



長野県の 食べ残しを減らそう県民運動と 事例紹介



ながのけん リサイクルキャラクター クルルん

長野県環境部廃棄物対策課

本運動の位置付け



長野県廃棄物処理計画(第三期)

計画期間:平成23年度～平成27年度

基本目標

『もったいない』を大切にして、信州が誇るライフ
スタイルを！

県民総参加による行動計画

- ・レジ袋削減県民スクラム運動(H20.10～)
- ・食べ残しを減らそう県民運動(H22.6～)
- ・きれいな信州環境美化運動(H23.4.～)

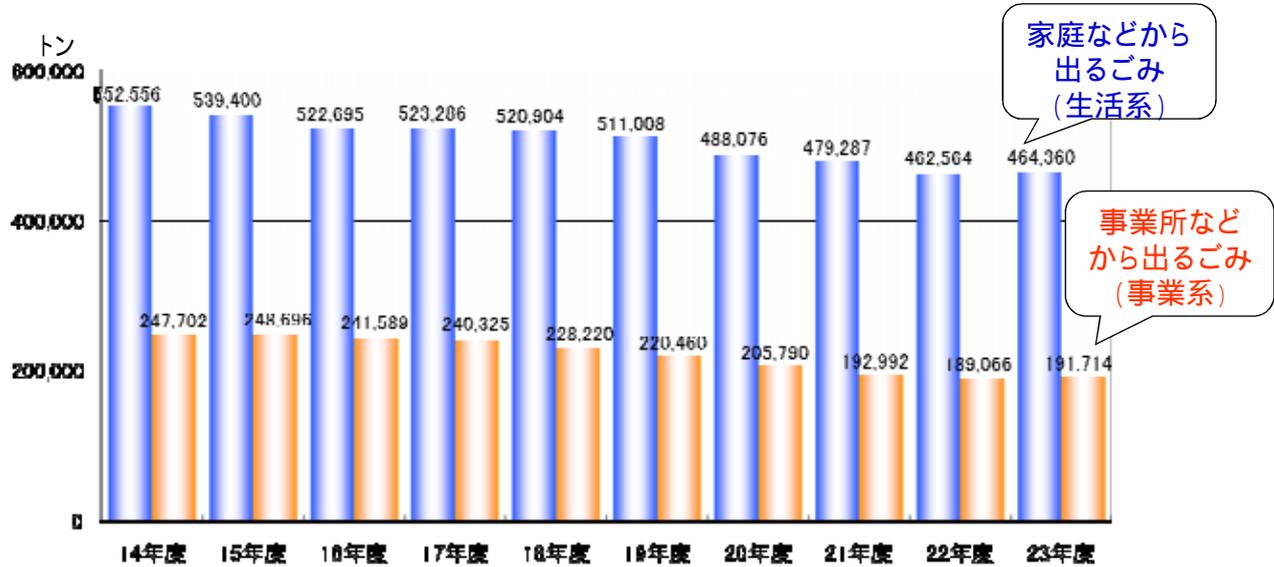
「食べ残しを減らそう県民運動」ホームページアドレス
<http://www.pref.nagano.lg.jp/kankyo/haiki/tabekiri/index.htm>



長野県のごみの現状(一般廃棄物)

生活系・事業系別 ごみ排出量の推移

環境省(県)実施:一般廃棄物処理事業実態調査結果より



「食品残さの発生抑制推進事業」(平成21年度) 諏訪市との協働によるモデル事業



「食べ残しを減らそう」協力店の募集と試行

スケジュール

実態把握

- ・食事利用者アンケート
- ・事業者排出実態アンケート
- 協力店の募集
- 取組効果アンケート



【H22.1.12 取組証交付式 諏訪市市長室にて】

登録条件

協力店は、取組項目を1つ以上実践

取組項目

- 小盛メニュー等の導入
- 持ち帰り希望者への対応
- その他お店の形態やお料理に合った独自の取組

登録店舗 12店舗

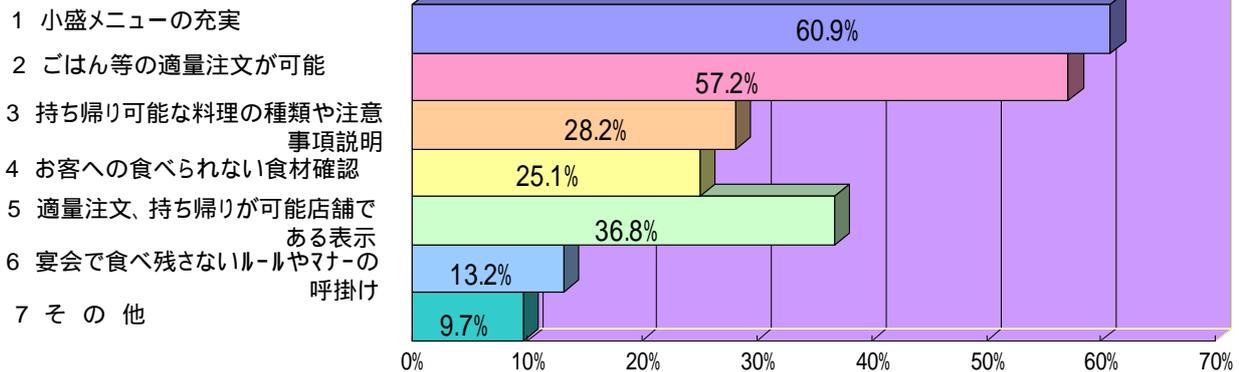
(飲食店 11 + 宿泊施設 1)

モデル事業のための実態把握 食事利用者アンケート結果



内 容 「食べ残しの持帰りへの賛否」「食べ残しを減らすために店に望むサービス」等
 対 象 諏訪市内34店舗での食事利用者(直接記入式)
 期 間 平成21年6月22日～7月31日
 回収率 72.6%(回収682枚/配布940枚)

Q. 食べ残しを減らすためにお店やホテル旅館などに望むサービスは何ですか。(複数回答)



モデル事業のための実態把握 事業者排出実態アンケート結果



内 容 「店舗の形態や生ごみ排出量等」
 「生ごみの発生を減らすために現在取り組んでいること、今後取り組みたいこと」等
 対 象 諏訪市内の飲食店、旅館組合等に加盟する組合員345店舗
 期 間 平成21年10月22日～11月10日
 回収率 51.3%(回収177店舗)

ア 現在取り組んでいること(複数回答)

1 持ち帰り容器の設置	78店舗	44.1%
2 主食部分の量を調節して提供	67店舗	37.9%
3 折り詰め等による持ち帰りの提供	59店舗	33.3%

イ 生ごみの発生を減らすために今後新たに取り組みたいこと(複数回答)

1 主食部分の量を調節して提供	51店舗	28.8%
2 持ち帰り容器の設置	50店舗	28.2%
3 折り詰め等による持ち帰りの提供	40店舗	22.6%
持ち帰りの際の説明	40店舗	22.6%

モデル事業実践効果把握 取組実践効果アンケート結果

内容 食べ残し量の増減、取組効果等の13項目
対象 モデル事業登録事業者 12店舗
期間 平成22年3月30日～4月9日 / 回収 12店舗中8店舗

食べ残し量について

- 8店舗中6店舗が「食べ残しが減少した」と回答
- 「食べ残しが増えた」と回答した店舗はなかった。
- 減少率は約5%～30%
- 食べ残しが多く発生する食事形態は
「飲酒を伴う団体客」
「セットメニューによる団体客」

取組の効果について

- 効果が「少しあった」が5店舗と最も多い。
- 効果があった点は
「お客からの反応」
「取組項目に対する効果」
「生ごみの量が減少した」
- 効果がなかった原因は
「取組全体としてのムードの盛り上がり不足」

県内全域で 「食べ残しを減らそう県民運動」の実施

平成22年6月1日スタート

(信州食育発信3つの星レストランも同時スタート)

【事業系生ごみの発生抑制】

飲食店、宿泊施設で

「食べ残しを減らそう」協力店の募集

連携

「信州食育発信
3つの星レストラン」

【生活系生ごみの発生抑制】

家庭、学校で

食べ残しを減らすための啓発活動

取組実践

家庭での調理、
学校給食、
外食、宴会で

県民運動

食べ残しを減らそう県民運動(飲食店、宿泊施設での取組)

「食べ残しを減らそう」協力店を募集



取組内容

掲示

ステッカー、ポスターをお客様に見える場所へ掲示

実践

「取組項目」から1つ以上を選んで実践

PR

取組をお客様へ積極的にPR。周知することで効果が生まれます。

協力店の目印です。

取組項目

- ☆ 小盛メニュー等の導入
- ☆ 持ち帰り希望者への対応
- ☆ 食べ残しを減らすための呼びかけ実践
- ☆ その他食べ残しを減らすための工夫

協力店数：273店舗(H24年度末、飲食店222、宿泊施設51)



食べ残しを減らそう県民運動(飲食店、宿泊施設での取組)

協力店での実際の取組内容例



協力店での実際の取組内容の例

小盛メニュー等の導入

ごはんは、大・中・小から選択可能
 家族連れ、グループにはオードブル風の盛り合わせや鍋物を提供
 始めは少なめメニューで、食べられるだけ追加が可能
 予約時にアレルギー、好き嫌い等を聞き、食べられない食材を出さない

持ち帰り希望者への対応

季節や料理内容により可能な食べ物は持ち帰り用に空折詰めを用意
 持ち帰りメニューの設置
 持ち帰りが可能なことの案内

呼び掛け

メニューへ「食べ残しを減らそう協力店」である旨の表記
 ポスターに適量注文等の記入
 注文時、量の多い過剰な注文を避けるよう呼びかけ

その他

食材を使い切る調理を心がける
 (大根、うどんの皮のきんぴら、プロッコリーのぬか漬、野菜の切れ端ジュースなど)
 残食調査を検証し、次回の参考にする

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組)

宴会での食事に多い「食べ残し」



食べ残してしまうことが多いと思われる場面 (複数回答)
(平成22年度 県政世論調査結果)

宴会での食事	62.9%
冠婚葬祭での食事	51.1%
食べ残すことはほとんど無い	25.9%
旅行先での食事	11.4%



長野県食育推進連絡会議から県職員に向けた呼び掛け内容

(食べ残しを減らそう部分のみ抜粋)

開始当初(30分くらい)は自席でお料理を味わいましょう。

幹事さんへ

- ・予約の際は、料理の量を確認するなど、頼みすぎないようにしましょう。
- ・宴会の始まりには、「残さず食べよう」の声掛けをしましょう。
- ・中締めは、「有るを尽くそう」の声掛けをしましょう。

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組)

宴会たべきりキャンペーン



特に食べ残しが多い『宴会』に焦点をあて、幹事さんから宴会出席者に食べ残しを出さないための呼びかけを行う

「宴会たべきりキャンペーン」の実施(H23から)



- 🐶 **キャンペーン期間**
 - 7～9月(暑気払いシーズン)
 - 12～1月(忘新年会シーズン)
- 🐶 「食べ残しを減らそう」協力店から宴会幹事さんへ「たべきり応援 幹事心得」の実践を促す。
- 🐶 チラシには、幹事からの呼びかけ例を掲載
- 🐶 宴会参加者も幹事さんに協力を

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組) 宴会食べ残しモニタリング(H24)



宴会食べ残しモニター店を募集

- 対象: 比較的規模の大きい宴会を受け入れており、
生ごみの発生に課題を感じている事業者
内容: 宴会たべきりキャンペーンチラシによる声掛けなど
食べ残しを減らす取組を実践
取組実践の前と後の食べ残し量の計量を行う



モニタリングの計量結果(10店中の3店分について)

取組前と取組後のそれぞれ7日分の計量より

モニター店	A(ホテル)		B(旅館)		C(一般食堂)	
	取組前	取組後	取組前	取組後	取組前	取組後
1宴会あたり出席人数(人)	115	46	19	16	17	17
1人前の料理提供量(g)	677.0	676.2	872.3	757.5	570.3	594.2
1人あたり食べ残し量(g)	200.2	78.1	167.6	143.9	55.9	11.7
1人あたり食べ残し割合(%)	29.6	11.5	19.2	19.0	9.8	2.0
取組内容	注意事項を記載した上で、持ち帰り可能であることを併記したメニューを卓上に設置など。		宿からあいさつの時に声掛け、残さずに食べたいと思っていただけの料理を提供するなど。		客層にあった料理提供、料理を運ぶ時に前の料理が残っていたら勧めるなど。	

食べ残しを減らそう県民運動(宴会に対する取組) 宴会食べ残しモニタリング(H24)



モニタリングの集計結果

- ▶ **食べ残し量の増減率では10店中9店で減少。**
7.9% ~ 79.1%の減少。
計算式 (取組後の食べ残し量 - 取組前の食べ残し量) ÷ 取組前の食べ残し量 × 100
- ▶ **1人当りの食べ残し割合は、料理提供量を計量した8店のうち7店で減少。**
平均で取組前の16.9%から取組後の12.0%へ。
計算式 食べ残し量 ÷ 料理提供量 × 100

取組ノウハウのまとめ

- ▶ **お客様とお店の協力がポイント**
食べきりの声掛けなどは、依頼してみるとお客様自ら進んで声掛けをしてもらえるので、積極的に依頼してみる、など。
- ▶ **提供する料理内容は周知と相談を**
予約や注文を受ける時、お客様に料理の量の目安を伝え、客層に合わせたメニュー提供の相談をする、など。
- ▶ **計量で実態を知ること大事**
計量は面倒だが、何回かの計量で、残す人、残るものの傾向がわかり提供料理の参考になる。
- ▶ **それでも残るものは・・・**
お酌をすることが主となる宴会、立食形式など会話が主となる宴会など、食べ残しが減らない例もある。

食べ残しを減らそう県民運動(家庭・学校に向けた取組)

応援メッセージ・私のアイデアの募集 (H22年度)



いただきます の こさず食べよう ち いさな命も、
生き物のために感謝をして
(小学生の部 内山結衣さんの作品)

いのちをいただき今日がある
残さず食べれば感謝ある。
(中学生の部 阿部倫太郎さんの作品)

「もういらない」
そのまま残して いいのかな？
(中学生の部 河西 優衣さんの作品)



(一般の部 赤沢房子さんの作品)

食べ残しを減らそう県民運動(家庭・学校に向けた取組)

信州「エコ・クッキング」



- ☆ 講座を全県で30回開催 (H22.11 ~ H23.3)
- ☆ 買い物から料理、片づけまでの各段階で生ごみ減量化のための知識や実践を学びます。(水も食べ物もエネルギーも無駄にしません。)
- ☆ 受講者は家庭で実践し、受講していない人へハンドブックを作成。

買物をする前には冷蔵庫の中身をチェック。
料理する中にも、エコなポイントがたくさん。



料理に入れる水は、ただでは入れない。
トマトジュースの缶をゆすぐと同時に、おろし器に付いた人参カスも料理の中へ。

こちらが、野菜の捨てる部分。
左から、人参・小松菜・たまねぎ・にんにく



野菜くずなどの生ごみは、三角コーナーに入れず、
広告などの紙で作ったゴミ箱へ、
ぬらすと水を含み、量が増えます。

食材を無駄にしない野菜の切り方を覚えよう。



洗物は、古布で汚れをふき取り、ため水で洗います。洗剤も決まった量だけ。

県内市町村の取組例 松本市

残さず食べよう！「30・10(さんまる・いちまる)運動」



平成23年5月～

会食、宴会時での食べ残しを減らす運動

- 1 注文の際には適量を注文しましょう。
- 2 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
- 3 お開きの前の10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

平成25年度は、市内飲食店へ

PRコースターを配布予定



コースターのデータは松本市提供



しあわせ信州

掘り起こそう、足元の価値。
伝えよう、信州から世界へ。