

食べ残したら持ち帰る。食の新しいスタイルはじめよう！
みんなのチカラで、食ロスゼロへ。

小泉環境大臣が力強くメッセージ。 New ドギーバッグ アイデアコンテスト いよいよ3/31(火)応募受付開始！

2020年3月31日(火)-6月1日(月)

環境省では、飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰る新たなスタイルを身近な文化として広め、利用者の自己責任とお店との相互理解のもとで、飲食店等における持ち帰りの実践を促す社会的な機運醸成を図ることを目的に、環境省、消費者庁、農林水産省およびドギーバッグ普及委員会の共催で、「Newドギーバッグアイデアコンテスト」を開催。その応募受付が3月31日にスタートするにあたり小泉環境大臣がコンテスト参加を呼びかけるメッセージを発信しました。

日本の食品ロス削減を推進するために、食の新たなスタイルを創る「Newドギーバッグアイデアコンテスト」は、どなたでも応募可能。日本を変えるたくさんのアイデアをお待ちしています。

皆さんの
力を貸してください

小泉環境大臣
メッセージ

特設サイトで
動画公開中！



<http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/contest.html>

※ドギーバッグ doggy bagとは

そもそも客が食べ残した料理をつめて持ち帰るための容器や袋のこと。主に米国の外食産業で使用されている。犬に食べさせるために持ち帰るといふ言い訳で持ち帰ったことから、犬の容器＝ドギーバッグという名が付いたとされる。

小泉環境大臣メッセージ全文

皆さんこんにちは。環境大臣の小泉進次郎です。
環境省では食品ロスの削減をするために、
皆さんに参加をいただく形で
Newドギーバッグアイデアコンテストを開催します。



食品ロスは日本の課題でもあります、
世界の課題でもあります。
今、我々日本は約600万トンという食品ロスを年間で
生んでいます。本来食べられるにも関わらず、食べずに捨てられているのが、それだけあるということです。

この600万トンという数字は国連機関の年間の食料援助量の約2倍にあたる量を我々は本来食べられるのに
捨てているわけです。そして一方で日本は食料自給率は約37%と極めて低くなっています。
つまり、食料自給率は低い、海外からはこれだけ輸入をしている、それで食料を大量に捨てている。
こういった現状をなんとか変えていくためにも皆さんの力を貸してください。

これは気候変動の対策においても重要な課題でもあります。

私も約3年間アメリカで生活をしていた経験がありますが、アメリカでは外食をした時に飲食店で
食べきれなかったら、ドギーバッグをお店からもらって、それを使って持ち帰るとするのは、
当たり前のことでした。

私はこういったことがもっと日本に根付くといいなと、そう思っていますので、これを機会に、
そういった新しい当たり前が、新しいライフスタイルになっていくことを期待しています。
もちろん、食べ残さずに適量を注文していただいて、食べきる努力をしていただくことが、
大事なとは言うまでもありません。

そういったことを踏まえた上で、皆さんからのいいアイデアで、
このNewドギーバッグアイデアコンテストが実りあるものになることを期待しています。

私の前にあるこの2つのドギーバッグというか、テイクアウトボックスといいますが、
福島県が今、作ってくれているものです。こちらが通常のもの。
こちらは東京ガールズコレクションとコラボをしたもの。こういったように、なにか持ち帰りたくなるような、
そういったドギーバッグが皆さんのアイデアで生まれることを期待しています。よろしくお願ひします。

New ドギーバッグアイデアコンテスト 開催主旨

食品ロスの削減については、2015年に国連において取りまとめられた持続可能な開発アジェンダ（SDGs）を踏まえ、我が国として、食品ロスの発生量を2030年度までに2000年度比で半減するとの目標の達成に向け、取組を進めています。

2019年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律」（令和元年法律第19号）が施行され、食品ロスの問題に対する社会の認知度は高まっており、その削減に向けた社会的な機運が高まっています。

外食産業は、事業系食品ロス発生量の約20%（133万トン）を占めていますが、その削減には小盛メニューの導入や需要予測精度の向上等の事業者自身の取組に加え、利用者による食べ残しの削減が重要です。

また、食べ残しの削減には、まずは利用者が食べきれぬ量を注文し、提供された料理を食べきるようにし、仮に食べることができなかつた場合でも料理を外食事業者の説明をよく聞いた上で、自己責任の範囲で持ち帰ることができることが重要です。

食べることができなかつた料理の持ち帰りは、我が国においても、以前は「折り」や「折り詰め」により行われてきましたが、今は一般的に行われているとはいいがたい状況です。一方、欧米においては、持ち帰り容器は、ドギーバッグとして一般的に認知され、利用されています。

そこで、国内でも、持ち帰りに関する留意事項を十分に理解して希望する者が、食べることができなかつた料理について、自己責任で持ち帰ることを身近な習慣として広め、利用者とお店の相互理解のもとで、飲食店等（ホテル等の食事の提供を伴う事業を実施している事業者を含む。以下同じ）における持ち帰りの実践を促す社会的な機運醸成を図ることを目的として、「New ドギーバッグアイデアコンテスト」を実施します。

せっかくのお料理を残さず持ち帰りおいしくいただくことによって、食品ロスの削減の推進を図るため、たくさんの御応募をお待ちしております。

New ドギーバッグアイデアコンテスト概要

■名 称	New ドギーバッグアイデアコンテスト
■実施期間	応募期間 2020年3月31日(火)ー6月1日(月) 24:00 締切 審査期間 2020年6月2日(火)ー7月中旬予定 結果発表 2020年7月下旬予定
■応募資格	誰でも応募可能
■応募方法	食品ロスポータルサイト内、特設サイトから応募 http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/contest.html
■主 催	環境省/消費者庁/農林水産省/ドギーバッグ普及委員会



募集内容

「ドギーバッグ」は家で待つ飼い犬のため（と言い訳をして）持ち帰るということに由来するといわれています。せっかく提供された料理を、食べることができなかった時に、自分や家族のために持ち帰って、食品ロス削減につなげていきたい。そのアクションを推進するためのアイデアを以下、2つの部門で募集します。

ネーミングの部

食べ残しを持ち帰るという気持ちや行動を
わかりやすく伝えるため、

「飲食店等で食べることができな
かった料理を持ち帰る行為」

について、日本ならではの
新しい名称を募集します。

パッケージデザインの部

実際に利用者が持ち帰るために、持ち帰りやすく、
魅力的なデザインで、かつ、衛生面にも配慮された
持ち帰り用のパッケージデザインを募集します。

a

容器デザイン

形状、素材を含め全く新しいデザインの容器
のアイデア

b

絵柄デザイン

特設サイトよりダウンロードした既存容器の白紙
バージョンの絵柄デザインのアイデア

●パッケージデザインの部は、以下の区分を設定しています

- ①一般の部 | プロアマ問わず
- ②子供の部 | 中学生以下

※中学生以下の方も一般の部への応募は可能です

各賞および審査について(予定)

- 各賞 ※特設サイトに記載の最新情報をご確認ください

- 賞品について ※特設サイトに記載の最新情報をご確認ください

- 選考・表彰
 - ・有識者等で構成する委員会における審査により、各賞を決定します。
 - ・後日、環境省内において表彰式を開催する予定です。

- 応募作品について パッケージデザインの部の作品は、今後、持ち帰りの促進に取り組む地方公共団体や食品関連事業者等の参考となるよう、主催省庁及びドギーバッグ普及委員会のHPにおいて掲載させていただく場合があります

- 受賞後の取組
 - ・主催省庁およびドギーバッグ普及委員会のHPへの掲載、関係省庁において実施する普及啓発事業における活用等を予定
 - ・その他、地方公共団体や協賛事業者等が行う各種イベント等で活用することを想定