

mottECO（モッテコ）普及推進モデル事業について

1 事業概要

（1）目的

モデル事業協力店において、利用者が食べきれない場合に、専用容器（以下「mottECO 容器」）を用いて食べ残した料理を持ち帰ってもらうことで、事業系食品ロスの削減を図るとともに、区民及び事業者の食品ロス削減に向けた意識啓発を図ることを目的として実施する。

〔注〕mottECO（モッテコ）

環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を利用者の自己責任で持ち帰る行為の愛称

（2）モデル事業協力店舗

区内飲食店 127 店舗

業態：居酒屋 30 店、中華 20 店、喫茶・スイーツ 16 店、和食 11 店、イタリアン 6 店、うどん・そば 5 店、ラーメン 4 店、洋食 2 店、フレンチ 2 店、寿司 2 店、焼肉・韓国料理 2 件、その他 27 店

（3）経過及びスケジュール

令和 6 年 6 月	区民への mottECO に関する普及啓発開始
7 月	モデル事業協力店の募集開始 mottECO FESTA 2024 開催（7/29、ホテルメトロポリタンエドモント）
10 月～12 月	10 月食品ロス削減月間から 12 月末まで、127 店舗でモデル事業実施
令和 7 年 1 月	アンケート等取組実績、食品ロス削減量等の集計・まとめ
2 月	モデル事業結果公表（区ホームページ） 令和 7 年度以降もモデル事業協力店の拡充に向け、普及啓発を進める。

2 協力店舗アンケート結果

（1）回答数

106 店舗/127 店舗（回答率：83.5%）

（2）協力店舗全体での食品ロス削減量（推計）

106 店舗の容器使用数 1,118 個

容器平均使用数 $1,118 \text{ 個} \div 106 \text{ 店舗} = 10.5 \text{ 個}$

127 店舗の食品ロス削減量（推計） $10.5 \text{ 個} \times 127 \text{ 店舗} \times 250\text{g} (\text{※1}) = \underline{333.38\text{kg}}$

※みなし量：コンソーシアムによる直近サンプル調査及びアンケートより算出

(3) 店舗側意見等

○利用者の状況

- ・ mottECO 利用は 40～50 代が多く、二人以上での来店で利用されることが多かった。
- ・ セットやコースより、単品での注文時に持ち帰る利用者が多く、持ち帰った料理は、「ご飯もの」「揚げ物」「肉料理」「惣菜」が多い。
- ・ 事業に対する利用者の反応は、88%が「好評・おおむね好評」と回答。
- ・ 自己責任での持ち帰りについて、94%の店舗で「理解・おおむね理解」を得られたと回答。

○店舗の状況

- ・ 事業実施による食品ロス発生量の変化について、「変化なし」が 56%、「減少」が 37%、「食品ロスがない」が 7%で、「増加した」との回答はなかった。

○店舗側自由意見（一部抜粋）

- ・ 区に容器を用意していただき、持ち帰りの意義や注意点のチラシやシールを使用することによって、ツールが揃っているため、お客様の持ち帰るという要望に応えやすくなり、店舗側の意識も変わり、行動しやすくなった。
- ・ 元々食べ残しはあまりないが、その中でも食べきれず本人の責任で持ち帰ることはいいことだと思う。
- ・ 年配のお客様が多いので、どのお店でも持って帰れるようになるとよい。
- ・ 杉並区が mottECO の取組をしている話をすると、お客様は感心していた。区提供の容器がなくなったら店側で容器を用意して続けていきたい。
- ・ 以前は食べきれなさそうなお客様にはこちらからお声がけしていたが、ステッカー掲示後、お客様からお申し出いただくケースもあった。
- ・ 限りある食の事情をもっと事業者・区民に告知すべき。事業者は適量の食を提供する必要がある。
- ・ 店側としてはお客様の理解がなければ続けられない。お客様に mottECO を正しく理解してもらうことが必要。
- ・ 料理にあった容器を数種類店側でも用意しているため、区提供の容器と併用して使用している。現在はお客様に容器・ポリ袋などを無償提供しているが、将来は有料での提供等、検討する必要がある。