

令和５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６年３月１９日（火） 午前１０時～午前１２時

２ 場所

秋田県庁正庁

３ 出席者

○委員（敬称略）

谷口吉光、斉藤恭史、矢吹達夫、大貫利夫、佐藤長之、塚本民雄、田村真理、小玉喜久子、相原真理、伊藤睦子、柴田伝、保坂春夫、石井一、古井正隆
以上１４名

○庁内調整会議

担当職員 ７名

○事務局

温暖化対策課長 田口好信 ほか４名

４ 議事

- （１）令和５年度事業の実績について
- （２）令和６年度事業について
- （３）国の食品ロス削減推進施策パッケージについて
- （４）イベント来場者への食品ロスに関する意識調査結果について
- （５）その他

５ 質疑等

（１）令和５年度事業の実績について

○谷口会長

外食で注文したものを食べきれず残してしまうことは以前から課題であり、自分が注文したので持ち帰りたいが習慣がない、又は店舗としては食中毒のリスクがあり、実現できなかったところに１歩踏み込んだ事業だ。

○矢吹委員

私の地元では昨年に宴会場がなくなったため、別のレストランが対応してくれた。そこで提供される宴会料理はすべて２段重ねの折詰で、終わったらそのまま持って帰られるようにしてくれた。持って帰ってもらえば、宴会場の後片付けも楽になり、こちらも家族に

喜ばれる。これは大変時宜に適ったことではないかと考えている。宴会場によると思うが、宴会では多くの食品が残るので、そのような形式とすれば良いと思う。

○谷口会長

あらかじめ折詰にすれば、持ち帰るものを店舗が指定して提供することになり、刺身のような持ち帰れないものを大皿に盛り分ければ、客自身が持ち帰るものを判断しなくて構わない形式であり、私も初めて聞いたが、大変参考になる取組だと思う。

○佐藤委員

持ち帰りモデル事業に参加された事業者や食べ残しを持ち帰った客も好意的だったので非常に良かったという印象を受けている。今回は 41 店舗だったが、今後も広報等を活用して広がっていけば、県全体の食品ロスが減っていくものと思う。

○田村委員

給食を子どもに提供している立場では食中毒が心配だ。安全に食べられる時間や食べられるものを確実に選べるようなデザインにしてもらいたい。容器の組立に関しては、子どもが楽しんで組み立てていたことが大変良いと思う。

消費者の立場だと、店舗に行くと容器の価格が大変気になり、安い方が良く、できれば無料が良いというのが一個人としての意見だ。私は実施期間中に事業を実施している店舗と出会えなかった。店舗数も少なかったと思うが、多くの店舗でこの取組が実施されれば良いと感じた。

○相原委員

広報等の呼びかけにより、参加店舗が増えたことは良かった。

容器について、統一デザインで継続していくことにより、ある程度なら支払っても構わないと思う方も多いと思う。デザインは好評とのことだったので良いと思う。サイズを揃えると、持ち帰り前提のように受け止められると思う。

○柴田委員

店舗アンケートで、店舗側の意識や行動の変化で 69 パーセントは変化がなかったとの回答だが、これは以前から持ち帰りをしていたかという設問で 74 パーセントが既に行っていたとの回答だったので、もともとそのような意識があり、変化がなかったということなのか。

○石井委員

五城目町としては持ち帰り事業などを行っていないが、個人的には居酒屋などに行った場合、テーブルに食品を並べてしまうのが癖なので、これからは食べるものを徐々に注文し、持ち帰りのないようにしたい。

○谷口会長

参加店舗の市町村別分布があるものの、秋田市が多く、それ以外が少ない。また、市が多く、町村は羽後町しかいないため、石井委員には町村会の会合等で広めていただきたい。

○古井委員

最初、協力店舗の参加が少なかったが、最終的に 40 店を超え、事業を進めることができ

た。課題も多く見つかったので修正しながら、持ち帰りが普及できるように進めたい。

○保坂委員

秋田市でも、もったいないアクション協力店として、食べ残しを減らす案内や食べきれ
る量での提供、また、持ち帰りの希望への対応などを行っている店舗が 121 ある。

こういった取組とタイアップしながら、協力店舗を増やしていく方法もあると思うので、
情報を共有し、連携して取り組めればさらに効果が上がっていくものと思う。

○谷口会長

121 店舗に県の取組を紹介することは可能か。

○保坂委員

可能だと思う。担当者と確認したい。

○伊藤委員

容器について、組立が難しいという意見が多くあり、今後改善があると思う。それに加
え、事業を継続していくことにより持ち帰り容器が増え、プラスチックごみ等が増えるこ
とも考えると、容器の材質なども検討の余地がある。

この事業で食品ロス削減を意識づけられ、店舗も客もそういった時間を持つことができ
たのが 1 番いいところだったと思う。

○小玉委員

モデル事業の効果について、店舗の食品ロス発生量が変わらないという回答が 89 パー
セントあり、また店舗によっては 0 件という結果だった。箱の不評はあまり気にせず、客
の反応は好評や概ね好評が 65 パーセントで不評が少ないのは喜ばしい結果だった。

外食では、上品に盛り付けされ、少ない量で提供されるため、持ち帰るほどの量はほと
んどなく、残している人はあまり見かけないので、持ち帰り件数やモデル事業の効果が変
わらないのはそのとおりと思った。ただ、食品ロスをなくしたいという趣旨でこの事業を
始めたことには賛同している。

ホテル旅館などで一度に多く提供されたときはもったいないと思い、容器に詰めてもら
いたいとお願いすることは以前からあり、残ったものを持ち帰る場合には今回の取組が大
変役立つと思う。

○塚本委員

昨年、食品衛生協会の理事会でも事業説明を聞いたが、一番の障壁は保健所だ。保健所
に聞くと、何かあった場合、製造者責任で営業停止等に繋がると回答され、理事会でもそ
のような意見だった。店舗側としては、持って帰ってもらうことでごみが減り、処理費用
がかからなくなるメリットもある。例えば、持ち帰り容器に何時間以外に召し上がる、店
舗を出たら個人責任というシールがあればいいという意見も出た。食中毒事故があった場
合、製造時点の問題か、客が持ち帰ってからの問題かが分からない。

アンケート結果を見ると、焼き鳥、唐揚げや揚げ物などの熱を加えて、スーパーマーケッ
トの惣菜として売られている、又はテイクアウトされているような食品が持ち帰られてい
る。個食が進み、主催側も残ったらもったいないとして、弁当スタイルにしてほしいとい

う要望もあるとのこと。ただ、作る側にしてみれば、そのまま持ち帰られるので、刺身などの生ものを入れられず、マリネなどに加工して食中毒リスクを減らしているが、そうすると客から刺身がないとの文句があるようだ。食品は熱いものと冷たいものをくっつけると菌が増えやすくなるため、弁当の場合、食材全てが熱を加えたものになりがちだ。店舗側の意識があまり変わらないのは、前々から持ち帰りを行っていた店舗が多くいたためと思う。

是非やっていただきたいのは、ビュッフェ等では食べ残しが多いため、食べられる分だけ取るという取組を通じた意識の変容が必要だ。持って帰ってもらうと作った側も良かったと思い、ごみも減量される。問題がある程度クリアされ、店舗側が呼びかければ、容器は有料でも持ち帰りたという需要はあると思う。そのような運動につなげていければ、店舗側としてもありがたい。

○大貫委員

先日、中華料理店にて1品か2品あればいいと思った一方で、様々な種類を食べたいとも思っていたところ、店員から持ち帰ることができると言われた。県の事業に参加している店舗ではなかったが、容器も様々なものがあり、最初から言われたため、複数の種類を注文したところだ。

また、この事業に参加していない事業者は多くあると思う。例えば、ピザ屋などで食べ残し専用のパッケージに入れて持ち帰られたので、2、3種類頼んで持って帰った。そういった取組もあり、アンケート結果がすべてではないと思うので、幅広く聴き取りしたら良いのではないか。

○斉藤委員

食品を作る側として出席したが、我々は女性部や青年部などがあり、女性部は特に食べる側、消費する側にも関心があり、食育などの活動をしているところもある。そういった中で、国が言うような食料自給率を上げなければならないことに対して、供給側としての責任を大変感じているが、一方で、食品ロスの問題がある程度解決されないと一人一人まで食品が届かないという心配もしているところだ。

このモデル事業で、食べきれなさそうな客に声をかけるようになった、それから客とのコミュニケーションが取れるようになったなどのソフト面の評価があった。この繋がりが深まると持ち帰り文化が深まっていくと思う。

○事務局

以前から持ち帰りを行っていた店舗では、意識や行動の変化として、もともと有料で容器を提供していた場合、無料となったことで店側のハードルが下がり、お客さんに声かけしやすくなったという回答があった。一方で、以前からの持ち帰りの実施の有無に関わらず、モデル事業を実施したものの、それほど店側の意識が変わらなかったという回答もあり、必ずしも一致するものではなかった。

保健所との関係について、国は外食時の食べ残しの持ち帰りの促進として、令和6年度中にガイドラインを策定予定としている。このガイドラインで、持ち帰りに伴って生ずる

法的責任について、民事上のトラブルを回避するためのものと、持ち帰りについて消費者の食品衛生に関するものも併せて策定され、保健所設置自治体や飲食業界に周知されるため、今後はその内容に沿った形で事業を進めたい。

○谷口会長

食品ロスの問題は、世の中にある多くの環境問題の 1 つだと思う。食品を提供する側の事業者は食べ残しが食品ロスとなり、お金を払って処分するので食べ残しはない方がありがたい。消費者も意識としては、食べ残しは良くないと分かっている、すぐに解決できそうだが、全然進まないのは、この間に大量生産・大量消費時代に作られた、食べたいものは食べたいだけ注文して、いくら残しても構わないという古い習慣があるため、これは意識されていないため変えるのが難しい。無理に変えようとする、リスクはすべて飲食店側にいくのが今の法体系で、保健所が指摘するのはそのためだ。

それは、消費者側で好きなように食べて構わないということが問題だが、それを消費者に言うことは難しく、解決方法として、ここに古い習慣があることをみんなが意識することが必要で、今回の持ち帰りモデル事業は意識付けの第一歩だと思う。初めて実施した店舗では、持ち帰りしても大丈夫と分かり、客は持ち帰って良いかと聞いても良いことが分かった。大変小さい一歩だが、それが新しい文化の第一歩だと思う。

今回トラブルがなかったのは、秋から冬にかけての食中毒が少ない時期に実施したこと、客のアンケートから持ち帰ったものが火の通ったものでリスクが少なかった。リスクが少ない店舗から少しずつ始め、だんだん世の中の空気感が変わっていくことで、もう少し広げて良いと考えるのではないと思う。

矢吹委員の発言のように、持ち帰りの折詰にした宴会も良いのではないかな。一方、塚本委員の発言のように刺身はどうするか問題になる。刺身だけ別に大皿で盛ったら良い、持ち帰れるものは折詰にするが、持ち帰られないものはテーブルに置き、手をつけないようにするなど、こうすれば良いと分かってくると、もともと減らしたいと思っている両者なので、新しいルールができれば歩み寄っていきけるはずだ。

新しいルールを今作ろうとしている第一段階として、この事業があり、1 年目としては成果があったとまとめて良いと思う。解決できない課題については、施策パッケージでも国が解決することにより出している。

(2) 令和 6 年度事業について

○谷口会長

佐藤委員に尋ねるが、フードシェアリングサービスはどう思われるか。

○佐藤委員

お買い得に商品を提供できるという SNS での情報発信になると思う。ただ、店舗の営業時間内は商品在庫に動きがあり、発信した情報と在庫等の乖離が増えてくると思われるので対応できるか悩ましい。それより逆に早めに値引きする、割引率を高めて売り切るといった、すでにいる来店客に対して提供していく方が良いと考える。

○谷口会長

値引になってすぐ売れてしまえば、SNS で流しても店舗に商品がないことになり、サービスは良いが使うのはなかなか難しいかもしれない。

ただ、様々な業態や場面で使えるメニューや方法が増えていくことは良いことだ。

(3) 国の食品ロス削減推進施策パッケージについて

質疑等なし

(4) イベント来場者への食品ロスに関する意識調査結果について

○斉藤委員

食べられる部分の廃棄については、我々 J A グループも消費者への貢献としてできることがあると思う。女性部も 1 万人ほどの会員がおり、それぞれの地域に関心のある方がいれば、ともに学び合い、地場産物を大事に使うような取組を今後も進めていきたい。

○大貫委員

東北農政局から、国の施策パッケージについて話があり、企業よりはフードバンク向けの話と感じていたが、消費期限や 3 分の 1 ルールなどの記載があったので確認したい。

○塚本委員

国の施策パッケージを見て、賞味期限について気になった。仕入れる業務用食材は賞味期限表記となっており、従業員によっては期限を 1 日でも過ぎるとすぐ捨てる人もいる。賞味期限であるため、使用するときには食べて確認すれば良いのではないかと考えるが、問題があると困るため、その判断がしにくく、廃棄につながることもある。

また、国はようやく持ち帰りのガイドラインについて取り組んでくれるようだ。しっかり整備されれば、旅館ホテル生活衛生同業組合だけではなく、飲食業生活衛生同業組合も含め、堂々と持ち帰りについて呼びかけできると思う。また、ビュッフェも取りすぎに注意などとは書きづらいが、基準になるような文言があると非常にありがたい。

○小玉委員

アンケートを記載してみたが良い設問だった。食品ロスは私たちとしては家庭から出る部分が多く、家庭でできる食品ロス削減を心がけなければならない。

作り過ぎもさることながら、買い過ぎたことも忘れてしまうので、計画的に買い物する、調理することなどの、家庭での食品ロス削減が大事と感じた。

○伊藤委員

今年 10 月も食品ロス削減を推進するイベントがあり、規格外商品の販売を想定しているとのことだったが、食品ロス削減に関する商品が秋田で作られていることをイベントなどで大きく紹介し、買ってもらうことは良いのではないかと。県内各地のイベントなどで、商品ができた背景も一緒に紹介すれば良いと思う。

国の施策パッケージの経済損失と環境負荷試算の試算値について、一消費者としては損失が数字になると身近に感じられ、数値の公表により、デコ活のライフスタイル変革促進

に繋がると思う。

○保坂委員

秋田市でも食品ロス実態調査として、年4回ごみ袋の開封調査などを行っており、廃棄されるものは野菜や調味料が一番多い。市では削減に取り組むために、食材の使い切りをテーマにした講座として、食べきりアイデアカフェなどを年1回実施し、その他に、捨てられることの多い野菜の保存方法や使い切りのレシピなどを冊子にした「丸ごと食べきり野菜活用ハンドブック」を市民に配布している。市でも家庭から出る食品ロスが多くなっており、目標達成に向け、取組を継続していきたい。

来年度、新たな取組として、市内の全小学校における食品ロス削減の啓発を開始しようとしている。食品ロスの実態について、開封調査のリアルな映像をアニメーション等を交えて動画を制作し、教育委員会と連携して、食品ロス削減に関する授業を実施したいと考えている。

○古井委員

この食品ロス、それから温暖化対策や省エネなども含め、意識を変え、それを行動に移してもらうことが大変難しい問題だ。委員の方々には各組織の代表もいるので、組織でできることをご協力いただければ大変ありがたい。

○石井委員

各市町村でも災害用食料を備蓄しているが、五城目町では、5年を1サイクルとして備蓄し、期限の近いものを防災訓練などで使っている。また、一般家庭から出される廃棄物も減量化に努めていきたい。

○柴田委員

秋田県社会福祉協議会では、こども食堂や食糧支援団体のネットワークの事務局を担っており、今年度団体の課題などを伺ったところ、回収ボックスを置いて回収するための人手が不足しており、食料品の保管場所についても課題と回答があった。

国の施策パッケージで、フードバンクに対策事業があり、配送費、倉庫・車両等の賃借料の支援といった情報も提供していきたいが、対象は大規模かつ先進的な取組を行うフードバンク等となっている。実際は小規模で活動している団体もあり、そういった団体が活用できる取組も必要だ。例えば、空き家を借り、そこで食料品を保管しているというフードバンク団体があり、秋田県も空き家問題が深刻化しているため、県の空き家対策などと連携した取組ができないか検討していきたい。

○相原委員

フードシェアリングについて、個別で店舗が実施しているイメージなので、事業者登録制度はどのように進めていくのかと思った。

○田村委員

食べ残しの原因について、小学生の子のいる家庭では好き嫌いが理由として多かったことと、食べられる部分の廃棄について、小学生の子のいる家庭では、過剰除去を意識しているのが4分の1とのことだったので、ここを課題として、子どもに食育をしていきたい。

○佐藤委員

以前、スーパーマーケットでは、商品は大中小という容量で分けていたが、今は小さいパックが売れ、大きいパックを作ると売れず、廃棄に繋がることもあるので、そういった商品づくりを進め、消費者の買い物行動の変化を感じ取っていきたい。

○矢吹委員

私が生まれたときは、まだ戦争終わって間もなく、もったいない時代に育ってきた。いつの間にか、大量生産・大量消費時代になり、今それを見直して、原点に戻って運動していかなければいけない。

○谷口会長

先ほど古い習慣を変えて、新しい習慣を作ると申し上げたが、スローガンとすると、大量生産・大量消費から適量生産・適量消費という、最適の生産で最適な消費が食品ロスが一番出ないのではないか。人間が生きてる限り必ずごみが出るが、ごみを減らし、必要な量を最適に生産して最適に消費することを目指していくことが目標となるのではないか。

食習慣は複雑な構造をしている。個人から見れば意識から行動だが、個人の意識を変えればすべて行動が変わるのかというと、意識だけではなく、大きな社会システムの問題でもあると思う。社会のシステムは全員が参加していて、自分が貢献できる部分があり、それぞれ少しずつ貢献すると、全体として適量生産・適量消費に近づいていく。

この協議会は、生産加工流通段階の様々な事業者、消費者団体、消費者も主婦や生協、栄養士、環境活動の方といったメンバーがおり、それぞれの持ち場から見える話をする、他の立場の方は知る機会がないため、自分が考えていることについて別の立場の見え方がまた学びになる。学んだことを生かし、それぞれの立場で今日の話やこの事業の取組を広めるなり、生かしていただきたい。

廃棄してしまうパンを餅米と一緒にして商品化するのは、米菓製造業者にしかできない取組だ。同じような発想で、稲庭うどんの切り落としを揚げ餅とすること、精米時に多く発生する米粉を使った商品をファストフードメーカーと連携するなどの取組は大変興味深い。可能であれば、ただ美味しいだけではなく、いわゆるエシカル消費な商品になることをメッセージとして入れても良いのではないか。

大量生産・大量消費前の社会はある意味で適量生産・適量消費だったが、同時に貧しい社会だったというイメージもある。乳幼児の死亡率も高く、平均寿命も短くて、豊かな時代を目指し、戦後の高度経済成長から大量生産・大量消費社会時代の終わりに差し加かって、物的な豊かさを謳歌したが問題も多く出て、変わらなければならない局面になった。そのとき、部分的に過去の知恵も取り入れながら、新しい適量生産・適量消費の仕組をどう作るのかをそれぞれの持ち場で考えていただきたい。

(5) その他

特になし

(以上)