



「食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル」の活動開始について



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、活動を開始しました。

■ **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%**

（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・リサイクルの取り組み」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×食品リサイクル 100%」を目指します。

現在、食品リサイクル法で定められている業界別のリサイクル目標（50%）に最も届かない業界が外食産業と宿泊施設です。これら業界の食品廃棄は種類や量の正確なデータがなく、原因の追究や削減への対処が的確に行われず、食品廃棄物として処理されているのが実態です。

そこで、今回のプロジェクトでは、外食店舗から排出される食品廃棄物を3分別にします。

1. 調理などで厨房から出る食品残さ（野菜くず、天かす等 調理に伴う食品残さや調理ミス）
2. 仕入れたのに未使用で廃棄する食材（賞味期限切れ食材）
3. 客席から出るお客様の食べ残し

小売店舗は2分別にします。これにより、食品廃棄の発生場所を明確にし、**京都大学と協力し、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。

また、参加店舗は「**京都市食べ残しゼロ推進店舗**」の認定を申請し、**京都市との連携のもと、お客様とのコミュニケーションによる食品ロス削減**に取り組みます。

この活動をとおし、**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。

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、宇治槇島、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

「お問い合わせ」 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