



第6回 地方自治体での食品ロスに関する取り組み

地方自治体における食品ロスを減らす取り組みの実施率は、都道府県別では、平成27年度は63.8%だったものが令和元年度では100%となり、全ての都道府県において取り組まれています。また、全国の市町村別では、平成27年度では10.9%だったものが令和元年度では58.0%と、約5倍に上昇しています。今回は埼玉県、そして春日部市での食品ロスを減らすための取り組みの一部を紹介します。

●埼玉県での取り組み①「食べきりS a i T a M a大作戦」

食品ロスを徹底的に減らすことを目的とした「食べきりS a i T a M a大作戦（たべきりさいたまだいさくせん）」という取り組みです。

【3つの取り組み】

- ・食品ロスをできるだけ出さないライフスタイルを実践する
- ・食べ残しの多い宴会で締めの前15分で残った食事を食べきる
- ・外食店舗で小盛りの設定や食材使い切りレシピなどで食品ロスを減らす

食べきりスタイル (S t y l e)

食べきりタイム (T i m e)

食べきりメニュー (M e n u)

* 春日部市では、広報かすかべや市公式ホームページにて、食べきりタイムの実施の呼びかけや、家庭での食品ロスを減らすポイントなど、飲食店事業者、消費者それぞれで取り組める内容を掲載しています。

●埼玉県での取り組み②「彩の国エコぐるめ事業」

小盛り、ハーフサイズの設定、食べ残した料理の持ち帰りなど、食品ロスを減らす取り組みを行う事業者を「彩の国エコぐるめ協力店」として登録しています。

彩の国エコぐるめ協力店に登録したお店には、登録証が県から贈呈され、お店の写真や取り組みが県のホームページで紹介されます。

* 春日部市では現在36店舗が登録しており、埼玉県内で2位の登録数です。また、春日部市ホームページでも彩の国エコぐるめ協力店の募集について掲載しており、同ページのリンクから春日部市内の協力店一覧（埼玉県ホームページ）を確認することができます。



出典：埼玉県ホームページ

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0507/eco-gourmet.html>

★次回は、食品リサイクルの推進についてお伝えします。