

エコ re ゾートでの食品ロス削減の取組について

～食品ロスを減らすために私たちにできること～

1 目 的

身近な問題、特に食品ロスについて、市民・事業者がごみ減量の活動を積極的に取り組めるようエコ re ゾートで啓発を行う。さらに、食品ロスを削減することでSDG s に貢献し、持続可能な社会・地域づくりを目指していく。

2 環境面における食品ロスに係る現状と削減の意義

〈世界では*〉

- ・食料廃棄量は年間約 13 億トンと推計、人の消費のために生産された食料の約 3 分の 1 が廃棄。
- ・食料生産に伴う CO2 排出量は、世界全体の排出量の約 25% を占め、さらに廃棄された食料のためにも CO2 が排出されている。
- ・SDG s 「目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する」において、食料廃棄の減少が重要な柱として位置付けられている。

〈日本では*〉

- ・輸入食品に依存、食料自給率 37%
- ・一般廃棄物処理に年間約 2 兆円

*「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」より

〈武蔵野市では〉

- ・食品ロスの排出状況*1：可燃ごみの約 28%

*1「令和 3 年版 事業概要 廃棄物の抑制・再利用と適正処理 4 ごみ組成分析」より

- ・新しいごみ問題の一つとして顕在化している。

3 武蔵野市の基本方針など

- ・武蔵野市第六期長期計画：食品ロスを身近な問題ととらえ、市民・事業者がごみ減量などの活動を積極的に取り組めるような啓発を行う、としている。
- ・第五期武蔵野市環境基本計画：新しいごみ問題（食品ロス）の一つとして、研究と対策の推進する、としている。
- ・参考：食品ロスの削減推進に関する基本的な方針 令和 2 年 3 月 31 日閣議決定
- ・市民参加型で廃棄物に対応してきた武蔵野市の基本方針を基底に進めていく。

4 課題解決に向けて ～エコ re ゾートでの取組（案）

- ・地球温暖化と食品ロスの削減の関係を明確にして脱炭素化を進めていく⇒低炭素の実現
- ・日々の取り組みを「学び合い」の「場」としてのエコ re ゾートの特性を活かし、工夫する
⇒ 4 つのコンセプト「共」「創」「場」「継」の実現
- ・関連する活動団体との意見交換、募集など⇒連携会議が書面開催となっている

□ 関連活動団体：消費者団体、クリーンむさしの、みどり関係、食品を扱う団体など