

鹿児島市食品ロス削減推進計画

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・産業構造	
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	24
第2節 進行管理	24

資料

計画策定の経緯	25
鹿児島市食品ロス削減推進計画策定委員会設置要綱	27
鹿児島市食品ロス削減推進庁内連絡会設置要綱	29
アンケート調査結果の概要	30
実態調査結果の概要	69
用語集	78

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、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。

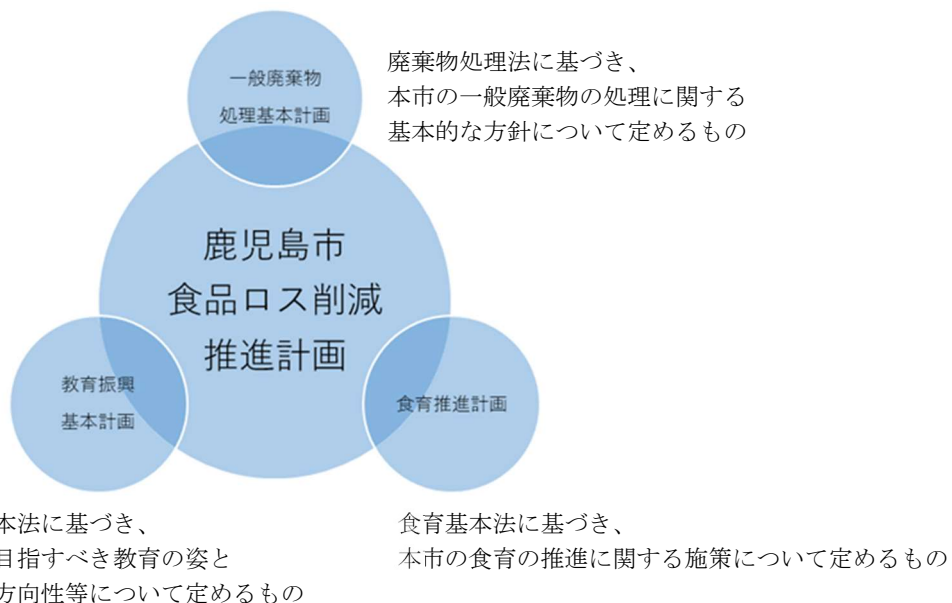
そこで本市では、「鹿児島市食品ロス削減推進計画」（以下、「本計画」という。）を定め、本市の食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図ります。

【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

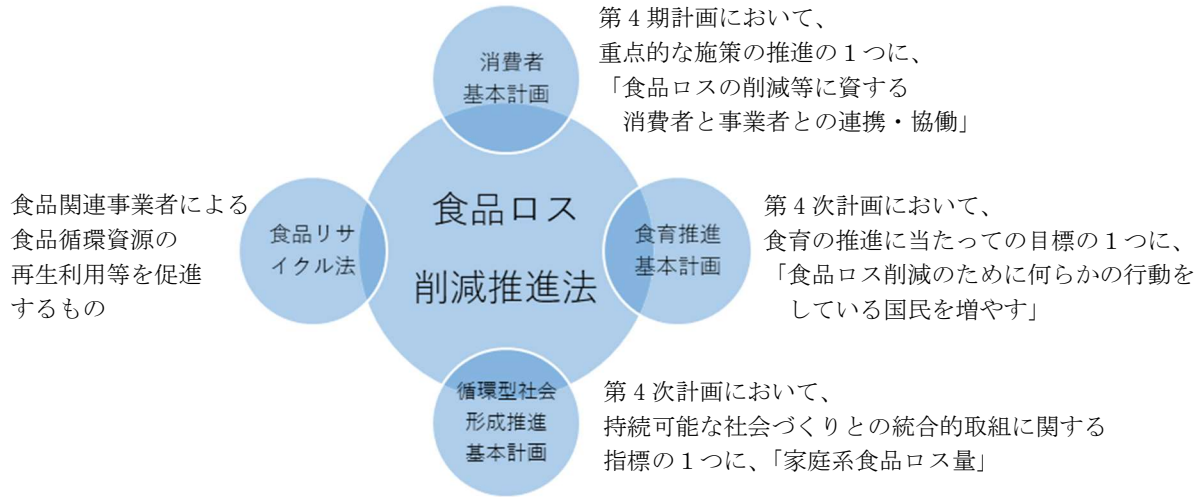
◇本計画は、本市の食品ロスの削減目標を明らかにし、その実現に向けた基本方針や基本施策を体系づけて示した上で、市民（消費者）・事業者・行政等がともに考え、ともに行動する協働・連携の取組を進めていくための計画です。

◇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。



(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

◇計画期間は、本市の最上位計画「第六次鹿児島市総合計画」との整合を図り、8年間（2024年度～2031年度（令和6年度～令和13年度））とします。

◇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・ネットワークを拡げ、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

広く意見を聴取し、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。

エス・ディー・ジーズ
 (参考) 持続可能な開発目標SDGs (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

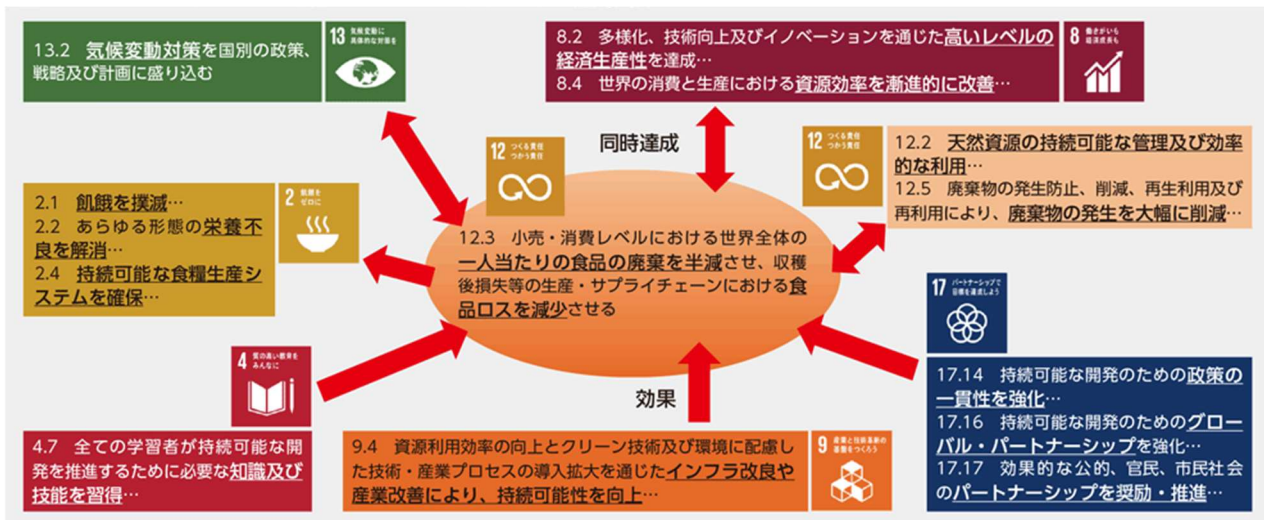
12 つくる責任
つかう責任



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 (廃棄物の発生的大幅削減) 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

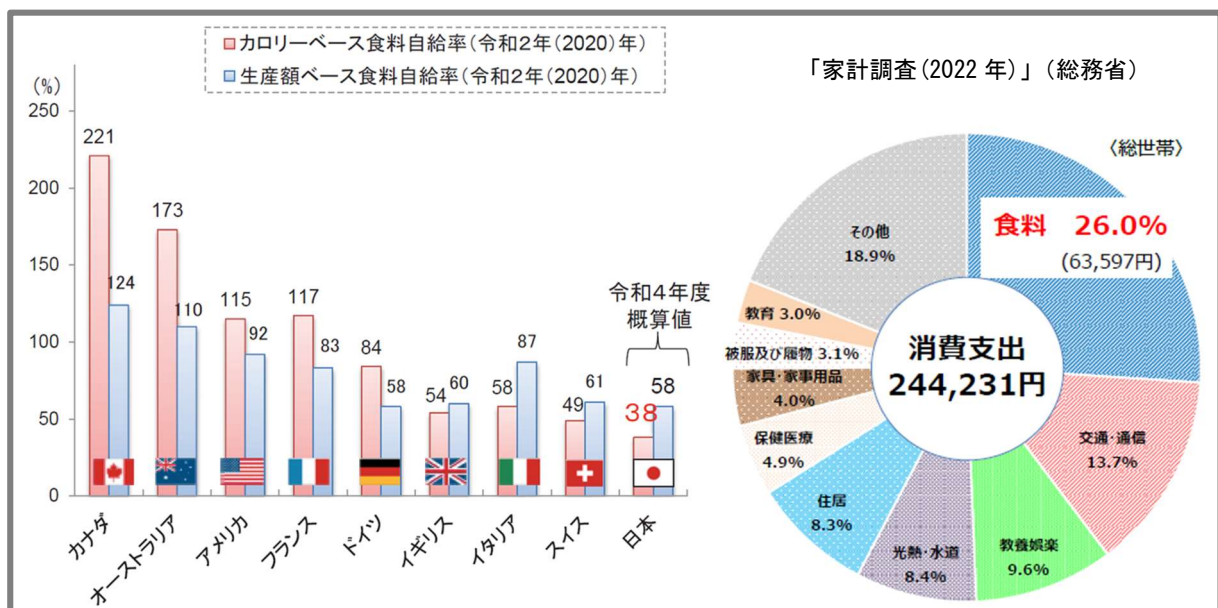
1 世界の食品ロスを取り巻く現状

- ◇世界の食料廃棄量は、年間約 25 億トンと推計されています。また、人の消費のために生産された食料のおよそ3分の1が廃棄されています。食料の生産に伴う CO₂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 CO₂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、2050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8億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 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、7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5年11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。

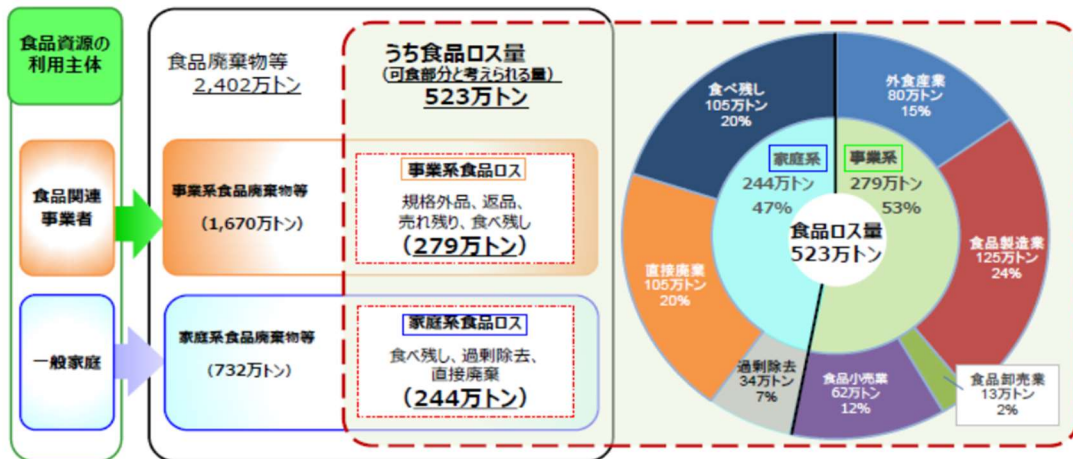
また、食品ロスは、事業者及び消費者の双方から発生していることから、この削減はサプライチェーン全体で取り組むべき課題でもあります。

◇国内の食品ロス量（2021（令和3）年度推計）は、事業系279万トン、家庭系244万トンで計523万トン（国連世界食糧計画（WFP）による2021（令和3）年の食料援助量約440万トンの1.2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4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」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

（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5年11月30日版）」（消費者庁）

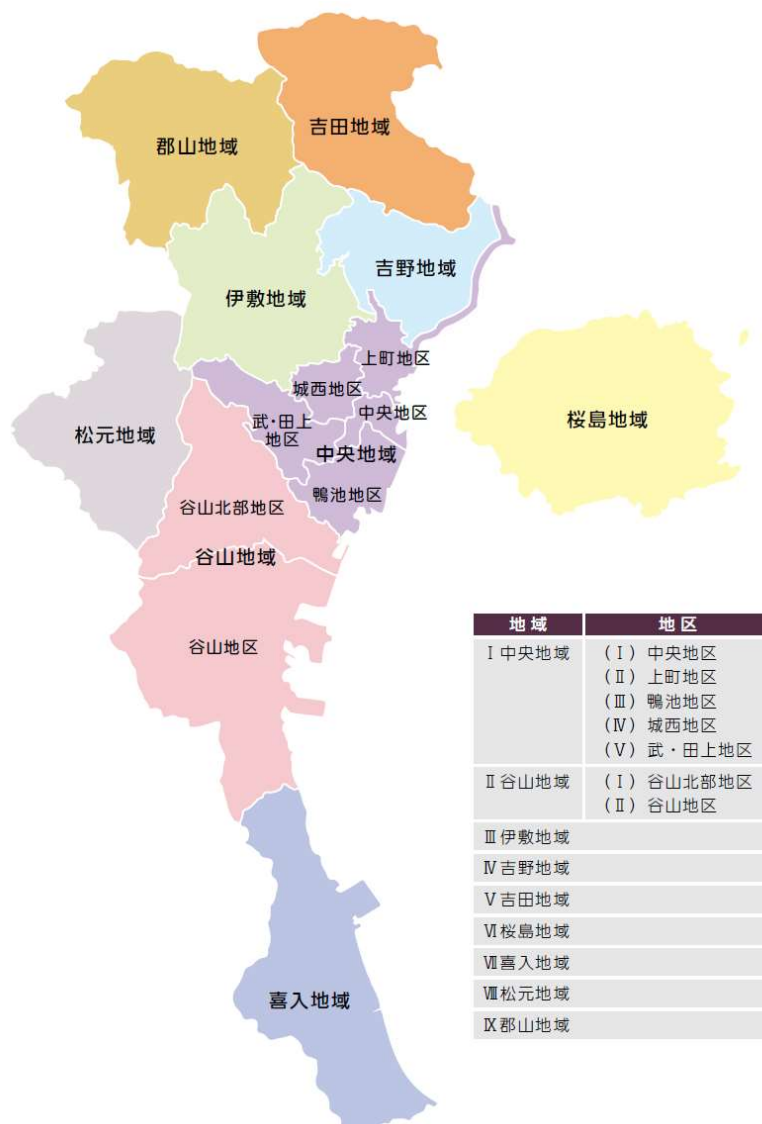
4 国の食品ロス削減に係る動向

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。

翌2020（令和2）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「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。



《 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、水稻のほか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、施設園芸などの農業や造園業が行われています。

《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。

◇緑豊かな自然環境に恵まれた田園地域であり、農村地域では、施設園芸や特産農産物の生産、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、人口は減少傾向で、老年人口比率が全市で最も高くなっています。

◇豊かな自然環境の中で、農産物の生産、子牛生産や肥育経営のほか、養殖などが行われています。

《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。

◇豊かな自然環境の中で、農産物の生産や漁船漁業などが行われています。

《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。

◇豊かな自然環境の中で、農産物の生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。

◇豊かな自然環境の中で、農産物などの生産や肉用牛経営、酪農が行われています。

6 本市の人口推計・産業構造

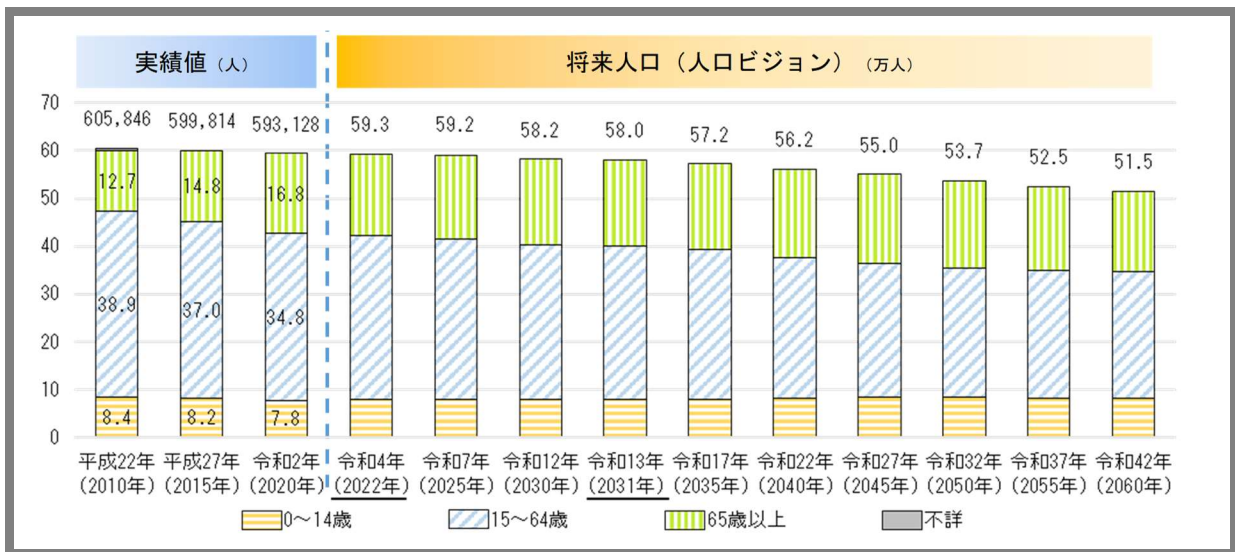
本市の人口は、2020（令和2）年に行われた国勢調査では約59.3万人でした。

将来人口の傾向をみると、これまで堅調に推移してきた本市の人口は減少を続け、人口減少局面へ移行した可能性が高くなっており、2060（令和42）年には約51.5万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2020（令和2）年にかけて、老年人口は約4.1万人増加した一方で、生産年齢人口は約4.1万人減少、年少人口は約0.6万人減少しており、高齢化が進行していることがうかがえます。

今後も老年人口は増加を続けると予測されており、市全体の32.4%が65歳以上となる2060（令和42）年には、生産年齢人口1.6人で1人の老年人口を支えることとなります。

（参考）人口推計（鹿児島市）

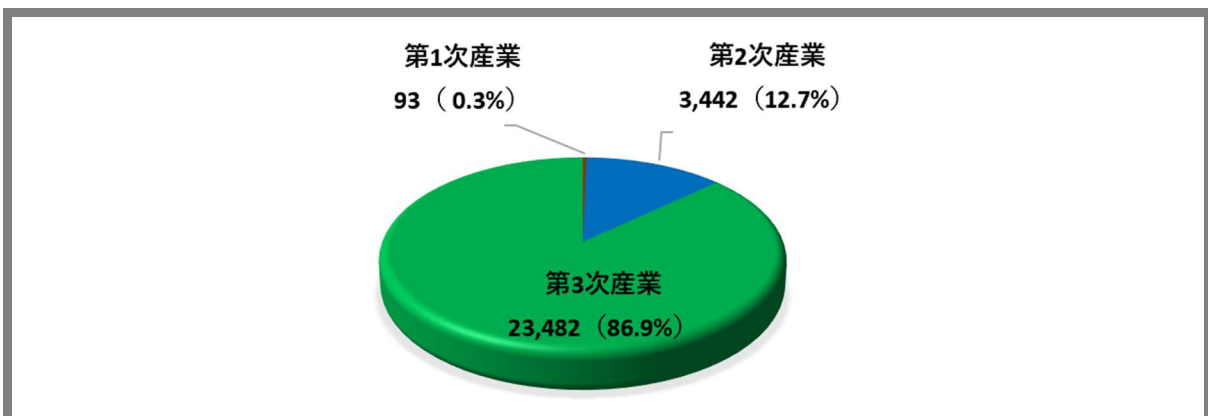


出典：「第六次鹿児島市総合計画基本構想」

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、南九州の中核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）



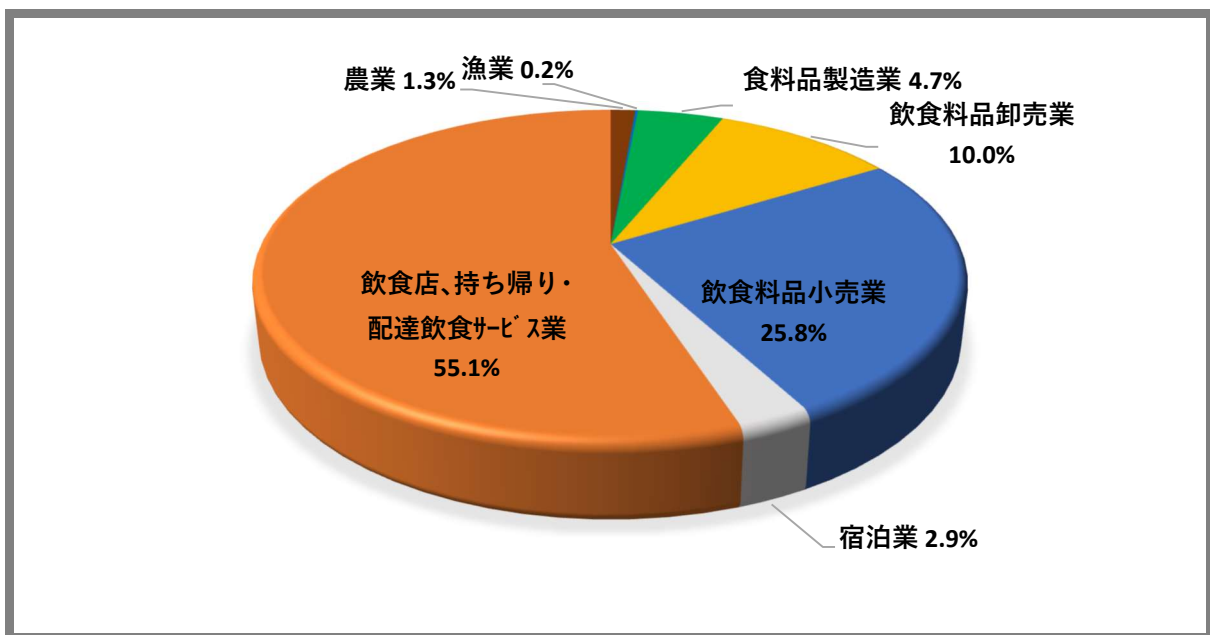
●数値は端数処理して記載しており、合計100%になりません 出典：「経済センサス-活動調査」（総務省）

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。

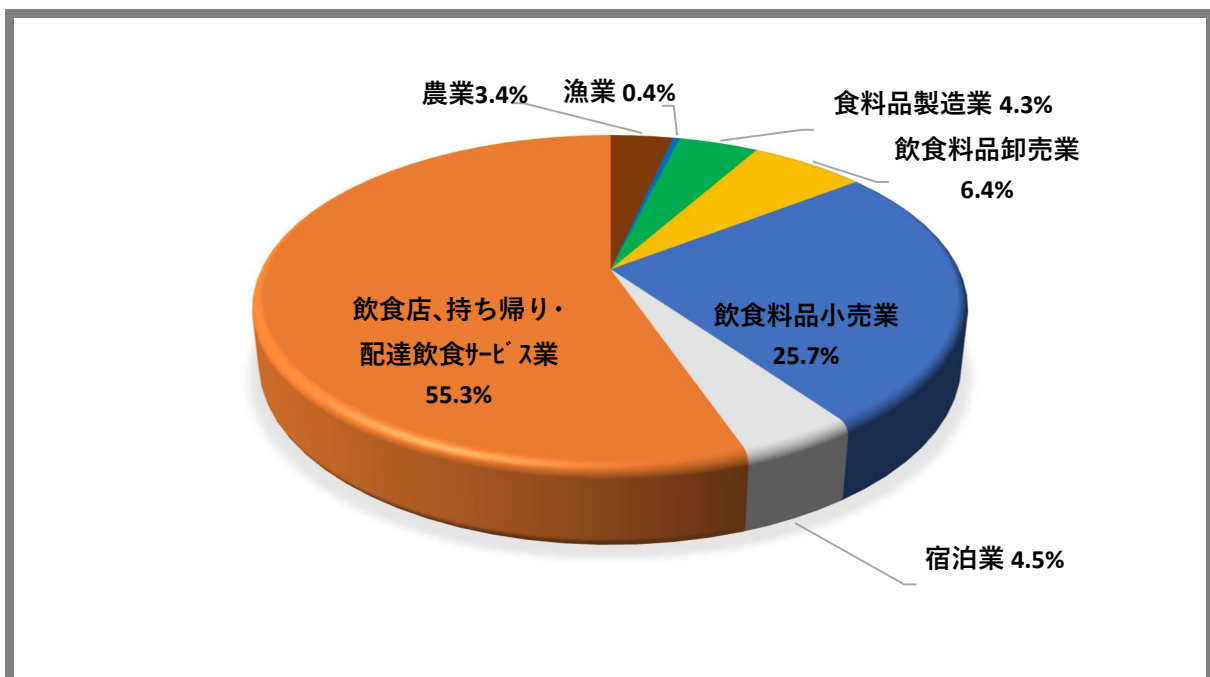
	農業	漁業	食料品製造業	飲食料品卸売業	飲食料品小売業	宿泊業	飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業	食品関連事業計	(参考) 全産業計
鹿児島市	71 1.3% 0.3%	8 0.2% 0.0%	247 4.7% 0.9%	529 10.0% 2.0%	1,361 25.8% 5.0%	151 2.9% 0.6%	2,899 55.1% 10.7%	5,266 100% 19.5%	27,017
全国	34,263 3.4% 0.6%	3,833 0.4% 0.1%	43,766 4.3% 0.8%	64,123 6.4% 1.2%	258,935 25.7% 4.9%	45,327 4.5%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

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 P30～68 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（18歳未満）			市民（18歳以上）	食品関連事業者
	小学4年生	中学1年生	高校1年生		
調査者数	5,264 人	5,399 人	658 人	2,000 人	500 者
調査方法	インターネット			郵送及びインターネット	
調査期間	令和5年6月12日～令和5年7月7日				

《市民（18歳未満）》

「食品ロスが問題となっている」ことを知っているのは、小学4年生では49.6%ですが、中学1年生では90.0%に大きく増加しています。また、小学4年生の94.9%が「食品ロスの削減に進んで取り組みたい」と回答していますが、「食品ロスの削減にいつも意識して取り組んでいる」中学1年生は14.1%、高校1年生は16.7%にとどまっていることから、特に小学校高学年時での意識啓発の取組を促進していくことが効果的です。

《市民（18歳以上）》

食品ロスは、多くの市民に、言葉の意味も食品ロスが問題となっていることも認知されていますが、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35.3%であり、行動変容を促すことが重要です。このほか、外食時の食べ残しについては、73.1%が自己責任での持ち帰りに賛成し、フードドライブ^{*6}やフードシェアリング^{*7}についてもほぼ半数が利用に前向きなことから、事業者・行政との連携した取組を進めていくことも重要です。

【フードドライブ^{*6}】：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

【フードシェアリング^{*7}】：小売店や飲食店などで廃棄されてしまう食品と購入希望者を、アプリ等でマッチングさせることにより食品ロスの発生を減らす仕組み・サービス

《事業者》

食品関連事業者全体では、「食品ロス削減推進法を知っており、当事者意識を持っている」事業者は60.8%、食品ロスの削減に「積極的に取り組んでいる」事業者は17.7%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「関心はあるが登録していない」事業者は46.2%、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20.8%、フードシェアリングサービスについて「登録を検討したい」事業者は26.2%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重要だと認識しています。

2 実態調査による現状と課題

実態調査結果(※詳しくは P69～77 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 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

《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

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、社会全体として対応していくよう、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あり、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、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に協力するよう努めるとともに、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）における目標を、「2000年度比で2030年度までに食品ロス発生量を半減させる」国の目標と整合を図り、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 26,831 t	
食品ロス発生量（2000年度 54,918 t → 2021年度 32,892 t → 2031年度 26,831 t）	
（家庭系）（2000年度 23,469 t → 2021年度 16,481 t → 2031年度 11,466 t）	
	△6,988 t △5,015 t
（事業系）（2000年度 31,449 t → 2021年度 16,411 t → 2031年度 15,365 t）	
	△15,038 t △1,046 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】 <ul style="list-style-type: none"> ・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%

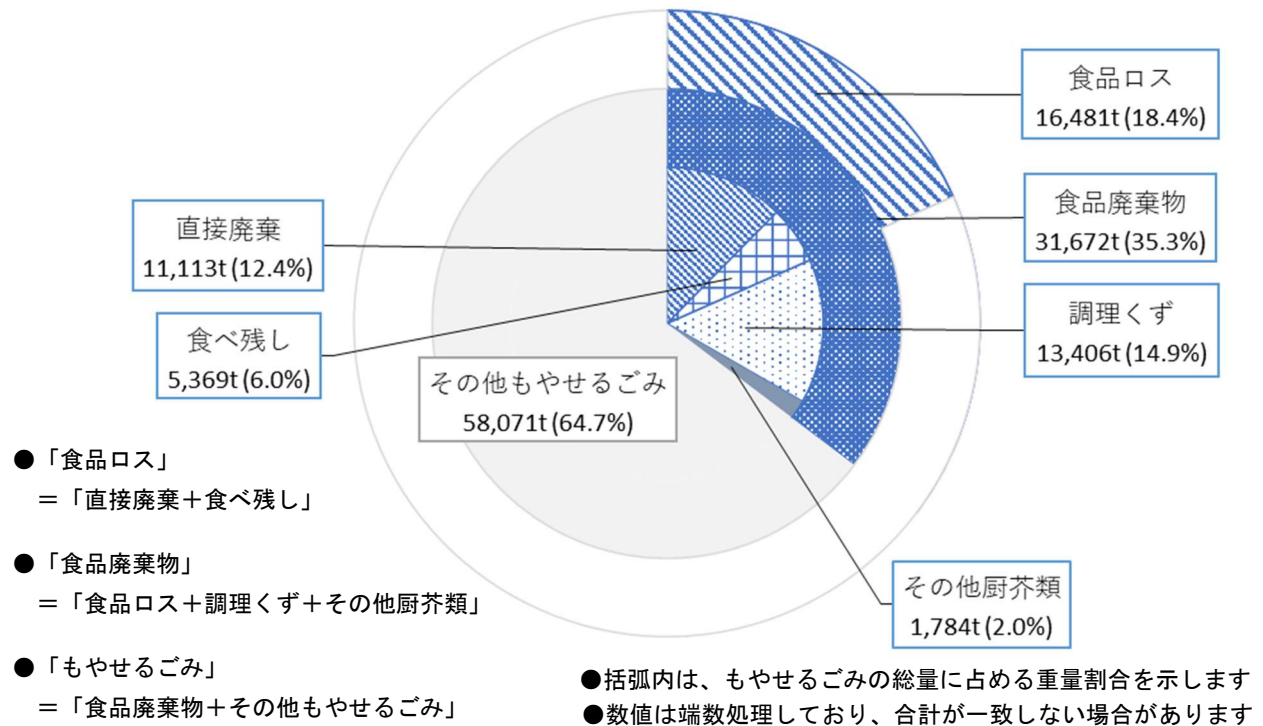
事業者の 取組に関する 評価指標②	九州食べきり協力店の登録数 80店舗 → 400店舗
	 【九州食べきり協力店の概要】 <ul style="list-style-type: none"> ・対象事業者は飲食店や宿泊施設、食料品小売店 ・登録事業者は消費者等と協力して食品ロスの削減に取り組む 【数値設定について】 <ul style="list-style-type: none"> ・計画期間の8年間で年間40店舗ペースの増

第2節 食品ロス発生量の推計

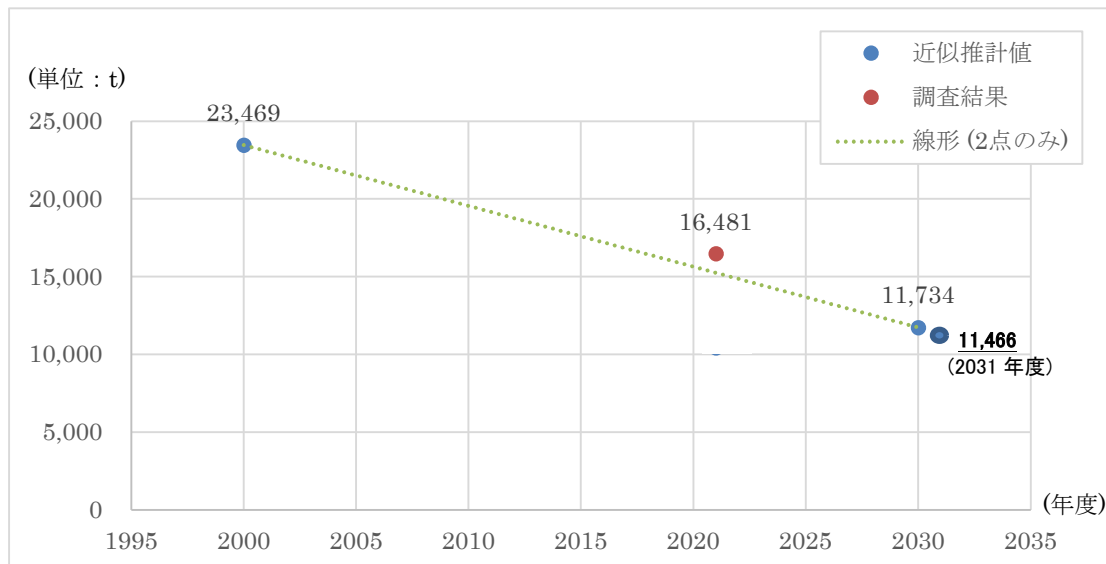
◇家庭系食品ロス発生量（2000年度）・・・23,469t（基準値）

◇家庭系食品ロス発生量（2021年度）・・・16,481t（現況値）

（参考）家庭系もやせるごみ（2021年度）の内訳



◇家庭系食品ロス発生量の推移



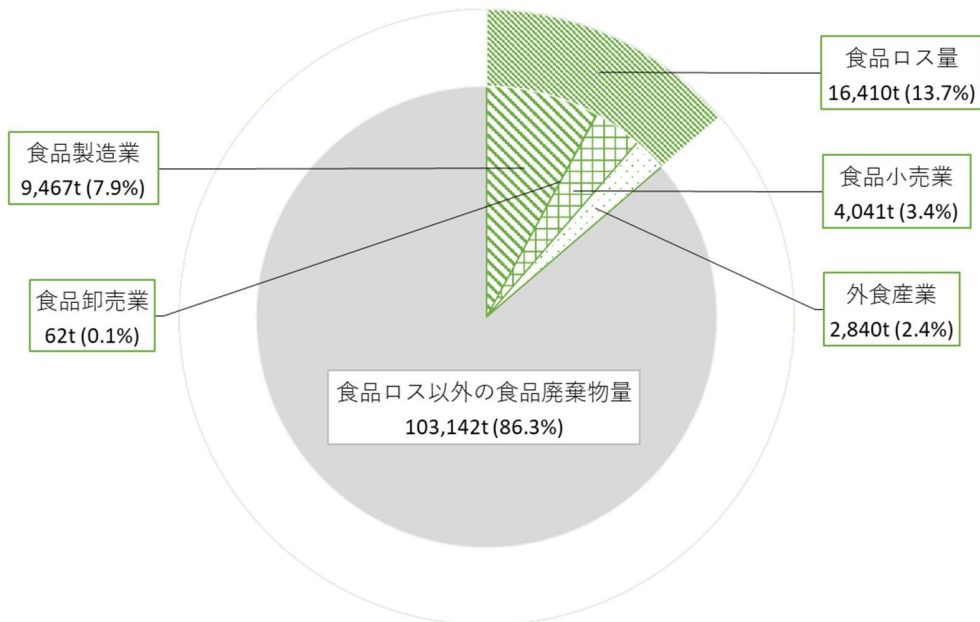
◇目標値と現況値の比較

本計画目標値 11,466t － 現況値 16,481t・・・あと5,015t（※）削減の必要あり
（※）市民1人1日当たり約23g

◇事業系食品ロス発生量（2000年度）・・・31,449t（基準値）

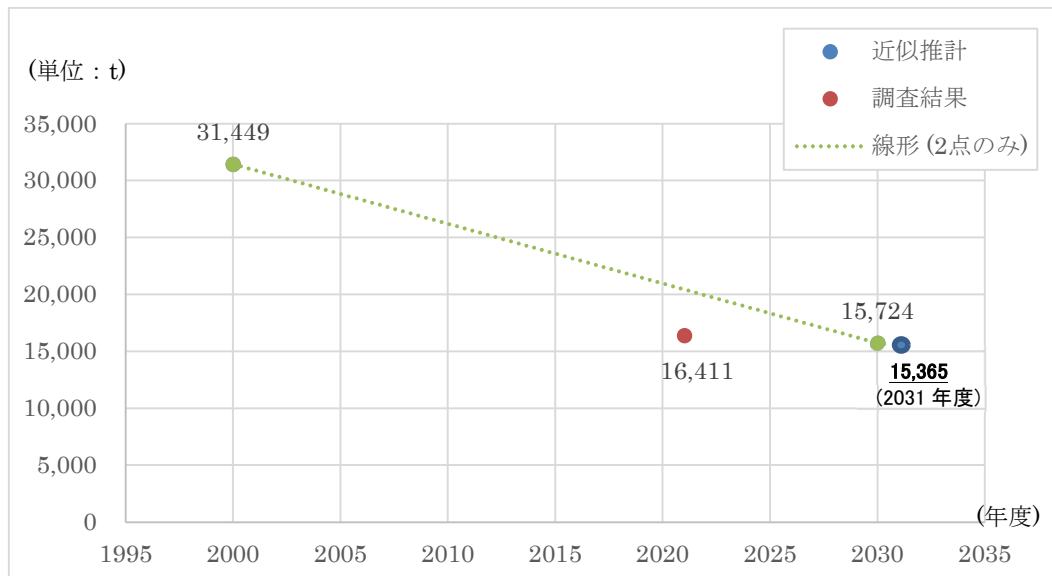
◇事業系食品ロス発生量（2021年度）・・・16,411t（現況値）

（参考）事業系食品廃棄物（2021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

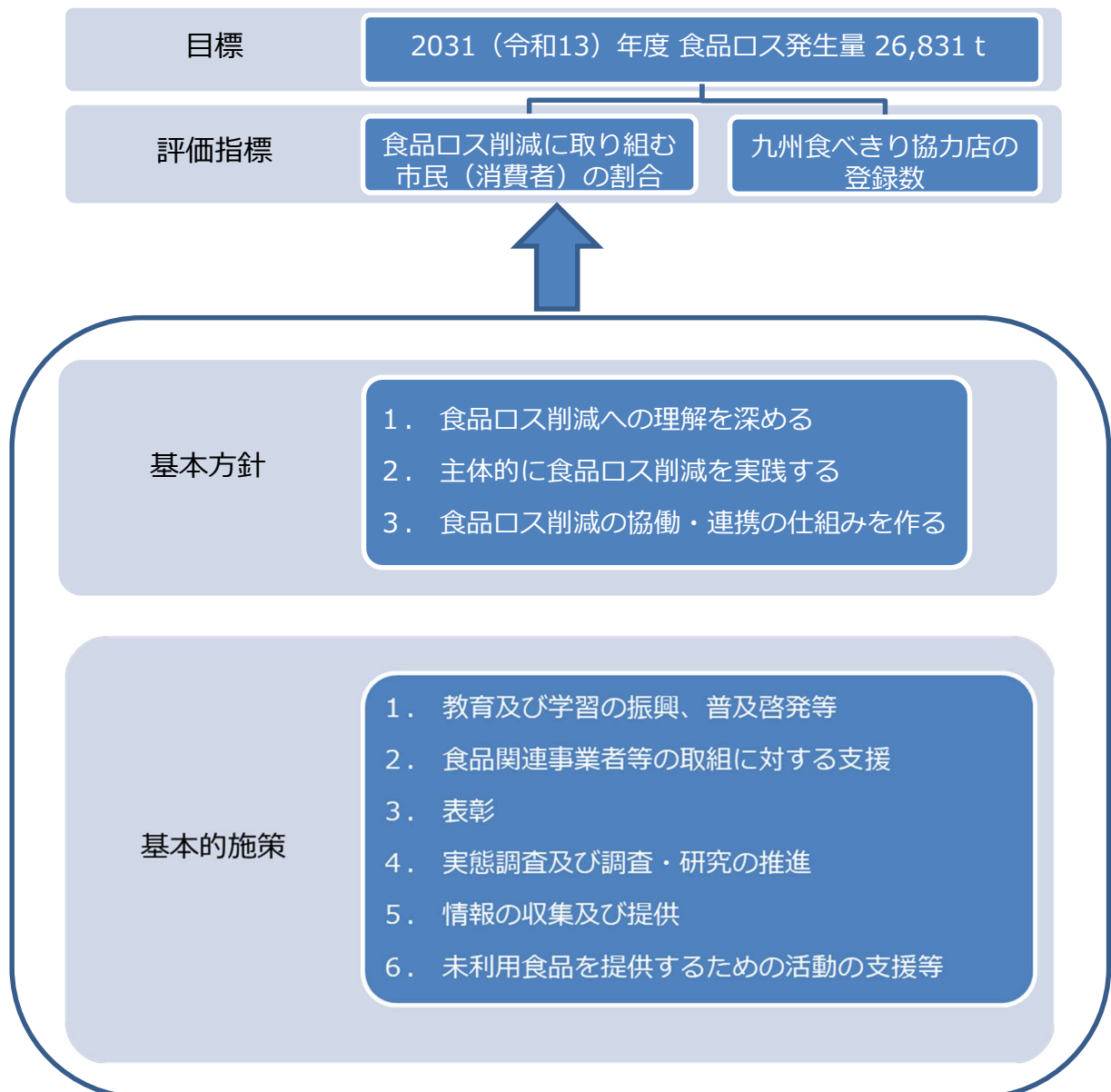
本計画目標値 15,365 t - 現況値 16,411 t ... あと 1,046t 削減の必要あり

第5章 基本的施策と取組

第1節 基本的施策の体系

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 26,831t」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、食育等に関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、家庭での食品ロス削減のために、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、食品ロスの発生記録が、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*⁸と消費期限*⁹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*¹⁰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。また、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。

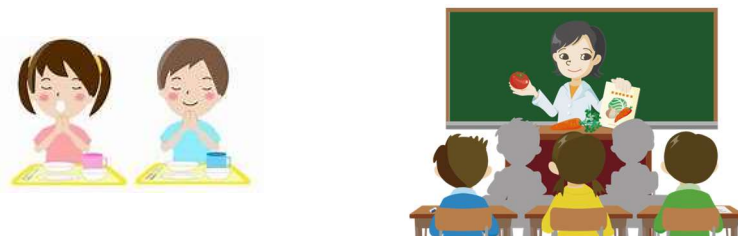
◇国の食品ロス削減運動「NO-FOODLOSS PROJECT*¹¹」と協働展開し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会*¹²等との連携を図ります。また、「もったいない」の考え方の下、ロゴマーク「ろすのん」の周知及び食品ロス削減に取り組む企業・団体等による積極的な活用を推進します。



●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。



◇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*⁸】：「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*⁹】：「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*¹⁰】：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



【NO-FOODLOSS PROJECT*¹¹】：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*¹²】：「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

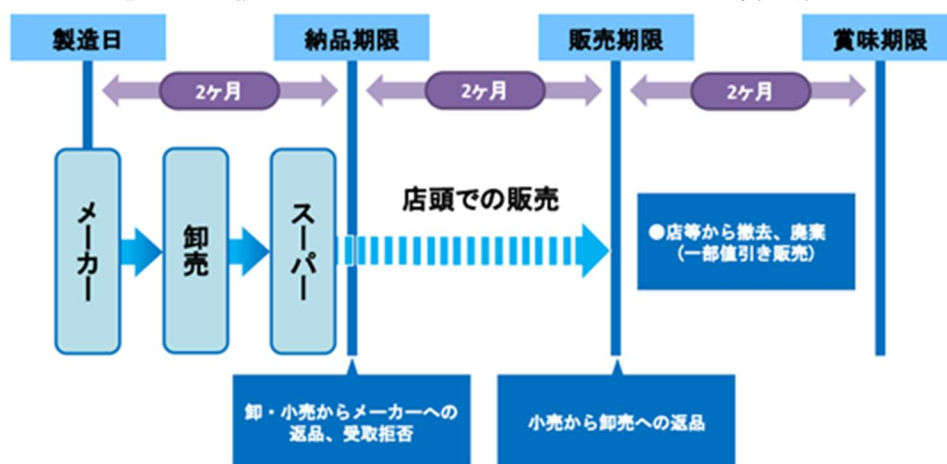
食品ロス削減のための取組事例の共有・周知を図りながら、生産から製造、販売等の各段階において発生している食品ロスの削減のための積極的な取組を促進します。

(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、横展開を促進します。

◇小盛りサイズメニューの導入など、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^{*13}・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。



【ICT^{*13}】: Information and Communication Technology の略で、情報や通信に関する技術の総称

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*¹⁴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*¹⁴（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*¹⁵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*¹⁵】：包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品の品質には問題ないが、通常の販売が困難な食品・食材を、NPO 等が食品メーカーから引き取って、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動

（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。
- ◇食品関連事業者等が安心して食品の提供を行えるよう、フードバンク活動団体における食品の取扱い等に関する手引きを周知します。

（参考）未利用食品の提供等の促進に向けた国の動向

食中毒などの事故が発生し、損害賠償訴訟になると、事業者はブランドイメージが損なわれる可能性もあることから、フードバンクへの寄付や飲食店・ホテル等で食べ切れなかった食品の持ち帰りなどが進められない一因になっています。

このような背景の中、政府は「食品ロス削減推進法」などの関連法を改正し、持ち帰った食品での食中毒や異物混入などの事故が発生しても、食品を提供した食品メーカーや飲食店などの事業者が免責される仕組み作りを検討しています。

第6章 計画の推進・管理

第1節 推進体制

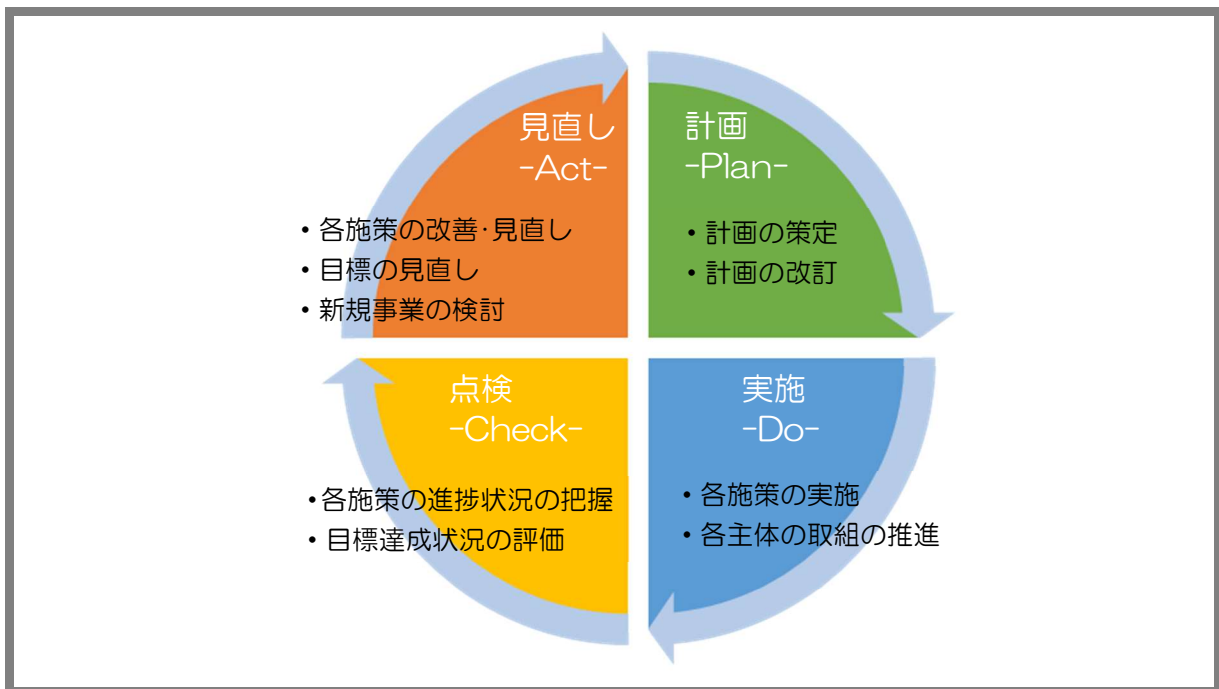
食品ロス削減推進委員会において、本計画の進捗状況の把握や評価を行い、必要に応じて目標や施策の見直しを行うなど、本計画の総合的な進行管理を行います。

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年度の実施 ・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 コメント手続き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 コメント手続き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)

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。

- (1) 計画の策定に関すること。
- (2) 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。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 事業者を代表する者
- (3) 公募に応じた者
- (4) 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。

- (1) 食品ロス削減の推進の情報共有及び取組に関すること。
- (2) 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。

- (1) 市民局市民文化部消費生活センター所長
- (2) 環境局資源循環部廃棄物指導課長
- (3) 健康福祉局保健部保健政策課長
- (4) こども未来局こども福祉課長
- (5) 産業局産業振興部産業支援課長
- (6) 産業局農林水産部農政総務課長
- (7) 観光交流局観光交流部観光プロモーション課長
- (8) 教育委員会事務局教育部保健体育課長
- (9) 教育委員会事務局教育部中央学校給食センター所長

(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。

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（18歳未満）			市民（18歳以上）	食品関連事業者
	小学4年生	中学1年生	高校1年生		
調査者数	5,264人	5,399人	658人	2,000人	500者（※）
調査方法	インターネット			郵送及びインターネット	
調査期間	令和5年6月12日～令和5年7月7日				

◇回答状況（市民（18歳未満））

	合計		
	調査者数	回答数	回答率
小学4年生	5,264	4,152	78.9%
中学1年生	5,399	3,467	64.2%
高校1年生	658	414	62.9%
不明	－	18	－
合計	11,321	8,051	71.1%

◇回答状況（市民（18歳以上））

	男			女			その他	合計		
	調査者数	回答数	回答率	調査者数	回答数	回答率	回答数	調査者数	回答数	回答率
18～29歳	127	17	13.4%	139	33	23.7%	1	266	51	19.2%
30～39歳	125	24	19.2%	140	60	42.9%	1	265	85	32.1%
40～49歳	158	24	15.2%	173	59	34.1%	0	331	83	25.1%
50～59歳	145	47	32.4%	166	79	47.6%	1	311	127	40.8%
60～69歳	147	51	34.7%	167	94	56.3%	0	314	145	46.2%
70歳以上	209	96	45.9%	304	145	47.7%	0	513	241	47.0%
不明	－	1	－	－	－	－	6	－	7	－
合計	911	260	28.5%	1,089	470	43.2%	9	2,000	739	37.0%

◇回答状況（食品関連事業者）

	調査者数	回答数	回答率
農業	5	6	100.0%
漁業	1	2	100.0%
食料品製造業	76	17	22.4%
飲食料品卸売業	9	6	66.7%
飲食料品小売業	51	33	64.7%
宿泊業	13	8	61.5%
飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業	368	77	20.9%
合計	523	149	28.5%

（※）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歳未満）向け調査】

「食品ロスが問題となっていることを知っている」のは、小学4年生では49.6%ですが、中学1年生では90.0%に大きく増加しています。また、小学4年生の94.9%が「食品ロスの削減に進んで取り組みたい」と回答していますが、「食品ロスの削減にいつも意識して取り組んでいる」中学1年生は14.1%、高校1年生は16.7%にとどまっていることから、特に小学校高学年時での意識啓発の取組を促進していくことが効果的です。

【市民（18歳以上）向け調査】

食品ロスは、多くの市民に、言葉の意味も食品ロスが問題となっていることも認知されていますが（問1・2）、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35.3%であり（問6）、行動変容を促すことが重要です。このほか、外出時の食べ残しについては、73.1%が自己責任での持ち帰りに賛成し（問19）、フードドライブやフードシェアリングサービスについてもほぼ半数が利用に前向きなことから（問26・28）、事業者・行政との連携した取組を進めていくことも重要です。

【市民（18歳以上）・属性別の傾向と分析】

≪性別≫

「男性」では、家庭で「食品ロスの削減に意識して取り組んだことはない」が女性を8.4ポイント上回り（問6）、その理由として「面倒に感じる」「問題があると感じていない」「ごみが減るとは思わない」が女性を9.5～12.8ポイント上回るなど（問8）、意識・行動レベルで改善の余地が相対的に大きいです。また、外出時の持ち帰りやフードドライブの取組についても、消極的な姿勢がうかがえます（問19・20・25・26）。

「女性」では、実際に取り組んでいることとして「冷蔵庫内の整理」が14.1ポイント、「調理や献立の工夫」が男性を15.3ポイント上回るほか（問7）、食材の購入や調理（問11・16）、外出時の持ち帰り等（問18、19、25、26）についての回答結果からも、日常生活の中での意識が相対的に高いです。

≪年代別≫

「18～29歳」では、家庭での食品ロス削減に「意識して取り組んだことはない」との回答が25.5%にとどまるなど（問6）、削減の意識は比較的低く、取組姿勢も消極的です。また、外出時の持ち帰りについて「恥ずかしい」が11.8%で、他の年代を大きく上回っているのが特徴的です（問20）。

「30～39歳」では、日常生活における食品ロス削減の有効な情報提供へのニーズが高く（問29）、「40～49歳」では、削減に「意識して取り組んだことはない」と回答した方の理由として、「食品ロスが発生していない」が75%を占め、他の年代を大きく上回っているのが特徴的です（問8）。

「70 歳以上」では、食品ロスの発生状況について「全く発生していない」、家庭で食品を「捨てることはほとんどない」が、それぞれ全年代で最多（順に26.5%、44.5%）となるなど、家庭内での取組は比較的進んでいます（問4・5）。一方、外食時の食べ残しの持ち帰りやフードドライブなど、家庭外での取組については、他の年代より消極的です（問19・20・26）。

このほか、年代が上がるにつれ、食材の購入において鮮度志向が高まる傾向があることが認められます（問13）。

【（食品関連）事業者向け調査】

食品関連事業者全体では、「食品ロス削減推進法を知っており、当事者意識を持っている」事業者は60.8%（問1）、「積極的に取り組んでいる」は17.7%にとどまっています（問5）。また、九州食べ切り協力店の取組について「関心はあるが登録していない」が46.2%（問2）、フードドライブについて「条件を整えば協力したい」が20.8%（問9）、フードシェアリングサービスについて「登録を検討したい」が26.2%で（問10）、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ます。なお、多くの事業者が、削減に向けては鮮度を志向する消費者への意識啓発が重要だと認識しています（問8・12）。

【業種別の傾向と分析】

「農業、漁業」では、いわゆる規格外品への対応に苦慮している姿が明らかになり（問7・13・14）、「食料品製造業」では、行政等に対し、希望する取組として「食品ロスの削減に取り組む事業者の表彰やPR」が33.3%（問8）、実施している取組として「再生事業者への引き渡し・飼料化」が33.3%で（問11）、それぞれ他業種を大きく上回っているほか、削減に向け重要なこととして「『3分の1ルール』等の古い商習慣の見直し」が35.3%と高いのが特徴的です（問12）。

「飲食料品卸売業、小売業」では、食品ロスの発生事由は「店頭売れ残り」が60.0%でトップですが（問16）、「手前どりの呼びかけなど商品陳列の工夫に取り組んでいる」のは25.7%にとどまっているほか（問17）、期限が迫っている食材等を「値引き等をせずそのまま廃棄」するが22.9%あり（問18）、改善の余地が認められます。

「宿泊業、飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業」では、食品ロスの発生事由は「来店者の食べ残し」が54.1%でトップとなり（問21）、特に「持ち帰り・配達飲食サービス業」においては、食材管理等への意識的な取組が浸透しているものの、需要量の見込み誤りにより食品ロスに繋がってしまう難しさが認められます（問21・22）。また、食べ残しの持ち帰りに対応しているのは24.7%にとどまっており（問22）、対応が進まない背景には、衛生管理上のリスク回避の姿勢が見受けられます（問24-②）。規格外品については、「品質に問題がなければ、値引き等がなくても仕入れる・仕入れたい」が41.2%あることから（問29）、規格外品の取扱いに悩む生産者との連携した取組は双方に有益です。

【市民（18歳未満）向け調査】（※一部抜粋）

食品ロス問題の認知度について	【小学4年生】	【中学1年生】	【高校1年生】
回答	件数（割合）	件数（割合）	件数（割合）
よく知っている	773(18.6%)	1,228(35.4%)	150(36.2%)
ある程度知っている	1,306(31.0%)	1,893(54.6%)	230(55.6%)
あまり知らない	1,189(28.6%)	280(8.1%)	27(6.5%)
全く知らない	853(20.5%)	51(1.5%)	6(1.4%)
（無回答）	31(0.7%)	15(0.4%)	1(0.2%)
回答者数	4,152	3,467	414

食品ロスを減らす取組について 【小学4年生】

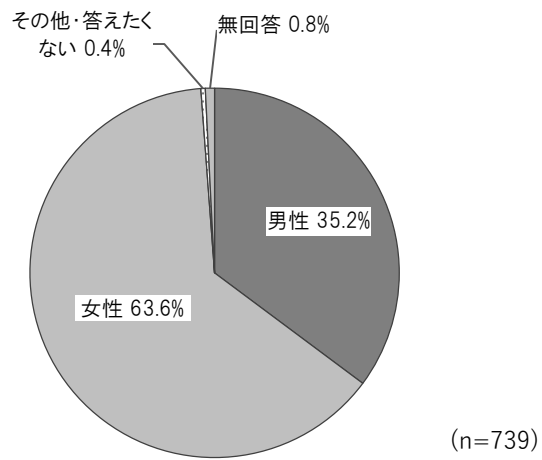
回答	件数（割合）
進んで取り組んでいきたい	2,864(69.0%)
気がついたときに取り組んでいきたい	1,074(25.9%)
取り組まない（分からない）	155(3.7%)
（無回答）	59(1.4%)
回答者数	4,152

食品ロスを減らす取組について 【中学1年生】 【高校1年生】

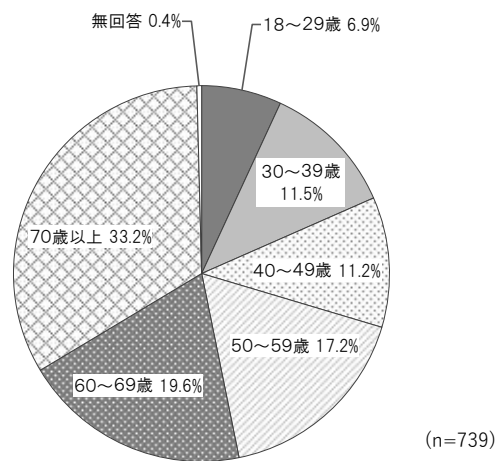
回答	件数（割合）	件数（割合）
いつも意識して取り組んでいる	488(14.1%)	69(16.7%)
時々、できる範囲で取り組んでいる	2,078(59.9%)	220(53.1%)
意識して取り組んだことはないが、 今後は取り組んでいきたいと思う	801(23.1%)	115(27.8%)
意識して取り組んだことはないし、 今後も取り組まないと思う	90(2.6%)	4(1.0%)
（無回答）	10(0.3%)	6(1.4%)
回答者数	3,467	414

【市民（18歳以上）向け調査】（※一部抜粋）

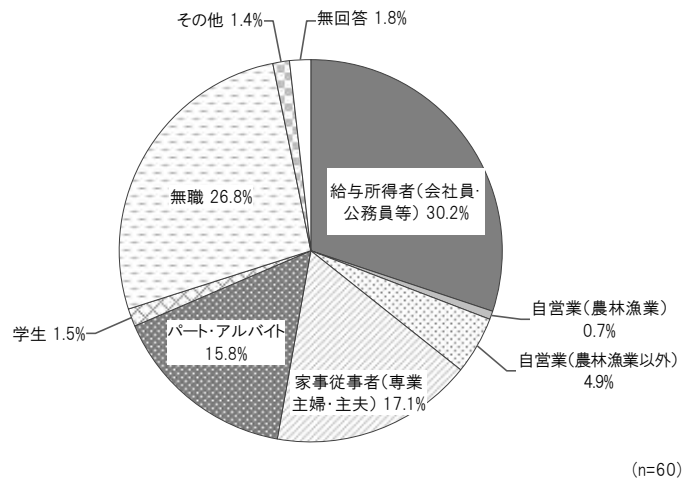
F 1 性別を選択してください。（○は1つ）



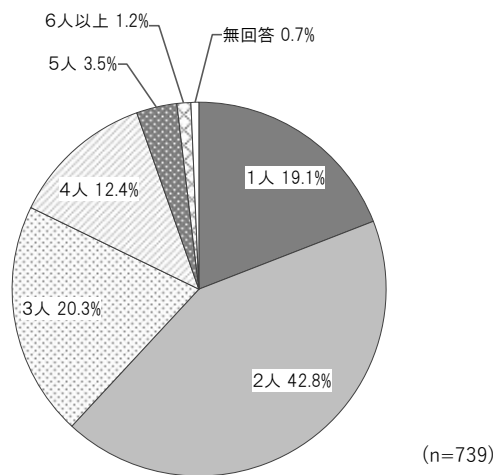
F 2 年代を選択してください。（○は1つ）



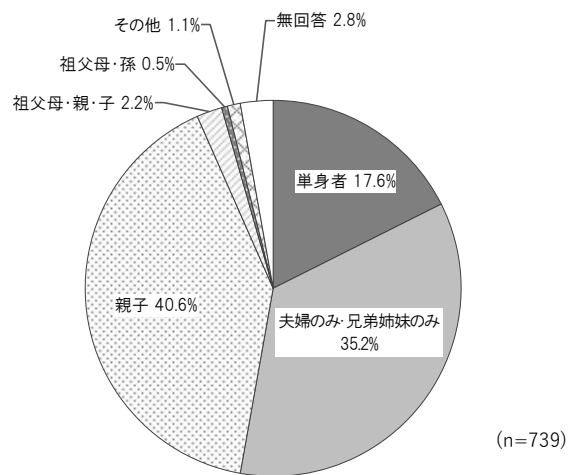
F 3 職業を選択してください。（○は1つ）



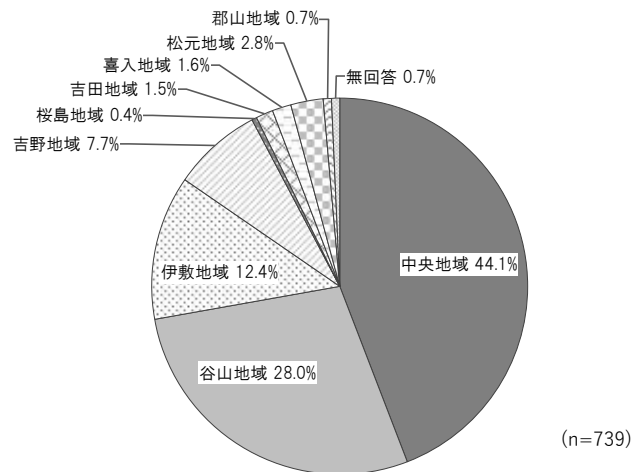
F 4 世帯人数（あなたを含む同居者）を選択してください。（○は1つ）



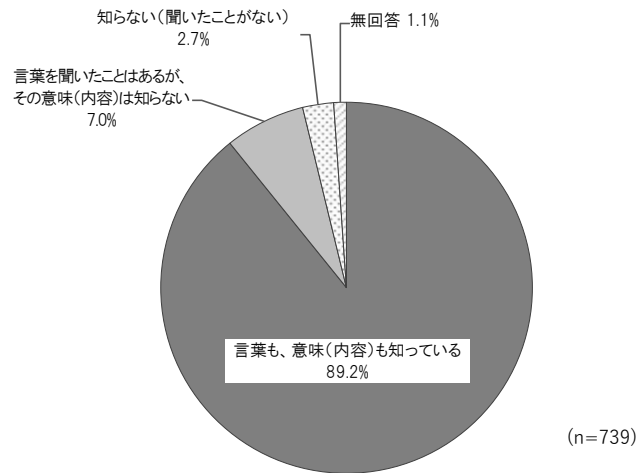
F 5 同居している家族構成を選択してください。（○は1つ）



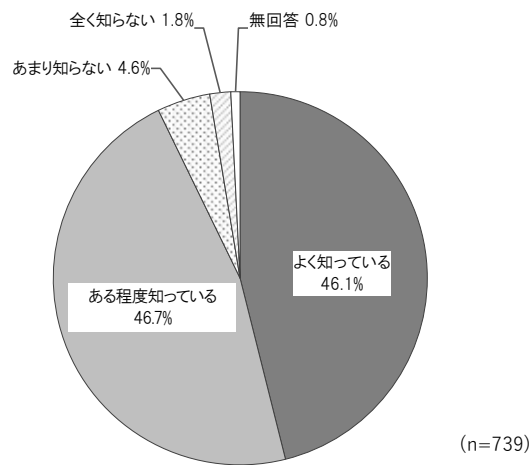
F 6 お住まいの地域を選択し、（ ）内にご記入ください。（○は1つ）



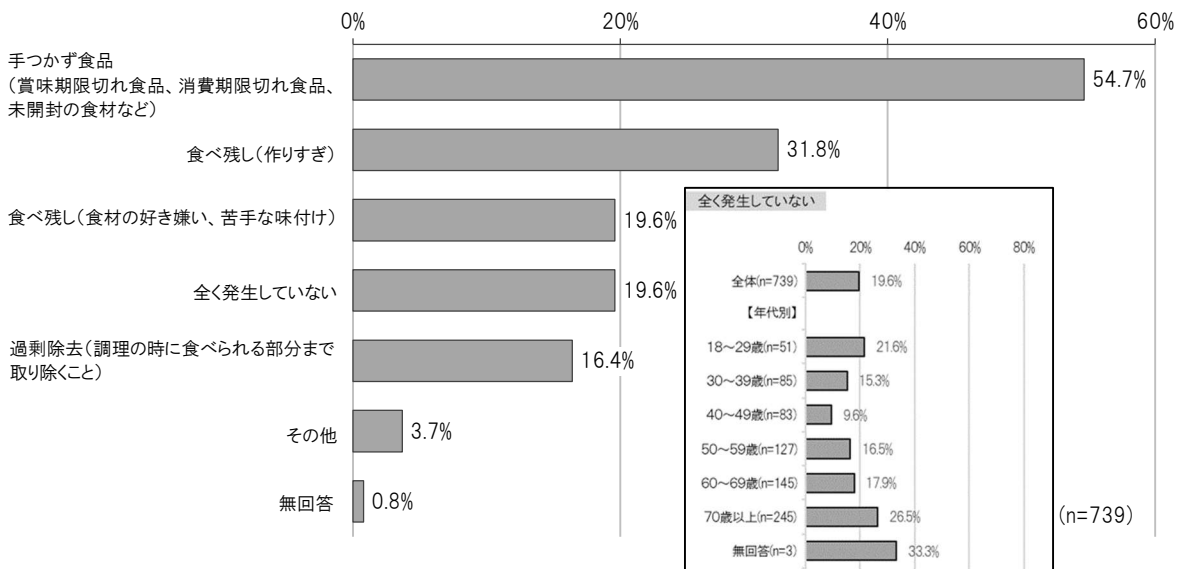
問1 「食品ロス（フードロス）」という言葉をご存知ですか。当てはまるものを1つ選択してください。



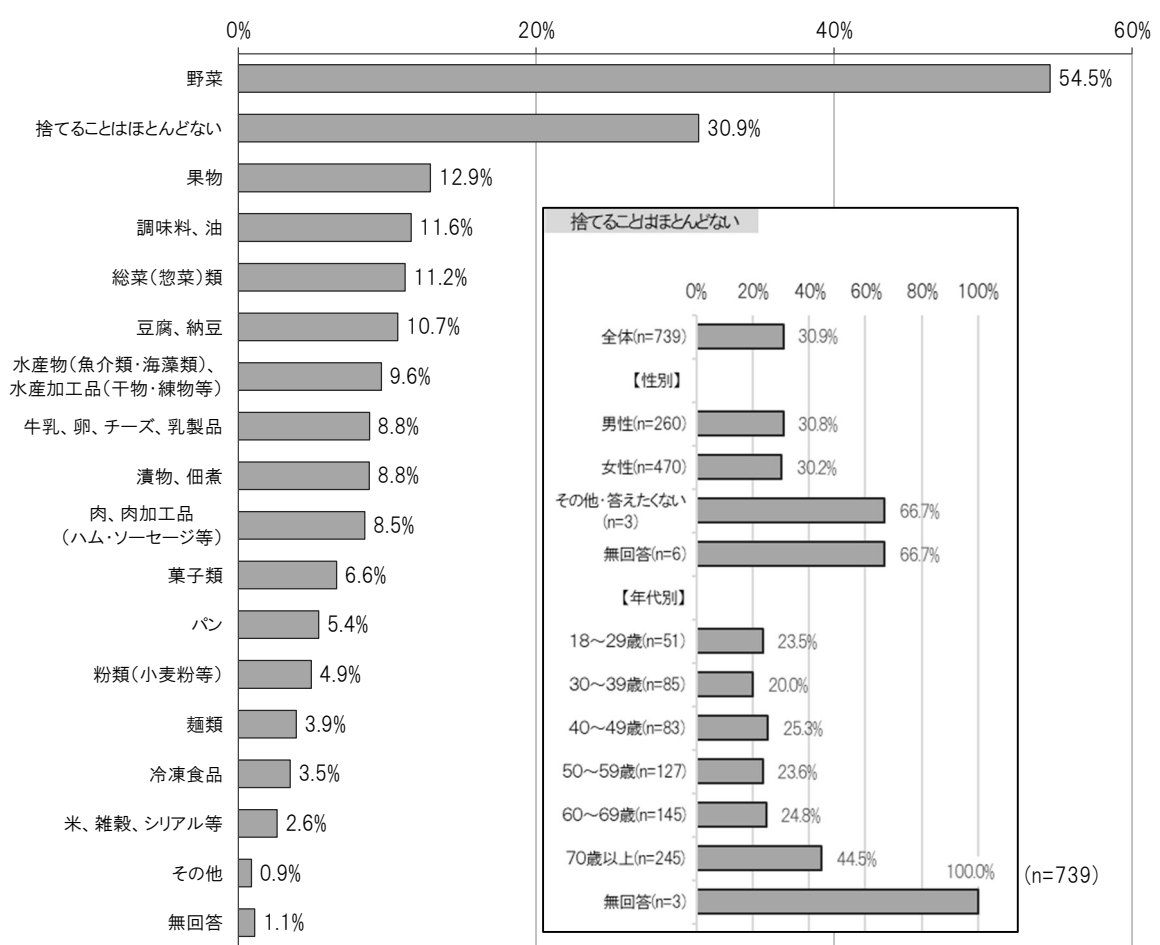
問2 「食品ロス」が問題となっていることをご存知ですか。当てはまるものを1つ選択してください。



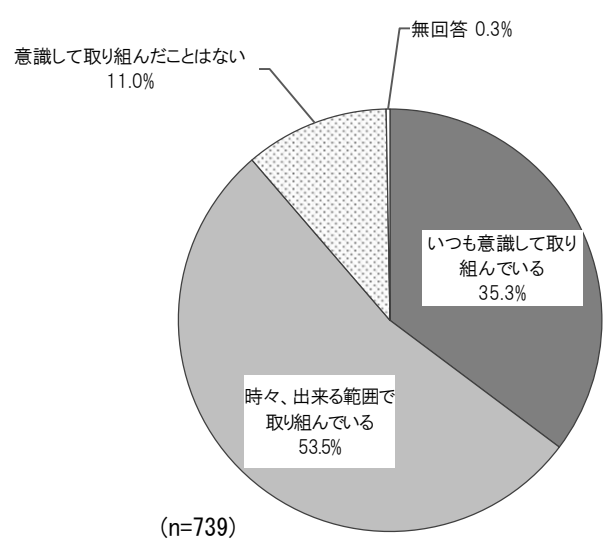
問4 ご家庭から、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。



問5 ご家庭で、つい捨ててしまいがちな食品・食材がありますか。当てはまるものを全て選択してください。

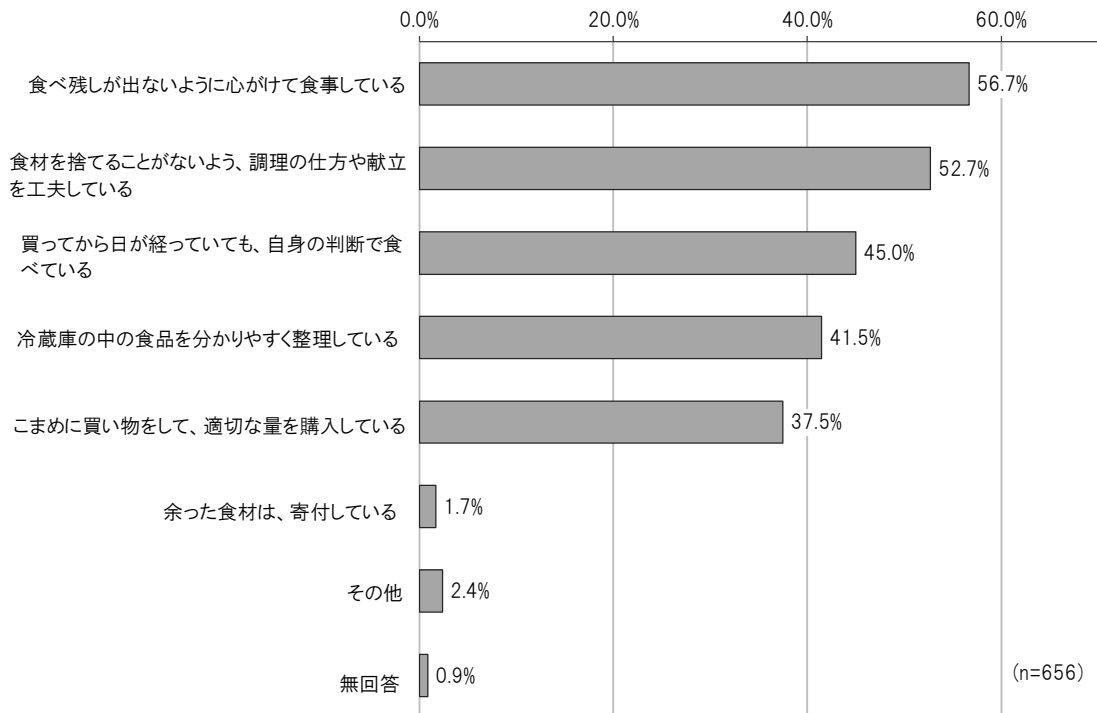


問6 ご家庭で、食品ロスを減らす取り組みをしていますか。当てはまるものを1つ選択してください。

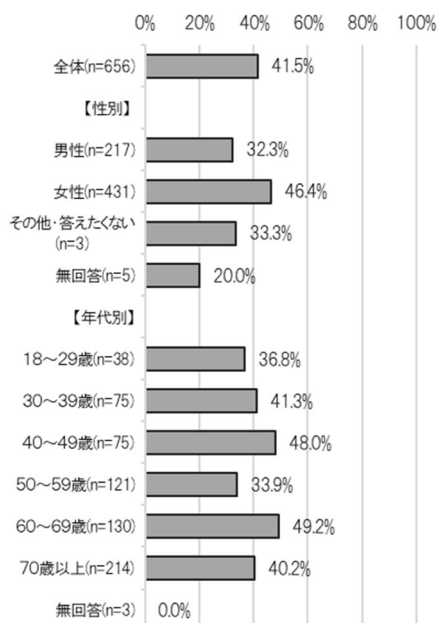


凡例	いつも意識して取り組んでいる	時々、出来る範囲で取り組んでいる	意識して取り組んだことはない	無回答
全体(n=739)	35.3%	53.5%	11.0%	0.3%
【性別】				
男性(n=260)	32.7%	50.8%	16.5%	0.2%
女性(n=470)	36.4%	55.3%	8.1%	0.2%
その他・答えたくない(n=3)	66.7%	33.3%		
無回答(n=6)	50.0%	33.3%	16.7%	
【年代別】				
18~29歳(n=51)	13.7%	60.8%	25.5%	
30~39歳(n=85)	24.7%	63.5%	11.8%	
40~49歳(n=83)	33.7%	56.6%	9.6%	
50~59歳(n=127)	36.2%	59.1%	4.7%	
60~69歳(n=145)	34.5%	55.2%	10.3%	
70歳以上(n=245)	43.7%	43.7%	11.8%	0.8%
無回答(n=3)	66.7%	33.3%		

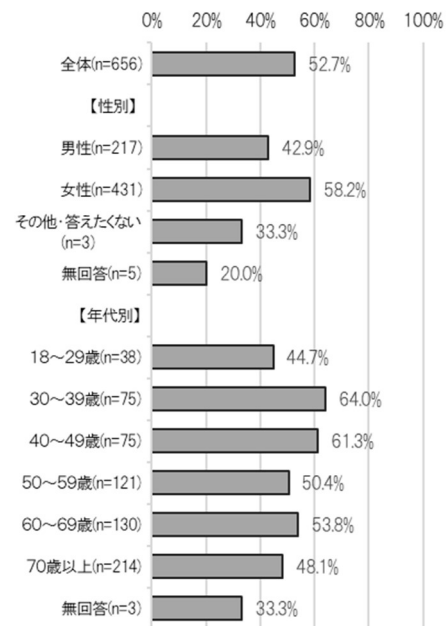
問7 【問6で「1 いつも意識して取り組んでいる」「2 時々、出来る範囲で取り組んでいる」を選択した方におたずねします。】
 どのような取り組みをしていますか。当てはまるものを全て選択してください



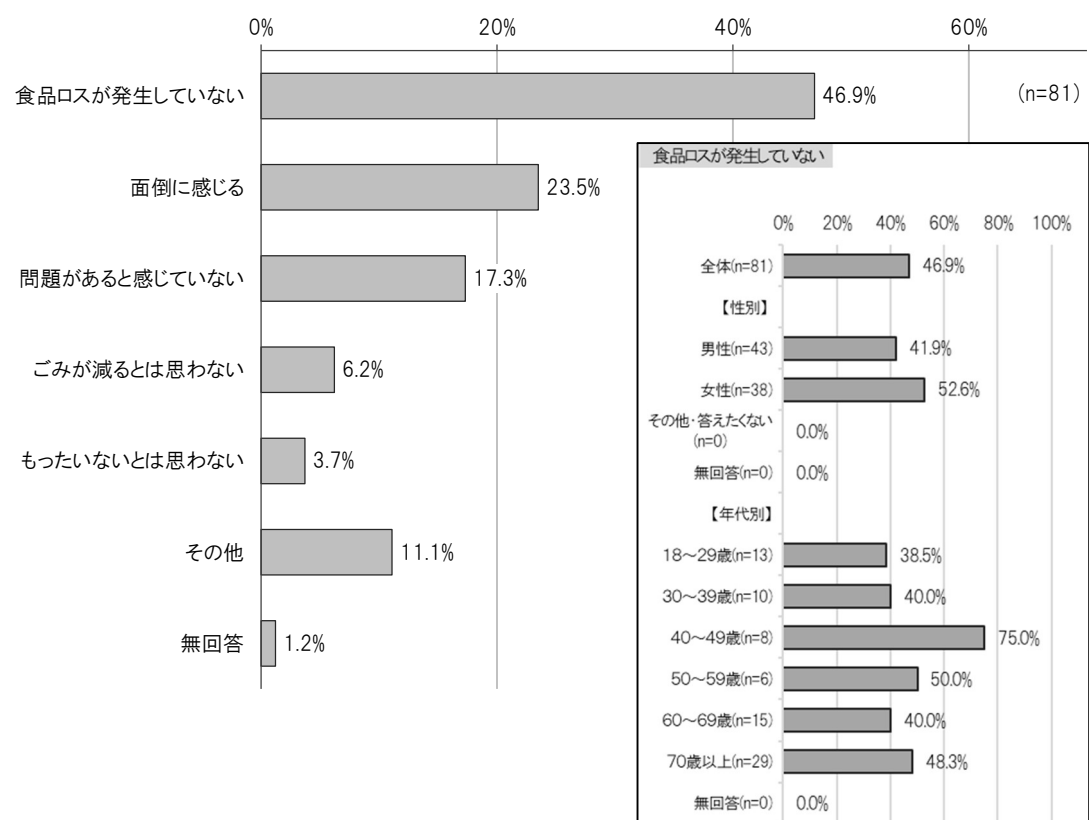
冷蔵庫の中の食品を分かりやすく整理している



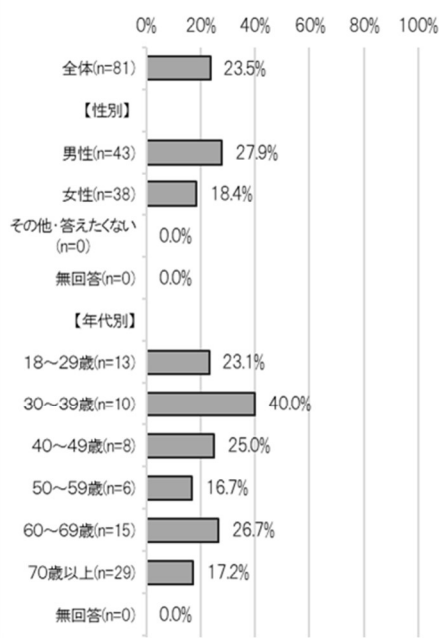
食材を捨てることがないよう、調理の仕方や献立を工夫している



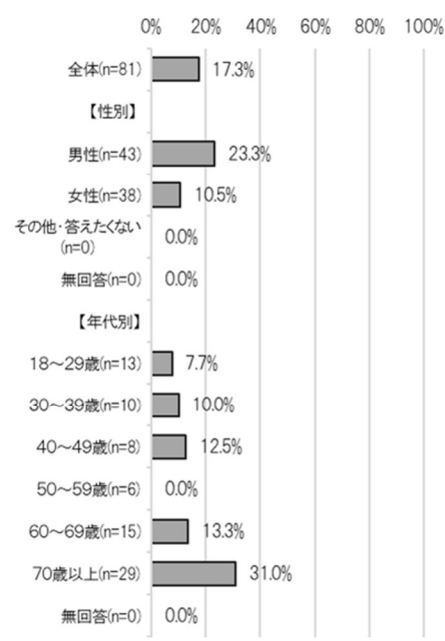
問8 【問6で「3 意識して取り組んだことはない」を選択した方におたずねします。】
その理由について、当てはまるものを全て選択してください



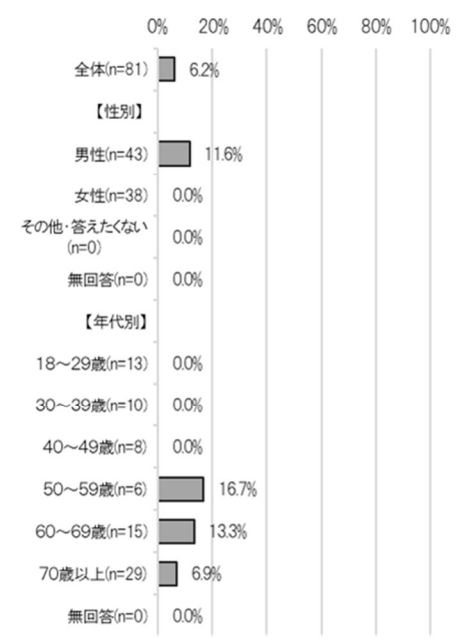
面倒を感じる



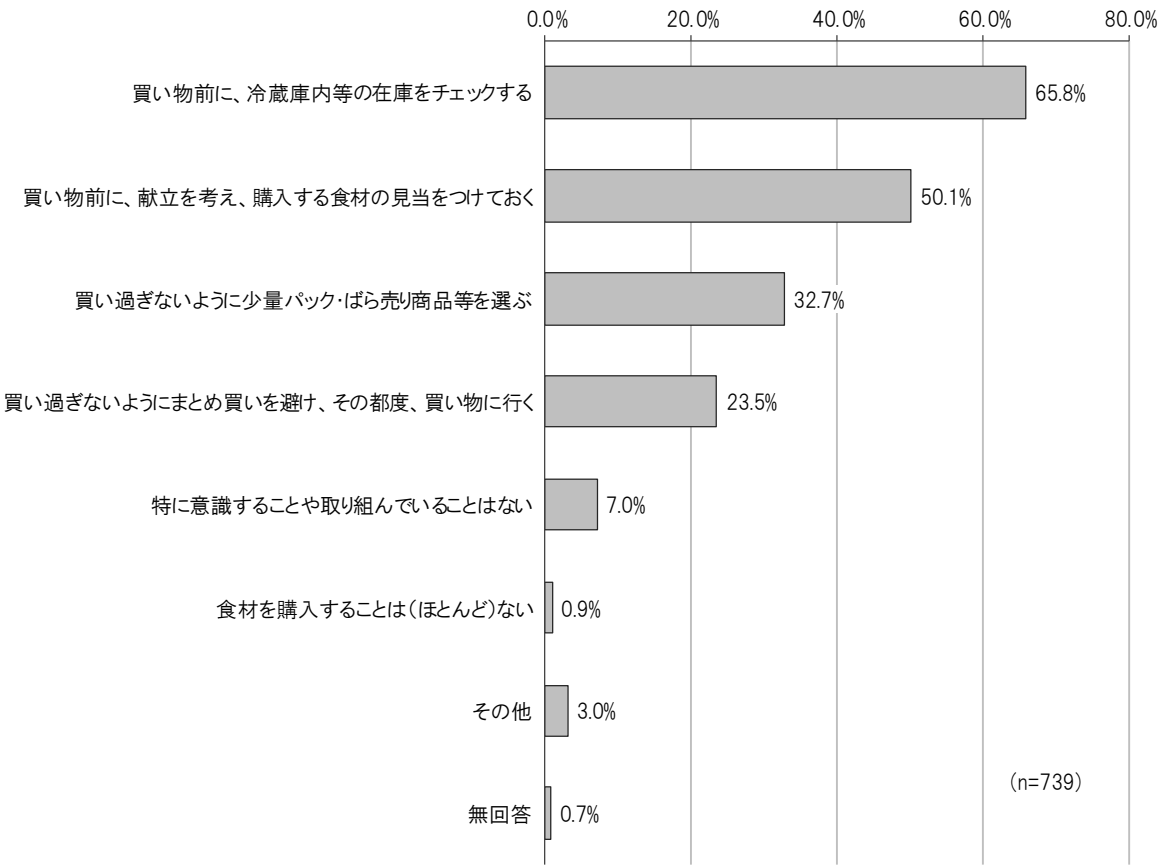
問題があると感じていない



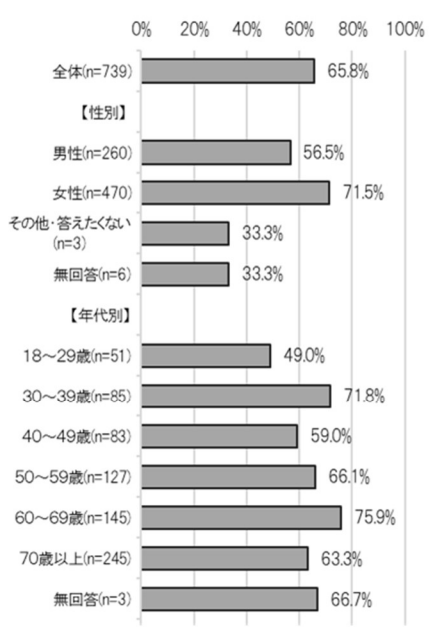
ごみが減るとは思わない



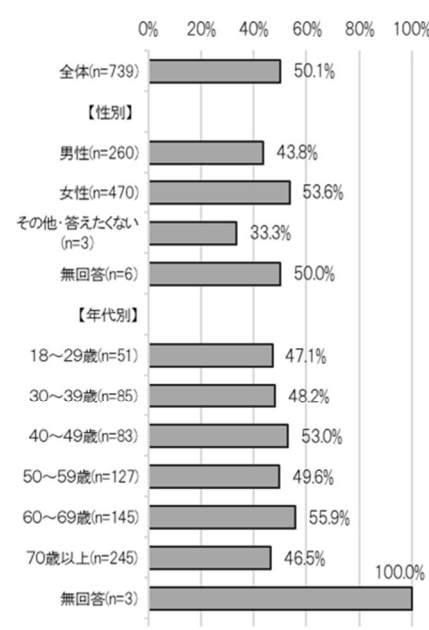
問11 食材（肉・魚や野菜など）を購入するときに、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください。



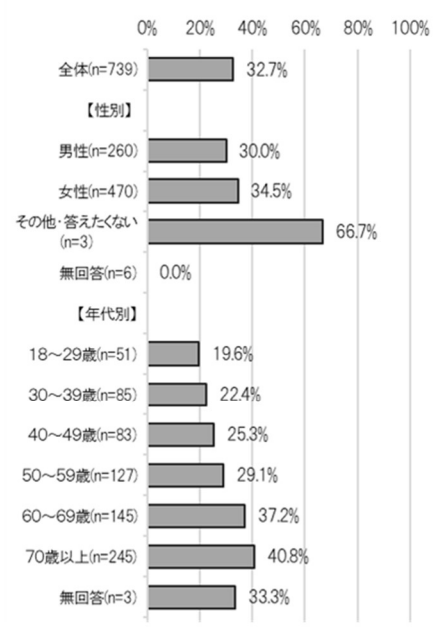
買い物前に、冷蔵庫内等の在庫をチェックする



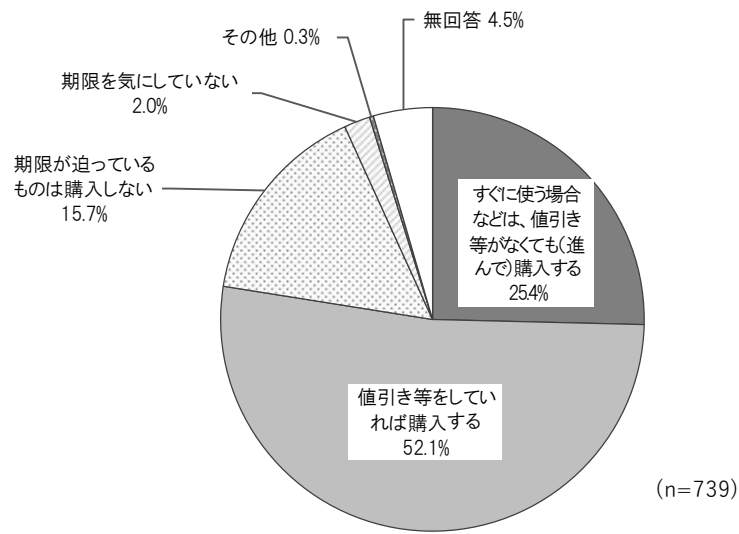
買い物前に、献立を考え、購入する食材の見当をつけておく



買い過ぎないように少量パック・ばら売り商品等を選ぶ

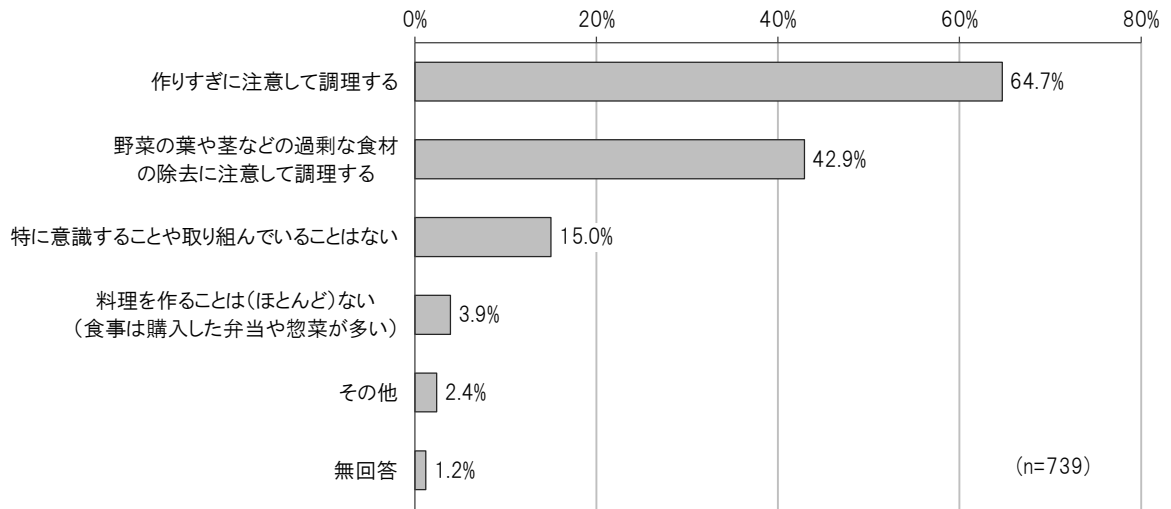


問13 賞味・消費期限が迫っている食材（肉・魚や野菜など）や食品の購入について、判断の目安を教えてください。当てはまるものを1つ選択してください。

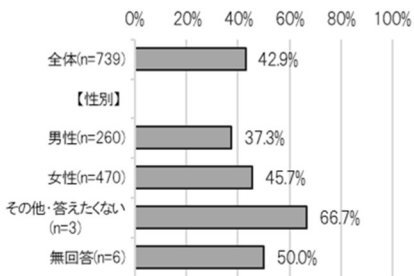


	すぐに使う場合などは、値引き等がなくても(進んで)購入する	値引き等をしていれば購入する	期限が迫っているものは購入しない	期限を気にしていない	その他	無回答
凡例						
18~29歳 (n=51)	21.6%		62.7%		9.8%	3.9%
30~39歳 (n=85)	17.6%		70.6%		8.2%	1.2%
40~49歳 (n=83)	22.9%		68.7%		7.2%	1.2%
50~59歳 (n=127)	29.1%		49.6%		18.1%	2.4%
60~69歳 (n=145)	21.4%		52.4%		20.7%	0.7%
70歳以上 (n=245)	29.8%		39.6%		18.0%	3.3% 0.8%
無回答 (n=3)		66.7%			33.3%	

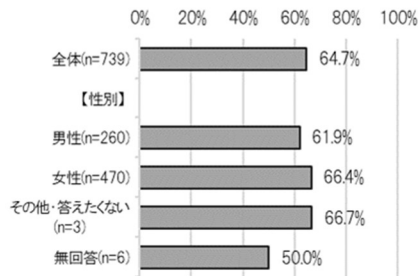
問16 料理を作るときに、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください。



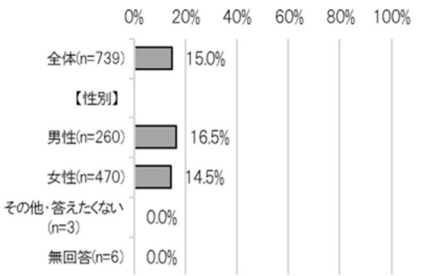
野菜の葉や茎などの過剰な食材の除去に注意して調理する



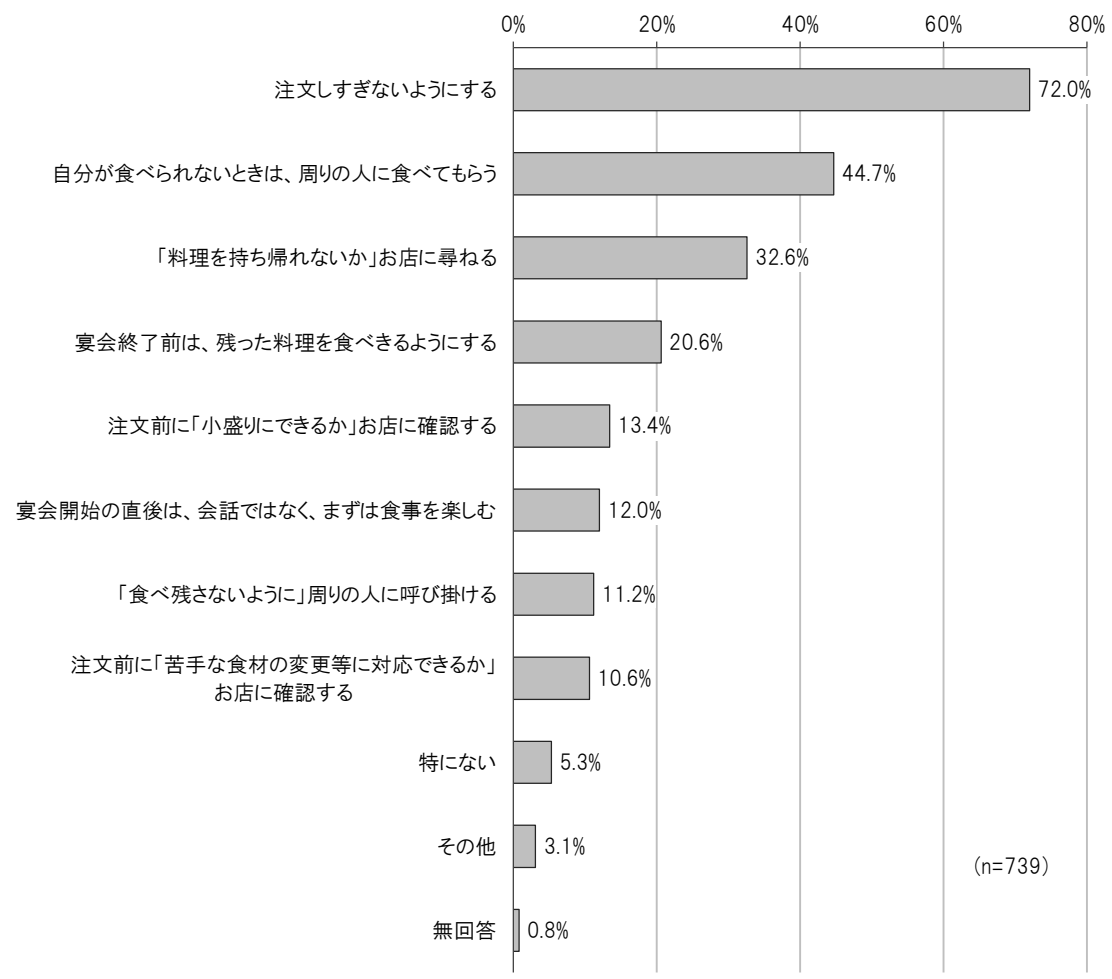
作りすぎに注意して調理する



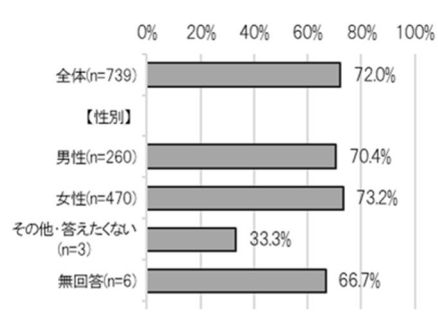
特に意識することや取り組んでいることはない



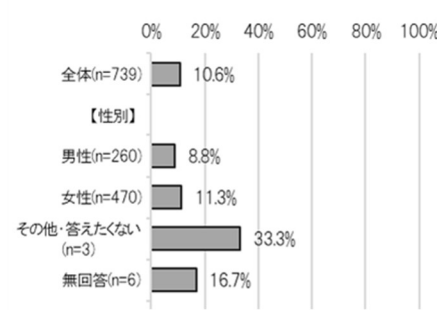
問18 家族との外食や職場の宴会などのときに、食べ残しを減らすために取り組んでいることはありますか。当てはまるものを全て選択してください。



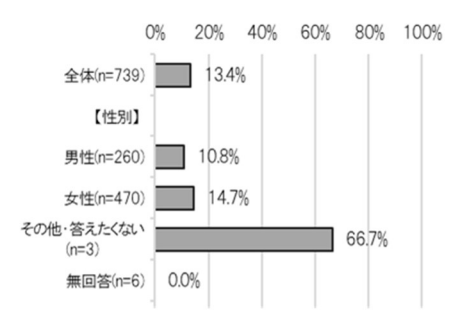
注文しすぎないようにする



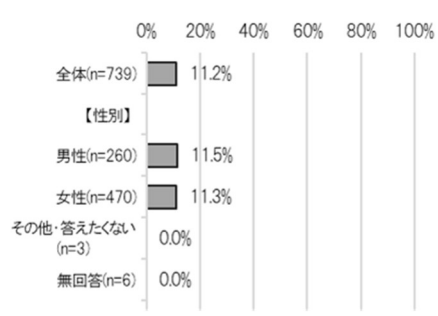
注文前に「苦手な食材の変更等に対応できるか」お店に確認する



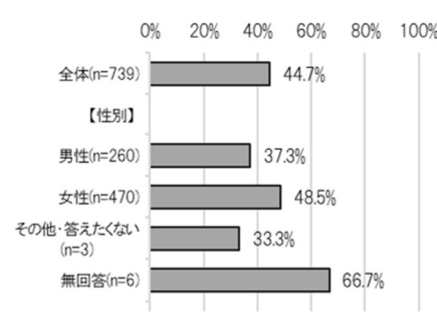
注文前に「小盛りができるか」お店に確認する



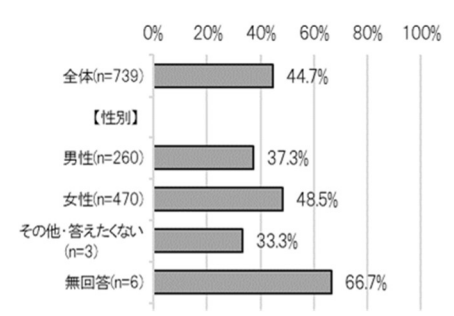
「食べ残さないように」周りの人に呼び掛ける



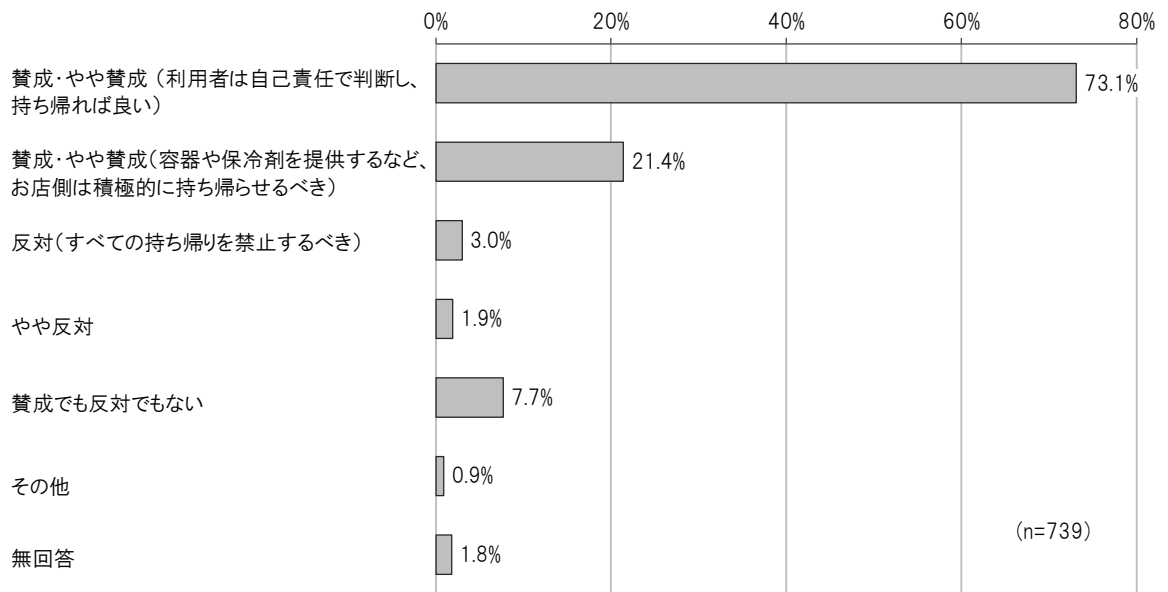
自分が食べられないときは、周りの人に食べてもらう



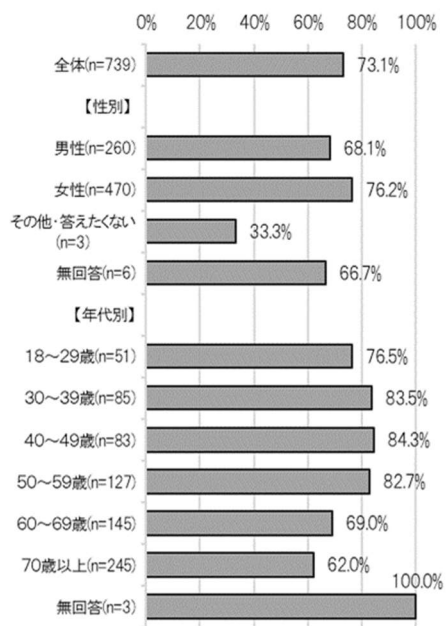
「料理を持ち帰れないか」お店に尋ねる



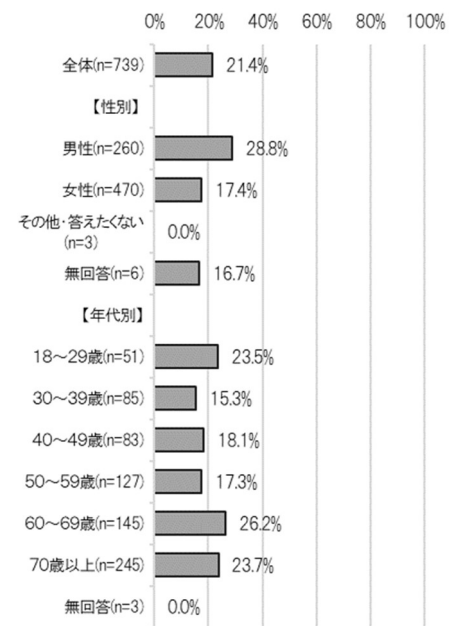
問19 外食時に食べきれなかった料理の持ち帰りについて、賛成ですか、反対ですか。当てはまるものを1つ選択してください。



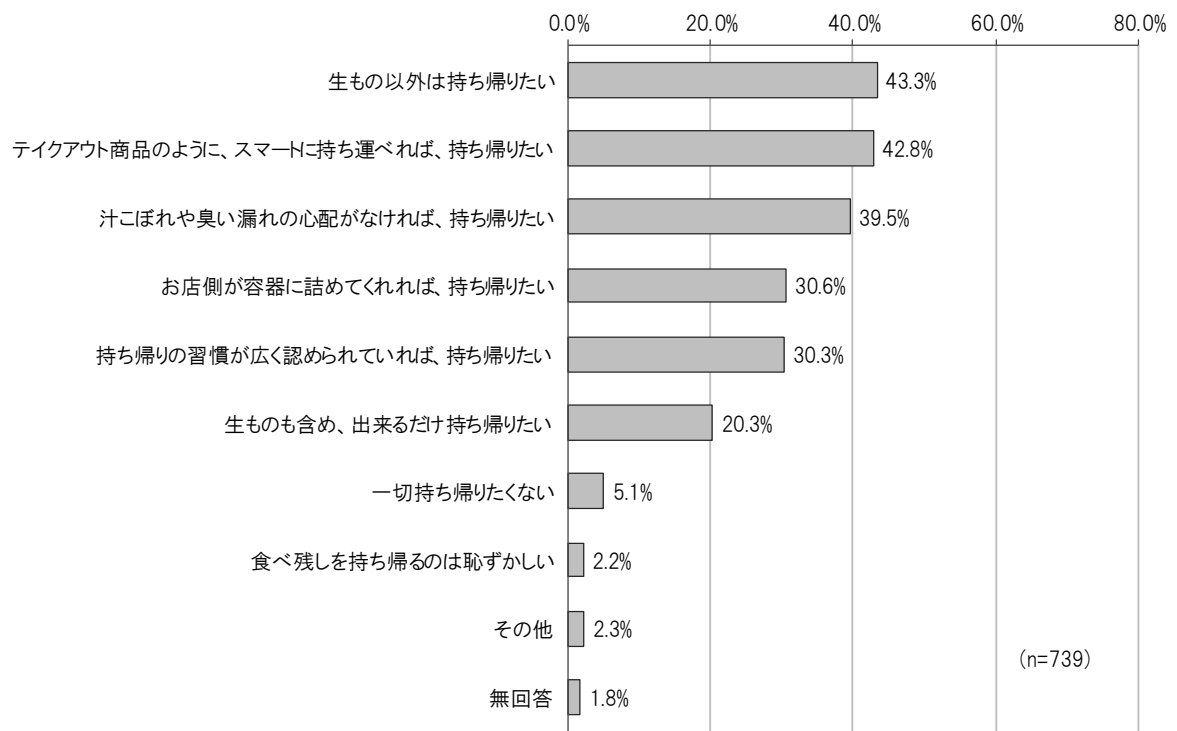
賛成・やや賛成（利用者は自己責任で判断し、持ち帰れば良い）



賛成・やや賛成（容器や保冷剤を提供するなど、お店側は積極的に持ち帰らせるべき）



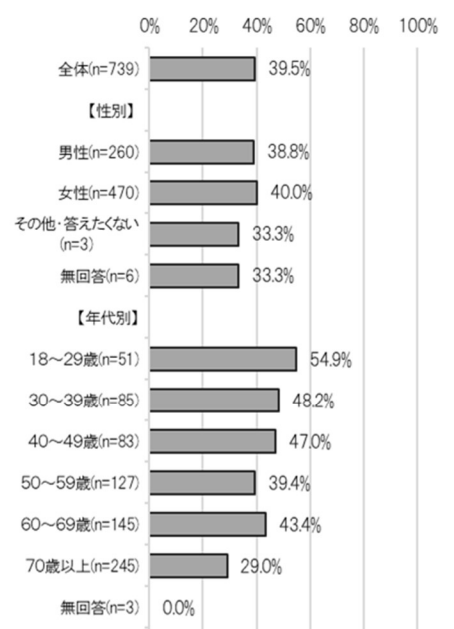
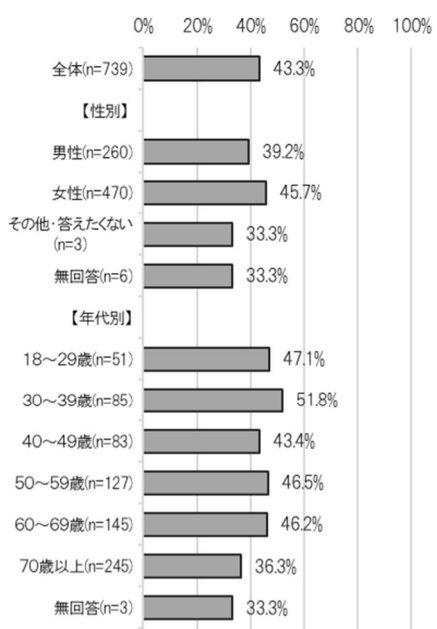
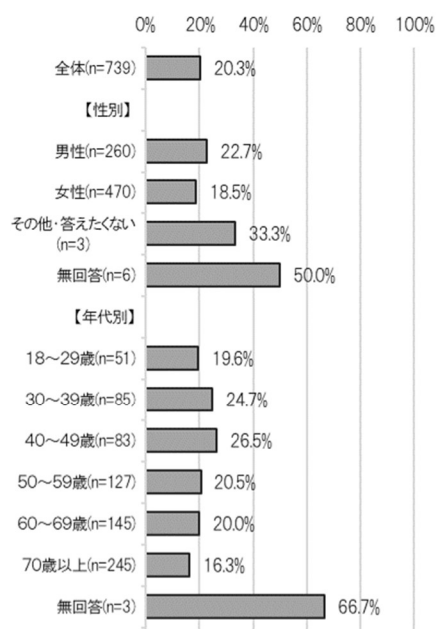
問20 外食時に食べきれなかった料理の持ち帰りについて、どのように思いますか。当てはまるものを全て選択してください。



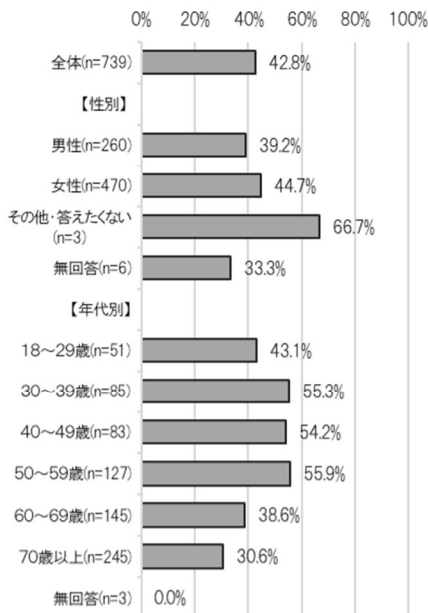
生ものも含め、出来るだけ持ち帰りたい

生もの以外は持ち帰りたい

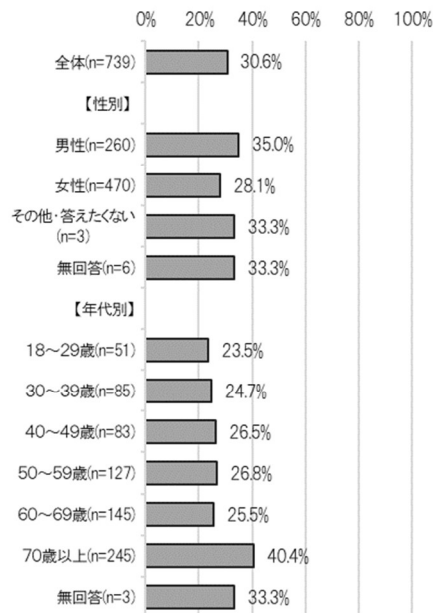
汁こぼれや臭い漏れの心配がなければ、持ち帰りたい



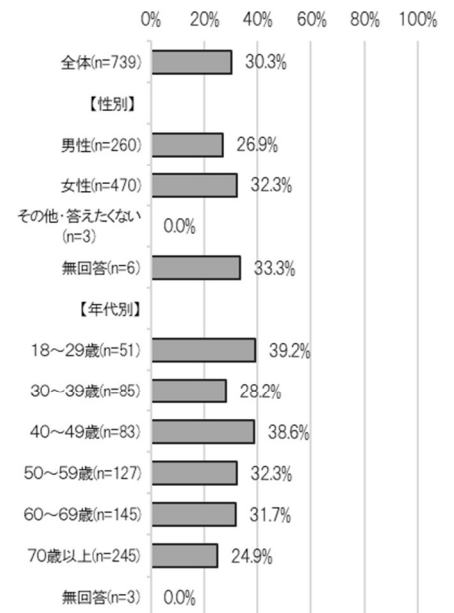
テイクアウト商品のように、スマートフォン持ち運べれば、持ち帰りたい



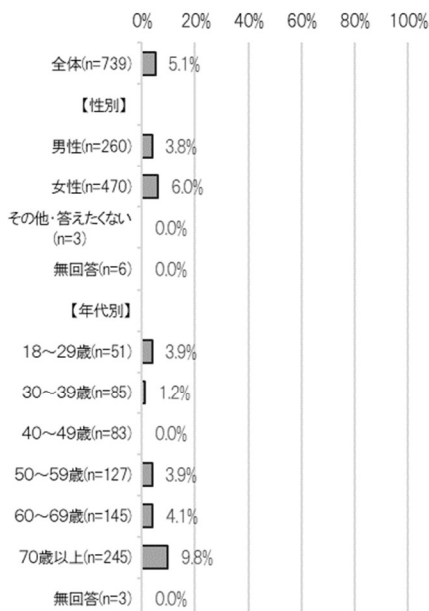
お店側が容器に詰めてくれば、持ち帰りたい



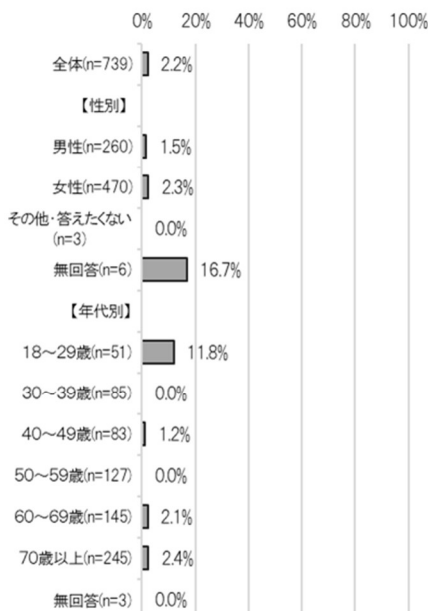
持ち帰りの習慣が広く認められていれば、持ち帰りたい



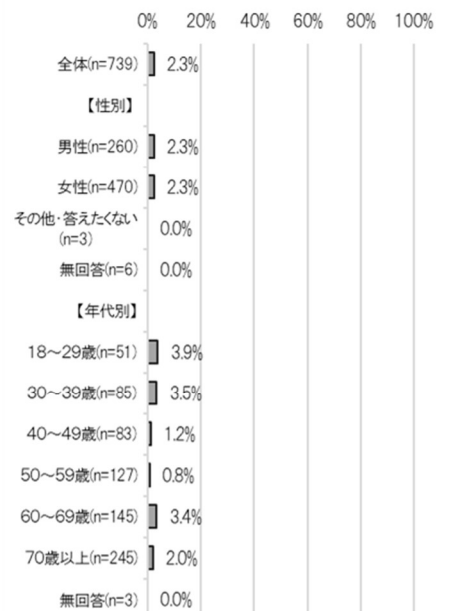
一切持ち帰りたくない



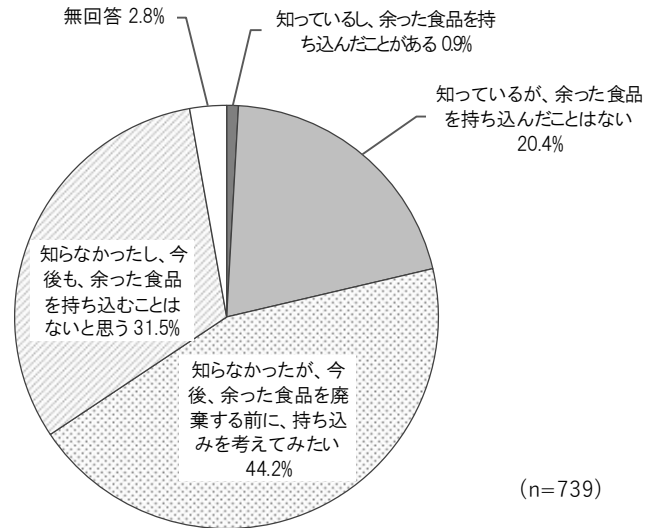
食べ残しを持ち帰るのは恥ずかしい



その他

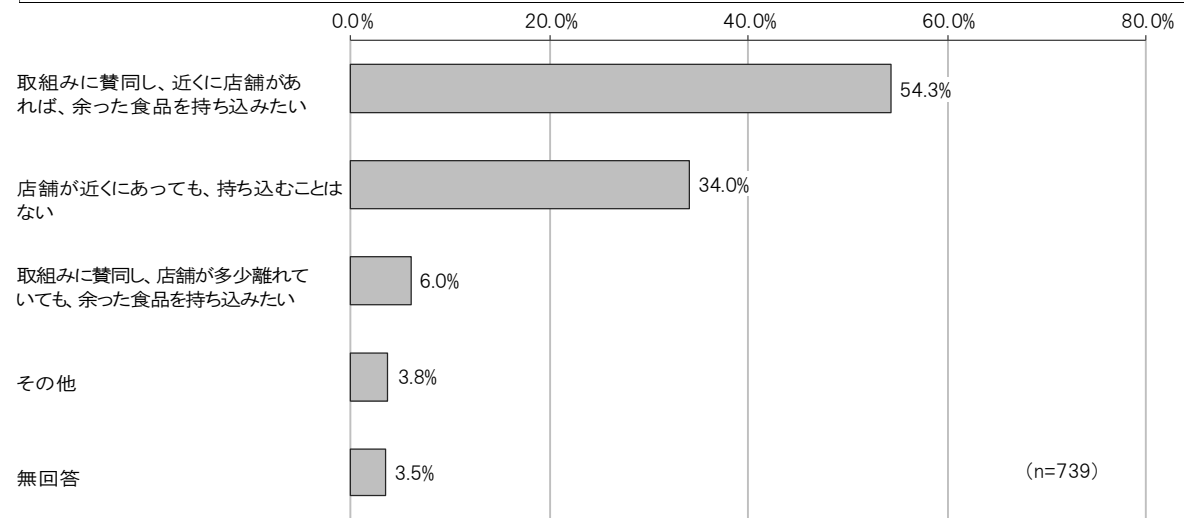


問25 鹿児島市内で活動するフードバンク団体や、ご家庭にある食べ切れない食品の回収場所を設置し、フードドライブに協力するスーパーマーケットがあることを知っていますか。当てはまるものを1つ選択してください。



	知っているし、余った食品を持ち込んだことがある	知っているが、余った食品を持ち込んだことはない	知らなかったが、今後、余った食品を廃棄する前に、持ち込みを考えてみたい	知らなかったし、今後も、余った食品を持ち込むことはないと思う	無回答	
凡例	0.9%					
全体 (n=739)	20.4%	44.2%	31.5%		2.8%	
性別	男性 (n=260)	17.7%	40.8%	38.8%	1.5%	
	女性 (n=470)	21.9%	46.6%	27.4%	3.2%	
	その他・答えたくない (n=3)	33.3%	33.3%	33.3%		
	無回答 (n=6)	33.3%	16.7%	33.3%		16.7%

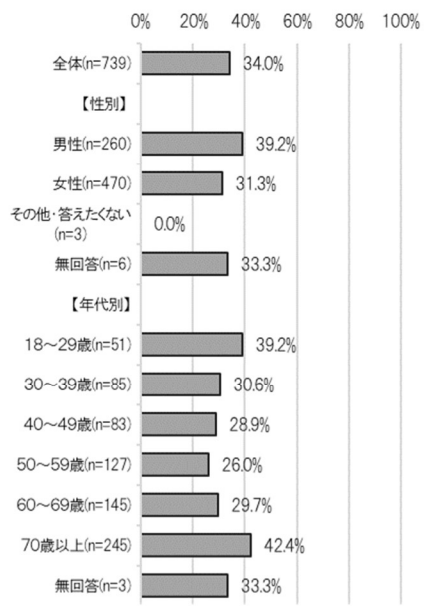
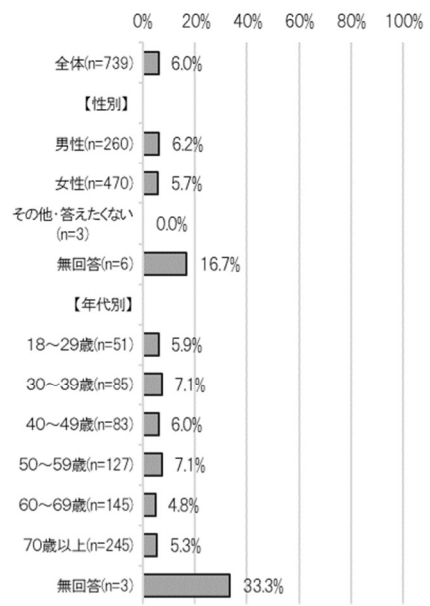
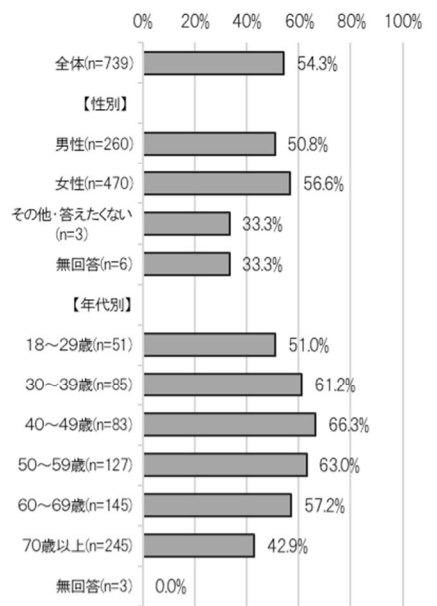
問26 フードドライブに協力するスーパーマーケットの利用について、どのように思いますか。当てはまるものを1つ選択してください。



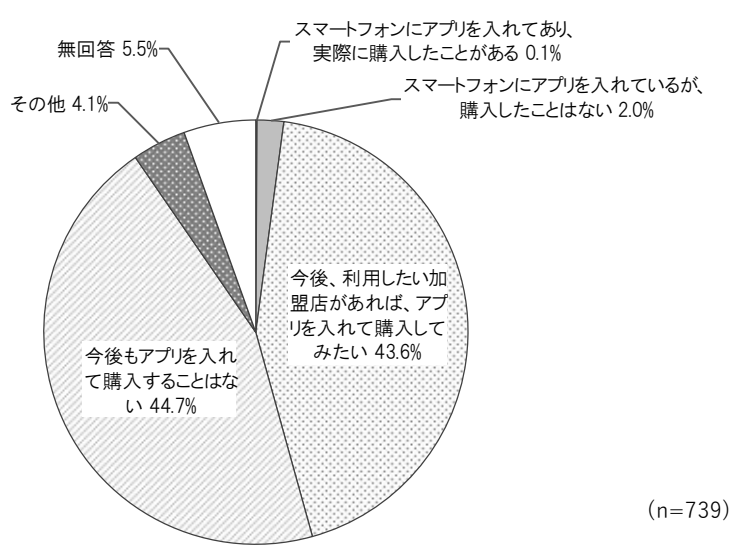
取組みに賛同し、近くに店舗があれば、余った食品を持ち込みたい

取組みに賛同し、店舗が多少離れていても、余った食品を持ち込みたい

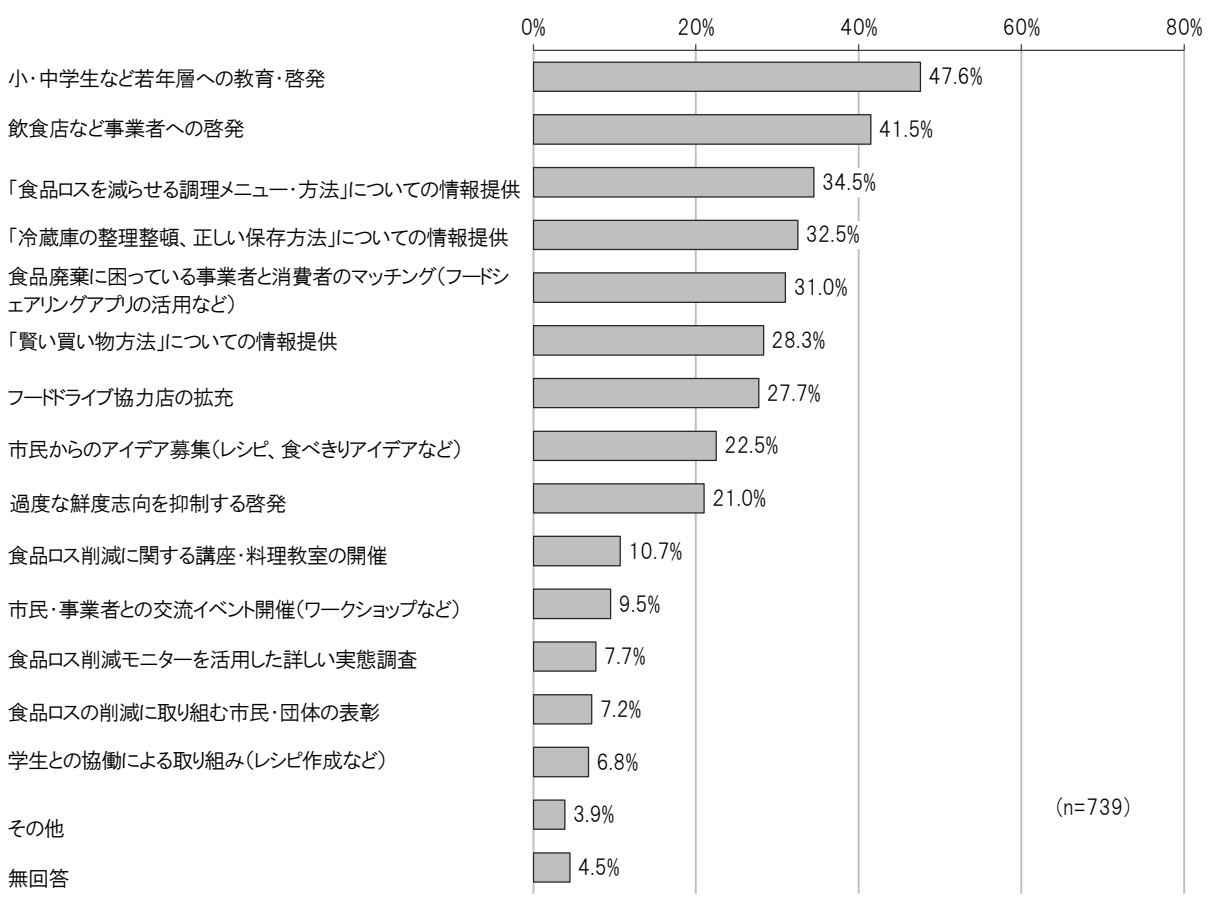
店舗が近くにあっても、持ち込むことはない



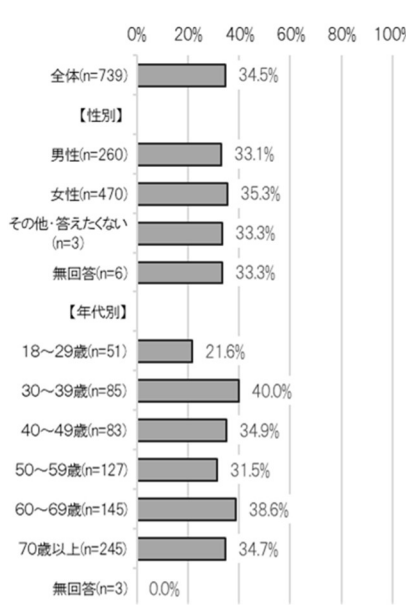
問28 フードシェアリングのアプリ利用について、当てはまるものを1つ選択してください。



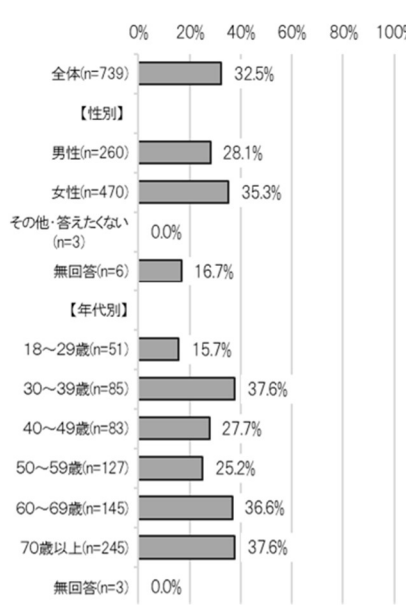
問29 食品ロスを減らすために、行政に取り組んでほしいことはありますか。当てはまるものを全て選択してください。



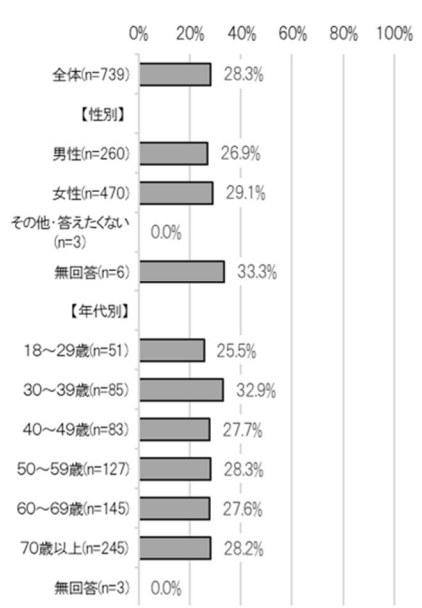
「食品ロスを減らせる調理メニュー・方法」についての情報提供



「冷蔵庫の整理整頓、正しい保存方法」についての情報提供

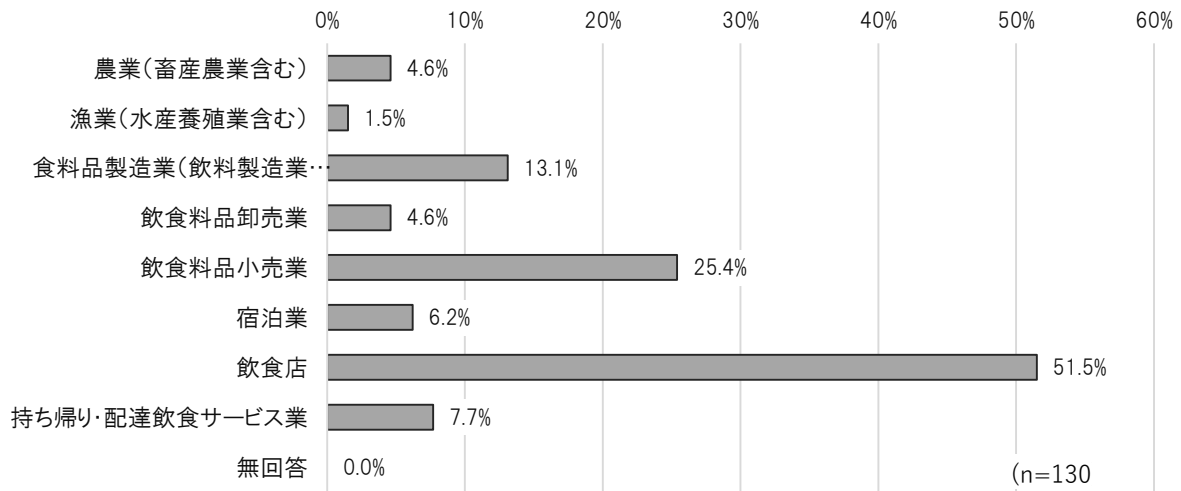


「賢い買い物方法」についての情報提供

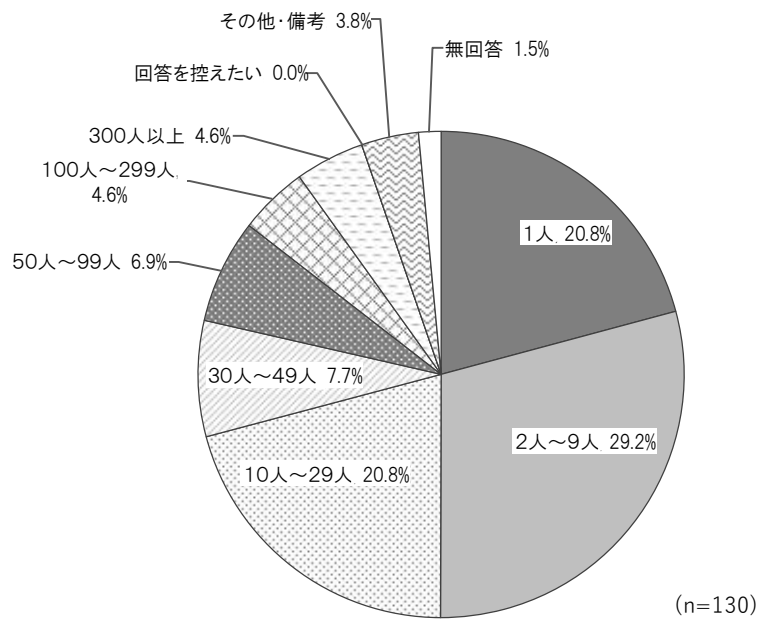


【(食品関連) 事業者向け調査】(※一部抜粋)

F 1 営む事業の種類 (複数回答)

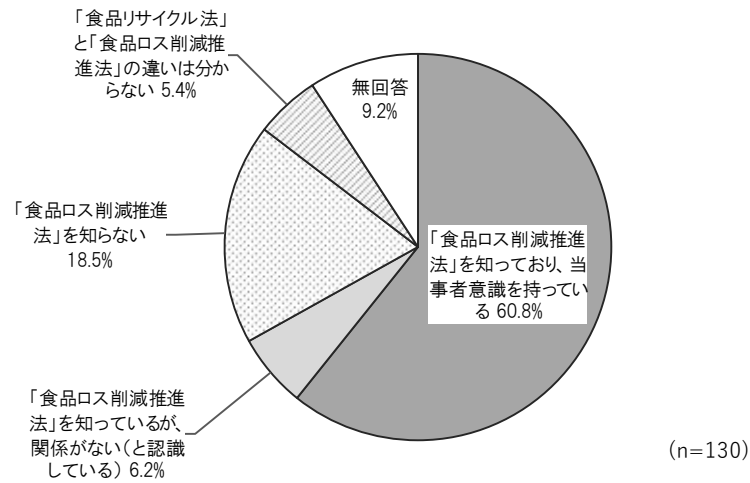


F 2 従業員数 (4月1日現在、パート・アルバイト含む)



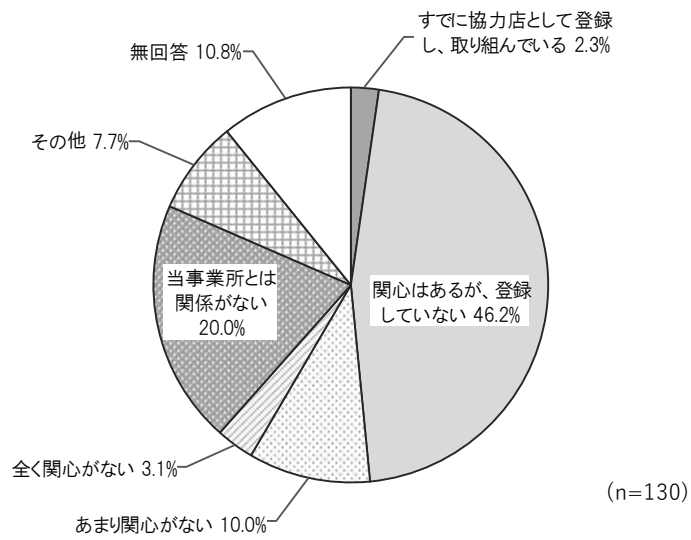
	1人	2人~9人	10人~29人	30人~49人	50人~99人	100人~299人	300人以上	回答を控えたい	その他	無回答
凡例										
全体 (n=130)	20.8%	29.2%	20.8%	7.7%	6.9%	4.6%	4.6%	3.8%	0.0%	1.5%
農業(畜産農業含む) (n=6)	16.7%	50.0%	16.7%	16.7%						
漁業(水産養殖業含む) (n=2)	50.0%		50.0%							
食料品製造業(飲料製造業含む) (n=17)	17.6%	41.2%	23.5%	11.8%	5.9%					
飲食料品卸売業 (n=6)	16.7%	33.3%	16.7%	16.7%	16.7%					
飲食料品小売業 (n=33)	6.1%	27.3%	27.3%	9.1%	9.1%	12.1%	3.0%	6.1%		
宿泊業 (n=8)	25.0%	25.0%	25.0%	12.5%	12.5%					
飲食店 (n=67)	34.3%	29.9%	14.9%	4.5%	1.5%	3.0%	3.0%			3.0%
持ち帰り・配達飲食サービス業 (n=10)	10.0%	40.0%	20.0%	20.0%	10.0%					
無回答 (n=0)	回答なし									

問1 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。



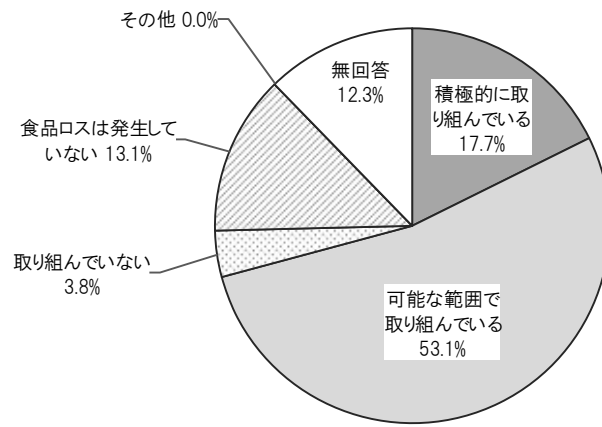
	「食品ロス削減推進法」を知っており、当事者意識を持っている	「食品ロス削減推進法」を知っているが、関係がないと認識している	「食品ロス削減推進法」を知らない	「食品リサイクル法」と「食品ロス削減推進法」の違いは分からない	無回答
凡例					
全体 (n=130)	60.8%	6.2%	18.5%	5.4%	9.2%
農業(畜産農業含む) (n=6)	50.0%		33.3%	16.7%	
漁業(水産養殖業含む) (n=2)	50.0%		50.0%		
食料品製造業(飲料製造業含む) (n=17)	64.7%	5.9%	29.4%		
飲食料品即売業 (n=6)	66.7%		16.7%	16.7%	
飲食料品小売業 (n=33)	78.8%	3.0%	12.1%	6.1%	
宿泊業 (n=8)	62.5%		25.0%	12.5%	
飲食店 (n=67)	52.2%	9.0%	17.9%	7.5%	13.4%
持ち帰り・配達飲食サービス業 (n=10)	70.0%		10.0%	20.0%	
無回答 (n=0)	回答なし				

問2 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。

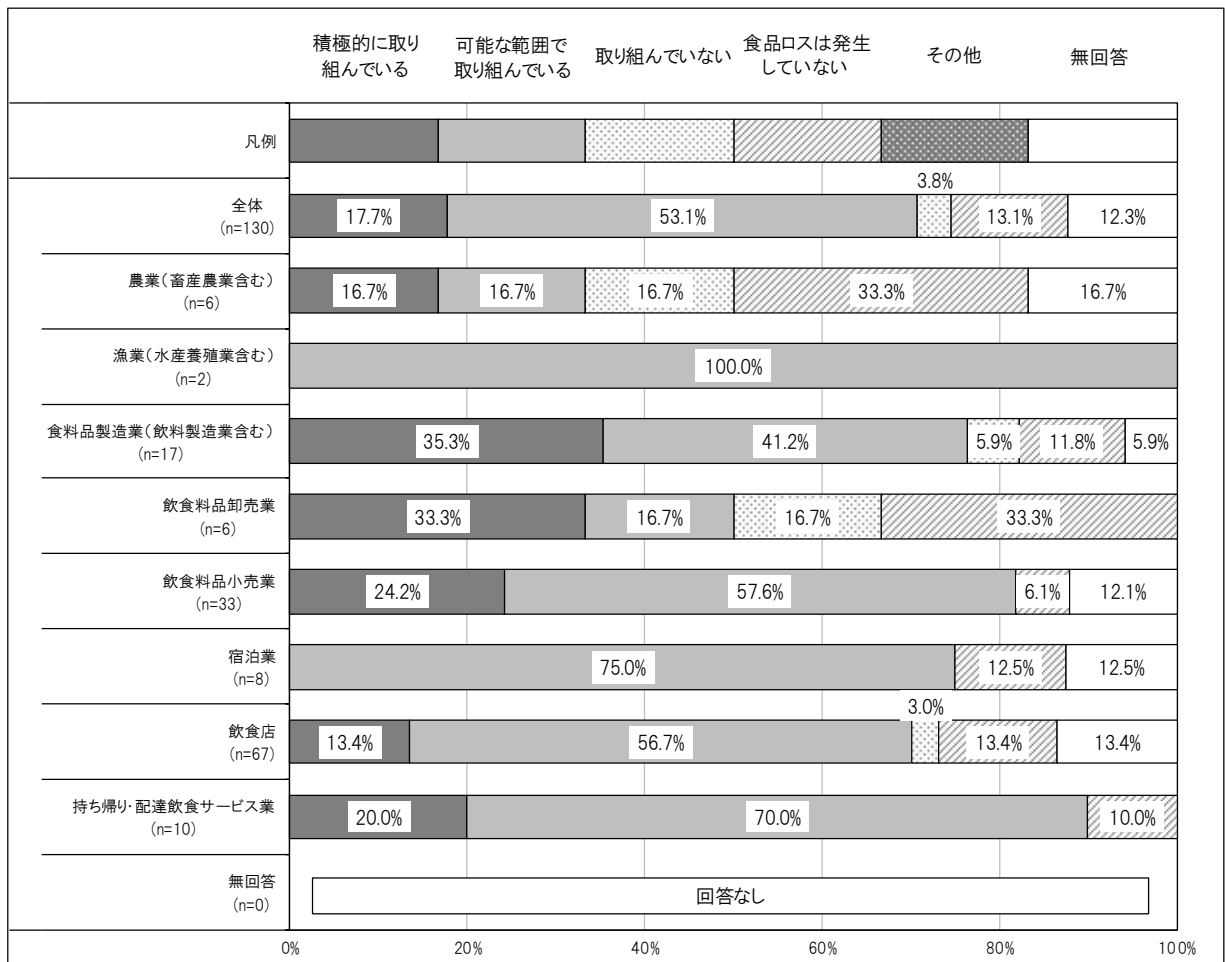


	すでに協力店として登録し、取り組んでいる	関心はあるが、登録していない	あまり関心がない	全く関心がない	当事業所とは関係がない	その他	無回答
凡例							
全体 (n=130)	2.3%	46.2%	10.0%	3.1%	20.0%	7.7%	10.8%
農業(畜産農業含む) (n=6)	16.7%	66.7%				16.7%	
漁業(水産養殖業含む) (n=2)	100.0%						
食料品製造業(飲料製造業含む) (n=17)	41.2%	17.6%	5.9%		35.3%		
飲食料品卸売業 (n=6)	66.7%		16.7%		16.7%		
飲食料品小売業 (n=33)	9.1%	42.4%	3.0%	3.0%	24.2%	6.1%	12.1%
宿泊業 (n=8)	62.5%		25.0%		12.5%		
飲食店 (n=67)	49.3%	10.4%	4.5%	10.4%	11.9%		13.4%
持ち帰り・配達飲食サービス業 (n=10)	50.0%	30.0%	10.0%		10.0%		10.0%
無回答 (n=0)	回答なし						

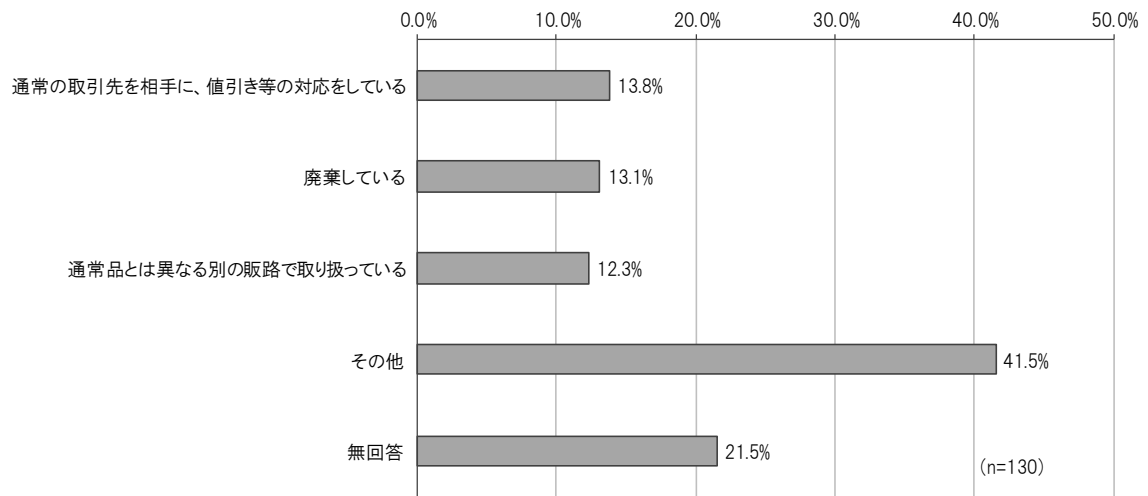
問5 事業活動の一環として、食品ロスの削減に取り組んでいますか。当てはまるものを1つ選択してください。



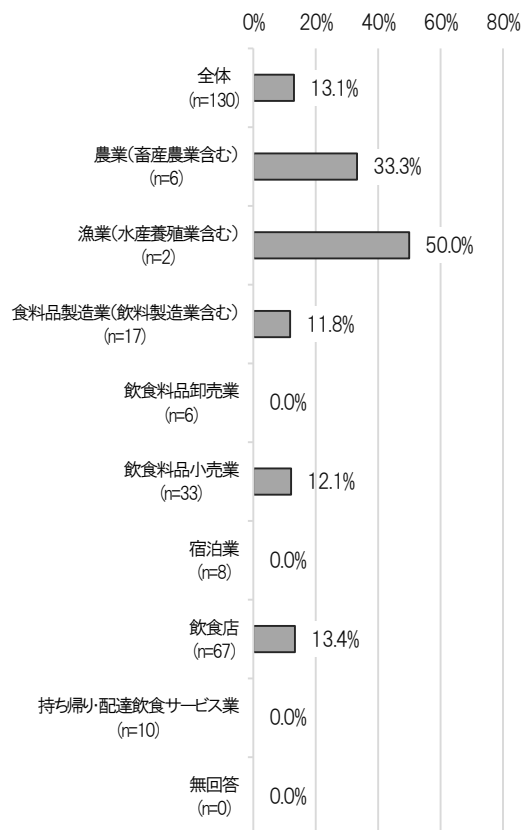
(n=130)



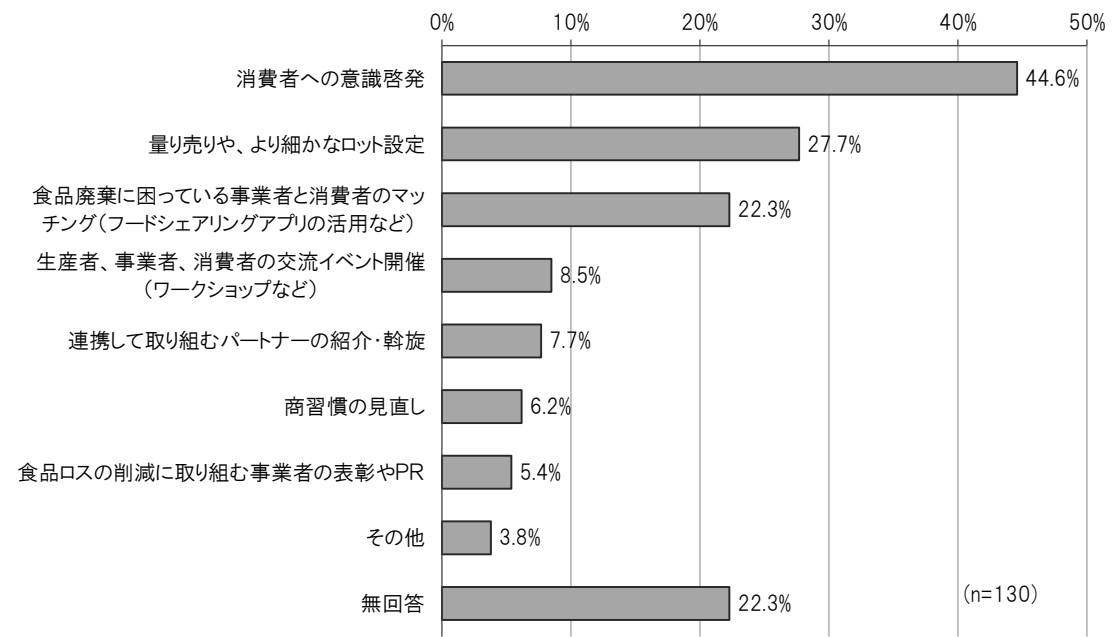
問7 「規格外農産物・食品」の取扱いについて、当てはまるものを全て選択してください。



廃棄している

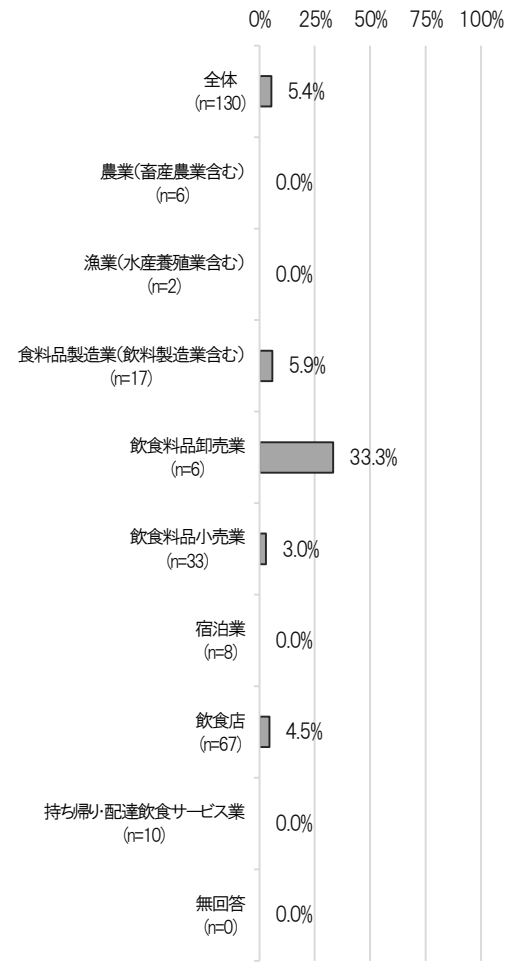
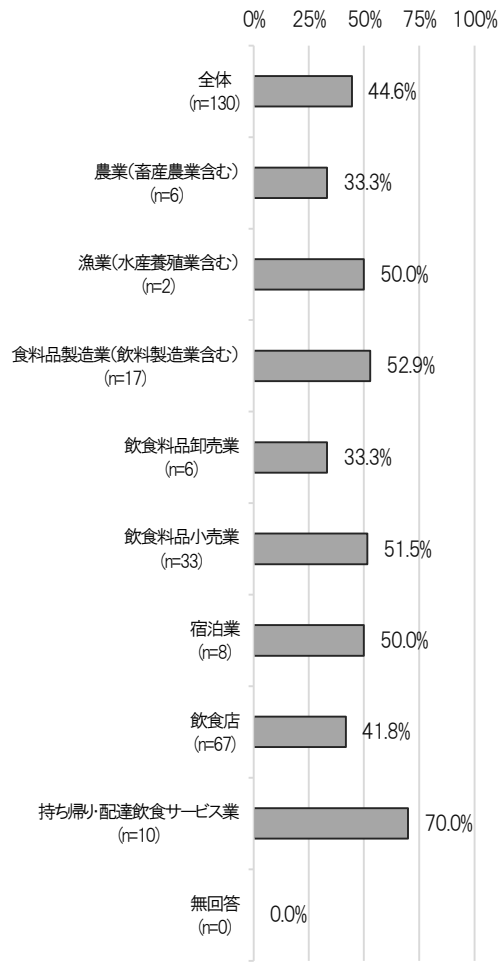


問8 食品ロスを減らすために、取引先や消費者、行政に取り組んでほしいことはありますか。当てはまるものを全て選択してください。

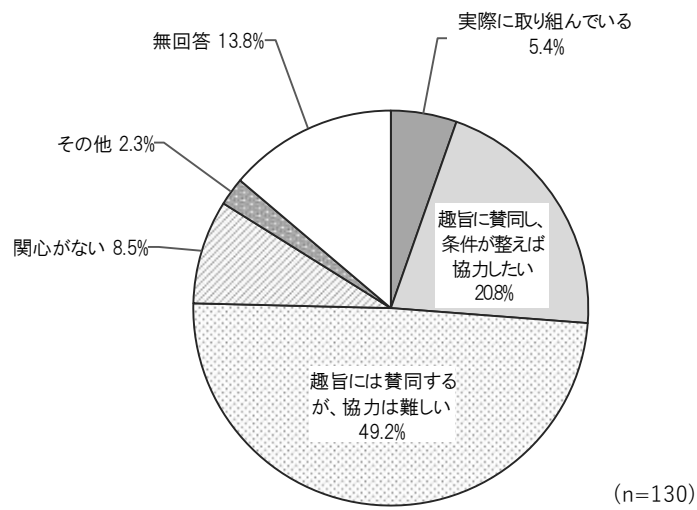


消費者への意識啓発

食品ロスの削減に取り組む事業者の表彰やPR

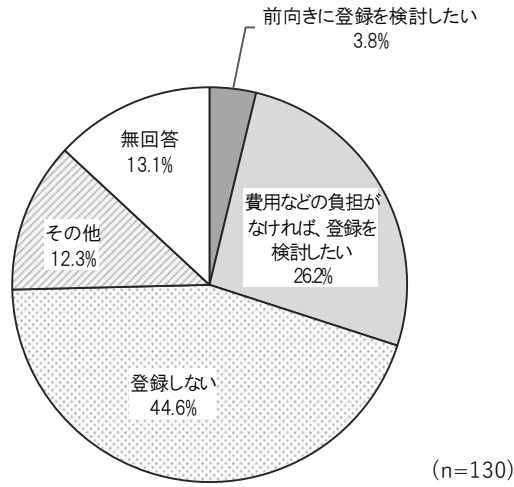


問9 食品ロスの削減につながる「フードドライブ」について、当てはまるものを1つ選択してください。



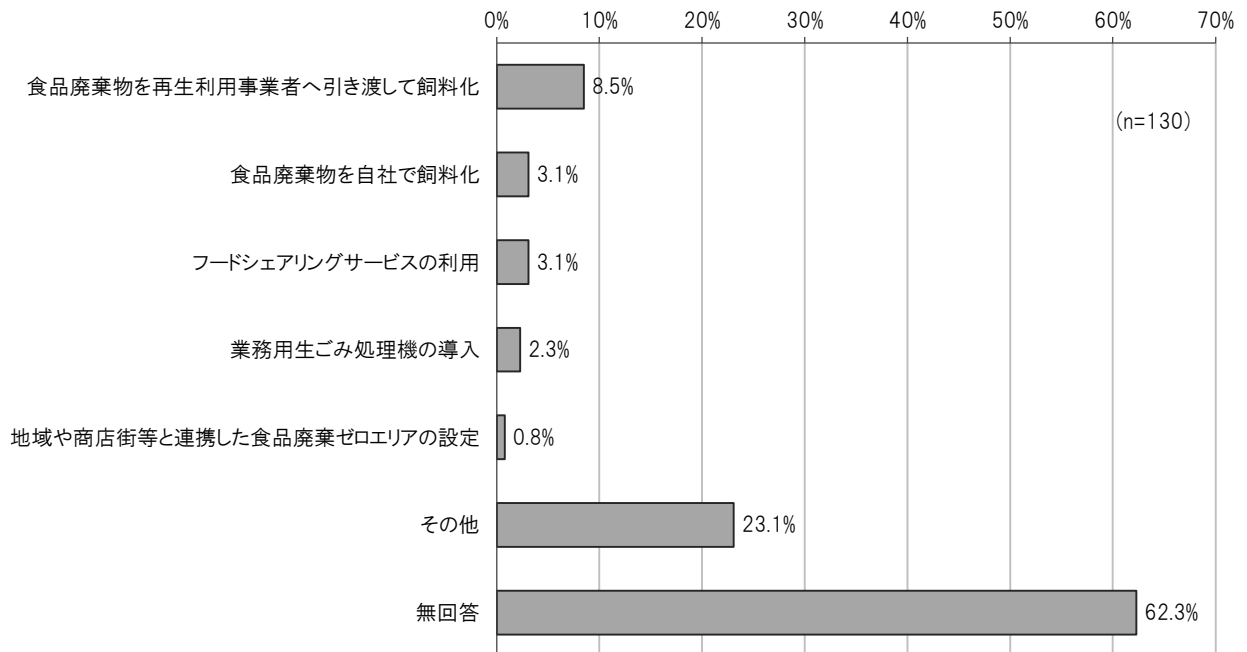
	実際に取り組んでいる	趣旨に賛同し、条件が整えば協力したい	趣旨には賛同するが、協力は難しい	関心がない	その他	無回答
凡例						
全体 (n=130)	5.4%	20.8%	49.2%	8.5%	2.3%	13.8%
農業(畜産農業含む) (n=6)		50.0%			50.0%	
漁業(水産養殖業含む) (n=2)		50.0%			50.0%	
食品製造業(飲料製造業含む) (n=17)	23.5%	11.8%		52.9%		5.9%
飲食料品卸売業 (n=6)		33.3%		33.3%	33.3%	
飲食料品小売業 (n=33)	6.1%	12.1%	51.5%		12.1%	18.2%
宿泊業 (n=8)	12.5%	12.5%	62.5%			12.5%
飲食店 (n=67)	3.0%	22.4%	49.3%	6.0%	4.5%	14.9%
持ち帰り・配達飲食サービス業 (n=10)	10.0%		70.0%		10.0%	10.0%
無回答 (n=0)	回答なし					

問10 行政が「フードシェアリング」のサービス運用を開始した場合、利用店登録をしますか。当てはまるものを1つ選択してください。

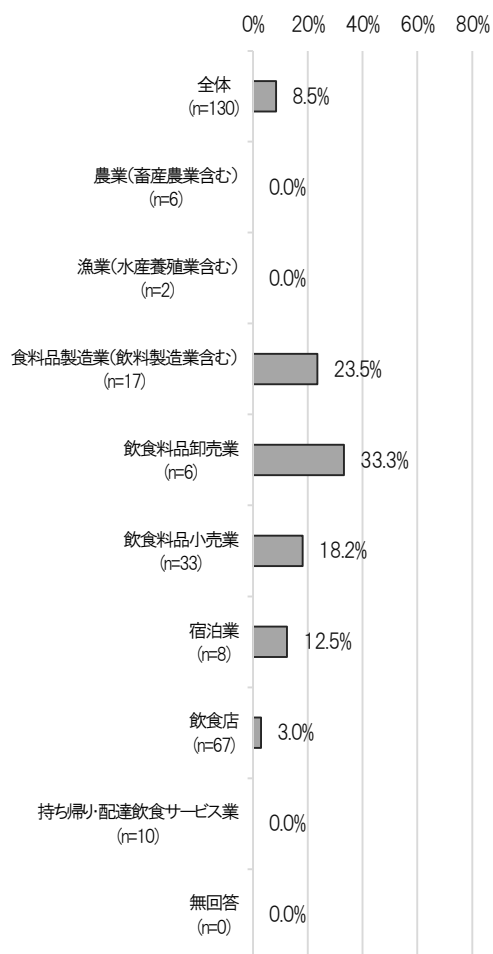


	前向きに登録を検討したい	費用などの負担がなければ、登録を検討したい	登録しない	その他	無回答
凡例					
全体 (n=130)	3.8%	26.2%	44.6%	12.3%	13.1%
農業(畜産農業含む) (n=6)		33.3%	66.7%		
漁業(水産養殖業含む) (n=2)		100.0%			
食品製造業(飲料製造業含む) (n=17)	11.8%	23.5%	47.1%	11.8%	5.9%
飲食料品卸売業 (n=6)	16.7%	33.3%	50.0%		
飲食料品小売業 (n=33)	6.1%	36.4%	30.3%	12.1%	15.2%
宿泊業 (n=8)		50.0%	37.5%	12.5%	
飲食店 (n=67)	1.5%	22.4%	49.3%	11.9%	14.9%
持ち帰り・配達飲食サービス業 (n=10)		10.0%	40.0%	50.0%	
無回答 (n=0)	回答なし				

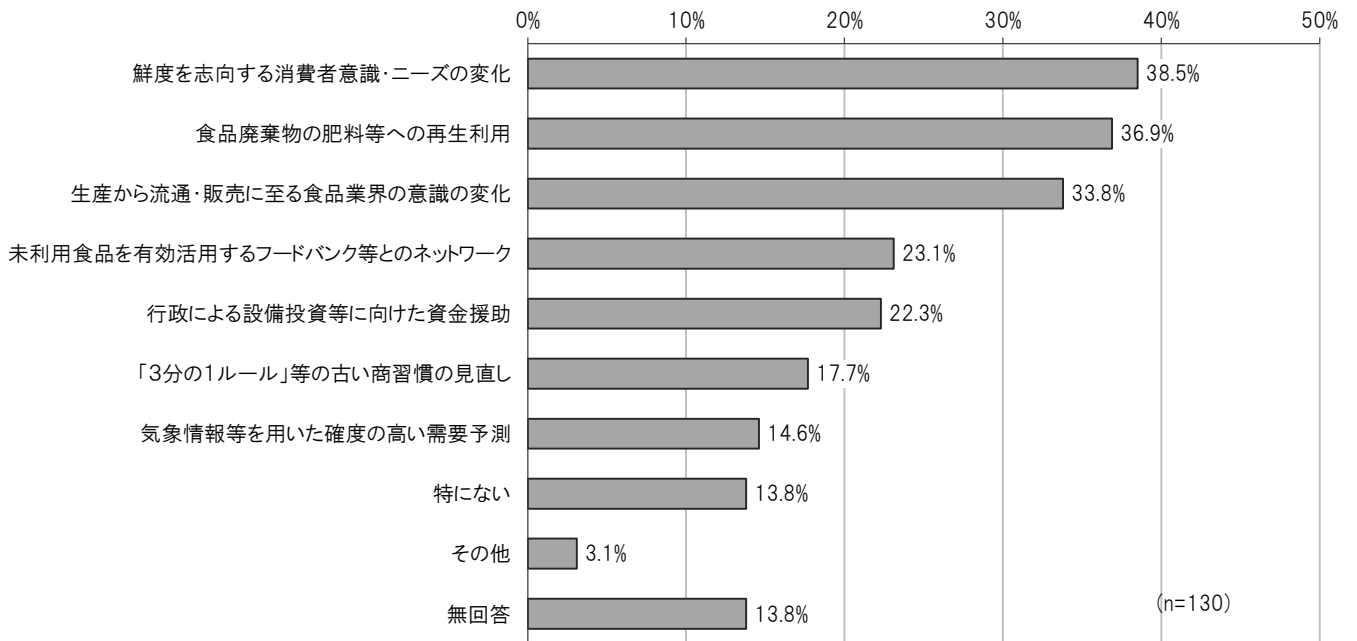
問 1 1 食品ロス削減の先進的な取り組みについて、実施しているものがあれば全て選択してください。



食品廃棄物を再生利用事業者へ引き渡して飼料化

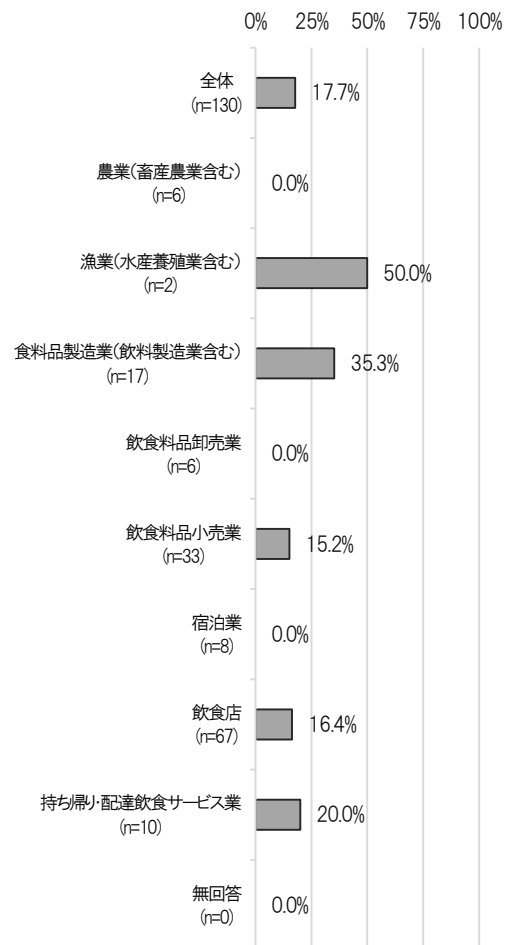
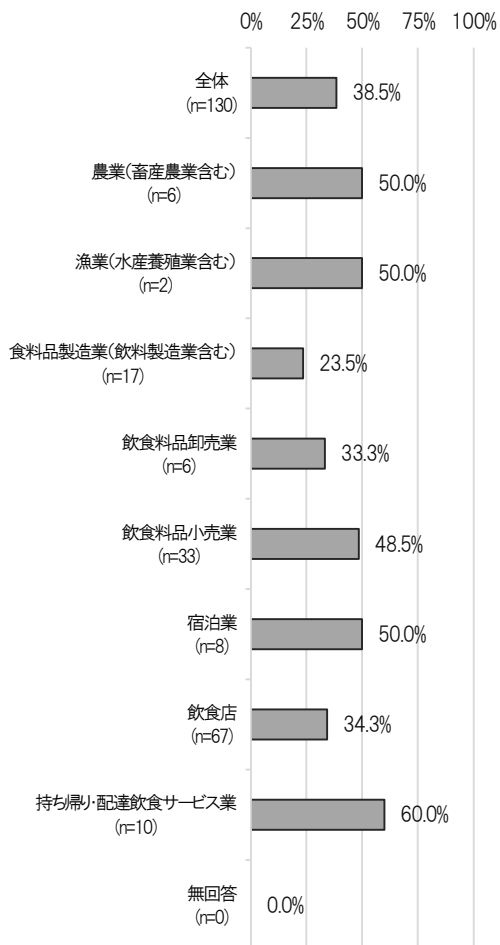


問12 食品ロスの削減をさらに進めていくために、特に重要だと感じることを3つ選択してください。



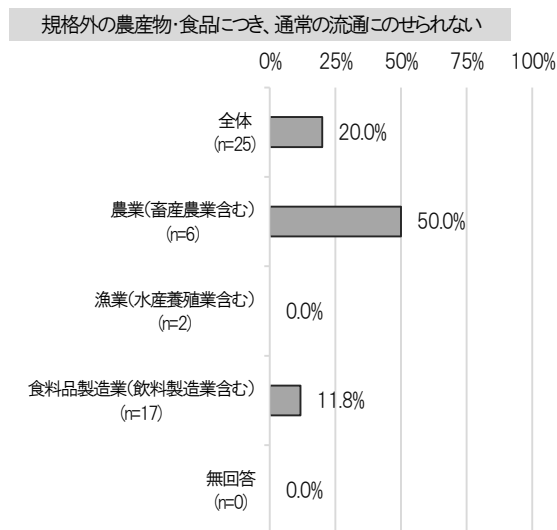
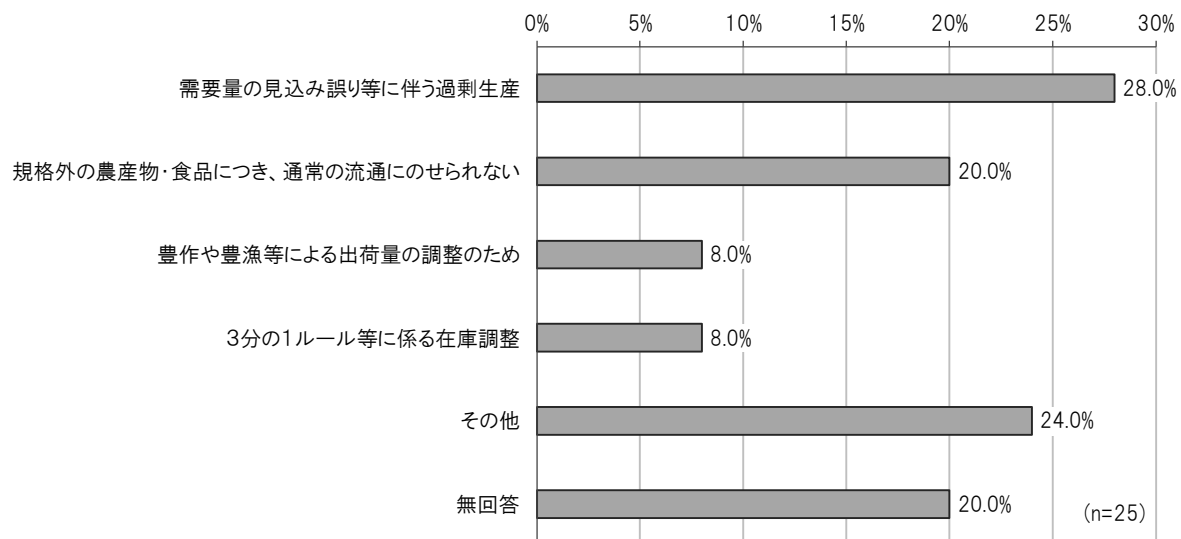
鮮度を志向する消費者意識・ニーズの変化

「3分の1ルール」等の古い商習慣の見直し

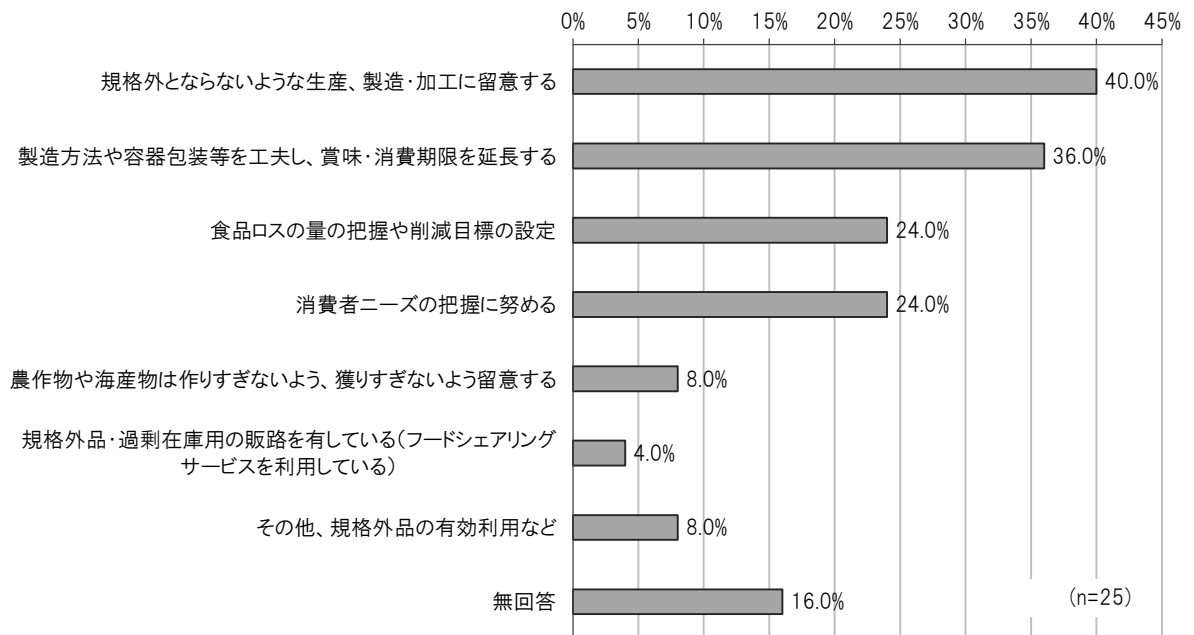


● 問13～15（「農業、漁業、食料品製造業」対象）

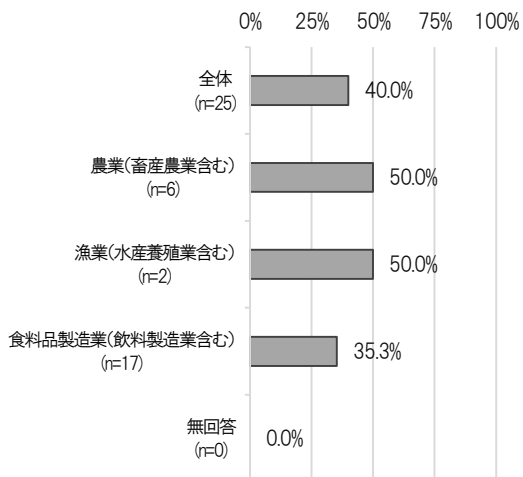
問13 事業活動に伴い、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。



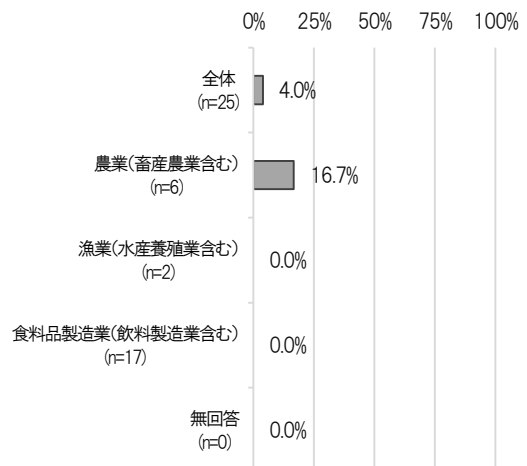
問14 食品ロスを減らすために、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください。



規格外とならないような生産、製造・加工に留意する

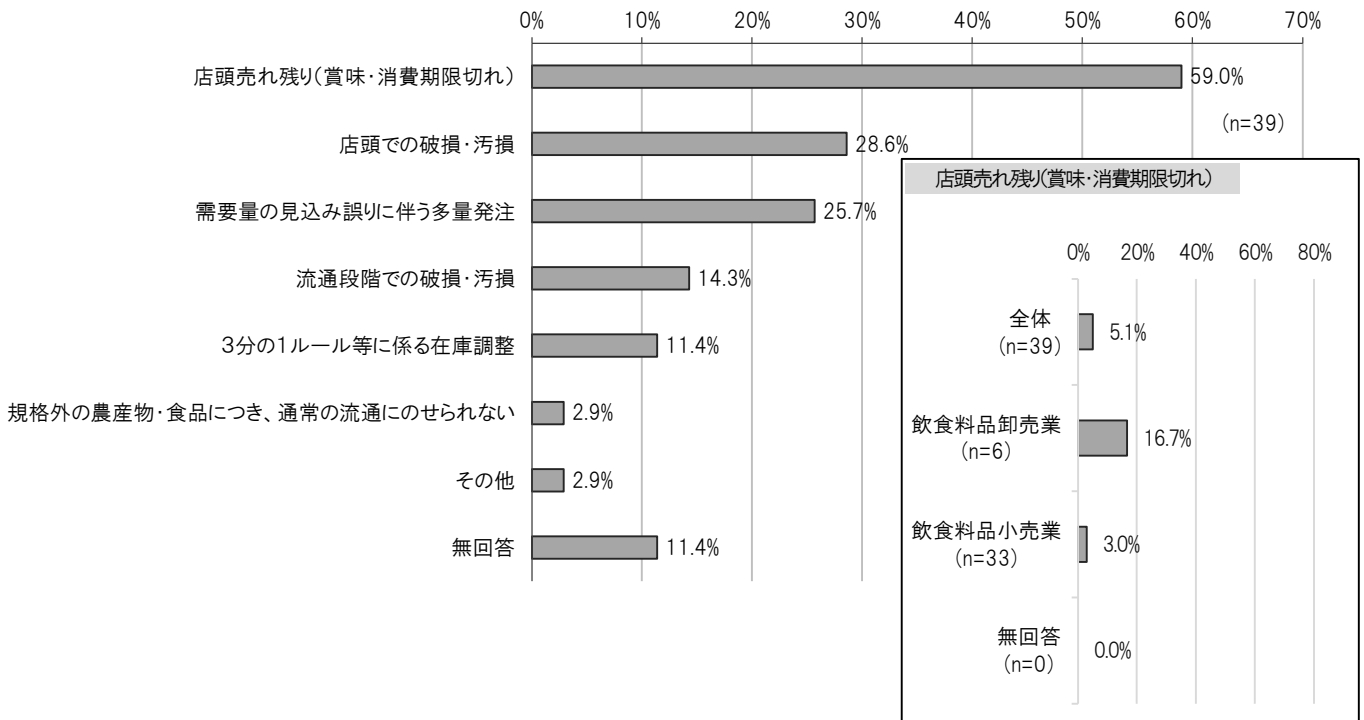


規格外品・過剰在庫用の販路を有している(フードシェアリングサービスを利用している)

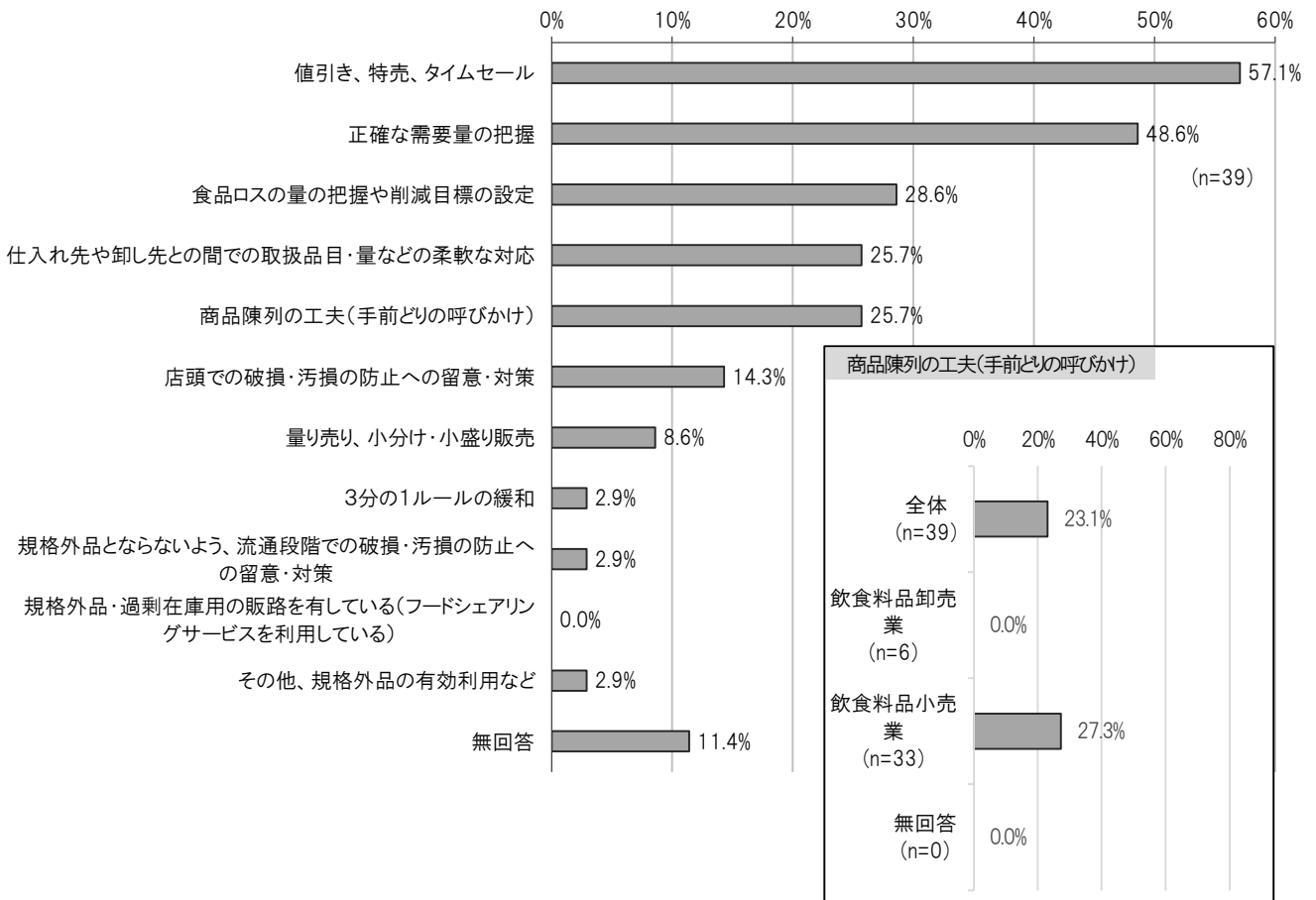


● 問16～18（「飲食料品卸売業、飲食料品小売業」対象）

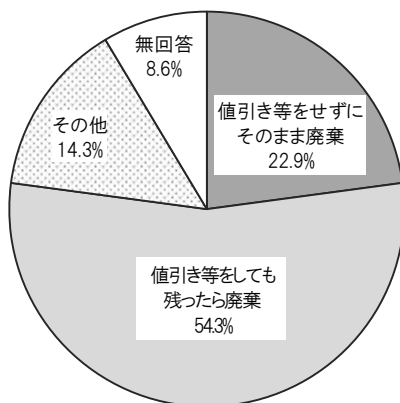
問16 事業活動に伴い、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。



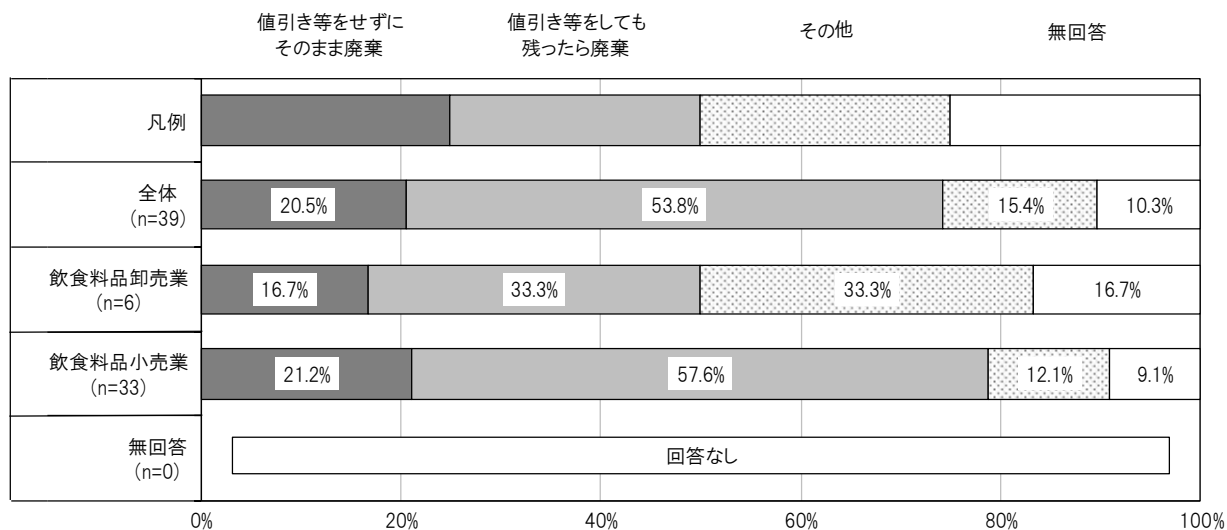
問17 食品ロスを減らすために、意識していることや取り組んでいることは何ですか。当てはまるものを全て選択してください



問18 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、当てはまるものを選択してください。

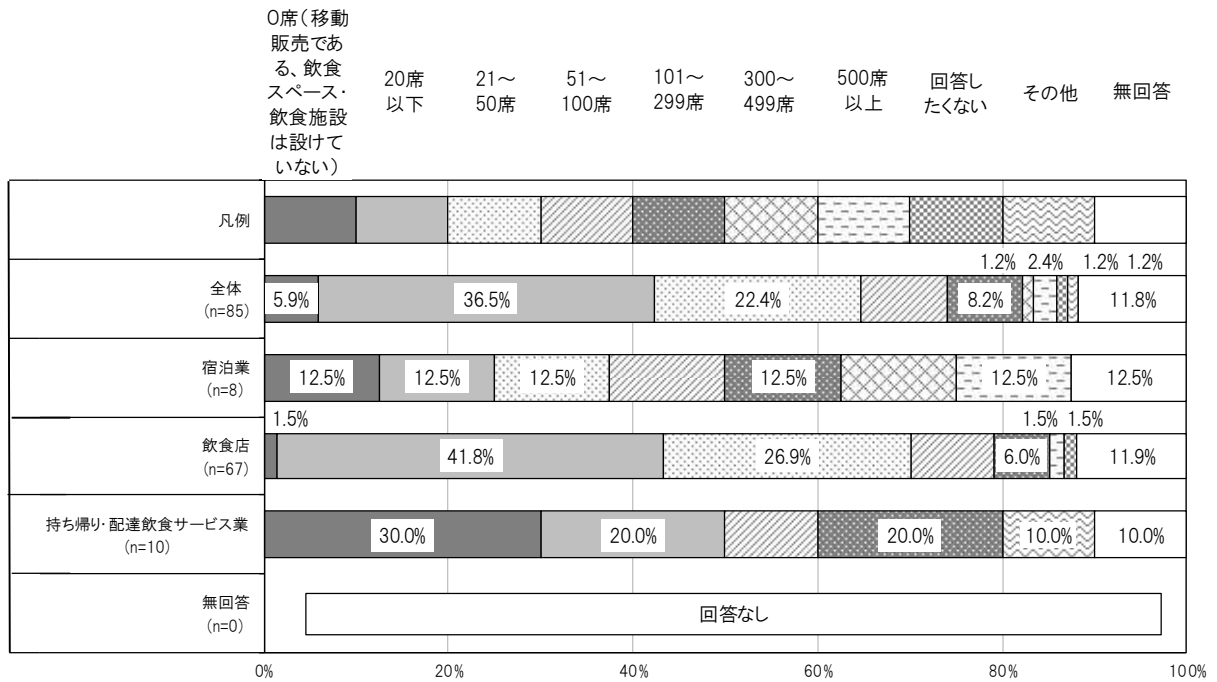
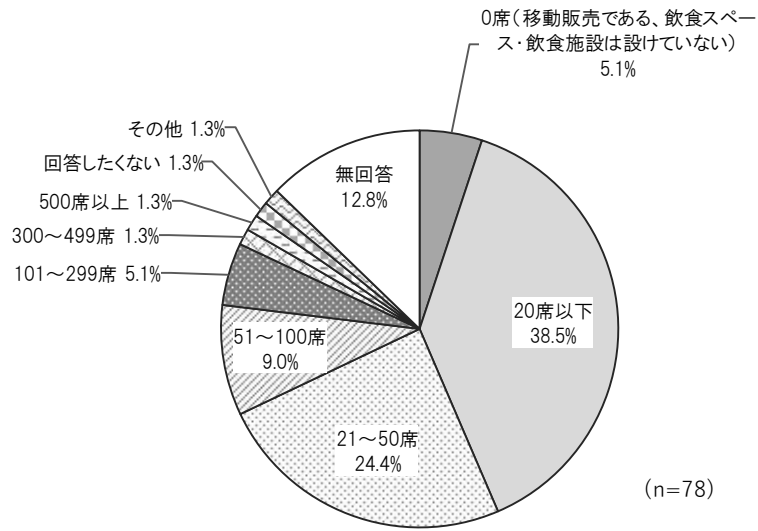


(n=35)

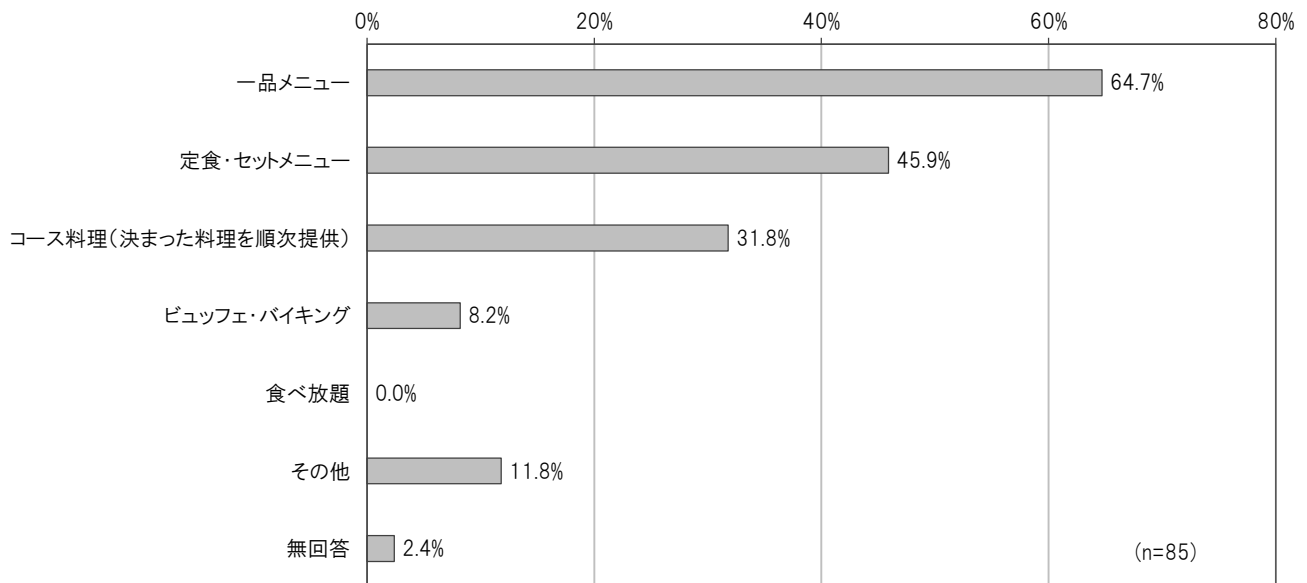


● 問19～29（「宿泊業、飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業」対象）

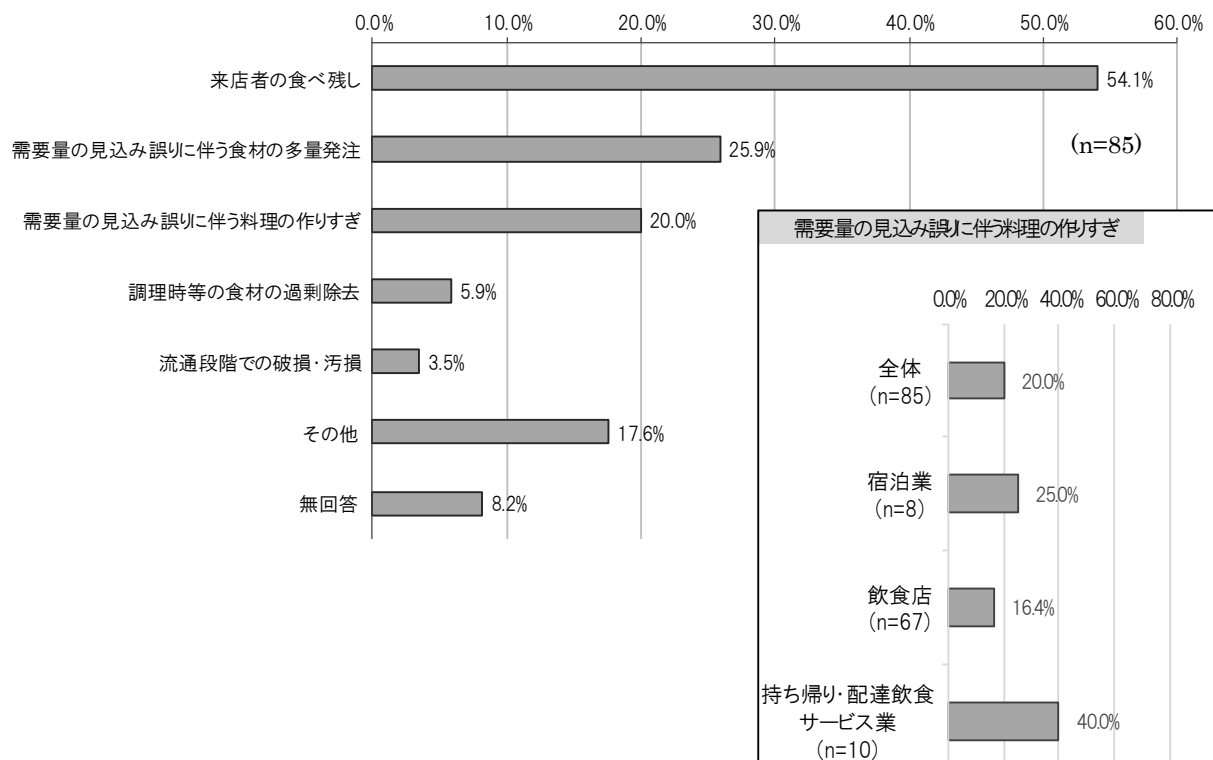
問19 飲食提供の座席数を教えてください。



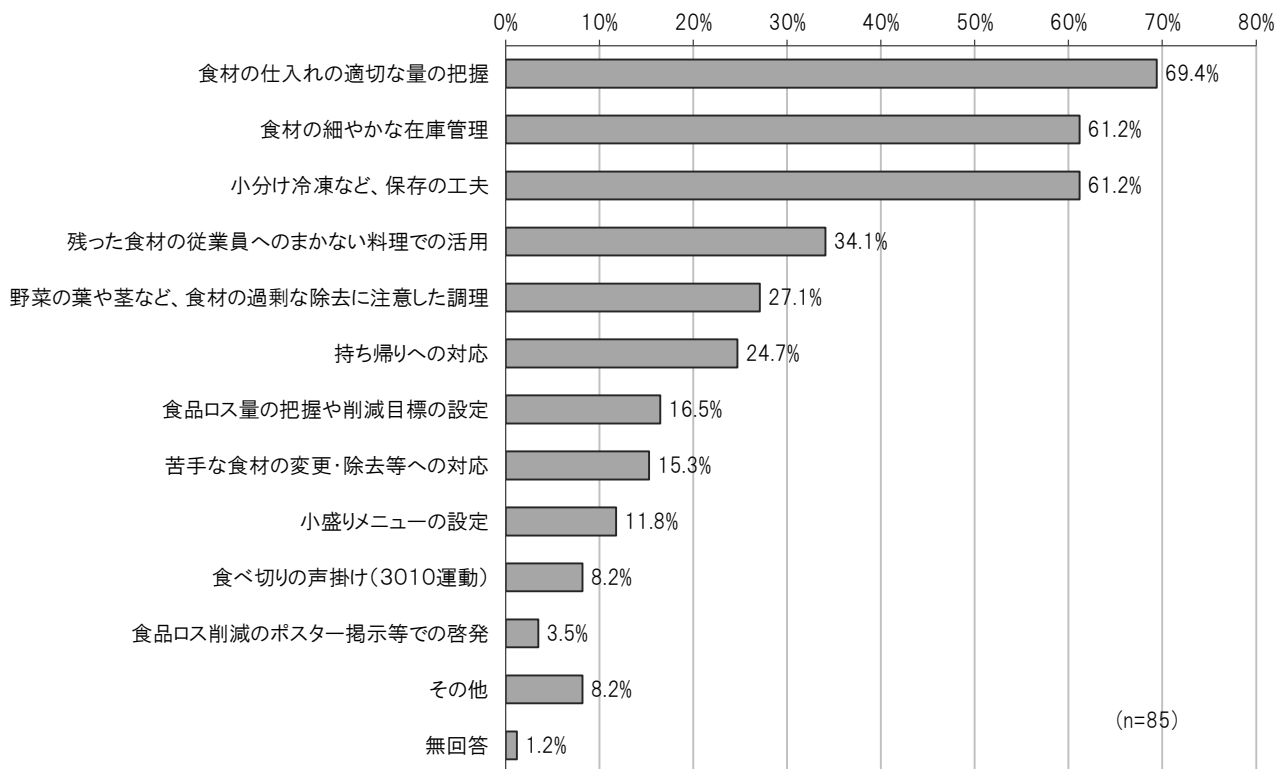
問20 提供する食事のメニュー形態について、当てはまるものを全て選択してください。



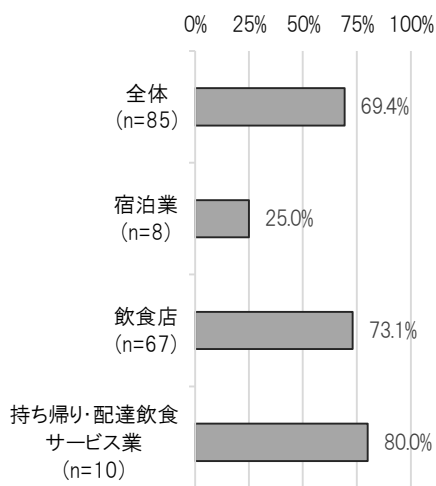
問21 事業活動に伴い、どのような食品ロスが発生していますか。当てはまるものを全て選択してください。



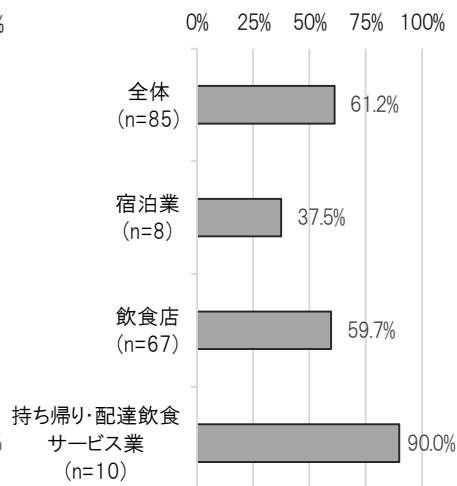
問22 食品ロスを減らすために、意識していることや取り組んでいることは何ですか。
 当てはまるものを全て選択してください。



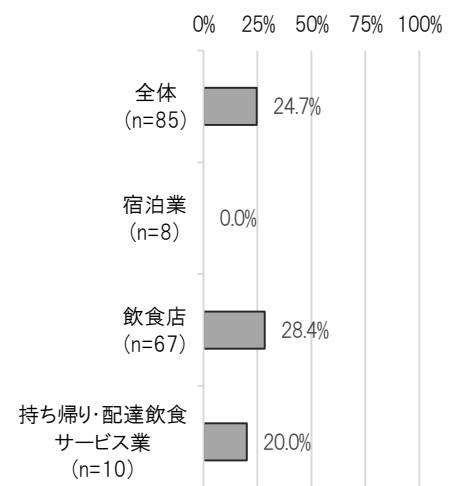
食材の仕入れの適切な量の把握



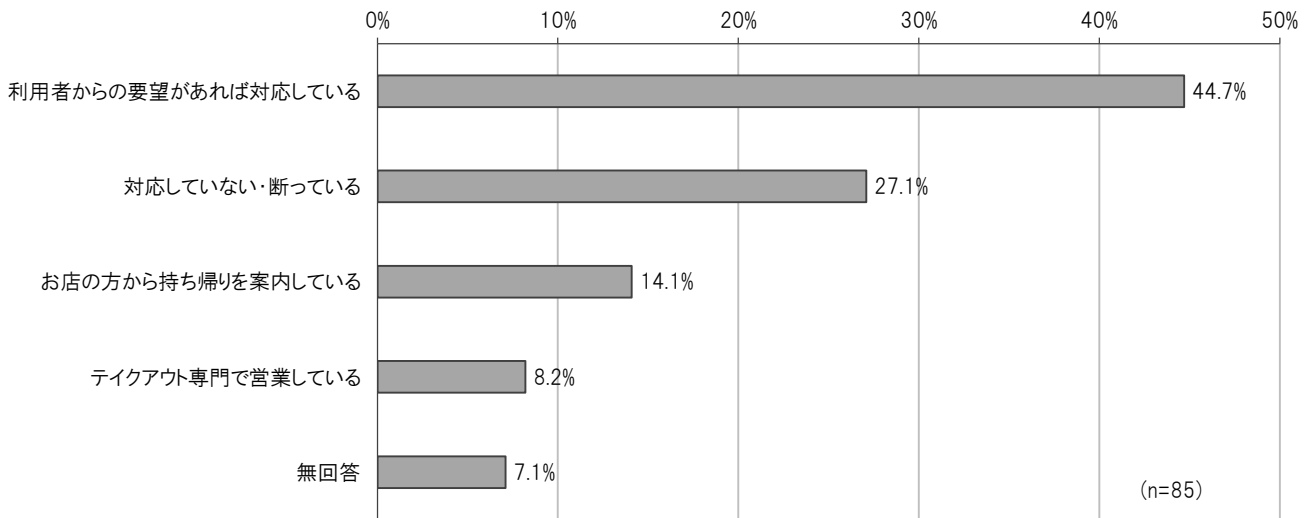
小分け冷凍など、保存の工夫



持ち帰りへの対応



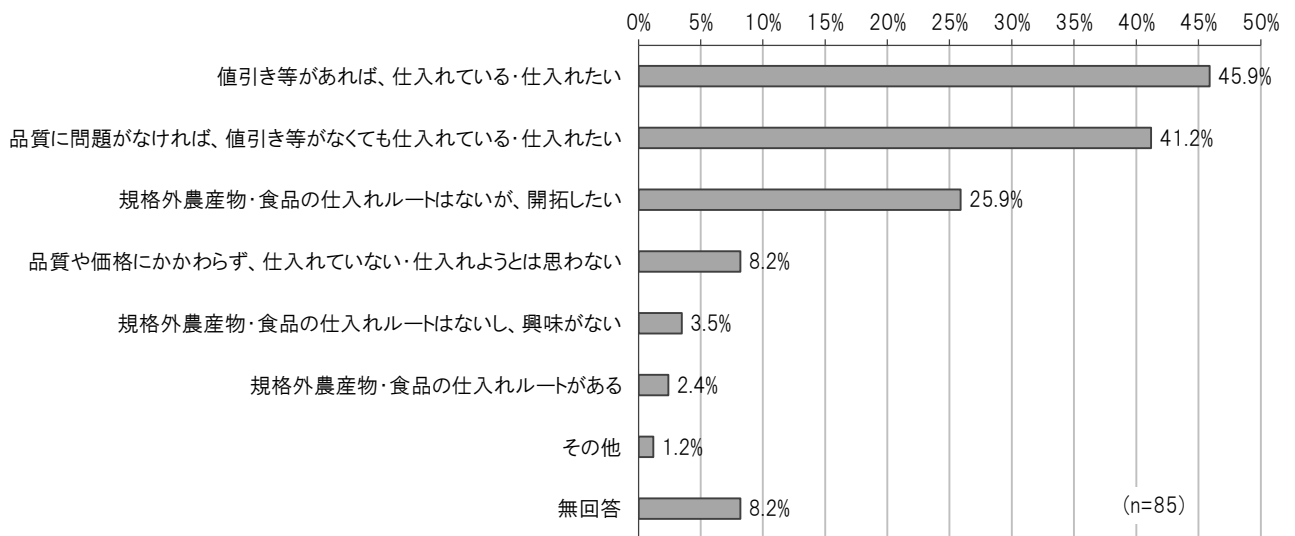
問23 食べきれなかった料理の持ち帰りについて、どのように対応していますか。
当てはまるものを全て選択してください。



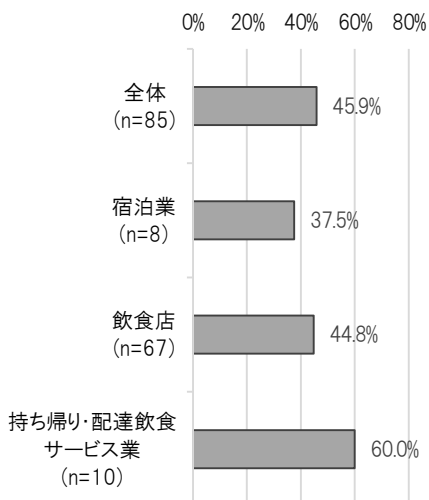
問24-②【問23で「対応していない・断っている」を選択した事業者におたずねします。】
その理由について、ご記入ください。

- 保健所の指導により、食中毒防止のため断っている (2)
- 食中毒の懸念がありリスクが大きすぎる (5)
- 衛生面で提供した食品の持ち帰りは出来ないと思っている (2)
- 食中毒・衛生面を重視しているため
(テイクアウト商品は卵を使用していないもので行っている)
- 生ものがメインなので断っている (肉類等)
- 残す方がいない
- 客からの要望がない (2)
- お持ち帰り用の容器を用意していない
- 1品の量が少ない、持ち帰るほどの量ではない
- オペレーションの簡潔化、テイクアウトに対応しております
- 食べ残しが無い
- 発生していない
- 食べ物はラーメンのみ、たまにデザートでプリンなので、そもそも持ち帰れない
- 品質保持時間の関係

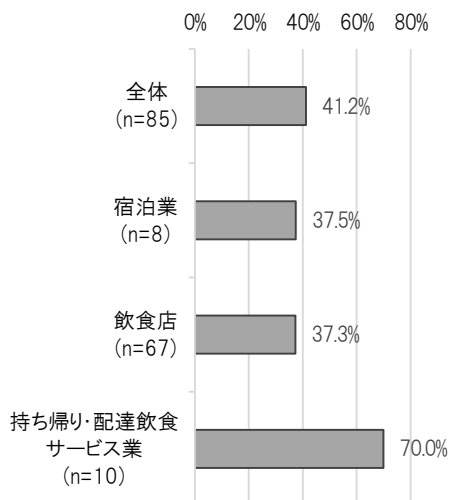
問29 「規格外農産物・食品」の仕入れについて、当てはまるものを全て選択してください。



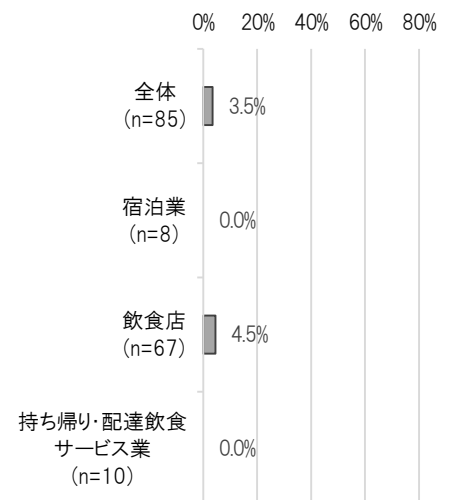
値引き等があれば、仕入れている・仕入れたい



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



規格外農産物・食品の仕入れルートはないし、興味がない

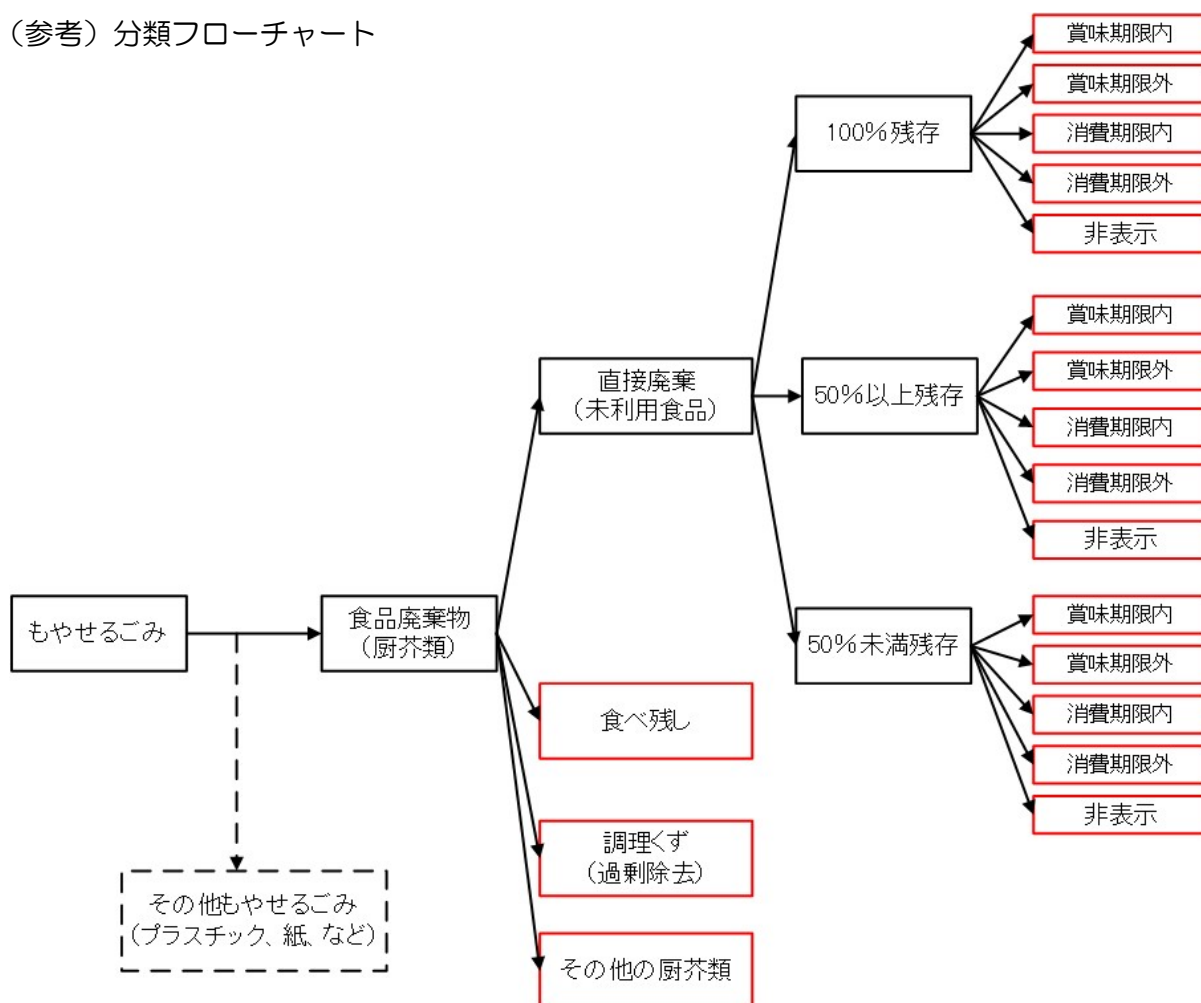


実態調査結果の概要

◇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）
調査対象	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

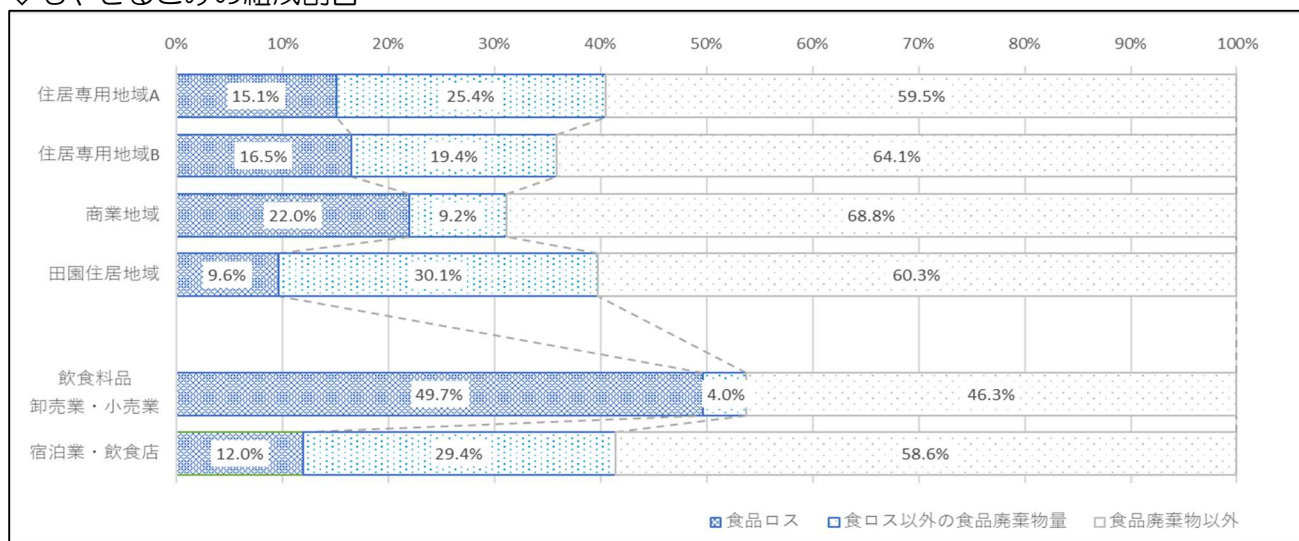


◇実態調査結果一覧（重量比）

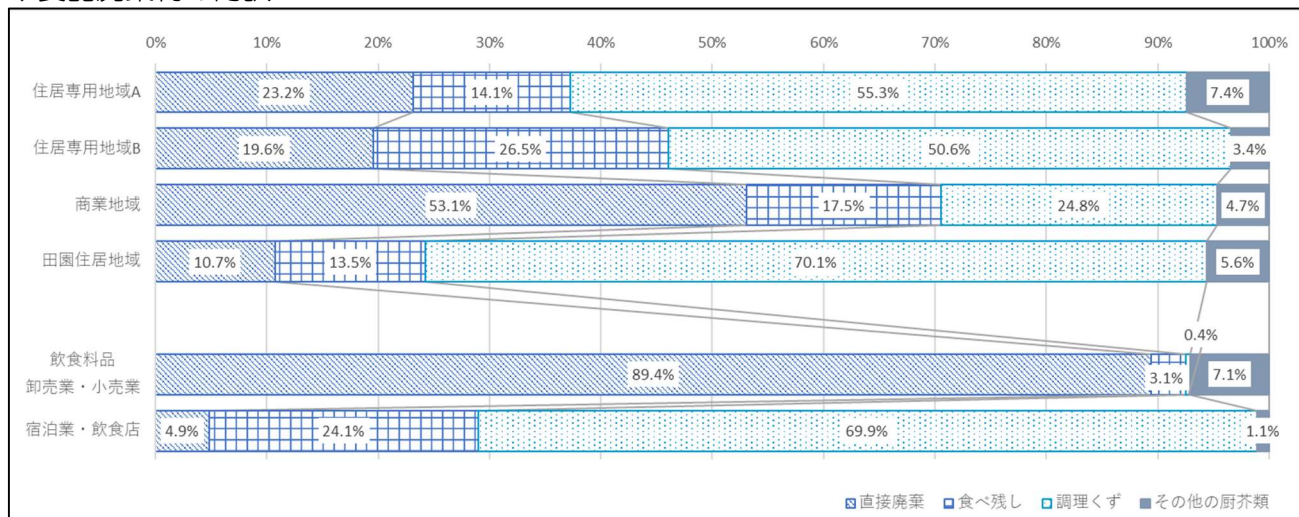
もやせるごみ	家庭系				事業系	
	住居専用 地域A	住居専用 地域B	商業地域	田園住居 地域	飲食料品 卸売業・ 小売業	宿泊業・ 飲食店
直接廃棄 (A)	9.4% (23.2%)	7.0% (19.6%)	16.6% (53.1%)	4.3% (10.7%)	48.0% (89.4%)	2.0% (4.9%)
食べ残し (B)	5.7% (14.1%)	9.5% (26.5%)	5.5% (17.5%)	5.4% (13.5%)	1.7% (3.1%)	10.0% (24.1%)
食品ロス (A+B)	15.1%	16.5%	22.0%	9.6%	49.7%	12.0%
調理くず (C)	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

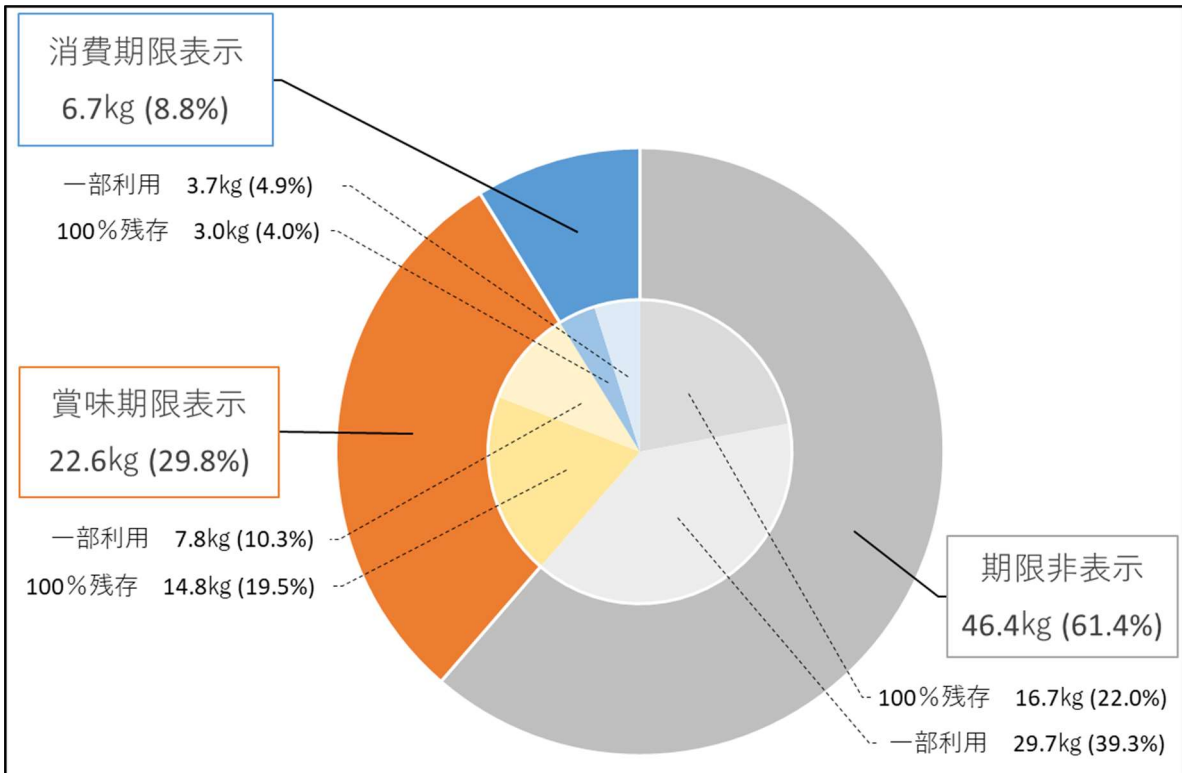
◇もやせるごみの組成割合



◇食品廃棄物の内訳

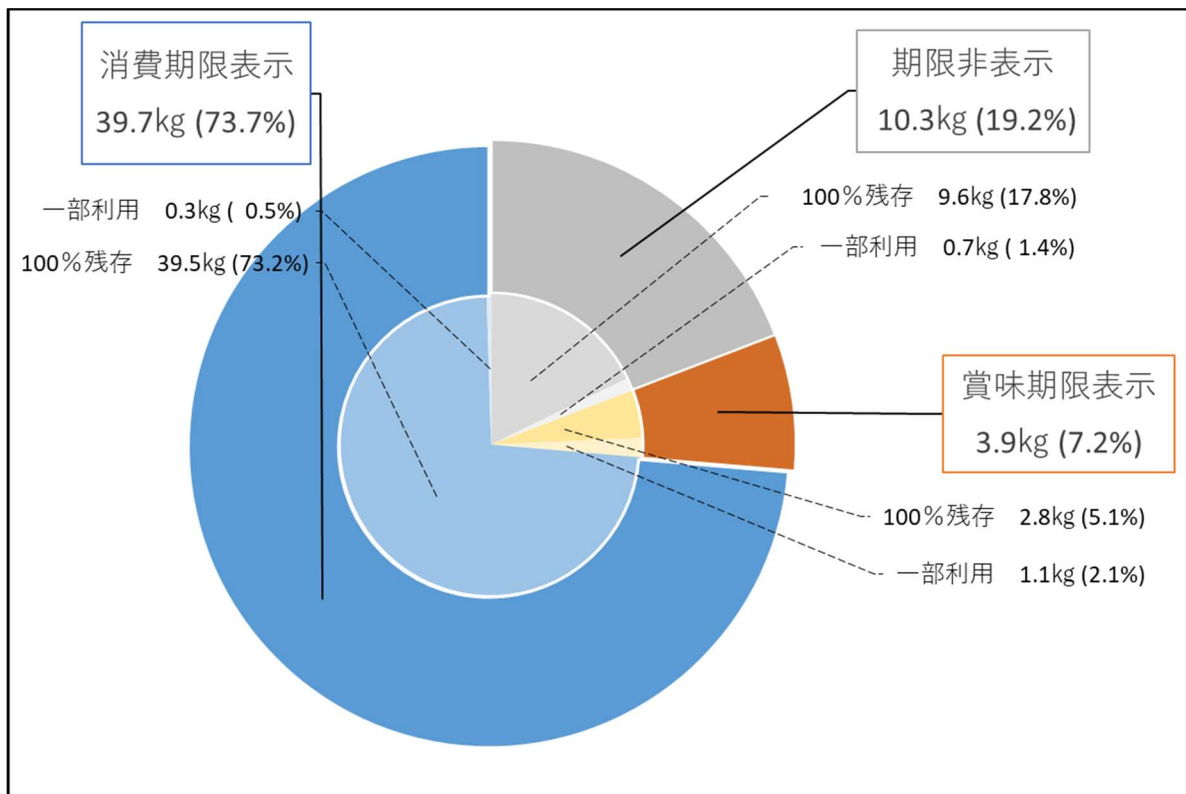


◇家庭系・直接廃棄品の期限表示ラベル別割合



●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

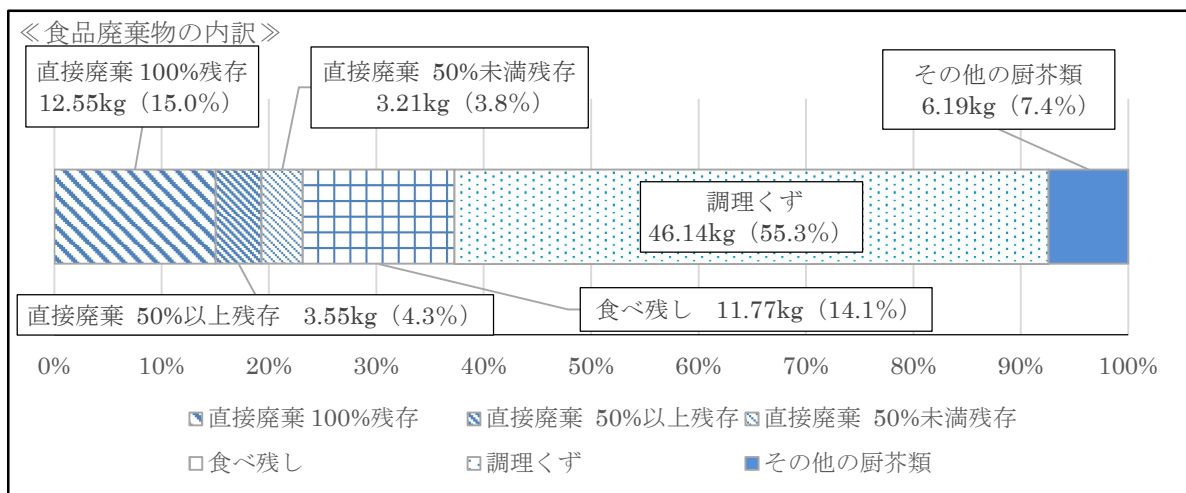


●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇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
		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



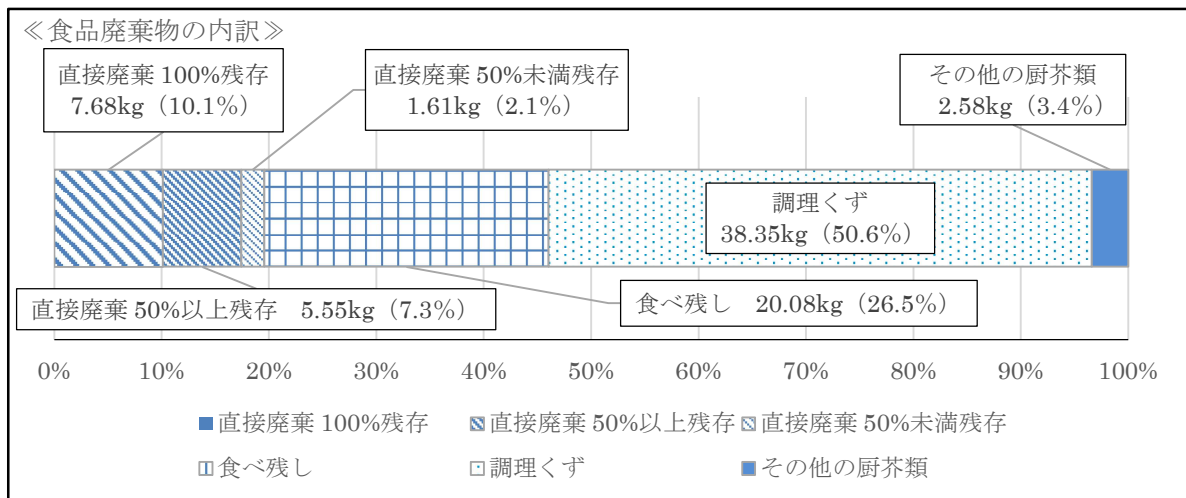
- 小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇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
		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

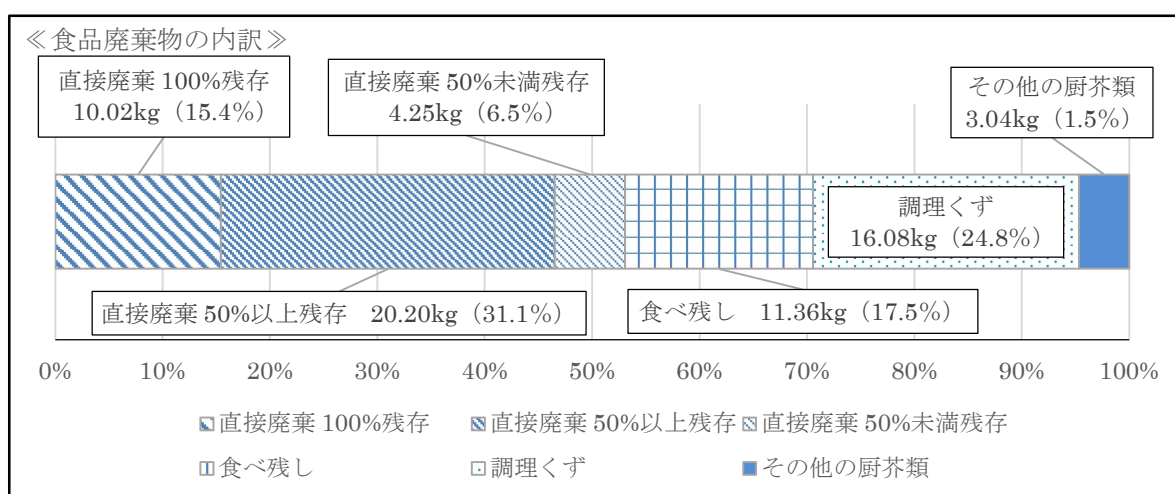


●小数点以下を端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇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
		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

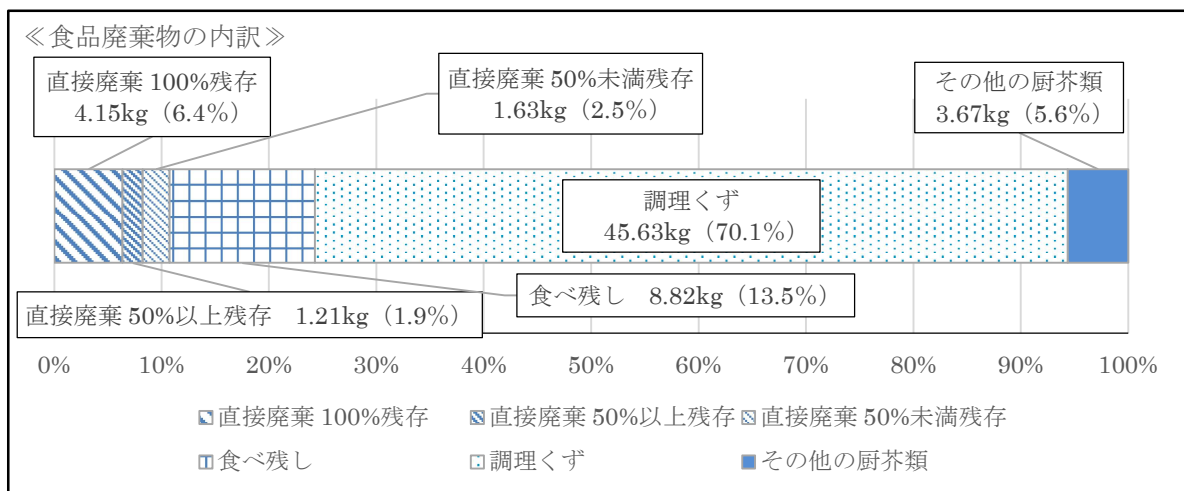


- 数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇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	—
		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

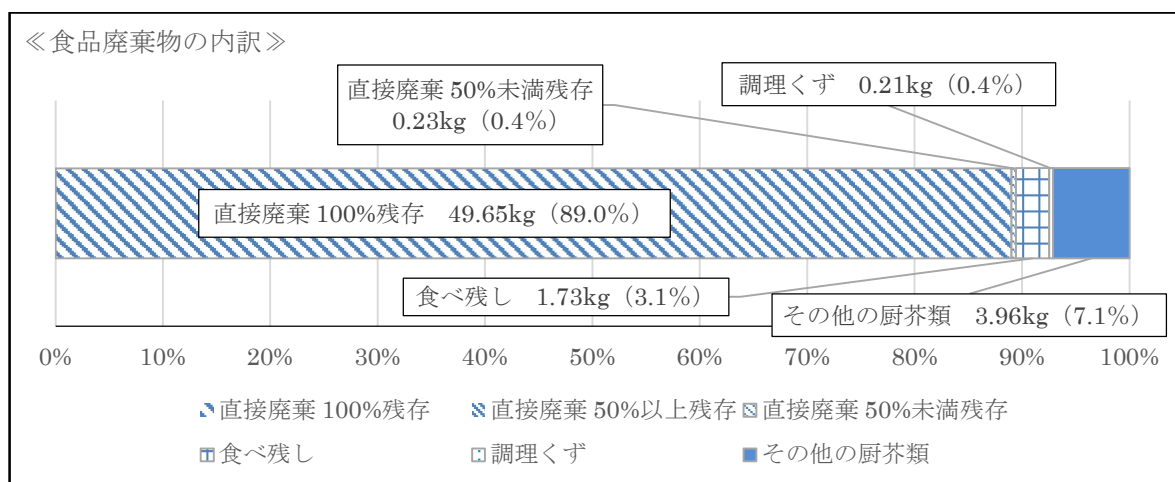


- 数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇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	—
			50%未満残存 0.23	消費期限外	—
		期限非表示		—	
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

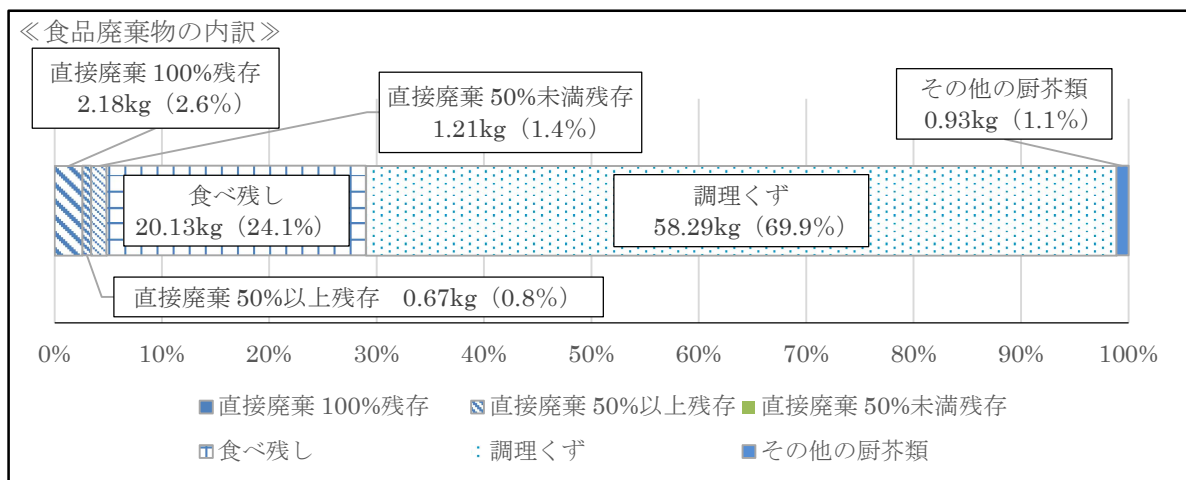


- 数値は端数処理しており、合計が一致しない場合があります

◇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		—	
		50%未満残存 1.21	消費期限外	—	
			期限非表示	0.54	
賞味期限内	0.97				
賞味期限外	—				
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

【フードドライブ*6】

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

【フードシェアリング*7】

小売店や飲食店などで廃棄されてしまう食品と購入希望者を、アプリ等でマッチングさせることにより食品ロスの発生を減らす仕組み・サービス

【賞味期限*8】

「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*9】

「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*10】

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

【NO-FOODLOSS PROJECT*11】

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*12】

「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*13】

Information and Communication Technology の略で、情報や通信に関する技術の総称

【エシカル消費*14（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*15】

包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品の品質には問題ないが、通常の販売が困難な食品・食材を、NPO等が食品メーカーから引き取って、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動

鹿児島市食品ロス削減推進計画

発行 2024（令和6）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