

## 令和４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４年10月12日（木） 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、佐々木寿、矢吹達夫、忌部守人、佐藤長之、青木広美、  
小玉喜久子、相原真理、林多実、小玉広信、古井正隆  
以上11名

#### ○庁内調整会議

地域・家庭福祉課 担当職員 ほか４名

#### ○事務局

温暖化対策課長 田口好信 ほか５名

### ４ 議事

- （１）秋田県食品ロス削減推進計画に基づく施策の進捗について
- （２）「秋田県食品ロス削減推進計画」（2022～30）における県の取組に関するロードマップ（案）について
- （３）食料品製造業者の食品ロス実態調査結果について
- （４）あきた子ども応援ネットワークについて
- （５）その他

### ５ 質疑

- （１）秋田県食品ロス削減推進計画に基づく施策の進捗について

#### ○谷口会長

環境整備課の資源循環モデルはどのようなものか。

#### ○事務局

市町村から出る生ごみをバイオガス発酵や飼料化する実証試験を行うもの。  
一般廃棄物の処理は原則市町村をまたぐことはできないが、実証試験として  
近隣市町村から移動させ、モデル事業を実施する。そこから得られた課題等  
を分析し、本格的な実施につなげていくという事業。

(2)「秋田県食品ロス削減推進計画」(2022～30)における県の実施に関するロードマップ(案)について

○佐々木委員

農産物の生産や出荷を担っている者として、廃棄はもったいないと感じている。てまえどりも含めた食品ロス削減の実施を周知する中で少しずつ形作られていくのは大事なことを考えている。こういった活動により生産側も一生懸命やっという意識に変わっていくと思うので、県含めこのような実施を強く推進していければと感じた。

○谷口会長

農産物を出荷するときにはどうしても規格外が発生する。規格外が無駄になっているため、それを販売する機会を作ってはどうかという県からの提案だが、生産者としては、品質を揃えるために規格を定めており、規格外が先に売れてしまっても困る。規格外を販売することについてはどう思うか。

○佐々木委員

正規品の価格が規格外の販売によって下がるという懸念はあるが、もったいないという需要があるのであれば、販売コーナーがあつていいと思うし、我々としては食品ロスを加工品にするなどの実施をさらに広げていく。

○谷口会長

規格外の農産物を有効活用するという必要性は認めていただけたようなので、今後、県と協議し、どのように有効利用できるか検討いただきたい。

○矢吹委員

私は豆腐を作る工場を経営している。ロードマップには食品製造業者の支援が記載されており、内容は問題ない。

ただ、当日使う商品であっても、明日が消費期限であるものを受け取らないことがあった。病院施設などではもう少し消費期限が長いものと交換してと言われることが慣例としてある。より安全なものをというのは分かるものの、期限表示をしっかりとっているため使用してほしいが、実態としては受け取らない。給食関係の事情を知っていただきたい。

また、給食に関して、新型コロナウイルス感染症による影響がある。学級閉鎖や学年閉鎖になると、それに応じて学校給食の発注を減らすよう連絡があり、他に回せないものは製造者がカバーするという商取引となっている。食品ロス削減ということを消費者だけではなく、現場にも徹底していかなければならないと思う。

○谷口会長

消費期限以前の商品でも受け取ってもらえないのは、流通のみかそれとも給食も含めてあることか。

○矢吹委員

給食が一番ひどい。受け取る現場が消費期限を最低何日以内とチェックしている。スーパーなどでは今日作ったものを明日納品するという契約だが、給食で使われる商品はすぐ使うため考慮してほしいと思う。

○谷口会長

ロードマップには出てこない話として、賞味期限や消費期限をめぐる問題があるようだ。賞味期限はその日までであればおいしく食べられる、消費期限はその日までであれば消費しても構わないということだが、実際にメーカーが納入しようとする、期限以前であっても納入が認められない3分の1ルールというのがあるという話だった。

青木委員、給食において商品を納入してもらう場合の賞味期限や消費期限の扱いについてお分かりであれば教えていただけるか。

○青木委員

給食は一度で使い切る量しか購入しないため、当日が消費期限であっても受け取っているが、現場によっては受け取らない場合があるのかもしれない。

○谷口会長

給食は学校だけではなく病院などもある。県で調査いただき、給食における納品ルールがあるのかどうか、調べたらいいかもかもしれない。

小売業者からロードマップを見ていかがか。

○忌部委員

てまえどりのような取組について、集中的にと記載されているが、みんなすぐに忘れてしまうため、定期的に行わないと根づいていけないと思う。特に小売業は、消費者に一番近いところにいるので、集中的にやっていくのは当然だが、継続してできる体制の支援は県などをお願いをしたい。

売れ残りの情報発信スキームの構築について、概要があれば、構築段階からお話をさせていただけると事業者としてはありがたい。

○事務局

お弁当などの店舗で売れ残ったものについて、TwitterやInstagramの共通ハッシュタグ等を用いて発信するスキームを構築できればということで記載した。

○忌部委員

もう少し具体化しないと難しいが、商売として売れ残りそうなものを減らしたいという要望はあるので、どういうふうに情報発信するのがいいのか、売れ残りしないように発注等をしっかりとしていくのがもう一つの課題としてあり、どういうスキームになるのか確認していきたい。

○谷口会長

てまえどりの啓発方法について、売り場にポップを置く方法は効果的か。

○忌部委員

直接手に取るところにポップがあるので目に止まる率も高く、効果として大きいと思う。あとは、お客様が止まるレジで時間を待つ間や入口の柱などに、様々なポスターやデジタルサイネージを展開していくことが必要と思う。

○佐藤委員

規格外の廃棄が多いという生産者の課題について、小売としては、ある程度販売できるボリュームがあり、企画として展開できる形を整えて提案いただければ、イベントとして販売することも可能。

てまえどりに関して、弊社は別のスタンスをとっている。てまえどりは、お客様の良心に対して訴える動きだが、それを小売側が積極的にアピールするのは気が引ける。小売としては社内の仕組等で、食品ロスを削減する別の手段があるのではないかと考えている。決しててまえどりを否定するわけではなく、どうやって食品ロスを減らしたらいいのかということは業績にも直結する話でもあり、真剣に考えている。

○谷口会長

小売からすると、お客様に対して、てまえのものを取ってくださいというのは少々難しい。私が思うに、これは社会の新しいルールを作ろうということであり、売られているものは全て賞味期限内のものだから、新しいものは後を買うというルールを社会に定着させたいということ。小売からすれば、釈然としないかもしれないが、定着すれば当たり前になるので、ご協力いただきたい。

○青木委員

学校現場では、新型コロナウイルス感染症の陽性者が出ると学級閉鎖や学年閉鎖となり、結果、給食の提供量を減らすこととなる。納品の数量を減らすことはできないかと業者に伺うが、納品量はいくらでも減らさなければならないということもあり、残食につながる。そういうものをフードバンクやこども食堂に提供していくことはできないのかということを考えている。

○谷口会長

給食の場合、学級閉鎖があった場合のリスクは納入業者と学校のどちらが負担するという契約をするのか。

○矢吹委員

発注者に責任はないという契約になっている。

○谷口会長

県で調査ができるのであれば、給食における食品ロスの問題、契約等の関係について調査いただき、次回の協議会でもう一回議論できればと思う。

○青木委員

食育に関して、給食時間に教室を巡回し食べ残している子どもに一人ひとり声をかける、配膳時に盛り残しがあれば一人ひとりに配って少しでも残食が減るような取組をしている。地場産物の活用についても、地域によっては納品されないという状況にあるので、全県どこでも学校給食に納品される体制が作られれば活用率が上がってくると思う。

○谷口会長

食育の授業で、子どもたちに小さいときからてまえどりや食べきりを教えることは可能か。

○青木委員

教科と関連させて、そのような授業を行うことは可能。

○谷口会長

給食に地場産品を使うというのは、随分前から行われているが、学校だけの問題ではなく、昔のルールに縛られている場合には、地元のものを受け入れないといった場合があるようだ。青木委員の発言のように体制づくりが必要と思う。

○小玉喜久子委員

3つほど確認したい。

1つは、てまえどりについて。セブン-イレブンを頻繁に利用しているが、目に入る高さにてまえどりのポップが掲示され、奥の方が新しいと思うが、手前からとるようになるので、ポップは意義があり、効果があると思った。

2つ目は、外食での持ち帰りモデル事業の実施について。外食の持ち帰りは方法次第で食品ロスを削減できると思うが、自分はあまり外食をしないので個人での実施については難しいと思った。また、どのような事業か分かりにくいところがあった。

3つ目は、消費期限と賞味期限について。店頭でお土産のお菓子などを見ると、賞味期限のみが掲載されている。期限表示について、賞味期限と消費期限を記載しないといけないというルールだったと認識しているのが、どのようなものに消費期限は記載されているのか。

○事務局

外食での持ち帰りモデル事業の実施について、構想中だが、素材検討から始め、持ち帰り容器を2種類のサイズで作成する。モデル事業に参加していただける飲食店に配布し、持ち帰ったお客さんにアンケートを依頼し、どの程度食品ロスの削減につながったかという効果を把握するもの。容器で持って帰ってというだけだと、食中毒のおそれがあるため、食品衛生所管課と相談し、チラシなどで食中毒などの注意事項についての啓発も併せて行う予定。

○谷口会長

去年の協議会で随分議論したが、宴会をすると、どうしても料理が残ること、あるいは、家族などの大人数で食べに行ったとき食べきれなくて残ってしまうことがあると思う。それを持ち帰って家で食べたいが、お店からすると、万一持ち帰った後に食中毒を起こした場合にはお店の責任になるので持ち帰りができない。結果、食べ残しが捨てられてしまうという問題をなんとか越えられないかということを事務局が考え、モデル事業を始めたいということ。

私は学者の立場からすると、持ち帰ったものは基本的に持ち帰った人の責任であるというルールを作り、徹底すればいいと思う。持ち帰った後に自分が食中毒を起こせば、それは持ち帰った人の責任となり、お店から、例えば刺身などは持ち帰らないでと呼びかける。持ち帰っていいものは火を通したもので、持ち帰った場合には、必ずその日のうちに食べるようにと約束をした上で持ち帰らせる。被害があった場合には、基本的にはそのお客さんの責任にするというルールとすれば、持ち帰りは定着すると思う。

○小玉喜久子委員

自己責任でお持ち帰りするというのは大事と考える。ただ、宴会などの大人数で多くの食品を提供する場で普及啓発するのは難しいと思った。

○事務局

食品の期限表示について、劣化が早い食品は消費期限表記に、日持ちするような食品は賞味期限表記となる。

○谷口会長

矢吹委員の会社は主にお豆腐や油揚げの製造だが、賞味期限・消費期限どちらの表示をされるか。

○矢吹委員

基本的に私どもの作っているものは、ほとんど消費期限である。大体1週間ぐらいで消費していただくということで、消費期限表示としている。私の知るところでは、1週間ぐらいであれば消費期限、それ以上であれば賞味期限と思っている。

○谷口会長

小売業の方いかがか。消費期限と賞味期限の違いはどうか。

○忌部委員

さきほどの発言のように、短いものと、基本的には長いものという認識。消費できる期限と、味がある程度保たれる期間という意味で賞味、消費という使い分けがされていると思う。

○矢吹委員

賞味期限と消費期限を並記することはない。

○小玉喜久子委員

すぐ食べなければいけないのが消費期限で、いつまで食べてという期限が付いていると思っていた。

○相原委員

消費者への普及啓発を最近感じている。スーパーの袋詰めするところには消費者庁のポスターが貼ってあり、県広報紙でも見た。県と市の取組が混在しているが、愛ある消費というのを見た。消費者の感覚として、啓発は随分盛んだと思っている。

○谷口会長

相原委員、てまえどりは取り組むのが難しいか。

○相原委員

自然に取っている。買う物も少ないため、手前のものをとっている。

○林委員

備蓄に関してはローリングストックというストック方法があり、防災備蓄品は5年くらいの賞味期限だが、5年分買ったとしても、量を5分の1に分割し、買ってすぐ1年目にフードバンクに寄付してもらえれば、有効利用できる。

東日本大震災の5年後に、賞味期限の近い防災備蓄品がフードバンクに押しつけられた経験がある。期限が切れたものは秋田市総合環境センターへ捨てに行ったことがあり、捌ききれない防災備蓄品はお断りをしている。

防災備蓄品をお断りする理由としてもう一つあり、支援を受ける人へ大体5kgくらいの副食、飲み物などを箱詰めしているが、品揃えがいいように詰め、もらってよかったという気持ちで開けていただきたいと思っている。支援を受ける人を考えたとき、箱詰めする防災備蓄品はある程度の割合としている。捌ききれないものは捨てなければいけないので、県でローリングストックというのを進めていただきたい。

○小玉広信委員

町等で進めているのは、まず、ごみの減量化であり、その第一歩として、食品ロスが大事と思っている。どの市町村もおそらく生ごみ等の量が多いという悩みを抱えていると思うので、この計画は大事なものと考えている。

○古井委員

皆さんから貴重なご意見をいただいております、今後今日出た話について対応していきたい。どこかだけ頑張っても回らず、様々な立場の皆さんが食品ロス削減に取り組まないといけない、そのバランスを考える必要があると思う。効果的に減らすことができるものがあれば一番いいが、委員の協力も得なが

ら、どのような対策や施策を行えば効果的に進むかということを考え、ロードマップで修正するところは修正していきたい。

○谷口会長

食品ロス何万トンと言われれば大きな量に見えるが、いろいろな生活場面から少しずつ出てきて集まったものが何万トンになり、それを減らすとなれば、きめ細かい生活場面ごとの取組を進めなければならないと思う。

(3) 食料品製造業者の食品ロス実態調査結果について

質疑なし。

(4) あきた子ども応援ネットワークについて

○谷口会長

私たちの未来、秋田を担っていく子どもや孫たちの貧困の問題につながるので、貧困の一つの支援の方法として、未利用の食品を寄付できないかということがある。今まではフードバンクが受け皿だったが、このたび、あきた子ども応援ネットワークができたので、様々な寄付をお願いしたい。

○林委員

立ち上げから参加しているが、おもばゆい実感を抱いている。まだ立ち上がったばかりなので、これからやっていただくことに期待する。

私どもの団体では 2019 年から公立美大の学生に、新型コロナウイルス感染症が流行しだしてから秋田大学の留学生にも食料支援をしている。フードバンクをしていると、感染症が流行しだしてから、今どの世帯が貧しいのかという実感が伝わってくる。子育て世代、特にひとり親世帯の所得が非常に少なく、障害者、ひとり親や大学生からの SOS が多い。大学生の SOS はフードバンクに直接来ることはなく、秋田大学に働きかけ、国際課を通して留学生に食料支援をしている。公立美大は 2019 年にスクールソーシャルワーカーが秋田市福祉総務課に問い合わせたところ、私どもの団体を紹介いただき、それからのつながりとなっている。

新型コロナウイルス感染症の影響で、特にアルバイトがなくなった学生から、フードバンクからの支援が命綱だという感謝の言葉をいただいている。そのような時期に公立美大へ米や食料を届けた、いろいろな形で支援が届けばいいと思っている。2019 年以前には、生活苦が原因で自殺をする学生もいたそうだが、以降はそういう学生はいないとのこと。食料支援にはいろいろな方法があるが、私の団体は社協あるいは高齢者の場合は地域包括支援などを通しての間接支援をしている。昨年支援が 22 トンあったが、そのうち 8 割は間接的な支援となっている。



今年4月から、スクールソーシャルワーカーが学校に掛け合い、公立美大にパントリーの棚を1つ設置した。パントリーとは、棚や場所を設置し、定期的に食料品を置くことで、欲しい人が持っていくという仕組みのこと。パントリーを見た学生が、食べる物がないということを相談してもいいと気づき、ソーシャルワーカーへの相談につながったという事例もあった。

また、留年して卒業が危うい学生がいたが、食料支援があることで学校を辞めずに続け、卒業していくことができそうという事例もあり、そのような支援を続けていきたい。

子どもというのは、18歳から成人であるという分類があるが、大人として自分で生活していけるようになるまで、社会でサポートを継続していければと思った。

県内のこども食堂に関して、県社協よりも先にフードバンクへ声が届くことがある。こども食堂が無い地域において、潟上市で市役所を退職された方々が開きたいとのことであり、ネットワークという響きのとおり、少しずつ広がっていくことを実感しており、社会で支えていかなければいけないと思っている。

#### ○谷口会長

貧困の問題は深刻で、物価高で子どもたちの物品を買うことができないなど益々深刻になっていくと思う。食品ロスとは少し違った次元になるが、そのような支援をすることを心に留めておければと思う。

具体的な取組については、今後、あきた子ども応援ネットワークを通じて進んでいくと思うので、新しい寄付の仕組みなどを提案していただきたい。

#### (5) その他

質疑なし。

(以上)