



# ごみ減量へ！ がんばる 自治体

使いきり！食べきり！で  
“もったいない”を減らそう  
さっぽろの食品ロスを  
減らす取り組み

札幌市環境局循環型社会推進課 ごみ減量推進担当課長 浅山 信乃しの

## 1 これまでのあゆみ

札幌市では、平成 20 年 3 月、「環境低負荷型資源循環社会（都市）の実現」を目標に掲げ、一般廃棄物処理基本計画「スリムシティさっぽろ計画」に基づき、家庭ごみの有料化や「雑がみ」「枝・葉・草」の分別収集を始めとする様々な施策を実施した。

その結果、市民の協力もあって、大幅にごみの減量・リサイクルが進み、清掃工場 1 か所の廃止や埋立地の延命化を進めることができた。

2018 年度（平成 30 年度）からは、今後 10 年間で計画期間とする新たな計画のもと、Reduce（発生抑制）・Reuse（再使用）の 2 R に重点を置きながら、更なるごみの減量・リサイクルに取り組んでいくところである。

そこで、今回は、札幌市が生ごみの Reduce（発生抑制）として推進している、食品ロスの削減の取り組みについて紹介することとしたい。

啓発のうえでは、市民にこの“もったいない”をいかに自覚してもらうかが鍵となる。

## 3 日曜日は冷蔵庫をお片づけ。

札幌市では、平成 27 年度から食品ロス削減の啓発に取り組んでいるが、単に「食品ロスを減らそう」と呼び掛けるだけ



日曜日は  
冷蔵庫を  
お片づけ。

だけでなく、市民に心掛けてほしい行動を具体的に訴えることとし、平成 28 年度からは「日曜日は冷蔵庫をお片づけ。」キャンペーンを開始した。

キャンペーンでは、冷蔵庫の中を定期的にチェックする習慣をつけることによる食品の使いきり、食べきりを呼び掛け、冷蔵庫の整理には、「家事の時短」「お財布に優しい」などのメリットがあることや、忙しくても簡単にできるお片づけのポイントを紹介している。

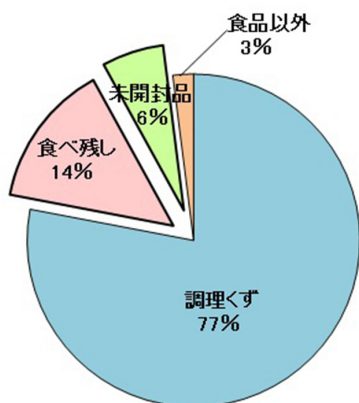
冷蔵庫お片づけテクニックをまとめたパンフレットは、日曜日の赤をイメージカラーとし、女性の目にと

## 2 生ごみの約 20%が食品ロス

食品ロスとは、食べ残しや手つかずのまま捨てられる食品のことであり、その量の多さが日本中で課題となっていて、札幌市も例外ではない。

平成 28 年度の組成調査では、市内の家庭から出る生ごみは年間約 9 万 6 千 t、そのうち食品ロス（食べ残し・未開封品）は約 20,000 t にもなり、生ごみの約 20%を占めることがわかった。4 人家族に換算すると年間約 40kg、約 23,000 円分もの食品を無駄にしていることになる。

札幌市の生ごみの組成  
（平成 28 年度）



平成 30 年 1 月生ごみ組成調査での食品ロス（未開封品）  
戸建住宅 50 世帯程度、高層住宅 30 世帯程度、共同住宅 40 世帯程度





まることを意識して、内容はもちろんデザインにも留意して作成した。保健所の協力が得られ、1歳6カ月健診時に保護者に配布されているほか、冷蔵庫お片づけセミナーや出前講座などで使用している。

## 4 2510 スマイル<sup>うたげ</sup>宴で食べきり

外食する市民には、宴会開始後25分間と終了前10分間は料理をおいしくいただく“2510（ニコッと）スマイル宴”を呼び掛けている。札幌以外では「3010運動」が一般的だが、札幌市はシティプロモート戦略において「さっぽろスマイル」をコンセプトにしているため、5分間短縮して、笑顔を表す「2510（ニコッと）」にアレンジしたものである。

平成29年度には、忘年会や新年会シーズンに向けて、町内会や企業などに食品ロス削減を呼び掛ける三角ポップを配布した。その際、宴会で挨拶を頼まれている方には、挨拶の中でも食品ロスの削減を呼び掛けていただけるよう、挨拶文の文例も用意した。

ちなみに、このポップは、裏返して組み立て直すと年間カレンダーとしても使えるようになっている。ポップの試作品段階で、職員から「すぐに捨てられる物を作ったら、ごみを増やすことになる」という鋭すぎる指摘があり、苦し紛れに思いついたアイデアだが、市民に感心してもらえることが多く

ホッとしている。



## 5 食品ロスモニター調査で見える化

約20,000tの食品ロスというデータはあるものの、実際に、各家庭でどのように食品ロスが発生しているのかを知りたいと思い、(公社)札幌消費者協会に委託して調べてもらった。

平成29年9月1日～30日の1か月間、「20～30代」、「40代」、「50代」、「60代以上」の各年代15人、合計60人の市民モニターが、食品の購入時には「購入理由」「入手方法」「重量」「保管場所」を、食品の廃棄時には「廃棄した日」「理由」「重量」を、

調査票に記入する方式により実施した。

結果は表のとおりで、「家庭で調理したもの」の内訳は、みそ汁（21%）、ごはん類（19%）、煮物（13%）で半分を占め、廃棄理由の1位は「作りすぎ」だった。

「作りすぎ」の傾向は特に40代で顕著で、家族数が多いことや多忙な世代であることが原因として推察される。20～30代、50代では生鮮野菜の廃棄の方が多く、季節がらトマト、きゅうりやレタスが傷んで捨てられていた。

廃棄された食品 ワースト5		
	種類	割合
1	家庭で調理したもの	33.7%
2	生鮮野菜	28.5%
3	生鮮果物	5.5%
4	穀類・麺類・パン類	4.3%
5	菓子	3.7%

モニター調査には思わぬ効果もあった。参加した市民の皆さんから「食品ロスを記録することは効果が大きい」との声が多数寄せられたのである。「日ごろから食品ロスを出さないよう気をつけているが、あらためて書き出すとけっこう出ていると感じ、さらなる工夫が必要だと思った。(30代女性)」「自分の家から出る食品ロスの傾向がつかめたので、次の買い物から気をつけている。(30代女性)」など、モニター調査が食品ロスを「見える化」し、改善につながっていた。

そこで、一般の方でも「見える化」しやすいよう、調査票を簡略化し、○をつけていくだけで簡単に食品ロスを記録できるノートを作成した。食べ物を捨てることになったとき、このノートにメモすることで、捨てられがちな食材や原因がわかってくる。また、併せて、1週間分の大まかな献立を考えながら作る、買い物リストも用意した。スーパーの入口から出口までのコース順に書くようになっており、買い物のムダが少なくなり、食物と家計と時間の節約になる。これらは、どなたでも利用できるようインターネットに公開しているので、食品ロス削減講座などを開催する際に活用していただければ幸いである。

食品ロスの削減は、市民にとって、食材の購入から保存、調理して食べきるまでの、消費行動すべてに関わってくる問題である。そのため、市民一人ひとりが高い意識を持って削減に取り組むことが必要となる。家庭では適量の買い物と調理を実践し、外食時には食べきれぬ量だけを注文する消費スタイルが、札幌市民の当たり前前の行動となるよう、引き続き啓発に力を入れていきたい。

\*詳しくは公式HP「さっぽろコミュニケーション」をご覧ください。