

“もったいない”を合い言葉にして、食品ロスの削減に市と市民など、事業者が連携して取り組むために、条例の内容を説明します。

理解して
取り組もう！

渋川市もったいないの心を持って 食品ロスの削減を推進する条例

目的

「市民など」、「事業者」、「市」の区分で、それぞれが取り組むべき責務などを明らかにするとともに、それぞれがもったいないの心を共有した上で、食品ロスを含む廃棄物を削減し、これから先もずっと住み続けられるまちとして、現在および将来における快適な市民生活の実現を目的としています。

基本方針

- (1) 市民等及び事業者の食品ロスの削減に対する理解と関心を深めるよう、教育及び普及啓発を図ること。
- (2) 市民等及び事業者が行う自発的な食品ロスの削減の取組を促進するため、必要な情報の提供その他の支援に努めること。

市民運動として食品ロスを削減するためのそれぞれの『責務』

市民など

〈対象〉

市内に居住している人または観光などで市に滞在している人

〈市民などの責務〉

食品ロス削減の重要性についての理解と関心を深め、食品の購入や調理の方法を改善することなどにより、食品ロスの削減について自主的に取り組みましょう。



食べ切れる量だけ作ることで、食べ残しを防いだり、買い物のときに、賞味期限の近いものを選んだりすることで、食品ロス対策ができます。

事業者

〈対象〉

市内で食品の生産・製造・販売などの事業活動を行う人

〈事業者の責務〉

食品ロスが発生しない事業展開の検討や従業員の食品ロス削減への意識向上に努め、市の食品ロス削減への取り組みに積極的に協力してください。



規格外商品などは、廃棄の前にフードバンクなどへの寄付を検討してください。食品を扱わない事業者でも、予約制社員食堂などの取組が行われています。

市

〈市の責務〉

市民などや事業者と連携し、市民運動として条例の目的を達成するため、食品ロス削減に向けた必要な施策に、総合的に取り組みます。また、広報しづかわや市ホームページ、市公式SNSなどを活用して、食品ロス削減への理解と、それに向けた取り組みの促進・普及に努めます。



公募や推薦により選ばれた市民や事業者を委員とする渋川市食品ロス削減推進協議会を設置し、意見交換をしながら食品ロス削減への取り組みを進めています。



特集：持続可能な社会の実現を “食品ロス削減”から

まだ食べられるのに廃棄

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。日本では年間612万トンの食品ロスとして排出されています。これを国民1人当たりで換算すると、毎日約132g(茶碗1杯分に相当)の食品が廃棄されていることとなります。

なぜ食品ロスは問題なのか

〈家庭への影響〉 食費は、一般家庭の支出の約4分の1を占め、作り過ぎなどによる食品ロスが多い分だけ、家計の負担も多くなります。
〈環境への影響〉 食品ロスを含むごみの焼却により発生する二酸化炭素や、焼却後の灰の埋め立てなどによる環境負荷は、とても大きなものです。また、食品ロスを含む多くのごみの処理費用は高額になります。

市は、持続可能な循環型社会の実現と豊かな自然環境を未来へ継承していくため、「渋川市もったいないの心を持って食品ロスの削減を推進する条例」を制定しました。この条例の理念に基づき、令和3年4月から、その取り組みを本格化しています。地域内の連携が不可欠となる食品ロス削減に向けた取り組みを、さらに強化し、その輪を広げていくため、今回の特集では、食品ロスの削減に向け、市民や事業者が実践している持続可能な循環型社会の実現につながる取り組みを紹介します。詳しくは、[環境政策課\(☎2114\)](#)へ。

〈その他の問題〉 日本で多くの食品ロスが発生する一方で、世界では6人に1人の子どもが貧困で食事に困っている状況があり、今後も広がっていくと考えられています。

また、日本は、食料の多くを海外からの輸入に頼っているながらも、多くの食品ロスが排出されている状況にあります。食品ロスの発生により、廃棄食品の生産過程において消費された石油等から生まれるエネルギーや、生産者などが費やした手間や時間も無駄になってしまいます。

食品ロス削減のために

地域として食品ロスの削減に取り組むためにも市民、事業者、行政が連携して食品ロス削減のための行動をとることが求められます。市は、その取り組みの理念として「渋川市もったいないの心を持って食品ロスの削減を推進する条例」を制定しました。



(株)ホテル松本楼
若おかみ
松本 由起さん
(伊香保町伊香保)

持続可能な社会の実現と事業展開を目指して

当社は、「環境に配慮した宿」「あらゆる人にやさしい宿」「地域と共に歩む宿」共に学び共に成長し共に幸せになる宿」を4つの柱に、多くの人の幸せにつながる企業を目指して、SDGsに取り組んでいます。

25年前に残飯0を目標に営業を始めた姉妹館「洋風旅館びのん」では、チェックイン時にアレルギーや食べられない食材を確認し、お客様に合った食べきり料理を提供することで、食品ロス削減に取り組んできました。

現在は、ホテル松本楼における朝食バイキングの残飯削減のため、終了間際に食事を始められるお客様には、大皿ではなく、盛り付けした食事を提供しています。

また、夕食のコース料理の場合、お子様や高齢の方に全てが半分の量のコースをお選びいただけるようにし、ご家族で同じメニュー

1を、同じペースでお召し上がりいただきながら、残すという罪悪感なく、かつ、食べ残しが少なくなるような取り組みを始めました。

それでも生じてしまう食べ残しなどは、コンポストで堆肥化し、ハーブ栽培の肥料として活用しています。栽培したハーブは、食材として提供していますので、社内で食品ロス削減のサイクルが徐々に実現できています。

他にも、社内全体でSDGs研修を行い、グループごとに目標を定め、持続可能な社会の実現と併せて、お客様から指名いただける旅館を目指しています。

伊香保市が、SDGs先進市となり、地域が連携し、資源循環できる仕組みが構築されていくことを願っています。そのためにも、私たちができることに、これからも取り組み続けます。

“もったいない”という気持ちを行動に移し、食品ロスの削減に向けた取り組みを行う、市民や事業者の人たちにお話を伺いました。

暮らしにひと工夫 楽しみながらエコライフ！

地球温暖化などのニュースを見ると、「子どもたちの未来や環境のために良いことをしたい」という気持ちが強くなります。

私は、子どもの頃から生ごみは出さない生活をしていて、現在は「食べ切れる量だけ作る」という、食品ロスも出さない生活をしていきます。野菜の皮等はもちろん、貝殻や鶏肉の骨等も砕いて家庭菜園の肥料にするなど、ごみにしない工夫をしています。

これまでは、電動の生ごみ処理機を使って、生ごみを堆肥にしていますが、今はプランターをコンポスト代わりに、電気を使わない、よりエコな生ごみの処理に挑戦しています。費用もかからず、手軽にできるので、環境のために、多くの人に挑戦してもらいたいです。生ごみの堆肥化やごみの分類作業は、健康増進



井上 和子さん
(伊香保町伊香保)

につながる小さな運動とあって、楽しみながら取り組んでいます。面倒だと思っただけではありません。楽しむことが大切です。

食品ロス等から起こる環境の問題などは、みんなが関心をもって行動に移し、それを積み重ねることで、少しずつ状況が良くなっていくと考えています。コロナ禍で家にいる時間が増えたことは、生活スタイルを見直すチャンスかもしれません。100円ではなくても、まずは自分のできる範囲から、環境に優しい行動を継続することが地域に広がってほしいです。私も続けていきます！

市の「生ごみは入っていません袋」の配布事業にも賛同しています。この取り組みが広がり、子どもたちの未来につながる、持続可能な社会が実現してほしいと願っています。

身近なことからSDGsに取り組もう！ 食品ロス削減の取り組みをチェック

〈食材を使い切る〉

- 残っている食材から使う
- 野菜・果物の皮は厚くむかない
- 買い物に出掛ける前に、冷蔵庫の中を確認して、必要なものだけを買うようにする

〈料理を食べきる〉

- 食べきれぬ量だけ作る(買う)
- 余った食材を使って作れるレシピを検討する
- 外食は自分の適量を注文する

〈捨てるときは水をきる〉

- 生ごみになるものはぬらさない
- 茶殻や野菜の皮などは、乾燥させてから捨てる

〈その他〉

- 食材などを買うときには、賞味期限が長い商品を選ぶのではなく、自分の消費予定に合わせて、期限表示を確認する
- いただきものが余ってしまうなど、自分で消費し切れないうちは、フードバンクや近所へのお裾分けを検討する

「SDGs (Sustainable Development Goals)」って何だろう？

「SDGs」は、2015年に国連が決めた、持続可能でよりよい社会を目指す世界共通の目標です。

「貧困をなくそう」、「飢餓をゼロに」など、2030年を達成期限とした17のゴール(目標)とそれを達成するための169のターゲット(達成基準)から構成されています。

これらの目標を達成するためには、国連や政府、企業や自治体だけではなく、私たち一人一人が当事者として、参加し、取り組んでいくことが重要です。





「もったいない」を合い言葉に 市民運動として食品ロス削減を！
市の取り組みを紹介しす

市民環境大学で食品ロスについて学ぶ



市民の環境に関する理解を深めるため、市民環境大学を開催。6月開催の第1回では、「食品ロスって何？」をテーマに学びました。

「食品ロス」を学べる動画を配信



食品ロス削減の啓発と意識醸成を目的としており、食品ロスの基礎知識や問題点を、対話や音声による寸劇で視聴者に伝えます。

市立図書館で関連書籍を貸し出し

10月の食品ロス削減月間に合わせて、食品ロス関連書籍の貸し出しコーナーを設置。食品ロス削減に関する啓発チラシも設置しました。



「生ごみは入っていません袋」を配布

食品廃棄物の資源活用等に関する意識を高めるため、堆肥化などにより生ごみを排出しない世帯に、指定ごみ袋を配布しました。



環境政策課長
小林 悟

「もったいない」が日常的に使う「もったいない」という言葉は、「むやみに費やすのが惜しい」という意味で使うことが多いのではないのでしょうか。この「もったいない」という日本語が、「MOTTAINAI」という世界をつなげる合言葉となつていられることを存じますか。

環境分野で初のノーベル平和賞を受賞したケニア人のワンガリ・マータイさんが、2005年の来日の際に感銘を受けたのが「もったいない」という日本語だったとのこと。

Reduce(ごみ削減)・Reuse(再利用)・Recycle(再資源化)という環境活動の3Rを一言で表せるだけではなく、かけがえのない地球資源に対する Respect(尊敬の念)が込められている言葉が「もったいない」。マータイさんは、この美

「MOTTAINAI」は 世界のアイコトバ

しい日本語を、環境を守る世界共通語「MOTTAINAI」として広めることを提唱しました。

世界では、地球環境に負荷をかけないライフスタイルを広め、持続可能な循環型社会の構築を目指す「MOTTAINAIキャンペーン」が展開されています。

「浜川市もったいないの心を持つて食品ロスの削減を推進する条例」は、市民の皆さんに食品ロスについて考えていただく一つのきっかけとなり、一人でも多くの人に食品ロス削減のために行動していただけることを願います。

今後は、この条例に基づいて、市民の皆さんに食品ロスが身近な問題であることを改めて認識していただけるよう事業を展開していきたく考えていますので、ご理解とご協力をお願いします。



食品ロス削減に関する市の取り組みはこちらから

食べられるのに廃棄される食品。そんな「もったいない」を「ありがとう」に変える活動に取り組む団体の人にお話しを伺いました。

地域食堂として もったいない を笑顔とありがとうに



浜川子ども食堂ネットワーク
代表 萩原 久子さん
(北橋町小室)

浜川子ども食堂ネットワークは、「市内近郊に住む子どもたちが、どのような家庭状況にあっても、おいしく安全な食事ができるように」との思いで、市内で活動する3つの子ども食堂が連携し、子ども食堂の安全安心と質の向上を図るために設立しました。

子どもたちや子育て世代を苦しめる原因は、経済的な「貧しさ」だけではなく、人との関わり希薄さによりもたらされる孤立の「貧しさ」にもあります。そうした子どもたちが、子ども食堂の温かい食事を通して地域につながり、他者から覚えられて、生きる励ましを得られればと願っています。

現在、子ども食堂の参加者には、子どもや子育て世代だけでなく、高齢者や障害のある人などさまざま、子ども食堂は、子育てや見守りを行う『地域食堂』に発

展しつつあります。私たちネットワークの活動に共通することは、食料や場所を提供してくれる人など、活動を支えてくれる「笑顔のサポーター」の人々のおかげで、活動できているということ。農家の人などから、食べるのには問題がないのに規格外で廃棄予定の食材などを提供していただき、子ども食堂で食事として提供することは、食品ロス削減はもちろん、笑顔を生み出す、未来につながる取り組みです。ご協力いただいている皆さんに心から感謝しています。

教育や福祉の制度だけでは手が届きにくい課題を、食事を提供することで見守り、学びや暮らしを有機的に支え、ときには専門家にたよるだけでなく、人と人をつなぎ、もったいないをありがとうに変換する取り組みを続けていきます。

浜川子ども食堂ネットワークの活動を紹介しす



ホルモンマン家の子ども食堂
月2回マルフクストア(赤城町三原田)で持ち帰り弁当を提供するほか、協賛企業と子ども向けイベントを開催



しぶかわこども食堂
公民館などで子ども食堂を開催。現在は、寄付等により集まった食品などを必要な人に届けるフードドライブを行う



しんあい子ども食堂
旧信愛幼稚園舎(浜川/裏宿)を活動拠点に、食料品などを無償提供するフードパントリーや持ち帰り弁当の提供などを行う

あなたも笑顔のサポーターに!

子ども食堂は、主に協賛者からの支援で運営しています。まだ食べられるのに廃棄する食材などがあれば、寄付を検討してください。

問合せ先 ▶しぶかわこども食堂=狩野裕子さん(ywr805@gmail.com) ▶ホルモンマン家の子ども食堂=萩原久子さん(マルフクストア・☎2451) ▶しんあい子ども食堂=警奈津恵さん(☎090-7099-0556)