

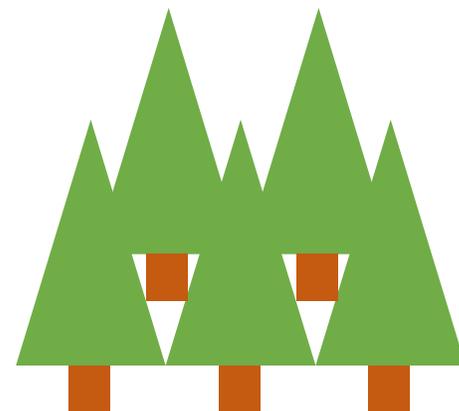


ごみ減量・ リサイクル等 推進協議会

令和5年度第4回 令和6年2月1日 14時30分～16時30分



会長挨拶





前回の振り返り

5Rをたくさん出してイチオシを選ぼう

5Rをたくさん出してイチオシを 選ぼう

◆古着屋

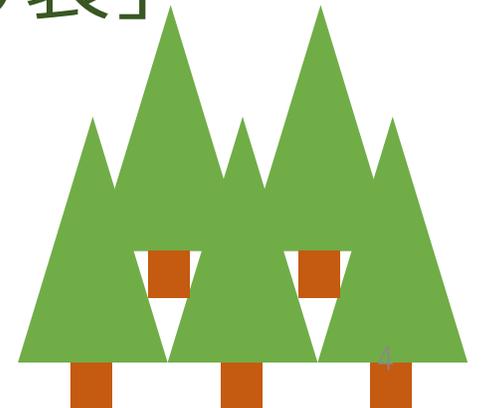
- ・ひの市民リサイクルショップ回轉市場
- ・ジモティー スポット日野

◆マイバッグの使用

- ・レジ袋辞退率84.1%（令和4年度）
- ・マイバッグを忘れた時などは「レジごみ袋」

◆リユースのアプリ

- ・メルカリ教室
- ・初心者向けのページ





ワールドカフェ 方式による対話

本日のテーマ



食品ロス対策
について

廃棄物分野における地球温暖化対策 (環境省)

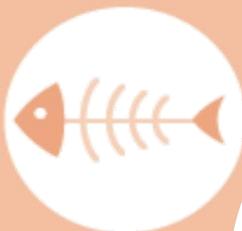
2050年カーボンニュートラルに向けた取組
・温室効果ガス削減に寄与する対策案として
「食品ロス削減」が掲げられている。

※カーボンニュートラル→二酸化炭素など温室効果ガスの排出量と吸収量を均衡させ、排出量を“実質ゼロ”に抑える、というもの

「食品ロス」とは？

食品廃棄物

食品ロスに加え、
魚や肉の骨など廃棄される食品含む



食品ロス

まだ食べられるのに
捨てられてしまう
食品



食品ロス量
(国民一人当たり)

年間 **42** kg

年間一人当たりの
米の消費量54kg

毎日 **114** g

おにぎり一個分の
食べものに相当

「食品ロス」とは？



>
1.2倍



食品廃棄物と食品ロス

食品資源の
利用主体

食品関連
事業者

一般家庭

食品廃棄物等
2,402万トン

事業系
食品廃棄物等
1,670万トン

家庭系
食品廃棄物等
732万トン

うち食品ロス
(可食部分と考えられる量)
523万トン

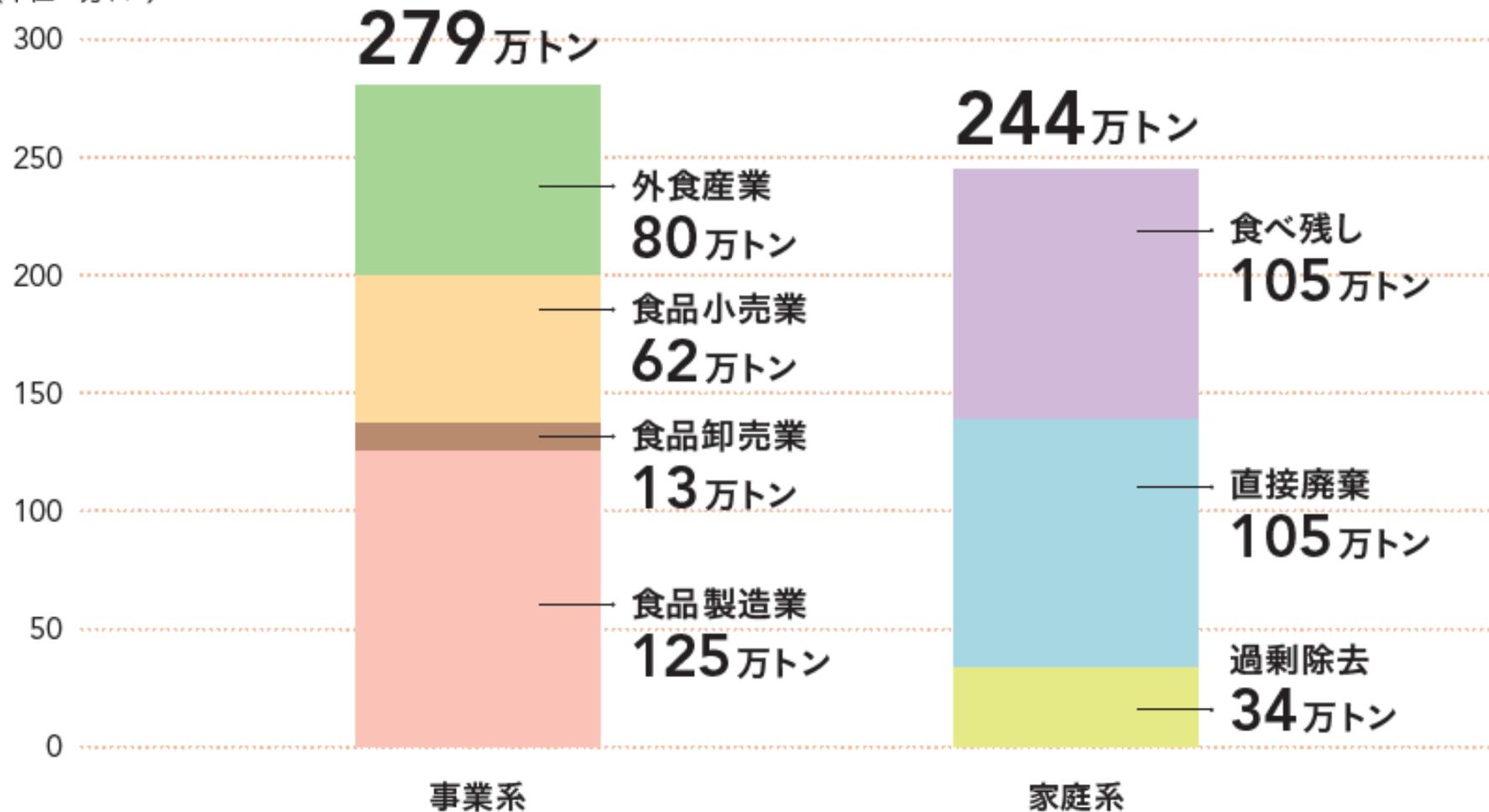
事業系食品ロス
規格外品、返品、
売れ残り、食べ残り
279万トン

家庭系食品ロス
食べ残り、過剰除去、
直接廃棄
244万トン

食品ロス削減
には、
事業者、家庭
双方の取組が
必要

食品ロスの内訳

(単位：万トン)



資料：農林水産省及び環境省「2021年度推計」

資料「食品ロス削減ガイドブック(令和5年度版)」消費者庁

フードサプライチェーン

生産者から消費者まで、食品が届くまでの一連の流れ

食品の
流れ

食品ロス
の
発生要因



生産

～農林漁業者～

米、野菜、果物、きのこ、畜産物等を育てたり、魚介類を捕ったりして、農畜水産物として出荷

取れすぎや、形が悪いなどで廃棄される



製造

～食品製造業者～

農畜水産物を加工、包装して出荷

需要を上回る製造、パッケージの破損や印字ミスなど流通側からの返品などにより廃棄



配送

～卸売業者～

生産者や食品製造業者から食品を受け入れ、保存管理し小売店や飲食店の需要に応じて配送

売れ残り、パッケージの破損などにより廃棄や返品へ



販売等

～小売業者～

卸売業者等から食品を購入し、消費者へ販売

～外食事業者～

卸売業者等から食品を購入し、調理して提供

- ・小売店では、パッケージの破損や売れ残りなどで返品・廃棄
- ・飲食店では作りすぎ・食べ残しなどで廃棄

フードサプライチェーン

生産者から消費者まで、食品が届くまでの一連の流れ

食品の
流れ

食品ロス
の
発生要因

配送



～卸売業者～

生産者や食品製造業者から食品を受け入れ、保存管理し小売店や飲食店の需要に応じて配送

売れ残り、パッケージの破損などにより廃棄や返品へ

販売等



～小売業者～

卸売業者等から食品を購入し、消費者へ販売

～外食事業者～

卸売業者等から食品を購入し、調理して提供

- ・小売店では、パッケージの破損や売れ残りで返品・廃棄
- ・飲食店では作りすぎ・食べ残しなどで廃棄

消費



～消費者～

購入した食品を調理して消費したり、レストランなどで地味されたものを消費

使い忘れや、食べ残しなどにより廃棄される

フードサプライ
チェーンの
各段階で、
食品ロスが
発生

食品ロス削減の推進に 求められる役割と行動

本日のワールドカフェで！！

●消費者

日々の生活の中で出来ることを一人ひとりが考え、行動に移す。

●農林漁業者・食品関連事業者

事業活動による食品ロスを把握、商慣習を含め見直しに取り組む。

●国・地方自治体

消費者等への普及啓発、食品関連事業者等の取り組みへの支援、情報の収集・提供、未利用食品を提供するための活動の支援など。



ワールドカフェ 方式のやり方

ワールドカフェとは

- ◆お茶を飲んでくつろいでいるような雰囲気での会議をすること
- ◆メンバーの組み合わせを変えながら小グループで話し合う



ワールドカフェ方式のメリット

- 様々な意見を出しやすい
- 気持ちにゆとりを持って話し合いができる
- 相手の意見に自然に耳を傾けられる
- 自分の意見も尊重される
- 一体感を持った対話ができる



ワールドカフェ方式による対話

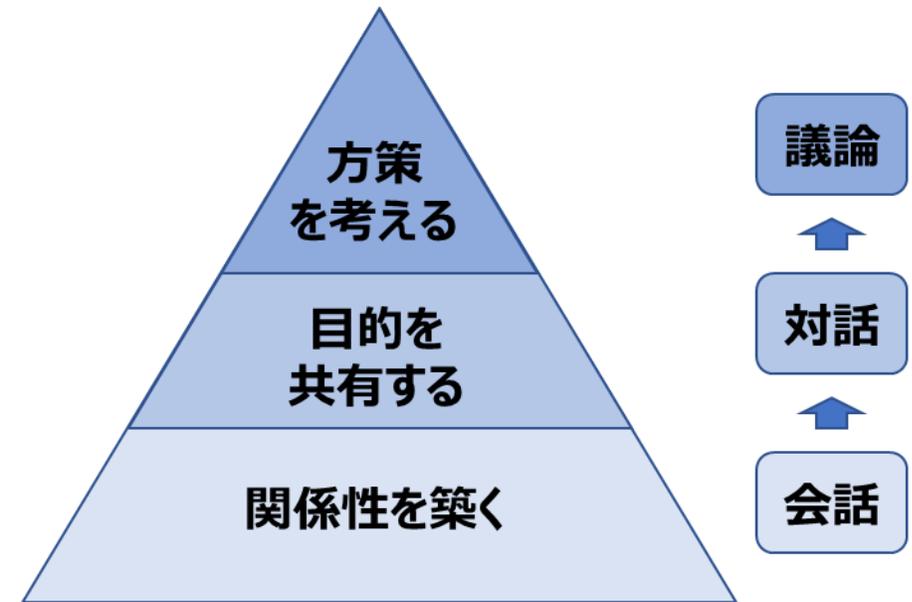
- どのような考え方をもっているか
- どういった感情があるのか

- 言葉の意味や価値観を伝え合う・交換し合うこと



ワールドカフェ方式による対話

- 議論ではなく対話
- 議論は最終的に結論を出す
対話は言葉の中の価値観を交換する
- 横道にそれ何を話し合っているのか
わからなくなることがあるので注意しましょう



ワールドカフェ方式のやり方

- 第1ラウンド（テーマについての探求）
- 第2ラウンド（アイデアのやりとり）
- 第3ラウンド（気づきや発見を統合）
- 全体セッション（集合的な発見を収穫し、共有）



第1ラウンド (テーマについての探求)

- ◆ 意見を書いた付箋を貼っていきます。
- ◆ 似たような意見をまとめます。
- ◆ 流れ
 - 簡単な自己紹介
 - テーマについて話し合い



第2ラウンド (アイデアをやりとり)

- ◆ テーブル移動します
(ホスト等テーブルに残る方除く)
- ◆ 流れ
 - 簡単な自己紹介
 - ホストからテーブルでの話し合いの内容説明
 - 同様の話し合いを継続



第3ラウンド (気づきや発見を統合)

- ◆ 第1ラウンドと同じ席にもどる
- ◆ 移動先で話し合った内容や得た情報などとともに、さまざまな意見やアイデアを出し合います。



全体セッション (集合的な発見を収穫し共有)

- ◆参加者全体での話し合いの場をつくり、それまでに出てきたアイデアや意見を全員で共有します。



第1ラウンド (テーマについての探求)

- ・簡単な自己紹介
- ・役割分担
ホスト、書記、発表
- ・テーマについて話し合い

20分

「食品ロス対策について」

第2ラウンド (アイデアをやりとり)

- ・座席の移動（ホスト等テーブルに残る方除く）
- ・簡単な自己紹介
- ・ホストから第1ラウンドの話の共有
- ・テーマについて話し合い

15分

「食品ロス対策について」

第3ラウンド (気づきや発見を統合)

- ・元のグループに移動
- ・他グループにいった方の報告
- ・ホストから第2ラウンドの話の共有
- ・テーマについての話し合い

15分

「食品ロス対策について」

全体セッション (集合的な発見を収穫し共有)

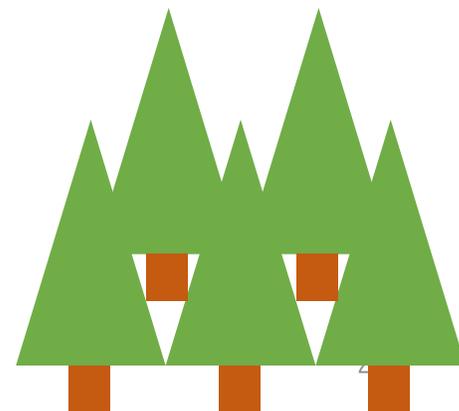
- ・各グループ発表
- ・講評 (宮脇会長より)

各5分以内

「食品ロス対策について」



その他



次回



- ・ 令和6年5月中旬頃
- ・ クリーンセンター
プラスチック類資源化
施設（予定）
- ・ 各団体からの取組発表

各団体からの取組発表

【趣旨】

今期協議会から参加いただいている委員の方々へ向けた各団体の活動・取り組み内容紹介です。

各団体からの取組発表

【発表団体】

- ①ひの市民リサイクルショップ^o回転市場：加納委員
- ②ひの・まちの生ごみを考える会：畑中委員
- ③日野市資源リサイクル事業協同組合：高松委員
- ④株式会社 日野環境保全：大野委員
- ⑤イオンリテール（株）：鈴木委員
- ⑥（株）セブン-イレブン・ジャパン：星野委員
- ⑦商工会：内田委員

各団体からの取組発表

【発表内容】

- ・ 発表時間は1団体あたり10分程度とします。
- ・ ごみ減量の取り組みに特化せず、普段の活動内容の発表で大丈夫です。
- ・ パワーポイントを使ってもよし、紙資料を配布でもよし。