



京都市「再生利用事業計画（食品リサイクルループ）」の認定を取得



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 食品ロスゼロ×食品リサイクル 100%**」で構築した食品リサイクルループ（再生利用事業計画）が国の認定を取得しました。

■ **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%**

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523万トン（令和3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同じ量です。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行いました。

（概要） **食品廃棄ゼロエリアモデルを創る**

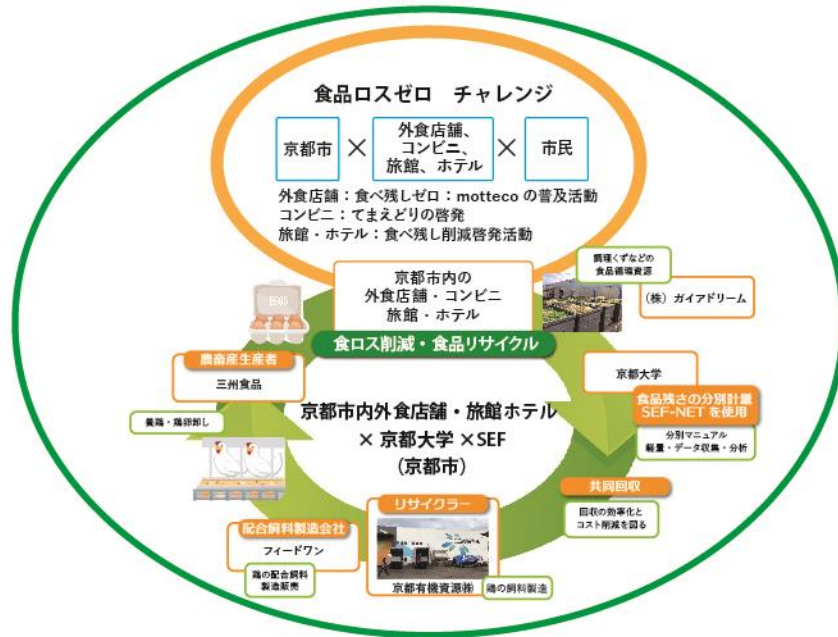
京都プロジェクトは、食品関連事業者が連携する地域資源循環の構築をミッションとする SEF が要となり、京都市内の外食店舗・小売業・ホテル・大学生協と多様な業界の事業者がパートナーシップを組む画期的な取り組みです。地域の店舗・施設、京都大学、京都市と連携し、「食べ残しゼロ啓発」、「食品残さ・食品ロス計量による発生原因の特定と抑制」、「CO2削減を同時に果たす食品残さの共同回収・リサイクルの取組み」等の食品廃棄削減や共同食品リサイクルループの構築に取り組み、「食品ロスゼロ×食品リサイクル 100%」を目指し活動を行っています。

この度、本取り組みで構築した食品リサイクルループ（再生利用事業計画）を農林水産省、環境省、厚生労働省の3省に申請し、3月29日付で認定をいただきました。

食品リサイクルループ（再生利用事業計画）の認定を取得することで一般廃棄物の収集運搬における特例を受けることができ、京都市外からの収集運搬も行えるようになることで、より広域での活動ができるようになります。

京都市から始まった食品ロスゼロ×食品リサイクル 100%の取り組みをより大きな活動にしていけるようこれからも参加企業を募りながら行ってまいります。

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、家庭での食べきり・使いきり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】

京都市
食べ残し
ゼロ 京
推進店舗

<飲食店・宿泊施設>

京都市
食べ残し
ゼロ 京
推進店舗

<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（丸源ラーメン桂）、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