

令和3年度 第4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11月16日（火） 午後1時30分～午後3時30分

2 場 所

秋田県庁正庁

3 出席者

○委員（敬称略）

谷口吉光、杉渕忠彦、矢吹達夫、永田実、忌部守人、佐藤長之、齊籐育雄、塚本民雄、青木広美、小玉喜久子、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16名

○事務局

温暖化対策課長 高橋佐紀子 ほか4名

4 議事

（1）秋田県食品ロス削減推進計画（仮称）【素案】

- ①食品ロスに関する県民意識調査の結果の概要について
- ②設定する数値目標等について
- ③推進施策について
- ④各主体に求められる行動について

（2）その他

5 質疑応答

（1）秋田県食品ロス削減推進計画（仮称）【素案】

- ①食品ロスに関する県民意識調査の結果の概要について
質疑なし。

②設定する数値目標等について

○高橋委員

数値目標の1で、県民意識調査は毎年実施するのか。

○事務局

調査には費用が掛かるので、毎年はできない。基本的には、5年に1回実施したい。ただし、県ではこれとは別に、幅広く県民の意見を聞く県民意識調査を毎年実施しているので、そういったものにうまく取り込める場合は、

少し取組をピックアップして把握したい。

○高橋委員

この数値目標1には、管理指標が無いので気になった。意識の変化や啓発の状況、取組の変化を把握するには、できれば毎年実施できればよい。別の調査で補っていくということで理解した。

○忌部委員

数値目標2で、1人当たりの目標値が80グラムとなっているが、国の目標値は50グラムである。国の数値よりも緩い数値を目標にすることに関して、どういった考えなのか。

○事務局

全国レベルまで本当は持っていきたい。しかし、県のごみ削減に関する計画に数値目標が載っているので、その目標と整合させる形で設定した。

○谷口会長

私も、なぜ国が50グラムなのに、秋田県が80グラムなんだと思った。しかし、現状でも1人1日当たりの排出量は全国に比べて秋田県は1.7倍である。現状、秋田県は103.2グラムで、国は60グラムなので、スタート地点が全然違う。この103.2グラムをどう減らすかなので、80グラムになったと理解した。

③推進施策について

○齊藤委員

10ページには「食べ残しを削減し、残したものについては食中毒予防に配慮した上で持ち帰ることを進めます」と、11ページには「衛生面を確保した上で食べ残しの持ち帰りを進めるための啓発の実施」と書いている。これは文書としては正しいと思うが、以前も話したとおり、持ち帰って2、3時間以内に食べ切ってくださいと言っても、お客さんの方で次の日のお昼頃に食べて、もしものことがあったりすると、やはり事業者の責任になる。だから私の方では組合員には、持ち帰りをやる時には必ず食中毒保険に入るように勧めている。団体で加入すると金額的にも安いから。保険への加入を条件として、お持ち帰りを進めるのはいいが、ただ持ち帰りを進めてくださいという、衛生管理上、渡す方が責任を取ってくださいと言わんばかりの文章だとちょっと抵抗がある。

○事務局

どうしても事業者の責任になってしまうことは、県の衛生部局とも話をしておおむね理解している。保険への加入について、計画本体には書きづらい。このことから、これから具体的な取組を進めていく段階で、関係者で意見交換をしながらやっていきたい。広報の段階で、言葉に更に気をつけながら広

めていきたい。

○林委員

家庭の主婦としては持ち帰りがあった方が、その場に残してくるよりもよいと思う。かつては、結婚式に行くとき必ず帰りに係の人が入れ物を用意してくれて、残り物を手際よく入れてくれた。そういうことも慣例のような形で戻ればよいと思う。残した食べ物が、全部ごみになってしまうのはもったいない。事業者は、食中毒というリスクを考えるとと思う。その辺は、先程事務局が言ったように、うまい言葉で啓発して、持ち帰ったものは必ずその日のうちに食べましようとか、必ず冷蔵庫に入れましようとか、何度以下で保存しない限り食べるのはやめましようとか、持ち帰る人の責任というようなことを具体的に付け加えて説明するという方法も必要かなと思う。

○伊藤委員

持ち帰りも重要だが、その前の食べ切りについても、もう一押しできるんじゃないかと思う。その場でもう少し食べて帰るという姿勢も大事なかなと思う。以前テレビで、食品ロスの対策をしている道の駅の食堂で、全部食べ切ると100円お返しするみたいなものがあった。そのような感じで、宴会であらかじめ3,000円でも5,000円でももらっておいて、全員きれいに食べ切ったらお金をお返しするぐらいのことをすれば、みんな一生懸命に料理を食べて帰るんじゃないかなと思う。

○塚本委員

以前も話したと思うが、私どもも食べ残した物は持って帰っていただきたい。後片付けも簡単だし、ごみも減る。残った物は捨てるだけなので、もったいないと思っている。問題は、保健所。保健所では、先ほど話題となった結婚式の折り詰めについて、食中毒の危険性が高いということで、やめるよう指導があった。そのような要請があつて、持ち帰れなくなった。

食品衛生協会で、持ち帰りしていただくための講習会等を開催したり、お店に持ち帰りの衛生マニュアルを配布したりしてほしい。我々、今コロナでテイクアウトによる営業をしているが、当初、仕出しをしていなかった店はテイクアウトができなかった。許可を取っている所しかできなかったが、保健所が柔軟に対応してくれた。ただ、やはりテイクアウトをしたことがない方は基本的な事が分かってない。温かい物と冷たい物を付けると菌が発生するとか。だから、やはり食品衛生協会だとかを通じてそういった指導をしながら、保健所もどういう条件だったらいいのか明確にし、できれば事業者には責任が無いという形にしていきたい。食中毒が発生した場合、必ずお店の名前が新聞やテレビに出て、信頼を損ねる。そういったことを行政間で調整していただけると非常にありがたい。

○事務局

保健所は出先機関になるので、県庁の所管する課の担当者レベルでは話を進めている。説明があったとおり、やはり今の法律ではどうしても事業者責任、名前の公表となるので、どこまでできるか話をしている状況である。

ただ、公的に衛生に関しての一律ルールは示しづらい。その理由は、今計画にも書いているHACCPであり、事業者の衛生管理ということが重要とされている状況である。HACCPに留意しながら、できるだけ持ち帰りを進められるよう担当者レベルで今話を進めている。

○塚本委員

持ち帰りとはHACCPとは全然関係ない。

○谷口会長

HACCPは事業者にとっての責任、持ち帰り食品は消費者の責任なので、HACCPとは違うかなと思う。

この協議会の中で、食べ切りや持ち帰りについては、かなり議論してきたと思う。そして、計画の中にも言葉が盛り込まれたことは一定の進歩だと思うが、言葉が盛り込まれたということは、逆にこれからお客さんの方から、持ち帰りたいという要望が出てくる可能性がある。その時、お店の方でどのように対応するかは非常に悩ましい問題だと思う。私の意見としては、担当課と食中毒の管理担当と事業者で、すり合わせてガイドラインを作ってほしいと考える。基本的に持ち帰った食品の管理は、消費者責任であること。店には一切責任は無いことがまず明示されること。消費者に対する注意事項。持ち帰り食品は、例えば火を通したものに限るとか、その日のうちに食べ切るとか、そういったガイドラインを作って、お客さんに見せて納得してくれたお客さんにサインしてもらって持ち帰ってもらうと。そのお客さんは、ガイドラインに納得して持ち帰ったということで、その後の責任はお客さんになるようなものを作ると、何とかクリアできるんじゃないかと思う。

この辺の話は縦割り行政の境目の問題で、普通にやるとどうしても進まない。日本もそろそろ縦割りの弊害だからできないではなく、できない問題をどうやって解決するかというところに知恵を絞る時代だと思う。是非、持ち帰りについて今後具体的な検討を事務局にお願いしたい。

○杉渕委員

アンケート調査本体の問4の2（消費者が買い物をする場合のお店の選択肢）だが、環境問題に配慮という選択肢に、もう少し丸が付くかと思ったが、あまりにも少ない。もう半分ぐらいはあるかと予想していた。この結果と食品ロスに関する問題意識について対比して考えた場合、90%ぐらいは食品ロスという問題を認識しているが、環境に配慮した店は選択しないと。それに

ついて、10ページ、11ページの消費者と食品関連事業者との間にどんな取組を持ってくればよいのかと考えた。10ページの矢印の一番最後に情報交換があるが、情報交換もあるけれど、食品事業者の方では、食ロス宣言みたいなものを看板に出して選択肢の一つに入れてもらおうと。それを消費者の購入選択の一つにしてもらえればよいと思う。既にイオンではそのようなことを行っているので、そのような取組を計画に入れて、先程のアンケート調査が5年後には8%が10%とか30%の数値になればよいと思う。

○谷口会長

杉渕委員の発言に関して、小売事業者の忌部委員と佐藤委員から、環境問題をアピールする店づくり、あるいは消費者に対する環境への取組のアピールの現状は如何か。

○佐藤委員

環境に配慮したお店の選択という所が、現段階では非常に低いと感じた。今後、SDGsが意識される中で、会社、経営としてはやはりそこに、色々な意味で投資をしたり、拡大していく方向性を持っている。このことから、今後は、この数字は間違いなく上がってくると思っている。

○谷口会長

佐藤委員の会社で行っていることで、この場で話せる環境問題に配慮した店づくりについて紹介いただきたい。

○佐藤委員

リサイクルやエネルギー関係など色々ある。最近では、LEDはもう当たり前のようになってきた。雪国なので、除雪に関して、駐車場に融雪設備を入れるような場合、地下水を活用したものや、使った地下水をまた元に戻すといったような技術がどんどん出てきているので、そういったものを取り入れている。お客様という視点では、これまでの商品は大中小の3つのサイズで販売してきたが、1世帯当たりの構成員がどんどん減ってきていて、ポイントカードのデータ情報などを分析すると、単身者が相当早いスピードで増えてきている。このことから、最近では食べ切りサイズの小さいサイズの商品、小さいものの組み合わせであったり、そういった商品をお客様が積極的に選んでいただいていると感じている。非常に手間の掛かる商品ではあるが、やはりそういったところに力を入れていかないといけないと感じている。

○忌部委員

環境について消費者がどのようなものを思い浮かべるのかを考えた場合、お店でエネルギーを使っていないといったことを考えられて、それを消費行動とするにはまだ至っていない。ESG投資ではないが、そういう形でお店を判断する方はまだ少ないと思う。逆に我々事業者側から、例えば、このお店で

買い物をすると消費者の皆様もこれだけ環境に優しいことになるというのをいかにアピールするのか、そういった行動を促せるようなPRがまだまだ少ないと思っている。このことに関しては、例えば地場の物を買うと物流に係るエネルギーが減って地球に優しいといったことを、分かりやすく表示をしたり、商品の近くに置いたりというようなことを、もう少し事業者側も仕掛けていかないと、なかなかこの環境の数字は上がってこないと思う。そういう取組は、できればしていきたいと思っている。

○谷口会長

お店側の取組もあるが、消費者の環境に対する意識をどう高めるかという別な問題もあると思う。これについてご意見はあるか。

○林委員

今、日々食べる物が無いとか、お金が無いという人を相手にしているので、確かに安いものを買うに行くという志向はすごく理解できる。家計の支出の中で、食べる物にどれくらい割けるのかを考えた時、例えば都市部などで所得の高い人は価格よりも環境意識が高いお店を選択できると思うが、秋田で今、私に対応している一人親世帯など、年間180万円以下で暮らしているような世帯では、環境よりもまずは値段、値段よりもお腹いっぱいになるもの。秋田の県民所得が影響していると思う。

今、例えばボトルのリユース、シャンプーも空ボトルを持って行って量り売りをするとか、あと小麦粉なんかも量り売りをしてもらえるお店が、京都の方でやっとできたようだ。ただ、秋田の場合、そういうものが県民性や県民の所得とマッチするのか疑問である。安い物を買う人が多いというのはすごく秋田県の所得の水準に合っていると思った。

○青木委員

学校の方でも環境問題について授業で扱っているが、現状、子どもたちが環境問題に関して、こういうことがあるということを知ったとしても、消費者として買い物をする時に環境問題に配慮した店を選ぶかとなったら、自分に直接どんなメリットがあるのかということを考えて思うので、やはり安いお店に行ってしまうと思う。

○谷口会長

私からも意見を一つ。どうして消費者が有機農産物を買うかという調査が色々な形でやられているが、日本とヨーロッパではすごく大きな違いがあると昔から言われている。日本の消費者は、有機農産物を買う理由は安全だから、家族の健康のためといったことを考える。ヨーロッパの消費者は、環境に良いからという理由で買うと言われている。印象的な話で私がずっと覚えているのは、ある研究者がスイスに行って、あるスーパーで地元の小学生ぐ

らいの女の子がリンゴジュースを買ったところを見た。そのリンゴジュースは地元産のリンゴで作った物だと。その女の子にどうしてこのジュースを買うのか聞いたら、このジュースは私たちの村で作っているリンゴだから、あそこの村で作っているからだ。村のためにこのリンゴジュースを買うんだと言ったそうだ。日本では、今のところそのような教育が全然されていない。だから、日本人は子どもの頃からの環境教育、今の暮らしが環境の上に成り立っていることを教えていかない限り、なかなかこの問題は突破できないと思う。だんだんSDGsなどの意識が高まるにつれて、環境意識が高まっていけばいいなと思う。

未利用資源の有効活用、フードバンクなどについて林委員からご意見を伺いたい。

○林委員

私どもの活動は、まだ食べることができるのに捨てられてしまう食品を、生活に困ってる方、子ども食堂や障がい者施設などに支援するという活動である。昨年、15トンを県内向けに食料支援をしたが、そのほとんどが秋田県内において寄附されたものである。去年は、コロナで売れ残ったテーマパークのお菓子とかも珍しく入ってきた。あと、在庫で間に合わない程のニーズがあったので、その分を赤い羽から購入の費用をいただいた。フードバンクのルールとしては、やはり食品ロスを利用していくこと、県外の企業などから物が今入ってくるが、それを全部秋田県内で消費して、フードバンクの資源として消費することも含めてフードバンクなのかなと思う。県外から食品ロスが入ってくる場合があるが、今、秋田県のことを考えれば、県内にある食品ロスを県内で回していくことがやはりスタンスではないのかと思う。今、フードドライブの箇所が22か所に増え、今年の7月から北秋田市にボックスを設置させてもらっている。北秋田市はとても理解があって、市役所の正面玄関に置いてもらっている。おとといは、大館市の鳳鳴高校の2年の女の子から、どうして大館市にはフードドライブの施設が無いのかという問い合わせをもらった。もう少し全県に回収ボックスを設置して、わざわざ県外の企業から売れ残った商品を秋田県に持ち込むのではなく、できれば県内の物が流通していくようなのが本来のフードバンクのスタンスではないのかなと。今、コロナにおいて様々な団体がフードバンク活動として食料支援をしているが、中には、他県から売れ残りの商品を送ってもらって、それをばらまいている団体もあるので、そこは、県外からの物をどんどん入れればいいのか、その辺について、フードバンク活動のルールのようなものを設けた方がよいと思う。

あとは、賞味期限が近づいた災害備蓄品。これがフードドライブの場所に

企業の送り状が入ったままボンと置かれることが多々あるので、そこは条例のようなものを作っていただいて、ローリングストック法というのを県の方針として出していただきたい。災害備蓄品であっても賞味期限が過ぎてしまった物はフードバンクも扱えないので、私どもで最終的に捨てることになるので、それこそもったいない。この2点を今回の結果として、項目に加えていただきたい。

○事務局

仕組みについては、今日配付したチラシ「あきた子ども応援ネットワーク」というもの。子ども食堂やフードバンク活動を行っている団体のネットワーク化ができたので、こういったネットワークと企業とのつながりを深めていただくことを考えている。あと、個別のフードバンク活動の取組支援については、フードドライブができる箇所を、関係する団体と話をし、少しずつ輪を広げていきたいと考えている。

○谷口会長

施策の4つ目、実態把握と情報の収集・提供について、これは継続的に情報を集めて計画的に進めていくことなので、特に問題ないかと思う。

④各主体に求められる行動について

○小玉委員

私も消費者の任意団体のリーダーをしているが、先ほどからの色々なお話を含めて、今回の計画の推進は団体で守っていききたいと思うし、可能なことだと考えている。主に外食で注文したり、家庭で自分で作ったりした分は、ほとんどロスが出ていないと思う。自分で注文したものは、家族や友達で行っても食べて帰るようだし、ロスが出るのは宴会とか。中華風のお皿で盛ったものなどは多少ロスが出て、幹事さんや後に残る方がお店と相談して、持ち帰れるものは自分たちで無駄の無いようにしているように見受けられる。

それから、ロスが出るとすれば、食材を生協、お店やスーパーから買い過ぎて余るといふロスはあるので、求められる行動はみんなで守っていききたいと思う。今日一番驚いたのはフードバンク活動について、「知っている」が約半分あっても、団体に対して提供の支援したことがあるのは6.1%で、「無い」が9割以上。そのことについて、このチラシのように何らかの方法で行き渡らせたいと痛切に感じた。委員の皆様の先頭に立った役目かなと思った。私も含めて利用したことがないし、こういう活動がもう少し認められるようにならなければならないと思う、これからみんなで話し合っていきたい。

○伊藤委員

フードバンクに関して、フードバンク活動や子ども食堂に未利用食品を提

供することとあるが、提供して終わりではなく、林委員が配達や仕分けのスペースを要望されているので、集まった食品を必要とされる方に配達されて初めて食品ロス削減に繋がると思うので、食品を提供するだけではなく、フードバンク活動そのものを支援していかなければならないと思う。そこを、環境部だけの問題ではなく、社会福祉など役所の横のつながりを利用して、その活動を全面的に支援することを謳っていただきたい。提供するだけではなく、配達することがとても大変だと思うので、仕分けや置くスペースとか、活動全体を支援していただければと思う。

○塚本委員

以前、秋田市や他の市町村でも実施されていたと思うが、宴会の時に最初に席を立たないで座って30分間食べましょと、終わる前10分間席に戻って食べてくださいという運動が、今はコロナで全然なくなってしまった。今、個食になっているので、自分の分だけは食べてお帰りくださいという運動もやっていただけると、非常にありがたい。

それと、今、インターネットに賞味期限が近づいて余った食品とか、農家の形の悪い農産物だとかを専門に売っているサイトがある。例えば、賞味期限があと1か月もないような食品、肉とか魚とか、冷凍ですが。それを破格の値段で売っている。メーカーや生産者に見れば、捨てるよりは買ってくれる人がいたら売った方がいいという考えのサイトである。私も以前、輸出入で食品を扱ったことがあり、海外からキャンセルがあって大量に在庫を抱えてしまったことがあったが、そこに出したらあっという間に売れた。だから、そういうサイトで、フードバンク用に賞味期限が1か月程度あって提供したい物を、写真で出すとか、必要であれば申し込むとか、そういう取組。生鮮物とかは、やはり物を見ないと分からないので、写真を撮って、オークションサイトみたいなシステムがあると非常にありがたい。我々、中途半端な量が残った場合にとっても処分に困るので、そのようなサイトがあれば非常にありがたい。機会があれば、ご検討いただきたい。

○杉渕委員

意見ではなく課題として、計画の推進の生産者向けの所の「規格外や未利用食品の有効活用」だが、一番活用できたのが漬物とか、ジュースとか、農家が庭先でやっていたもの。先ほど欄外にあったが、HACCPが来年度から厳しくなるので、専用施設でないと駄目ということになり、農家が細々とやっていたそのような有効利用ができなくなる。設備投資をしないと難しい状況になっているので、そこに苦慮しなければいけないと思いを話した。

○永田委員

13ページの(1)の消費者の所で、食べ物の特徴を理解し、適正な保存方

法を心掛けるとある。弊社では、月1回、旬の野菜や果物を取り上げ、主に秋田市内の方を対象に十数名、同じ会員で1年間、食材講座をしている。この前のページにもあったが、保存方法について知らない人が多い。料理方法については、今、クックパッドとか様々なアイテムがあるが、保存方法や冷凍の仕方とか分からない方が結構多い。一例挙げれば、キノコ、本当にこれを冷凍できるのかとか、そういった反応があった。私もその講座に何回か出て、一般消費者の方々と話した中で、例えば夏場に、店頭でキノコを非常に安く売ってる場面がある。先ほどの話のように家族構成人数が2.何人といった中で、大きい単位で安く売ってもなかなか買ってもらえない。前回の講座で、大きい単位の物を買った時は、小分けにして冷凍したらいいという話をした。そうしたところ、皆さん、なるほどと納得していた。それが最終的に食品ロス削減にもつながるのかなと思う。

それともう一つ、先ほど杉渕委員から話があったが、規格外や未利用の農林産物について、生産者サイドでは、例えば農協さんに出荷している場合であっても、規格外品は受け付けないとか、いろいろな縛りがある。道の駅、直売所でも、確かに形は量販店で売っているものよりはいびつだとか形状がちよっとといったものがあるが、やはり農家の心情にしてみれば、ここまでは出せるが、これ以下は出せないという形がある。それが規格外品ということになるかと思うが、それをフードバンク活動へということもあったが、先日秋田市の会議の中でもあったが、学校給食の関係。実際、給食の調理の場面では、ある程度の規格、形に合致した食材を刻んだりしている。大きすぎる物や小さすぎる物は、調理現場では扱づらいといった声があった。そういった中で、例えば学校を限定したりといった形で進めてはどうかという話もあった。これも食品ロスの減少につながられるのかなと思い、今話をさせていただいた。

○谷口会長

青木委員、地場野菜を学校で使う時に、規格が揃わなくて給食の調理員さんが苦勞するという話だが、実際はどのようなか。

○青木委員

学校の食数によって、食数が多ければ多いほど手で野菜を切るのではなく機械にかけて切ることが多いので、そうするとやはり規格外品は使いづらいということになってしまう。逆に食数の少ない学校では、手をかけて切ることができるので、規格外品も活用できると思う。

○永田委員

そのことに関して、一例を挙げればジャガイモ。ジャガイモを、学校給食にはLサイズを中心に納品することになっている。しかし、地産地消に配慮

するとLサイズが揃わず、Mサイズになることがある。それでもよいという中で、Lサイズは基本的に10キロ1箱当たり70個前後。それがMサイズになると100数個入る。そうすると3割の手間が掛かり増しになることもあり、ちょっとという一部の声もあった。食数の少ない学校、小規模な所であれば先ほど話しがあったように手をかけて切ることができることもあるので、今後学校栄養士会等の中でも、話をしていただければ大変ありがたい。

○矢吹委員

私の所は豆腐を作っている工場だが、食品製造業者の各主体に求められる行動の所で、原料の無駄のない利用や製造及び出荷工程の衛生管理等で鮮度保持に取り組むこと。これは当然のこと、当たり前に行っている。次の食品包装容器の工夫などにより賞味期限の延長に取り組むこと。これには莫大なお金が掛かる。それから、適切な需要予測により、適正受注。これは小売業者から事前発注があるので、これは守られている。それに沿って製造すればいいわけなので。今、これはかなり高いレベルで進んでいる。最後の食品の端材や形くずれなどの有効活用を行うこと。これは学校給食と全く同じだと思うが、これは実は相当の手間が掛かる。早い話、捨てた方が安いということになる。昔みたいに、町の工場で毎日のように通りすがりのお母さんやお父さんが買ってってくれる分には、これを安くしてあげるからと言って分けてあげることができるが、それをいちいち選んでスーパーに並べるといったことになると相当の手間が掛かってくる。利用しようという目的でやったことによって、更に高いものになってしまう。そういうのが今の現状である。街の中に豆腐屋はもう一軒もないし、魚屋もなければ八百屋もない。ちょっと形の悪いキュウリがあっても、八百屋に行っても買えない。口では簡単に言えるが、曲がった物など食べるのに問題ない物をどうやって消費者に分けてあげるのかと、これは並大抵のことではない。むしろ捨てた方が安い。私たちの現実である。そこを理解していただきたい。

○谷口会長

私の方で短くまとめて終わりたいと思う。

この食品ロスのあり方について、学者的なまとめになるが、大きな歴史の流れで言えば、20世紀から始まった大量生産、大量消費社会が終わろうとしている。今起こってる本日議論したような問題も、みんなその中に位置づけられている。大量生産、大量消費社会に色々な特徴があるが、一つは石油が安かった。だからガソリンを使用しても、プラスチックを作っても、安いコストで色々なことができた。でも、ご存じのとおり、今、原油価格が上がってきている。どうやら下がる見込みはない感じがする。OPEC並びに石油輸出国の話を新聞等で見ると、石油を作っている国にすると、脱炭素化で2050

年ぐらいにはガソリン車がなくなるとか、石炭がなくなると言われているので、石油が売れるのはあと20年、30年ぐらいしかない。その後は、座礁資産というそうだが、どんなに油田を持っていても石油が売れなくなってしまうので、その前に何とか石油を売ってしまいたい。しかも高く売りたい。もうこうなれば安く売る気がないようなので、なかなか原油の値下げに踏み切らない。ということは、今後も日本のガソリン、重油その他、あるいはプラスチックその他が高止まりしていくだろうと思う。そうすると、大量生産、大量消費社会を成立させていた安い石油という条件が変わるので、色々なものが変わってくるだろうと思う。矢吹委員がおっしゃったような加工不良の物は売れない、あるいは学校給食で規格に合わないものは使えない。みんなある意味効率化を進めてきたから。小さいお店がなくなって大きいスーパーになっていく。大きいスーパーにしか出せない事業者しか残れなくなる。学校の方もどんどん給食の方が削減されて、センター方式だ、規模拡大だとまとめられていく。そうすると小回りが効かなくなる。そんなやり方全体が多分行き詰まってきているので、今後は今までの前提を全部頭の中からご破算にして、もう一回考え直す必要があると思う。今までの常識を覆すようなことがたくさん起こってくると思う。それを是非前向きに受け止めて、秋田県でも対応していければよい。

今回出していただいた削減計画は、事務局の皆さんが1年間かけて熱心に作ってくださった。皆さんにすれば物足りない所もあるかと思うが、なかなか県としては頑張ってくれたなと思う。今後この計画が進んでいくと、一つの追い風みたいなのが吹き始めて、食べ残しはいけないんだとか、持ち帰りしなきゃいけないんだという意識が少しずつ県民に広がっていくと思う。そうすると事業者の皆さんも新しい取組ができるようになったり、消費者の皆さんも意識が変わっていくのではないかと思う。皆さんの力で作った推進計画を何とかこの後継続的に進めて、実際に目標が達成できるように県の方に引き続き頑張ってもらいたい。

(2) その他
意見なし。

(以上)