

一般廃棄物（ごみ）処理基本計画

横須賀市 食品ロス削減推進計画

（案）

令和6年（2024年）3月

横 須 賀 市

目 次

I	計画の策定にあたって	
1	計画策定の背景	1
2	計画の位置付け	1
II	計画の対象	2
III	本市の食品ロスの現状と課題	
1	本市の食品ロスの発生量	3
2	食品ロス削減に向けた本市の課題	8
IV	計画の基本事項	
1	計画期間	9
2	施策の体系	9
V	計画のマネジメント	
1	数値目標	13
2	進行管理	14



I 計画の策定にあたって

1 計画策定の背景

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。

日本では、まだ食べることができる食品が、生産、製造、販売、消費等の各段階において、大量に廃棄されています。

食品ロスの発生量は、国全体で523万トン（令和3（2021）年度）と推計されており、このうち、食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は279万トン、一般家庭から発生する家庭系食品ロス量は244万トンとなっています。

食品ロスの削減の推進に関する法律（以下、食品ロス削減推進法）に基づく「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月31日閣議決定）では、地域における食品ロスの削減の取組を推進するために、市町村は積極的に食品ロス削減推進計画を策定することが求められています。

本市では、食品ロス削減のための広報や生ごみ減量化処理機器の購入費に対する補助金の交付など、これまでも食品ロス削減推進のための様々な取組を実施してきました。

令和2年3月には「横須賀市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画」を策定し、食品に関する施策を重点施策の一つとして位置付けています。

こうした状況を踏まえ、本市における食品ロスの削減の取組を進めるため「食品ロス削減推進計画」を策定します。

2 計画の位置づけ

食品ロス削減推進計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づく「市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画」として策定します。

本計画は横須賀市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画（以下、基本計画）の重点施策の一つである「食品ロスに関する施策」を実現するものとして、基本計画の一部として位置づけます。

また、「横須賀市環境基本計画」「（仮称）健康推進プランよこすか」（食育関連計画）等、関連する計画と整合を図ります。

※健康・食育推進プランよこすかは令和5年度に改訂を進めており、名称が変わる予定です。

Ⅱ 計画の対象

本計画の対象は、本市全域で発生する食品ロスです。

その対象は以下の図のとおりです。食品ロスとは食品廃棄物（厨芥類）から不可食部（野菜や果物の皮、肉や魚の骨など）を除いた、本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことで、発生要因ごとに「直接廃棄（手付かず食品）」「過剰除去」「食べ残し」の3つに分類されます。

また、食品ロスには家庭から生じる「家庭系食品ロス」と事業活動から生じる「事業系食品ロス」があります。

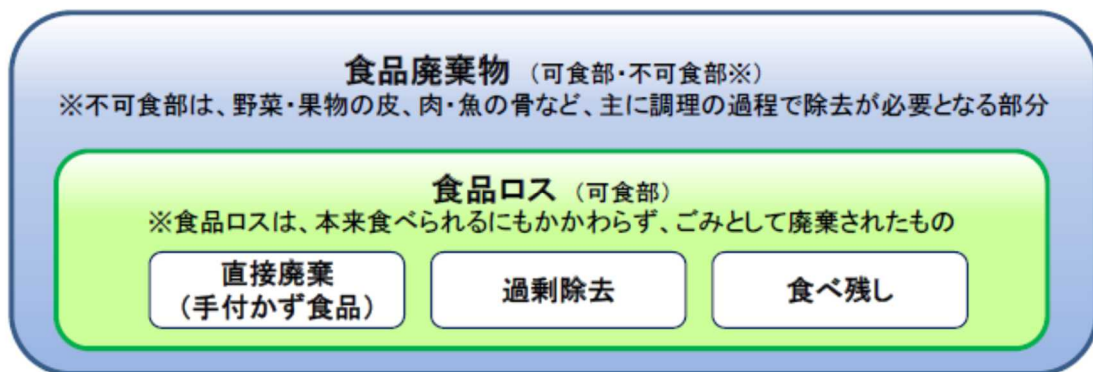


図1 食品ロスの対象

資料：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
（令和元年5月版）（環境省）

用語説明

- ・厨芥類（ちゅうかいりい）
家庭の台所や飲食店等から出る野菜くずや食べ物の残り等のこと
- ・直接廃棄
消費期限、賞味期限切れ等により食べられずに廃棄されたもの
- ・食べ残し
食べきれずに廃棄されたもの
- ・調理くず
野菜の皮や魚の骨等、通常は食べずに廃棄するもの
- ・過剰除去
調理過程により、本来食べられる部分まで過剰に取り除いてしまったもの

Ⅲ 本市の食品ロスの現状と課題

1 本市の食品ロス発生量の推計

(1) 家庭系食品ロス量の推計

① 食品ロス調査

本市では、平成 30 年度から年 4 回、家庭から出る燃せるごみに含まれる食品ロスの現状を把握するための調査を実施しています。

この調査は神奈川県「家庭から排出される食品廃棄物に占める食品ロスの調査マニュアル」に基づき実施しています。

食品ロス調査の結果を以下のとおり示します。各年度の数値は実施回数による平均値です。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により R2 年度は未実施、R3 年度は 2 回実施となっています。

表 1 家庭から出る「燃せるごみ」のごみ質分析結果 (単位：%)

ごみの種類組成	H30 年度	R1 年度	R2 年度	R3 年度	R4 年度	平均
紙・布類	38.6	49.7	-	43.1	37.8	42.3
ビニール・合成樹脂・ ゴム・皮革類	5.4	7.8	-	8.9	7.1	7.3
木・竹・わら類	15.6	1	-	5.7	34.4	14.4
厨芥類	39.9	39.1	-	35.9	20.2	33.8
直接廃棄	(3.6)	(2.4)	-	(4.3)	(1.7)	(3.0)
食べ残し	(10.0)	(7.3)	-	(6.7)	(3.2)	(6.8)
調理くず等	(26.3)	(29.4)	-	(24.9)	(15.3)	(24.0)
不燃物類	0.4	0.1	-	0.5	0.5	0.4
その他	0.1	1.2	-	5.9	0.1	1.8

(参考) 家庭から排出される食品廃棄物に占める食品ロスの調査マニュアル
<https://www.pref.kanagawa.jp/uploaded/attachment/917748.pdf>

表2 家庭から出る「燃せるごみ」に含まれる食品ロスの割合 (単位：%)

ごみの種類組成	H30 年度	R1 年度	R2 年度	R3 年度	R4 年度	平均
厨芥類	39.9	39.1	-	35.9	20.2	33.8
直接廃棄 (ア)	3.6	2.4	-	4.3	1.7	3.0
食べ残し (イ)	10.0	7.3	-	6.7	3.2	6.8
調理くず等	26.3	29.4	-	24.9	15.3	24.0
過剰除去 (ウ) (厨芥類×割合※)	(4.3)	(3.2)	-	(1.8)	(0.9)	(2.6)
食品ロス (ア)+(イ)+(ウ)	17.9	12.9	-	12.8	5.8	12.4

※環境省の「食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用の促進の取組に係る実態調査報告書」(以下、実態調査報告書)で公表された食品廃棄物(厨芥類)に対する割合
 本調査では「調理くず等」と「過剰除去」を分類していないため、実態調査報告書で公表された食品廃棄物(厨芥類)に対する過剰除去の割合を使用しています。その数値は、H30年度は10.7%、R1年度は8.3%、R3年度は5.0%、R4年度は4.4%となっています。



食品ロス調査の様子



食品ロス調査の分類の一例

表3 家庭から出る「厨芥類（食品廃棄物）」の食品ロスの割合（単位：％）

ごみの種類組成	H30 年度	R1 年度	R2 年度	R3 年度	R4 年度	平均
厨芥類	100.0	100.0	-	100.0	100.0	100.0
直接廃棄（ア）	9.5	6.0	-	12.3	8.0	9.0
食べ残し（イ）	25.8	18.5	-	18.6	17.2	20.0
調理くず等	54.0	67.2	-	64.1	70.4	64.0
過剰除去（ウ）	(10.7)	(8.3)	-	(5.0)	(4.4)	(7.1)
食品ロス (ア)+(イ)+(ウ)	46.0	32.8	-	35.9	29.6	36.1

② 家庭系食品ロスの発生量

前述の食品ロス調査の結果から、家庭から出される燃せるごみ（定日収集）に含まれる食品ロス量の推計量を以下に示します。

表4 家庭から出る食品ロス量

	H30 年度	R1 年度	R2 年度	R3 年度	R4 年度	平均 (4か年)
燃せるごみ量	59,769ト	61,557ト	-	62,948ト	61,221ト	61,374ト
食品ロス割合	17.9%	12.9%	-	12.8%	5.8%	12.4%
食品ロス量	10,699ト	7,941ト	-	8,057ト	3,551ト	7,562ト

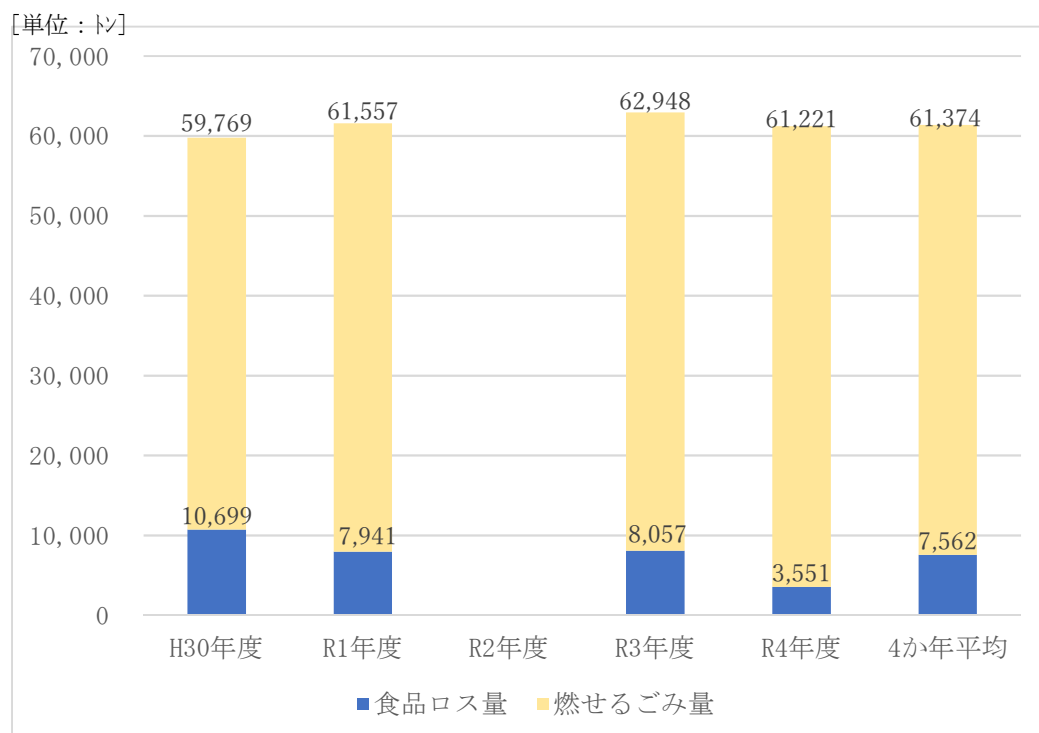


図2 家庭系食品ロスの発生量の推移

(2) 事業系食品ロスの推計

① 推計方法

令和元年度における本市の事業系食品ロス発生量は、農林水産省公表資料をもとに食品関連事業者（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）について、次の計算式により業種別に算出したものを合算し推計量としました。

事業系食品ロスの発生量（オ） $= \text{食品廃棄物等の発生量（全国：ア）}$ $\times \text{食品廃棄物等の年間発生量（横須賀市：イ）}$ $\div \text{食品廃棄物等の年間発生量（全国：ウ）}$ $\times \text{可食部発生割合（エ）}$

② 事業系食品ロスの発生量

前述の推計方法から、本市における令和元年度の事業系食品ロスの発生量を以下に示します。

表5 事業系食品ロス発生量

(単位：トン)

	(ア)	(イ)	(ウ)	(エ)	(オ)
	食品廃棄物 全国量	多量食廃 本市量	多量食廃 全国量	可食部割合	食品ロス 発生量
食品製造業	14,224,000	1,967.2	13,596,967	9.0%	185
食品卸売業	247,000	226.6	104,276	56.4%	303
食品小売業	1,185,000	2,540.4	878,955	53.9%	1,846
外食産業	1,900,000	1,276.5	525,221	54.0%	2,494
合計	17,556,000	6,010.7	15,105,419	—	4,828

資料：

- (ア) 令和元年度食品廃棄物等の年間発生量及び食品循環資源の再生利用等実施率(推計値)
- (イ) 食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における食品廃棄物等の発生量及び再生利用実施量（横須賀市分）
- (ウ) 食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における「都道府県別の食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量」の集計結果（令和元年度実績）
- (エ) 令和2年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書

※本計画策定時には農林水産省から令和元年度の数値のみ公表されています。

今後、データが公表されたら随時、推計してまいります。

- 参考 -

横須賀市の給食について

1 市立中学校の給食

献立は、文部科学省の定める学校給食摂取基準に基づき、子どもたちの成長に必要な栄養量を満たすよう作成しています。また、地産地消や伝統食、海外の食文化などを取り入れた多様なメニューを提供することで、学校給食を題材とした食育の取り組みの一環としています。

なお、給食センターで回収した食べ残しは、今後の献立作成などに生かすためデータを取った後、施設内の厨芥処理システムと呼ばれる設備で、粉碎、脱水処理し、おから状にしてから排出しています。このシステムにより、30%程度の容量まで圧縮することができ、処分の負担を軽減しています。



給食センター



2 公立保育園・こども園の給食

公立保育園の給食は、共通の献立で各園において調理しています。

主菜、副菜残さのデータを取り、献立を考える参考にしています。

残さは発生しますが、身体をつくるため、様々な食材の味を知ってもらうため、みそ汁は煮干し、すまし汁はこんぶとかつおぶしで出汁をとるなど、様々な工夫を凝らしています。

毎月19日は食育の日とし、献立表とともに食事のおたよりを作成し、食に対する様々な情報を発信しています。

19日は食育の日

七草がゆを知っていますか
1月7日は「人日の節句」として、この日に朝に食べる雑草が、七草がゆです。
七草がゆは、春の七草（せり・なずな・ごぼう・はくばら・はらぺこ・すずしろ）を煮たものです。
七草がゆには、「1年間健康で過ごせるように」という薬効効果の願いが込められています。
また、お正月においしくいかにそうを食わずで暮らしてしまっただけの雑草を食べる楽しみがあります。

おせち料理とは？
おせち料理は昔ではお正月に食べるごちそうになっていましたが、現在は家族そろって一年を豊かに過ごしたことを祝い、神様に感謝する料理のことです。地方ではその土地で採れるごちそうをみんなで食べる風習が今でも残っています。季節を子どもに手伝ってもらったり一皿一皿に願いや希望が込められていることを楽しめたいながら、わが家のおせち料理を伝えてあげてください。

今日の食材は ほうれん草
過年にわたって出回っていますが、11月から1月くらいまでが、本場の旬です。この時期は、葉の色がより濃く、葉脈が少なく、甘みがあつておいしいです。シュウが詰まれているので、ゆでてアク抜きをしてから使います。
近年、品種改良によりアクが少なくなっているほうれん草もありますが、私達調理には、さっとゆでから調理するほうがよいでしょう。

1月の食事のおたより

免疫力を高める食事
食中毒は、細菌やウイルスなどから体を守ってくれるのがこの皮膚です。免疫力が高くと、感染症などの発生にかなりかたくなります。特定の食品で免疫力が高まるというには、食中毒予防やウイルスの感染を防ぐことが大切です。

- たんぱく質（肉・魚・卵・大豆・大豆製品など）
- 免疫細胞を活性化させる働きがあります。
- ビタミン類（野菜・果物・ナッツ類など）
- ビタミンA・C・Eは、抗酸化作用により免疫の低下を防ぐ働きがあります。
- 発酵食品（みそ・味噌・キムチ・ヨーグルト）
- 免疫細胞の活性化には、腸の中にもよい菌が住みやすい環境を整える働きがあります。

食の豆知識
だいにん
1年を通して流通していますが、本場の旬は冬です。寒気乾燥の多い12月や免疫力も低下しています。また、寒気乾燥の多い12月や免疫力も低下しています。また、寒気乾燥の多い12月や免疫力も低下しています。

今日のマーマレード焼き
【材料】
とり肉50g A（ヨーグルト15g）
しょうゆ2g 塩0.5g しょうゆ10g
※ O.T.E
【作り方】
① Aの調味料を混ぜて肉の下につける。
② 天板に油をしい、肉を焼く。
※フライパンで焼く場合は、焼きあがり、肉を裏側を焼いて、しょうゆの汁を煮詰まらさず、しょうゆの汁を煮詰まらさず、しょうゆの汁を煮詰まらさず。

今日の食材クイズ
だいにんが何の食材か、どでしようか？
AとB（寒気乾燥）は、冬の下にだいにんが何の食材か、どでしようか？
だいにんは、冬の下にだいにんが何の食材か、どでしようか？
だいにんは、冬の下にだいにんが何の食材か、どでしようか？

保育園の食事のおたより



2 食品ロス削減に向けた本市の課題

(1) 直接廃棄・食べ残しの減量化

家庭系食品ロスは調査結果から直接廃棄と食べ残しの割合が多いため、それらを減量化する施策を進める必要があります。

(2) 事業系食品ロスへの対応強化

法律の整備や社会的な情勢から、様々な業種における事業者の取組は進んでいますが、実態を把握できていない点が課題として挙げられます。

(3) 関係主体の連携の推進

それぞれが個別に活動している市民、事業者、行政、関係団体等の相互の連携を図り、より効果的、効率的に食品ロスを削減できるよう体制の整備と取組の推進が必要です。

IV 計画の基本事項

1 計画期間

基本計画と整合を図り、令和11年度までの計画とします。

令和6年度（2024年度）～令和11年度（2029年度）

2 施策の体系

(1) 家庭系食品ロスの発生抑制

① 食品ロス調査の実施

食品ロス調査の実施を継続し、市内の食品ロスの実態把握に努め、発生抑制を促す施策を検討していきます。

② 周知・啓発の実施

i) 様々な媒体による情報発信

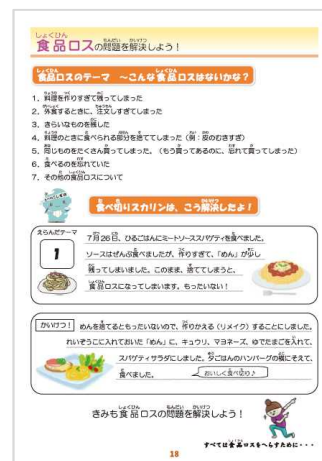
食品ロス削減につながる情報発信を市のホームページやLINE等のSNSを活用し、積極的に推進します。

廃棄物関連のイベントやキャンペーンだけでなく、他の部署のイベント等でも食品ロス削減啓発を行ってまいります。

また、単身者や夫婦、子育て世帯、高齢者世帯など世帯の種類や世代に合わせた対応策を検討してまいります。

【具体的な啓発例】

- ・ 小学年生向けにごみゼロ探偵団等の冊子の作成、配布
- ・ 食品ロス削減に関するポスターの作成、掲出 など



ごみゼロ探偵団！の冊子

ii) ごみトークや学習会の実施

市内の学校や町内会等を対象に実施する「ごみトーク」等において、食品ロスについて考える機会を提供し、市民の食品ロス削減に対する意識を高めます。

また、資源を大切に作る気持ちや食べ物を作った人への感謝の気持ちなどを理解してもらえるよう幼少期からの意識づけのため保育園や小学校において、それぞれの年代に合わせた食品ロス教育を実施してまいります。

iii) 3010（さんまるいちまる）運動の普及啓発

3010 運動は、宴会時の食べ残し、食品ロスを減らすためのキャンペーンのことです。乾杯からの 30 分間とお開き前の 10 分間は自分の席で料理を楽しむ時間として、食べ残しを減らすために普及啓発を図ります。

また、家庭では毎月 10 日と 30 日は冷蔵庫の中をチェックする日にして、無駄に捨てられてしまう食材を減らすよう啓発を行います。



市の分別カレンダーを
挿入

資料：3010 運動普及啓発用チラシ（環境省）

③ 家庭に眠っている潜在的な食品ロス、廃棄予備軍への対応

家庭で余っている食品、眠っている食品について、フードドライブ*¹やフードバンク*²への協力を促します。

【用語解説】 *1 フードドライブ：各家庭で使い切れない未使用食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンク団体や地域の福祉施設・団体などに寄贈する活動のこと。

*2 フードバンク：各家庭や食品を取り扱う企業から、まだ安全に食べられるのに廃棄されてしまう食品を引き取り、福祉施設等へ無償で提供する団体・活動のこと。

(2) 事業系食品ロスの発生抑制

① 事業者の課題等の把握から支援

事業者へアンケートを実施することで、各事業者の食品ロスについての取組状況や取り組むにあたっての課題等を把握し、事業系食品ロスの削減に向けて、適切な情報提供や削減事業の支援に取り組みます。

② 事業者への情報発信と啓発

市ホームページ等を通じて、事業系一般廃棄物の分別や事業系食品ロスの削減に関する情報発信と啓発を行います。

【具体的な啓発例】

- ・小盛りでの提供や「食べきり割」等の食べきりの啓発
- ・卓上三角柱やポスターによる食べ残し食品持ち帰りの啓発
- ・「てまえどり」の支援グッズによる食品の売り切りの啓発 など

③ 多量排出事業者との連携

食品廃棄物を多量に排出する事業者への調査をもとに、食品ロスの削減と食品廃棄物の資源化について情報提供など連携を図ります。

コラム

横須賀市内のパン屋さん

売れ残ったパンやパンの耳を安価に販売しています。

若いお客さんや小さなお子さんを連れた親子連れに好評で、食べ物を大切にできる意識付けにつながっています。



(3) 食品廃棄物の資源循環の促進

① フードドライブの促進

関係団体や関係部署と連携し、フードドライブの促進を図ります。

また、災害時に備えて備蓄している非常食についても賞味期限を考慮しつつ、必要とする方へ寄付します。

② フードバンク団体との連携

アイクルフェア等のイベントにおいて、フードバンクについての周知を行い、未利用食品等の提供の協力を促進します。

③ 生ごみ等の資源化の促進

燃せるごみをより効果的、効率的に処理するため、水分を多く含む生ごみは可能な限り減らしていくことが重要です。

燃せるごみの中でも大きなウエイトを占めている生ごみを堆肥化し再利用してもらうことにより、ごみの減量化を図るとともにリサイクル意識の啓発を図るため、キエーロの活用の周知啓発や生ごみ減量化処理機器の購入補助を継続していきます。

また、廃食用油の資源化について検討を進めます。

④ 民間事業者による生ごみの資源化の導入支援・検討

事業者から発生する生ごみを資源化するため、排出事業者に対する意識啓発を図るとともに、資源化事業者の紹介、マッチングを支援することで、食品ロスの資源循環を推進します。

また、食品ロスの資源化事業者以降のアフターマーケット*についても情報収集し、情報発信や排出事業者、資源化事業者との連携を図ります。

【用語解説】 * アフターマーケット：リサイクル、資源化されたものを次の製品づくりに取り入れる市場のこと。

食品ロスの例では、食品廃棄物からたい肥をつくり、そのたい肥を使用する市場のこと。

V 計画のマネジメント

1 数値目標

基本計画の数値目標の達成に寄与するために、家庭系食品ロス削減について数値目標を設定します。

数値目標設定の考え方は基本計画と同様、将来推計人口の推移から毎年0.8%ずつ減少すると想定し、さらに3%削減することを目標とします。

なお、事業系食品ロスについては、数値目標は設定しませんが、その数値の推移を把握していくこととします。

家庭系食品ロス削減目標

令和4年度（4か年平均）

7,562 トン

⇒

令和11年度

6,934 トン

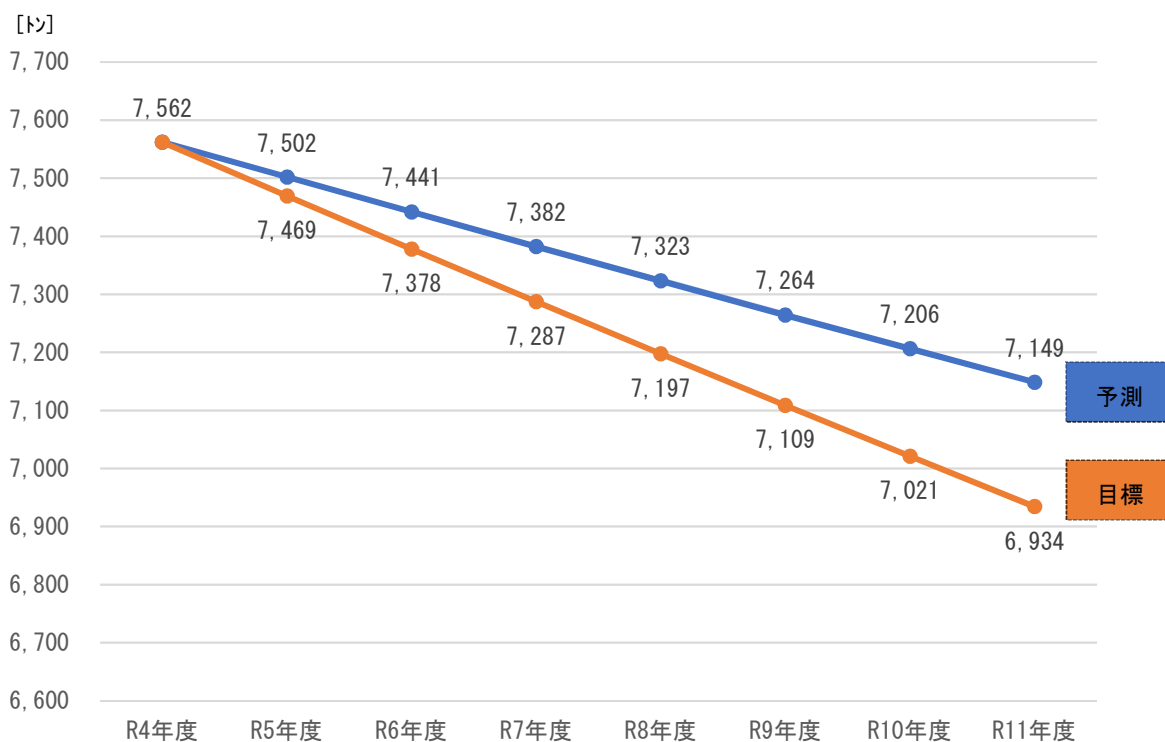


図3 家庭系食品ロス排出量の予測値と目標値

2 進行管理

(1) 本計画の進行管理

基本計画の進行管理と合わせ、前述の数値目標の推移及びIV - 2に記載されている施策の実施状況を確認してまいります。

(2) 計画の評価・見直し

基本計画の進行管理と同時に実施し、基本計画の見直しに合わせて、同計画に内包する形とするよう整理していきます。

コラム

食品ロスに関する資源化事業者の一例

・食品廃棄物から飼料を製造

食品循環資源（資源として活用する食品の売れ残りや製品ロス）から発酵飼料を作り、その飼料を養豚農家が利用し、さらにこの飼料で育った豚の肉は百貨店や大手スーパーなどでブランド肉として販売されています。

・魚のあらをフィッシュミールや魚油等の飼料・食品原料として製品化

市場、スーパー、百貨店、水産加工所、鮮魚小売店等から排出される魚あらを、魚粉（フィッシュミール）と魚油へ加工し、畜産飼料、養魚飼料、ペットフード、マーガリン原料、石炭等に幅広い分野で有効に活用されています。