

(案)

松山市食品ロス削減推進計画

令和 8 年 3 月改定

目 次

第1章 総論 1

- 1 計画策定の趣旨..... 1
- 2 計画の位置付け..... 2
- 3 計画の期間 2

第2章 食品ロスの現状と課題 3

- 1 日本の食品ロス量..... 3
- 2 愛媛県の食品ロス量..... 3
- 3 本市の食品ロス量..... 4
- 4 アンケート調査..... 5
- 5 モニター調査..... 8
- 6 課題の整理..... 9
 - (1) 家庭系の食品ロス 9
 - (2) 事業系の食品ロス 9
 - (3) その他 10

第3章 計画の基本理念・目標と実現に向けた取組..... 11

- 1 計画の基本理念..... 11
 - (1) 基本理念 11
 - (2) 基本方針 11
 - (3) 各主体の役割 12
- 2 計画の目標..... 15
 - (1) 本市の目標 15
 - (2) 世界・日本・愛媛県の目標 15
- 3 計画の推進..... 16
 - 基本方針に基づく取組 16

第4章 計画の進行管理 22

第1章 総論



1 計画策定の趣旨

「食品ロス」は、本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品で、食品の生産、製造、流通、消費等の各段階で日常的に廃棄され、日本では年間約464万トン（令和5年度推計）発生していると推計されています。

近年は、国際的にも大きな問題となっており、平成27年9月の国連サミットで「持続可能な開発目標（SDGs※）」を中核とする「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択され、「目標12、持続可能な生産消費形態を確保する」で、食料廃棄の減少が重要な柱として「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を半減する」と設定されています。世界には飢えや栄養不足の状態にある人々が多数いる中で、我が国は多くの食料を輸入し、大量に廃棄しています。また、食品を廃棄することは、その生産、流通過程で使われた多くのエネルギーや資源を無駄にすることでもあり、さらにごみ処理過程では温室効果ガスを排出させることから、地球環境への負荷の一因ともなっています。このように、食品ロス問題は我が国で、持続可能な社会及び脱炭素社会の構築に向けて真摯に取り組むべき課題となっています。

こうした状況を踏まえ、国は令和元年5月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「食品ロス削減推進法」という。）を制定し、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携した国民運動として食品ロスの削減を進めることとしています。

本市は、循環型社会の形成に向け、平成4年5月に「松山市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画」を策定し、おおむね5年ごとに計画の見直しを行いながら、ごみの減量やリサイクルなどを進めてきました。この計画の基本方針の一つに「市民・事業者・行政のパートナーシップで、3Rを推進」を挙げ、「食品ロスの削減に向けた普及啓発」を推進しているほか、本計画に基づいて、食品ロス削減に取り組んでいます。

物価高騰や食品流通等でのAIやDXの普及など社会情勢が変化する中で、計画の見直し年度である令和7年度に本計画を改定し、更なる食品ロス削減に取り組めます。

世界では年間 約13億トン の食料廃棄

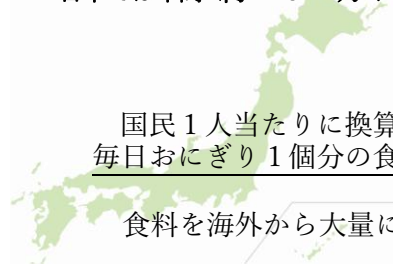


世界人口の増加

11人に1人が栄養不足

人の消費のために生産された食料の
およそ3分の1を廃棄

日本では年間 約464万トン の食品ロス



国民1人当たりに換算すると
毎日おにぎり1個分の食料を廃棄

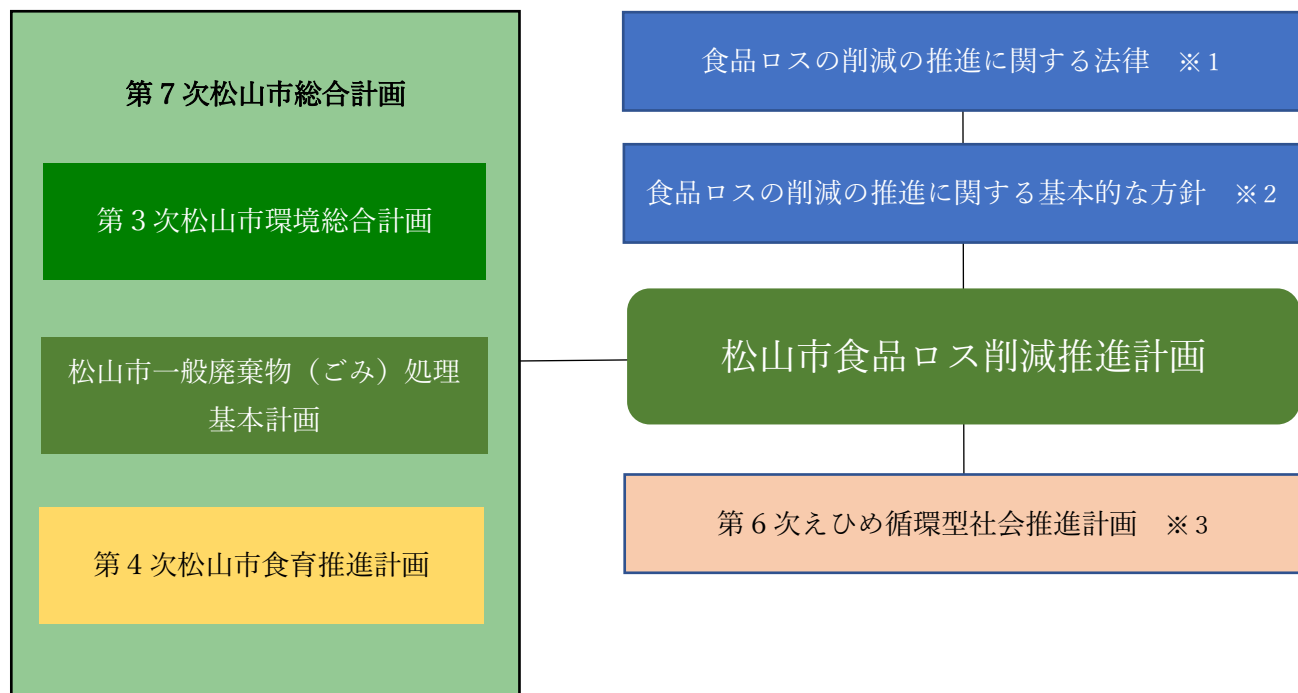
食料を海外から大量に輸入

※SDGs = 平成27年に開催された国連サミットで、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が全会一致で採択されました。その中に掲げられた「持続可能な開発目標」のことを、SDGs（Sustainable Development Goals）と言います。SDGsは、2030年を目標年に、貧困や飢餓、環境問題のほか、教育やジェンダー、経済成長といった課題を広く網羅した17の目標で構成されています。これらは、豊かさを追求しながらも地球環境を守り、「社会・環境・経済」がバランスのとれた持続可能で多様性と包摂性のある社会を目指すため、「誰一人取り残さない」「全ての人が参加する」といった考えの下、全ての国が取り組む世界共通の目標です。

2 計画の位置付け

本計画は、食品ロス削減推進法第13条第1項の規定に基づき策定する「市町村の区域内における食品ロスの削減の推進に関する計画」（市町村食品ロス削減推進計画）として位置付けます。

また、本計画は「第7次松山市総合計画」、「第3次松山市環境総合計画」、「松山市一般廃棄物（ごみ）処理基本計画」、「第4次松山市食育推進計画」等、本市の諸計画と調和を図ります。



- ※1 食品ロス削減推進法は、令和元年5月31日公布、10月1日施行
 ※2 食品ロスの削減の推進に関する基本方針は、令和2年3月31日閣議決定（令和7年3月25日変更）
 ※3 第6次えひめ循環型社会推進計画は、令和8年度策定予定

図1 計画の位置付け

3 計画の期間

本計画期間は、令和3年度（2022年3月）から令和12年度（2031年3月）までとし、見直し年度である令和7年度に改定しました。

表1 計画の期間

年度	令和2 (2020)	令和3 (2021)	令和4 (2022)	令和5 (2023)	令和6 (2024)	令和7 (2025)	令和8 (2026)	令和9 (2027)	令和10 (2028)	令和11 (2029)	令和12 (2030)
本計画		策定				改定					

第2章 食品ロスの現状と課題

1 日本の食品ロス量

環境省及び農林水産省は、食品ロス量の推計を行い公表しています。直近の令和5年度の食品ロス量の推計は約464万トンで、内訳は事業系が約231万トン、家庭系が約233万トンです。

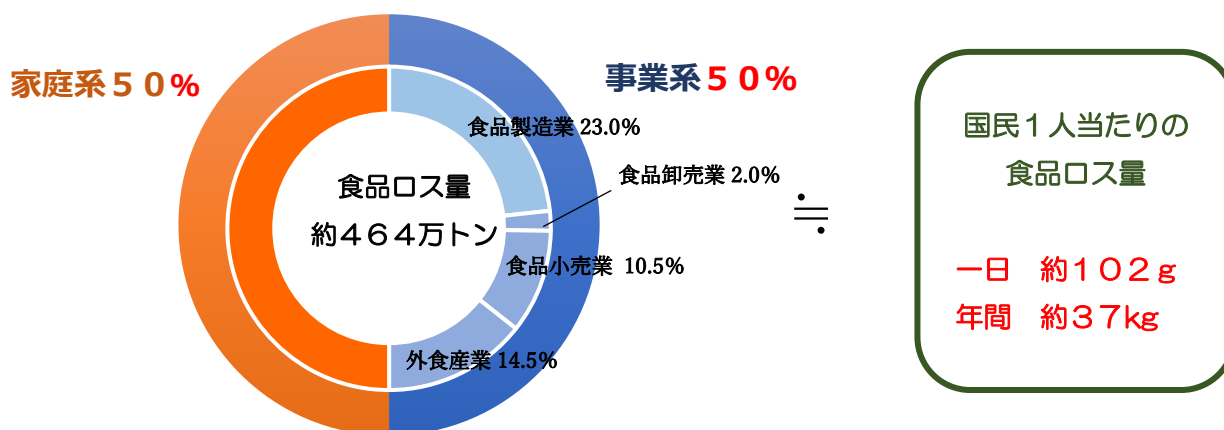


図2 食品ロスの発生状況と割合（農林水産省及び環境省「令和5年度推計」、消費者庁「食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果」より作成）

事業系食品ロス＝事業活動に伴って発生する食品ロスで、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業の4業種に分類される。

家庭系食品ロス＝各家庭から発生する食品ロスで、食べ残しや直接廃棄などが主な原因とされる。

2 愛媛県の実態調査による食品ロス量

愛媛県が令和2年度に実施した食品ロス実態調査によると、食品ロス量は約5.1万トンで、内訳は家庭系が約3.1万トンで約60%を占め、事業系が約2万トンで約40%と推計されています。

県全体の食品ロス量である約5.1万トンを県民1人あたりに換算すると、1日約103g、年間約38kgとなります。

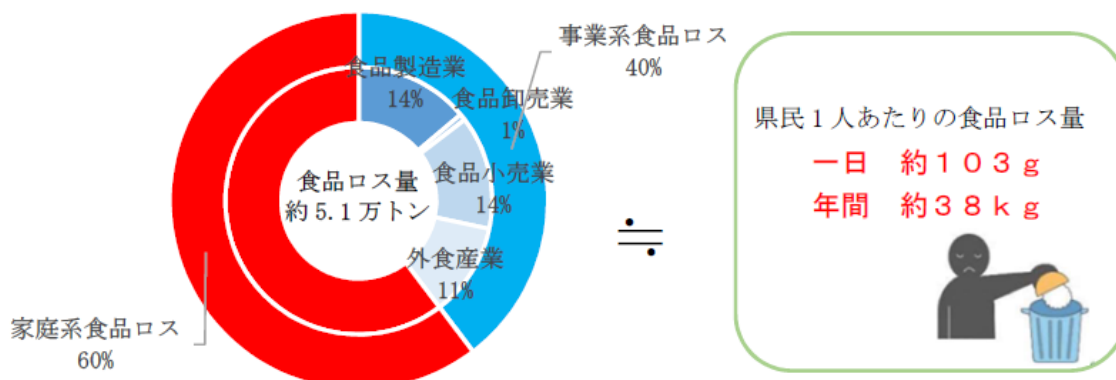
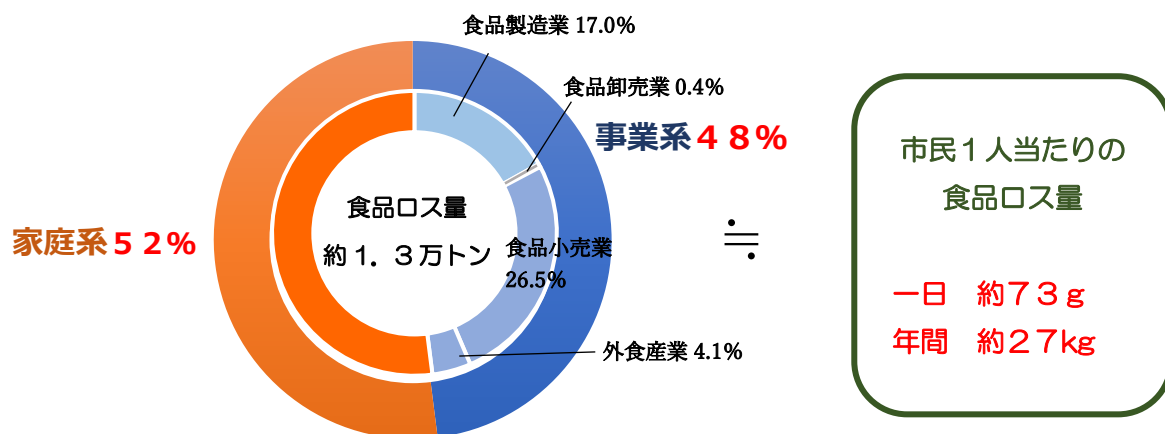


図3 愛媛県の食品ロスの発生状況（令和2年度愛媛県食品ロス実態調査）

3 本市の食品ロス量

本市の令和5年度の食品ロス量は約13,354トンで、内訳は家庭系が約6,991トンで約52%を占め、事業系が約6,363トンで約48%と推計されています。

なお、本市の令和5年度の可燃ごみの排出量は家庭系が76,479トン、事業系が30,769トンで、家庭系が約72%を占めることから、食品ロス量も家庭系がやや多くなっています。



【家庭系】 図4 本市の食品ロス量（推計）

本市の家庭からは、6,991トンの食品ロスが発生していると推計されました。

この家庭から排出される可燃ごみの実態を把握するため、数年に1度、ごみの中身を調査しています。その結果、生ごみが28.3%あり、内訳を調べたところ、32.3%が食べ残しや未開封のまま捨てられた食材など、食品ロスと推計されました。

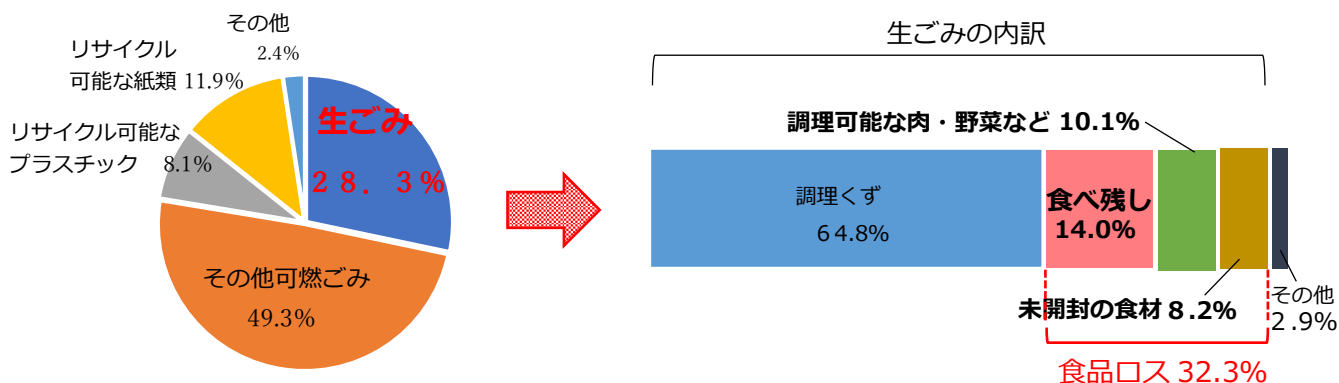


図5 本市の家庭から排出される可燃ごみの組成分析結果及び生ごみの内訳（令和6年度）

【事業系】

市内の食品関連事業所（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）からは、約6,363トンの食品ロスが発生していると推計されました。各業種別の食品ロスの発生割合は、食品製造業35.5%、食品卸売業0.9%、食品小売業55.1%、外食産業8.5%となり、食品小売業で食品ロスの削減が進めば効果が高いと考えられます。

食品廃棄物に占める食品ロスの割合を業種別にみると、食品小売業が64.3%、外食産業が41.5%となり、食品ロスを削減する余地が大きいと考えられます。

4 アンケート調査

本市が、令和2年及び7年に実施した「ごみ減量・リサイクルに関する市民アンケート調査」のうち、食品ロスに関するアンケート調査の概要と結果は以下のとおりです。

【概要】

- ・調査名 ごみ減量・リサイクルに関する市民アンケート
- ・調査対象 松山市内に居住する18歳以上80歳未満の市民2,000人
- ・抽出方法 年齢層ごとに無作為抽出
- ・調査期間 令和2年：9月1日～9月30日、令和7年：2月1日～4月18日
- ・回収件数 令和2年：970件（回収率49%）、令和7年：891件（回収率45%）

●食品ロスを削減するために御家庭で取り組んでいるものはありますか（複数回答可）。【n=813（R2）、868（R7）】

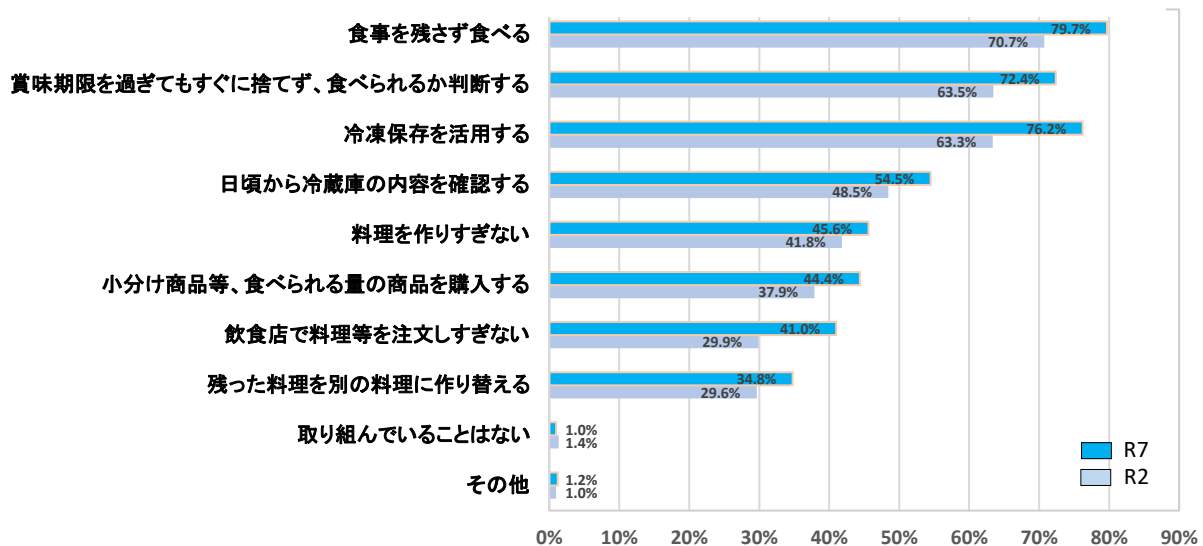


図6 食品ロス削減に向けた家庭での取組

賞味期限＝未開封のまま、書かれた保存方法を守って保存した場合に、この「年月日」まで品質が変わらずにおいしく食べられる期限のこと。

消費期限＝未開封のまま、書かれた保存方法を守って保存した場合に、この「年月日」まで安全に食べられる期限のこと。この期限を過ぎたら食べない方がよい。

注）賞味期限も消費期限も保存方法や状況により判断し、開封した場合はなるべく早く食べる必要があります。

●「生ごみ3きり運動」を行っていますか

購入した食材を使いきる【使いきり】

【n=869 (R7)】

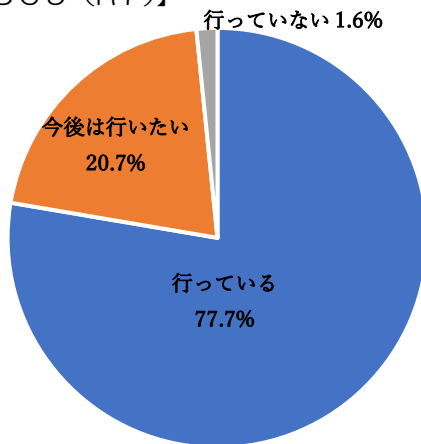


図7 生ごみ3きり運動の実施状況（使いきり）

出された食事を食べきる【食べきり】

【n=875 (R7)】

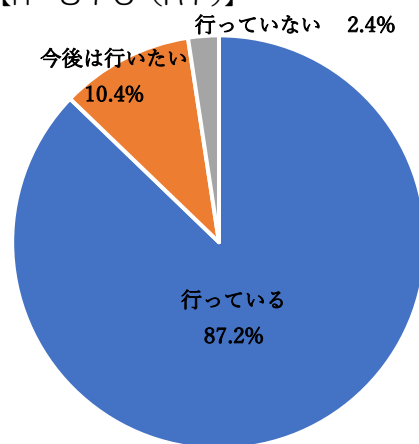


図8 生ごみ3きり運動の実施状況（食べきり）

生ごみの水分をしっかりとってから排出する【水きり】

【n=862 (R7)】

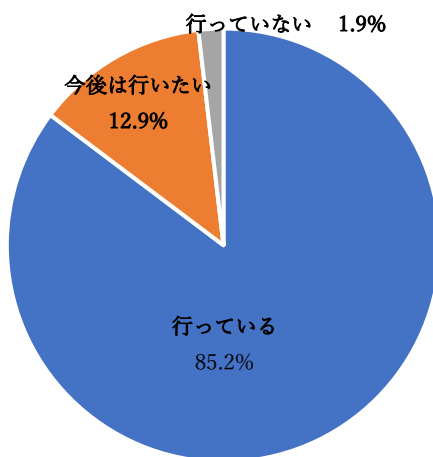


図9 生ごみ3きり運動の実施状況（水きり）

●「3010運動」を知っていますか【n=864 (R7)】

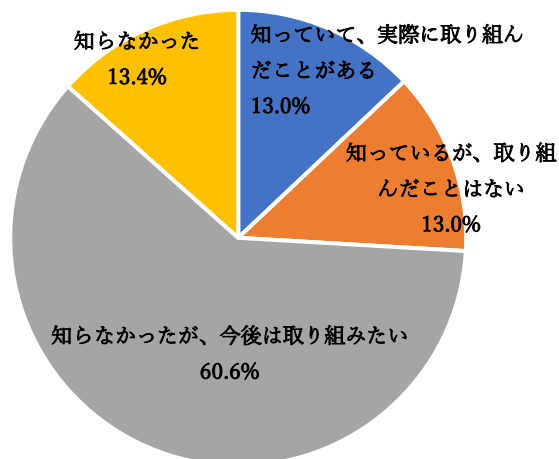


図10 3010運動の認知度及び取組状況

生ごみ3きり運動=食材を使いきる「使いきり」、出された食事を全て食べきる「食べきり」、ごみ排出時にしっかり水をきる「水きり」の3つの取組で構成される家庭でできる身近なごみ減量につながる運動

3010（さんまる いちまる）運動=会食時の食べ残しを減らすため、最初の30分と最後の10分は自席で料理を楽しみましょうという運動

5 モニター調査

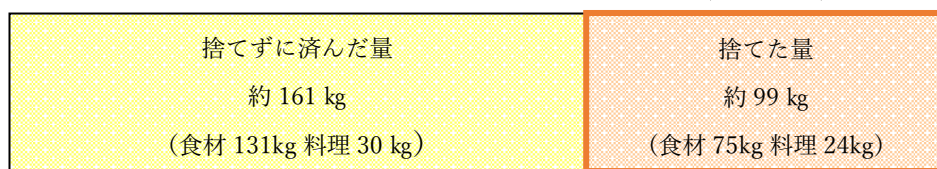
本市は、週末の買い物前に在庫や期限切れがないかなどを確認する「冷蔵庫チェック」の推進を始めた時期に、冷蔵庫チェックモニター調査の実施及び効果等の検証を行い、食品ロス削減に向けた取組の参考や資料として活用しています。

モニター調査の概要と結果（Ｒ２年度実施）は以下のとおりです。

【概要】

- ・調査名 冷蔵庫チェックモニター調査
- ・調査対象 松山市に居住する市民（応募者１８２名）
- ・調査期間 令和２年１０月１６日（金）～１０月３０日（金）※食品ロス削減月間中
- ・調査方法 金曜日に冷蔵庫チェックを行い、捨てずに済んだものや捨てたものを記入する。

①各家庭で捨てずに済んだ量・捨てた量 ※調査期間 １５日（１８２世帯）



②捨てた理由

鮮度落ち 129 件（38%）	期限切れ 94 件（28%）	食べ残し 53 件（16%）	作りすぎ 40 件（12%）	買いすぎ 22 件（6%）
--------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------------

図 1 1 各家庭で捨てずに済んだ量・捨てた量及び捨てた理由

③捨てた野菜のワーストランク ※重量計算

1 位：さつまいも 2 位：ねぎ 3 位：きゅうり 4 位：もやし 5 位：トマト



④捨てた食材の種類(%)

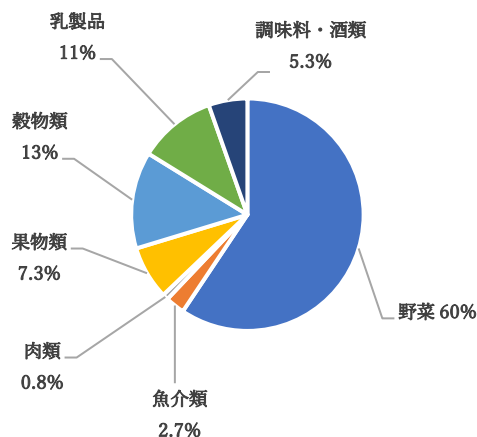


図 1 2 捨てた食材の種類

⑤捨てずに済んだ食材の種類(%)

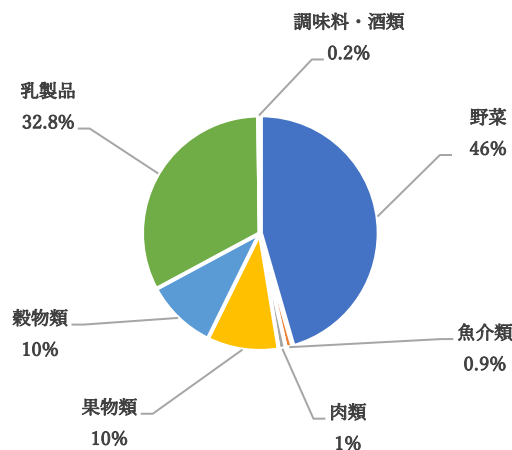


図 1 3 捨てずに済んだ食材の種類

6 課題の整理

本市の令和5年度の食品ロスは、計画策定時（令和元年実績：20,867トン）から、36.0%（7,513トン）減少しました。

（1）家庭系の食品ロス

【現状】

- ・市民アンケートの結果から、家庭では約8割が食事を残さず食べることに取り組んでいます。
- ・計画策定時、本市で発生する食品ロスの約8割が家庭系であったことから、家庭系食品ロスの削減に注力して啓発しました。
- ・新型コロナウイルス感染症の影響で、在宅時間が増加し、家庭で食事をする機会が増えたことで、食生活への関心が高まりました。
- ・このような背景から、令和5年度の家庭系食品ロス量は、計画策定時（令和元年度実績）と比較して、9,643トン減少しました。
- ・「冷蔵庫の確認」「料理の作りすぎ防止」「食べられる量の食品を購入すること」「余った料理の作り替えに取り組んでいる」は6割に満たない状況で、主に余剰食品の発生抑制につながる取組について伸びしろがあります。
- ・生ごみ3きり運動（使いきり・食べきり・水きり）の各取組の平均は、「行っている」が83.4%、「今後は行いたい」が14.7%でした。
- ・冷蔵庫チェックモニター調査から、適切なチェックを実践することで、捨てずに済んだ食品の量は捨てた量を大きく上回る結果が得られました。
- ・食品を捨てた理由としては「鮮度落ち」と「期限切れ」が合わせて6割を占めました。

このような現状を踏まえ、以下のとおり主な課題を整理しました。

【課題】

- ・食品ロスを出さないため、買い物前、買い物中、調理中、保存まで、それぞれの場面でできる工夫を実践するとともに、特に、「買い物前、買い物中、調理中」の発生抑制につながる取組の実践が必要です。
- ・生ごみ3きり運動について、既に約8割が取り組んでいるものの、さらに取組を推進するため、広く周知するとともに啓発方法を工夫する必要があります。
- ・冷蔵庫チェックをしながらも捨てられた食品の6割は野菜であり、鮮度落ちによる廃棄を防ぐため、保存方法やリメイクレシピの豊富な情報が必要です。

リメイクレシピ＝料理や食材にアレンジを加えて、新しいメニューに生まれ変わらせる料理法

（2）事業系の食品ロス

【現状】

- ・県のアンケート調査結果から、本市で発生する事業系食品ロス量の5割程度を食品小売業が占めている状況です。
- ・食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、食品小売業が6割程度と外食産業が4割程度という状況です。

- ・コロナ禍で激減していた観光客やインバウンド需要が急増したことや外食需要の増加等により、令和5年度の事業系食品ロス量は、計画策定時（令和元年度実績）と比較して、2,130トン増加しました。
- ・市民アンケートの結果から、3010運動について、「知っていて、取り組み済み」が13%、「知っているが、取り組んだことなし」が13%、「知らないが、今後取り組みたい」が60.6%、「知らなかった」が13.4%でした。

このような現状を踏まえ、以下のとおり主な課題を整理しました。

【課題】

- ・飲食店などで小盛メニューの提供や食べ残しを防ぐための呼びかけなど、3010運動を推進し、実践につながるよう、広く周知するとともに啓発方法を工夫する必要があります。

（3）その他

【現状】

- ・家庭では、好みではない頂き物やアレルギーなどで食べられなくなった食品など、余っている食品があり、そのままにしておくとかみとして捨てられます。
- ・食品小売業では、発注の効率化や販売期限の見直し、値引きによる売り切りの推進など、なるべく商品が売れ残らないようにしていますが、一部の食品は期限切れや商品として売ることができず捨てられています。
- ・物価や食品価格の高騰が続く中で、節約志向が高まっています。

このような現状を踏まえ、以下のとおり主な課題を整理しました。

【課題】

- ・消費者の家族構成や生活スタイルに合わせた商品（ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品、量り売り）を市民へ紹介するなど、無駄のない買い物につながるよう、普及促進をする必要があります。また、家庭で余っている食品を持ち寄り、必要としている人へ届けるフードドライブ活動に参加するなど、食べられるうちにできる行動を促すことが必要です。
- ・食品小売業へは、商品として販売しないものなどを食べられるうちにフードバンク団体へ寄附するなど有効活用するよう働きかけることが必要です。
- ・家計の負担軽減の面からアプローチし、買い物前の在庫確認をしたうえでの「てまえどり」や「見切り品の購入」など、食品価格の高騰等に対する対策として周知・啓発することで、家庭系だけでなく、事業系の食品ロス削減につなげる必要があります。
- ・最終的に残って食品を廃棄せざるを得ない場合は、生ごみ処理機の活用やリサイクルでたい肥化するなどごみ減量に取り組む必要があります。

フードドライブ活動＝家庭で余っている食品を持ち寄り、必要としている団体等に届ける活動

フードバンク団体等＝食品関連企業等から寄贈された食品を集め、福祉施設や生活困窮者の支援団体等に届ける活動を行う団体。そのほか、子どもやその保護者に無料又は低額で食事を提供する「こども食堂」を実施する団体を含む。

てまえどり＝購入してすぐ食べる場合は、商品棚の手前にある商品や販売期限の迫った商品を選択すること。

たい肥化＝微生物を利用して生ごみなどを発酵・分解させ有機肥料を作り、畑などで活用する。

第3章 計画の基本理念・目標と実現に向けた取組

1 計画の基本理念

(1) 基本理念

スローガン 楽しく食べきり！食品ロスゼロのまち！まつやま

本市は、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれ、全国に誇れるおいしい食材や食文化があります。豊かな海の幸、山の幸など大切な食べ物を無駄にしないため、「もったいない」の心で、消費者、事業者、関係団体、行政等が連携協力し、食品ロスの削減に取り組み、環境負荷の少ない、持続可能なまちの実現を目指します。



(2) 基本方針

基本方針1 発生抑制に重点を置きつつ、様々な場面で啓発を推進する

3Rのうち、食品ロスを発生させないリデュースが最も大切です。そのため、環境教育や食育に重点を置きつつ、現状把握をした上で、買い物、調理、保存まで様々な場面でできる工夫などを積極的に啓発します。

基本方針2 循環型の取組を推進する

食品ロスになる前に未利用食品等の有効活用を促し、食品ロス削減の取組を実施した上でも発生する食品廃棄物はたい肥化するなどリサイクルを推進します。

基本方針3 多様な主体との連携協力を推進する

食品ロスを削減するため、市民、事業者、行政などの多様な主体が連携協力して推進する必要がある、そのための情報共有や協働した取組を実施します。

3R＝リデュース（発生抑制）、リユース（繰り返し使用）、リサイクル（再生利用）

未利用食品等＝生産から製造、販売などの過程で主に食品関連事業者から発生する食品（規格外品、売れ残り品等）や災害時用備蓄食品など

(3) 各主体の役割

国が定めた「食品ロス削減推進に関する基本方針」では、国・地方公共団体等の行政、事業者、消費者等の多様な主体が連携した国民運動として食品ロスの削減を進めることとしています。

各主体がそれぞれ食品ロスの削減に向けて行動することが求められる中、市民の食品ロスを削減する意識の向上は、消費者のニーズを捉えた事業者の行動につながり、そのことが、更なる市民の食品ロスに配慮した行動に結びつくなど、消費者と事業者等の好循環が生まれます。

市は、市民や事業者の意識向上や行動変容を後押しするなど、各主体が連携して取り組むことで、相乗効果が生まれ、食品ロス削減の更なる推進につながります。

【市民】

表2 市民の役割

役割	場面	期待される行動
理解	日常	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロス削減に取り組む意義を理解する エシカル消費など、消費行動が与える影響を認識する 食品ロスダイアリーで自宅の食品ロス量を把握
実践	買い物	<ul style="list-style-type: none"> 買い物前に冷蔵庫チェックを実施するなど、在庫や消費期限などを確認 すぐに使う場合は期限の近いものを購入（てまえどり・見切り品など） 家族構成や世帯人数、年齢等にあった必要な量だけ購入（ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品の購入、量り売り） 買い過ぎに注意、計画的な買い物で必要な量だけ購入
	調理	<ul style="list-style-type: none"> 料理が余らないよう作り過ぎに注意 野菜の過剰切除に注意するなど食材を無駄なく使って料理 リメイクレシピの活用 定期的に、冷蔵庫にある食品だけで料理する
	保存	<ul style="list-style-type: none"> 正しい保存方法で長持ちさせる 冷蔵庫を整理整頓して見える化 透明タッパーの使用、調味料などの定位置を決める、なるべく中央を空けコの字型に配置、トレイを上手く使ってグループ分け 残った食品や料理を入れた容器に日付を記入
	処分	<ul style="list-style-type: none"> 生ごみ処理機の活用 生ごみの水切り
	外食	<ul style="list-style-type: none"> 宴席で最初の30分と最後の10分は自席で料理を食べ切る 3010運動 少人数でも適量を注文
	その他	<ul style="list-style-type: none"> 余っている食品はフードドライブの活用やフードバンク団体等へ提供 ローリングストックの実践

エシカル消費＝人や社会、環境に配慮した消費行動「倫理的消費」のこと。

食品ロスダイアリー＝日々の生活から発生している食品ロスの量や種類を把握するため日記形式で記録するもの。

ローリングストック＝災害などの発生に備えて、普段から食品や日用品を少し多めに備蓄し、古いものから消費しつつ、使った分を買い足して常に備蓄を保つ方法。

【事業者】

表3 事業者の役割

役割	対象	期 待 さ れ る 行 動
理解	食品関連 事業者共通	<ul style="list-style-type: none"> ・事業活動に伴う食品ロスによる環境負荷や社会的影響の理解 ・未利用食品等の活用への理解
実践	食品関連 事業者共通	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者へ自社の食品ロス削減の取組などの情報発信 ・店内、事業所内での食品ロス削減の周知啓発 ・3分の1ルール等の商習慣見直し ・AI等を活用した需要予測等による適正受発注の推進 ・外箱の傷や汚れ等、食品の品質に関係ない理由による食品廃棄の見直し ・規格外等により、市場に出回らない未利用食品等のフードバンク活動等への寄附 ・災害時用備蓄食品の有効活用 ・従業員への食品ロス削減に関する周知啓発
	農林水産業	<ul style="list-style-type: none"> ・規格外等により市場に出回らない未利用農林水産物の有効活用
	食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> ・食品原料の無駄のない利用や食品端材・型崩れ品等の有効活用 ・製造工程、出荷工程での適正管理、鮮度保持 ・食品の製造方法見直しや容器包装の工夫等による賞味期限の延長 ・賞味期限表示の大きくくり化（年月日表示から年月表示へ） ・消費実態に合わせた容量の適正化
	食品卸売、 小売業	<ul style="list-style-type: none"> ・納品期限の緩和、販売期間の延長 ・期限が近づいた商品の値引き販売や見切り販売コーナーの設置 ・季節商品の予約販売等 ・消費者が使い切れる量を選択できる、ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品販売、量り売りの実施 ・店舗内で、家庭で余った食品を持ち寄るフードドライブ活動への協力 ・食品小売店を対象とした愛媛県の「えひめの食べきり推進店制度」への登録
	外食産業	<ul style="list-style-type: none"> ・宴会等予約時に顧客の年齢、男女構成や希望する料理の内容の聞き取り ・小盛りメニューの提供 ・3010運動の実践等への協力や食べきりの呼びかけ（本市の「3010運動協賛店」への登録）
	全事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・外食事業者以外で食事の提供を行う事業者（病院、福祉施設等）での食品ロス削減のための可能な取組 ・社内の宴会等での3010運動の実践（愛媛県の「おいしい食べきり宣言事業所」への登録） ・災害時用備蓄食品の有効活用 ・自社でのフードドライブ活動及びフードバンク団体等との連携（未利用食品等や災害時用備蓄食品等の寄附） ・県や本市が実施する食品ロスに関する取組への協力

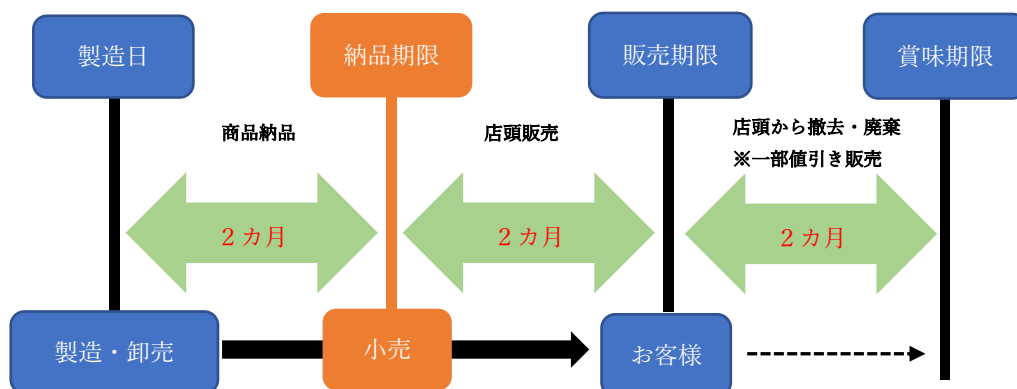
【市】

表4 市の役割

役 割	項 目	取 組
理解	実態把握	・定期的に家庭から排出される可燃ごみの組成分析による食品ロスの実態把握
	市民意識調査	・アンケート調査等による市民の認知度や取組状況等の把握
実践	環境教育	・子どもたちへの環境教育 ・市民と対面で食品ロスの現状や削減方法などを説明
	食育	・食べ物を大切にする気持ちを育み、食事の重要性を学ぶ機会を創出 ・地域の産物や歴史など食文化の理解を深める
	啓発	・生ごみ3きり運動の推進 ・買い物前の「冷蔵庫チェック」を呼びかけ ・食品の保存方法や食べ切りレシピの紹介 ・3010運動の推進 ・生ごみの水切り、減量を推進 ・食品ロス削減の家計の負担軽減効果の周知・啓発 ・メディアやSNSなどを活用した情報発信で広く周知啓発 ・展示やチラシなどによる啓発 ・イベント時や全国的に推進の機運が高まる期間に合わせた効果的な啓発
	循環	・廃棄する食品をたい肥化し、活用 ・市内でフードドライブ活動を実施する団体への支援
連携	多様な主体との連携	・市民、事業者、学校、大学、NPO、地域団体などと連携した取組 ・市内で活動するフードバンク団体やこども食堂などとの連携 ・行政間の情報共有と連携

ごみの組成分析＝排出されたごみの種類及び量の割合を調査する。本市では家庭ごみについておおむね5年に1回程度実施

3分の1ルール＝食品を製造する事業者、卸売事業者、食品小売業のスーパーなどの間にある商習慣。例えば、賞味期限が残り3分の1になる前に卸売業者は小売店へ納品しなければならないというもの。
(賞味期限6カ月の例)



2 計画の目標

(1) 目標

【目標】

2030年度までに、2000年度比で食品ロス量の60%以上削減を目指します。

(2. 9万トンから1. 2万トンに削減)

※当初の目標を達成したことから、目標を上方修正。

- ・本計画策定当初、本市で発生する食品ロスの約8割が家庭系であったことから、主に家庭系食品ロスの削減啓発に注力し、生ごみ3きり運動や家庭で実践できる食品ロス削減術などをあらゆる機会を捉えて啓発してきました。
- ・令和5年度実績で、本市の食品ロス量の推計値は約1. 3万トンで、当初の最終目標値であった1. 4万トン以下を達成しました。

(2) 世界・日本・愛媛県の目標

国際連合

2030年度までに、小売や消費レベルで、世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減させ、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させます。

※2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」の中で、各国が目指すべき目標として掲げられた。

国

2030年度までに、2000年度比で食品ロス量を家庭系は半減(2030年を待たずに早期達成)、事業系は60%削減を目指します。

(家庭系：433万トン→216万トン、事業系：547万トン→219万トン)

※食品ロス発生量全体で目標を達成したことから、目標を上方修正。

※第5次循環型社会形成推進基本計画(令和6年8月閣議決定)及び食品リサイクル法の基本方針(令和7年3月公表)で目標を定め、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針にも明記している。

愛媛県

2025年度までに、2020年度比で食品ロス量の10%削減を目指します。

(5. 1万トンから4. 6万トンに削減)

長期的な目標

2030年度までに、2000年度比で食品ロス量の半減以上を目指します。

(8. 6万トンから4. 3万トンに削減)

※サプライチェーン＝商品が生産されてから販売されるまでの一連の経済活動をまとめて表現したもの。

3 計画の推進

基本方針に基づく取組

各方針に基づいて取組1～9までを実践します。また、内容は随時見直ししながら効果のある取組を進めます。※（内容）は一例です。詳細は参考資料に掲載

基本方針1 発生抑制に重点を置きつつ、様々な場面で啓発を推進する

取組1 ごみの組成分析・アンケート調査

食品ロス削減のための行動を促すには、現状を把握することが重要です。また、発生している食品ロスの量や意識調査等を把握し、進捗の管理と対策の参考とします。

● 家庭から排出される可燃ごみの組成分析を実施

（内容）

- ・家庭から排出される可燃ごみの組成分析調査

● アンケート調査で現状と市民の意識を把握

（内容）

- ・一般廃棄物（ごみ）に関する市民等アンケート調査など



可燃ごみの組成分析調査

取組2 環境教育で正しい知識と行動を学ぶ

食品ロス削減に取り組む意義や理解を深めるため、子どもから大人まで正しい知識と行動を学ぶ機会をつくれます。

● 子どもたちへの環境教育

（内容）

- ・ごみ学習会 ・ごみ出張講座
- ・松山市エコリーダー派遣事業
- ・体験型環境バスツアー
- ・児童教材（副読本）掲載など



● 市民と対面で食品ロスの現状や削減方法などを説明

（内容）

- ・笑顔のまつやま まちかど講座 ・公民館講座
- ・まつやまRe・再来館（愛称：りっくる）の講座
- ・地域協働団体やまちづくり協議会への説明会など



体験型環境バスツアー

● 民間企業への研修や企業を活用した環境教育

（内容）

- ・企業への研修
- ・企業と連携した講座



笑顔のまつやま まちかど講座

取組3 食育で基礎作り

様々な経験を通じて、「食」に関する知識や「食」を選択する力を習得し、食べ物を大切にする気持ちを育みます。

- 食べ物を大切にする気持ちを育み、食事の重要性を学ぶ。

(内容)

- ・ 幼少期からの食育
- ・ 小中学校での給食指導等
- ・ 残食〇作戦
- ・ 市民食育講座
- ・ 栄養学級
- ・ 味噌づくり
- ・ 農作業体験
- ・ 親子クッキング
- ・ まつやま・もっと野菜を！プロジェクトなど



市民食育講座

- 食品ロス削減と健康増進をつなぐ。

(内容)

- ・ 食品ロスになりやすい野菜を活用し、生活習慣病などの予防につながる料理で健康増進を図る
- ・ 野菜の皮など捨てる部分をできるだけ使い、栄養価の高い料理を紹介

- 民間企業と連携して食育等の啓発をする。

(内容)

- ・ 企業と連携した講座など

- 地域の産物や歴史など食文化の理解を深める。

(内容)

- ・ 郷土料理講習会
- ・ 魚のさばき方料理教室
- ・ 本市農林水産物を活用したレシピ開発など



魚のさばき方料理教室

取組4 暮らしの場面ごとの食品ロス削減術

家庭では、生ごみ3きり運動（食材の使いきり、食べきり、ごみ出し前の水きり）を実践し、外食では3010運動の推進を呼びかけます。

- 「冷蔵庫チェック」の実践を呼びかけ

(内容)

- ・ 冷蔵庫チェックモニター調査

- 食品の保存方法や食べきりレシピの紹介

(内容)

- ・ 野菜の保存方法や食べきりレシピ掲載のチラシ作成・活用
- ・ マルっと まつやまの地産地消レシピの紹介
- ・ クックパッドの「消費者庁のキッチン」や県のアイデアレシピ紹介



生ごみ3きり運動



マルっと まつやま WEB サイト

- 生ごみの水切り（※）、減量を推進

(内容)

- ・ 生ごみ水切りピクトグラムを活用した啓発
- ・ 生ごみ処理機の購入補助など

※生ごみの約80%は水分だと言われています。



生ごみ水切りピクトグラム

● 3010運動の推進

(内容)

- ・ 3010運動協賛店の募集・登録
- ・ 3010運動ロゴマークを活用した啓発
- ・ 3010運動幹事マニュアルの活用推進など



3010運動幹事マニュアル

● 取組5 様々な広報媒体を活用した啓発

市民等へ広く周知するため、様々な手法で啓発するほか、年齢層に応じて効果のある啓発を実施します。また、10月の食品ロス削減月間など機運の高まる推進期間中や各種イベントなどを利用し、効果的な啓発を実施します。

● メディアやSNSなどを活用した情報発信で広く周知啓発

(内容)

- ・ テレビ ・ ラジオ ・ SNS (LINE、facebook、Instagram など)
- ・ 市ホームページ ・ ストリートビジョンなど

● 展示やチラシなどによる啓発

(内容)

- ・ 食品ロスの現状や削減のコツなどのパネル等を展示
- ・ 食品スーパーなど啓発チラシを店頭配架など

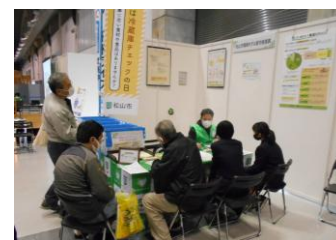


市公式 LINE (掲載事例)

● イベント時や全国的に推進の機運が高まる期間に合わせた効果的な啓発

(内容)

- ・ イベント：環境フェア、まつやま農林水産まつり
大学祭・オープンキャンパス、地域イベントなど
- ・ 推進期間：6月環境月間、食育月間
9月食生活改善普及運動月間
10月食品ロス削減月間、3R推進月間



環境フェア

● 取組6 家計負担軽減の面から食品ロス削減を周知・啓発

物価高騰等が家計を圧迫する中で、食品ロス削減を「節約につながる取組」として捉えなおし、家計の負担軽減の面から周知・啓発する。

● 食品ロスによる経済的損失の現状と食品ロス削減による節約効果を周知・啓発

(内容)

- ・ 食品ロスの発生による経済的損失の現状を紹介し、食品ロス削減が節約につながることを周知・啓発

- 家族構成や生活スタイル等に合わせた賢い買い物

(内容)

- 余剰な食材が出ないように、家族構成に合わせ、ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品の販売、量り売り商品を購入するなど、生活スタイルに合わせた買い物の普及促進

- てまえどりや見切り品の活用

(内容)

- てまえどりや見切り品の購入を実践し、食品ロス削減につながるお得な買い物の普及促進

基本方針2 循環型の取組を推進する

取組7 未利用食品等の有効利用

家庭で余っている食品を持ち寄り、必要としている団体等へ提供することで、未利用食品等を有効に活用します。

● 市内で活動するフードバンク団体やこども食堂などとの連携

(内容)

- ・企業等からこども食堂への食品提供の取り次ぎ
- ・活動情報の共有
- ・企業や公的機関からの余剰食品を募り・集め・配る。

(まつやま支え合いフードバンク事業など)

● 市内でフードドライブ活動を実施する団体への支援

(内容)

- ・フードドライブ活動の周知
- ・フードドライブ活動に必要な物品の貸し出しなど



フードドライブ活動



フードドライブ活動貸し出し用品

取組8 食品廃棄物のたい肥化

食品ロス削減の取組を実施した上でも生じる食品廃棄物は、適正な再生利用に取り組みます。

● 廃棄する食品をたい肥化し、活用

(内容)

- ・給食の調理残さや残食をたい肥化し、活用
- ・コンポストや生ごみ処理機の活用紹介など



たい肥

基本方針３ 多様な主体との連携協力を推進する

取組９ 多様な主体との連携

多様な主体が積極的に取り組み、相互に情報共有や連携・協力することで効果を高めます。

● 市民、事業者、学校、大学、NPO、地域団体、消費者団体などと連携・協力した取組 (内容)

- ・松山市環境審議会での審議
- ・企業との連携
- ・松山商工会議所との連携（フードドライブ活動など）
- ・高校、大学との連携
- ・専門学校等とレシピ作り
- ・松山市食生活改善推進協議会との連携
- ・消費者団体との連携
- ・町内会などを通じた情報の提供



松山市食生活改善推進協議会

● 行政間の情報共有と連携

(内容)

- ・環境省食品ロスポータルサイト、消費者庁特設サイトで情報収集
- ・食品ロス削減全国大会への参加
- ・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携
- ・県主催イベントへの出展や合同キャンペーンの実施
- ・愛媛県食品ロス削減推進協議会との連携
- ・松山市食育推進会議で情報共有
- ・松山圏域連携中枢都市圏での検討
- ・食品ロス削減に係る庁内ワーキンググループでの意見交換など



県との食べきり啓発キャンペーン

第4章 計画の進行管理

本計画を着実に進めていくために、食品ロスの排出量や取組状況を点検・評価し、PDCA サイクルに従った進行管理を行い、必要な改善策や新たな施策の展開につなげていくこととします。

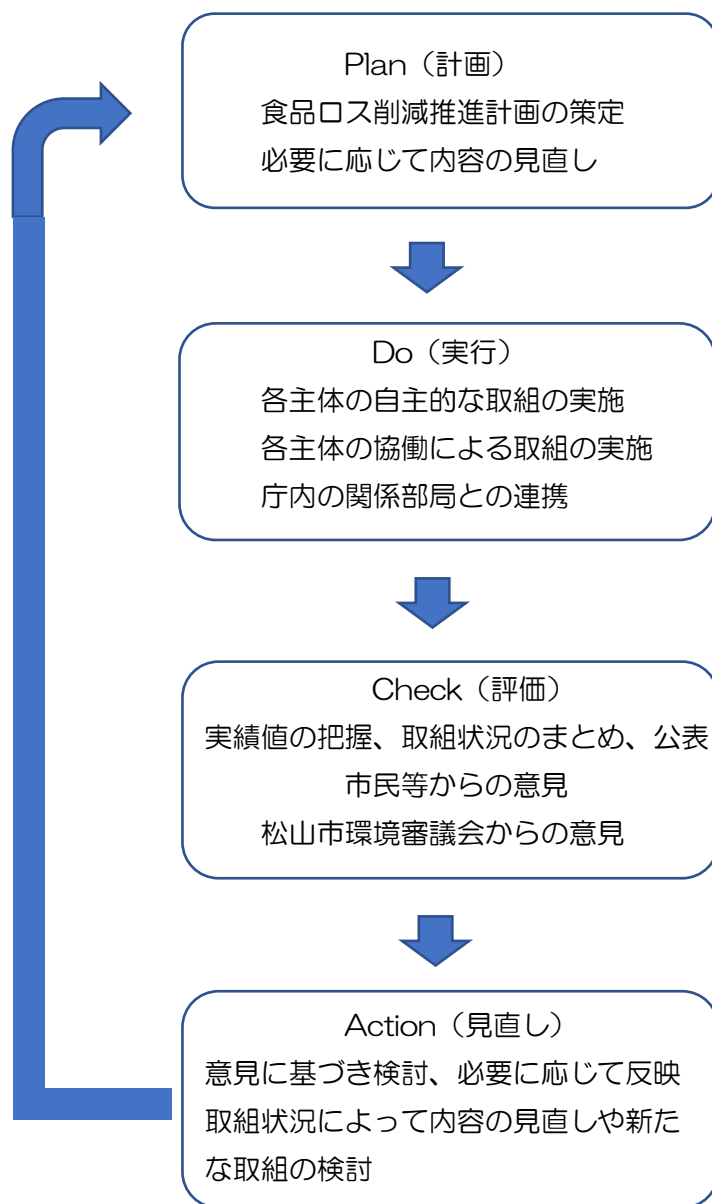


図14 計画の進行管理 PDCAサイクル

◆◆◆ 取組詳細内容 ◆◆◆

「3 計画の推進」の「基本方針に基づく取組」の内容について紹介します。

注）現段階での取組内容となります。今後、内容の見直しや新たな取組が始まることも想定されます。

取組1 ごみの組成分析・アンケート調査

家庭から排出される可燃ごみの組成分析を実施

家庭から排出される可燃ごみの組成分析調査	おおむね5年ごとに家庭から排出される可燃ごみの中身を分析する調査を実施
----------------------	-------------------------------------

アンケート調査で現状と市民の意識を把握

一般廃棄物（ごみ）に関する市民等アンケート調査	本市の環境の現状と将来について、また市として取り組むべき課題について、市民各層の意見を調査し、「一般廃棄物（ごみ）処理基本計画」の改定のための基礎資料とする。
-------------------------	---

取組2 環境教育で正しい知識と行動を学ぶ

子どもたちへの環境教育

ごみ学習会	市内小学校4年生を対象にごみ減量やリサイクルについて学習する。
ごみ出張講座	市内小学校や団体等を対象にごみ減量やリサイクルについて学べる出張講座
松山市エコリーダー派遣事業	環境に関する知識や経験がある市民をエコリーダーとして登録し、学校や公民館などで環境学習を実施する際に派遣する事業。食品ロス削減のカードゲームなどの開催実績あり
体験型環境バスツアー	環境関連施設の見学など体験型の環境学習の機会を提供し、児童の環境意識を高めることを目的に開催
児童教材（副読本）掲載	市内の全小学校にごみ減量やリサイクルについてまとめた教材「環境学習帳」（副読本）を配布

市民と対面で食品ロスの現状や削減方法などを説明

笑顔のまつやま まちかど講座	市民の皆さんが集う場に市職員が伺い、市の取組などについて説明や意見交換を行う講座
公民館講座	各公民館で開催される講座
まつやまRe・再来館（愛称：りっくる）の講座	本市の啓発施設「りっくる」で開催される講座で「エコクッキング」などを実施
地域協働団体やまちづくり協議会への説明会など	食品ロスの現状や家庭でできる削減の工夫、3010 運動等について説明し、住民への意識向上を図る。

民間企業への研修や企業を活用した環境教育

企業への研修	企業研修の一環で、食品ロスの現状や削減するコツを紹介する。
企業と連携した講座	企業の専門的なノウハウをいかした講座

取組3 食育で基礎作り

食べ物を大切にすることの気持ちや育み、食事の重要性を学ぶ

幼少期からの食育	食べ物を大切にすること、好き嫌いなく栄養バランスよく食べることなどを幼少期から身に付ける。
小中学校での給食指導等	食育や給食指導等を行い、学校給食を無理なく喫食できるよう創意工夫する。食べ残しの原因調査のほか、苦手な食材や献立について、味付けや調理方法の工夫等を検討し、改善する。
残食〇作戦	食を通じて健康な心と体をつくるとともに命の大切さを学ぶ機会をつくる。食品の三色（赤、黄、緑）の働きについて知り、いろいろな食べ物の役割を理解することや野菜の栽培、収穫体験などを実施
市民食育講座	生活習慣病予防のための食生活の基本を、講習や調理実習を通して正しい知識の普及を図る。食品ロス削減を含めた献立を調理するなど「自らの健康は自らが守る」という認識と自覚を高め、健康の保持増進に役立てる。
栄養学級	食生活改善を中心とした健康増進に関する基礎知識について共同学習を行う。修得した知識をいかし、地域や家庭等日常生活で実践するとともに、この活動を推進する者を養成する。
味噌づくり	味噌を 2 か月かけて手作りし、食すことで、食べ物のありがたみや大切さを実感する。麦麴・大豆・自然塩を用いて手作りの「手前味噌」を作る。
農作業体験	米や野菜を育てる経験を子どもたちに提供することで、食への関心を高める。地域内の小学校や中学校とまちづくり協議会などが協働して実施
親子クッキング	小学 3～6 年生の親子を対象に、栄養士による講話及び野菜を使用した調理実習を実施。親子で食生活の大切さに気付いてもらうとともに健康づくりにつなげる。
まつやま・もっと野菜を！プロジェクト	市民の野菜の摂取率向上のため、大学等教育機関と連携を含めたプロジェクトを展開し、糖尿病をはじめとする生活習慣病の発症と重症化の予防に努める。野菜摂取の啓発イベントの実施や SNS を活用し、野菜レシピの配信などを実施

食品ロス削減と健康増進をつなぐ

食品ロスになりやすい野菜を活用し、生活習慣病などの予防につながる料理で健康増進を図る。	食品ロスと健康増進を推進する。偏食やバランスの悪い食事の改善に、捨てられやすい野菜を活用し、生活習慣病の予防につなげる。
野菜の皮など捨てる部分をできるだけ使い、栄養価の高い料理	野菜の皮は食べられるのに捨てられて、食品ロスになりやすい一方で、栄養価が高いため、野菜の皮を使った料理を紹介することで食べきりと健

を紹介	康増進を図る。
-----	---------

民間企業と連携して食育等の啓発をする。

企業と連携した講座	企業の専門的なノウハウをいかした講座
-----------	--------------------

地域の産物や歴史など食文化の理解を深める

郷土料理講習会	小学 5～6 年生の親子を対象に、郷土料理の講話と調理実習を行い、地域の風土と歴史、食文化について学び、伝統行事や食文化を大切にする気持ちを育む。これにより、食への理解を深め、自然や食に関わる人への感謝の気持ちと健康づくりにつなげる。
魚のさばき方料理教室	魚料理のプロによる鯛等を使った料理教室を開催し、魚をさばいたことがない人や不慣れな方に、魚を丸ごと使った料理を学んでもらい、魚食のきっかけとしてもらう。また、8月には一嘗三嘆料理の「松山鮓」等を作ることで、松山の郷土料理に対する理解を深めてもらう。
本市農林水産物を活用したレシピ開発	専門学校などと連携して、「まつやま農林水産物ブランド」などを使ったオリジナルレシピを開発し、地元食材を有効に活用してもらう取組

取組4 暮らしの場面ごとの食品ロス削減術

「冷蔵庫チェック」の実践を呼びかけ

冷蔵庫チェックモニター調査	「冷蔵庫チェックの日」を設定し、買い物前に冷蔵庫の中をチェックすることで賞味期限などを把握し、余分な買い物を防ぐ取組を実践しながらも捨てられる食品や理由などを調査し、更に効果のある啓発につなげる。
---------------	--

食品の保存方法や食べきりレシピの紹介

野菜の保存方法や食べきりレシピ掲載のチラシ作成・活用	季節に応じて、野菜の保存方法や食べきりレシピを掲載したチラシを作成し、食品スーパーや講座、イベントなどで配布
マルっと まつやままでの地産地消レシピの紹介	松山産の農林水産物の魅力を発信する特設 WEB サイト「マルっと まつやま」で、「まつやま農林水産物ブランド」をはじめ、旬の地元食材を使った地産地消レシピなどを公開
クックパッドの「消費者庁のキッチン」や県のアイデアレシピの紹介	消費者庁は、料理レシピサイト「クックパッド」の中に「消費者庁のキッチン」を開設。愛媛県は「愛媛の食べきりアイデアレシピ」を募集し、最終審査に残ったレシピを動画で公開するなどしている。

生ごみの水切り、減量を推進

生ごみ水切りピクトグラムを活用した啓発	生ごみの約80%は水分と言われ、ごみ出し時に水切りすることが大切。そこで、生ごみ水切りピクトグラムを募集し、最優秀賞の作品を活用し、水切り袋や可燃ごみ収集車にラッピングするなどして啓発
生ごみ処理機の購入補助	家庭から排出される生ごみを減量するため、電気式生ごみ処理機の購入費に対して補助

3010運動の推進

3010運動協賛店の募集・登録	外食産業から排出される食品ロス削減のため、食べ残しを減らす取組を実践する飲食店等を募集し、3010運動協賛店として登録
3010運動ロゴマークを活用した啓発	3010運動のロゴマークを活用したポスターやチラシなどを作成し、イベントや講座などで啓発
3010運動幹事マニュアルの活用推進	職場での宴会などで3010運動の声かけがしやすいよう「3010 幹事マニュアル」を市ホームページで公開し、活用を促す。

取組5 様々な広報媒体を活用した啓発

メディアやSNSなどを活用した情報発信で広く周知啓発

テレビ	市政広報番組「大好き！まつやま」は、様々な市政情報やイベントを分かりやすく市民に届ける番組
ラジオ	「まつやま笑顔一番」や「みんなの松山」で、様々な市政情報やイベントを分かりやすく市民に届ける番組
SNS（LINE、facebook、Instagram など）	LINE や facebook、Instagram など、鮮度の高い情報を届ける。松山市公式 LINE の基本メニューには「ごみの出し方」を掲載し、ごみの分別方法を簡単に調べることができる。
市ホームページ	市ホームページには、くらしの情報はじめ、市政に関するあらゆる分野の情報を掲載
ストリートビジョン	松山中央商店街で映像等による食品ロス削減の情報発信

展示やチラシなどによる啓発

食品ロスの現状や削減のコツなどのパネル等を展示	市役所本館1階ロビーやまつやま Re・再来館、コミュニティセンター、コムズなどで食品ロス削減の啓発パネル等の展示
食品スーパーなど啓発チラシを店頭配架	地域活性化包括連携協定を締結する株式会社フジとイオン株式会社の協力で、店舗に食品ロス削減レシピや保存方法等が掲載されたチラシを配架

イベント時や全国的に推進の機運が高まる期間に合わせた効果的な啓発

イベント	<p>（まつやま環境フェア） 本市や企業、団体などの環境に関する取組や情報をステージイベントや展示ブースなどで紹介する本市最大の環境啓発イベント</p> <p>（まつやま農林水産まつり） ブースを出展し、食に関するチラシやレシピ集の配布、郷土料理クイズを実施</p> <p>（大学祭・オープンキャンパス） 大学祭やオープンキャンパスに出展し、朝食チェックやレシピ集等の配布を実施</p> <p>（地域イベント） 子どもたちと田畑での農作業体験など、各地域のイベントに合わせて食べ</p>
------	---

	物の大切さなどを学ぶ。
推進期間	<p>（６月環境月間）※環境省 ６月を環境月間とし、環境について考えるきっかけとなるよう全国で様々な行事・事業が行われる。</p> <p>（６月食育月間）※農林水産省 ６月を食育月間とし、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する。</p> <p>（９月食生活改善普及運動月間）※厚生労働省 ９月を食生活改善普及運動月間とし、食生活の改善を図り、バランスよい食事や食塩摂取量の減少などを呼びかける。</p> <p>（１０月食品ロス削減月間）※環境省、消費者庁、農林水産省 １０月を食品ロス削減月間とし、食品ロスの削減に向けた取組を集中的に普及・啓発する。</p> <p>（１０月３Ｒ推進月間）※環境省 １０月を３Ｒ推進月間とし、循環型社会の形成に向けて、リデュース、リユース、リサイクルを推進する。</p>

取組６ 家計負担軽減の面から食品ロス削減を周知・啓発

食品ロスによる経済的損失の現状と食品ロス削減による節約効果を周知・啓発（想定）

食品ロスの発生による経済的損失の現状を紹介し、食品ロス削減が節約につながることを周知・啓発	食品ロスの発生による経済的損失の状況や家庭での食費の支出額などの現状を知り、食品ロス削減を推進することで、節約につながることを周知・啓発する。
---	---

家族構成や生活スタイル等に合わせた賢い買い物（想定）

家族構成に合わせ、ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品の販売、量り売り商品を購入するなど、生活スタイルに合わせた買い物の普及促進	買い物の際には、単身世帯、年齢などに応じて、ばら売り、少量パック、野菜等のミックス商品、量り売り商品を紹介し、生活スタイルに合わせて必要な量を購入することで、無駄な買い物を防ぐ。
---	---

てまえどりや見切り品の活用（想定）

てまえどりや見切り品の購入を実践し、食品ロス削減につながるお得な買い物の普及促進	買い物の際には、すぐ食べるものや使う食材等は、てまえどりや見切り品を積極的に購入し、家計の負担軽減につなげるとともに、食品ロス削減を推進する。併せて、買い物前に食材等の在庫チェックをしておくことで、無駄な買い物を防ぎ、余分な出費や食品ロスの発生を抑制する。
--	--

取組7 未利用食品等の有効利用

市内で活動するフードバンク団体やこども食堂などとの連携

企業等からこども食堂への食品提供の取り次ぎ	こども食堂の円滑な運営を支援するため、企業などからこども食堂への食材提供の申し出があった場合、フードバンクなどの関係機関につなぎ、市内のこども食堂に食材を分配する。
活動情報の共有	市内で活動するフードバンク団体やこども食堂などの活動情報をできる範囲で集め、共有する。
まつやま支えあいフードバンク事業	市社会福祉協議会では、生活に困窮する世帯や個人に対し食料支援を行うため、民間企業や公的機関等へ食料の寄附を募り、フードバンクとしての集める・配る機能を持つことにより、生活基盤の自立に向けたきっかけ作りを行う。

市内でフードドライブ活動を実施する団体への支援（想定）

フードドライブ活動の周知	「フードドライブ活動」は、家庭で余っている食品を持ち寄ることで食品ロスを削減するとともに、集まった食品を必要とする人へ届ける取組。この取組を周知・啓発して認知度を高める。
フードドライブ活動に必要な物品の貸し出し	地域団体や企業等が、フードドライブ活動を初めて実施する際などに、市から ^{のぼり} 幟やボックス、啓発ポスターを貸し出し、活動の啓発効果を高める。

取組8 食品廃棄物のたい肥化

廃棄する食品をたい肥化し活用

学校給食の調理残さや残食をたい肥化し、学校で活用	学校給食から出される食品廃棄物（調理残さ・残食）をたい肥化し、学校で活用することで、循環型社会の構築を図る。
コンポストや生ごみ処理機の活用紹介	野菜くずなどにぼかしを混ぜて発酵させ、肥料として野菜栽培に使用するなど、自然の材料を使った循環サイクルの実践を紹介する。

取組9 多様な主体との連携

市民、事業者、学校、大学、NPO、地域団体、消費者団体などと連携・協力した取組

松山市環境審議会での審議	松山市環境基本条例に基づき、環境の保全に関する基本的事項等について審議する。
企業との連携	企業と連携して、食品ロスの削減に向けた啓発を行う。
松山商工会議所との連携（フードドライブ活動など）	松山商工会議所とSDGsの目標に向け、食品ロスやフードドライブ活動についての説明や情報共有などの機会を設けるなど連携する。
高校、大学との連携	食品ロス削減のため、高校や大学などと連携し、若い世代に啓発する。
専門学校等とレシピ作り	まつやま農林水産物ブランドなどを使ったレシピを調理の専門学校等が考案し、「マルっと まつやまのキッチン」で紹介する。
松山市食育推進会議との連携	松山市食育推進会議条例に基づき、食育推進計画の作成や実施を推進する。
松山市食生活改善推進協議会	協議会を構成する食生活改善推進員（ヘルスメイト）は食を通じた健康づ

との連携	くりを進めるボランティアで、「私達の健康は私達の手で」をスローガンに各地域で様々な食育活動に取り組んでおり、連携する。
消費者団体との連携	消費者団体と連携して実施した冷蔵庫チェックモニター調査の結果を活用した啓発などを実施
町内会などを通じた情報の提供	町内会や公民館、まちづくり協議会を通して食品ロス削減の工夫などを紹介する。

行政間の情報共有と連携

環境省食品ロスポータルサイト、消費者庁特設サイトで情報収集	環境省は、「食品ロスポータルサイト」で食べ物を捨てない社会を目指し、消費者、自治体、事業者向けの情報などを発信。消費者庁は特設サイト「めざせ！食品ロス・ゼロ」で様々な情報を発信。
食品ロス削減全国大会への参加	食品ロス削減の先進的な取組などを紹介する全国大会への参加。開催県市と全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会が主催し、消費者庁、農林水産省、環境省共催で年1回開催されている。
全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会との連携	「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、全国で食べきり運動や3Rの推進など、食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間ネットワークと連携する。
県主催イベントへの出展や合同キャンペーン実施	県が主催するイベントへの出展や「おいしい食べきり」キャンペーンの合同実施など県市が連携する。
愛媛県食品ロス削減推進協議会との連携	食品ロス削減に向けて、県内20市町や食品関連団体、食品関連事業者、県関係課で構成される協議会で「食べきり運動」の普及啓発をはじめ、各取組や成果の情報共有などを行う。
松山圏域連携中枢都市圏での検討	松山圏域連携中枢都市圏は、松山市のほか、伊予市、東温市、松前町、砥部町、久万高原町の3市3町で構成される。環境分野では、圏域での地域温暖化対策の推進、環境教育の普及・啓発、再生可能エネルギーの利用促進について検討する。
食品ロス削減に係る庁内ワーキンググループでの意見交換	庁内の関係各課が集まり、食品ロス削減につながる取組の情報交換や意見交換を行う。