

地方公共団体の取組について  
(2) 兵庫県神戸市の取組

# 「エビデンスに基づく政策」の実践：神戸市における食品ロス削減事業

## 啓発事業のよくある課題

- 事業の達成目標がアウトプット指標になりがち（例：ちらしの配布数、セミナーの開催回数、参加者数等）
- 事業の評価・改善が客観的事実に乏しく、有識者・関係者の経験や印象に偏っているため、PDCAサイクルが十分に回せない

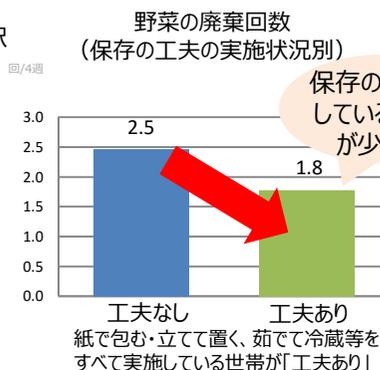
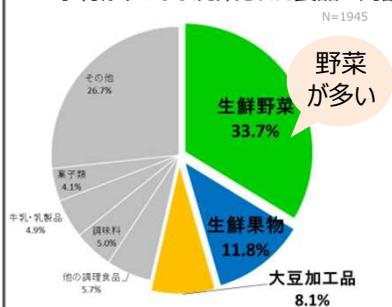
## 神戸市食品ロス削減事業

- 「食品ロス削減に効果的な取組は何か？」を把握するために、食品ロスダイアリーによる現状分析のデータ把握、効果が期待できる取組を小規模で実施・検証、有識者・関係者で客観的事実をもとに事業の評価・施策の検討を行った。

### 現状の客観的な把握

- 市民モニターの協力により「食品ロスダイアリー」を実施し、家庭から発生する食品ロスの種類・発生要因を分析

手付かずのまま廃棄された食品の内訳



保存の工夫をしているとロスが少ない

※いずれも食品ロスダイアリー冬季調査の結果。ここでは発生要因の一部を紹介

### 施策の効果測定

- 市民モニターをランダムに2グループに分け、片方のグループにだけ野菜の保存方法を記載したちらしを配布し、「食品ロスダイアリー」で効果を検証



- ⇒「ちらしあり」グループの廃棄回数は、ちらしの効果で前半に減少したが、後半に増加し、調査期間全体で差はなかった。=保存方法のちらしだけでは削減につながらない。
- ⇒保存期間が伸びた野菜を使い切る啓発を併せて行う必要がある
- ⇒保存の工夫と使い切りをセットで促す啓発を次年度以降に実施予定

## エビデンスを用いたことのメリット

- 「食品ロスダイアリー」で現状に関するデータを得たことで、啓発のターゲットやポイント等を把握することができた。
- ちらしの効果がなかったのは残念だが、効果検証を行っていなければそのまま取組を拡大・継続してしまっていたため、早い段階でわかって予算や時間を無駄にせずよかった。また、検証を踏まえて、取組をよりよいものに改善していけるといいう点でもよかった。
- 予算折衝のための他部局への説明は、データを用いて行ったことで、理解が得られやすかった。

※ここでは事業の成果の一部を紹介。これらの他、手付かず食品の1～2割は人からもらった物であったことから、小売店でのフードドライブ事業を実証し、回収量及び市民の意向を調査し、次年度から全市に展開予定。

知っているかな？



# 食品と食費の無駄が減る

# 賢い食品の管理と保存

日本の食品ロスの量は、1年間に約621万tで、世界の食料援助の量の2倍になると言われています。神戸市民の食品ロスの量は、1人あたり年間約12kgで、食費にすると約1万2千円に相当します。これらの無駄を減らせる3つの賢い食品の管理と保存方法を取り入れてみませんか？

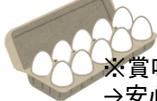


賞味期限が切れたらすぐに捨てていませんか？

チェック！

## 1. 「賞味期限」を過ぎても、食べられないということではありません

例えば...



※賞味期限  
→安心して「生食できる期限」  
(日本卵業協会HPより)

おいしく  
食べることが  
できる期限

賞味期限



消費期限



過ぎたら  
食べないほうが  
よい期限



生鮮肉



お弁当

\*賞味期限とはおいしく食べることができる期限です。過ぎてもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。一度開封した食品は、期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。



野菜をそのまま冷蔵庫に入れていませんか？

チェック！

## 2. 野菜にあった保存方法でおいしく食べられる期間を伸ばそう

自分にあった  
方法を探そう！

### ■ きゅうり

紙で包みポリ袋に入れ、  
ヘタを上にして冷蔵



### ■ なす

紙で包みポリ袋に入れ、  
立てて冷蔵



### ■ ほうれんそう

紙で包みポリ袋に入れ、  
立てて冷蔵



### ■ トマト

紙で包んでポリ袋に入れ、  
ヘタを下にして冷蔵



### ■ ピーマン・パプリカ

紙に包みポリ袋に入れて  
冷蔵



### ■ レタス

紙に包みポリ袋に入れて  
冷蔵



### ■ にんじん

紙で包みポリ袋に入れ、  
ヘタを上にして冷蔵



### ■ 玉ねぎ

紙に包みポリ袋に入れて  
冷蔵



### ■ もやし

軽く加熱してから冷蔵





冷蔵庫のなかがパンパンで、何があるかわからなくなっていますか？

### 3. 冷蔵庫をすっきりさせて、使いやすくしよう



#### ステップ 1

#### 冷蔵庫のストックを最低限に減らす

中身が見えるようにすれば管理が楽です

これならわかりやすい！



#### ステップ 2

#### 置き場のルールをつくる

自分の家にあつたルールを考えてみましょう！  
たとえば・・・



買い足しが必要なものがわかる

残りいくつかがわかる

早めに使うほうがいいものがわかる

<ルールのヒント>

- ・期限が長い／短い
- ・常備の食品
- ・使いかけの食品
- ・食べ残したものの取り置き

#### ステップ 3

#### 在庫管理の工夫を取り入れる

上級者に挑戦！

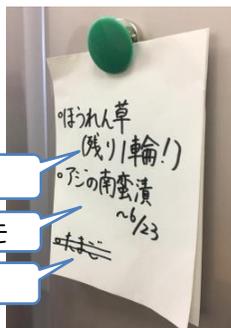
#### ①買った食品を冷蔵庫にメモ

- ・ 近日中に使い切りたい食品を書いて冷蔵庫に貼りましょう。
- ・ ホワイトボードを伝え紙を変えずに済みます！

料理で使い切れなかった野菜等

お惣菜は消費期限もメモ

使い切ったら消す



#### ②冷蔵庫の中を携帯のカメラで撮影

- ・ 冷蔵庫の中を写真で撮ってから買い物に行きましょう
- ・ 「うっかり同じものを購入してしまい、期限切れ前に食べきれない」ということを防げます！



○スマホアプリでも期限の管理が可能！

商品のバーコードをスキャンして期限を入力できるもの等、便利なアプリが登場しています。ご自分に合ったものを探してみてもいいかもしれませんか？