

1. 過去 1 年に新たに取り組んだ取組の概要

- ・ 具体的な取組は以下のとおりである。
 - ① 参加店舗数の拡大への取組：レジ袋の無料配布中止の取組要請を事業者に対して文書で行った。
 - ② 管内自治体、市民団体、もしくは管内事業者に新たな取組を行うための働きかけ：普及啓発用のマイバッグ・チラシ・ポスター・リーフレットを作成し、大学及び市町のイベント等で配布してもらうことにより、県民に対し広く普及啓発を実施した。
 - ③ その他の取組：スタディ・ツアーの実施（詳細は次ページ参照。）

2. 当該取組の関係者及びその役割について

- ・ 取組にあたっての、関係主体及びその役割は以下の通りである。
 - 事業者：ポスター等の掲示
 - 消費者団体：イベント時のチラシ配布
 - 市町：イベント時のチラシ・マイバッグ配布、ポスター等の掲示
 - 大学：学生に対しマイバッグの配布
 - 県：事務局としてレジ袋収益金を活用してマイバッグ・チラシ等を作成し各主体に配布、イベント等での普及啓発

3. 当該取組に対する評価について

- ・ 目標：レジ袋辞退率 92%（平成 27 年度目標）
- ・ 取組の成果は以下の通りである。年々少しずつ増加している。

区分	項目	平成 21 年度	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度
	レジ袋辞退率	89.9%	91.0%	91.1%	91.6%	92.1%
ごみ 減量化	レジ袋の削減枚数	1億2,777万枚	1億5,733万枚	1億5,835万枚	1億5,647万枚	1億6,947万枚
	（ごみの削減重量）	（1,278トン）	（1,573トン）	（1,583トン）	（1,564トン）	（1,694トン）
省資源	石油の消費抑制	2,335キロリットル	2,879キロリットル	2,897キロリットル	2,862キロリットル	3,100キロリットル
	（200Lドラム缶換算）	（11,692本）	（14,396本）	（14,484本）	（14,311本）	（15,500本）
温暖化 対策	CO ₂ の排出抑制	7,666トンCO ₂	9,440トンCO ₂	9,498トンCO ₂	9,384トンCO ₂	10,164トンCO ₂
	（世帯排出量へ換算）	（1,514世帯分）	（1,866世帯分）	（1,877世帯分）	（1,855世帯分）	（2,009世帯分）

4. 当該取組実施時の苦労点・課題について

- ・ レジ袋無料配布中止について事業者の足並みが揃わなかったこと。消極的な事業者に対しては、地元の市町や消費者団体と連携し、要請活動を行った。
- ・ 事業者によっては、万引を懸念していることが取組の上での課題となっている。

【参考：（その他取組）スタディ・ツアーの概要】

（１）行程（見学先）

排出事業場（スーパー）→ 食品リサイクル工場 → 食べきり協力店（飲食店）
→ 排出事業場（食品製造工場）→ 規格外品販売店舗 の見学

（２）参加者：消費者、事業者、自治体

（３）見学内容

事業場①	排出事業場：小売店舗（スーパー）
取組内容（担当者説明内容）	
◆店頭リサイクル活動について	
回収BOXの設置状況、エコキャップの回収、レジ袋無料配布中止の取組	
◆資源活用： 段ボールや発泡スチロールのリサイクル	
◆容器包装廃棄物の削減：各売り場での容器を使用しない販売方法	
◆食品ロス削減の取組：販売期限切れのお米のフードバンクへの提供	
◆食品廃棄物のリサイクル：飼料及び肥料へリサイクルするシステム	

事業場②	リサイクル業者（食品リサイクル工場）
説明内容	
◆食品残さの液体肥料化について	
食品残さを乳酸発酵槽へ投入後、攪拌により発酵させ、酵母・麹菌発酵槽を経て熟成調整槽へ送られ液体肥料ができる。（約２４時間）	
処理は攪拌のみ。発酵促進剤として糖蜜を使用。	
できた液体肥料を用いて、自社農場で野菜を栽培。	
◆容器包装廃棄物（プラスチック）の収集・圧縮	
収集してきた廃プラスチックを種類毎に分類し、圧縮し、原料として出荷（販売）している。	

事業場③	排出事業場：飲食店										
説明内容 ◆やまぐち食べきり協力店 食品ロスの削減の取組を推進するため、5つの取組項目のうち以下の3つ以上を実践している飲食店（山口食べきり協力店）を訪問。 食品ロス削減のための次の3項目以上の取組を実践 <table border="1"> <tr> <td>情報提供</td><td>食べきりメニューの提示</td></tr> <tr> <td>情報収集</td><td>お客様への聞き取り(希望量、嗜好や年齢層等)</td></tr> <tr> <td>仕入・保存・調理</td><td>食材の使いきり(野菜の芯や茎等もスープ等に有効活用)</td></tr> <tr> <td>料理提供</td><td>希望量に応じた料理の提供</td></tr> <tr> <td>有効活用</td><td>料理の持ち帰りや食品廃棄物のリサイクル</td></tr> </table> (図表・写真：山口県)		情報提供	食べきりメニューの提示	情報収集	お客様への聞き取り(希望量、嗜好や年齢層等)	仕入・保存・調理	食材の使いきり(野菜の芯や茎等もスープ等に有効活用)	料理提供	希望量に応じた料理の提供	有効活用	料理の持ち帰りや食品廃棄物のリサイクル
情報提供	食べきりメニューの提示										
情報収集	お客様への聞き取り(希望量、嗜好や年齢層等)										
仕入・保存・調理	食材の使いきり(野菜の芯や茎等もスープ等に有効活用)										
料理提供	希望量に応じた料理の提供										
有効活用	料理の持ち帰りや食品廃棄物のリサイクル										

事業場④	排出事業場：食品製造工場
工場見学 ◆食品ロス削減の取組 生産調整によりロスの削減に取り組んでいる。 規格外品や賞味期限間近の商品は、専門店で店頭販売を実施。	

事業場⑤	規格外品販売店舗
規格外品の販売 工場から配送された規格外品を店舗で簡易包装し、半額で販売。 ◆賞味期限間近の商品の販売 店舗で販売期限の切れた商品を値引きして販売。	