

令和2年度 第1回秋田県食品ロス削減推進協議会 議事概要

1 日 時

令和3年3月9日（火） 午後1時30分～午後3時30分

2 場 所

秋田地方総合庁舎 605会議室

3 出席者

○委員（敬称略）

谷口吉光、長谷川幸広、杉渕忠彦、矢吹達夫、永田実、忌部守人、佐藤長之、齊籐育雄、松村讓裕、青木広美、小玉喜久子、相原真理、伊藤睦子、林多実、高橋典之、嶋崎一人、川村之聡 以上17名

○事務局

温暖化対策課長 中田美英子 ほか4名

4 議事

（1）秋田県食品ロス削減推進協議会（仮称）の策定について

- ①食品ロスの現状について
- ②計画策定の方向性について
- ③計画策定スケジュール（予定）

（2）各主体の取組等の紹介

- ①秋田市

（3）その他

5 質疑応答

（1）秋田県食品ロス削減推進協議会（仮称）の策定について

- ①食品ロスの現状について

質疑なし。

- ②計画策定の方向性について

質疑なし。

- ③計画策定スケジュール（予定）

会長が事務局案に対して変更提案を行い、了承された。

(会長が示した「議論の進め方」に係る委員間の協議)

○松村委員

5月の協議会では、旅館ホテル組合として現状や課題、取り組んでいることを説明すればよろしいか。

○谷口会長

旅館、ホテルといっても営業形態が様々なので、どこまで詳しく説明されるかはお任せする。旅館ホテル業界の中で、食品ロスについて、どのような物が、どこから、どういった過程（例えば、宴会から出るとか、宿泊客から出るとか）で発生するか、お話いただければよい。発生量が分かると、とてもよいが。また、食品ロスを減らす取組を行ってれば、お話いただきたい。

○松村委員

各事業者バラバラの状況なので、どうまとめるか少し悩む。

○谷口会長

この協議会は基本的に計画を作る場なので、あまりホテルがどう、旅館がどうということに細かくこだわる必要はない。例えば、旅館業において、どんな場所（場面）で食品ロスが発生するのか、それを減らすために、どんな取組をしているのか、大掴みに分かればよい。矢吹委員の食品製造業にも当てはまるが、加工する品目によっても全く違うと思うので、大掴みの説明で結構である。

○小玉委員

谷口会長が説明された資料の真ん中に「推進調整機関」とあるが、具体的にはどのようなものか。

○谷口会長

私がこれを作成したのは、生ごみのリサイクルを研究していた時で、ここに描いたような循環は放っておいてもできないので、企画・調整する機関が必要になる。リサイクルするには、どこに運んだらいいとか、どこかに処理施設を造らないといけないとか、そういうことをするのが「推進調整機関」で、主に市町村が担う場合が多いと思う。要するに、システムは放っておいても出来ないで、全体を企画して運営する機関がないといけないということである。

○小玉委員

私どもの団体も、30年近く前から生ごみを減らす活動をずっと続けてきた。ぼかし等を使って生ごみを堆肥にしてきたが、それらの取組は習慣となっている。私は食品ロスという言葉について、実のところは生ごみであると理解できた。

○谷口会長

生ごみの定義は、「食品廃棄物」と同義と考える。つまり、食べられようが、食べられまいが、食品系の残さのことをそう呼んでいる。そのうち、食べ

られるものが「食品ロス」であると。家庭で出た生ごみの中には食べられない大根のしっぽのような物もあれば、食べきれなかったおかずもあるかもしれない。それを混ぜて堆肥にすることは、食品ロスの対策として有効であると考えられる。

○杉淵委員

谷口会長が示された食品ロスのリサイクルの図について、この協議会では、出た生ごみを食品ロスなどとして適切に処理して減らすという話をするのか、それとも、生ごみの発生を減らす取組の話をするのか。少し混乱してしまった。食品ロスが出るのは仕方ないが、それを処理すれば減るということなのか。それ以前に、食べられるものを適量準備できれば、流通段階で欲しい人に適宜供給することによって減らせるという話なのか。

○谷口会長

お話の趣旨は、ごみそのものを減らすのか、出たごみを有効利用するのかということだと思うが、ごみの削減でよく使われる3R（リデュース、リユース、リサイクル）の考え方を当てはめたらよいと思う。リサイクルというのは、ごみになったものを一度原料に戻して、再生利用すること。例えば、生ごみを堆肥化し、肥料として使うのはリサイクル。リユース（再使用）は、その物をそのままの形で使うこと、ビール瓶などが例に挙がる。食べ物については、食べられる状態で食べてもらうことだから、フードバンクの取組は再使用に当たると。ごみが出ないようにすることはリデュース（発生抑制）に当たるので、それらは全て認めてよいと思う。そもそもごみを出さない発生抑制とまではなかなかいかないのでは、リサイクル的な取組とリユース的な取組、リデュース的な取組をまとめて考えていただいて結構である。

○杉淵委員

お客さんが来るから十分な量の商品を提供しなければいけない。そうすると、消費期限の問題があるからロスが生じてしまう。それを、お客さんの需要量に合わせた形で提供することによって減らせるだろうと考える。一方で、事業者の利益が減ることをどう考えるかという話になる。ロスが出る場合、展開する政策といったものはどのようなものか。

○谷口会長

今のお話は、店頭で商品を並べた場合には、必ずロスが生じる。そうであれば、そもそも並べないで最適な量の商品を買ったらいいのではないかということだと思うが、コープ秋田が行っているような共同購入や、あるいは、インターネットサービスなどで行われている注文生産がそれに当たると思う。必要な分の注文を受けて作ることでロスが無い。しかし、量販店が物を並べて売った場合にはロスが生じる。売り上げが減ってしまうのではないかということだが、

今までの考え方だと、それではいけないからやはり売り上げを維持しようという考え方になると思うが、私はこれからのグリーン成長戦略の考え方を踏まえると、最適な消費量だけ供給して、売れ残りが出ないようにする。その結果として、お店の売り上げが減ってもやむを得ないと。お店はそういったことを前提とした経営をするのが、これからの持続可能な社会のルールになると考える。無駄、売れ残ってごみになることを承知で販売することを問い直すことが必要になると考える。皆様には異論のある方がいらっしゃると思うが、私はそれぐらいの覚悟でやっていきたいと思っている。

(2) 各主体の取組等の紹介

①秋田市の取組

○谷口会長

秋田市独自の取組として、どのようなものがあるか。

○高橋委員

取組内容は、全て秋田市オリジナルのものである。類似の取組は、各都市でも行われている。食品ロスダイアリーというのは、神戸大学で考えられたものを各自治体に展開している。他都市で行われているよい取組は、真似していくこともよいと考えている。

○谷口会長

このような取組によって、生ごみが減っているという傾向はみられるか。

○高橋委員

食品ロスの実態調査は2年目であり、年4回実施しているが、各回にばらつきがあり、変化の状況は説明しづらい。このような啓発や削減計画により、年々減っていくことが期待される。今回、食品ロスダイアリーをつけていただいた方々からは30Lのゴミ袋が20Lに減ったといった声が多数寄せられており、減るのは間違いないと考えているので、これを続けていただきたいと思う。今回、50名のモニターを募集したところ、応募者がとても多く、70名の本採用と、70名の仮採用と、合計140名で実施したが、これを全市民に広げていければ確実に減ると考えている。

(3) その他

なし。

(以上)