

令和6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6年8月30日（金） 午後1時30分～午後3時30分

2 場所

秋田地方総合庁舎5階502, 503会議室

3 出席者

○委員（敬称略）

谷口吉光、矢吹達夫、大貫利夫、永田実、佐藤長之、齊藤育雄、塚本民雄、田村真理、相原真理、伊藤睦子、柴田伝、原田浩、高橋佐紀子
以上13名

○庁内調整会議

担当職員 7名

○事務局

温暖化対策課長 野村桃子 ほか4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実施状況等について
- (2) 食べきれなかった食品の持ち帰りモデル事業について
- (3) 食品ロス削減に係る国の動向について
- (4) その他

5 質疑等

(1) 秋田県食品ロス削減推進計画に基づく施策の実施状況等について

○谷口会長

様々な部署が食品ロス削減に取り組んでおり、計画目標の達成状況も理解した。

○大貫委員

年配者が多く参加する会食は余りやすく、持ち帰る雰囲気がない状況だ。

自治体や民間事業者などでも様々な食品ロス削減の取組を実践しており、様々な業態と連携した取組が必要となってくる。当社は米菓会社だが、短い期限の商品の廃棄はもったいないので、そういったものを生かす取組を県と協力していきたい。

○佐藤委員

10月 は食品ロス削減月間であることから、てまえどりなどの取組が展開されると思う。

スーパーマーケットなどの小売業で取り組む場合は、統一感のある媒体を県が集約し、展開していただきたい。

○塚本委員

厚生労働省の持ち帰りガイドライン検討会資料について、持ち帰り時の食中毒が発生した場合の責任の所在が曖昧だ。秋田県旅館ホテル生活衛生同業組合は、理事会で検討し、持ち帰りを推奨しないこととした。食品衛生協会でも話題に上がり、同じ意見であった。店舗が作ったものをお客さんが容器に入れて持ち帰るのは、テイクアウトと考え方が違うことを理解できていない現状では進めるのは難しい。

○相原委員

フードドライブはファミリーマート店舗で取り組んでいるが、小売店などで見かけるフードドライブ拠点については情報をどのように発信しているのか分からない。

○柴田委員

政府備蓄米の提供について、子ども食堂などの団体に話があったようだ。話を聞くと、手続きが面倒というイメージで提供を受けていない団体もあった。災害用備蓄品等の有効活用についても、なるべく手間がない仕組みであれば、活用しやすいと感じた。

○原田委員

消費者の普及啓発・教育の分野で、特に将来を担う若年層の関心を高める取組を進めるとあり、秋田市でも普及啓発を進める上で、学校などで食品ロスの知識を学び、家庭での啓発の発信源になれば良いと考えている。学校での普及啓発資材を今年度作成しているところだ。記載の若年層とは、どの年代を想定しているか伺いたい。また、アニメーション動画をYouTubeで公開しているとのことだが、メインターゲットを教えて欲しい。

○伊藤委員

フードドライブしたい場合、以前から回収拠点が分からないと思っていたので、例えば、スマホアプリなどに回収拠点の情報を載せるなど、消費者が把握できるような工夫があれば協力する人も増えるのではないかな。

また、若年層への普及啓発では、食品ロスに関する講座を実施したところ、子どもは多くの情報を持っており、家族に話して欲しいと説明すると、みんなで取り組まなければならないという意識が感じられたので、食育の面からも教育委員会や役所だけではなく、他団体と一緒に取り組んでいくことが必要だ。

フードドライブも社会福祉協議会などと連携できているようなので、若年層の食品ロスに関する啓発も連携しながら広げていけば良い。

○田村委員

食品ロスについては、学習の中で興味をもつ子どもも多くなっていると思う。

県が取り組んでいる内容を見て、大規模商業施設や秋田駅前でのイベントなどの子どもが集まりそうな場所でイベントなどを行っているため、これからも引き続きお願いしたい。

○齊藤委員

当団体には零細規模の事業者が多く、お客さんも小規模が多い。数年前から店のテーブル

ルに、当店は食べきりのお店や食べ残しにご注意くださいといった注意書きを貼るようになってから、持ち帰りが多くなった。持って帰った場合は自己責任と明確に言っている。

秋田県は食品ロス削減に関して進んでいて、より進んでいるのは群馬県高崎市であり、いくつか持ち帰り容器をもらったが、防水が素晴らしいものを作っている。

こういう取組は急速に拡大していくことは難しいので、個々の経営者がお客さんに対し、噛み砕いた言葉で説明していくしかない。

○永田委員

卸売業者という立場では、食品ロスは青果物の廃棄であり、日が経って販売できない商品や食品衛生上の問題で病気が付いている商品を廃棄している。生産量が増えていた時代は、需要と供給のバランスが崩れ、相場の暴落につながり、廃棄につながるがあった。近年は人口が減って、農業人口も減り、市場への入荷は増えないことが見えてきて、生産量減少に伴い、廃棄も減るため、私たちの業界では食品ロスは減ってきている。

○矢吹委員

目標の進捗について、数値ばかりを注視せず、少しずつでも食品ロスを減らしていく努力をしなければならない。一生懸命に取り組んでいるという姿勢が大事だ。

幼少期頃から、食べ残しを減らすことやもったいないという意識を持たせることで、大人になったときに、当たり前のように、食品ロスを減らしていくものと思う。

○事務局

フードドライブ拠点について、フードバンク団体がウェブサイト等で公表しているようだが、行政からの情報発信について、今後考えていきたい。

若年層は大学生までを想定をしているが、紙の広報媒体は若年層には見られていない実情があると考えている。小学生などに学校の授業で取り組んでもらい、家庭で取組を広げてもらふことは効果的だと考えている。

食品衛生に関するアニメーション動画は、保健所等が実施する講座や放課後児童クラブでの活用を想定しており、幼少期から食品ロス削減について普及啓発していきたい。

持ち帰る雰囲気がない状況について、県も持ち帰りを進めながら、食品ロスを発生させないことに重点を置きたいと考えている。

小売業の全県での統一感のある展開について、来年度事業において、事業者との連携をさらに進めていきたいと考えている。

(2) 食べきれなかった食品の持ち帰りモデル事業について

○齊藤委員

群馬県高崎市では、液体が漏れないような容器を作っており、紙袋についても、液体が漏れないようにビニールコーティングをしていた。こういう取組は取り組んでみないと普及啓発につながらないので、試行することで解決への道が開けるかもしれない。

○塚本委員

経営者はお客さんの食べる量を考えて作っているため、その場で食べてもらいたいと

思っていることから、3010 運動をもう一度全県的に展開していただきたい。

私たちの業界でも、持ち帰りについて、お客さんの事情に応じて対応しているところもあるが、食品衛生を考慮せずに持ち帰られても困る。今年度中に国がガイドラインを策定するとのことなので、それに基づいて取り組んでいくことになると思う。

また、ホテルの朝食はほとんどがビュッフェスタイルとなっているが、お客さんの中には残してしまう方がいるようだ。食べられる分だけ持って行ってほしいとホテルからは声がけしづらいことから、行政からの呼びかけなども検討していただきたい。

○大貫委員

会食のメニューは年代を問わず同じ量で提供されるので、年齢を考えた量や品揃えなどが必要だ。会食の最後 10 分では食べきれないことから、席に戻って食べる時間は 10 分より長いことが好ましい。

○佐藤委員

年に一度、取引先を集めた会議を開催し、懇親会を主催するが、多くの食事が余る状況だ。3010 運動も承知していたが、前面に出して開催するまでは踏み込めてない。主催者として、参加者に情報提供し理解を得ながら進めていかなければならないと感じた。

○相原委員

店舗では食べきれる量を注文し、食べきれないものは取らないように気をつけたい。

持ち帰り容器について、今後は店舗が用意するのに費用がかかるのではないかな。

○柴田委員

持ち帰り用の紙袋について、注意事項を記載しており、良い配慮だと思う。子ども食堂に来て食べきれなくて持ち帰ることも想定されるので、注意事項は参考にできると思う。

○高橋委員

計画策定時から、てまえどりなどの食品ロス削減に関する取組は浸透していると感じている。

持ち帰りについては、モデル事業を実施しており、結果についてご意見をいただきながら進めていきたいと考えている。先進的な取組も参考にしたい。

持ち帰りだけが食品ロス削減の取組ではなく、なるべく食べきってもらえるためにどのような取組が必要かということもご意見をいただきながら進めていきたい。

○原田委員

持ち帰り容器について、素材と重視した事項について伺いたい。

○事務局

素材はパルプモールドであり、電子レンジで再加熱できる素材であることを重視した。

○原田委員

食事の提供量が適量となることや食事を残すことの無いようにするという考え方がスマートであるという価値観が定着するように取組を展開したい。

○伊藤委員

会食では苦手な食品もあり、持帰りはあまりしないと思うが、飲食店では自分が注文

したものを食べきれない場合は持って帰るという気持ちになるのではないか。

普及啓発資材の三角ポップについて、持ち帰り以外にも店舗で食品ロスを発生させない工夫が掲載されているため、少しでも取り組んでくれる店舗が増えれば良い。

ビュッフェで食べきれただけ持って行ってほしいという表示について、取り組んでいる企業こそ意識が高く、クールな会社と評価できる。それがマイナスだと捉えられるようであれば、県が推進し、企業が取り組める環境にしてほしい。

○田村委員

コミュニケーションで食事の量を柔軟に対応してもらえる小規模な店舗もあり、そういった店舗はありがたい。

○永田委員

業界の会議では、懇親会が開催され、テーブルには大皿料理で提供されることが多いものの、飲酒するとほとんど食べられず、当日は食品ロスにつながっていた。しかし、幹事が食べきれなかった料理を二次会に持ち込みするようになった。これが良いか悪いかは別にしても、食品ロス削減に協力できていると思う。

ビュッフェについて、自分が食べきれない量を盛るのが原則だと思うが、多く持っしまい、食べきれずに残している人を見かけた。食品ロスの問題について、秋田県だけではなく、全国に示して次につなげてほしい。

○矢吹委員

居酒屋などでは持ち帰りの対応はしてくれるが、ホテルなど宴会でその取組ができるかどうかは分からない。

食事を残すのは良くないと、参加者が理解してくれれば、事前の打ち合わせ段階で、食べきれような工夫ができるものと思う。こういう運動を地道に広げていくことが重要だ。

○谷口会長

委員が話し合い、事務局にフィードバックすることで事務局の新たな提案につながることも大事だと思う。

(3) 食品ロス削減に係る国の動向について

質疑等なし

(4) その他

○塚本委員

容器等での持ち帰りを進めるのであれば、店舗が費用を負担するため、容器提供は有料にすべきだ。そうすると、家から容器を持ってくることも想定され、店舗が取り組みやすく、ごみの削減にもつながるのではないか。

○谷口会長

持ち帰りを推進するに当たって様々な意見が出て、整理されてきたと感じた。

1つ目として、宴会や会食で出された料理を食べないことは、一つの社会的慣習であり、

様々な人が関わっていて一人の力では変えられない。店舗の判断で変えやすいことや店舗とのコミュニケーションで量を変えることができるのは、お客さんと店舗という関係で決められるためだ。

2つ目として、社会的慣習を変えるには、一つの手法だけではなく様々な取組が必要だ。持ち帰り容器について、容器が防水など様々な要因が出てくるが、様々な取組によって解決する問題とはそのようなものだ。

3つ目として、多くの解決方法がある。持ち帰りを進めると、容器代の負担者や環境負荷が問題になり、容器提供を有料にしたらいいのではないかという組み合わせが発生する。そのすべてを行政が解決することはできないので、様々な人がアイデアを出しながら、解決策を作っていくことも自然なことだ。

4つ目として、問題の解決には時間がかかる。これは価値観と価値観のぶつかり合いで、なぜ食べ残しをするのかという、贅沢したい気持ちがあるものと思う。贅沢をしたい価値観ともったいないという価値観がせめぎ合っていて、長期的に見れば、贅沢よりももったいないが優先されるようにしなければいけないと思うが、そのためには時間がかかり、価値観を変えていく必要がある。

そのためには、持ち帰ることは格好良いというポジティブラベリングが必要で、食べきりのお店と掲示することに対し、お客さんが好意的に感じる必要がある。食べ残しをしないことは格好良いという文化を様々な場面で広めていくことによって、価値観を変えていくことが目標だと感じられた。

短期的には様々なことに取り組んでいくが、長期的には、価値観を変えていくことに収束されていくものと思う。委員の皆様は現場で大変だと思うが、懲りずに諦めずに続けていくことで良くなっていくものと思う。

(以上)