



## 「食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル」の活動推進について



公益財団法人 Save Earth Foundation（所在地：東京都大田区、以下「SEF」）が応募し採択された環境省の令和4年度地方公共団体及び事業者等による食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト 食品ロス×食品リサイクル 100%」が、12月より、さらなる取り組みを始めます。

### ■ 食品廃棄ゼロ京都プロジェクト「食品ロスゼロ×食品リサイクル 100%」

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄されてしまっている食品のことです。気候変動や紛争によって世界的な食料危機に直面しているにもかかわらず、日本の食品ロス量は年間522万トン（令和2年度推計）。国民1人がお茶碗1杯のごはんを毎日捨てているのと同様です。そこで参加企業は、「京都市食べ残しゼロ推進店舗」の認定を受け、消費者へ食べ残しの持ち帰りの呼び掛け等の啓発活動を行うことで食品ロスゼロへ向けた取り組みをします。それでも出てしまう食品ロスや食品残さは、食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の取り組みの一環である「食品リサイクルループ」制度を利用し、共同回収し、飼料へリサイクルし、生産された鶏卵を参加企業で買い戻しを行うことで食品リサイクル100%へ向けた取り組みをします。

#### （概要）食品廃棄ゼロエリアモデルを創る

京都プロジェクトは、食品関連事業者が連携する地域資源循環の構築をミッションとするSEFが要となり、京都市内の外食店舗・小売業・ホテル・大学生協と多様な業界の事業者がパートナーシップを組む画期的な取り組みです。地域の店舗・施設、京都大学、京都市と連携し、「食べ残しゼロ啓発」、「食品残さ・食品ロス計量による発生原因の特定と抑制」、「CO2削減を同時に果たす食品残さの共同回収・リサイクルの取組み」等の食品廃棄削減や共同食品リサイクルループの構築に取り組み、「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」を目指します。

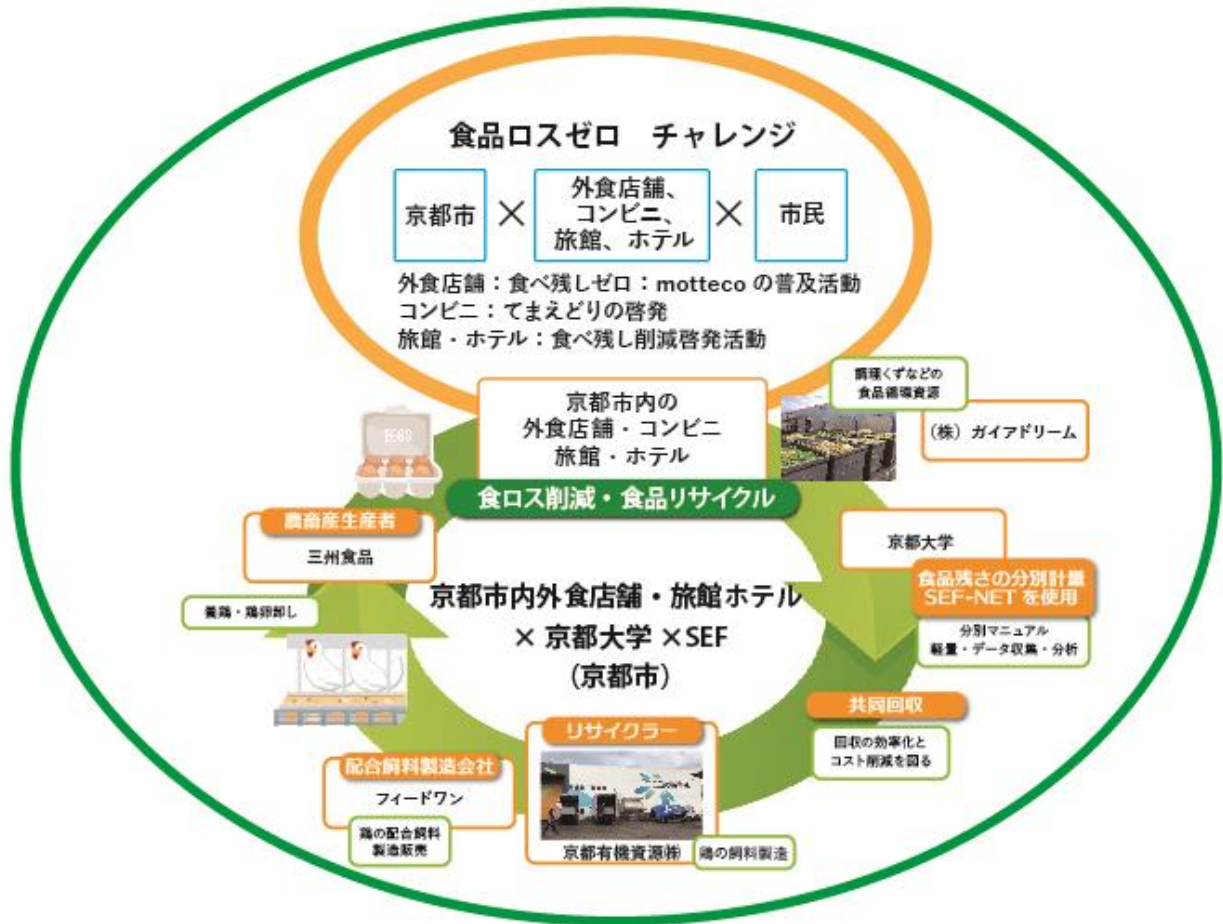
11月から食品残さ・食品ロスの計量を開始しています。12月からは、京都市と参加店舗・施設が連携して「京都市食べ残しゼロ推進店舗」として、食べ残しの持ち帰り等の消費者への啓発活動を強化し、食品ロスゼロの実現に取り組むとともに、活動の前後での食品ロス削減効果の違いを計量調査により検証します。

また、京都大学と協力し、食品廃棄の発生原因の特定と抑制による食品ロス削減・リサイクル推進を図ります。

店舗から出た食品廃棄は共同回収して飼料に再生し、最終生産品である鶏卵を参加事業者が仕入れ、消費者に提供する食品リサイクルループの環を構築し、地域資源循環圏を形成します。

この活動をとおり、SDGs 12.3（一人当たりの食品残さを半減）、12.5（2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減）、12.8（持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイル）への貢献をします。

# 京都食品廃棄ゼロエリア = 食品ロスゼロ + 食品残さ 100%リサイクル



## 【参考】「京都市食べ残しゼロ推進店舗」制度について

京都市で、平成26年12月から、食品ロス削減に取り組む飲食店・宿泊施設の認定が始まり、平成30年からは食品小売店も対象に追加されました。

食材を使い切る工夫、家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組など8項目のうち、2項目以上の取組を実践している店舗を認定しています。

認定店舗はホームページで紹介するとともに、持ち帰り容器の提供、メールマガジンの配信等により取組を支援しています。

詳細は下記 URL よりご覧ください。

<http://sukkiri-kyoto.com/tabenokoshi>

### 【認定ステッカー】



<飲食店・宿泊施設>



<食品小売店>

参加企業・団体（順不同）：

外食4社 (株) リンガーハット (リンガーハット四条河原)、チムニー (株) (池田屋 はなの舞)、(株) 元廣 (びっくりドンキー向日、宇治榎島、洛西、松井山手)、(丸源ラーメン京都南インター、桂)、ワタミ (株) (鳥メロ四条烏丸、伏見桃山) 宿泊1社 (株) スーパーホテル 団体1組合 京都大学生生活協同組合  
 協力団体：京都市、京都大学浅利美鈴研究室、(株) ガイアドリーム、(株) スリーアール

「お問合せ」 公益財団法人 Save Earth Foundation 事務局 担当：藤田・田中

TEL:03-5737-2744 / メール:info@save-earth.or.jp