

【実務者会議における協議事項①】 令和7年度の取組



| 沖縄県食品ロス削減推進県民会議における年度別取組 | | | | | | |
|--------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|---|--|
| 取組 | R4年度 | R5年度 | R6年度 | R7年度 | R8年度 | 関連施策 |
| 登録制度・表彰制度の創設 | | 制度検討・創設 | 沖縄県食品ロス削減県民運動パートナー登録制度運用 | | | (3) ①食品ロス削減に貢献した事業者への表彰制度の創設 |
| | | | 表彰制度の検討 | ② 表彰制度創設に向けた消費者参加型の取組 | | |
| 消費者への普及啓発 | 県民向け | 学食・社会における普及啓発 | | | | 第3節 食品ロス削減の基本的な施策 2 基本的施策の推進 (1) 教育及び学習の振興、普及啓発 ①~⑪ |
| | | 広報媒体を活用した啓発 | ① 県民を対象としたイベントの開催 | 県民を対象としたイベントの開催 | | |
| | 観光客向け | ホテル等におけるフードドライブ | | | | 第3節 食品ロス削減の基本的な施策 2 基本的施策の推進 (1) 教育及び学習の振興、普及啓発 ⑫観光客等への普及啓発 |
| | | 小売業者と連携した普及啓発 | ⑤ 小売業者と連携した普及啓発 | 観光客への普及啓発 | 観光客への普及啓発 | |
| 未利用食品の有効活用 | ホテル等におけるフードドライブ | | | | 第3節 食品ロス削減の基本的な施策 2 基本的施策の推進 (6) 未利用食品を提供するための活動の支援等 ①~③ | |
| | 備蓄食料の有効活用 | | | | | |
| | 未利用食品提供の仕組みの構築に係る調査・検討 | ③ 未利用食品提供の仕組みの構築に向けた取組 | | | | (2) 食品関連事業者系食品ロス対策 ①規格外や未利用の農林水産物の活用の促進 |
| | | 規格外品の有効活用について調査・検討 | | 規格外品の有効活用に向けた取組 | | |
| 計画見直し | | | | ④ 計画見直し | | |

令和5年度県民会議において、沖縄県食品ロス削減推進計画の前期期間である令和8年度までの年度別の取組を決定（令和6年度に一部修正）



令和6年度から年度別取組に沿って、取組を実施

〈令和7年度の取組〉

- ① 県民を対象としたイベントの開催・・・P 3
- ② 取組アイデア募集キャンペーン・・・P 5
- ③ 広報ツールの作成・・・P 8
- ④ 食品ロス量実態調査の実施・・・P 12
- ⑤ 普及啓発の取組・・・P 15
- ⑥ 食べ残し持ち帰りの実証・・・P 18

〈取組の考え方〉

食品ロスを発生させない、発生しているものを減らしていく発生抑制の取組を中心とし、様々な理由で不要となった食品については安易に廃棄せず、出来るだけ食品として有効活用する。



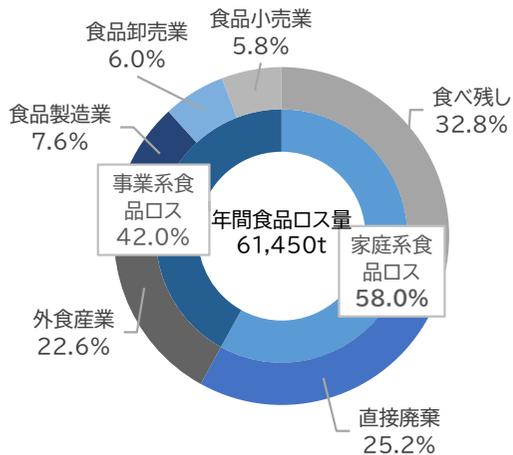


令和7年度の取組

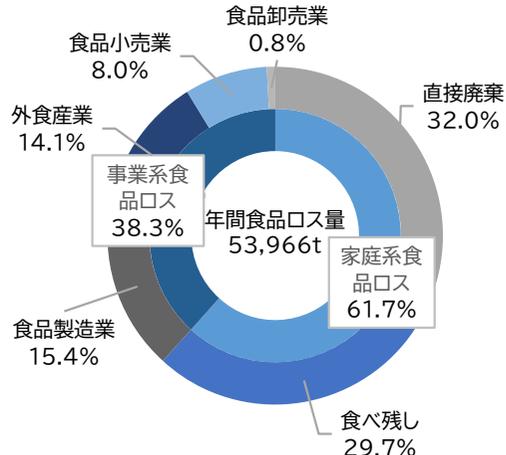
(参考) 県内の食品ロスの現状

県内の食品ロスの現状について

食品ロス発生状況(R3年度調査)



食品ロス発生状況(R4年度調査)



| | 主な発生要因 |
|-------|---|
| 食品製造業 | <ul style="list-style-type: none"> 製造過程での汚損、破損、異物混入 消費・賞味期限切れ |
| 食品卸売業 | <ul style="list-style-type: none"> 消費・賞味期限切れ、納品期限切れ 流通過程での汚染、破損 |
| 食品小売業 | 消費・賞味期限切れ、納品期限切れ |
| 外食産業 | 食べ残し |

【沖縄県食品ロス削減推進計画における削減目標】

| 計画開始年度(令和4年度) | 削減率 | 計画最終年度(令和13年度) |
|---------------|-------|----------------|
| 61,450トン | 17%削減 | 51,004トン |

【沖縄県食品ロス家庭系アンケート調査】

・賞味期限の対応

| | 賞味期限が切れいていても、食べられそうなら食べる | 賞味期限が切れていたら、一切食べない | 考えたことない | 回答者数 |
|-----|--------------------------|--------------------|---------|------|
| R03 | 94.5% | 1.6% | 3.8% | 364名 |
| R04 | 92.5% | 3.3% | 4.3% | 400名 |

・消費期限の対応

| | 消費期限が切れいていても、食べられそうなら食べる | 消費期限が切れていたら、一切食べない | 考えたことない | 回答者数 |
|-----|--------------------------|--------------------|---------|------|
| R03 | 88.2% | 8.5% | 3.3% | 364名 |
| R04 | 86.3% | 10.0% | 3.8% | 400名 |



1 県民を対象としたイベントの開催

これまでの施策に係る意見等

- ・消費者一人ひとりへの啓発に関しては、シールやポップではあまり効果がないので、まずはイベントでPRするリアルで講座を開いて学ぶことで、自分事になっていくと思う。
- ・県に強くお願いしたいのは、将来大人になっていく子供たちへの消費者教育
- ・普及啓発にはデジタルサイネージやSNS等の活用もお願いしたい。

目的

県民の食品ロス削減に対する意識の向上、普及啓発を目的に、消費者、特に子どもたちを対象に、食品ロス問題を考えるきっかけを作り、消費者としての視点を育成できるような啓発を行う。

実施内容

〈集客イベントへのブース出展〉

子供たちと一緒に学びながら自由研究のテーマを探すイベント「夏休み子ども自由研究」において、日常生活で実践できる食品ロス削減の取組について参加して学べる体験型のイベントを実施した。

【夏休み子ども自由研究2025】

開催日：2025年8月9日・10日

会場：コンベンションセンター展示場・会議場B

ブース：横幅2m×高さ2.1m×奥行5m



〈実施内容〉

- ①食品ロスドリルとして賞味期限を学ぶクイズを出題（例：賞味期限が異なる同一食品を用意し、どちらから先に食べるべきか、その理由を答えさせる。）→クイズ参加者にお菓子をプレゼント
- ②ぬりえや絵本を通した食品ロス削減の啓発 → おやさいクレヨンで消費者庁のぬりえ「食品ロスを減らす3つの約束！」にチャレンジ、併せて食品ロスに役立つ絵本も用意。
- ③体験終了後に「食品ロスをなくそう大作戦！」として、「わたしができること」を子ども達に選んでもらいシールを貼ってもらった（次ページ参照）。
- ④自由研究として活用できる啓発資料（身近にある食品の賞味期限・消費期限を書き出してみよう、ワークシートとして廃棄した食品のチェックシート）を用意
→ 帰宅後にどんな種類の食品が賞味期限なのか、消費期限表示なのか、それが無い食品（主に野菜・果物類、お砂糖やアイス等）の理解を促進した。





1 県民を対象としたイベントの開催（つづき）

実施結果

・出展ブースへの来場者数：442名（2日間）

〈「食品ロスをなくそう大作戦」シール結果〉





2 取組アイデア募集キャンペーン

これまでの施策に係る意見等

- ・表彰制度については、このままではあまり効果がないと思われるため反対。県民や企業宛に食品ロス削減に関するいいアイデアがないか公募をかけ、その中から本当に優れたものがあれば表彰するのであればよいが、今の流れの中で表彰に値するものは出てこないと思われる。
- ・正直表彰されても何か得があるわけではないので、取組を知ってもらいたいというのであれば、それを広めるような紹介できる仕組みを作ることに傾注した方が、建設的な気がする。
- ・家庭系食品ロスが6割を占めていることに関しては、多いと感じる。一般消費者に取り組んでももらいたいことをどう認知してもらうかという点を考えた方がよい。

目的

県民から食品ロス削減の取組やアイデアを募集し、応募作品をホームページやSNS等で紹介することで家庭等における取組の促進を図る。

実施状況

〈取組アイデアの募集内容（募集期間：8月～10月）〉

- ①取組部門：（大人）食品ロスを生まない冷蔵庫の整理術、食材の管理方法のアイデアをテーマに募集（応募件数：7件）
（子ども）食べ物を大切にするために私ができること（私ができるアイデア）をテーマに募集（応募件数：24件）
- ②料理部門：食材をムダにしないレシピや調理時のアイデアをテーマに募集（応募件数：8件）

〈賞品一覧〉

取組部門（大人・子ども）と料理部門の計3部門

| 賞ランク | 賞品 | 人数 |
|-------|--------------------------------|--------------|
| 創意工夫賞 | 5,000円相当のお米券等 (子ども部門は図書カード) | 各部門2名 (計6名) |
| 継続実施賞 | 5,000円相当のお米券等 (子ども部門は図書カード) | 各部門2名 (計6名) |
| 奨励賞 | 1,000円相当のお米券等 (子ども部門は図書カード) | 各部門5名 (計15名) |



2 取組アイデア募集キャンペーン（つづき）

実施状況

〈周知状況〉

- ①県の広報媒体（HP、テレビ番組「うまんちゅ広場」、SNS（X、消費生活センターInstagram）、広報誌（美ら島沖縄10月1日発行）、SDGsプラットフォーム）にて情報発信
- ②ティータイム（記者懇談会）にてプレスリリース（琉球新報（9月1日掲載）、沖縄タイムス（9月2日掲載））
- ③新聞2社（琉球新報、沖縄タイムス）の記事下広告に掲載（両紙9月27日掲載）
- ④無料の公募サイト（公募ガイド、公募stock、コンパナビ、登竜門）に掲載
- ⑤チラシを作成し、「夏休みこども自由研究」の際に配布、また、沖縄調理師専門学校、琉球調理製菓専門学校、専門学校大育、沖縄大学管理栄養学科に対し、当該キャンペーンへの協力、学生等へのチラシの配布を依頼
- ⑥小売事業者（かねひで、イオン、りうぼう、コープ）のスーパー等にチラシを掲示
- ⑦県内の国立小・中学校、県立中学校・高等学校・特別支援学校、市町村立小・中学校等に周知依頼
- ⑧産業まつりの出展者事前説明会、「おきなわSDGsフェスタ2025」にてチラシを配布
- ⑨県立図書館のパネル展にチラシを設置

食品ロス削減の取組アイデア募集キャンペーン
2025 in 沖縄

応募期間 2025年10月31日 金 必着

※キャンペーンへの応募は、期限内であれば1人で何点でも応募できますが、応募アイデア1作品につき1枚の応募用紙を使用してください。

食品ロスを減らすためのアイデアを募集しています。日常生活の中でできる工夫や取組など、子どもから大人まで幅広い世代の皆さんのアイデアをお寄せください。
応募作品は県のホームページやSNS等でご紹介いたします。ご応募をお待ちしています！

食品ロス削減を応援しよう

取組部門(大人) 取組部門(子ども) 料理部門

【テーマ】食品ロスを生まない冷蔵庫の整理術 食材の管理方法のアイデア

【テーマ】食べ物を大切にするために私ができること(私ができるアイデア)

【テーマ】食材をムダにしないレシピや調理時のアイデア

各賞のご案内

| | | |
|-------|------------|-------------|
| 創案工夫賞 | 6名(各部門2名) | [お米券5,000円] |
| 継続実施賞 | 6名(各部門2名) | [お米券5,000円] |
| 奨励賞 | 15名(各部門5名) | [お米券1,000円] |

※入賞者は県のホームページにて発表いたします。※子ども部門については、お米券ではなく図書カードを予定しています。

応募方法 チラシ裏面の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、郵送、またはFAX・メール・電子申請サービスのいずれかの方法で、沖縄県生活安全課までご提出くださいますようお願いいたします。

【応募に関する注意事項】
 ・応募用紙に署名、又は印を捺印している個人、団体となります。
 ・応募アイデアは、本人が考え出した(発案)し、他人に譲渡したもので、他の関係者のキャンペーンやコンテスト等に応募していない未発表のものに限ります。
 ・第三者の著作権や商標権等の権利を侵害しないものとします。
 ・応募アイデアに関して、沖縄県ホームページに掲載する権利及び事業等に利用する権利は、沖縄県に帰属するものとします。
 ・応募アイデアの採否にかかる費用については、応募者の負担となります。また、応募用紙等は返却いたしません。

〒900-8570 沖縄県那覇市泉崎1-2-2 沖縄県生活福祉課生活安全課(担当:仲宗根)
 TEL:098-866-2187 FAX:098-866-2789 E:aa024007@pref.okinawa.lg.jp
 電子申請サービス https://apply-e-tumo.jp/pref-okinawa-u/offer/offerList_detail?tempSeq=5970

沖縄県

〈審査及び表彰（11月～12月）〉

「令和7年度食品ロス削減取組アイデア募集キャンペーン審査委員会」において、下記の選考基準に基づき、取組部門（大人）、取組部門（子ども）、料理部門ごとに審査し、入賞者を選出する。入賞者は、県ホームページで発表し、賞品を発送する。

【選考基準】

- (1) 表現性（アイデアが画期的か、発想のおもしろさ等）
- (2) 持続性（一時的な取組ではなく、楽しく、習慣化しやすいか等）
- (3) 普及性（多くの県民が手軽に実践できるか、生活への気づき等）



2 取組アイデア募集キャンペーン（つづき）

審査結果



創意工夫賞

〈取組部門（大人）〉

- ◇ AIにお任せ！「あるものでごはん」
- ◇ 消費期限管理アプリで食ロス削減

〈取組部門（子ども）〉

- ◇ マイ弁でロス削減！
- ◇ 食品ロスを減らそう！

〈料理部門〉

- ◇ 給食から広げよう！“もったいない”が“まーさん”に！「エコふりかけ」
- ◇ MILKマン



継続実施賞

〈取組部門（大人）〉

- ◇ A型の冷蔵庫
- ◇ 家族で冷蔵庫の内容を共有

〈取組部門（子ども）〉

- ◇ ベランダ菜園やってみよう！
- ◇ パシャッと確認！

〈料理部門〉

- ◇ 完熟パイナップルで作った『ぱいなっぐるまふいん』
- ◇ 残り物のゼリー寄せ



審査員特別賞

- ◇ 沖縄県立宜野湾高等学校



奨励賞

〈取組部門（子ども）〉

- ◇ 手作りやさいでまいにちげんき

〈料理部門〉

- ◇ スープ用の魚のアラと切り身の再利用

※審査委員会で協議した結果、今回のキャンペーンに多くの応募を頂き、県民の食品ロス削減に関する意識の醸成に寄与されたことを鑑み賞を呈呈



2 取組アイデア募集キャンペーン (つづき)

応募状況

※応募があった中から、一部ご紹介します。

取組部門 (大人)

創意工夫賞

・アイデア名

AIにお任せ！「あるものでごはん」

・内容

家庭にある食材を使い切ることで食品ロスを減らすことを目的とし、AIに食材や対象者、献立の希望内容などを提示することで、瞬時に献立を立ててもらう方法。

自宅にある以下の食品で子ども（5歳と7歳）が遊ぶ短時間で簡単にできる夕食の献立とレシピを教えてください

大根、人参、キャベツ、玉ねぎ、もやし、ねぎ、しめじ、ひき肉、豚もも肉、卵、絹ごし豆腐、わかめ、もずく

いい食材がそろっていますね！
5歳と7歳のお子さんが食べやすく、短時間でできる献立をご提案します。

■ 簡単夕食献立 (約30分以内)

主菜：ひき肉とキャベツのオムレツ風

【材料】ひき肉、キャベツ、玉ねぎ、卵

【作り方】

1. ひき肉とみじん切りの玉ねぎ・キャベツを炒め、塩こしょう・しょうゆ少々で味付け。
2. 溶き卵を流し入れ、全体をまとめて丸く焼く。
3. ケチャップを添えて完成。

🌟 野菜も一緒に食べられ、子どもが喜ぶ甘めの味。

料理部門

創意工夫賞

・アイデア名

給食から広げよう！“もったいない”が“まーさん”に！「エコふりかけ」

・内容

給食では毎日、汁物や煮物に多くの出汁を使っています。その際に出る「出汁をとったあとの鰹節」は、香りやうま味がまだ残っていますが、廃棄されています。この“もったいない”を“おいしい”に変えるために、出汁がらをふりかけに再利用する取り組みを行っています。



調理員さんが10kgのかつお節を切ってくれました。



大きな釜で5500人分のエコふりかけを作ります。



ごはんも進み、普段よりごはんの残量が減りました。

取組部門 (子ども)

創意工夫賞

・アイデア名

食品ロスを減らそう！

・内容

- ①家の冷蔵庫、冷凍庫、野菜室などの中身を全部出して何ががあるかを把握する。
- ②賞味期限、消費期限が近いもの、切れているものに分類する。
- ③期限が遠いものは奥の方に、期限が近いものは手前の方におく
- ④冷蔵庫のドアの所に使い切りチェックリストや冷凍保存中リストなどを作る
- ⑤食材の冷凍保存を活用する (余ったご飯や肉・野菜など)

1年2組6番 名前

実施事項 (1ヶ月間の前)

- 食料がつかえなくてとりにくい
- 奥の方は何が何があるかわからない

(1ヶ月の間)

- 賞味期限の近いものを手前に
- 上層は冷凍庫、下層は野菜室
- ドアには使い切りチェックリスト
- 下段は消費期限が近いものを置く

(1ヶ月の消費、賞味期限が切れていたもの)

- 野菜の消費が早くなる
- 賞味期限が切れていたもの

| 自分 | 家族・友達 | 先生 |
|--|---|---|
| <p>自分が多くあり、必要な時期(季節)により賞味期限が切れていた。</p> <p>冷蔵庫の中を整理して、家族に干渉し、とりかきやすくなることを目指す。</p> | <p>食品ロスを減らすために冷蔵庫の中のものを把握して、減らすという目的が共有された。</p> <p>賞味期限が切れたものは、家族と協力して処分する。</p> | <p>身近な課題として、気づくことかとても大切なことだと思える。家族も協力して取り組む必要で、とこまのHPも活用。</p> |
| <p>すべてが、ごまかすに自分なりに定期的に賞味・消費期限を確認する。(古いものは使い切りにする)</p> | | |



3 広報ツールの作成

これまでの施策に係る意見等

- ・（未利用食品有効活用の手引きについて）事業者の取組を紹介し知ってもらうだけでなく、消費者もやるべきことがあるということを強調する資料にしなければならない。家庭系食品ロスが一定のウエイトを占めているという実態をしっかりと強調していくことが大事
- ・普及啓発は大事なので、パネル展や産業まつりで協力するだけでは単発的な感じがする。例えば学校を巻き込んだり、量販店等消費者が多く訪問するところも一緒に協力してもらえる施策を考えてはどうか。

目的

過年度（令和6年度）に実施した「未利用食品等の実態調査」の調査結果を基に県内における未利用食品等の発生状況及び事業者で行っている食品ロス削減のための取組、課題等を県民及び事業者に周知することで、未利用食品の有効活用を推進するとともに、食品ロス削減への理解と取組の促進を図る。

実施内容

〈広報ツールの構成案〉

| 章立て | 構成内容（案） |
|------|--|
| 1章 | 食品ロスとは何か、県内の発生量 |
| 2章 | 食品ロスがもたらす影響（環境、経済損失、社会的課題（貧困・飢餓）） |
| 3章 | 食品ロスを減らすためにできること |
| 4章 | 食品ロス削減の動き、沖縄県の取組 |
| 巻末資料 | 各事業者の紹介（事業所名の掲載が可能であれば） 未利用食品を含めた食品廃棄物・食品ロスの発生状況、課題、取組の紹介 |



表紙のイメージ

〈配布先等〉

令和7年度は作成したデータを県ホームページに掲載するとともに、小中学校等へ周知する。学習教材として活用できるよう、令和8年度に印刷製本し、小中学校、県内事業者等へ配布する予定。

〈作業スケジュール〉

R7.11月～12月素案作成、R8.1月～2月事業者、関係機関等に掲載内容の確認、R8.3月完成



3 広報ツールの作成（つづき）

実施状況

〈広報ツールの概要案〉

1章 食品ロスとは何か、県内の発生量

- ◇ 令和3年度又は令和4年度調査結果のグラフを挿入
- ◇ まだ食べられるご飯がごみとして捨てられている＝食品ロス
- ◇ 沖縄県では、1年でおよそ6万トン（1日でおわん1杯分）の食べ物が食品ロスとして捨てられていて、その半分以上が家庭から燃やすごみとして捨てられている。

2章 食品ロスがもたらす影響

- ◇ お金のこと ⇒ 家庭から出ている食品ロスのせいで、1年間で1人あたり約21,000円がムダになっている（4人家族の場合約8万円）
※年間、1人当たり約140個分のおにぎりのお金をムダに支払っている計算に。
- ◇ 資源のこと ⇒ 食べ物を届けるために使ったエネルギーや生き物の命がムダになる。
- ◇ 環境のこと ⇒ ごみが増える。地球温暖化の原因となる悪いガスがでてしまう。

【作成イメージ（家庭の食品ロス削減ガイドブック（石川県））】



【作成イメージ（家庭の食品ロス削減ガイドブック（石川県））】





3 広報ツールの作成 (つづき)

実施状況

〈広報ツールの概要案〉

3章 食品ロスを減らすためにできること

- ◇ 食品ロスを減らす3つのコツ
- ◇ お買い物編、保存編、お料理編、番外編 (フードドライブなど)

【作成イメージ (家庭の食品ロス削減ガイドブック (石川県))】

4 食品ロスを減らすためにできること (3つのコツ)

日々の生活の中で、ちょっとした行動や工夫で、食品ロスは減らすことができます。食品ロスを減らすことは、食費の無駄や環境への負荷を減らすことに繋がります。以下の3つのコツのうち、まずはできることから始めてみましょう。

- 1 買すぎない ⇒ 『お買い編』**
必要以上に「買すぎない」ことが、食品ロスを減らす1番のコツです。家にある食品を確認してからお買い物に出かけましょう。
- 2 使いきる ⇒ 『保存編』**
賞味期限や消費期限を確認して、期限内に使いきりましょう。保存方法や調理の仕方にも工夫が必要です。
- 3 食べきる ⇒ 『お料理編』**
作った料理は全部食べきりましょう。体調やその後の予定などを考えて、作りすぎないように注意します。

5 食品ロスを減らすためにできること

お買い物に行く前

- 1 家にある食材と期限を確認しましょう**
お買い物前に、冷蔵庫などにある食材と期限を確認しておきましょう。その上で、必要なものをリストアップしておけば、まだ在庫に残っている食品を買ってしまふミスもなくなります。時間に余裕がないときは、冷蔵庫等の中身をスマートフォンなどで撮影しておき、お買い物の時に確認することも効果的です。
- 2 あらかじめ献立を考えておきましょう**
あらかじめ献立を考えておくことで、必要以上に食品を買ってしまうことを避けることができます。なお、献立を考える際には、家にある食材、特に期限が近くなっている食材を使った献立にすることで、期限切れになってしまう食品を減らすことができます。また、献立を決めておくことで、忙しい平日にも献立に悩む必要がなくなり、食材を無駄にしてしまうことを減らすことができます。
- 3 空腹時のお買い物は避けましょう**
お腹が空いているときは、必要以上に食品を買ってしまいがちです。最大で「64%」も出費が増えちゃうという研究結果もあるそうです。
※米国ミネソタ大学アリン・ジンシュアの研究成果より

6 食品ロスを減らすためにできること

1 家にある食品は、整理整頓＆「見える化」しましょう

- 冷蔵庫・冷凍庫**
中身が見える透明な容器を使い、日付や中身を記入
- 小さいものはカゴなどに入れて整理
- 残り物や作り置きを置けるフリースペースを確保
- 期限が近い食品は目立つ場所に配置
- 冷凍庫は立てて収納
- 冷凍する場合は、1回分の量に小分けにして冷凍
- 使いかけの食材は目立つ場所に配置

食品庫 (パントリー)

- ・複数在庫がある場合は、期限の近いものを手前配置
- ・置く場所を決めておき、何を保存してあるか表示
- ・ジャンルごとに分けて収納

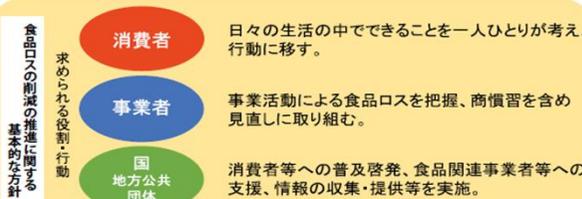
4章 食品ロス削減の動き、沖縄県の取組

- ◇ 国の動き
- ◇ 沖縄県食品ロス削減推進計画

【作成イメージ (食品ロス削減ガイドブック (高知県))】

「食品ロス」削減の動き

● 日本では、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、国民の各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組むことが明示されました。



● 本県においても、食品ロスの削減を進めるため、令和3年度に「高知県食品ロス削減推進計画」を策定し、取組を進めています。

「高知県食品ロス削減推進計画」はこちらから！→



巻末資料 (事業者の取組事例集)

JAおきなわ

ファーマーズマーケットについて
平成14年10月ファーマーズマーケット発祥地である高崎町まらち平場を設立。現在は高崎町16店舗を擁立。

食品ロス削減に向けての取組紹介
● 食品ロス削減の推進は、自然と進むのではなく、事業者の意識的な取り組みによって実現される。JAおきなわは、消費者の意識を高め、事業者の意識を喚起し、食品ロス削減に取り組む。また、そのためのファーマーズマーケットでは、近隣自治体の食品ロス削減の推進に協力し、食品ロス削減に取り組む。また、そのためのファーマーズマーケットでは、近隣自治体の食品ロス削減の推進に協力し、食品ロス削減に取り組む。

沖縄食糧株式会社

沖縄食糧について
創業19年。月に約3000個のお米を生産。

食品ロス削減に向けての取組紹介
● 食品ロス削減の推進は、自然と進むのではなく、事業者の意識的な取り組みによって実現される。JAおきなわは、消費者の意識を高め、事業者の意識を喚起し、食品ロス削減に取り組む。また、そのためのファーマーズマーケットでは、近隣自治体の食品ロス削減の推進に協力し、食品ロス削減に取り組む。



(参考)令和6年度未利用食品等の実態調査に係る調査結果

目的

県内における未利用食品等の発生状況や活用状況の実態について調査を行い、調査結果及び沖縄県の課題を踏まえ、未利用食品等の新たな活用の仕組みづくりを行う。

調査内容

- 調査期間: 令和6年6月～9月上旬
- 調査対象: 県内食品関連事業者 11事業者
(生産者関係団体1者、食品製造業3者、食品小売業4者、外食産業1者、その他2者)
- 調査方法: 訪問及び電話によるヒアリング調査

| 業種 | 現状 |
|---------|--|
| 生産者 | <p>【発生状況】 規格に合った商品を安定的に供給することが求められるが、天候等の影響により生産量の変動し、市場へ出荷できず、未利用食品や食品ロス等が発生する。</p> <p>【対応状況】 販売先を変更し、少量や規格外でも出荷・販売が可能な直売所で販売している(直売所自体が食品ロス対策の仕組みになっている)。また、加工品の原料に活用することもあるが、原料として販売する場合は単価が低くなってしまうことから青果での販売が望まれている。</p> |
| 食品製造業 | <p>【発生状況】 製造・加工する過程で発生する端材や副産物、商慣習やHACCPにおける販売期限切れ等により未利用食品や食品ロス等が発生する。</p> <p>【対応状況】 端材や副産物は、詰め合わせにして販売したり、別商品の原料として活用している。食用としての活用が難しい食品残さ等は、飼料製造業者等に回収してもらい、たい肥化・飼料化して再生利用している。販売期限切れ(賞味期限内)の商品は、販路を変えて販売したり、社内販売を行ったりしている。</p> |
| 食品小売業 | <p>【発生状況】 加工する際に出る食品残さや店頭での売れ残り、災害等の影響により配送できずに未利用食品や食品ロス等が発生する。</p> <p>【対応状況】 食品残さは、飼料製造業者等に回収してもらい、たい肥化・飼料化している。店頭では売れ残りを減らすため、段階的な値引き販売を行っているが、それでも残ってしまったものは衛生上の観点から廃棄している。災害等により配送できなかった商品は、各店舗に振り分けて販売している。</p> |
| 外食産業 | <p>【発生状況】 主に食べ残しにより食品ロスが発生する。</p> <p>【対応状況】 食べ残しを減らすため、小盛などサイズ展開をしたり、ご飯から冷奴に変更できるようにしたり、メニューの工夫をしている。また、食品残さは、飼料製造業者等に回収してもらい、たい肥化・飼料化している。</p> |
| (物流)その他 | <p>【発生状況】 倉庫で保管している在庫商品の許容期限切れにより未利用食品等が発生している。</p> <p>【対応状況】 取引先に戻す場合や受入可能な販売先へ変更する場合、廃棄する場合があります。取引先との契約に基づいて対応している。</p> |



令和7年度の取組

4 食品ロス量実態調査の実施について

これまでの施策に係る意見等

- ・ 数量的な調査だけでなく、物価高騰の影響等、食品ロス量の増減の要因となっているものが何かも含めて調査すべきである。
- ・ 事業系食品ロスの調査の正確性。業種ごとの構成比が1年間で大きく変動しているが、要因を踏まえて補正するべきではないか。

目的

「沖縄県食品ロス削減推進計画」の計画期間は令和4年度から令和13年度までの10年間であり、中間年である令和8年度に見直しを予定している。計画見直しにあたり、県内の食品ロスの実態を把握するため、事業系及び家庭系食品ロス・食品廃棄物の発生状況を調査する。

実施状況

〈事業系食品ロス実態調査〉

- ・ 県内の4業種（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）に対し、郵送でのアンケート調査を行い、食品廃棄物量、食品ロス量、食品ロスの内容等発生状況のほか、食品関連事業所が食品ロスの削減のために行う取組内容等の調査を実施する。
- ・ 【調査項目】 事業所情報、食品廃棄物量、食品ロス量、食品ロスの内容・発生状況、食品廃棄物の再生利用量、食品ロスの削減に向けた取組内容、削減の取組に対する支障、削減目標、社会情勢における変化 等
- ・ 【調査票送付数】 2,401事業所にアンケート調査票を送付
- ・ 【有効回答数】 438事業所

〈家庭系食品ロス実態調査〉

- ・ 家庭における食品ロスの実態及び消費者意識などについて把握するため、実態調査を実施し、発生原因や対策を検証する。
- ・ 家庭系食品ロス実態調査は400人を対象とし、インターネットを利用したWEBアンケート調査を実施する。
- ・ 県内5地区（本島北部、中部、南部、宮古、八重山）から世帯構成及び年齢層を考慮して、400人の対象者を決定する。
- ・ 【調査項目】 回答者の属性、生活スタイル、食品に関する知識、家庭ごみ内訳、食品ロスに対する意識、食品ロスの削減に向けた取組内容、削減の取組に対する支障、情報源 等



令和7年度の取組

4 食品ロス量実態調査の実施について（つづき）

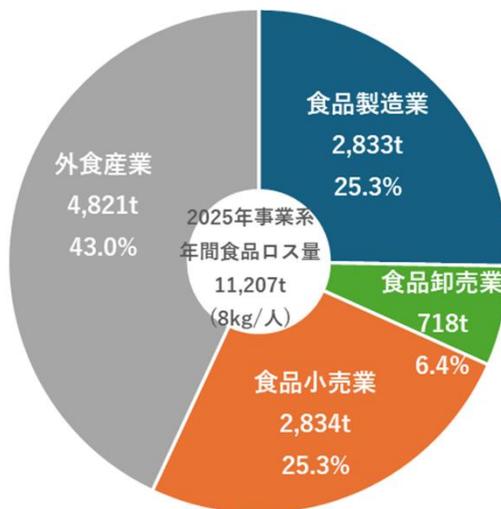
調査結果の概要

〈事業系食品ロス実態調査〉

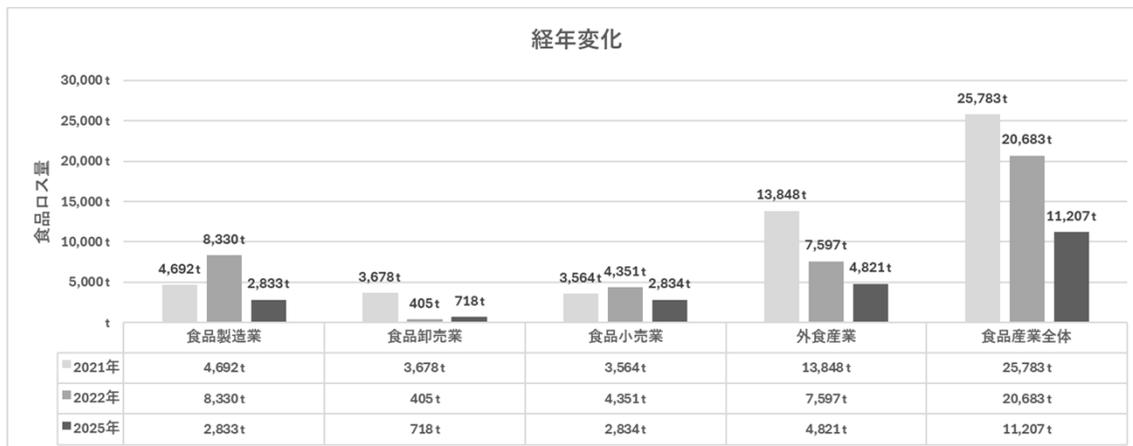
| 全体 | 発送数 | 回答数 | 回収率 | 有効回答数 |
|---------|-------|-----|-------|-------|
| 製造業 | 135 | 39 | 28.9% | 34 |
| 卸売業 | 118 | 40 | 33.9% | 29 |
| 小売業 | 550 | 193 | 35.1% | 101 |
| 宿泊・外食産業 | 1,598 | 314 | 19.6% | 274 |
| 合計 | 2,401 | 586 | 24.4% | 438 |

計2,401事業所に送付

※有効回答数は、食品ロス量の推計に用いることができるデータ数を示す

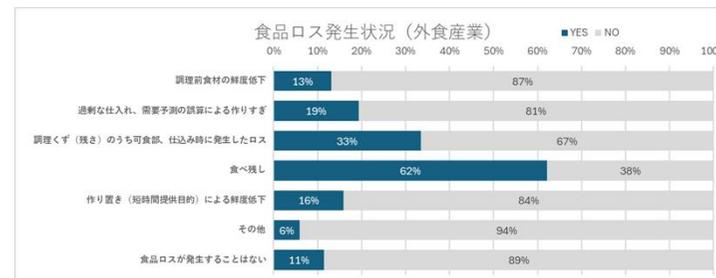
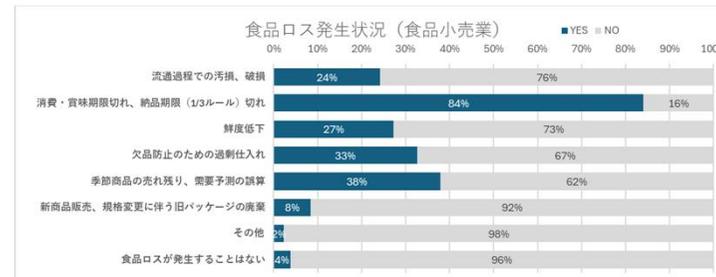
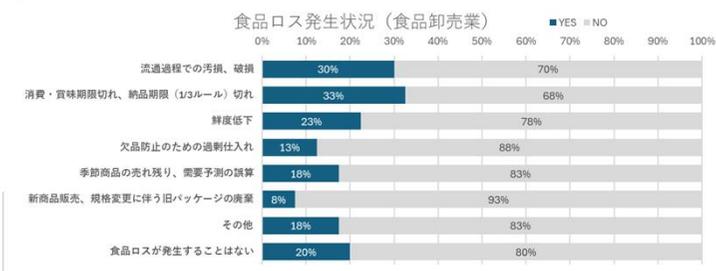
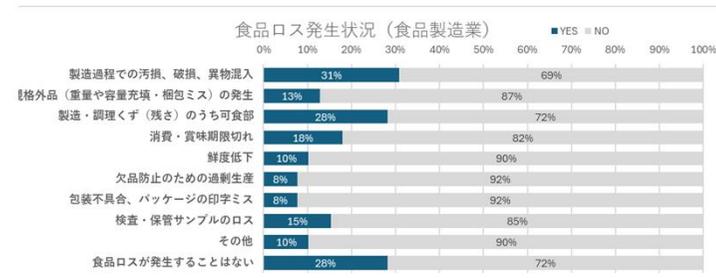


事業系食品ロス量（2025年度調査速報値）
※表示単位未満の四捨五入により、食品ロス量の合計値は一致しない。



2021年度、2022年度、2025年度調査結果の比較

主な発生要因





(参考) 沖縄県の食品ロス量実態調査の実施状況

| | | R3 | R4 | R5 | R6 | R7 | R8 | R9 | R10 | R11 | R12 | R13 | R14 | |
|-------|---------|--------------------|--|--|--------------------------------|--------------------------------|-----|---------|------|-----|---------------------------------|---|-----|--|
| 現行計画 | | 策定 | 前 | | | | | 〔中間見直し〕 | 後期 | | | | | |
| 次期計画 | | | | | | | | | | | | 策定作業 | | |
| | | 計画開始年度の 数値 | | | | | | | | | | 削減目標 | | |
| 生活福祉部 | 家庭系食品ロス | 意識調査 | <ul style="list-style-type: none"> 食品ロス問題を認知している県民の割合: 97% 食品ロス問題を認知し削減に取り組む県民の割合: 80.2% | <ul style="list-style-type: none"> 食品ロス問題を認知している県民の割合: 96.8% 食品ロス問題を認知し削減に取り組む県民の割合: 74% | | | 調査中 | | 実施予定 | | 実施予定 | <ul style="list-style-type: none"> 食品ロス問題を認知している県民の割合: 100% 食品ロス問題を認知し削減に取り組む県民の割合: 97.0% | | |
| 環境部 | 食品ロス量推計 | 35,667トン (58%) | 33,283トン (61.7%) ▲2,384トン | 29,465トン ▲3,818トン (目標達成) | 28,008トン ▲1,457トン (目標達成) | 実施予定 | | | | | 29,604トン (17%削減) ▲6,063トン | | | |
| 生活福祉部 | 事業系食品ロス | 食品ロス量 計61,450トン | 食品ロス量 計53,966トン ▲7,484トン (目標達成率: 72%) | | | | | | | | | 食品ロス量 計51,004トン ▲10,446トン | | |
| | | 25,783トン (42%) | 20,683トン (38.3%) ▲5,100トン (目標達成) | | | 11,207トン ▲9,476トン (目標達成) | | | 実施予定 | | 実施予定 | 21,400トン (17%削減) ▲4,383トン | | |



5 普及啓発について

(1) 県民環境フェア in なは

〈目的・実施内容〉

「おきなわアジェンダ21 県民会議」が主催する県民環境フェアにて、食品ロス削減のパネル展（ポスターやチラシ、啓発ポップ等の掲示のほか、クイズやぬりえも用意）を実施し、「沖縄県食品ロス削減県民運動パートナー登録制度」及び「のこSUN」の認知度を高め、食品ロス削減の気運を高める。

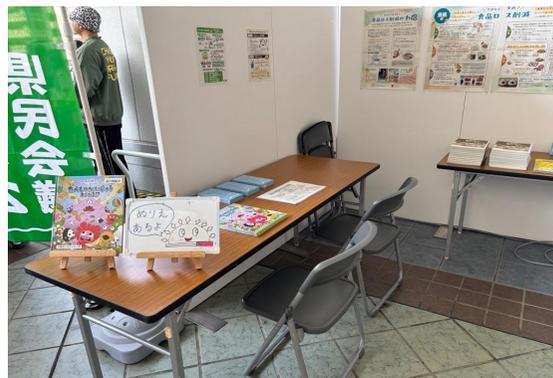
〈実施時期〉

日時：令和7年11月2日（日）10:00～17:00

場所：サンエー那覇メインプレイス（2階オープンモール/オープンモールテラス）

〈県民環境フェアについて〉

おきなわアジェンダ21 県民会議の活動の一環として、「おきなわアジェンダ21」の普及啓発を図るとともに、県民一人ひとりが自らのライフスタイルを見直し、環境保全に向けて主体的に取り組む契機とするため、子どもから大人まで県民が楽しく参加・体験できるイベント。



(2) 産業まつり

〈目的・実施内容〉

産業まつりの出展者事前説明会でパートナー登録制度募集のチラシを配布し、「沖縄県食品ロス削減県民運動パートナー登録制度」の認知度を高め、パートナー登録の促進を図る。

〈実施時期〉

説明会開催日：10月1日（水）



令和7年度の取組

5 普及啓発について（つづき）

（3）パネル展示

〈目的・実施内容〉

県立図書館でパネル展示を実施し、食品ロス削減について来館者に啓発するとともに、食品ロス削減に関連するエシカル消費などについても併せて啓発を行い、家庭での取組の促進を図る。

〈実施時期〉

日時：令和7年10月8日（水）～令和7年10月20日（月）

場所：県立図書館



（4）その他

- ・ 県消費生活センターにおいて、県内の大型商業施設にて「消費者啓発イベント」を実施（年6回程度）していることから、当該イベントに併せて食品ロス関連のポスターやチラシ等を掲示し、食品ロス削減の機運を高める。

〈実施状況〉

第1回 5/31-6/1 サンエー豊見城ウイングシティ

第2回 7/19-7/20 イオン南風原

第3回 8/30-8/31 サンエー西原シティ

- ・ 食品表示講習会（北部・中部・南部・宮古・八重山）にて、「沖縄県食品ロス削減県民運動パートナー登録制度」のチラシを配布
- ・ 「おきなわSDGsフェスタ2025」にて、「食品ロス削減の取組アイデア募集キャンペーン」のチラシを配布



令和7年度の取組（案）

食べ残し持ち帰り（mottECO）の実証

<目的>

消費者の自己責任を前提とした持ち帰りを促進するため、消費者が食べ残しの持ち帰りを行いやすい環境を醸成し、事業系食品ロスの削減を図る。また、当該持ち帰りの取組（mottECO導入事例）を周知し、食べ残し持ち帰りの横展開を図ることで、外食産業の食品ロスの発生要因である食べ残しの削減に繋げる。

<実施内容>

（令和7年度取組案）

- 令和7年度事業において、ご協力頂ける店舗にて食べ残し持ち帰りの実証事業を行い、食品ロス削減の効果検証を行う。
- 取組終了後に実施店舗及び消費者にアンケート調査を行い、当該取組の効果検証を踏まえ、次年度の取組方法を検討していく。

【実施内容】

- ①県において、お持ち帰り意思表示カード及び持ち帰り用容器（mottECO容器）を製作・準備（県）
- ②実証実験にご協力頂ける店舗に意思表示カード及び持ち帰り用容器（mottECO容器）を配布（県）
- ③店内の卓上等にお持ち帰り意思表示カードを設置（協力店）
- ④意思表示カードを提示してきた客や持ち帰りを希望される客に持ち帰り用容器を提供（協力店）
- ⑤持ち帰り用容器を提供する際に注意事項が記載されたチラシを配布する（協力店）
- ⑥チラシにアンケート用のQRコードを掲載し、来店者がアンケートに回答する（来店者）

（参考チラシ）

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。容器への移し替えはご自身でお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上げらないでください。
※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかにお召し上がりください。
生もの、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。

暑い時期や長時間の持ち運びはご遠慮ください。
単に温めるだけでなく、十分に再加熱してからお召し上がりください。

こんにちは！mottECO(モッチェコ)です
事業者で飲食店での食べ残しの持ち帰りにご参加頂きたいです。mottECOの導入事例を掲載したチラシを配布いたします。
mottECOには、「もったいなく持って帰ろう」をコンセプトに活動しています。

食品ロスについて「mottECO」食品ロスリサイクルサイトへ

利用規約

【目的・基本的考え方】

1. 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上げて頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるもの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
2. 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
3. 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為が起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

デコ活については 食の種プロジェクトについてはこちら

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

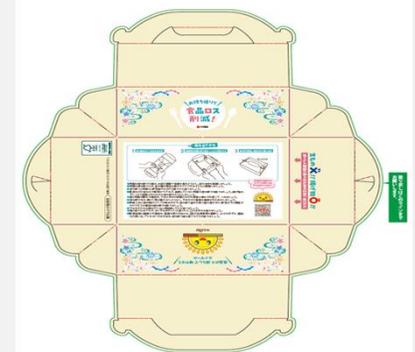
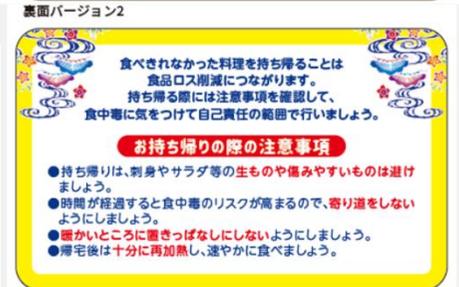
アンケート項目（案）

【来店者】

- ・属性(性別、年齢等)
- ・持ち帰った料理
- ・持ち帰り後の喫食
- ・食べなかった理由
- ・自己責任について 等

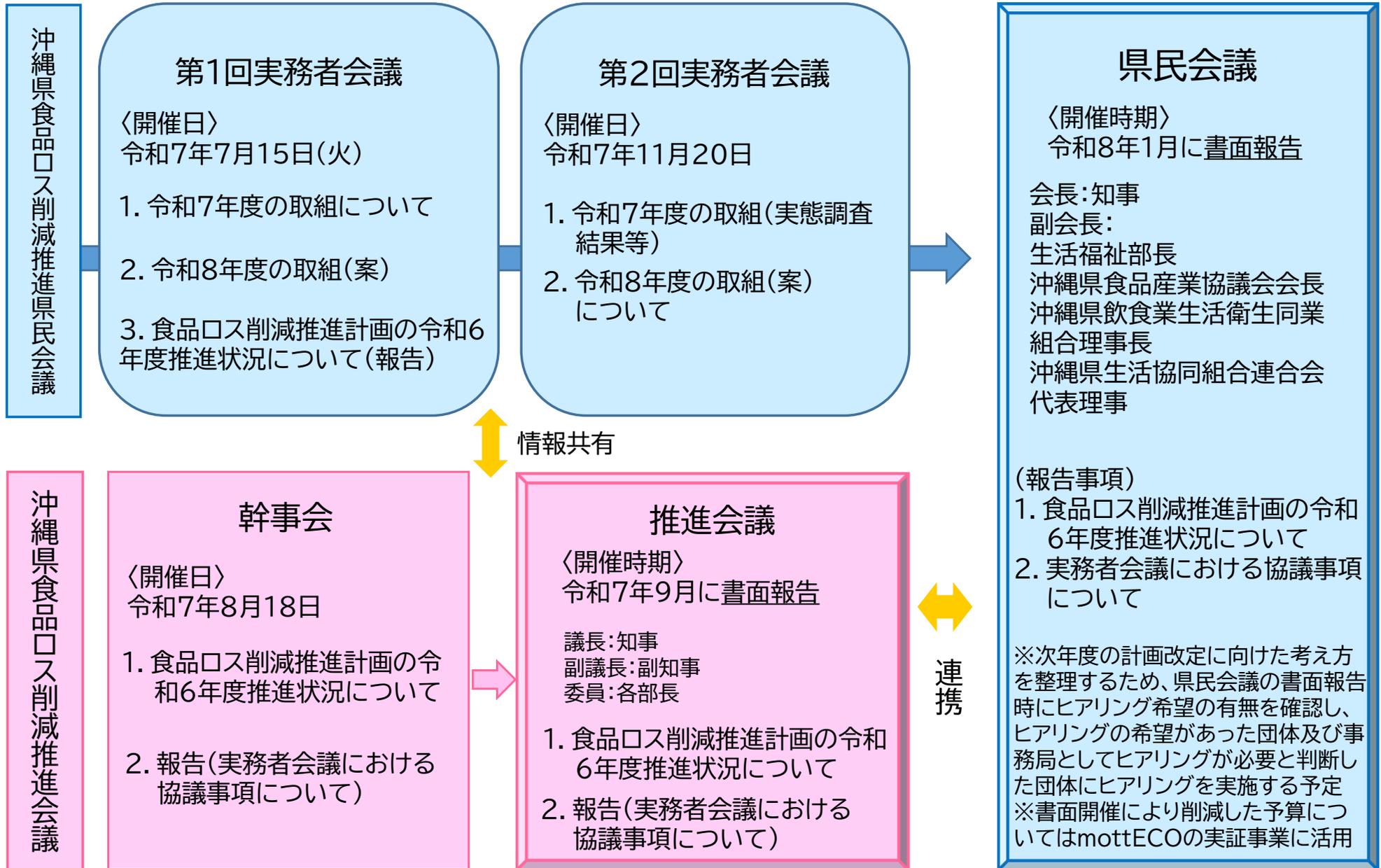
【実施店舗】

- ・持ち帰り用容器の利用状況
- ・意思表示カードの利用状況
- ・注意事項の説明について
- ・食ロスの削減量 等





令和7年度の会議開催について





| 委員からの主な意見 | | 対応案 |
|-----------|--|---|
| 広報ツール | <ul style="list-style-type: none">学校には同様の各種資料が多く届き、活用されないケースも多いことから、使い方のモデルを示して配布した方がよい。他県のガイドブックで良いものがあれば積極的に情報をもらい、少ない予算で作成することも検討してはどうか。 | <ul style="list-style-type: none">広報ツールについては、小学校における総合学習の学習教材としての活用等を想定しており、食育に関する副読本「くわっちーさびら」と併せて使用するなどの使い方を示していきたい。 また、総合学習での使用の有無や、総合学習で使用された学校へのヒアリング等を通じて、活用事例等の情報収集を実施し、それを各学校等にフィードバックするなど、活用が促進されるよう取り組んでいく。消費者庁が作成している食品ロス削減ガイドブックや他県のガイドブックを参考にしながら、本県独自の広報ツールを作成してまいります。 |



【実務者会議における協議事項②】令和8年度の取組（案）

県民を対象としたイベントの開催（継続）

<目的>

県民の食品ロス削減に対する意識の向上、普及啓発を目的に、集客イベントへのブース出展等により啓発イベントを実施する。

<実施内容>

- ・ 「夏休みこども自由研究」では、来場者数が442名と一定の集客があったことから、次年度も当該ブースへの出展を検討していく。
- ・ 「夏休みこども自由研究」の出展のほか、子どもたちが参加し食品ロスについて学ぶことができるイベントや、学校を巻き込んだり、量販店等消費者が多く訪問するところと一緒に協力してもらえるイベントなど、複数の出展を検討していく。

食品ロス削減チャレンジキャンペーン（継続）

<目的>

食品ロスダイアリー（家庭で発生した未使用や食べ残しなどの廃棄食品の種類や量などを一定期間毎日記録することができる日記）を記録して頂く県民を募ることで、食品ロス問題に関心がなかった県民が取組を実践する契機とするとともに、家庭から発生する食品ロスの削減を図る。

<実施内容>

- ・ 令和7年度はテーマを設定し、アイデアの募集を行ったところであるが、応募者が少ないなどの課題があったことから、募集内容を見直し、直接的な削減効果・習慣化が見込める食品ロスダイアリーを記録して頂く県民を募集する。
- ・ 日々の生活で出た食品ロスを一定期間継続してチェックシートに記録し、当該チェックシートをご応募頂く。
- ・ ご応募頂いた方全員又は抽選で景品を進呈する。

未利用食品有効活用のための広報ツールの冊子印刷・配布（継続）

<目的>

県内における未利用食品等の発生状況及び事業者で行っている食品ロス削減のための取組、課題等を県民及び事業者にも周知することで、未利用食品の有効活用を推進するとともに、食品ロス削減への理解と取組の促進を図る。

<実施内容>

- ・ 令和7年度に作成する広報ツールの冊子印刷・配布を行う。
- ・ 作成した資料は、学校や県内事業者、イベント等で配布する。
- ・ ホームページに掲載した広報ツールへ誘導できるようなQRコードを作成し、SNS等で情報発信する。



令和8年度の取組（案）

食べ残し持ち帰り（mottECO）の普及促進（新規）

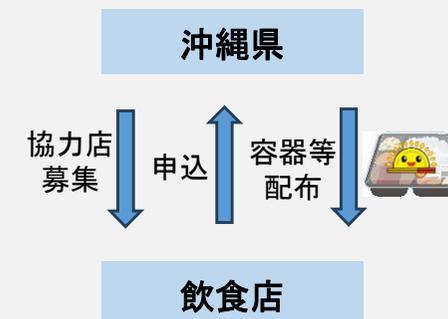
<実施内容>

（令和8年度取組案）

- ・ 県において、お持ち帰り意思表示カード及び持ち帰り用容器（mottECO容器）を製作・準備（5,000個）し、外食産業が実施する持ち帰りの取組を支援する。
- ・ 食べきりの促進と、食べ残した場合の持ち帰りについて、県広報媒体を活用し普及啓発を図る。

【実施内容】

- ①県において、お持ち帰り意思表示カード及び持ち帰り用容器（mottECO容器）を製作・準備（県）
※意思表示カードについては、今年度の利用状況を踏まえて作成するかどうかを検討
- ②食べ残し持ち帰りに協力頂ける店舗を公募（県）
※1店舗当たりの配布数の上限を設ける予定
- ③協力店に対し意思表示カード及び持ち帰り用容器（mottECO容器）を配布（県）
- ④店内の卓上等にお持ち帰り意思表示カードを設置（協力店）
- ⑤意思表示カードを提示してきた客や持ち帰りを希望される客に持ち帰り用容器を提供（協力店）
- ⑥持ち帰り用容器を提供する際に注意事項が記載されたチラシを配布する（協力店）
- ⑦チラシにアンケート用のQRコードを掲載し、来店者がアンケートに回答する（来店者）



沖縄県食品ロス削減推進計画の改定（新規）

<目的>

「沖縄県食品ロス削減推進計画」の計画期間は令和4年度から令和13年度までの10年間であり、食品ロスを取り巻く状況や施策の実施状況等を勘案し、中間年である令和8年度に見直しを実施する。

<実施内容>

- ・ 消費者庁の「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針（令和7年3月25日変更）」等国の動向や今年度実施する事業系及び家庭系食品ロスの実態調査を踏まえ、指標や数値目標、推進体制、各種施策等の見直しを行う。
- ・ 令和8年度は当計画の改定のため、実務者会議を3回、県民会議を1回、庁内の作業部会を1回、幹事会を2回、推進会議を1回予定している。



食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの留意事項

● 前提

食べ残し持ち帰りについて食品事故が発生した場合

○当該飲食物を提供した飲食店に民事上の責任が発生するかが争われる可能性。

○顧客が当該事実をSNS等で発信するなど、風評被害が生じる可能性。

○食品事故の原因が、食べ残し持ち帰り以前に存在していたのか否かについて検証するため、当該飲食店は保健所等の調査の対象となり得る。



○飲食店は、顧客からの食べ残し持ち帰りについての申出に応じてこれを承諾する際には、食べ残し持ち帰りについては食中毒等の可能性があることを説明することなどが必要。



○説明の際の参考資料として、別添を参考に、飲食店において、実情に応じた措置等をとる。

○ただし、法的責任の有無については最終的に裁判所において事案ごとに個別具体的に判断。

● 食べ残し持ち帰りについて合意する際に事業者としてなすべきこと

○食べ残し持ち帰りについて合意する際、一定の注意事項を説明するなどの一定の義務を尽くすことが、民事上の法的な責任の軽減に。

⇒①持ち帰る飲食物を特定し提供する際における義務を果たすこと（生ものなどについては持ち帰りに合意しないなど）

②持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすること。

※合意の際の状況は様々なため、顧客の年齢や飲酒の状況等を踏まえて丁寧に口頭でも説明するなど、状況に応じた取組を行うことが望ましい。

全国を取組状況

● 10月に各都道府県に対しアンケート調査を実施（回答数：37/46都道府県）

● 食べ残し持ち帰りの取組の実施状況について ⇒「実施している」と回答したのは17/37道府県

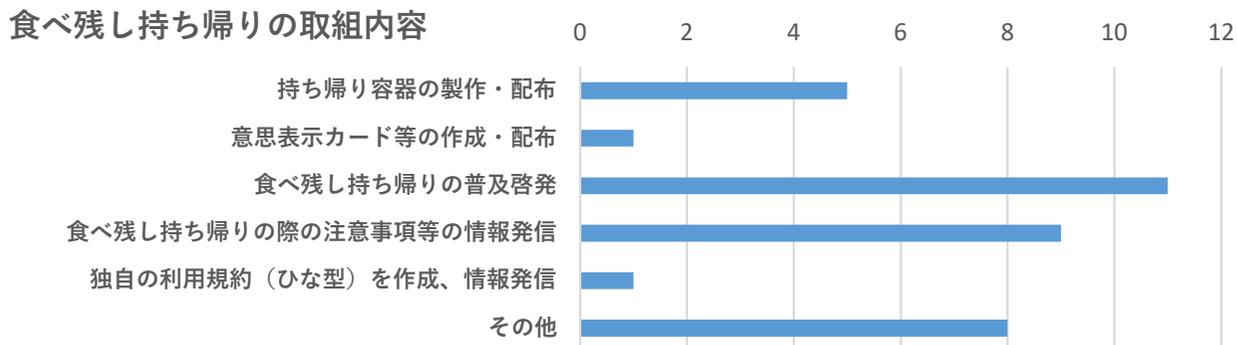
● 食べ残し持ち帰りの取組内容について ⇒

● 意思表示カード等の作成・配布は大阪府のみで、利用状況（利用率）は不明であった。

(参考)

大阪府では、令和元年度に飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験として、カード・持ち帰り容器・啓発媒体作成、店舗啓発実証を実施している（次ページ参照）

食べ残し持ち帰りの取組内容





大阪府の「飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験」結果の概要

出典：「飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験 結果の概要（大阪府）」から一部抜粋

- 1 実施期間：令和2年2月12日～25日
- 2 実施店舗：実施店舗（6店舗）
- 3 実験内容
 - (1) 持ち帰り容器実証実験調査を含む食べきりモデル実証実験
 - (2) アンケート調査（来店者、持ち帰り者）の実施



▲持ち帰り容器貼付シールH80×W120 mm

4 調査結果

【ポイント】

- ・ 期間中、実施6店舗の持ち帰り容器の提供数は113箱であった。
- ・ 食べ残した料理の持ち帰りについては、82%が持ち帰りの意向があった。
- ・ 店舗側からの持ち帰りの声掛けについて、行ってほしいが76%であった。
- ・ 持ち帰り箱、袋ともに使いやすかったが約74%であった。
- ・ 持ち帰り宣言カードの文言については、受け入れられるが84%、やや受け入れられるが16%であり、内容について忌避感はなかった。
- ・ 持ち帰った料理の喫食状況については、翌日以降に食べたが47%、その日中に自分で食べたが32%、自分以外の人やペットが食べたが21%、食べなかったは0%であった。

5 持ち帰り容器提供数

キャンペーン期間中の来店者が把握できた店舗での持ち帰り容器の平均利用者数は来店者100人当たり1.9人であった。このうち従前から食べ残し料理の持ち帰りを行っていた店舗での持ち帰り容器の平均利用者数は来店者100人当たり3.3人であった。



| 委員からの主な意見 | | 対応案 |
|-----------|--|--|
| 実態調査 | <ul style="list-style-type: none"> 目標に対して大幅に食品ロスが減っており、事業者の取組の効果が非常に表れているように思う。これらの取組をアピールする予定があるのか。 外食産業より食品製造業の方が大幅に減っているが、どの取組が功を奏したのか、その把握はなされているのか。 | <ul style="list-style-type: none"> 今年度作成する広報ツールに事業者の取組事例集を掲載することとしており、当該広報ツールを広く周知することで、事業者の取組をアピールしていく。 実態調査では、「食品ロスを削減するために行っている取組について」の設問があることから、どの取組が食品ロスの削減に繋がっているのか把握できるよう、調査結果を整理・分析していきたい。 |
| 広報ツール | <ul style="list-style-type: none"> 広報ツールの構成案2章で、食品ロスがもたらす影響として記載されている「貧困」については、食品ロスがもたらす影響とは少し性質が異なるのではないかと思うことから、作成の際に考慮いただければと思う。 | <ul style="list-style-type: none"> ご指摘を踏まえ、「貧困」については、食品ロスがもたらす影響とは性質が異なるものであることから削除する。 当該部分の記載については、第3章の番外編(フードドライブ)のページにて、「食品が余ってしまったときにできること」として、困っている方への寄付を呼びかける趣旨の内容として整理したい。 |
| 食べ残し持ち帰り | <ul style="list-style-type: none"> 食べ残し持ち帰りの容器について、環境に配慮したものをを用いることが必要であると考え。 啓蒙活動の一環であることはよいことだと思うが、外食産業で消費される数は膨大で、5,000個でどのくらいの普及促進効果がでるものなのか。 | <ul style="list-style-type: none"> 食べ残し持ち帰り容器については、全国的に多く利用されているマイボックス普及企業組合に製作を発注しており、材質は紙で、FSC認証※取得の環境に配慮した製品を使用する。 ※環境、社会、経済の便益に適い、きちんと管理された森林から生産された林産物や、その他のリスクの低い林産物を使用した製品を目に見える形で消費者に届ける仕組み。 令和7年度に実証実験を予定しており、飲食店向け、来店客向けのアンケートを通して、食品ロスの削減効果を算定していきたいと考えている。また、県の取組をとおして、食べきりと食べ残し持ち帰りの普及促進を図っていきたい。 |
| | <ul style="list-style-type: none"> 意思表示カードと参考チラシについて、原案だと、各飲食店が個々に実施しているように見えるため、県として取り組んでいる実証実験であることを示す表現があった方がよい。 | <ul style="list-style-type: none"> 意思表示カードは昨年度作成しており、持ち帰り容器も既に発注していることから、チラシ等に沖縄県の取組であることが分かるよう、問い合わせ先も含めて記載していきたい。 |