

松山市食品ロス削減推進計画

令和4年3月

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
 - (1) ごみ減量・リサイクルに関する市民アンケート調査 5
 - (2) 環境フェアでの食品ロスに関するアンケート調査 6
- 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

第3章 計画の基本理念・目標と実現に向けた取組..... 10

- 1 計画の基本理念..... 10
 - (1) 基本理念 10
 - (2) 基本方針 10
 - (3) 各主体の役割 11
- 2 計画の目標..... 14
 - (1) 本市の目標 14
 - (2) 世界・日本・愛媛県の目標 14
- 3 計画の推進..... 15
 - 基本方針に基づく取組 15

第4章 計画の進行管理 19

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のことで、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570万トン（令和元年度推計）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」において、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において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において、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。これを受け、愛媛県は令和3年3月に「愛媛県食品ロス削減推進計画」を策定し、県内各主体が連携した県民運動として食品ロス削減の更なる推進を図っているところです。

松山市は、循環型社会の形成に向け、平成4年5月「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。令和3年3月には、「パートナーシップで未来へつなぐ 環境にやさしい循環型のまち まつやま」を基本理念に掲げ、ごみ減量やリサイクルに加え、新しくCO2排出量の削減に向けた目標を設定するなど、様々な課題に適切に対応していくための見直しを行いました。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

10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570万トンの食品ロス

国民1人あたりに換算すると
毎日お茶碗1杯分の食料を廃棄

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において、「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6次松山市総合計画」「第2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3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。

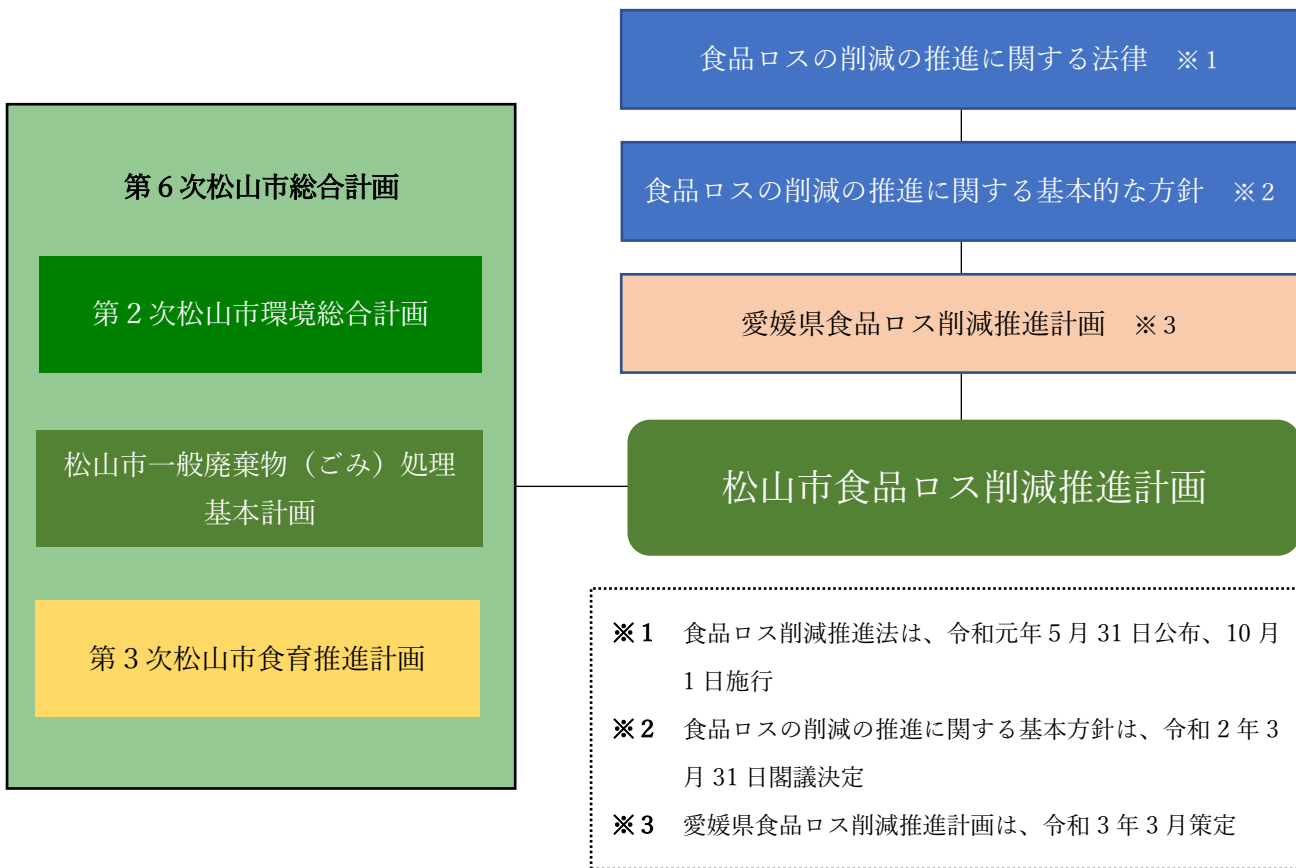


図1 計画の位置付け

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、令和7年度に見直すこととします。

表1 計画の期間

年度	令和3 (2021)	令和4 (2022)	令和5 (2023)	令和6 (2024)	令和7 (2025)	~	令和12 (2030)
本計画	策定	→				見直し	→

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。直近の令和元年度の食品ロス量の推計は約570万トンで、内訳は事業系が約309万トン、家庭系が約261万トンです。

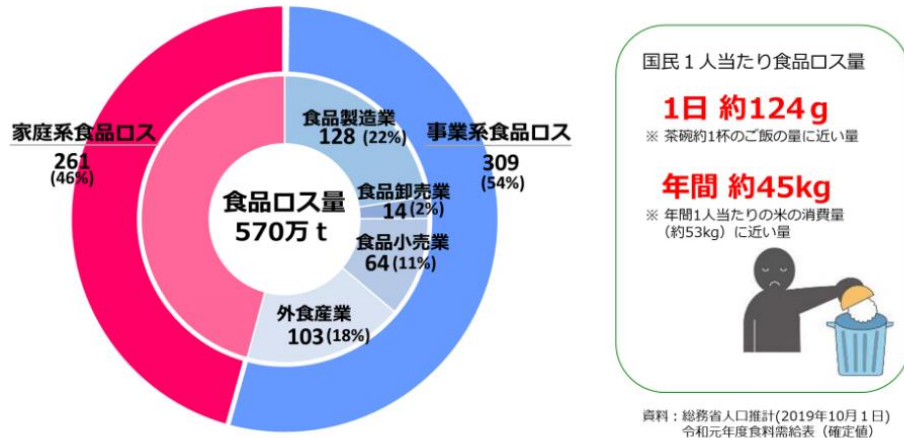


図2 食品廃棄物等の発生状況と割合（農林水産省及び環境省「令和元年度推計」）

※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。

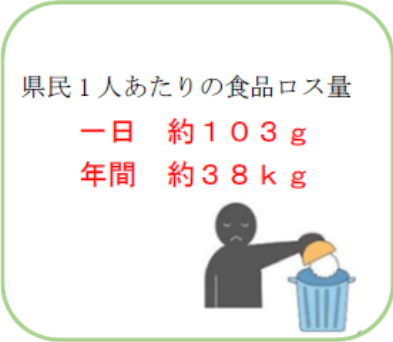
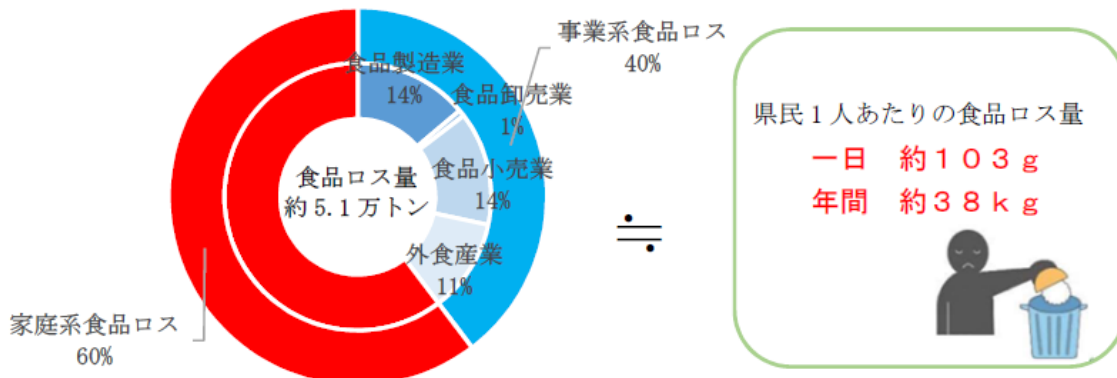


図3 愛媛県の食品ロスの発生状況（令和2年度愛媛県食品ロス実態調査）

3 本市の食品ロス量

本市の令和元年度の食品ロス量は約20,867トンで、内訳は家庭系が約16,634トン、事業系が約4,233トンと推計されています。食品ロスのうち、家庭系食品ロスが約80%を占める結果となり、本市は国や県と比較して家庭系食品ロスの割合が高くなっています。

なお、本市の令和元年度の可燃ごみの排出量は家庭系が85,989トン、事業系が28,804トンで、家庭系が約75%を占めることから、食品ロス量も家庭系が多くなっています。

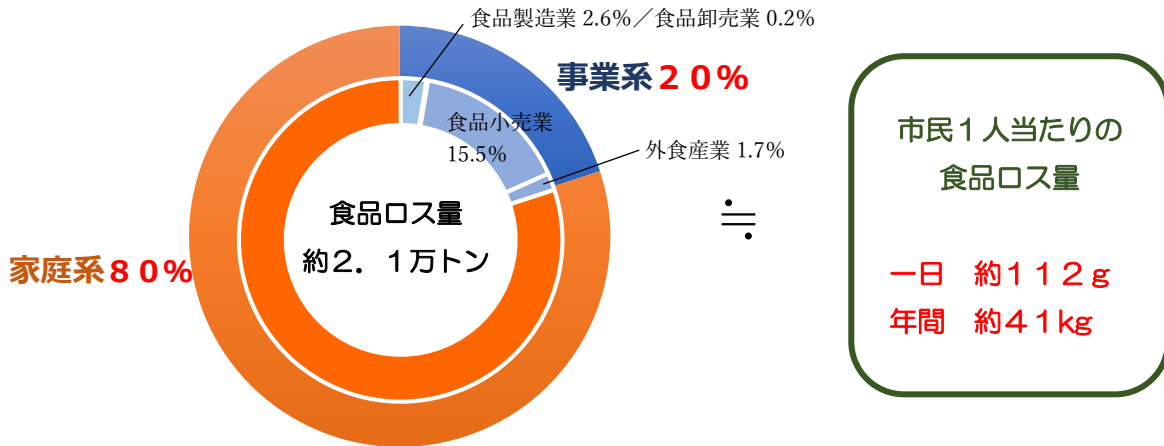


図4 本市の食品ロス量（推計）

【家庭系】

本市の家庭からは、16,634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。この結果、生ごみが37.2%あり、内訳を調べたところ、52%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。

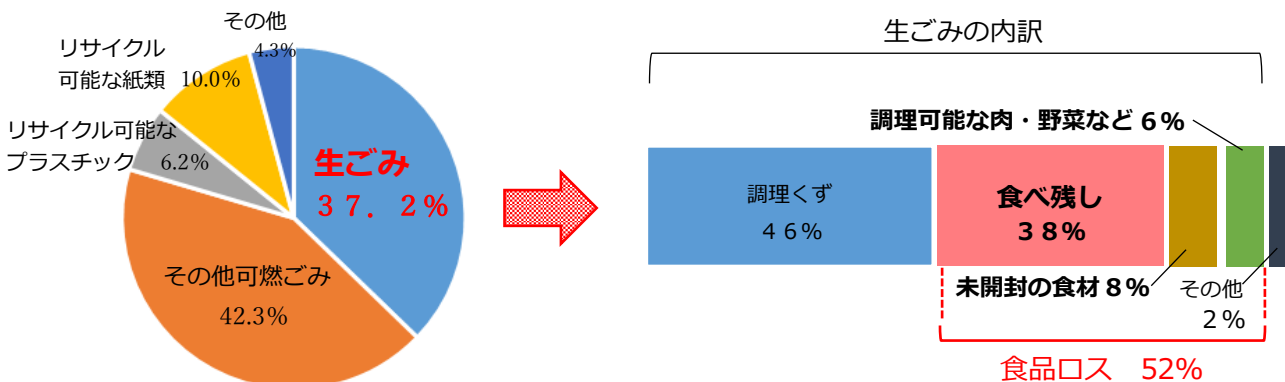


図5 本市の家庭から排出される可燃ごみの組成分析結果及び生ごみの内訳（平成30年度）

【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4,233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12.8%、食品卸売業0.8%、食品小売業77.8%、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61.0%、外食産業が53.6%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

(1) 本市が、令和2年9月に実施した「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
- ・回収件数 970件（回収率49%）

●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】

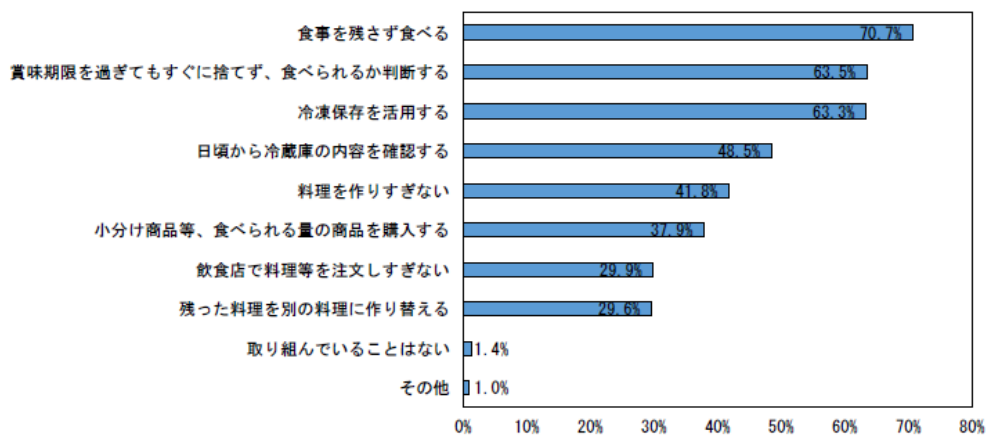


図6 食品ロス削減に向けた家庭での取組

●賞味期限と消費期限の違いを知っていますか（一つだけ〇印）。【n=916】

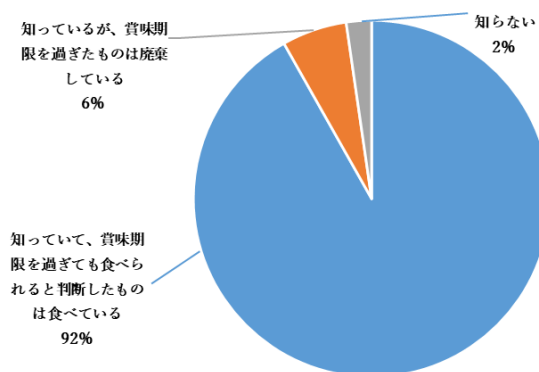


図7 賞味期限と消費期限の違い

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良い。

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。

● 外食の際、食べ残しを減らすためにお店側に望むことはなんですか（複数回答可）。

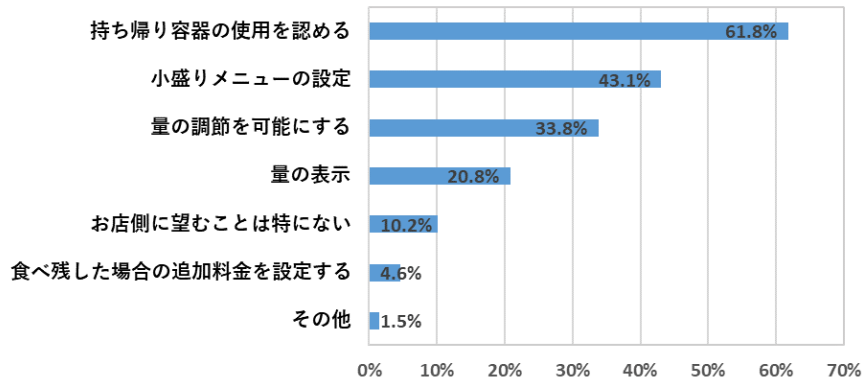


図8 飲食店に希望する食べ残し対策

(2) 本市が、令和2年10月に実施した環境フェアでの「食品ロスに関するアンケート」の調査の概要と結果は以下のとおりです。

【概要】

- ・ 調査名 食品ロスに関するアンケート
- ・ 調査対象 環境フェア来場者
- ・ 調査期間 令和2年10月24日、10月25日
- ・ 回収件数 187件

● 松山市が推進している「3010運動」や「冷蔵庫チェックの日」を知っていますか

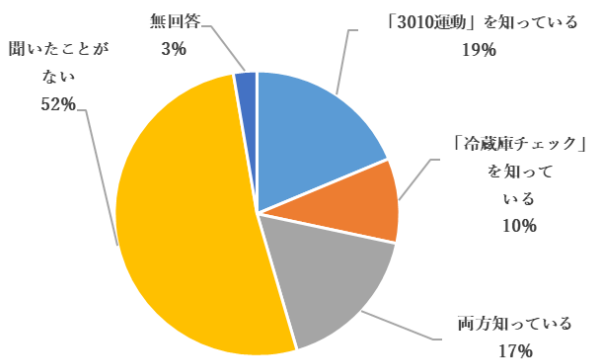


図9 「3010運動」「冷蔵庫チェックの日」の認知度

● 冷蔵庫から食べ物を取り出しやすくするための工夫をしていますか。

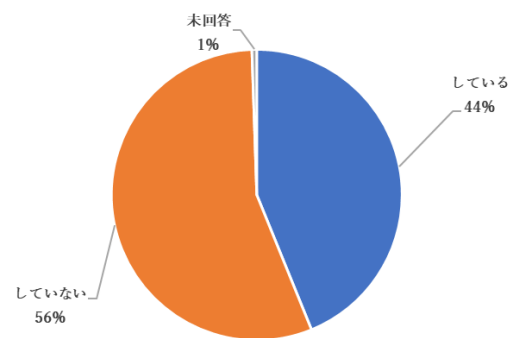


図10 冷蔵庫から食品を取り出す工夫

※3010運動＝会食時、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

※毎週金曜日は冷蔵庫チェックの日＝週末の買い物前に、在庫や賞味期限・消費期限などをチェックする。

●買い物の前に冷蔵庫の在庫確認をしていますか。

●食べ物を捨ててしまう原因は何ですか。(複数回答可)

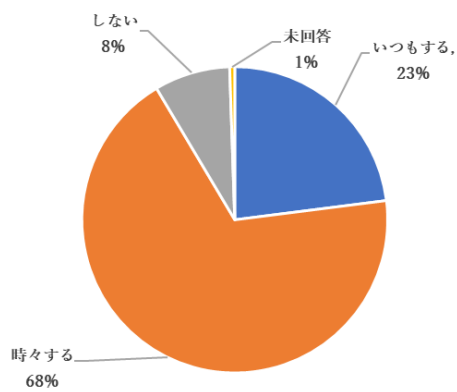


図 1 1 買い物前の冷蔵庫の在庫確認

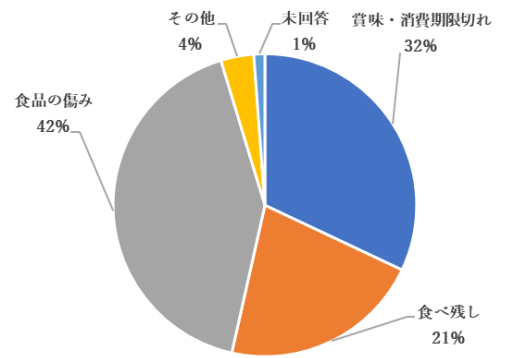


図 1 2 食品廃棄の原因

●家庭で食べ物を捨てないために心掛けていることはありますか。(複数回答可)

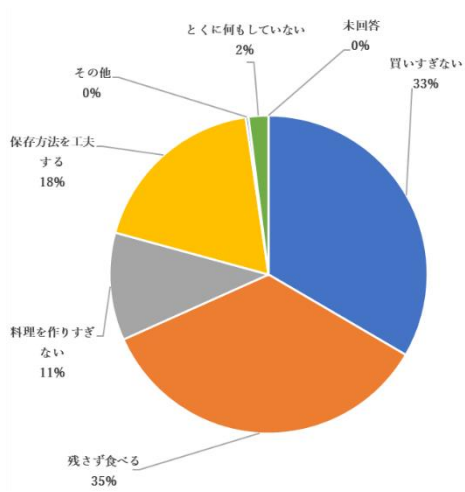


図 1 3 家庭で食べ物を捨てないための心掛け

5 モニター調査

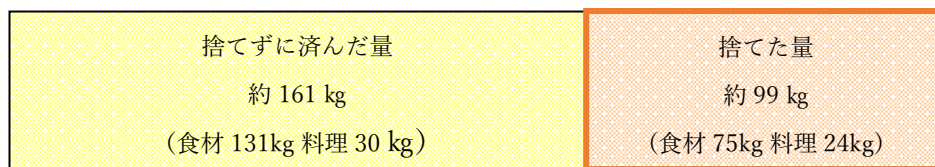
本市は、週末の買い物前に在庫や期限切れがないかなどを確認する「毎週金曜日は冷蔵庫チェックの日」を呼びかけており、この冷蔵庫チェックによる効果等を検証し、食品ロス削減に向けた取組の参考や資料として活用しています。

令和2年度に実施したモニター調査の概要と結果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したことで、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 ※調査期間日 15日（182世帯）



②捨てた理由

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

図14 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(%)

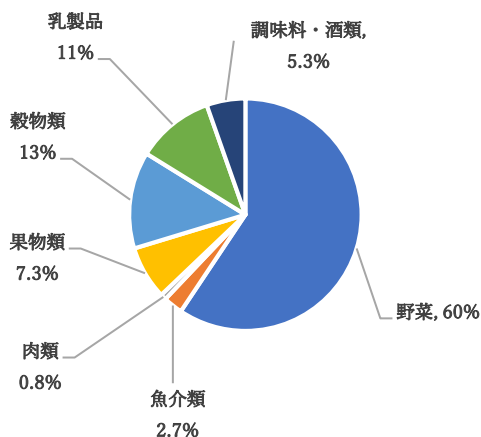


図15 捨てた食材の種類

⑤捨てずに済んだ食材の種類(%)

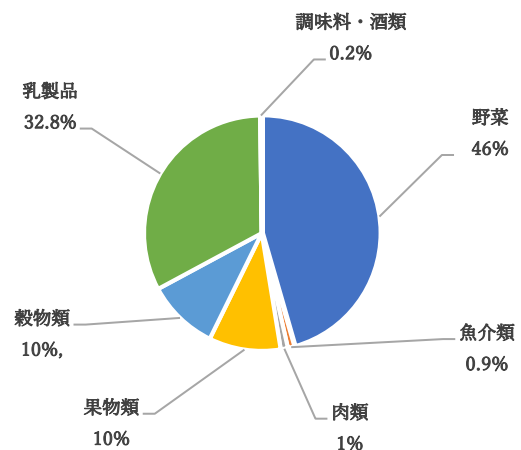


図16 捨てずに済んだ食材の種類

6 課題の整理

(1) 家庭系の食品ロス

【現状】

- ・本市の現状やアンケート調査の結果等から、家庭では7割以上が食事を残さず食べることに取り組み、9割以上が賞味期限や消費期限の違いを正しく認識しています。
- ・家庭での取組として「冷蔵庫の確認」「料理の作りすぎ」「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5割に満たない状況です。
- ・冷蔵庫チェックモニター調査の結果は、毎週1回の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となりました。
- ・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。
- ・食品ロスの問題への認知度は高いものの、どのように解決していくかという取組実践につなげるため、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。

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、業種別では食品小売業の食品廃棄物が7割程度です。
- ・食品廃棄物等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5割程度という状況です。

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】

- ・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運動の推進が必要です。また、食べきれなかった食品の持ち帰りは、食品衛生上の観点から十分に注意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るが、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。

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。
- 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。
- 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「子ども食堂」を実施する団体を含む。

※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や災害備蓄食料など

※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。本市ではおおむね5年に1回程度実施

(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"> 毎週金曜日に冷蔵庫チェック 買い物前に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（陳列のてまえどり） 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 毎週金曜日に冷蔵庫にある食品だけで料理する冷蔵庫クリーンアップフライデー
	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、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を活用 フードバンク団体等へ提供

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。

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。

【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 ・需要予測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 ・製造工程、出荷工程における適正管理、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） ・食べ残しの持ち帰りへの対応（衛生上の観点など留意事項あり）
	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（病院、福祉施設等）における食品ロス削減のための可能な取組 ・社内の宴会等における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） ・災害時用備蓄食料の有効活用 ・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（未利用食品等や防災備蓄食料等の寄附） ・県や本市が実施する食品ロスに関する取組への協力

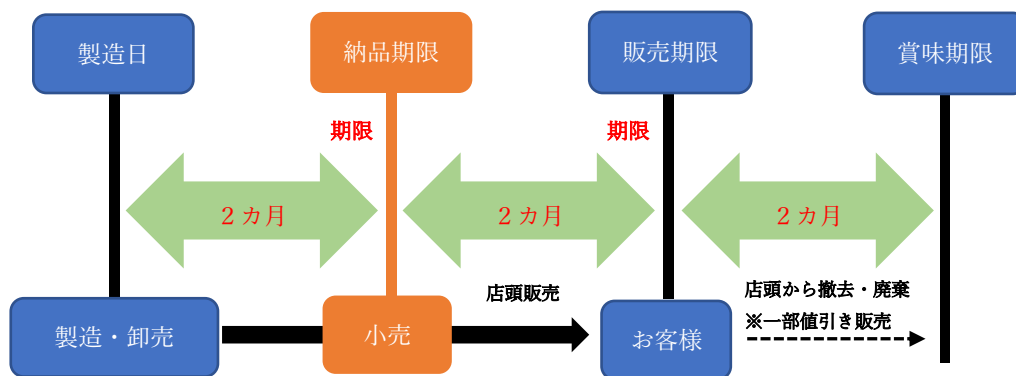
【市】

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	・毎週金曜日は「冷蔵庫チェックの日」とし実践を呼びかけ ・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 ・メディアやSNSなどを活用した情報発信で広く周知啓発 ・展示ブース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子ども食堂などとの連携 ・行政間の情報共有と連携

※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中にある商習慣。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) 本市の目標

【計画見直しまでの中間目標】

2025年度までに、2019年度比で食品ロス量の20%削減を目指します。

(2. 1万トンから1.7万トンに削減)

【長期目標】

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。

(2.9万トンから1.4万トンに削減)

(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の半減以上を目指します。

(980万トンから489万トン)

※第4次循環型社会形成推進基本計画(平成30年6月19日閣議決定)及び食品リサイクル法の基本方針(令和元年7月12日公表)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

計画期間における推進目標

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1～10までを実践します。また、内容は随時見直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意識を図る

（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）

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



ごみ学習会

● 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）

- ・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

● 【新規】民間企業を活用した環境教育

（内容）

- ・企業の出張講座



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ことを育みます。

- 食べ物を大切にすることを育み、食事の重要性を学ぶ。

(内容)

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



市民食育講座

- 【新規】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開催など



魚のさばき方料理教室

- 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
- ・ 一嘗三嘆
- ・ 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
- ・ 魚嫌い川柳

取組4 暮らしの場面ごとの食品ロス削減術

家庭では、買い物前、買い物中、調理中、保存までの一連の工夫やごみ出し前の生ごみの水切りを実践し、外出では3010運動の推進を呼びかけます。

- 毎週金曜日は「冷蔵庫チェックの日」とし実践を呼びかけ

(内容)

- ・ 冷蔵庫チェックモニター調査



冷蔵庫チェックロゴマーク

- 【新規】家族構成や生活スタイル等に合わせた賢い買い物

(内容)

- ・ 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



マツヤマルシェ WEB サイト

- 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
- ・ マツヤマルシェの地産地消レシピの紹介
- ・ クックパッド消費者庁のキッチンや県のアイデアレシピ紹介

- 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運動ポスター

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。

●【拡充】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 ・市公式LINE
- ・市ホームページ ・ストリートビジョンなど

● 展示ブース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出張展示
- ・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

【新規】取組6 働く世代へのアプローチ

あらゆる世代に対し効果的な啓発を進める中で、特に働く世代には企業等を通じて積極的にアプローチします。

● 企業の研修や広報で、レシピ紹介など食品ロス削減につながる啓発

(内容)

- ・企業からの依頼に基づく研修
- ・社内報や社内メールでの取組紹介
- ・働く世代に向けて、メディアを活用した啓発
- ・松山市SDGs推進協議会を通じて情報発信

● 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

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子ども食堂などとの連携

(内容)

- 企業等から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

● 【拡充】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 生ごみの水切り、減量を推進

生ごみの約80%は水分だと言われています。ごみ出し時にしっかりと水切りすることを呼びかけます。

● 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



生ごみ水切りピクトグラム

取組9 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)

- 学校給食の調理残さや残食をたい肥化し、学校で活用
- 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10 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
- 企業イベントへの出展
- 松山商工会議所との連携（フードライブ活動など）
- 高校、大学との連携
- 専門学校とレシピ作り
- 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



済美高校制作の食品ロスすごろく

● 【拡充】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



松山市食生活改善推進協議会



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。

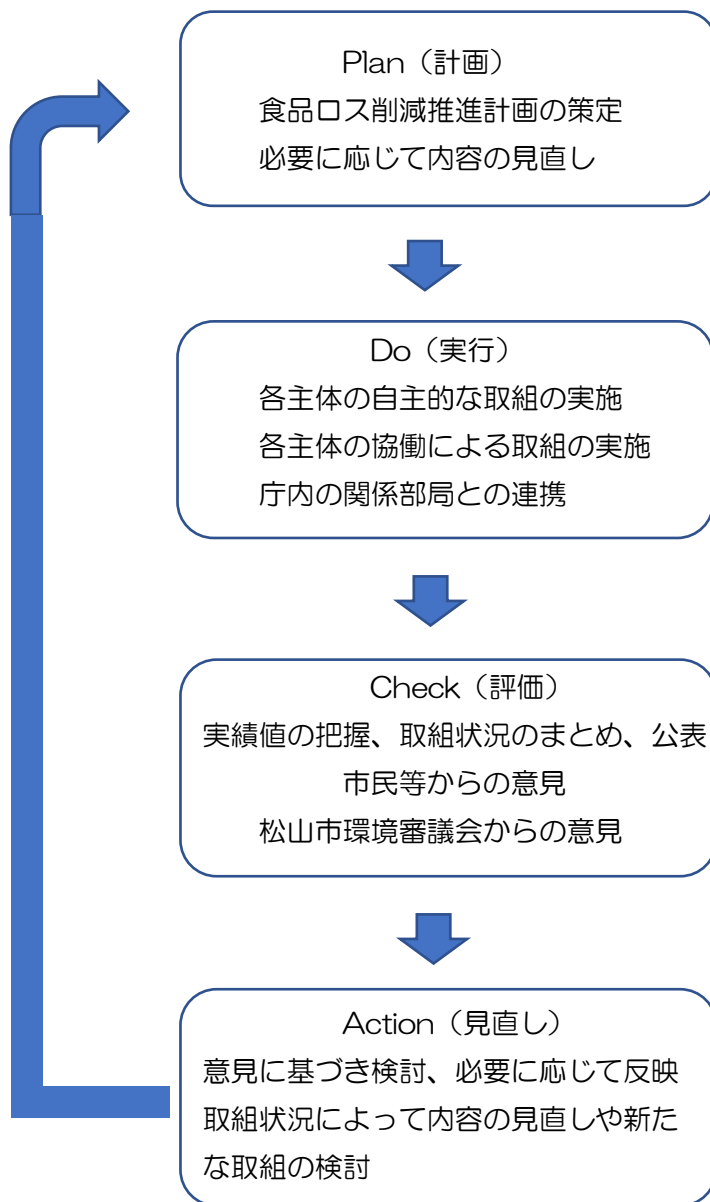


図17 計画の進行管理 PDCAサイクル

◆◆◆ 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意識を図る

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

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。
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。
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「ごみダイエットに挑戦」(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

まちかど講座	「笑顔のまつやま まちかど講座」は、市民の皆さんが集う場に市職員が伺い、市政の取組などについて説明や意見交換を行う。
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」で開催される楽楽リサイクル講座で「エコクッキング」
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運動について説明し、住民への意識向上を図る。
企業の出張講座	各企業の専門的なノウハウを活かした講座

取組3 食育で基礎作り

食べ物を大切にすることを育み、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。これまで、食品ロスをテーマに野菜の芯や缶詰の液汁などを活用し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。修得した知識を活かし、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、オンラインで栄養士による講話及び野菜を使用した調理実習を実施。朝食の欠食や食事バランス等改善が必要な働き盛り世代に向け、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
企業と連携した講座	各企業の専門的なノウハウを活かした講座

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	市内小学校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ことを育む。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魚をさばくことが不慣れな方に、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。

一嘗三嘆（いっしょうさんたん） 魚料理王選手権	市内の高校生が真鯛を丸ごと一尾調理してアイデアの独創性や味を競い、鯛を身近に感じてもらう。応募されたアイデアレシピは市ホームページで公開し、学校給食調理場にも情報提供する。
魚嫌い川柳	魚嫌いを題材にした川柳を全国から募集。寄せられた応募作品の中から選ばれた入賞作品を活用し、魚食普及などの事業やイベント時に普及啓発を行う。
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」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

毎週金曜日は「冷蔵庫チェックの日」とし実践を呼びかけ

冷蔵庫チェックモニター調査	毎週金曜日を「冷蔵庫チェックの日」とし、週末の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。
---------------	---

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。
---	--

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
マツヤマルシェ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「マツヤマルシェ」を開設。「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
クックパッド消費者庁のキッチンや県のアイデアレシピ紹介	消費者庁では、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。愛媛県では「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紹介

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「できる幹事の食べ残し『0（ゼロ）』5箇条」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
市公式LINE	「松山市LINE公式アカウント」では、鮮度の高い情報を届ける。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情報発信。10月の食品ロス削減月間に啓発

展示ブース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出張展示	市役所本館1階ロビーや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のレシピや保存方法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>(環境フェア)</p> <p>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)</p> <p>イベント出展し、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>(大学オープンキャンパス)</p> <p>大学のオープンキャンパスや学生祭に出展し、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)</p> <p>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物大切さなどを学ぶ。</p>
推進期間	<p>(6月環境月間)</p> <p>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。※環境省</p> <p>(6月食育月間)</p> <p>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>※農林水産省</p> <p>(9月食生活改善普及運動月間)</p>

	<p>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。※厚生労働省 （10月食品ロス削減月間、3R推進月間）</p> <p>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。※環境省、消費者庁、農林水産省</p> <p>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。※環境省</p>
--	---

取組6 働く世代へのアプローチ

働く世代に企業等を通じて積極的にアプローチ（想定）

企業からの依頼に基づく研修	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。
社内報や社内メールでの取組紹介	食品ロス削減のコツや食べきりレシピなどの情報を提供し、企業の社内報やメールで発信する。
働く世代に向けて、メディアを活用した啓発	メディアを通じて、忙しく働く世代に向けて、時短の食べきりレシピの紹介などを行う。
松山市SDGs推進協議会を通じて情報発信	「全員参加で持続可能な地域」を創っていくため、産・学・民・官・金などの多様なステークホルダーがそれぞれの立場で意見交換し、パートナーシップを形成できる場として、令和2年7月にスタート

食品ロス削減と健康増進をつなぐ（想定）

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。	働く世代に向けて、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、栄養価の高い料理を紹介	野菜の皮は食べられるのに捨てられる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康増進を図る。

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子ども食堂などとの連携

企業等からの食品提供の取り次ぎ	子ども食堂の円滑な運営を支援するため、企業などから子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、市内の子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子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。これ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、啓発パネルを貸し出し、活動の啓発効果を高める。

取組8 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

取組9 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。作られたたい肥を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10 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。
企業イベントへの出展	企業が主催するイベントに参加し、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、啓発用のすごろく制作やフードドライブ活動、野菜の摂取やレシピ作成、朝食の推進などを啓発する高校や大学などと連携し、若い世代に啓発する。
専門学校とレシピ作り	まつやま農林水産物ブランドを使ったレシピを調理の専門学校が考案し、「マツヤマルシェのキッチン」で紹介
松山市食生活改善推進協議会との連携	協議会を構成する食生活改善推進員（ヘルスマイト）は食を通じた健康づくりを進めるボランティア。「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いる。
消費者団体との連携	消費者団体と、食品ロス削減の啓発やアンケート調査、冷蔵庫チェックモニター調査への協力などを連携実施
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を開催。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
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
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「愛媛の3Rフェア」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、本市のほか、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、ミッションである「環境三項目」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
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。