

小金井市食品ロス削減推進計画

素案

令和8年3月

小金井市

目 次

第1章 計画策定の概要	1
第1節 計画策定の趣旨と目的	1
第2節 計画の位置付けと対象期間	2
第2章 食品ロスの現状と課題	3
第1節 国及び東京都の食品ロスの現状	3
第2節 小金井市の現状と課題	7
第3章 計画の理念、スローガン・目標	14
第1節 計画の理念、スローガン	14
第2節 食品ロス削減に係る目標	14
第4章 目標達成のための推進施策	15
第1節 計画体系、取組の主体との役割、本市が展開する施策	15
第2節 食品ロス削減のための施策	17
第5章 計画の推進体制及び進行管理	20

用語、数値の取扱い及び表記方法は、特に断りのない限り、次のとおりとします。

1. 数値の端数処理

- 数値は原則として四捨五入により端数処理を行っているため、図表中の内訳の合計と総数が一致しない場合があります。

2. 期間の表示

- 年度は、元号表記を併記「和暦〇〇年(西暦〇〇〇〇年)」で表示します。

3. 資料の出典

- 特に出典を明示していない数値は、小金井市の統計資料又は関係部局の集計によるものです。
- 他機関の統計や資料を引用する場合は、原則として出典を明記しています。

4. その他

- 掲載されているデータや図表は、計画策定時点の情報に基づくものであり、最新の状況とは異なる場合があります。

第1章 計画策定の概要

第1節 計画策定の趣旨と目的

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品のことをいいます。食品ロスは、生産から消費にわたるサプライチェーンの各段階で発生するものであり、国際的な問題となっています。

平成27年（2015年）9月の国連サミットでは、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」の持続可能な開発目標（以下「SDGs」という。）において食品ロスに関して言及されており、「令和12年（2030年）までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料廃棄の半減」が目標設定されています。更に、国連環境計画（UNEP）の「食品廃棄指標報告2024」では、食品ロスの問題は、気候変動や生物多様性の喪失、汚染を深刻化させる要因となっていることを強調しており、単なる「もったいない」ということだけではなく、社会のさまざまなシステムに波及する課題であるといえます。

日本でも、SDGsの国際目標の達成に向け、令和元年（2019年）10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行されています。事業系食品ロス及び家庭系食品ロスそれぞれで、令和12年（2030年）度までに平成12年（2000年）度比で半減目標を設定し、国、地方公共団体、国民、事業者などの各主体が食品ロス削減に取り組むこととされており、各主体による取組が推進されているところです。なお、事業系食品ロスの削減目標（令和12年（2030年）度までに半減）については、令和4年（2022年）度に達成したことを踏まえ、令和12年（2030年）度までに平成12年（2000年）度比で60%削減とする目標が新たに設定されています。

小金井市（以下「本市」という。）においては、食品廃棄物¹の肥料化等事業の推進に向け生ごみ減量化処理機器の生成物を肥料化する試みにいち早く着手するなど、これまでも厨芥類の削減に取り組んできました。また、国が掲げる令和12年（2030年）度の食品ロス量削減の目標達成に貢献すべく、市内コンビニエンスストアにおけるてまどりPOP掲出や食品ロス削減マッチングサービス「小金井カメすけ」の普及拡大等、本市の特性に応じ、「未開封食品」、「未利用食品」、「食べ残し」²の削減を最優先とし、市民や事業者の皆様とコミュニケーションをとりながら、食品ロスの削減に努めているところです。

今後は、市民、事業者、行政がそれぞれの役割をこれまで以上に認識し、更なる連携をとりながら、一層の食品ロスの削減に取り組むことを目的として、この度、小金井市食品ロス削減推進計画（以下「本計画」という。）を策定します。

¹ 食品ロスに加え、魚・肉の骨等、食べられない部分（不可食部）を含むもの。なお、本計画における食品ロスとは、「未開封食品」、「未利用食品」、「食べ残し」のことを言う。

² 未開封食品は、全く使われなかった未開封の食材・食品・飲料、未利用食品は、使われなかった開封済みの食材・自家農作物・一部食材等、食べ残しは、一部食べたり飲んだりしてある食品や飲料を指す。詳細はごみ組成調査結果の項目にて示す。

第2節 計画の位置付けと対象期間

1. 計画の位置付け

本計画は、「食品ロスの削減の推進に関する法律」及び「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（以下「食品ロス削減推進基本方針」という。）に基づき策定し、食品ロスの削減に向けた本市の目標や方針等を定めるものです。

また、本計画は、市の廃棄物処理やごみ減量に関する施策の方向性を示した「小金井市一般廃棄物処理基本計画」と整合性を図るとともに、上位計画である「小金井市基本構想・基本計画」や「小金井市環境基本計画」等の各種計画と調和が保たれたものとしします。

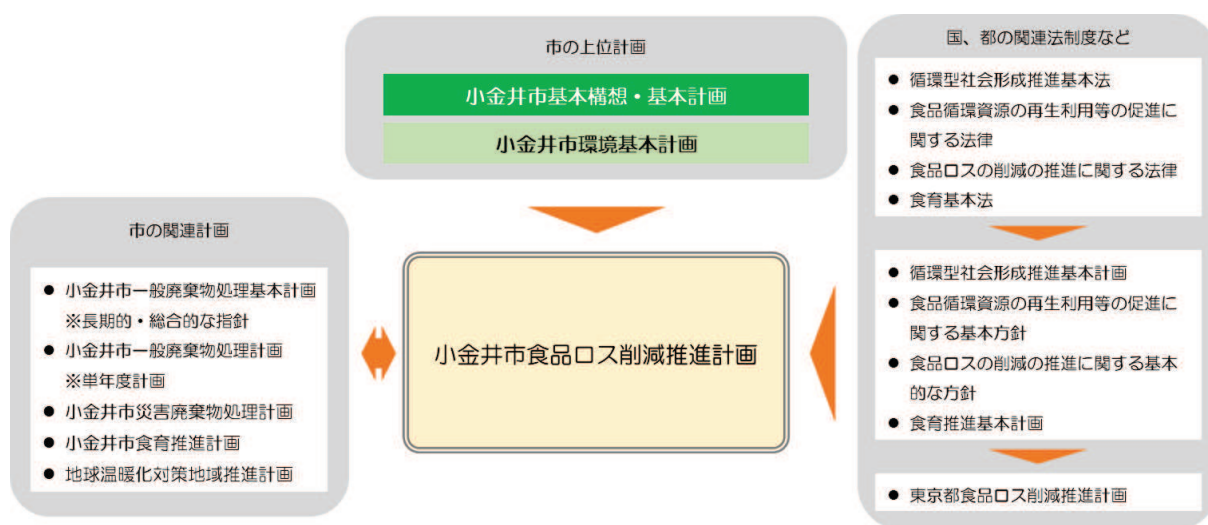


図 1 本計画の位置付け

2. 対象期間

本計画は、一般廃棄物処理基本計画と整合を図り、令和8年（2026年）度から令和12年（2030年）度までの5年間を計画期間としします。なお、計画期間中であっても社会情勢の大きな変化、法制度の改正など計画の前提となる諸条件に大きな変動があった場合などは、必要に応じて本計画の見直しを行うものとしします。



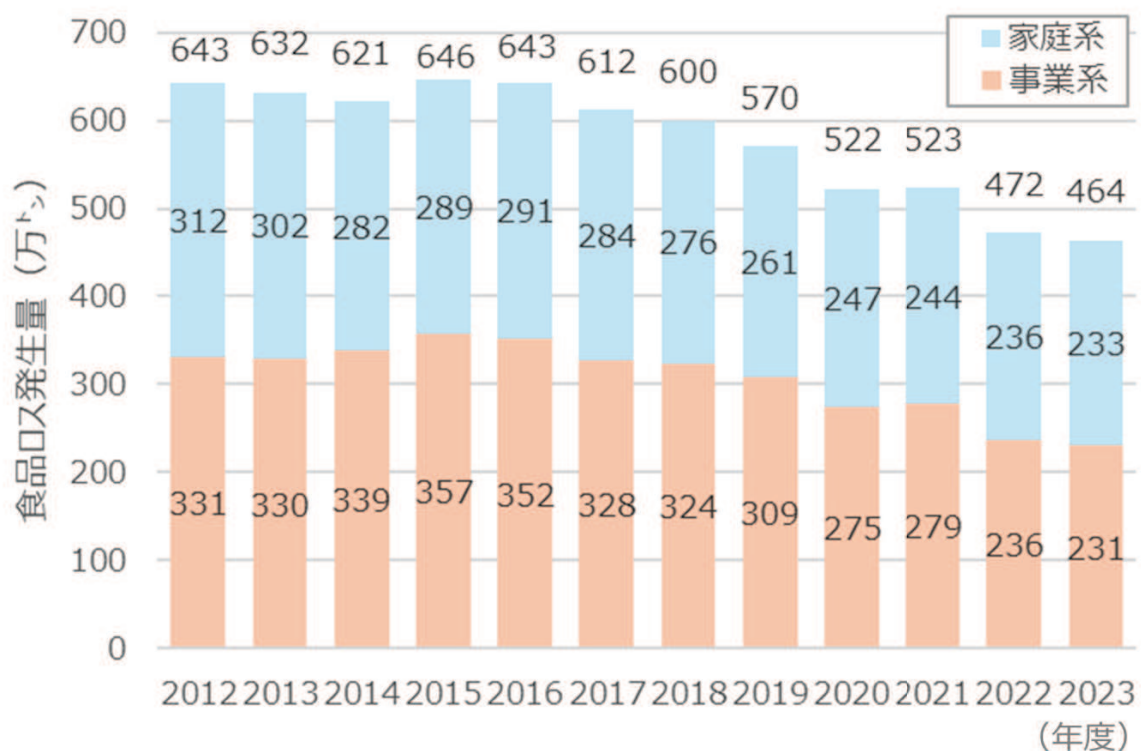
図 2 計画期間

第2章 食品ロスの現状と課題

第1節 国及び東京都の食品ロスの現状

1. 国の現状

日本の食品ロスは令和5年（2023年）度推計値で464万トン（うち家庭系233万トン、事業系231万トン）であり、令和4年（2022年）度の472万トンから8万トン減少しているという状況です。食品ロスの量は、推計を開始した平成24年（2012年）度より、ほぼ右肩下がり減少傾向を示しています。



出典：農林水産省 HP、環境省 HP、消費者庁 HP より作成

図 3 食品ロス発生量の推移

(1)第五次循環型社会形成推進基本計画(環境省)

第五次循環型社会形成推進基本計画は、循環型社会形成推進基本法に基づき、循環型社会の形成に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために定められています。第五次循環型社会形成推進基本計画においては、第四次循環型社会形成推進基本計画で設定している削減目標を踏襲し、食品ロスを令和12年（2030年）度までに平成12年（2000年）度比で半減させるという目標を設定しています。

(2)食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(農林水産省)

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（以下「食品リサイクル法に基づく基本方針」という。）は、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（以下「食品リサイクル法」という。）に基づき、再生利用等の促進の基本的方向、再生利用等を実施すべき量に関する目標、再生利用等の促進のための措置に関する事項について定められています。食品リサイクル法に基づく基本方針は、主に、食料・農業・農村政策審議会食料産業部会 食品リサイクル小委員会（農林水産省）及び中央環境審議会循環型社会部会 食品リサイクル専門委員会（環境省）が見直しの検討を行い、令和7年（2025年）度に改定版が公表されています。

改定版においては、令和12年（2030年）度までに平成12年（2000年）度比で半減するという事業系食品ロスの削減目標を令和4年（2022年）度に達成したことを踏まえ、令和12年（2030年）度までに平成12年（2000年）度比で60%削減とする目標が新たに設定されています。新たな目標の達成には、食品関連事業者による取組の推進とともに、消費者の理解や取組が鍵であることから、国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で推進することの必要性や、食品の種類や業種等によって、食品ロス削減の余地が異なるとともに、サプライチェーンが一体となって取り組む必要があることから、サプライチェーン全体の目標とすることが示されています。

(3)食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針(消費者庁)

食品ロス削減推進基本方針では、食品ロスの削減の推進に関する法律に基づき、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項を定めています。

食品ロス削減推進基本方針は、食品ロス削減推進会議（消費者庁）が見直しの検討を行い、令和7年（2025年）度に第2次基本方針が定められました。食品ロス削減推進基本方針では、第五次基本計画や、食品リサイクル法に基づく基本方針で設定されている削減目標の達成を目指し、総合的に取組を推進するとともに、食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%とすることを定めています。

(4)第 4 次食育推進基本計画(厚生労働省)

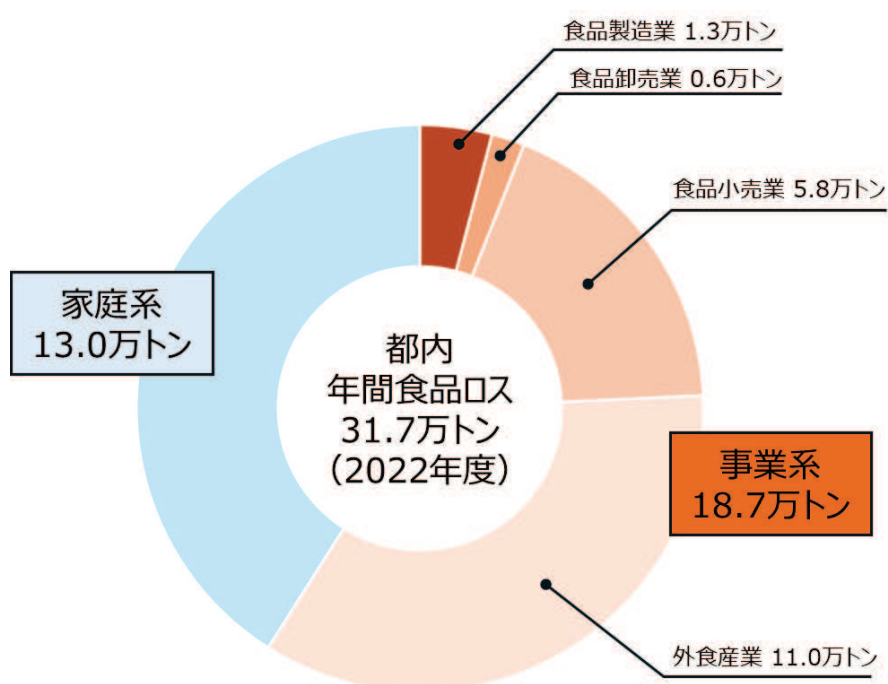
第4次食育推進基本計画は、食育基本法に基づき、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、食育を通じて国民の健康と持続可能な社会を実現するための重点事項を定めています。

第4次食育推進基本計画は、食育の推進に当たっての目標の一つとして、食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やすことを掲げており、令和元年（2019年）度に76.5%であったものを、令和7年（2025年）度までに80%以上とすることを目指すことが示されています。

2. 東京都の現状

東京都は、令和3年（2021年）3月に「東京都食品ロス削減推進計画」を策定し、令和12年（2030年）度までに平成12年（2000年）度比で食品ロスを半減する目標を掲げています。令和4年（2022年）度の都内食品ロス発生量は31.7万トンで、その内訳は事業系が18.7万トン、家庭系が13.0万トンとなっています。

都内は、飲食店や食品製造業、卸売業、小売業などの事業活動が活発に行われており、特に外食産業からの食品ロスが多い傾向にあります。主な原因は賞味期限切れや売れ残りとされており、東京都は、事業者との連携を強化し、食品ロス削減の取組を推進していくこととしています。



出典：東京都食品ロス削減パートナーシップ会議（令和7年（2025年）2月7日）より作成

図 4 東京都内の年間食品ロス量（令和4年（2022年）度）

第2節 小金井市の現状と課題

1. アンケート調査結果からの課題

生ごみ、食品ロスに関する市が行っている取組についての認知度は、全体的に低い傾向にあります。また、生ごみ減量化処理機器購入費補助制度の認知度は約61%であるのに対し、生ごみ減量化処理機器購入費補助制度を利用・活用したことがある人の割合は約11%に留まっており、補助制度の在り方について検討が必要です。

普段捨てていると思う「食品ロス」については、消費期限（安全に食べることができる期限）が切れてしまった食品が最も多く、使い残した野菜・青果、鮮魚・鮮肉などの食材、食べ残したおかず・そうざいなどを合わせると約76%に及びます。市民から事業者に対しては、賞味期限が近い商品を購入することの特典や、必要量だけの販売・提供（少量パック、量り売り、小盛など）を望む割合が多いことや、事業者から市に対しては飲食店と連携したキャンペーンの実施を求められていることから、事業者も含めた食品ロスの削減に向けた取組が必要です。

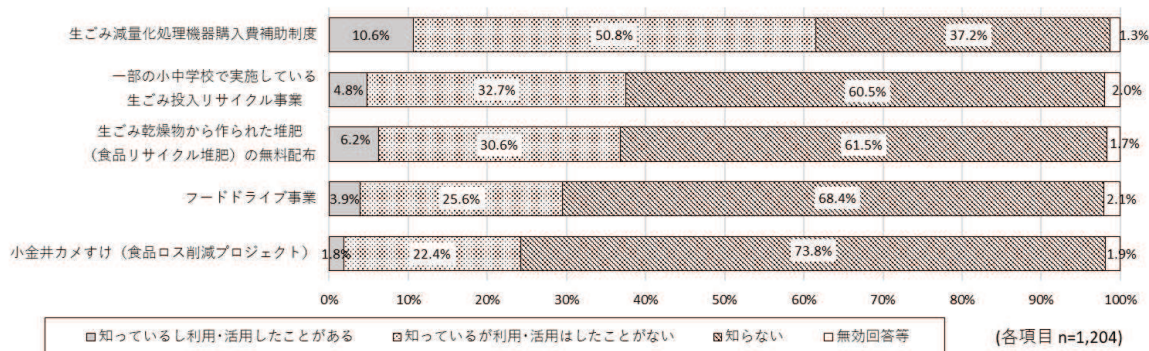


図 5 食品ロスに関する取組の認知度【市民】

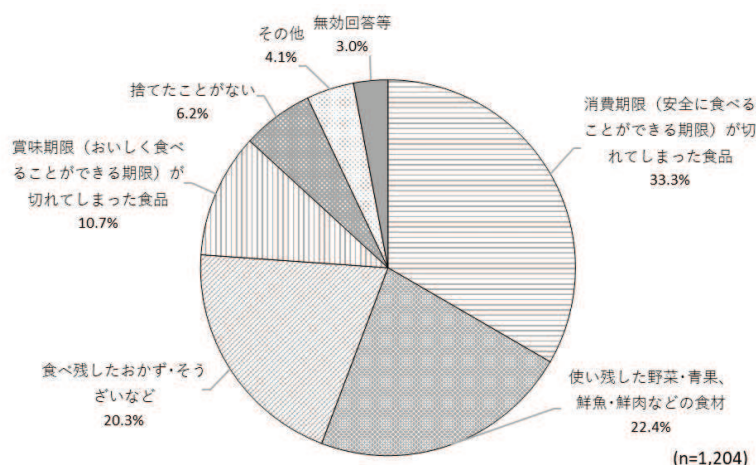


図 6 食品ロスに関する排出状況【市民】³

³ 全回答数に対する各選択肢の回答数の割合を表示（複数選択可）



図 7 食品ロス削減のために事業者を実施してほしい取組【市民】

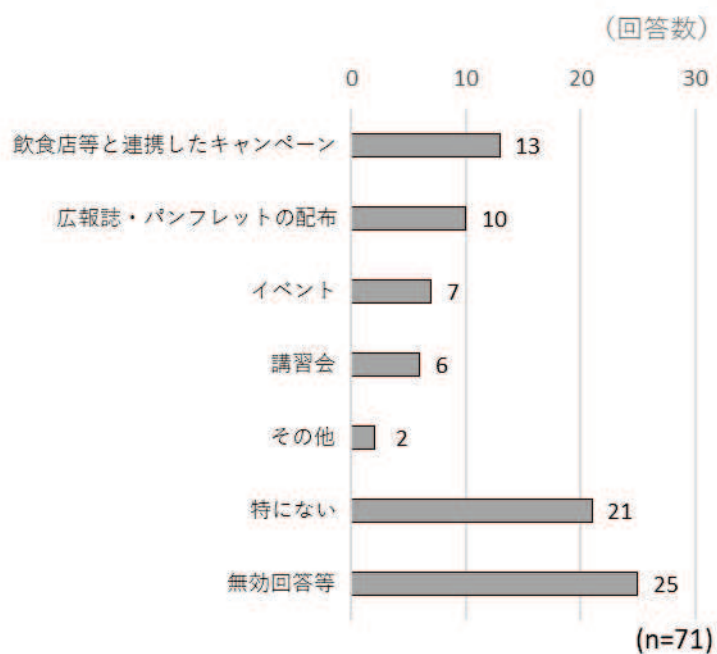


図 8 食品ロス削減のために市に実施してほしい取組【事業所】

2. ごみ組成調査からの現状と課題

(1) 家庭系燃やすごみ

家庭系燃やすごみのうち、厨芥類は約41%を占める結果となりました。厨芥類の中では非可食部・調理くずが最も多く、全体の約29%を占めています。また、厨芥類の中では、食品ロスが約31%を占めています。

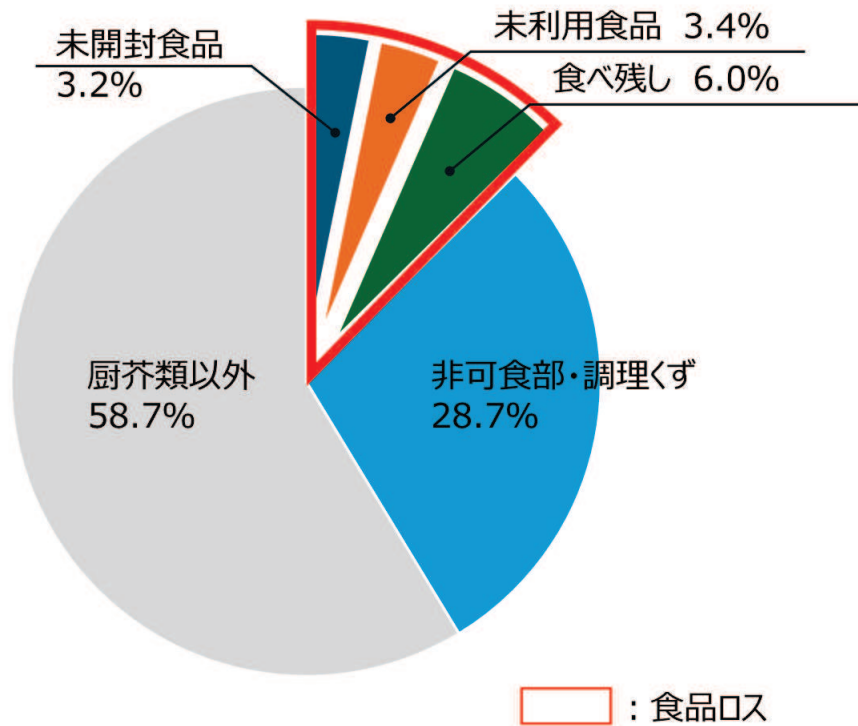


図 9 家庭系燃やすごみの調査結果（単純平均）⁴



図 10 家庭系燃やすごみ、食品ロスの排出実態例
(左：未開封食品、右：未利用食品)

⁴ ごみ組成調査はパッカー車で収集したごみを湿ベース重量で調査

家庭系：収集された燃やすごみが調査対象

事業系：許可業者が収集した事業系燃やすごみが調査対象

(以下、燃やさないごみも同条件)

表 1 家庭系燃やすごみの調査結果

分類項目		割合 (%)
厨芥類		41.3
	未開封食品	3.2
	素材	1.4
	調理済み食品	1.6
	飲料	0.2
	未利用食品	3.4
	素材	1.0
	自家製農作物	0.3
	一部の素材	1.5
	調理済み食品	0.6
	食べ残し	6.0
	食べ残し	5.8
	飲み残し	0.3
	非可食部・調理くず	28.7
	物理的可食（潜在可食）	10.2
	非可食（調理くず・非可食）	18.6
厨芥類以外		58.7

【参考】食品ロスの分類項目について

未開封食品

- 素材 パッケージ（トレイ・容器含む）入りの生鮮（青果、生肉、鮮魚）、穀物、加工品等（未開封）・未開封冷凍食品のうちミックスベジタブル等
- 調理済み食品 パッケージ入り未開封のカップ麺、缶詰、菓子パン等
- 飲料 未開封飲料

未利用食品

- 素材 食パン1枚等、野菜・果物丸のまま（プチトマト1個、バナナ1本等）、鮮魚・生肉、加工品（ちくわ1本・厚揚げ1枚）、開封後の手つかず納豆等
- 自家製農作物 多量排出される畑や庭から直行と見なされる野菜等
- 一部の素材 生米、野菜・果物の部分（玉ねぎ1/4、きのこ株半分等）、加工品（バラの乾麺、包丁で切られた食パン半分、豆腐半分、全部残っていないシリアル等）
- 調理済みの食品 丸のままの菓子パン、菓子1つ、箱に半分残ったホールケーキ等

食べ残し

- 食べ残し 一部食べてある食品
- 飲み残し 飲み残しの飲料

調理くず・非可食部

- 物理的可食 野菜くず（大根の皮、葉物の芯、レタス・キャベツの上葉）、廃食油、魚や肉の皮、脂身（牛脂等）、パンの耳、椎茸の足、長ネギの青いところ等
- 非可食 果物の皮、果物の芯、ぶどうのつる、玉ねぎ・とうもろこしの皮、トマト・なすなどの葉やヘタ、種、コーヒーがら・茶殻等、骨、卵の殻、貝殻等

出典：環境研究総合推進費 終了研究成果報告書 3-1805 SDGs12.3 指標の提案に向けた、食品ロスの実態の解明（JPMEERF20183005）より作成

次に、居住形態別の結果からは、戸建て住宅、ファミリー向け集合住宅からの厨芥類排出割合が約50%程度であることが確認されました。また、単身集合住宅については、燃やすごみに占める厨芥類の割合は約26%と、他の居住形態に比べると低い割合となっているものの、未開封食品や食べ残しの割合が他の居住形態とほとんど変わらず、厨芥類に占める食品ロスの割合が高いことも確認されました。

生活スタイルの異なる様々な市民に対して、無理なく生活に取り入れることができる行動に関する啓発や施策が必要となります。

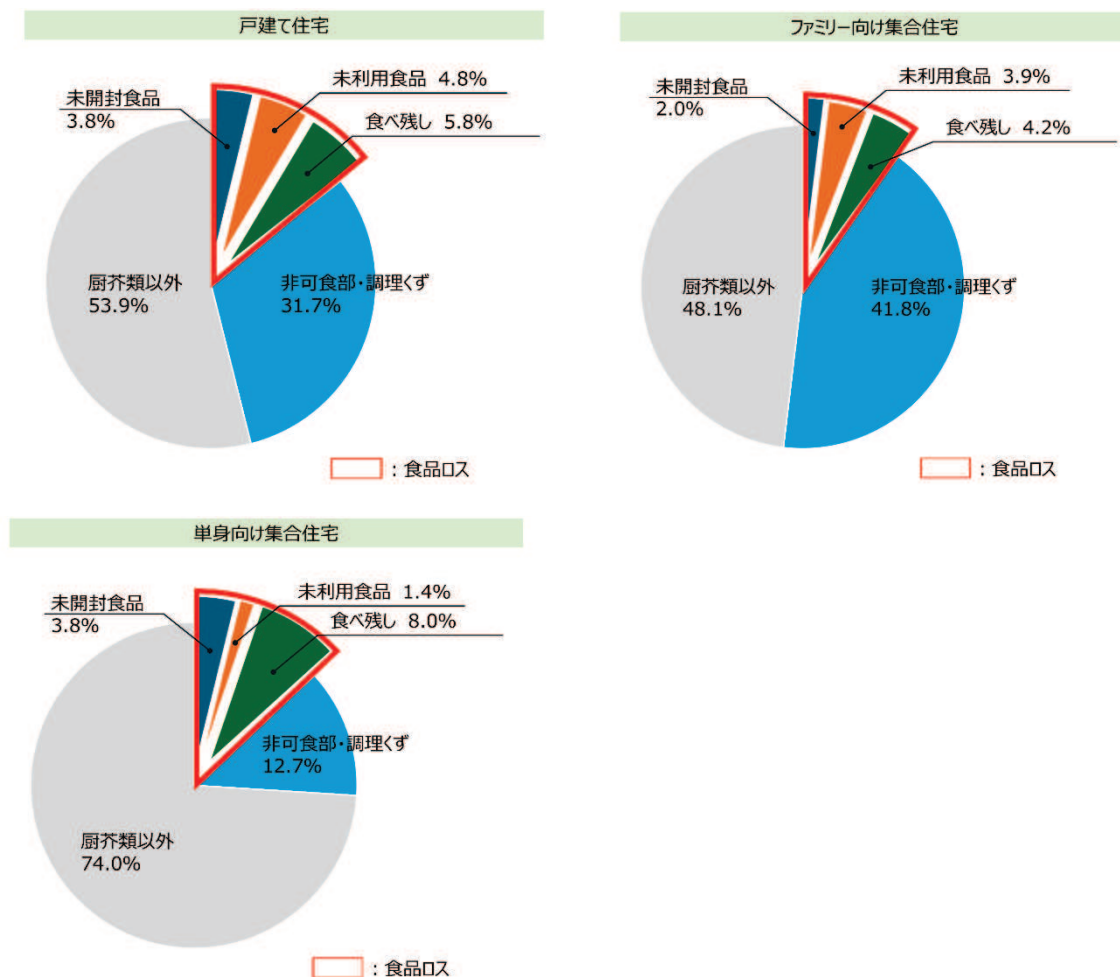


図 11 居住形態別 家庭系燃やすごみの調査結果

(2)事業系燃やすごみ

事業系燃やすごみのうち、厨芥類は半数を超える約53%、厨芥類のうち食品ロスは約71%を占める結果となりました。厨芥類の中では、食べ残しが最も多く、全体の約28%を占めています。また、非可食部・調理くずが全体の約16%を占めています。

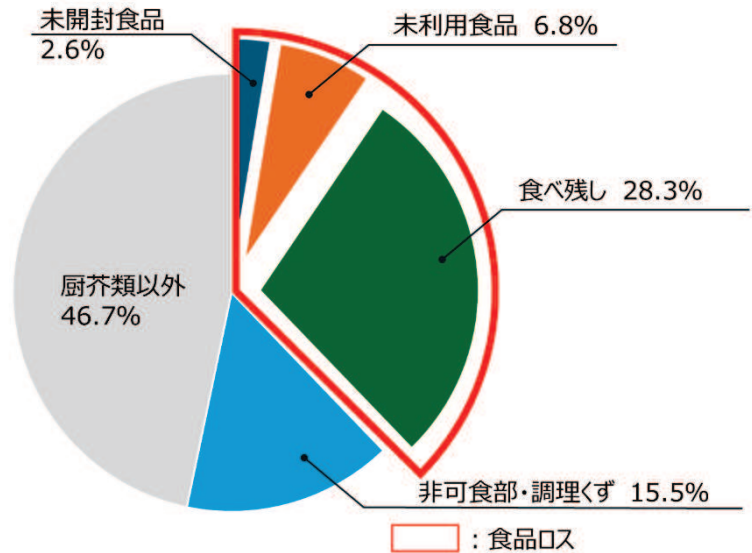


図 12 事業系燃やすごみの調査結果
表 2 事業系燃やすごみの調査結果

分 類 項 目			割合（％）
厨芥類			53.3
	未開封食品		2.6
		素材	0.5
		調理済み食品	2.1
		飲料	0.0
	未利用食品		6.8
		素材	2.6
		自家製農作物	0.0
		一部の素材	4.1
		調理済み食品	0.2
	食べ残し		28.3
		食べ残し	28.3
		飲み残し	0.0
	非可食部・調理くず		15.5
物理的可食（潜在可食）		13.7	
非可食（調理くず・非可食）		1.8	
厨芥類以外			46.7

3. 課題を踏まえた方針

(1)発生抑制を第一に掲げた家庭系食品ロスの削減及び生ごみ有効利用の推進

市民アンケート調査やごみ組成調査から、多くの食品が、食べられることなく捨てられていることが明らかになっています。とりわけ、実際には期限切れや、使い残しの生鮮食品を排出しているというアンケートの回答が多く、日々の買い物や保存の工夫によって未然に防ぐことができる食品ロスが一定程度存在していることがうかがえます。

こうした傾向を踏まえ、市民一人ひとりが無理なく実践できる「必要な分だけ買う」、「使い切る」習慣づくりを後押しする情報提供や環境整備が、今後の発生抑制に向けた鍵となります。適量購入を促す広報や、保存方法・食材活用の工夫を共有する取組など、日常生活に寄り添った支援を進めていくことが重要です。

(2)事業者との協働による食品ロス削減に向けた取組及び生ごみ有効利用の推進

食品ロス削減に向けては、市民、行政だけでなく、流通・小売・飲食等の事業者との連携も欠かせません。市民アンケートでは、賞味期限が近い商品の値引き販売や、少量・小分け商品の充実など、購入段階での選択肢の拡充を求める声が多く寄せられました。一方で、事業者からは、店頭でのPOP掲示や啓発活動への協力の意向も示されており、連携の素地は一定程度整っているといえます。

こうした状況を踏まえ、今後は、事業者が無理なく取り組みやすい仕組みづくりや、取組の見える化、広報支援などを通じて、地域全体での食品ロス削減の機運を高めていくことが重要です。

(3)食品ロス削減に向けた取組を行うための啓発・情報提供

本市では、食品ロス削減に向けたさまざまな施策や情報提供を行っているものの、市民アンケートの結果からは、それらの施策について「知っているが利用・活用したことはない」との回答も多く見られ、認知から行動につながっていない現状が一部で確認されました。

今後は、生活に無理なく取り入れられるような仕組みづくりや行動を後押しする仕組みの工夫とあわせて、より身近な形での情報発信・啓発を展開していくことが重要です。

第3章 計画の理念、スローガン・目標

第1節 計画の理念、スローガン

食品ロス みんなで減らして 豊かな生活

本市では、本市の特性に応じ、食品ロス（「未開封食品」、「未利用食品」、「食べ残し」）の発生抑制を第一に取り組み、それ以外の厨芥類についても有効利用することを理念に、身近な問題である食品ロスについて実態を知り、問題への理解を深めるとともに、市民、事業者、行政が一体となり、食品ロス削減を推進していく社会を目指します。

第2節 食品ロス削減に係る目標

国の食品ロスの削減目標は、家庭系は第五次循環型社会形成推進基本計画において、事業系は、食品リサイクル法に基づく基本方針において、それぞれ平成12年（2000年）度比で令和12年（2030年）度までに、家庭系は食品ロス量を半減、事業系は60%削減させるとしています。

本計画においても、これらの目標にならい、平成12年（2000年）度比で令和12年（2030年）度までに、家庭系は食品ロスの量を半減、事業系は60%削減させることを目指します。

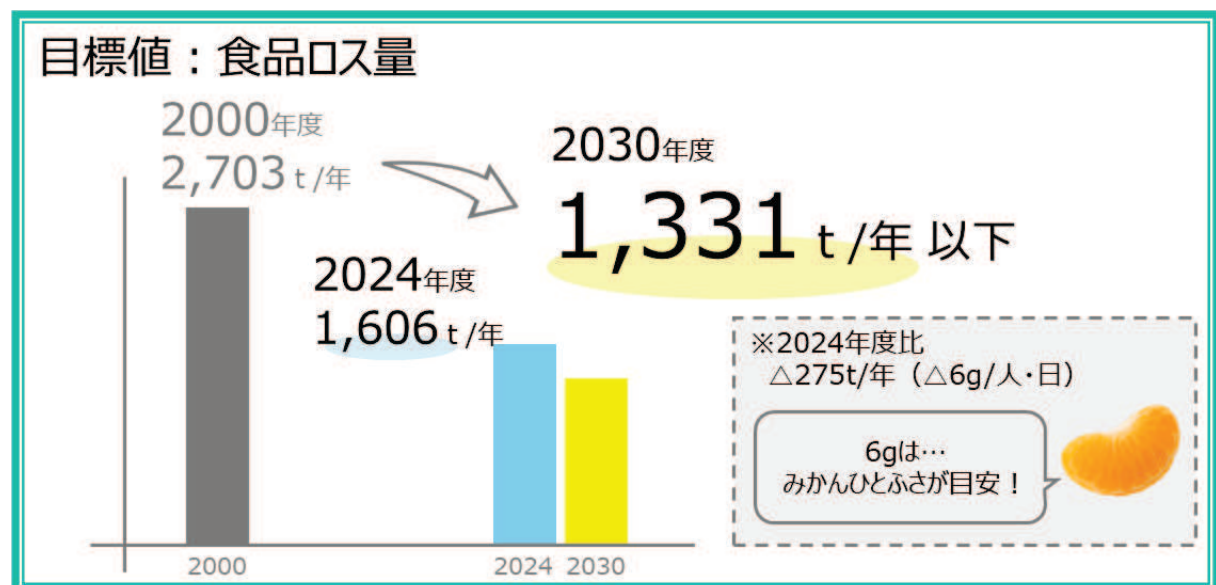


図 13 目標項目、目標値

第4章 目標達成のための推進施策

第1節 計画体系、取組の主体との役割、本市が展開する施策

本市が目指す食品ロス削減の取組は、市民、事業者、行政による社会全体での協働を前提としています。市民の暮らしの中にあるちょっとした工夫や配慮、事業者の創意工夫による食品提供・販売方法の改善、そして行政による支援と情報発信が、相互に補完し合うことで、地域に根ざした持続可能な取組へとつながっていきます。

このような考えの下、本計画では、食品ロス削減に向けた取組を「①家庭から出る食品ロスの発生抑制」、「②事業者との協働による削減」、「③啓発と情報提供の推進」という三つの柱に整理し、それぞれの柱の中で市民、事業者、行政が果たすべき役割や期待される行動を明確にしました。

たとえば、家庭においては買いすぎ・作りすぎの抑制やライフスタイルに応じた調理・保存の工夫など、身近な行動を通じた食品ロスの発生抑制を重視しています。事業者に対しては、販売・提供方法の改善やフードドライブの実施といった、社会的責任を踏まえた取組を促進します。そして行政は、これらを支える制度づくりや広報活動などを通じて、市民、事業者の行動を後押ししていきます。

また、これら三つの柱に対応する具体的な施策を10項目に整理しています。既存の取組を効果的に発展させることにも重きを置き、実効性と継続性を両立させることを意識した構成としています。

次ページに、これらの考え方を整理した計画の全体像を示します。市民、事業者、行政が連携しながら、それぞれの役割を果たし、具体的な取組を後押しすべく、施策を展開していきます。

小金井市食品ロス削減推進計画



市民、事業者、行政が一体となり、食品ロス削減を推進していく社会を目指す

図 14 計画体系

第2節 食品ロス削減のための施策

1. 発生抑制を第一に掲げた家庭系食品ロスの削減及び生ごみ有効利用の推進

生活に根差した食品ロスの削減を推進するため、日常の買い物・調理・保存・食事における「ちょっとした工夫」を後押しする施策を重点的に展開します。

施策 1 - 1 「買いすぎ・作りすぎゼロ」への支援

具体的な取組例

- 市報やSNSによる「家庭でできる食品ロス削減術（買い物・保存・使い切り）」の発信
- 「食べきりカレンダー」や「冷蔵庫マグネット」など、家庭内で活用できるツールの調査・研究
- 自治会等を対象とした出張講座の検討

施策 1 - 2 ライフスタイルに応じたきめ細かな支援

具体的な取組例

- 単身世帯や高齢者を対象とした食材活用講座の実施
- 子育て世代、ファミリー層を対象としたイベントの企画・実施

施策 1 - 3 家庭でできる生ごみ有効利用施策の展開

具体的な取組例

- 生ごみ資源化モデル事業の実施
- 地域イベントでの展示・説明ブース設置

2. 事業者との協働による食品ロス削減に向けた取組及び生ごみ有効利用の推進

市内事業者との協働を通じて、地域全体で食品ロス削減に向けた雰囲気づくりを推進します。

施策 2 - 1 食品ロス削減推進協力店拡充・支援

具体的な取組例

- 市内小売・飲食店舗等の希望者を対象とした「食品ロス削減推進協力店」に係る制度及び店舗の認知度向上
- 市ホームページや市報での協力店の取組紹介、ポスターやステッカーの配布
- 割引販売、てまえどりや小盛対応などの好事例の周知
- 食べ残しの持ち帰り推進に向けた関係機関との協議・検討支援

施策 2 - 2 事業者に寄り添った支援

具体的な取組例

- 分別・排出削減に関する相談支援体制の充実
- 事業規模、業種別（飲食、小売、製造など）に応じた情報提供・働きかけ

施策 2 - 3 フードドライブ事業等の普及拡大と地域連携による有効活用

具体的な取組例

- 食品ロス削減マッチングサービス「小金井カメすけ」の普及拡大
- 環境イベントや民間企業等と連携したフードドライブの実施

施策 2 - 4 発生抑制・リサイクル・有効利用の推進

具体的な取組例

- 保育園、小・中学校との連携による食品残さリサイクルの推進
- 食品リサイクル法への遵法徹底の指導
- 市内中小事業者に対する資源化促進の働きかけ

3. 食品ロス削減に向けた取組を行うための啓発・情報提供

施策の効果を高めるためには、行動につながる情報発信や、地域の力を活用した継続的な啓発が不可欠です。本市では、「わかりやすく」「やってみたくなる」啓発を心がけ、次のような取組を進めます。

施策３－１ 市民生活に密着した広報・特集の展開

具体的な取組例

- 市報や市ホームページ、SNS（公式X・Instagramなど）の活用
- 各種媒体への食品ロス削減に関する特集記事等の掲載

施策３－２ 地域イベントと連動した事業者参加型啓発

具体的な取組例

- 事業者と協力した啓発展示の実施
- 事業者と連携した「食べきり週間」や「食品ロスゼロキャンペーン」等の展開

施策３－３ 小・中学校、子育て世代との連携による実践的啓発

具体的な取組例

- 学校を通じた児童生徒・保護者向けの、情報発信の実施
- こども家庭センター等における、離乳食・作りすぎ・買いすぎ防止など、乳幼児世帯向けの情報提供強化

第5章 計画の推進体制及び進行管理

PDCAサイクルに基づき、Plan（計画・施策の立案、目標の設定）、Do（計画に沿った施策の実施）、Check（市民、事業者、行政のそれぞれの取組状況、施策の進捗状況、目標の達成状況などについて3者の連携の中で点検・評価）、Action（点検・評価に基づき必要に応じて、施策の改善を検討、目標達成に向けた計画の見直し）を行っていきます。更に、関係法令の改正や社会状況の変化などに柔軟に対応していきます。

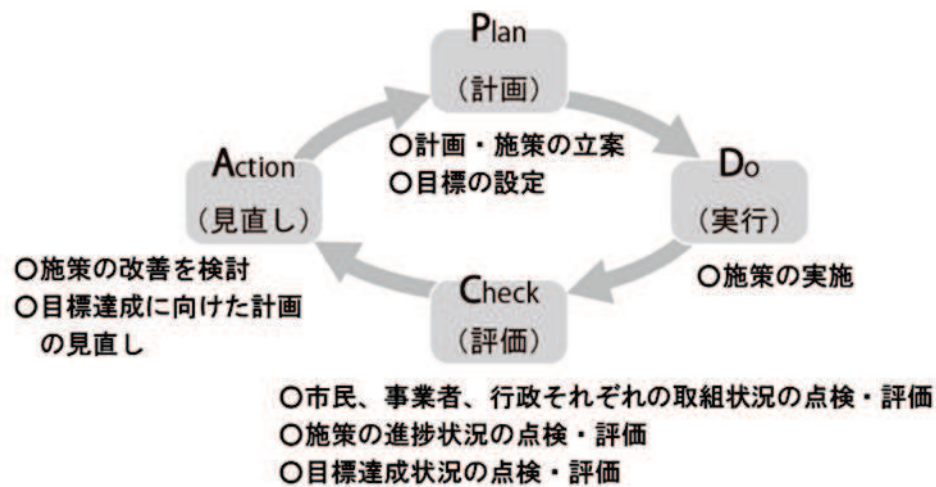


図 15 PDCA サイクル