

令和4年度 第2回秋田県食品ロス削減推進協議会 議事概要

1 日時

令和5年3月22日（水） 午後1時30分～午後3時

2 場所

秋田県議会棟 大会議室

3 出席者

○委員（敬称略）

谷口吉光、矢吹達夫、佐藤長之、青木広美、小玉喜久子、相原真理、伊藤睦子、林多実、伊藤妙子、古井正隆

以上10名

○庁内調整会議

担当職員 10名

○事務局

温暖化対策課長 田口好信 ほか5名

4 議事

- (1) 令和5年度食品ロス削減推進事業について
- (2) 学校給食食材における納品に関わる事業者との取り決めに関する調査結果について
- (3) 「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
- (4) その他

5 質疑

- (1) 令和5年度食品ロス削減推進事業について

○谷口会長

本日、特に、食べ残しを持ち帰るモデル事業について議論いただきたい。持ち帰りに関しては、この協議会で宴会などの料理の食べ残しが問題であると議論しており、持ち帰ってもらえばいいが、飲食店としては、食中毒や食べた後の客からのクレームという問題点があり、なかなか踏み切れなかった。今回、民間だけでは進まないところを県が進めていくものと思っている。

事業において懸念される食中毒の問題や客からのクレームについてどう対応するか。

○事務局

食中毒は、発生する前の予防が大事で、普及啓発資材により客の自己責任でお持ち帰りできるとし、傷んでいるようであれば捨てるよう示したい。

また、持ち帰り容器に封入する際、温かいものと冷たいものを接させない、生ものは入れさせない、新しい箸を使ってもらい、箸をつけていない食べ物を持ち帰るなど、店舗から客への働きかけについてお願いしたい。

客からのクレームについて、県で受け、食品衛生上問題があれば食品衛生所管部署と話し、そうでない場合は話し合いになる。群馬県の2021年度モデル事業ではクレームはなかった。クレームがないように、食中毒予防の観点から、店舗と客への丁寧な説明を行いたい。

○谷口会長

自己責任で使えるという新しいルールを作り、クレームがあった場合には県庁が対応するのであれば店舗としても安心して対応できる。

○伊藤妙子委員

小盛での提供や食べきりが前提とのことで、持ち帰りを普及啓発する際には、飲食店においては、小盛やハーフサイズメニューの設定などの客が食べきれない量で提供する工夫をしてほしい。

全国では「3010運動」と言われ、秋田市では「食う～べえタイム」とし、宴会が始まったら、最初の30分は食事を楽しみ、締めの10分前に食べきるという運動を事業者や消費者に啓発している。事業者からは提案しづらいが、行政で推進していると幹事に提案する、参加者構成や食べられる量について調整するなどの食品ロスを減らす工夫をして、残ってしまった分を持ち帰る。今後、モデル店舗を募集する際には発生抑制が大切として、持ち帰りと合わせて説明していただきたい。

○佐藤委員

自己責任との理解の上で進めないと難しいと感じるので、広報などを使い、県民に広め、理解いただくことを前提として進めていくといい。

○小玉喜久子委員

自己責任ということを理解いただき進めてほしい。

○伊藤睦子委員

持ち帰りの注意を店舗から客へ説明するとのことだが、店舗も仕事が増えるので、説明を容器に記載してアピールし、注意を店舗に任せずに持ち帰り容器でわかるように工夫するといふ。

○矢吹委員

昔、結婚式などの料理で残ったものを詰めてもらった記憶がある。宴会では詰めてくれる人がいないので、自分で詰めるのは手間と思う。また、二次

会に行くと邪魔になる。詰めることをお願いする場合、テーブルに詰める人を置かなければならず、費用面で対応できるか不明瞭であり、簡単にはできないと思う。

ただ、残った料理を見ると、もったいないという気持ちは誰にでもある。コツコツやっていくしかない。

○青木委員

学校給食の衛生管理も厳しく、作ってから2時間以内に食べさせなければいけないというルールがある。持ち帰りは食中毒のリスクも高まると思うので、チラシにある注意点を客に理解していただくことが大切だと思う。

○相原委員

店舗の負担が多いと思うが、mottECOのキャラクターや公立美術大の学生にデザインしてもらうことはいい考えだと思う。

○林委員

去年に比べ、mottECOというパッケージができたことは大きな進歩である。他の委員が気にしている店舗の負担とあわせてジェンダーを考えると、参加した女性が持ち帰り容器に詰めなければいけない雰囲気であれば、参加を見送るという懸念がある。

持ち帰り容器に注意点を詳細に記載するのは重要だと思う。

○古井委員

様々なご意見が出ているが、必ずしもうまくいかないこともあると思う。他県でできたから、当県でもうまくいくというものではない。まず、令和5年度に実践し、問題点を見つけ解決しながら、工夫していきたい。

○谷口会長

食品ロスの問題であり、何もしないではなく、一步でも進むことが大事。店舗の負担軽減について、ニュースなどで取り上げてもらい、食品ロス削減を応援するモデル店舗に参加することは格好いいというイメージ付けができないか。

宴会後、持ち帰りしづらいという発言があったが、一つのモデルとして若い男性が持ち帰ると格好いいというイメージ付けなどを積み重ねて少しずつ変わっていくと思う。いきなり1年で全部変わると思わないが、できるところから成功体験を積み重ね広げていくことが大事と思う。

(2) 学校給食食材における納品に関わる事業者との取り決めに関する調査結果について

○矢吹委員

今年度も毎日のようにキャンセルがあり慣れてしまい、文句がつけようの

ない状況だ。学級閉鎖が多く、豆腐は3～4つ減らすことが多い。そのため
の伝票訂正等の手間が発生し、当たり前のようになっているのが怖い。希望
として、商品を買っていただき、処分などの取扱いは購入者が決めてほしい。
納品業者は大きな声では言えないが、買ってもらっている立場であり、嫌と
言いたいところをわかったと言わなければいけない。キャンセルの可能性を
加味し納品価格を設定できればいいが、そうはいかない。

病院や施設等でも、使っていただいているので、食品を上手く手配してい
る。休校はあまり起きていないが、最終的に何個かは処分することがある。

給食費の関係もあり、家庭の負担を無くし、国で学校給食をまかなってく
れば、少しは買ってくれるという期待もある。

いずれにしても、商品を全て準備しているため、キャンセルのために手間
がかかる。コロナが落ち着いたら、インフルエンザでもキャンセルがあった。

○青木委員

学校現場では、年明けにインフルエンザやコロナ関係で、学級閉鎖や学年
閉鎖が多く、その都度、納品業者に数量変更の対応をお願いした。数量変更
が間に合わない場合は、閉鎖になっていない学級で分けて食べることがあつ
たが、納品業者の厚意で数量変更をしてもらうことが多く、大変申し訳ない
と思っている。

○谷口会長

休校等では給食費は返納するのか。

○青木委員

今年度は一律で返金しないと取り決めた。

○谷口会長

給食費から支払うため、納品業者としては事前に約束した数量を買って
もらい、学校で取扱いを考えると商慣習としていい気がする。これ以上、この
協議会で深められることではないと思うので、難しい事実があることを共有
し、改善できる方法を考えていただきたい。

(3)「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

○佐藤委員

スーパーマーケットとしては、「てまえどり」の啓発活動を今後も継続して
推進するという方向性であり、進めていただきたい。一方で、事業者として
客の厚意に甘えるだけでなく、日付が違うことは鮮度や価値が違うことな
ので、値引シールによる対応をし、売り切るという責任は果たしていく。

○伊藤睦子委員

「てまえどり」という言葉はここ何年かで広がったが、知事がコンビニで手前からとろうというPRが報道であり、大きな意義があった。言葉を広める、環境配慮行動を広めていく上で、報道での県民へのPRは大事と思う。

○伊藤妙子委員

昨年策定の秋田県食品ロス削減推進計画や国の指針に基づき、今年度、秋田市も食品ロス削減推進計画を3月に策定し公表する。今後も、消費者を含めた市民や事業者、行政も食品ロスを削減していくとして広報などにより周知していきたい。

「てまえどり」については、市も食品ロス削減月間の10月にスーパーにご協力いただき、啓発などを行った。事業者からは消費者に言いづらい部分があると聞いているため、行政が、「てまえどり」は食品ロスの削減に繋がることを広報などで消費者に伝えていかなければならない。

市の計画策定時に市民の意見を聞いたところ、「てまえどり」がなぜ食品ロス削減に繋がるのか分からないと意見があった。期限が短いものを買うと、それが家で食品ロスになるという懸念もあり、すぐ食べるものであれば「てまえどり」をすると、店舗の食品ロスの削減につながることを丁寧に説明しなければならない。

宴会での食べきりについても、今後も引き続き、行政として消費者を含めた市民にそのような取組が食品ロス削減に繋がることを伝えていきたい。

○矢吹委員

目に見えてすぐ変わることはなく、少しずつやっていくしかない。いつの間にか、「もったいない」という言葉は消えてしまったような気がする。「もったいない」や「てまえどり」というキャッチコピーを多く作り、報道などにより社会の意識を変えていくしかない。

戦後間もなくの頃は本当にもったいなくて、拾ってでも食べたが、いつの間にか食べ残しや廃棄処分は当たり前になった。これを変えていくには、相当の時間がかかると思うので、報道などを巻き込み少しずつ変えていくしかない。

○青木委員

教育に関して、教科等における食に関する指導を通じた食品ロス削減の意識の醸成として栄養教諭と学級担任が行うが、栄養教諭自身が食品ロスについて詳しくないこともあるため、出前講座などを活用して、教諭自身が学べるような機会から教育につなげていくことができると感じた。

○相原委員

次年度の持ち帰りモデル事業の実施に期待する。市町村備蓄食品のフードバンクへの提供についても進めばいいと思う。

○林委員

消費者として、「てまえどり」という言葉が浸透してきていると思う。スーパーやコンビニでは値引シールを貼っており買いやすくなっている。困窮世帯では値引シールにより助かっていると感じるがあった。

学校教育として、フードバンクに秋田市内の中高生がボランティア、また大曲から話を聞きにくることがあり、秋田県の食品ロスが多いこと、祖父母宅に行ったときには多くの食事が出るなどという話題を提供すると、大変反応する。そういったことで幼少期からの教育が必要と思った。

フードバンクという観点では、現在、未利用食品の有効活用として、全国で災害備蓄食品が余り、毎日のように国から連絡があるが、お断りしている状態だ。国からの備蓄の指示と聞くと、期限間近の災害備蓄食品をすべて受け入れてしまうと、ごみとして捨てることになるので、例えば、近隣の市町村で融通する、災害時協定を締結するなどして災害備蓄食品の活用を進め、ごみとして処分されないようにしてほしい。

○古井委員

食品ロスについては、地道にやってくしかない。県として、まず消費者の意識と行動を変え、その行動より、事業者も消費者の求めに応じて、食品ロスを減らしていくという動きをしていただきたい。事業者に直接働きかけるのは難しく、消費者の行動を変えていくことを事業として続けていきたい。

意識調査を見ながら、ロードマップも固定したものではなく、効果を見ながら適宜見直していく必要がある。

○小玉喜久子委員

食品ロス削減は飼料化や肥料化が定着していると思っていたが、以前3Rを学習したときより、大きな問題になっていると思った。問題意識が少し薄れてきたと感じ、自身でも反省している。学校給食について調査したことは大変有意義だった。

○谷口会長

私はごみの研究を20年ぐらい前から、最初はリサイクル、それから生ごみの堆肥化の研究をした。専門が社会学なので、技術を研究するのではなく、ごみの関係者の話を順番に聞いていくという方法だ。

そこで分かったことは、ごみというが、ごみとは実際にはひとつの物があるだけ。時計を例とすると、時計は会社を作り、物としてしばらく使い、不要になると捨てられ、その瞬間、先のことを考えなくある。このとき、物は次の人に渡り、秋田市ではごみ収集車が来て収集員が集め、ガス化溶解炉かリサイクルセンターに持って行かれ、分解などされていく。ごみの問題の一番駄目なところは、処分後は考えなくていいということ、消費者は食べたい

ものを買って捨てたらおしまい、あとは誰かがやるとし、あたかもその問題がなくなったかのように考える。

エネルギーの問題も同様で、ニュースで氷河が壊れるのを見て大変と思うが、ドライブしている間に出た排ガスや温室効果ガスによる地球への影響は考えない。自分の行動がどんな影響を与えているかということ、ほとんど知らず、考えなくていいというところに、根本的な問題があると思う。

教育のひとつの方法として、あるものについて、資源からごみまで誰が間にいるのかを全部見るといい。フードバンクに集まる食品は誰がどうやって集めているのか、昨年、学生と一緒に林委員へ聴き、フードドライブは未利用食品を集める箱が複数あり、そこに寄付されたものが林委員のところ集まる仕組みと分かった。そのような仕組みなので、ごみとしてではなく、人が物をリレーしていくものとして学ぶ、それを分からずに自分の手元を離れた後、ごみのことは考えないことが一番問題と思う。自分の捨てたものが最後どこにどうなっているのかがわかると、それだけで意識が変わるのではないか。

一つの例で、大潟村の農業用プラスチックを思い出す。それまで、大潟村では捨てたプラスチックがどこに行くのか分からず、調べたら、近隣市町村のごみ処分場に捨てられていたことが分かった。プラスチックは当時ダイオキシンが発生するという話があり、そのまま捨てられていたが、これはいけないと思い、リサイクルを始めたということがあった。

食べ終わった後は分からないではなく、食べ物を誰がどこで作り、最後誰が使うかということが分かれば、多くの人は考えを変えるのではないか。

今は大量生産、大量消費が立ち行かなくなった時代という認識は共有していると思う。それが成り立った要因は、安い石油や石炭をいくらでも使えたこと、そのためアメリカの小麦を日本で売る方が日本の小麦を売るより安いということが起こった。しかし、その結果、資源が枯渇し、次に温室効果ガスの影響で、廃熱を捨てる場所が地球になくなり、大量生産はできなくなった。そこに気づき、今は社会の仕組み全体を劇的に変えようとしている。食品ロスもその一つで、この流れは止まらず、食品ロスはもっと削減しなければいけなくなる。先ほどの給食の納品についての話も、無駄をどう減らすのかということをもっと心がけていかなければならない。

この協議会は、県が依頼にきて、一生懸命やるのであればということを取り組み始めたが、「てまえどり」の普及から始まって、持ち帰りもモデル事業で実施していくとのことで、協議会を通じて、私たちができる一つでも多くのことを実行していく、それが広がることで、持続可能な社会を子孫が受け継いでもらえる世の中になると感じている。

(4) その他
質疑なし

(以上)