

平成 30 年 12 月 4 日
宇 城 市

「フードロス・ゼロプロジェクト」事業をスタート

～ 食品残渣を出さない取り組みによる廃棄物の減量化を目指して ～

宇城市では、快適な生活環境の構築に向け、市民・事業所・行政の連携による、廃棄物減量化の取り組みの一環として、生ごみ・食品ロス対策（堆肥化容器等の購入補助の促進、宴席での料理の食べきりを呼びかける「3010（サンマルイチマル）運動」等の推進・啓発を行い、廃棄物の減量化に向け取り組んでおります。

家庭ごみの約 4 割を占める食品ロスによる「MOTTAINAI」を意識し、一人一人が削減に努めることで、家計のコストと宇城市のごみの量の更なる減量を図ることを目的として、平成 30 年 12 月より「フードロス・ゼロプロジェクト」と銘打って、プロジェクトを立ち上げ、効果測定及び事業の見直し等を進めながら食品ロスの減量化対策を強化してまいります。なお、具体的な内容は、以下の通りです。

1 プロジェクト名

『 Food loss ZERO-Project（フードロス・ゼロプロジェクト） 』

2 プロジェクト・イメージデザイン



プロジェクト・ビジュアル



プロジェクト・ロゴマーク

3 第一次プロジェクト重点期間

平成 30 年（2018 年）12 月～平成 33 年（2021 年）3 月

※その後、効果測定により次期取組みの見直し

4 第一次目標

食品ロスによる廃棄物処理量の 30%削減 ※平成 29 年度末との比較

5 具体的な取り組み

1) 住民に対する啓発

- ① 「わが家のもったいないノート」を市内全世帯配布 ※初版は広報うき 12 月号綴じ込み
 - ・ 日々の生活から発生している食品ロスの量を記録することで、食べ残しを「減らす」から「なくす」を目指す。
 - ・ 買い物と調理の工夫による意識の向上を図り、記録したノートを衛生環境課へ提出していただいた方には、数量限定で先着順にエコグッズを進呈。
- ② 広報や市ホームページ、SNS による情報発信
 - ・ 宇城市うきうきキッチン（宇城市の cookpad 公式ページ）の中で、管理栄養士によるリメイク料理（前日のおかず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）の普及。

2) 事業所に対する啓発

- ① 「Food loss ZERO 宣言」店募集
 - ・ 食品ロスのゼロを目指してその取り組みを宣言していただいた事業所については、市ホームページや SNS 等により紹介。
 - ・ さしより野菜推進店の認定等、市の他部署とのコラボレーションにより、多角的な取り組みを☆の数で示す「宣言証」を交付。
 - ・ 宣言店には、事業所に来店者にもメリットが受けられるような取り組みを計画・実行。
 - ・ 宴会幹事へ 3010 運動の協力を呼びかけて、最初の 30 分間と最後の 10 分間は自分の席について料理を楽しみ、食べ残し（食品ロス）を減らす取組みに協力いただいた団体には特典の計画・実行。

【問い合わせ先】

市民環境部衛生環境課 園田課長、内富係長
（担当：廃棄物対策係）

〒869-0592 熊本県宇城市松橋町大野 85

TEL：0964-32-1598（直通）

FAX：0964-32-0110