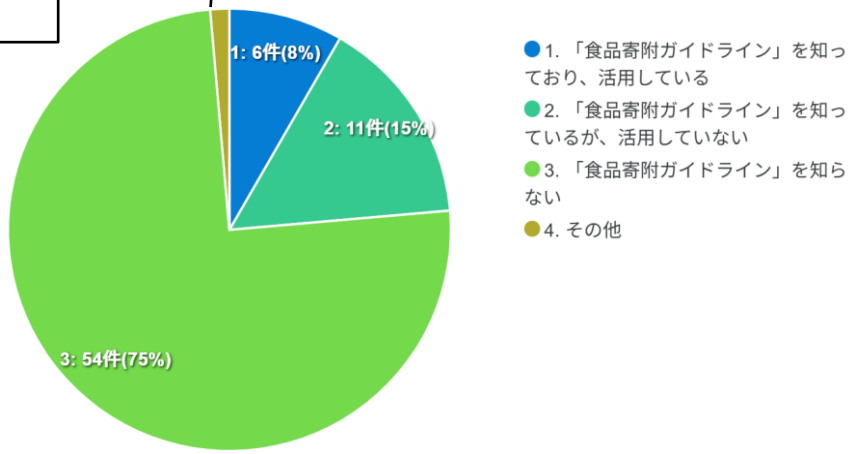


Ｑ６　食べ残し持ち帰りに係る事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容を推進し、食べ残し持ち帰りが双方協力の下で促進されることを目的として策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」について、当てはまるものを１つ選択してください。



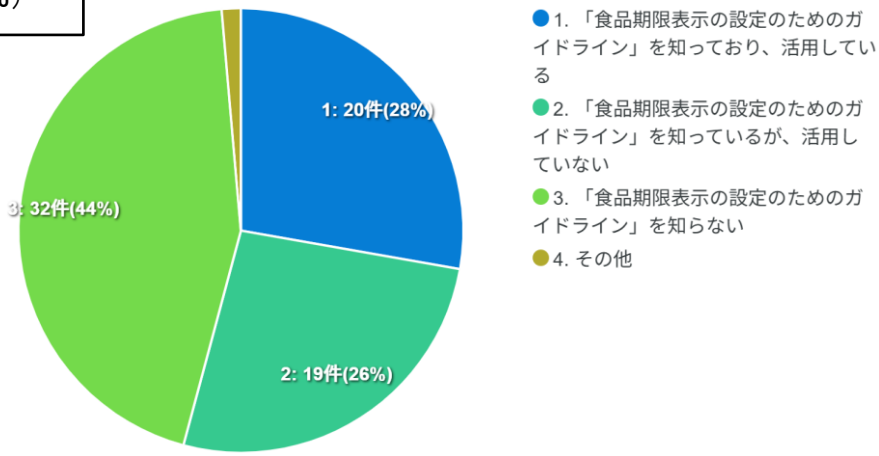
Ｑ７　食品寄附関係者が活用することでその活動の信頼性・透明性・継続性を図ることにより、食品寄附への社会的信頼を高め、食品寄附を促進することを目的として策定された「食品寄附ガイドライン」について、当てはまるものを１つ選択してください。

４：１件（1%）

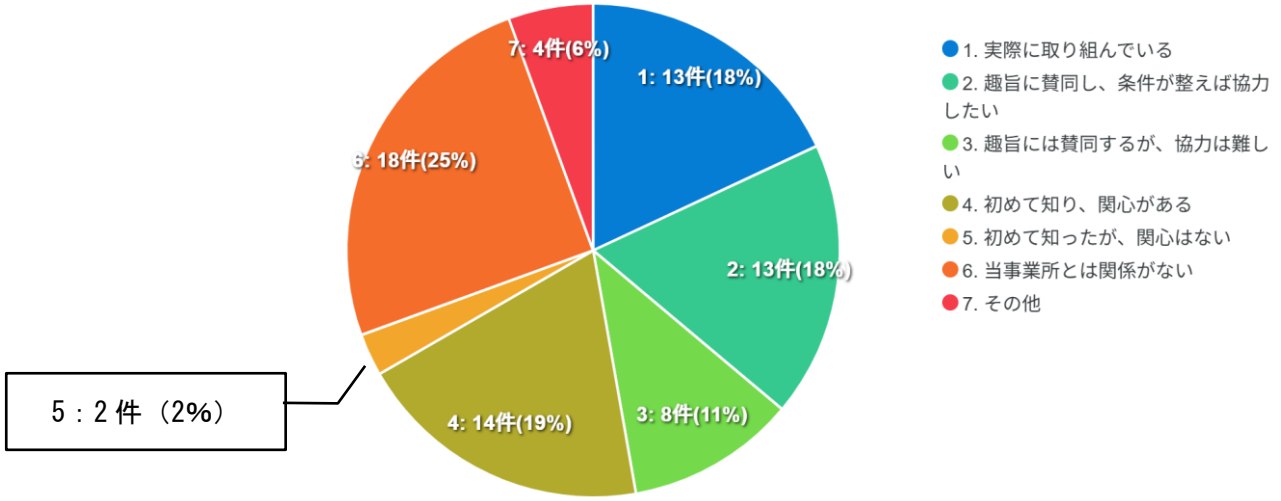


Ｑ８　食品の期限の設定を行う食品関連事業者等が、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定された「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、当てはまるものを１つ選択してください。

４：１件（1%）

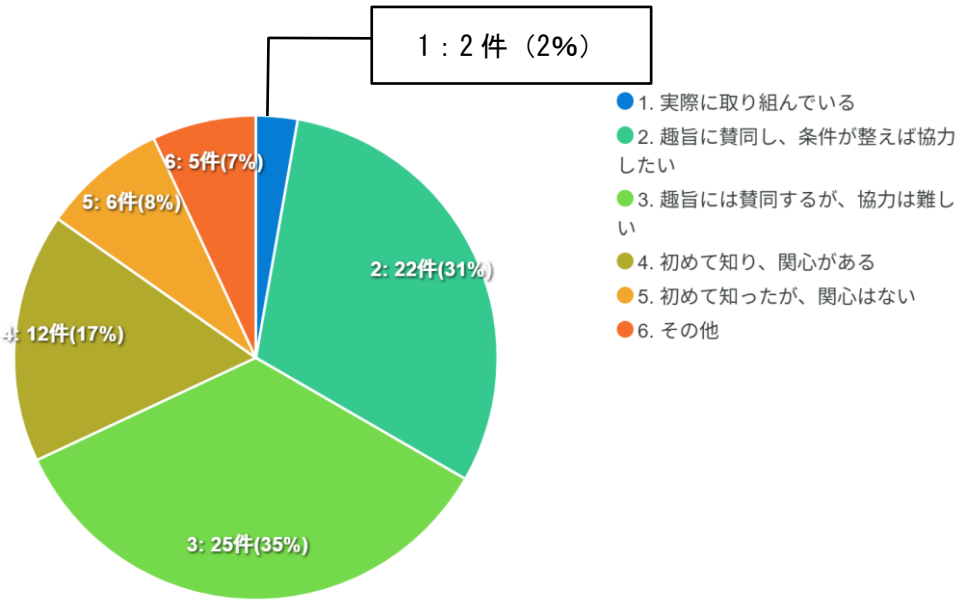


Ｑ９　食品ロスの削減につながる「ｍｏｔｔＥＣＯ」について、当てはまるものを１つ選択してください。

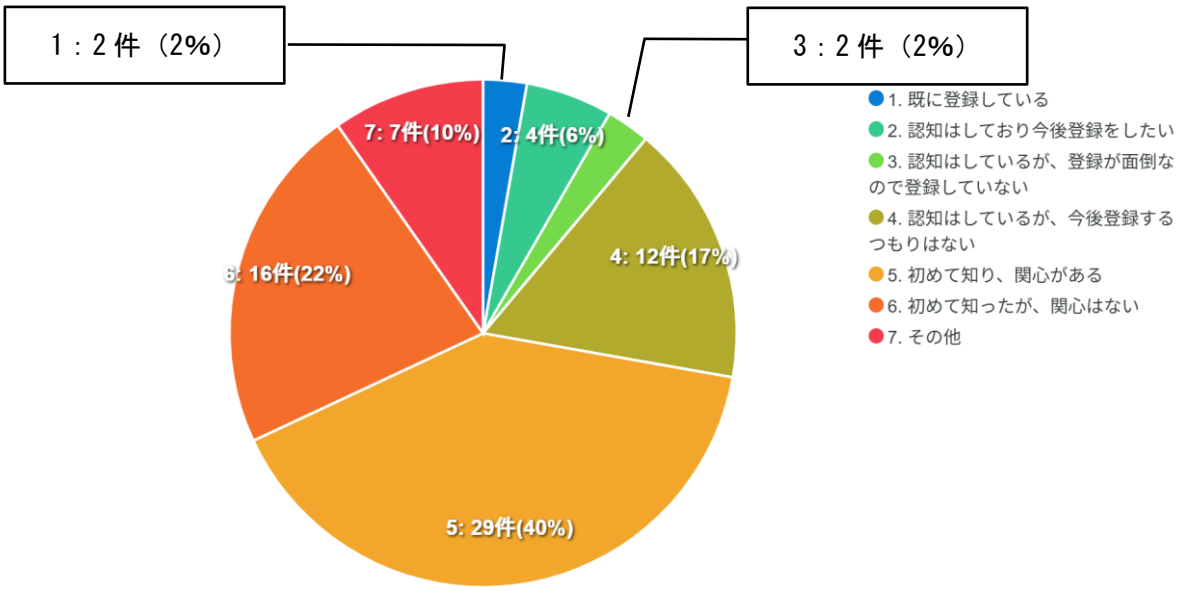


Ｑ１０　食品ロスの削減につながる「フードドライブ（※）」について、当てはまるものを１つ選択してください。

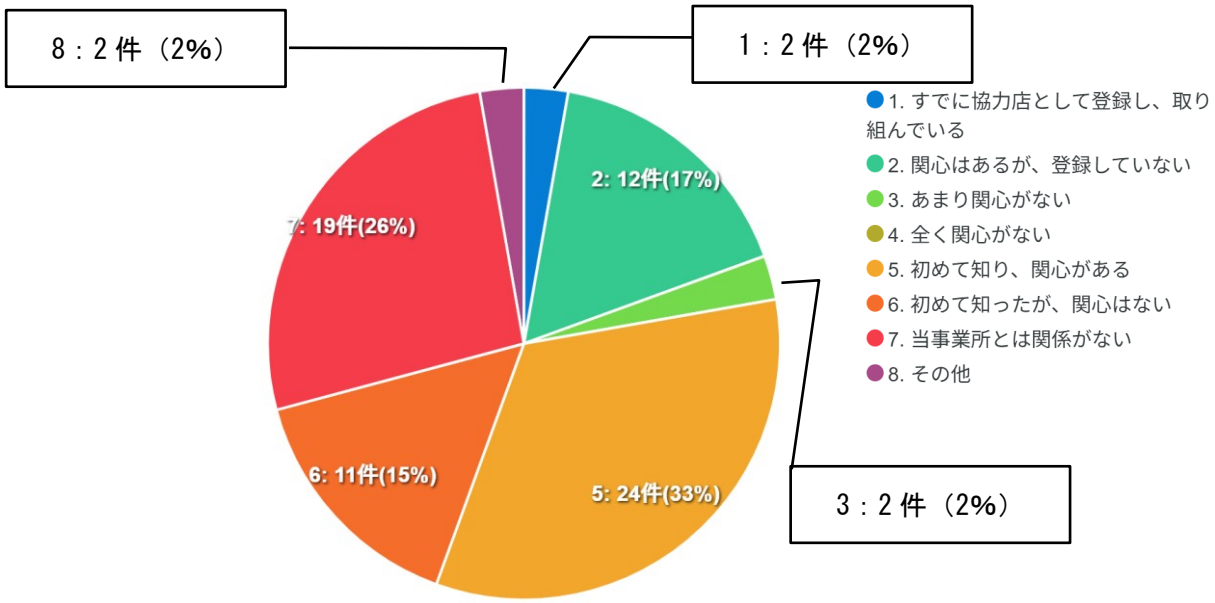
※一般家庭にある食べきれない食品を受け入れ、福祉団体等へ寄付する活動



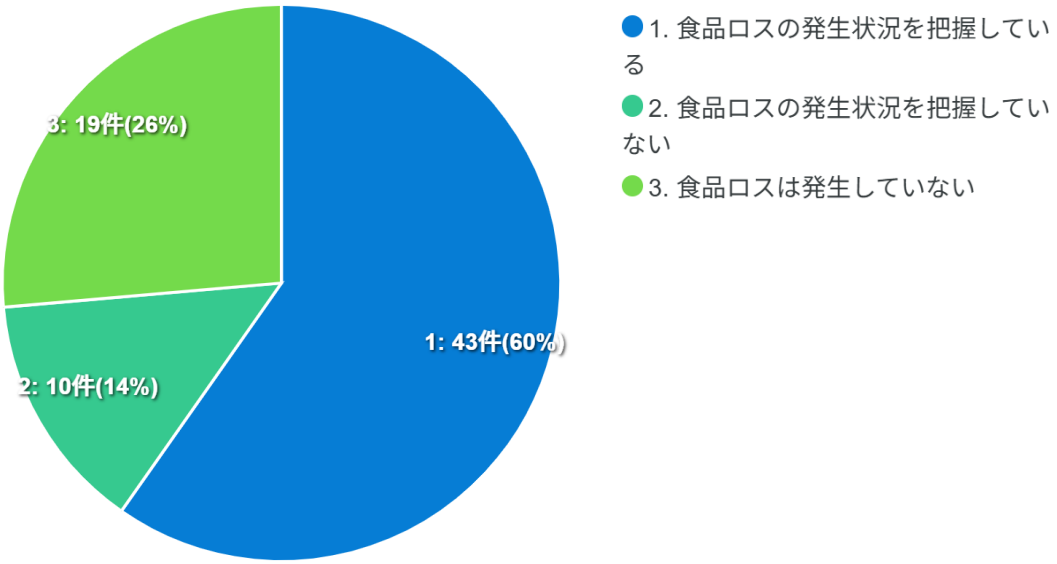
Ｑ１１　本市が運用しているフードシェアリングサービス「かごしまタベスケ」について当てはまるものを１つ選択してください。



Ｑ１２　食品ロスの削減に協力・貢献する事業者「九州食べ切り協力店」の取り組みについて、当てはまるものを１つ選択してください。



Ｑ１３　事業活動で生じた食品ロスの状況について把握していますか。当てはまるものを１つ選択してください。



Ｑ１４　食品ロスの状況を把握している理由について、当てはまるものを全て選択して下さい。

選択肢	回答数
廃棄量の削減に取り組んでいて、廃棄量がどれだけ減ったかチェックするため	33
ごみ収集業者へ引き取ってもらう上で、重量や袋数等を把握するため	9
その他	6
サンプル数	87

Ｑ１５　食品ロスの発生状況について、教えて下さい。（一部抜粋）

●店頭製造販売の店舗であるため、どうしても販売ロスがでる。FC 店舗なので本社マニュアルに沿ったロスまでの時間、ロスチェック等実施している。

●一部の商品の売残り（月平均 39.3 個）

●使用食材の期限切れ廃棄量と金額の把握

●ブッフェの料理及び Guest の食べ残し

●調理中に発生する廃材

●調理時のミスによる食せない料理

●入荷してきた果物のいたみで売れないものまたは売れ残ったもの

●発注ロットにより必要以上に注文するときがあり賞味期限内に捌けない時がある

●食品ロス＝廃棄になりますが、当店では、廃棄の品物、及び廃棄金額で毎日把握しています。１年前より確実に減ってきております。

Ｑ１６　食品ロスの発生状況を把握していない理由について、当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
余計な人手がかかる	8
余計なコストがかかる	5
把握する必要性を感じない	1
その他	1
サンプル数	87

●問１７～１９（「農業」、「漁業」、「食料品製造業」対象）

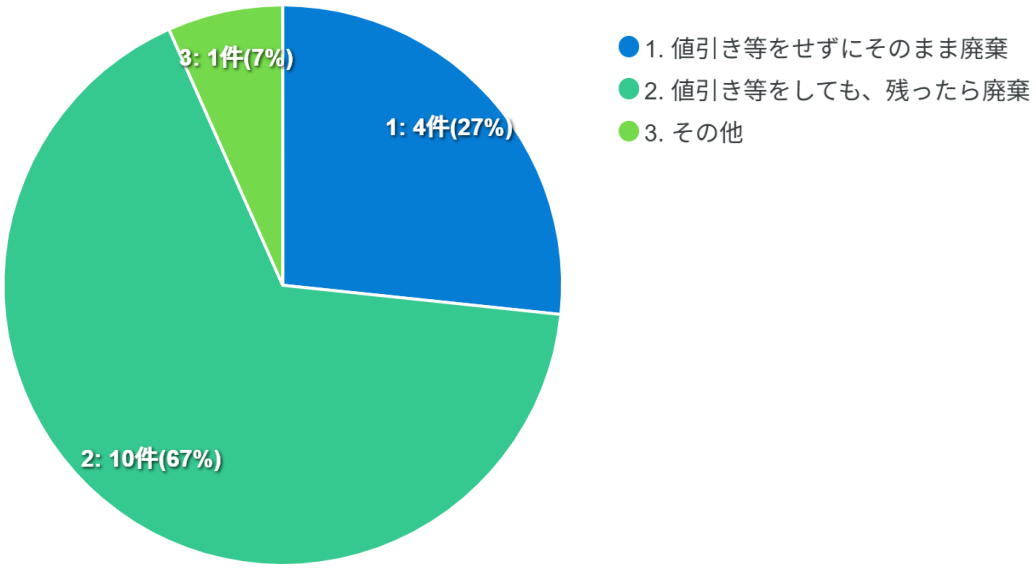
Ｑ１７　事業活動に伴い、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
３分の１ルール（※）等に係る在庫調整　（※）「食品の納入期限を賞味期限の3分の1以内」とする流通・小売業界特有の商慣行	6
需要量の見込み誤り等に伴う過剰生産	3
豊作や豊漁等による出荷量の調整のため	1
規格外の農産物・食品につき、通常の流通にのせられない	1
その他	1

Ｑ１８　食品ロスを減らすために、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
製造方法や容器包装等を工夫し、賞味・消費期限を延長する	5
食品ロスの量の把握や削減目標の設定	4
規格外とならないような生産、製造・加工に留意する	4
消費者ニーズの把握に努める	3
規格外品・過剰在庫用の販路を有している（フードシェアリングサービスを利用している）	2
その他	1
農作物や海産物は作りすぎないよう、獲りすぎないよう留意する	1
サンプル数	87

Ｑ１９　賞味・消費期限が迫っている食材や食品の取扱いについて、当てはまるものを１つ選択してください。



●問２０～２２（「飲食料品卸売業」、「飲食料品小売業」対象）

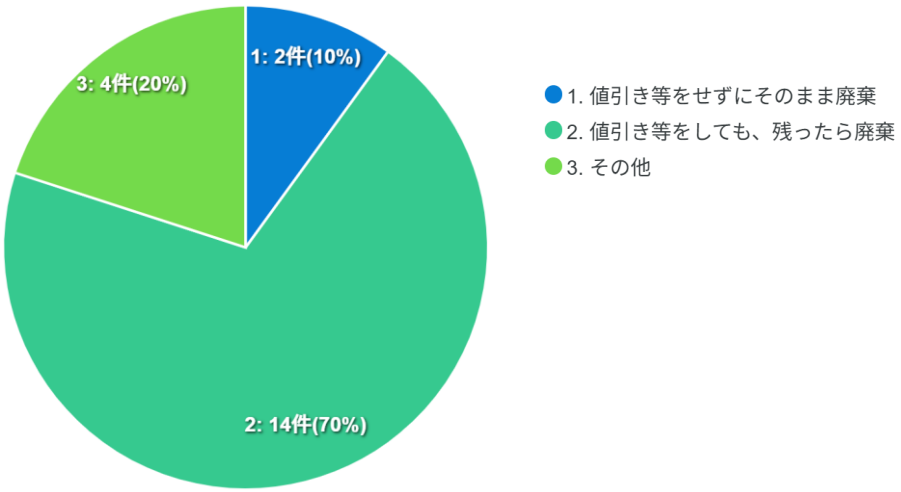
Ｑ２０　事業活動に伴い、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
店頭売れ残り（賞味・消費期限切れ）	12
３分の１ルール（※）等に係る在庫調整（※）「食品の納入期限を賞味期限の3分の1以内」とする流通・小売業界特有の商慣行	8
流通段階での破損・汚損	7
店頭での破損・汚損	4
需要量の見込み誤りに伴う多量発注	4
規格外の農産物・食品につき、通常の流通にのせられない	3
その他	3
サンプル数	87

Ｑ２１　食品ロスを減らすために、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
値引き、特売、タイムセール	10
正確な需要量の把握	9
店頭での破損・汚損の防止への留意・対策	6
仕入れ先や卸し先との間での取扱品目・量などの柔軟な対応	5
食品ロスの量の把握や削減目標の設定	5
３分の１ルールの緩和	4
商品陳列の工夫（手前どりの呼びかけ）	4
量り売り、小分け・小盛り販売	3
規格外品とならないよう、流通段階での破損・汚損の防止への留意・対策	2
規格外品・過剰在庫用の販路を有している（フードシェアリングサービスを利用している）	1
その他	1
サンプル数	87

Ｑ２２　賞味・消費期限が迫っている食材や食品の取扱いについて、当てはまるものを１つ選択してください。



●問２３～３２（「宿泊業」、「飲食店」、「持ち帰り・配達飲食サービス業」対象）

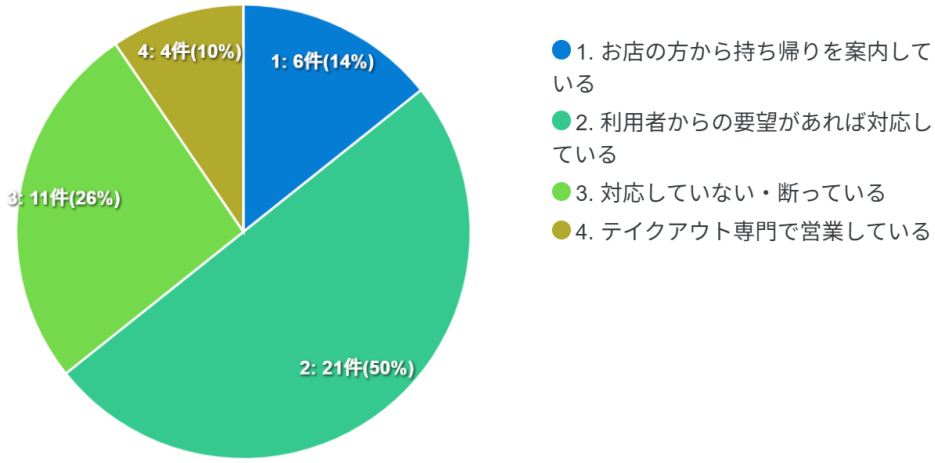
Ｑ２３　事業活動に伴い、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
来店者の食べ残し	12
需要量の見込み誤りに伴う食材の多量発注	7
需要量の見込み誤りに伴う料理の作りすぎ	7
調理時等の食材の過剰除去	5
流通段階での破損・汚損	1
その他	3
サンプル数	87

Ｑ２４　食品ロスを減らすために、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
食材の細やかな在庫管理	18
食材の仕入れの適切な量の把握	14
食品ロス量の把握や削減目標の設定	11
小分け冷凍など、保存の工夫	11
残った食材の従業員へのまかない料理での活用	10
野菜の葉や茎など、食材の過剰な除去に注意した調理	6
小盛りメニューの設定	6
持ち帰りへの対応	5
苦手な食材の変更・除去等への対応	2
食品ロス削減のポスター掲示等での啓発	2
食べ切りの声掛け（３０１０運動）	2
その他	1
サンプル数	87

Ｑ２５　食べきれなかった料理の持ち帰りについて、どのように対応していますか。当てはまるものを１つ選択してください



Ｑ２６　食べきれなかった料理の持ち帰りへの実際の対応について、当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
お店側で持ち帰り容器を提供している	17
生ものなどの一部を除き持ち帰りを認めている	15
お店側で持ち帰り容器に詰めている	11
自由に持ち帰りを認めている	8
サンプル数	87

Ｑ２７　食べきれなかった料理の持ち帰りを対応していない（断っている）理由ついて、教えてください。（一部抜粋）

●人件費とフードパッケージ料またその在庫コントロールの観点により。

●食べ残したラーメンを持ち帰れない

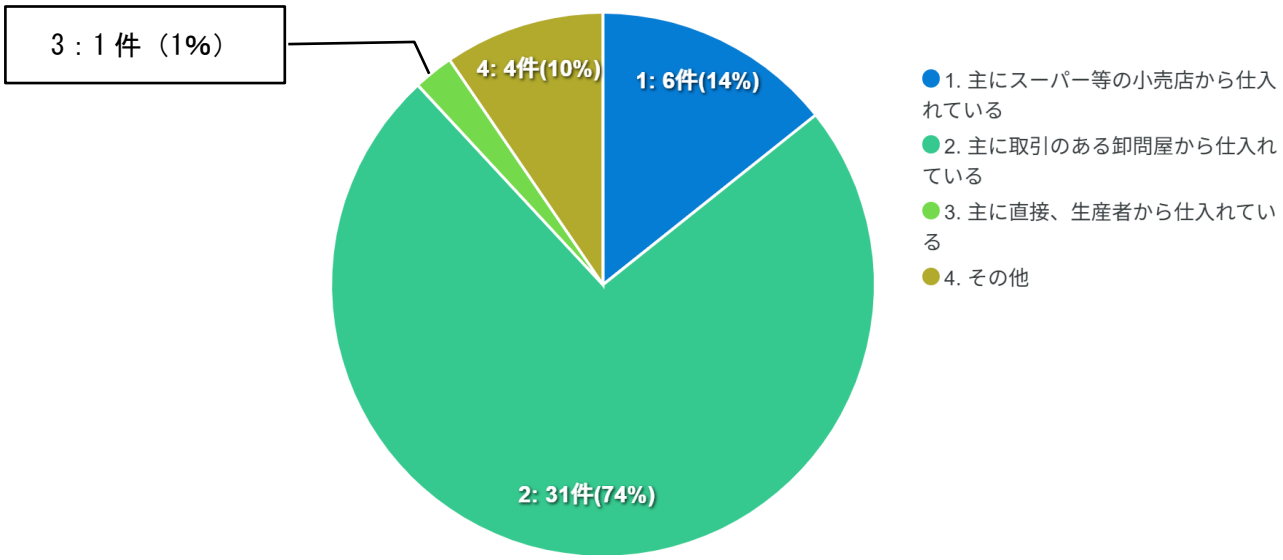
●衛生面、食中毒の観点　持ち帰り容器など環境の悪化につながる為

●生もの（刺身）等扱う関係上、持ち帰るまでの衛生管理に責任が持てない以上食中毒等の恐れを鑑み対応していない。〃

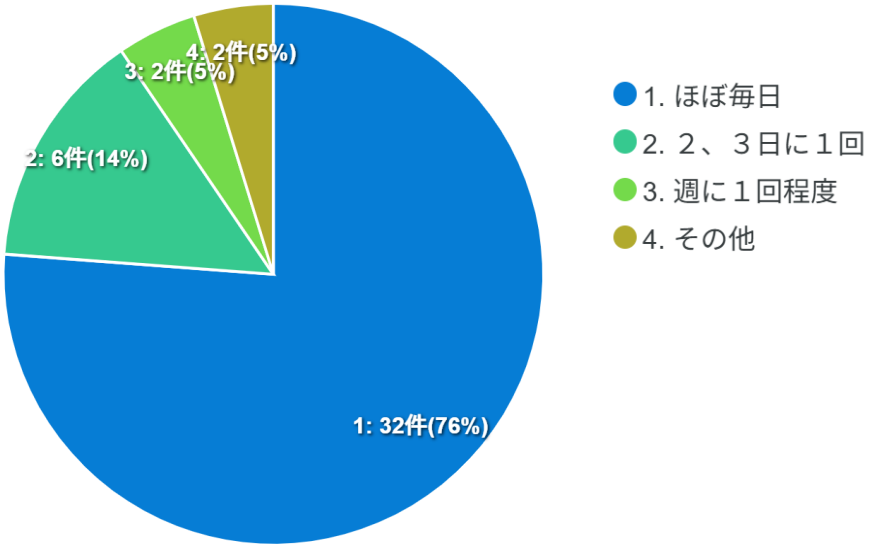
●食中毒のリスク回避の為

●飲食店ではないので

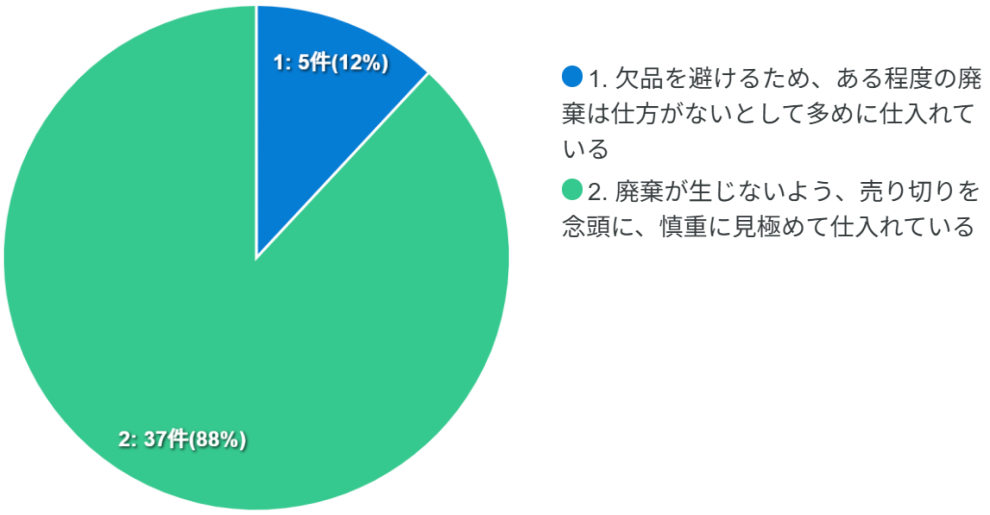
Ｑ２８　食材や食品の仕入れ元について、当てはまるものを１つ選択してください。



Ｑ２９　食材や食品の仕入れ頻度について、当てはまるものを１つ選択してください。



Ｑ３０　食材や食品の仕入れ量について、当てはまるものを１つ選択してください。



Ｑ３１　賞味・消費期限が迫っている、もしくは経過した食材や食品の取扱いについて、当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
大盛りサービスや日替わりなど、メニューの工夫等で使い切りに努める	18
期限を経過した食材は、そのまま廃棄	18
値引き等をしても、残ったら廃棄	6
仕入れ元へ返品	1
その他	5
サンプル数	87

Ｑ３２「規格外農産物・食品」の仕入れについて、当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
値引き等があれば、仕入れている・仕入れたい	12
規格外農産物・食品の仕入れルートはないが、開拓したい	11
品質に問題がなければ、値引き等がなくても仕入れている・仕入れたい	10
規格外農産物・食品の仕入れルートはないし、興味がない	6
規格外農産物・食品の仕入れルートがある	5
品質や価格にかかわらず、仕入れていない・仕入れようとは思わない	2
その他	3
サンプル数	87

●問３３（「農業」、「漁業」、「食料品製造業」、「飲食料品卸売業」、「飲食料品小売業」対象）

Ｑ３３　「規格外農産物・食品」の取扱いについて、当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
通常品とは異なる別の販路で取り扱っている	10
通常の取引先を相手に、値引き等の対応をしている	8
廃棄している	5
その他	11
サンプル数	87

Ｑ３４　食品ロス削減の先進的な取り組みについて、実施しているものがあれば全て選択してください。

選択肢	回答数
食品廃棄物を再生利用事業者へ引き渡して飼料化	8
フードシェアリングサービスの利用	6
業務用生ごみ処理機の導入	6
地域や商店街等と連携した食品廃棄ゼロエリアの設定	6
食品廃棄物を自社で飼料化	4
その他	48
サンプル数	87

Ｑ３５　食品ロスを減らすために、取引先や消費者、行政に取り組んでほしいことはありますか。当てはまるものを全て選択してください。

選択肢	回答数
食品廃棄物を再生利用事業者へ引き渡して飼料化	8
フードシェアリングサービスの利用	6
業務用生ごみ処理機の導入	6
地域や商店街等と連携した食品廃棄ゼロエリアの設定	6
食品廃棄物を自社で飼料化	4
その他	48
サンプル数	87

Ｑ３６　食品ロスを減らすために必要な商習慣の見直しの内容について、具体的に教えてください。

●賞味期限の三分のールールはまだまだ横行しているので撤廃して欲しい。

●1／3 ルールの見直し、見込み大量発注からの返品や全く動かなかった時の対応。

●インスタ等の写真映えを意識した盛り付け

●コスパ重視の大盛り

●当店はロスがないよう注文きてから調理しますが早く提供するための作り置き〃

●賞味期限の 1/3 ルールの緩和

●過剰な大量仕入れ、低価格販売をなくす

●最低必要な仕入れに取り組む

Ｑ３７　食品ロスの削減をさらに進めていくために、特に重要だと感じることを選択してください。

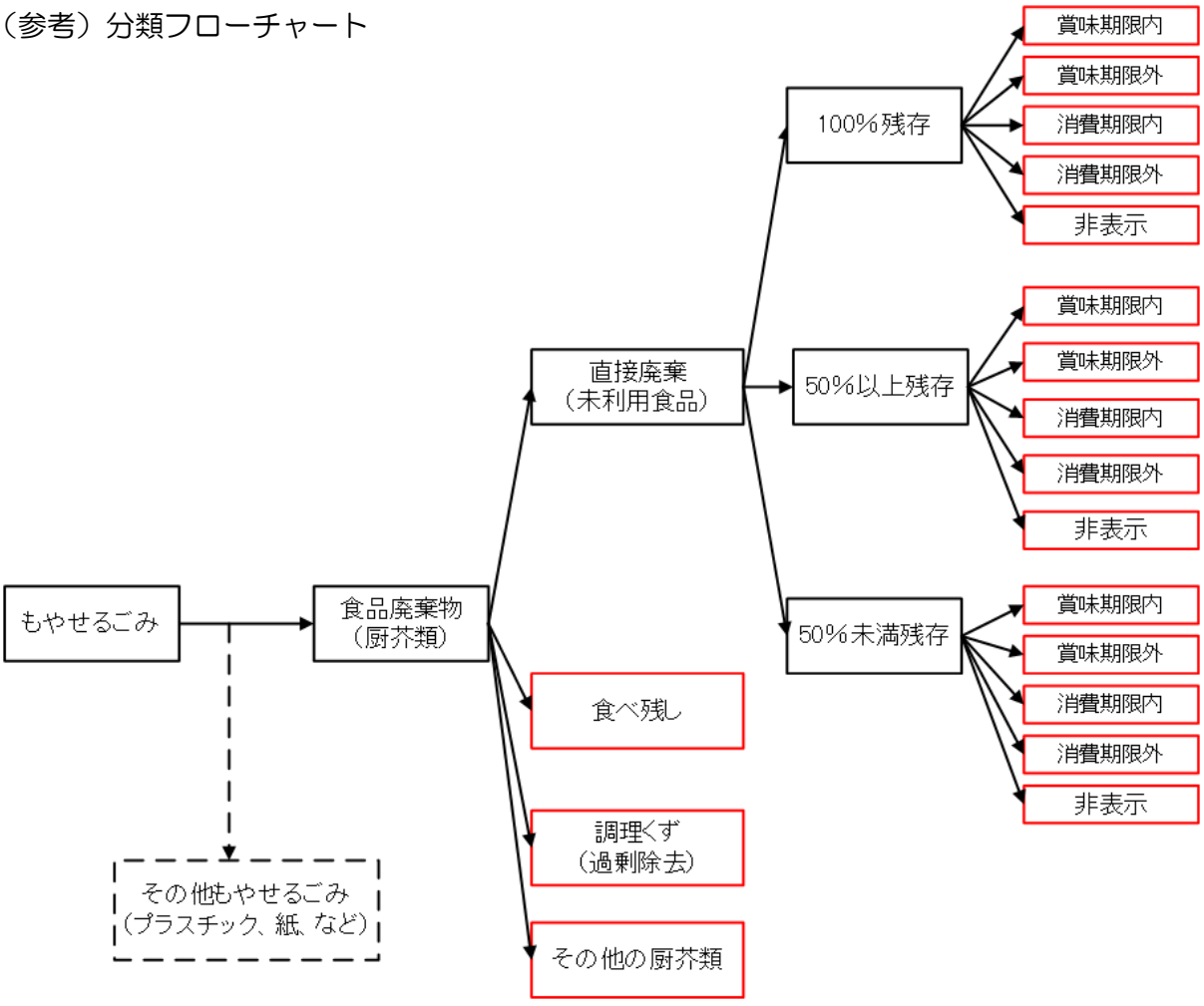
選択肢	回答数
鮮度を志向する消費者意識・ニーズの変化	29
「３分の１ルール（※）」等の古い商習慣の見直し　（※）「食品の納入期限を賞味期限の3分の1以内」とする流通・小売業界特有の商慣行	25
生産から流通・販売に至る食品業界の意識の変化	25
食品廃棄物の肥料等への再生利用	17
行政による設備投資等に向けた資金援助	14
特にない	9
未利用食品を有効活用するフードバンク等とのネットワーク	9
気象情報等を用いた確度の高い需要予測	6
その他	1
サンプル数	87

実態調査結果の概要

◇食品ロス実態調査の実施概要

調査実施場所	鹿児島市北部清掃工場（所在地：鹿児島市犬迫町 11900 番地） 焼却処理施設内ピット前プラットホーム		
調査対象	家庭系「もやせるごみ」		
	①	住居専用地域Ａ	（世帯当たり人数が多い地域）
	②	住居専用地域Ｂ	（高齢者世帯が多い地域）
	③	商業地域	（単身・２人世帯が多い地域）
	④	田園住居地域	（農村集落で構成されている地域）
	事業系「もやせるごみ」		
	⑤	飲食料品卸売業・小売業	
	⑥	宿泊業・飲食店	
調査方法	・試料のもやせるごみは、１地域もしくは１業種あたり 200 kgを目安に収集 ・「家庭系食品ロスの発生状況の把握のためのごみ袋開袋調査手順書」（環境省）を踏まえた分類調査		
調査実施日	令和５年９月 14 日 ～ 令和５年９月 15 日		

（参考）分類フローチャート

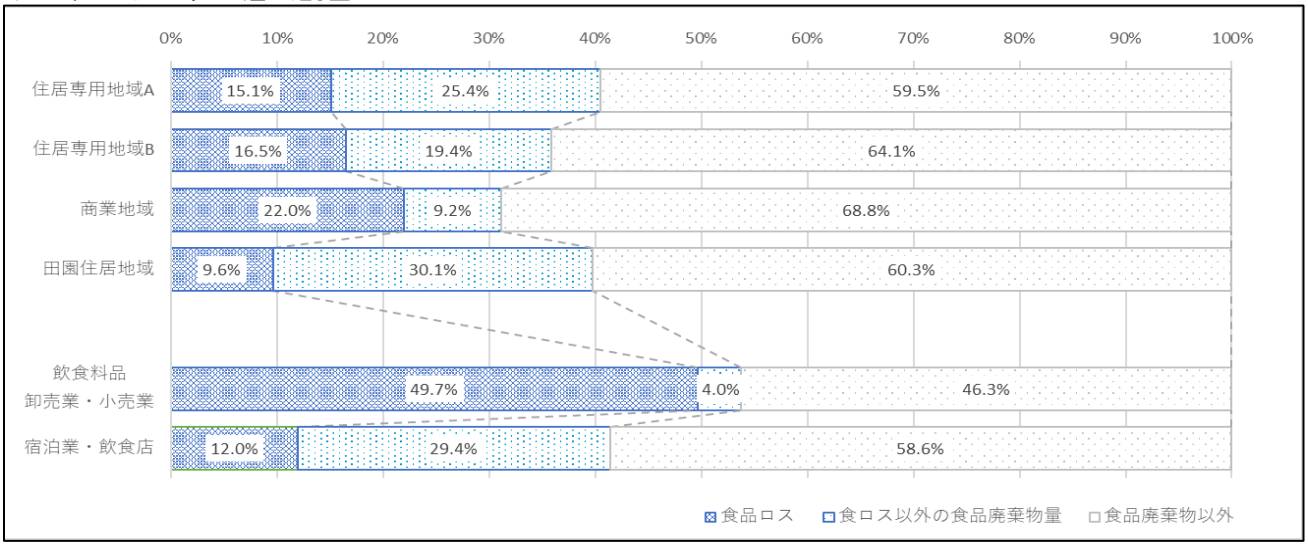


◇実態調査結果一覧（重量比）

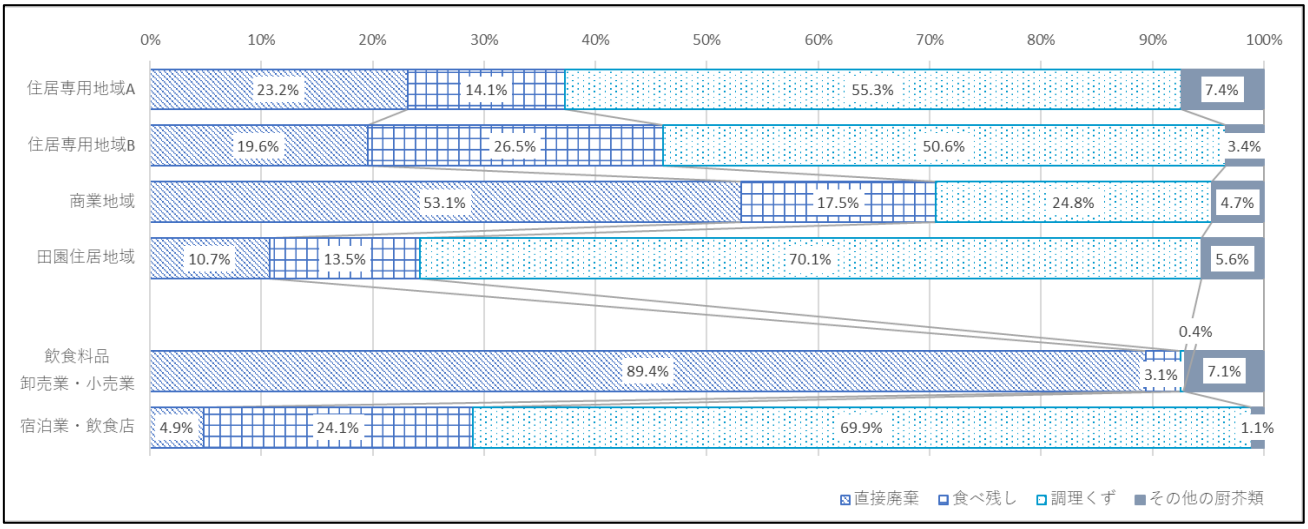
もやせるごみ	家庭系				事業系	
	住居専用地域A	住居専用地域B	商業地域	田園住居地域	飲食料品卸売業・小売業	宿泊業・飲食店
直接廃棄　（A）	9.4% (23.2%)	7.0% (19.6%)	16.6% (53.1%)	4.3% (10.7%)	48.0% (89.4%)	2.0% (4.9%)
食べ残し　（B）	5.7% (14.1%)	9.5% (26.5%)	5.5% (17.5%)	5.4% (13.5%)	1.7% (3.1%)	10.0% (24.1%)
食品ロス（A＋B）	15.1%	16.5%	22.0%	9.6%	49.7%	12.0%
調理くず　（C）	22.4% (55.3%)	18.1% (50.6%)	7.7% (24.8%)	27.8% (70.1%)	0.2% (0.4%)	28.9% (69.9%)
その他の厨芥類　（D）	3.0% (7.4%)	1.2% (3.4%)	1.5% (4.7%)	2.2% (5.6%)	3.8% (7.1%)	0.5% (1.1%)
食品廃棄物（A＋B＋C＋D）	40.5%	35.9%	31.2%	39.7%	53.7%	41.4%
その他もやせるごみ（E）	59.5%	64.1%	68.8%	60.3%	46.3%	58.6%

●上段はもやせるごみに占める重量割合を、括弧内は食品廃棄物に占める重量割合を示します
●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

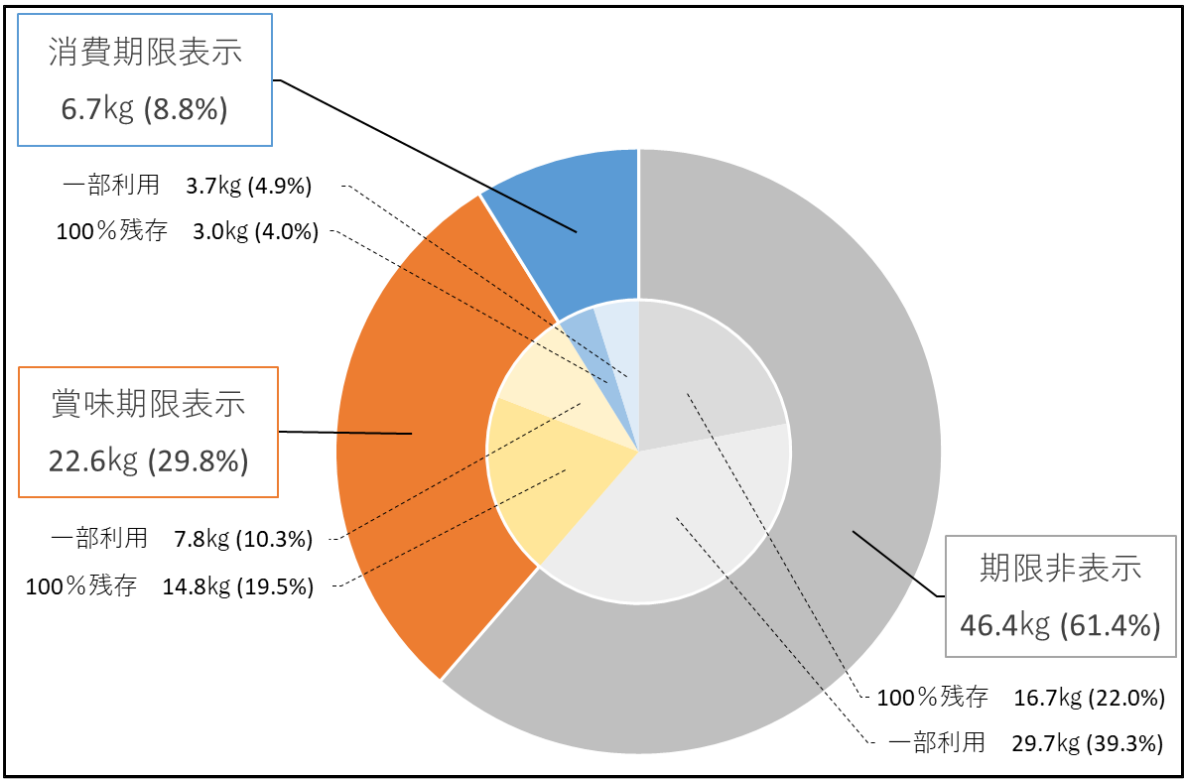
◇もやせるごみの組成割合



◇食品廃棄物の内訳

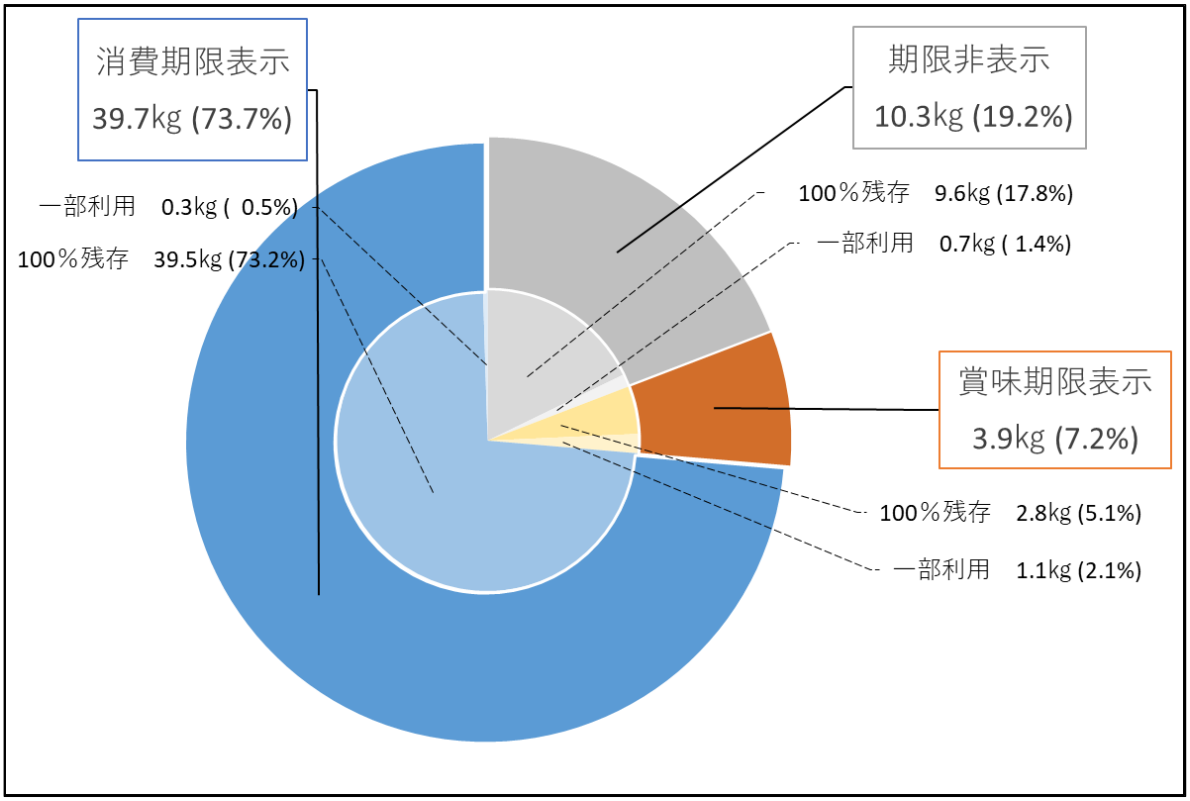


◇家庭系・直接廃棄品の期限表示ラベル別割合



●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇事業系・直接廃棄品の期限表示ラベル別割合

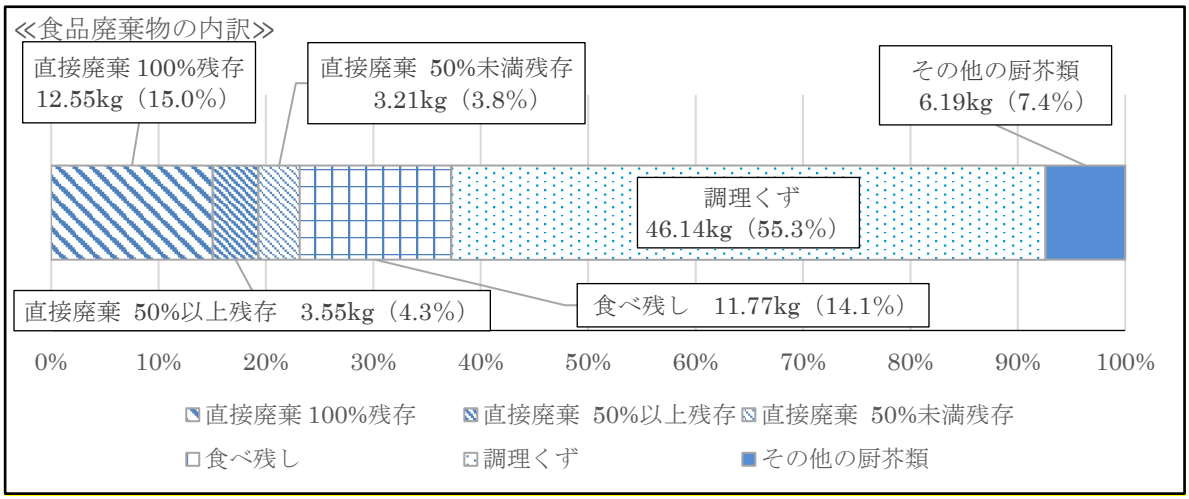


●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇住居専用地域Ａの分析結果（単位：kg）

食品廃棄物	食品ロス	分類項目	残存量	期限表示	重量
83.41 (40.5%)	31.08 (15.1%)	直接廃棄物 19.31 (9.4%)	100%残存 12.55	賞味期限内	1.10
				賞味期限外	4.70
				消費期限内	―
				消費期限外	0.99
				期限非表示	5.76
			50%以上残存 3.55	賞味期限内	0.41
				賞味期限外	0.42
				消費期限内	―
				消費期限外	0.83
				期限非表示	1.89
			50%未満残存 3.21	賞味期限内	0.52
				賞味期限外	0.36
				消費期限内	0.12
				消費期限外	0.28
				期限非表示	1.93
		食べ残し　（ 5.7%）			11.77
		調理くず　（22.4%）			46.14
		その他の厨芥類（ 3.0%）			6.19
その他もやせるごみ（59.5%）					122.41
総分析量					205.82

●括弧内は、総分析量に占める重量割合を示します
●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

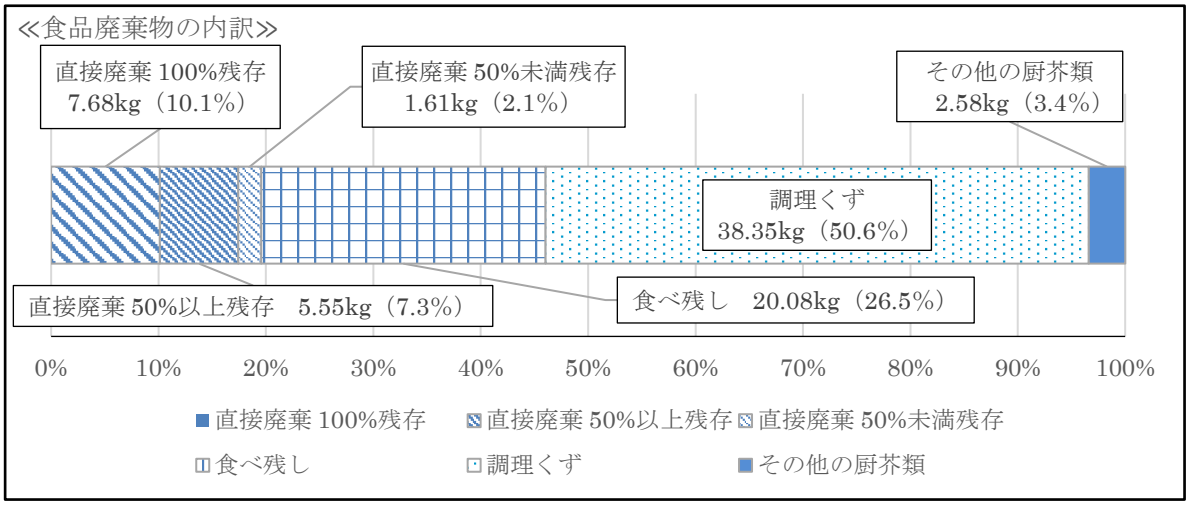


●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇住居専用地域Ｂの分析結果（単位：kg）

食品廃棄物	食品ロス	分類項目	残存量	期限表示	重量
73.26 (34.7%)	34.91 (16.5%)	直接廃棄物 14.83 (7.0%)	100%残存 7.68	賞味期限内	0.04
				賞味期限外	3.02
				消費期限内	―
				消費期限外	1.51
				期限非表示	3.11
			50%以上残存 5.55	賞味期限内	0.14
				賞味期限外	0.33
				消費期限内	―
				消費期限外	0.53
				期限非表示	4.55
			50%未満残存 1.61	賞味期限内	0.30
				賞味期限外	0.33
				消費期限内	―
				消費期限外	―
				期限非表示	0.98
		食べ残し　（ 9.5%）			20.08
		調理くず　（18.1%）			38.35
		その他の厨芥類（ 1.2%）			2.58
その他もやせるごみ（64.1%）					135.59
総分析量					211.43

●括弧内は、総分析量に占める重量割合を示します
●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

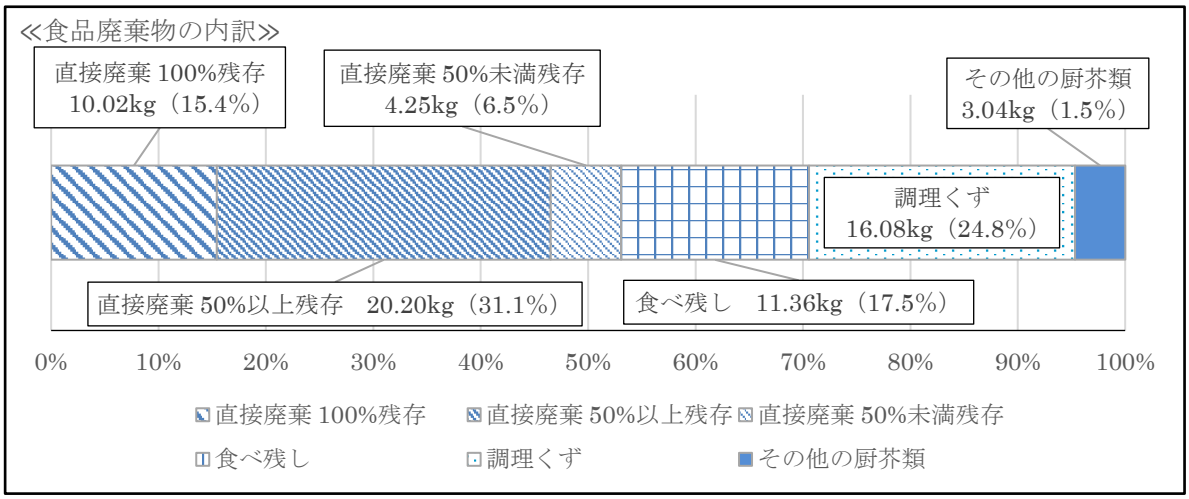


●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇商業地域の分析結果（単位：kg）

食品廃棄物	食品ロス	分類項目	残存量	期限表示	重量
64.95 (31.2%)	45.83 (22.0%)	直接廃棄物 34.47 (16.6%)	100%残存 10.02	賞味期限内	0.89
				賞味期限外	3.10
				消費期限内	0.03
				消費期限外	0.35
				期限非表示	5.65
			50%以上残存 20.20	賞味期限内	0.10
				賞味期限外	0.68
				消費期限内	0.07
				消費期限外	0.40
				期限非表示	18.95
			50%未満残存 4.25	賞味期限内	1.94
				賞味期限外	0.72
				消費期限内	0.10
				消費期限外	1.04
				期限非表示	0.45
		食べ残し (5.5%)			11.36
		調理くず (7.7%)			16.08
		その他の厨芥類 (1.5%)			3.04
その他もやせるごみ (64.1%)					135.59
総分析量					211.43

●括弧内は、総分析量に占める重量割合を示します
●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

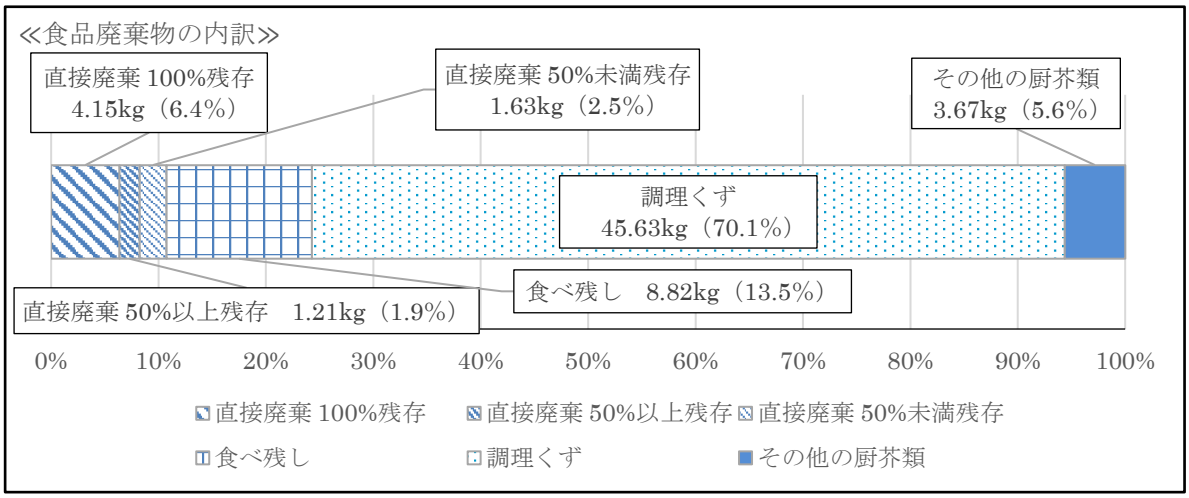


●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇田園住居地域の分析結果（単位：kg）

食品廃棄物	食品ロス	分類項目	残存量	期限表示	重量
65.11 (39.7%)	15.81 (9.6%)	直接廃棄物 6.99 (4.3%)	100%残存 4.15	賞味期限内	0.46
				賞味期限外	1.45
				消費期限内	―
				消費期限外	0.11
				期限非表示	2.13
			50%以上残存 1.21	賞味期限内	0.08
				賞味期限外	0.60
				消費期限内	―
				消費期限外	―
				期限非表示	0.53
			50%未満残存 1.63	賞味期限内	0.51
				賞味期限外	0.35
				消費期限内	0.03
				消費期限外	0.28
				期限非表示	0.46
		食べ残し　（5.4%）			8.82
		調理くず　（27.8%）			45.63
		その他の厨芥類（2.2%）			3.67
その他もやせるごみ（60.3%）					98.80
総分析量					163.91

●括弧内は、総分析量に占める重量割合を示します
●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

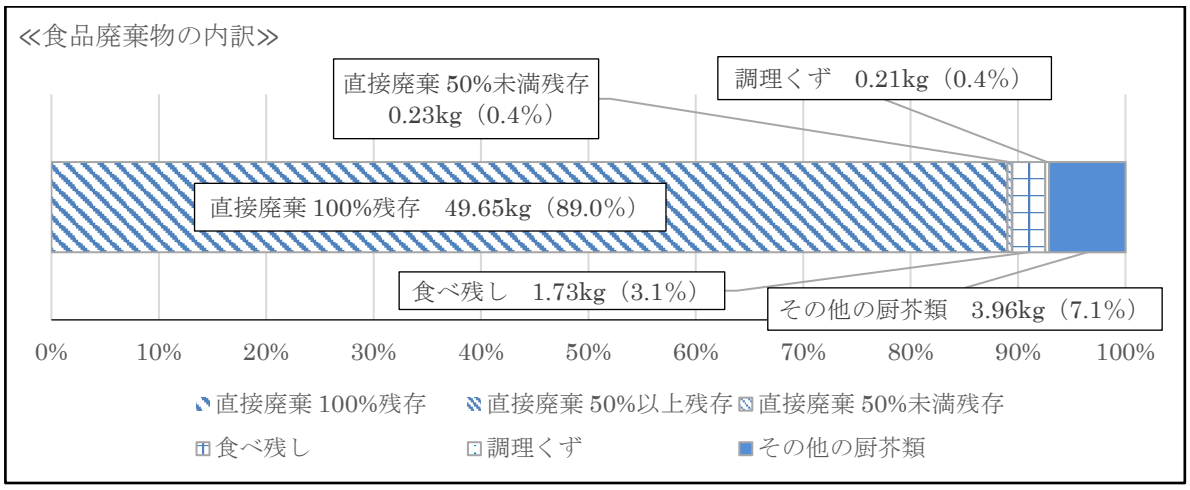


●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇飲食料品卸売業・小売業の分析結果（単位：kg）

食品廃棄物	食品ロス	分類項目	残存量	期限表示	重量
55.78 (53.7%)	51.61 (49.7%)	直接廃棄物 49.88 (48.0%)	100%残存 49.65	賞味期限内	2.60
				賞味期限外	0.08
				消費期限内	1.37
				消費期限外	36.72
				期限非表示	8.88
			50%以上残存 0.00	賞味期限内	—
				賞味期限外	—
				消費期限内	—
				消費期限外	—
				期限非表示	—
			50%未満残存 0.23	賞味期限内	—
				賞味期限外	—
				消費期限内	—
				消費期限外	0.23
				期限非表示	—
		食べ残し (1.7%)			1.73
		調理くず (0.2%)			0.21
		その他の厨芥類 (3.8%)			3.96
その他もやせるごみ (46.3%)					48.04
総分析量					103.82

●括弧内は、総分析量に占める重量割合を示します
●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

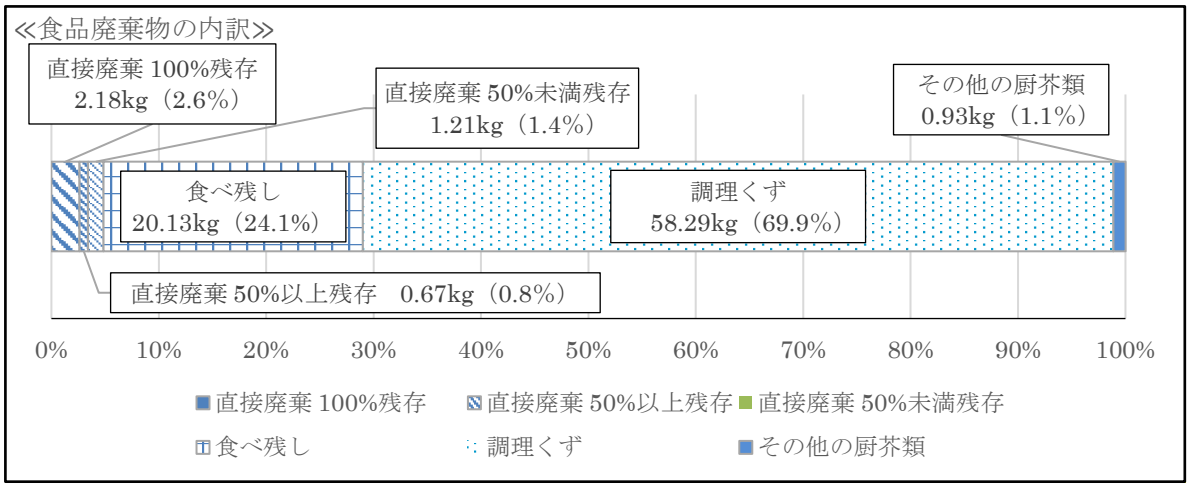


●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇宿泊業・飲食店の分析結果（単位：kg）

食品廃棄物	食品ロス	分類項目	残存量	期限表示	重量
83.41 (41.4%)	24.19 (12.0%)	直接廃棄物 4.06 (2.5%)	100%残存 2.18	賞味期限内	0.08
				賞味期限外	—
				消費期限内	—
				消費期限外	1.38
				期限非表示	0.72
			50%以上残存 0.67	賞味期限内	0.08
				賞味期限外	0.06
				消費期限内	—
				消費期限外	—
				期限非表示	0.54
			50%未満残存 1.21	賞味期限内	0.97
				賞味期限外	—
				消費期限内	—
				消費期限外	0.03
				期限非表示	0.20
		食べ残し (12.3%)			20.13
		調理くず (35.6%)			58.29
		その他の厨芥類 (0.5%)			0.93
その他もやせるごみ（58.6%）					118.00
総分析量					201.41

●括弧内は、総分析量に占める重量割合を示します
●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります



●数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

用語集

【食品ロス*1】
本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品

【ガバナンス*2】
関連する要素の相互作用により規範・制度を形成すること

【サプライチェーン*3】
製品の原材料・部品の調達から、製造、在庫管理、配送、販売、消費までの全体の一連の流れ

【食料自給率*4】
国内の食料供給に対する食糧の国内生産の割合を示す指標

【直接廃棄*5】
賞味期限切れ等により使用・提供されず、手つかずのまま廃棄されたもの

【過剰除去*6】
野菜の皮を厚くむきすぎるなど、食べられるのに捨てられるもの

【フードシェアリングサービス「かごしまタベスケ*7」】
店頭で売り切れない食品等を、スマートフォンのアプリなどで消費者に案内し、割引価格で提供することにより、食品の廃棄をなくそうとする取組

【フードドライブ*8】
家庭で余っている食品を集めて、食品を必要としている地域の福祉施設等に寄付する活動

【賞味期限*9】
「品質が変わらずにおいしく食べることができる期限」・・・ 袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」
対象の食品は、スナック菓子、カップ麺、チーズ、缶詰、ペットボトル飲料など

【消費期限*10】
「安全に食べられる期限」・・・袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「安全に食べられる期限」
対象の食品は、お弁当、サンドイッチ、生麺、ケーキなど

【3010 運動*11】
宴会時などの食べ残しを減らすためのキャンペーンで、「乾杯後 30 分間は席を立たずに料理を楽しみましょう、お開き 10 分前になったら自分の席に戻って再度料理を楽しみましょう」と呼びかけて、食品ロスを削減するもの

【mottECO[*12]】
飲食店などで 食べきれなかった料理を「自己責任で持ち帰る」 ことで、食品ロスを減らすための取り組みで環境省が推奨しており、名称には 「もっとエコ」＋「持って帰ろう」 の意味が込められている。

【NO-FOODLOSS PROJECT[*13]】
食品の生産から加工製造、流通、販売までのフードチェーン全体で取り組んでいくための官民連携による食品ロス削減に向けた国民運動

【全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会[*14]】
「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク（2016（平成 28）年設立、2023（令和５）年 12 月 26 日現在 441 自治体が参加）

【ICT[*15]】
Information and Communication Technology の略で、情報や通信に関する技術の総称

【安全係数[*16]】：保存試験で確認された「安全に食べられる最大期間」に対して掛ける「1未満の係数」のことで、製品の個体差や流通過程での温度変化などを考慮し、余裕を持った期限（短めの日数）を設定するために使用される

例）・保存試験で確認された期間＝メーカーが試験で確認した「実際にもつ期間」
・消費期限＝その期間に安全係数などを考慮して設定した「表示上の期限」

【エシカル消費[*17]（倫理的消費）】
人や社会・環境に配慮して消費者が自ら考える賢い消費行動

【フードバンク活動[*18]】
食品寄附者から寄附された食品を受け取り、輸送・保管して、福祉施設やフードパントリー[*19]、こども食堂等、提携している団体に提供する活動

【フードパントリー[*19]】
フードバンク、食品寄附者等から直接寄附された食品を受け取り、食品を小分けにするなどして最終受益者に提供する場合の者

鹿児島市食品ロス削減推進計画

2026（令和８）年度改訂版

策定　2024（令和６）年３月

改訂　2027（令和９）年３月

鹿児島市　環境局　資源循環部　資源政策課

〒892-8677 鹿児島市山下町 11 番１号
TEL　099-216-1290
FAX　099-216-1292