

現在の位置： [トップページ](#) > [くらし・手続き](#) > [ごみ・リサイクル](#) > [ごみの減量・リサイクル](#) > [お茶の水女子大学との連携事業](#)

お茶の水女子大学との連携事業

ページ番号1019970 更新日：2026年1月5日

食品ロス削減に向けたお茶の水女子大学との協働プロジェクト始動！

～お茶の水女子大学SDGs推進研究所とのコラボレーション～

北区では、食品ロス削減へのさらなる意識向上と消費者の食べ残し削減等の取組みを進めるため、お茶の水女子大学SDGs推進研究所と具体的な事業案を検討する協働プロジェクトを始動しました。

令和7年5月から12月までの間に月1回程度集まり、お茶の水女子大学SDGs推進研究所の学生委員と一緒に、大学生ならではの新鮮な視点を取り入れた具体的な事業案を検討していきます。

【ご協力ありがとうございました】食品関連事業者向けアンケートは終了いたしました

現在、プロジェクト内で「北区版食べきり協力店（仮称）」の実施を検討しており、制度案について飲食店や惣菜店等の皆様のご意見を伺うため、アンケートを実施しています。

飲食店、惣菜店等のみなさま、制度案に対する生の声をぜひお聞かせください。

※本アンケートは、制度立案の参考とさせていただくことが目的のため、回答内容について個別に取り上げて公表することはございません。

期限：11月21日（金曜）



アンケートの二次元バーコード

[> アンケートフォーム（外部リンク）](#)

活動の様子

第5回ワークショップ（最終報告会）

日時：令和7年12月10日（水曜日）13時00分～14時30分

場所：お茶の水女子大学 講義室

参加者：学生委員7名、北区職員6名、お茶大教職員4名

1 活動の集大成

5月から始動した月1回のワークショップ活動も、今回の最終報告会で締めくくりとなりました。約半年間、4回のワークショップ・3回の進捗報告会を通し、学生委員が主体となり、食品ロス削減へのさらなる意識向上と消費者の食べ残し削減等の取組みを進めるための事業案を検討してきました。

2 「北区版食べきり協力店（仮称）」とは？

今回の最終報告会では、学生委員よりこれまでの活動内容と「北区版食べきり協力店（仮称）」の制度案について、発表がありました。制度案については、「食べきり協力店（※）」の制度を参考にしながら、飲食店へのインタビューやアンケートの意見も踏まえ、消費者目線・学生目線での内容が盛り込まれました。具体的には、北区独自の登録要件の設定や、登録店舗へのフォローアップ体制を充実させる仕組みづくりなど、消費者への意識啓発に留まらない、飲食事業者の経営改善・メリットにもつながる取組みを促進する制度として提案がありました。



発表の様子

また、区民に浸透しやすい制度名称や登録店舗へのインセンティブ、制度を活用していただくための工夫できる点についても、提案がありました。

※飲食店等が自治体の定める基準に基づき、食品ロス削減に取り組むことを宣言し、協力店として登録する仕組み

3 学生委員の提案を区へ

発表後は、提案内容をまとめた提案書が、お茶の水女子大学から北区へ手渡されました。

学生委員からの提案は、令和8年度から実施ができるよう、区において具体的な検討・準備を行っていく予定です！

学生委員のみなさま、約半年間にわたり熱心に取り組んでいただき、ありがとうございました！



提案書を手渡している様子

「北区版食べきり協力店（仮称）」制度提案書（PDF 3.1MB）[□](#)

進捗報告会

日時：令和7年11月28日（金曜日）10時00分～10時30分

場所：オンライン

参加者：学生委員7名、北区職員3名、お茶大教職員1名

1 アンケートの回答状況

進捗報告会では、飲食店等へ実施したアンケートの分析状況について、学生委員より報告がありました。アンケートを通じ、制度登録への意向や制度への具体的な要望など、多くの貴重なご意見をいただくことができました。

ご協力いただいた、飲食店等のみなさま、心より感謝申し上げます。



オンラインミーティング（進捗報告会）の様子

2 区への提案に向けた準備

学生委員より、制度の登録要件や登録店へのインセンティブなど、制度の大枠について共有がありました。また、アンケートから得られた分析結果を踏まえ、制度案の修正点について意見交換を行いました。

次回がいよいよ活動の集大成となります！12月に予定している最終報告会では、これまでの活動内容について発表を行い、その後、北区へ具体的な制度案を提案する予定です。

次回予告：食品ロス削減に向けた制度案を区に提案しよう！

進捗報告会

日時：令和7年10月14日（火曜日）16時00分～17時00分

場所：オンライン

参加者：学生委員2名、北区職員3名、お茶大教職員2名

進捗報告会では、「北区版食べきり協力店（仮称）」の制度案について、飲食店等から意見を収集するため、学生委員が作成したアンケート案を共有し、意見交換を行いました。

また、他の自治体の要件設定状況について情報共有を行い、北区独自の制度要件とは何かについて、議論を深めました。

今後、飲食店等へのアンケートを通して集めた声を反映し、制度案をさらにブラッシュアップしていく予定です。



オンラインミーティング（進捗報告会）の様子

次回予告：制度案に対するリアルな意見はどうだった？

第4回ワークショップ

日時：令和7年9月19日（金曜日）14時00分～16時00分

場所：北区役所TIC王子ビル 会議室

参加者：学生委員6名、北区職員3名、お茶大教職員2名

1 制度内容に関する検討

今回のワークショップでは、「北区版食べきり協力店（仮称）」の具体的な制度内容について、ブレインストーミングを実施しました。

学生委員からは、北区独自の要件として「各飲食店の客層に合わせた啓発活動の実施」や「従業員向けの意識啓発の実施」など、学生ならではの新鮮なアイデアが続々と提案されました。

また、登録事業者のメリットを考えた「取組状況に応じた特典の提供」、「事業者同士が情報交換できる場の提供」など、具体的な提案が活発に交わされ、制度案の骨子について意見交換を行いました。

た。

2 飲食店へのアンケート実施に向けた検討

ワークショップで検討した制度要件やメリットに対する飲食店の意見を収集するため、アンケートの実施を決定しました。

今後、アンケート内容を具体化し、実施に向けた準備を進めていきます。

次回予告：アンケート内容を考えよう！

第3回ワークショップ

日時：8月8日（金曜日）14時30分～16時30分

場所：お茶の水女子大学 会議室

参加者：学生委員6名、北区職員5名、お茶大教職員3名

1 これまでの活動の振り返り

学生委員より、これまでのワークショップでの話し合いやインタビュー結果をまとめた中間発表が行われました。

また、事業系食品ロスの現状についても整理され、「事業活動（食材の仕入れから調理、提供、廃棄に至るまで）の過程で発生する事業者起因の食品ロス」、「消費者の食べ残し等で発生する消費者起因の食品ロス」の2つに分けて説明がありました。

さらに、他自治体の事例として、食べ残し削減を目的とした「食べきり協力店制度」があり、消費者起因の食品ロスにアプローチできることが挙げられました。一方で、この制度では事業者側が登録するメリットが少なく、登録後に自治体から十分なフォローアップが行われていないといった課題があることも共有されました。



中間発表の様子

2 制度（案）の検討

食品ロス削減の現状と課題を踏まえ、他自治体の「食べきり協力店（仮称）」制度を参考にしながら、北区ならではの独自要件を追加した「北区版食べきり協力店（仮称）」制度の導入案を検討しました。

この制度では、単なるポスター掲示や声かけといった消費者への意識啓発に留まらず、事業者自身の業務改善につながる取組みを促す制度とする方向でまとまりました。具体的には、事業者のコスト削減や業務効率化に直結する具体的な要件を設けることで、事業者にとってのメリットを感じられるような仕組みを検討していくことになりました。

今後は、「北区版食べきり協力店（仮称）」の制度の具体的な要件について、詳細にまとめていく予

定です。

次回予告：「北区版食べきり協力店（仮称）」の要件を決めよう！

第2回ワークショップ

日時：7月15日（火曜日）15時00分～16時45分

場所：お茶の水女子大学 講義室

参加者：学生委員5名、北区職員2名、お茶大教職員2名

1 インタビュー結果の共有

学生委員より、食品事業者へのインタビュー結果について発表がありました。

飲食店や惣菜店等では、調理の工夫や賞味期限が近い食材の加工など、食品ロスを減らすための様々な努力がなされていることがわかりました。

一方で、それでも一定程度の食材・食品の賞味期限がきれてしまうことや、お客さんの食べ残しなど、努力しても避けられない食品ロスがあることもみえてきました。

2 ワークショップ

インタビューの結果をもとに、食品ロスの課題解決につながる効果的な施策について、ブレインストーミングを行いました。

学生委員からは、「食品ロスに関する取組みの見える化」や「提供段階での顧客とのコミュニケーション強化」など、アイデアが次々と飛び出しました。今後、これらのアイデアをさらに深掘し、食品ロス削減に向けた具体的な施策案としてまとめていく予定です。

次回予告：どんな施策が効果的？



ワークショップの様子

進捗報告会

日時：6月30日（月曜日）10時40分～11時40分

場所：オンライン

参加者：学生委員2名、北区職員2名、お茶大教職員2名

前回のワークショップにおいて「事業者」に向けてアプローチすると食品ロス削減につながるのでは？」との意見が多く寄せられたことから、飲食店や惣菜店等へのインタビューを実施することに。



インタビューの様子

進捗報告会では、学生委員から既に実施したインタビューの様子について報告がありました。インタビューでは、飲食店や惣菜店等に従事されている皆様が日頃感じている食品ロスの現状、食品ロス削減に対するお考えや課題についてお話をお伺いできたとのこと。また、今後実施するインタビューに向け、学生委員と質問内容のブラッシュアップを行いました。

今後、インタビューで得られた貴重な生の声をもとに、食品ロスの現状と課題を探っていきます。ご協力いただいた関係者の皆様、貴重なご意見をありがとうございました。

次回予告：食品ロスの現状と課題はなんだろう？

第1回ワークショップ

日時：5月23日（金曜日）13時～15時

場所：お茶の水女子大学 会議室

参加者：学生委員6名、北区職員4名、お茶大教職員2名

1 オリエンテーション

ワークショップ開始にあたり、学生委員のみなさんに北区について理解を深めてもらうため、北区の概要や食品関連事業者、既に取り組んでいる食品ロス対策等についてオリエンテーションを行いました。



学生委員からの発表

2 アイデア共有

学生委員より、事前に調べてきていただいた、食品ロス削減に向けた各自治体の取組や消費者目線の意見・アイデアについて発表がありました。

3 ワークショップ

発表内容も踏まえ、食品ロス削減に向け、特に重要だと思う課題やアプローチすべき点について、ブレインストーミングを行いました。出された意見を対象者ごとに分類し、食品ロス削減のため「どの対象者にアプローチするとより効果的か」意見交換を行いました。学生委員からは「事業

者」に向けてアプローチするとより食品ロス削減につながるのでは？」といった意見が多く寄せられました。

次回予告：飲食店に生の声を聞いてみる！？



ワークショップの様子

お問い合わせ

生活環境部 リサイクル清掃課

〒114-0002 東京都北区王子1-12-4 TIC王子ビル2階

電話：03-3908-8538

生活環境部 リサイクル清掃課へのお問い合わせは専用フォームをご利用ください。