

3R推進に向けた取組

名称	残さず食べよう！30・10（さんまる いちまる）運動
市町村	長野県松本市
内容	<p>まだ食べられるにもかかわらず捨てられている「食品ロス」が日本全体で年間646万トン発生している。（農林水産省及び環境省「平成27年度推計」）</p> <p>長野県松本市では、「残さず食べよう！30・10（さんまる いちまる）運動」を中心に、飲食店と家庭それぞれでの食品ロスの削減に取り組んでいる。</p> <p>○（おそとで）「残さず食べよう！30・10運動」（平成23年度～）</p> <p>①注文の際には適量を注文しましょう</p> <p>②乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう</p> <p>③お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう</p> <p>飲食店から発生する生ごみの約6割が食べ残しであり、特に宴会では食べ残される割合が多くなる傾向にあることから、宴会・会食等での「30・10運動」実践について啓発している。</p> <p>○（おうちで）「残さず食べよう！30・10運動」（平成26年度～）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月30日は「冷蔵庫クリーンアップデー」 冷蔵庫の中を点検し、賞味期限・消費期限の近いものや野菜・肉等の傷みやすいものを積極的に使用しましょう。 ・毎月10日は「もったいないクッキングデー」 今まで食べられるのに捨てていた野菜の茎や皮等を活用して、子どもと一緒に「もったいないクッキング」を実践しましょう。 家庭で実践できることについての情報発信を望む市民の声を受け、家庭版の「30・10運動」として啓発を行っている。大学生との協働による「もったいないクッキングレシピ集」も公開している。 <p>○「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度（平成28年度～）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「残さず食べよう！」推進店 小盛メニューの設定や持ち帰りへの対応など、食品ロス削減に資する取組みを実践する飲食店・宿泊施設及び食料品小売店を推進店として認定している。 ・「残さず食べよう！」推進事業所 「30・10運動」の実践や周知啓発への協力等、料理をいただく側として食品ロス削減に取り組む事業所を推進事業所として認定している。 推進店・事業所は市HP等で紹介する他、コースター等の啓発品を要望に応じて配布している。



啓発品（コースター）