

## 令和3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5月28日（金） 午後1時30分～午後3時30分

### 2 場 所

Web会議

### 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、忌部守人、佐藤長之、塚本民雄（代理）、相原真理、伊藤睦子、林多実、高橋典之、小玉広信、川村之聡  
以上13名

#### ○事務局

温暖化対策課長 高橋佐紀子 環境整備課 担当職員 ほか4名

### 4 議事

- (1) 食品ロス発生状況の推計について（家庭系、事業系）
- (2) 食品ロス削減に係る事業者の取組
- (3) その他

### 5 質疑応答

- (1) 食品ロス発生状況の推計について（家庭系、事業系）

#### ○谷口会長

説明資料で「食べ残し」、「直接廃棄」、「過剰除去」という言葉が使われているが、それぞれどのような意味か、分かりやすくもう一度説明していただきたい。

#### ○環境整備課

直接廃棄は、手つかずの状態そのまま捨ててしまう廃棄物。食べ残しは、一度食べて手はつけたが、食べきれないで捨ててしまった物。過剰除去は、国の調査結果を基に、食品廃棄物や食品ロス量に係数を掛けて算出したもので、全国の傾向などを踏まえ、秋田県の食品ロス、食品廃棄物にそれぞれ係数を掛けて算出した。

#### ○谷口会長

過剰除去は、具体的にどのような物か。キャベツの葉っぱを剥き過ぎて捨

てた物などか。

○環境整備課

定義としては、食べられない物として多めに除去された物という認識でよい。例えば、皮を剥いた時に、本来であれば数ミリ剥くところを、多めに2センチ位剥くなど。

○谷口会長

幾つかのグラフで「食品廃棄物」と「食品ロス」という言葉が使われているが、この違いを改めてもう一度説明していただきたい。

○環境整備課

食品廃棄物は、食べ物全般のごみ。食品ロスは、食品廃棄物の中の一部で、食べ残しとか、食べられるけれど直接捨ててしまったとか、過剰に除去した物とか、そういった物が食品ロスに該当する。

○谷口会長

意外だったのは、家庭系食品ロスを全国と比較をすると、秋田県の食品ロスの量が全国の倍ある。1日当たり103グラムで、全国はほぼ60グラム。なぜこんなに秋田県の食品ロスが全国に比べて多いのか、理由は何か。

○環境整備課

今回行った調査は、あくまでも推計調査なので、確かな原因を説明できない。この推計には、秋田県の一般廃棄物処理実態調査の結果を用いているが、この調査では、本県の一般廃棄物の量が全国と比べて多いという結果となっている。

また、この推計を行った事業者によると、自炊の割合が全国と比べて多いことが原因として挙げられた。自炊家庭が増えると、料理をするので、家庭から出る食品廃棄物、食品ロスの量が多くなるという仮説が立てられている。

もう一つ考えられるのが、地域性である。家庭菜園などが盛んに行われており、そこで栽培された野菜をいただいたが、食べきれずに捨ててしまっているといった地域の特徴があるのではないかと仮説が立てられている。

○谷口会長

おすそわけ。確かに夏野菜などをいっぱいもらうことがある。食べきれずに捨ててしまえば食品ロスになることと理解した。

また、業種別の事業系食品ロス発生量を全国と比較すると、秋田県は外食産業の割合が大きい。全国は36%、秋田県は47%となっている。一方、食品製造業は全国が39%、秋田県は20%。なぜこのようになるのか。

○環境整備課

事業系食品ロスの発生量については、県内の食品関連事業者数やその業種の割合を基に算出している。つまり、秋田県は食品製造業が少ないのが、こ

の結果を導き出している最大の原因である。食品製造業が少ないから、当然そこから出てくるごみは少なくなる。割合として外食産業が食品製造業の倍ぐらいあるので、外食産業から排出される食品廃棄物や食品ロスが多くなるという結果が推計されている。

○谷口会長

これは、秋田県の食品に関係する業界、産業の比率、会社の数とか売り上げによってロスの量が決まってくるという理解でよいか。

○環境整備課

それでよい。

(2) 食品ロス削減に係る事業者の取組

①全国農業共同組合連合会秋田県本部、秋田県農業協同組合中央会の取組に対する質疑応答

○谷口会長

課題の一番最後に、フードバンク活動に関して、生鮮品を生活困窮者に提供する仕組みが欲しいとあるが、これはどこからの要望か。

○杉渕委員

J A秋田ふるさとの要望である。女性部が取り組む際の課題である。

○林委員

農業協同組合中央会での取組に補足させていただく。J A秋田ふるさとでは、職員の方、女性部の方が主体となって取り組んでいる。集めた食品は、横手の社会福祉協議会に一旦集めて、社会福祉協議会を經由してフードバンクあきたの事務所に来る。フードバンクあきたの事務所で、ニーズに合わせてパッキングして、また県内の社会福祉協議会を經由して、生活困窮者へ支援を行っている。J A秋田おばこ千畑支部でも、美郷の社会福祉協議会を經由した食品の収集、提供という形になっている。

また、フードバンクに生鮮食品が提供できないという課題について、現状は私どもの事務所の大きさや広さが制約になり、対応できていない状況である。他県のフードバンクでは野菜なども提供している例もある。

○伊藤委員

全国農業共同組合連合会秋田県本部の先程のお話で、規格外品が出るとのことであったが、その割合はどの程度か。消費者としては、規格外品であっても味に変わりはなく美味しくいただくことができるので、是非そういう物も利用したいと思う。なかなか規格外品を手に入れる、消費する機会はないし、それが消費されると規格品が売れなくなり、需要と供給のバランスが崩れてしまうこともあると思う。例えば、月に1回とか駅前でも規格外品バザー

みたいなものがあれば、私たちも食品ロス削減に貢献できるのかなと思う。

○長谷川委員

規格外品を流通に乗せるのはなかなか難しい。お話にあったイベント的なことは出来るかもしれないが、流通を継続させるのはかなり難しい。例えばスーパーで、箱ごと無選別で売っている場合があるが、やはり規格外品だけ残ってロスになる。だから、A級品といった見栄えのいい物だけを値段を高くして売るといった差別化が出てくる。消費者のニーズもあることを、ご理解いただきたい。

○谷口会長

小売業の方に質問するが、こういった規格外の農産物をスーパーで販売することはあるか。

○佐藤委員

規格外の商品を店頭販売することはある。日常的な物もあるので、予め計画的に進めている部分があり、突発的に出た物に対応することは難易度が高くなる。このため、実施する頻度はゼロではないが、まだまだ少ないのかなと思う。

○忌部委員

規格外品については、佐藤委員と同様の対応だと思う。どこまでそのようなことができるのかは、やはり同じように突発に対応するのは、少し難しいと思う。ただ、バラの販売は色々な対応の中で、できる部分はなるべくやりたいと思う。

②あきた食品振興プラザ、秋印秋田中央青果株式会社の取組に対する質疑応答

○谷口会長

矢吹委員の事業所での取組について、現状の発注や流通のシステムでは、食品ロスは全体の1%と、経営的にはあまり問題無い程度ということか。

○矢吹委員

工場の段階で出るロスは、それ程影響が出る数字ではない。影響が出たら大変である。

○谷口会長

豆腐を作るとおからが出ると思うが、これは食品ロスか。廃棄物か。

○矢吹委員

おからは、やはり半分以上は生ごみとなる。最近、おからは結構需要があり、以前ほど捨てることは無くなってきている。

○谷口会長

生ごみは秋田市の回収か、それとも業務用・事業系の廃棄物か。

○矢吹委員

業務用で、処理業者に出している。

○谷口会長

忌部委員と佐藤委員に質問だが、豆腐などが売れ残りそうな場合はどうされるのか。値段を下げて最後まで売り切るのだと思うが、小売り段階で、どうしても売れなくて廃棄するものは結構あるのか。

○佐藤委員

全部ではないが、消費期限があるので、それに沿った形で売り切るというオペレーションを行う。割引などで最終的に売り切る計画を組んでいる。

○谷口会長

売り切れる量を仕入れるというのが原則で、ごみになること承知で仕入れはしないということは理解できる。。

○忌部委員

対応は一緒。基本的には消費期限に向かって、どの段階から値引きを始めていくのかといったことも、ある程度はお店で決めながら行っている。なるべく全て売っていくという方向で対応している。

○伊藤委員

永田委員の事業所での生ごみの処理方法の1つとして、ナチュラルエナジージャパンを利用しているようだが、この施設は私も見学したことがあり、ただ廃棄するのではなく、発電の原材料として活用しており、リサイクルとしてすごくいいと思っている。もし、他の企業でも利用可能であれば、ここを利用して、発電に利用できることを認識していただきたい。ここは、秋田市のエネルギーパークの見学場所にもなっているので、一度見学されることをお勧めする。

また、矢吹委員のおからの話について、おからクッキーがダイエットに良く、結構な値段がするので、捨てられるのはもったいないと思った。おからを加工する会社とかが見つければよいと思う。

○谷口会長

商品化されて使われるのが一番ですが、個人でクッキーを作る程度では捌けませんね。

○矢吹委員

色々工夫はしている。頑張りたい。

○谷口会長

伊藤委員に質問だが、ナチュラルエナジージャパンは、生ごみからどのように発電するのか。生ごみは水分が多いから燃えないのではないか。

○伊藤委員

生ごみを発酵させて出たガスを燃焼させて発電している。

○谷口会長

嫌気性のメタン発酵ということか。

○伊藤委員

そのとおりである。

○谷口会長

林委員、先程、食品の製造業の話があったが、フードバンクには、そういった加工品は回っていくのか。

○林委員

私どもに来るのは、過剰に買った物とか贈答品である。例えば、お葬式のお返しの海苔とか。そういった物があるので、やはり全体的に減らすことは大事だと思うので、矢吹委員の事業所でおからとかは、例えば大学で研究していただいて色々と活用していくようなノウハウができていけば、それが持ち味になって、色々な産業が発展していくのではないかと思った。

③イオン東北株式会社、株式会社伊徳の取組に対する質疑応答

○谷口会長

忌部委員と佐藤委員から事前に質問があったので、事務局から回答していただきたい。忌部委員からは、この協議会の目指すアプローチはどのようなものか。佐藤委員からは、計量や数値目標を掲げていくのかという質問である。

○事務局

今回の協議会の目指すアプローチはどのようなものかについて、基本的なアプローチは、消費者の意識と行動の変革によって食品ロスを削減するもの。一方で、どうしても食品ロスは発生してしまうので、それらについては、飼料化や肥料化、エネルギーや資源としての有効活用の視点から畜産部局や廃棄物部局と話し合っただけで検討していきたい。

また、佐藤委員の「計量については現状実施していないが、今後削減目標を掲げ、具体的な取組を進めていく中で計量していく方向になるのか」については、目標設定のあり方について、今後この協議会の中で委員の皆様と議論していただきたいと考えている。なお、業種ごとの目標設定は、業態や業種の実態が把握できていないので、難しいと考えている。

○伊藤委員

忌部委員に質問だが、消費期限や賞味期限を延ばす対応を実施していくとあるが、具体的にはどういったことか。私としては、パッケージの変更程度

しか思いつかない。

○忌部委員

一つは、魚や肉を今までは裸で売っていたが、コロナの影響もあり、真空パックができる機械を使用して消費期限を延ばす対応をしている。真空パックにすることで保存期間が基本的には長くなる。

もう一つは、加工食品は、今、賞味期限は年月日、日付まで入っているのが多いと思うが、それを年月表示、何月までの形にして、1か月程度の単位ではあるが、食べられる期間を長くすることを行っている。

○伊藤委員

この後に説明される齊籐委員の資料にもあるが、消費者も賞味期限と消費期限の違いがよく分からなくて、日にちを見ただけですぐに廃棄してしまうような場面もたくさんあると思うので、言葉の違いの理解を進めていく必要がある。消費者サイドも企業の努力に応えるため、勉強も必要かと思う。

あともう一つ、佐藤委員の資料の中の3分の1ルールについて、教えていただきたい。

○佐藤委員

カップヌードルとか一般食品について、製造日から賞味期限までの期間があるが、その3分の1以内の物を商談するという、昔からの商習慣である。例えば、カップヌードルを6月1日に製造し、半年後の12月が賞味期限というものがあつたとする。この場合、3分の1なので7月末までの物を商談の対象とすると。つまりは、残り3分の2の販売期間があると。このような商習慣である。ですが、現在は賞味期限の長い短いも含め柔軟に商談されている。

○谷口会長

私が印象的だったのは、どちらもやはり農産品の廃棄が多い。佐藤委員は鮮魚も挙げているが、加工食品のように賞味期限や消費期限を設定して、一定の期間、管理できる物はある程度対応はできるが、野菜や鮮魚は、その日に売れなければ廃棄せざるを得ない。これがネックかと思うが、野菜、果物、鮮魚精肉などのロスを減らすための工夫はあるか。

○佐藤委員

このことに関しては、やはり発注計画になる。結果として、それが販売計画になるが、そこで情報を分析しながら数量を出していく。また、商品が一番目立つ場所に配置し、調整しながら売り切るといった対応を店で実施している。

○忌部委員

基本的には一緒である。発注する数量をどれだけニーズに合わせて正確に

見込めるかが、一つの要点だと思う。

もう一つは、それを売り切る努力をすること。目立つ場所に配置したり、ポップを付けたりというようなことをすること。

このこと以外にも、なるべく品質を維持できるような形にできないか、店に来るまでの物流期間を短くして販売期間を長くするといった努力をしている。それでも、なかなか今のところはゼロになっていないのが現状である。

○谷口会長

店では品切れになったら困るし、お客は物が無ければ不満になる。一定の品揃えがあって、かつ無駄が無いという難しいバランスをとっていると思う。

④秋田県飲食業生活衛生同業組合、秋田県旅館ホテル生活衛生同業組合に対する質疑応答

○谷口会長

秋田県は全国と比べて、宴会の料理が多いということはあるか。

○塚本委員代理

会費の割には、やっぱり秋田県は多い。

○谷口会長

それはお店が無理しているからか。それとも、そういうものだと思っているのか。

○塚本委員代理

そうしないと、お客様があまり利用してくれないといったことがあると思う。

○谷口会長

競争があり、なかなか難しく、悩ましい問題と理解した。このことについては、全員が当事者に当たるので、何か減らせる方法についてみんなで考えたい。

○伊藤委員

飲食業は、食品ロスの取組が一番大変な業種かなと思う。多く作りすぎると食品ロスにつながるし、足りないとサービスが悪いと評判になる。すぐに商売に結びつくので、本当に大変だと思う。

以前、食品ロス削減をアピールした旗のような物をテーブルの上に載せたお店が、結構あったと思う。食べる所に、そういったポップがあると、食べる側としては食品をロスしないよう、残さないで食べようとか、少し意識する時間が持てるのかなと思う。目につく物があると、削減に繋がると思う。

○林委員

私どもの団体も食べる物をお渡しすることを行っており、賞味期限内に必ず食べることを、何か事故があった時にはメーカーにではなくフードバンクに



直接言うこと、そういったことを記載したお手紙を添えている。例えば、持ち帰った物を家で食べて、事故が起こった時には、保険で対応しているのか。これが一つ。

それともう一つ。持ち帰りに関して、本日のうちにお召し上がりくださいとか、自己責任といったことを説明して、そのことを記載した物を持っていてももらった場合にはどうなのかということ。この二つについて、教えていただきたい。

○塚本委員代理

飲食店については、ほとんどのお店が食中毒保険に入っていると思う。事故があった場合に保険は適用されるが、営業停止などのリスクがあるので、なかなか難しい。

○林委員

例えば、お手紙とか、お約束といったものを渡した場合はどうなるのか。

○塚本委員代理

組合として取り組むことは可能とは思いますが、ただ、テイクアウト用と普通の食事用とは作り方が違う。テイクアウト用は、温かい物と冷たい物をくっつけたりすると菌が発生するので気を付ける。具体には、緑色のバラで仕切ったりする。一般の方が自分で折り詰めする時は、そういったことに関係なくやられるので心配である。自分用だから責任はお客様の方にあるといっても、もし万が一の時は言いづらい。お代をいただいているお客様なので、飲食業を営んでいる立場としては、やはり事故の無いようにしたい。私は、以前に公共施設でレストランをしていたことある。その時は、食べ残された方の物をお店側で全部詰めて、「今日中に食べてください、今日を越えたものは廃棄してください」ということを帯に記載して対応していたことがある。

ある程度のランクの旅館やホテルでは、お客様に対して半強制みたいなやり方は理解が得られない。組合でやるとしても、どの位の施設が協力してくれるか、少し難しいものがある。

○谷口会長

先程、賞味期限や消費期限の話があったが、矢吹委員、加工食品の賞味期限は各食品会社が決めるのか。それとも法律で一律に、豆腐は何日とか決まっているのか。

○矢吹委員

基本的には、自分の会社で決めること。

○谷口会長

賞味期限と消費期限、何を目安にして決められるのか。

○矢吹委員

1週間以上とか10日以上とか決まっているので、1週間以内に期限が切れる物は消費期限になる。

○谷口会長

消費期限については分かった。一方、賞味期限は美味しさだが、各食品製造会社の判断なのか。

○矢吹委員

そうである。賞味期限は美味しく食べられる期限で、それを過ぎると美味しさが少し薄れるということ。

○谷口会長

理解したが、難しい問題である。美味しい物を美味しいうちにとり思うから賞味期限があるが、それを仕入れて料理で使う場合には、少くとも期限が切れていてもと思うが、いや、それでは駄目ということになる。

○矢吹委員

あと、包装形態によっても全然違う。包装を外したものは、やはりその日のうちに食べていただくのが原則である。

○谷口会長

全体を通して私が感じたのは、事業系の業界では、経済合理性が働いているので、ロスコストという意識が徹底しているように思う。ロスは結局、それぞれの会社やお店で処分しなければならないので処分費に繋がる。だからロスを出ない方がいい、ロスを減らすために最大限努力する、そういう合理的な理屈になるのだと思う。ところが、一転して、消費者と向い合ったところで全然そうではなくなる。例えば贅沢をしたいとか、ちょっと多めに食べたいとか、経済合理性が働かなくなる。お客さんとの関係で色々な問題が出てくるということが、今回よく分かった。

あとは、青果物の流通において、規格外の物が出るとか。それから、需給の関係によっては余りが出て、それが何とかならないかという問題もある。例えば、台風で落ちてしまったりりんごの様なものはよいとしても、その物をシステムに取り込むことに問題があると思われる。つまり、規格外の物も販売するとなると、選別する意味が無くなってしまふ。青果物全体の流通や品質などをどう考えるかということと直結するので、販売はできるが少し難しいのではないかと思った。

これは私の意見なので、皆さんそれぞれで、こんなことができるのではないかと考えていただければよいと思う。

(3) その他

質疑なし。

(以上)