

## 京都市×ミツカン連携事業 食品ロス削減プロジェクト第2弾始動！

残り野菜を酢漬けでおいしく活用！ブロッコリーがザーサイ風に、九条ねぎも酢漬けで大変身！

## 「もったい菜漬け！がいどぶっく」発行

—「京都市×ミツカン—京都市食品ロスゼロプロジェクト—」PR動画も公開—

配布開始日：2021年3月3日（水） 配布場所：市内スーパーマーケット等

<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000281048.html><https://youtu.be/Hm3FHutde3w>

京都市では、食品ロスの削減に取り組んでおり、2020年8月3日(月)に、株式会社Mizkan Holdingsと「食品ロス削減に資する取り組みの連携に関する協定」を締結し、協定に基づいた連携事業を実施しております。

この度、第2弾プロジェクトとして「野菜を無駄なくおいしく食べ尽くす」菜漬けレシピを紹介する「もったい菜漬け！がいどぶっく」を発行いたします。



京都市では、一昨年5月、門川市長が日本の自治体の長として初めて「2050年CO2排出量正味ゼロ」を目指すことを宣言し、脱炭素社会の実現に向けて取り組みを推進しております。京都市は「しまつの心」に象徴される、ものを大切にする伝統が息づいています。それらをいかして、「2050年CO2排出量正味ゼロ」の達成に向け、食品ロスの削減にも取り組んでおります。

今回、京都市が持つ食品ロス削減に関する先進的な取り組みの知見と、ミツカンが持つメニュー提案や商品開発などの強みを連携させることで、CO2排出を抑制する循環型社会の実現に向けた取り組みを進めるため、「食品ロス削減に資する取り組みの連携に関する協定」を締結しました。

**第2弾プロジェクトでは、普段食べない部位や、余って捨ててしまう野菜を誰でも簡単においしく活用できる「もったい菜漬けレシピ」全11種類を共同開発。**2021年3月3日（水）より市内のスーパーマーケットを中心にレシピ紹介リーフレット「もったい菜漬け！がいどぶっく」を配布いたします。

また、**京都市とミツカンの連携した取り組みや、「京都市食品ロスゼロプロジェクト」などを紹介した動画「京都市×ミツカン—京都市食品ロスゼロプロジェクト—」を2021年2月26日（金）から、「KYOTO TV」及び京都市公式YouTubeにて公開いたします。**

近年、「食品ロス」は世界的に大きな社会問題になっています。京都市においても、食品ロスをピーク時（平成12年度）の約9.6万トンから約6.1万トン（令和元年度）まで減らすことが出来ましたが、今後も更なる削減に向け、食品ロスを減らすための様々な取り組みを加速していきます。家庭でできる身近なことから実践し、食品ロス削減に貢献していきましょう。

## 「もったい菜漬け！がいどぶっく」

ミツカンのお酢を使い、普段食べない部位や、余って捨ててしまう野菜をおいしいピクルスにした「もったい菜漬け」レシピを紹介。

配布開始日：2021年3月3日（水）

発行：株式会社Mizkan Holdings

配布場所：京都市内のスーパーマーケットのほか

[https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/cmsfiles/contents/0000281/281048/\(saishu\)mottainaduke.pdf](https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/cmsfiles/contents/0000281/281048/(saishu)mottainaduke.pdf)

## もったい菜漬けレシピ

- ポイント①** お酢で漬けると日持ちするから最後までおいしく食べられます。  
**ポイント②** 色々なアレンジができるから、飽きずに美味しく食べ切れます。

### ◇ブロッコリーの芯でつくる もったい菜漬け

捨ててしまいがちなブロッコリーの芯をお酢に漬けて、美味しくいただけるピクルスのレシピ。ザーサイのような味と食感がやみつきになります。



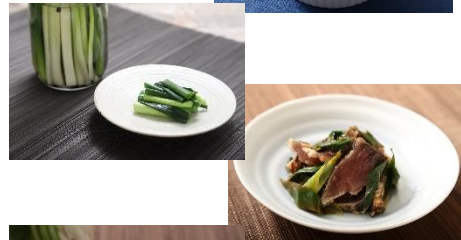
### ◇野菜でつくる もったい菜漬け

きゅうり、たまねぎなど家庭で余らせやすい野菜を使ったレシピ。作り置きで、手軽に野菜をいただけます。カレーに添えたり、細かく切ってタルタルソースの具材にも活用できます。



### ◇九条ねぎのもったい菜漬け

京の伝統野菜「九条ねぎ」を丸ター一本を使ったレシピ。焼き魚の付け合わせのほか、かつおと一緒に味噌あえにしたり、蒸し鶏と一緒におろしあえにするなどアレンジも可能です。



### ◇京こかぶのもったい菜漬け

京こかぶの葉っぱまで使ったレシピ。かんぱちの柚子胡椒あえや、生ハムのサラダ、りんごのあえ物など、様々なレシピに応用できます。



※詳細は下記HP内の「もったい菜漬け！がいどぶっく」にて御覧ください。

<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000281048.html>

## 「京都市×株式会社Mizkan Holdings連携事業」について

京都市と株式会社Mizkan Holdingsは、2020年8月3日（月）に「食品ロス削減に資する取り組みの連携に関する協定」を締結し、京都市が持つ食品ロス削減に関する先進的な取り組みの知見と、ミツカンが持つメニュー提案や商品開発などの強み連携させることで、CO2排出を抑制する循環型社会の実現に向けた取り組みを進めてきました。

### 第1弾プロジェクト「もったい鍋！ガイドブック」（2020年10月1日）

余らせがち、眠らせがちな食材や普段捨ててしまう部位を活用する、おいしくて簡単な「もったい鍋」レシピを紹介したガイドブックを発行。

詳細URL：<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000275466.html>

ガイドブック：<https://www.mizkanholdings.com/file/vision/mottainabe.pdf>



## 「京都市×ミツカンー京都市食品ロスゼロプロジェクト」の公開

「もったい菜漬け！レシピ」をはじめとする株式会社Mizkan Holdingsと連携した取り組みや、京都市の「食品ロスゼロプロジェクト」などを紹介した動画「京都市×ミツカンー京都市食品ロスゼロプロジェクト」を2021年2月26日（金）から、「KYOTO TV」及び京都市公式YouTubeにて公開いたします。

公開開始：2021年2月26日（金）

公開サイト：<https://tv-city-kyoto.com/m7y2P>（KYOTO TV）

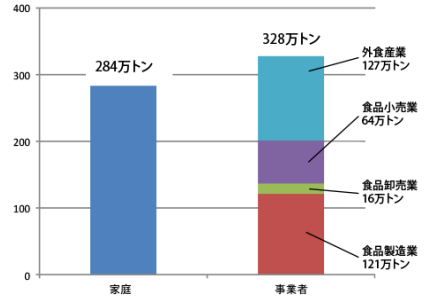
<https://youtu.be/Hm3FHutde3w>（Youtube）



### 食品ロス発生の実況

食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食べ物のことだ。

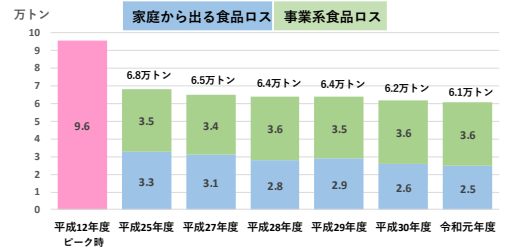
日本では、平成29年度に約612万トン（事業者から約328万トン、家庭から約284万トン）の食品ロスが発生したと推計されています。



食品廃棄物等の利用状況等（平成29年度推計）  
※環境省食品ロスポータルサイトより

### 京都市の食品ロス発生量

京都市では、「新・京都市ごみ半減プラン」において、食品ロスを令和2年度までに半減させる目標を全国で初めて設定し、食品ロス削減に取り組んでいます。平成12年度に9.6万トン発生していた食品ロスを、令和元年度は6.1万トンまで減らすことができました。今後も更なる削減に向け、食品ロスを減らすための様々な取り組みを加速していきます。



京都市の家庭から出る食品ロス排出量の推移

### 京都市食品ロスゼロプロジェクトについて

京都市では、食品ロス削減を目指し「京都市食品ロスゼロプロジェクト」として、市民や事業者の方々に向け様々な取り組みを実施しております。

#### ■食品を取り扱う小売店における販売期限の延長等の取り組み

日配品や加工食品をはじめ、食品の販売期限は製造日から賞味期限又は消費期限までの期間を概ね3等分して設定されている場合があり、販売期限が過ぎた食品は賞味期限又は消費期限に達する前に廃棄され、食品ロス発生の一因となっています。

京都市では、事業者由来の食品ロス削減のため、各事業者で定めている販売期限を見直し、賞味期限又は消費期限の範囲内で従来よりも延長して食品を販売する「販売期限の延長」の取り組みを推進し、食品スーパー及び百貨店に加え、コンビニエンスストア及びドラッグストアなど、67事業者832店舗にご協力いただいております（2021年1月末時点）。

令和元年度に新たに販売期限を延長した事業者・店舗から、約3～6割の廃棄削減効果を報告いただきました。



詳細URL：<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000258131.html>

#### ■「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度

京都市では、本来食べられたはずの食品が捨てられることがないように、食品を無駄なくすべて食べきる「食べ残しゼロ」を目指して取り組んでいただける事業者の皆様を「京都市 食べ残しゼロ推進店舗」として認定しています。現在、飲食店・宿泊施設で1,143店舗、食品小売店で512店舗が認定されています（2021年1月末時点）。

詳細URL：<http://sukkiri-kyoto.com/tabnokoshi>



#### ■食品ロス削減啓発オリジナルカードゲーム「食品ロスZEROマスター」

小学生から大人まで幅広い世代が、食品ロスが発生する理由と、発生させないためにどのような行動をとるべきか、楽しみながら学ぶことができるカードゲーム「食品ロスZEROマスター」を作成し、ごみ減量への理解と実践を呼び掛ける啓発に取り組んでいます。

詳細：<https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/page/0000275718.html>

